

EL TORO Gasgrill

Gas BBQ grill

4250525355727

MODELL: DBGG008

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Um möglichst lange Freude mit dem Produkt zu haben und um einen sicheren Umgang damit zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt, die umseitig folgende Aufbau- bzw. Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

www.Deubaservice.de



Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84
66663 Merzig
Germany



Anleitung

Inhalt

Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	3
Umgang mit Gas	4
Gas und Druckregler	4
Installation	4
Standortwahl	4
Druckregler anbringen	5
Dichtheitsprüfung	5
Bedienung	5
Hinweise	6
Pflege und Wartung	7
Technische Daten	8
Störungsbehebung	9

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich zum Grillen, Erwärmen und Garen von Nahrungsmitteln. Nur für die Verwendung im Freien geeignet, nicht im Haus oder in geschlossenen Räumen verwenden.

Verwenden Sie das Produkt nur für seinen vorgeschriebenen Zweck. Für entstandene Schäden aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG!** Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.
- **Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet!**
- Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.
- Halten Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern. Achten Sie auch insbesondere beim Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten! Erstickungsgefahr!
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.
- Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.
- Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

- Wählen Sie eine große, saubere Fläche aus, um Ihren Gasgrill darauf aufzubauen.
- Packen Sie alle Teile und Elemente des Sets aus und platzieren Sie die Komponenten auf der Oberseite des Kartons oder einer anderen sauberen Oberfläche. Dies schützt Ihr neues Produkt.
- Für den Aufbau des Gasgrills werden viele große Teile verwendet, deshalb ist es ratsam, das Produkt zu zweit aufzubauen.
- Achten Sie dabei auch darauf, den Boden nicht zu verkratzen, wenn Sie mit Werkzeugen arbeiten.
- Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt vor Gebrauch vollständig montiert, wie auf der Illustration gezeigt.
- **Nichteinhaltung der Hinweise in der Anleitung kann zu schwerwiegenden Verletzungen oder Schäden führen.**
- Benötigte Werkzeuge für den Aufbau: Ein Kreuzkopf Schraubendreher oder ein Flachkopf-Schraubendreher und ein Rollgabelschlüssel oder ein metrischer Schraubenschlüssel. (Nicht im Lieferumfang enthalten)

Produktspezifische Sicherheits- und Anwendungshinweise

- ACHTUNG !**
- Berührbare Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gasgrill fern.
 - Bewegen Sie das Produkt nicht während der Nutzung.
 - Drehen Sie nach der Nutzung die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
 - Führen Sie jedes Jahr mindestens einmal und immer, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird einen Dichtigkeitstest durch.
 - Der Gasgrill hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden können. Verwenden Sie bei der Montage, Wartung und Reinigung Schutzhandschuhe.
 - Den Grill nicht innerhalb 1m von entflammaren oder hitzeempfindlichen Materialien oder Oberflächen verwenden.



- Die Abdeckhaube vor dem Entzünden des Gasgrills öffnen.
- Lassen Sie den Gasgrill nicht unbeaufsichtigt, während er angezündet ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Abdeckhaube öffnen, da der Dampf, der sich im Grill sammelt, sehr heiß sein kann.
- Den Gasgrill nicht abdecken, bevor er vollständig abgekühlt ist.
- Den Gasgrill nicht verwenden, wenn die Seitenablage oder der Seitenbrenner nicht korrekt montiert ist.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gasgrills lagern.

Umgang mit Gas

• Vorgehensweise bei Gasgeruch:

- Wenn Sie Gas riechen, schließen Sie die Gaszufuhr umgehend. Löschen sie alle Flammen und öffnen Sie den Deckel des Geräts. Falls der Geruch anhält, wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten.
- Rauchen Sie nie in der Nähe eines Gasgeräts oder in der Nähe von Gasflaschen.
 - Bewahren Sie kein Benzin oder andere entflammare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gasgrills oder ähnlicher Hitze- oder Zündquellen auf.
 - Eine nicht zum Gebrauch angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe des Gasgrills oder ähnlicher Hitze- oder Zündquellen gelagert werden.
 - Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach jeder Verwendung ab.
 - Lagern Sie die Ersatzgasflaschen nie in der Nähe eines verwendeten Gasgeräts.
 - Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.
 - Lagern Sie Gasflaschen immer an einem gut belüfteten Ort im Freien. Vergewissern Sie sich, dass sie nicht übermäßiger Wärme oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.

Gas und Druckregler

Stellen Sie sicher, dass der Gasgrill, der Gasanschlusslauch und der Druckregler für Ihr Land zugelassen sind. Der Gasgrill kann mit Propan oder Butan als LP-Gas in Flaschen betrieben werden. Propan-Gasflaschen können Gas ganzes Jahr über liefern, sogar an kalten Wintertagen. Je nach Typ des verwendeten Druckminderventils benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher und/oder einen Universalschraubenschlüssel. Sie müssen unbedingt passenden Druckregler und eine passende Gasflasche verwenden, damit der Gasgrill sicher und effizient verwendet werden kann. Die Verwendung eines falschen oder defekten Druckreglers ist gefährlich. Bitte wenden Sie sich an Ihren lokalen Gashändler für die passende Gasflasche.

- Schließen Sie die Flasche nie direkt an das Gerät an. Montieren Sie zunächst ein Druckminderventil an der Flasche.
- Ändern Sie die vormontierten oder versiegelten Teile an der Flasche, am Schlauch oder am Druckminderventil unter keinen Umständen.
- Halten Sie den Schlauch so kurz wie möglich (maximal 1,5 m), um zu verhindern, dass er auf dem Boden schleift.
- Den Schlauch nicht verbiegen. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.
- Den Schlauch nicht verbiegen.

Installation Standortwahl

Dieser Gasgrill ist nur für die Verwendung im Freien geeignet und muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden. Die Verwendung in Räumen, in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie weiter:

- Stellen Sie das Gerät in mindestens drei Meter Entfernung von Gebäuden an einem offenen und gut belüfteten Ort auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Luft jederzeit ungehindert zu den Brennern und durch die Lüftlöcher im Unterschrank strömen kann.

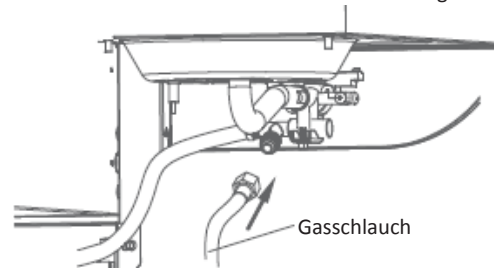
ACHTUNG! Keine Belüftungsöffnungen am Gasgrill verstopfen!

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).

Druckregler anbringen

Stellen Sie sicher, dass alle Drehschalter des Gasgrills in der «off»-Position sind. Verbinden Sie den Druckregler mit der Gasflasche entsprechend den Anweisungen des Druckregler und der Gasflasche.

F3-1. Gasschlauch am Grill anbringen



Dichtheitsprüfung

Achtung! Die Dichtheitsprüfung muss in einer gut belüfteten Umgebung ausgeführt werden. Achtung! Verwenden Sie niemals offene Flamme, um die Dichtheit zu prüfen.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Drehschalter in «off»-Position sind.
2. Öffnen Sie das Gasventil an der Flasche oder Druckregler.

3. Suchen Sie nach Lecks, indem Sie eine Lösung aus 1/2 Wasser und 1/2 Seife auf alle Verbindungen des Gassystems, inklusive aller Ventilverbindungen, Schlauchverbindungen und Druckreglerverbindungen, streichen.

4. Die sich auf Verbindungen bildenden Blasen zeigen undichte Stellen an. Stellen Sie die Gaszufuhr ab und machen Sie alle Verbindungen noch mal fest. Wiederholen Sie den Vorgang. Wenn sich wieder Blasen bilden, verwenden Sie den Gasgrill nicht mehr. Wenden Sie sich an eine Fachkraft.

5. Die Dichtheitsprüfung sollte regelmäßig durchgeführt werden, besonders wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass alle Drehschalter in «off»-Position sind. Das Gasventil an der Gasflasche oder Druckregler öffnen.
- Drücken Sie den Zünd-/Drehschalter mit dem Zeichen «⚡» und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er die Position vom Zündungszeichen «Max» erreicht und ein Klick ertönt. Nun ist der Brenner entzündet.
- Wenn mehr Brenner zu verwenden sind, drücken Sie den Drehknopf links oder rechts gegen den Uhrzeigersinn bis der Brenner angezündet ist.
- Immer den Brenner mit «⚡» vorher entzünden, bevor Sie den nächsten Brenner links oder rechts entzünden.
- Wenn der Brenner sich nicht entzündet, drehen Sie alle Drehknöpfe auf die «Off»-Position. Versuchen Sie es nach 5 Minuten erneut.
- Nach dem Anzünden lassen Sie den Brenner in der hohen Position für 3-5 Minuten brennen, um den Grill aufzuwärmen. Dieser Prozess sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Haube sollte beim Vorheizen offen sein.

- Nach Abschluss des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise nach unten in einer unteren Position für optimale Garung gedreht werden.

1. Anleitung für manuelle Zündung

- Das Streichholz anzünden und durch das Loch für Streichholz auf der Unterseite des Grills stecken.
- Den rechtesten Drehschalter drücken und gegen den Uhrzeigersinn bis die «Max»-Position drehen. Der Brenner sollte sich in 5 Sekunden entzünden.
- Wenn der rechteste Brenner angezündet ist, zünden Sie die restlichen Brenner einen nach anderem von rechts nach links an.
- Wenn der Brenner sich nicht entzündet, wenden Sie sich bitte an den Kunden Service.
- Nach dem Anzünden lassen Sie den Brenner in der hohen Position für 3-5 Minuten brennen, um den Grill aufzuwärmen. Dieser Prozess sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Haube sollte beim Vorheizen offen sein.
- Nach Abschluss des Vorheizens sollte der Brenner normalerweise nach unten in einer unteren Position für optimale Garung gedreht werden.

2. Grillen mit geschlossener Abdeckhaube

Ein Grill, der mit einer Abdeckhaube ausgestattet ist, ermöglicht es, mit geschlossener Abdeckhaube zu grillen und kann als eine Art Ofen für das Rösten von Lebensmitteln verwendet werden. Wenn die Abdeckhaube geschlossen ist, kann im Grill eine Hochtemperatur entstehen. Deshalb ist es wichtig, die Brenner direkt unter dem Grillgut auszuschalten und andere Brenner auf eine niedrigere Position einzustellen, um zu vermeiden, das Grillgut zu verbrennen. Vermeiden Sie, die Abdeckhaube beim Rösten zu öffnen, da die Wärme im Grill verloren wird.

Vor dem Abschalten des Grills

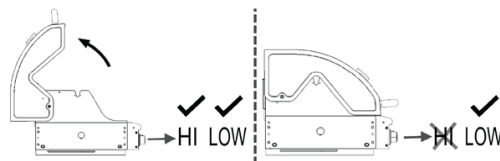
Immer wenn das Grillen abgeschlossen ist, stellen Sie die Drehschalter auf «Max»-Position und lassen Sie die Brenner für 5 Minuten brennen, um Rückstände auf dem Grill abzubrennen, was das spätere Reinigen erleichtern kann. **Achtung:** Die Abdeckhaube muss während des Vorgangs geöffnet sein.

Den Gasgrill abschalten

Nach dem Abschluss von Grillen stellen Sie alle Drehschalter auf «off»-Position. Dann drehen Sie das Gasventil an der Gasflasche ab. Lassen Sie den Gasgrill vollständig abkühlen, bevor Sie die Abdeckhaube schließen.

Hinweise

Bei geschlossener Haube nur mit Kleinstellung grillen.



Beim Erstgebrauch

Schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gas 15 Minuten lang auf LOW brennen. Durch die hohe Temperatur werden die Gerüche der Oberflächenbehandlung beseitigt.

Hitzeverteilung auf dem Rost

Durch die Bauart der Brenner wird die Hitzeverteilung vorgegeben



Tipps zum Grillen

Der Gasgrill ist ein multifunktionales Gerät. Bei geschlossener Haube können Sie Ihren Gasgrill wie einen Backofen nutzen.

- Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte nun nicht nur grillen, sondern auch garen.
- Bei geschlossener Haube darf die Temperatur nicht zu hoch sein. Eine geringe Temperatur bedeutet ein schonendes Garen des Grillguts.
- Überwachen Sie die Temperatur am Thermometer und regeln Sie bei Bedarf nach.
- Als Faustregel gilt: Tritt bei geschlossener Haube Rauch aus, so ist die Temperatur zu hoch!

Pflege und Wartung

Der Gasgrill sollte regelmäßig zwischen den Nutzungen, besonders nach längerer Lagerung, gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass der Gasgrill und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind, bevor Sie die Reinigung durchführen. Setzen Sie den Gasgrill keiner Feuchtigkeit aus.

1. Grill- und Warmhalteroste

Die Grill- und Warmhalteroste mit Seifenwasser reinigen. Um Rückstände zu entfernen, können Sie einen Reinigungsschwamm verwenden. Dann die Grillroste mit Wasser abspülen und trocknen lassen. Es wird nicht empfohlen, die Grill- oder Warmhalteroste in Geschirrspüler zu waschen.

2. Brenner

Jeder Brenner wurde vor dem Versand für optimale Brennerleistung eingestellt. Die Flammen der Brenner sollten blau und stabil sein und können kleine gelbe Spitzen aufweisen. Wenn das Flammenbild deutlich gelb erscheint, könnte es von dem beim Grillen erzeugten Fett, das die Brenner blockiert, oder von Spinnen oder anderen Insekten, die sich in Lufttrichter befinden, verursacht werden. Dies kann dazu führen, dass die Strömung von Gas und Luft eingeschränkt oder blockiert wird, das Feuer sich hinter dem Bedienpanel bildet und Ihren Gasgrill ernsthaft beschädigt. Wenn das auftritt, schließen Sie die Gasflasche sofort. Außer der regelmäßigen Reinigung und Wartung sollten Brenner zusätzlich unter den folgenden Zuständen überprüft und gereinigt werden:

- 1) Den Grill aus dem Lager bringen.
- 2) Einen oder mehrere Brenner können nicht angezündet werden.
- 3) Das Flammenbild ist deutlich gelb.
- 4) Das Gas entzündet sich hinter dem Bedienpanel.

Entfernen Sie einen Brenner von dem Grill, um ihn zu reinigen. Die Außenseite der Brenner mit einer Drahtbürste reinigen. Die Gasausgangslöcher des Brenners mit einem Pfeifenreiniger oder einem Stück Draht reinigen. Achten Sie darauf, die Gasausgangslöcher nicht zu vergrößern. Reinigen Sie den Insektenschutz am Ende des Venturi-Rohrs mit einem Borstenpinsel. Reinigen Sie das Venturi-Rohr

mit einem Pfeifenreiniger oder einem Stück Draht. Möglicherweise benötigen Sie eine Taschenlampe, um in das Venturi-Rohr einzusehen. Den Brenner kopfstehend stellen und leicht mit einem Stück Holz tippen, um alle Ablagerungen von dem Inneren zu entfernen.

3. Hauptteil des Gasgrills

Übermäßiges Fett muss regelmäßig mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber beseitigt werden. Es ist nicht notwendig, das Fett vollständig zu entfernen. Nötigenfalls verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Nylon Bürste. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gassteuerungen oder den Verteiler nicht ins Wasser. Prüfen Sie die Brenner auf ihren Betrieb, nachdem sie wieder am Gasgrill angebracht wurden.

4. Befestigungsmaterialien

Alle Schrauben und Bolzen sollten regelmäßig überprüft und notfalls erneut angezogen werden.

5. Lagerung

Lagern Sie Ihren Gasgrill an einem kühlen und trockenen Ort. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich durch Dampf oder Kondensation Feuchtigkeit, die den Gasgrill beschädigen kann, bildet. Es ist notwendig, den Gasgrill und die Innenseite der Abdeckhaube nach der Nutzung zu trocknen. Entfernen Sie Feuchtigkeit bei Bedarf, um Schimmel und Rosten zu vermeiden. Alle Rostflecken, die nicht in Kontakt mit Grillgut kommen, sollten mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einem hitzbeständigen Lack lackiert werden.

- Verchromter Warmhalterost und Gasgrill sollten mit Speiseöl beschichtet werden.
- Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu vermeiden, dass Insekten in die Brennerlöcher gelangen oder Ablagerungen sich in Löchern sammeln.
- Die Gasflasche muss immer von Gasgrill getrennt und an einem gut belüfteten Ort, der mindestens 1m von Wärmequellen oder Zündquellen entfernt ist, gelagert werden.
- Nicht in Wohnraum lagern.
- Lassen Sie Kinder niemals mit Gasflaschen spielen.
- Gasflasche aufrecht stehend und unter der Bodenhöhe (z.B. in Kellern) lagern.



BRAND					
PRODUCT NAME	Gas BBQ			Model No.	DBGG008
Gas Category	I3+(28-30/37)			I3B/P(30)	
Gas & Pressure	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar			G30 Butane and G31 Pro-pane at 30mbar	
Country	BE,CY,CZ,FR,GR,IE,IT,TR,LT,PT,SK,ES,SI,CH,GB			BE,BG,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IT,LT,MT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,TR	
	Side Burner	Main Burner			
		Total	L1	M	R1
ΣQn		7.5kw (534g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)
Main & Side Burner Injector Size			0.65	0.65	0.65
Total Gas Consumption (g/h)	7.5kw(534g/h)				

Störungsbehebung

Tritt eine Störung auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Brenner lassen sich über das Zündsystem nicht zünden.	1.Gasflasche leer 2.Regler beschädigt 3.Brenner verstopft 4.Gasdüsen oder Schlauch verstopft 5.Elektrodenkabel locker oder von Elektrode oder Zündung getrennt 6.Elektrode oder Kabel beschädigt fehlerhafte Schalterzündung	1.Gasflasche wechseln 2.Regler prüfen oder Austauschen 3.Brenner reinigen 4.Düsen und Schlauch reinigen 5.Kabel wieder anschließen 6.Elektrode und Kabel austauschen; Zündung austauschen
Brenner zündet nicht über Streichholz	1.Gasflasche leer 2.Regler beschädigt 3.Brenner verstopft 4.Gasdüsen oder Schlauch verstopft	1.Gasflasche wechseln 2.Regler prüfen oder austauschen 3.Brenner reinigen 4.Düsen und Schlauch reinigen
Kleine gelbe Flamme oder Rückkopplung (Feuer in Brennerleitung-zischendes oder gurgelndes Geräusch)	1.Gasflasche zu klein 2.Brenner verstopft(Insektennest?) 3.Gasdüsen oder Schlauch verstopft 4.Zugluft	1.Größere Flasche verwenden 2.Brenner reinigen 3.Düsen und Schlauch reinigen 4.Grill an geschütztem Ort aufstellen



INSTRUCTIONS

Table of content

Intended Use	11
General safety instructions	11
Product-specific security and operation instructions	11
Cautious with gas	12
Gas and Regulator	12
Installation	12
SELECTING A LOCATION	12
Leak test	13
Operation	13
Hints	14
Care and Maintenance	14
Technical Data	16
Troubleshooting	17

Intended Use

This device is intended only for grilling, heating and cooking of foods. For outdoor use only, do not use indoors.

Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages caused by an inappropriate use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

General safety instructions

- **ATTENTION!** Observe the safety and assembly instructions in order to avoid the risk of injury or damaging the product.
- **Only for domestic use and not for commercial use!**
- **Important:** Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual.
- Keep small parts out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking it. Keep plastic bags and other packaging away from children's reach. Danger of Suffocation!
- Check the delivery for completeness. Later complaints cannot be accepted.
- Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the transport. In this case, do not build up of your product. Defective parts can endanger your health.
- Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.
- Choose a large, clean area to assemble your gas grill on it.
- Unpack all the parts and elements of the set and place the components on the top of the carton or other clean surface. This protects your new product. This protects your new product.

- Many large parts are used for the assembly of the gas grills, therefore it is advisable to have two people assemble the appliance.
- Please also pay attention not to scratch the floor while working with tools.
- Make sure that this product is fully assembled before use, as shown on the illustration.
- Failure to follow the instructions could result in serious injury or damage!
- Tools required for assembly: A cross-head screwdriver or a flat-head screwdriver and an adjustable spanner or a metric spanner set. (Not in scope of delivery)

Product-specific security and operation instructions

Warning!

- Accessible parts may be very hot. Keep small children away from the gas grill.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Carry out leak test annually. Check the connections whether are tight or not. Always leak test them each time you reconnect the gas cylinder.
- The gas barbecue has sharp edges which you could cut yourself on. When assembling, servicing and cleaning, wear protective gloves.
- Do not use the grill within 1m of flammable or heat-sensitive materials or surfaces.
- Open the hood before lighting the gas grill.
- Do not leave the gas grill unattended while it is in use.
- Be careful when you open the hood, because the vapor that collects in the grill can be very hot.
- Never cover the gas grill until it has completely cooled.
- Do not use the gas grill if the left or the side burner is not installed correctly.
- Do not store flammable materials near the gas grill.



Cautious with gas

- Procedure for smell of gas:

If you smell gas, immediately close the gas supply, extinguish all flames and open the lid of the appliance. If the smell lasts, call your gas supplier.

- Never smoke near a gas appliance in use or near a gas cylinder.
- Do not store or use gas or other inflammable vapors or liquids in the vicinity of the gas grill or similar source of heat or source of ignition.
- A gas cylinder not connected for use must not be stored near the gas grill or similar source of heat or source of ignition.
- Always turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never store your spare gas cylinder near a gas appliance in use.
- Never store your gas cylinder or spare cylinder in the cabinet of your appliance.
- Always store gas cylinders outdoors, in a well-ventilated area. Make sure they are not exposed to excessive heat or direct sunlight.

Gas and Regulator

Make sure that the gas grill, the gas hose and the pressure regulator are permitted in your country. Propane or butane can be used as LP-Gas for this gas grill. Propane cylinders will supply gas all around the year, even on cold winter days. Depending on the type of pressure regulator you use, you need a cross-slotted screwdriver and/or an adjustable spanner. You must use a proper regulator and a matching gas cylinder so that the gas grill can be used and will void the warranty. Please contact your local gas dealer for the right gas cylinder.

- Never connect the cylinder directly to the appliance. Always mount a pressure regulator on the cylinder first.
- Never modify pre-assembled or sealed parts of the cylinder, the hose or the pressure regulator.
- Keep the hose as short as possible (1,5 m maximum) to prevent it from dragging on the ground.

- Never distort or twist the hose. Do not pull or pierce the hose. Keep the hose away from any parts of the barbecue that get hot. Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.
- Do not bend the hose.

Installation

SELECTING A LOCATION

This gas grill is suitable for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Die Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

Note further:

- Place the appliance at least three meters away from any building, in an open and well-ventilated area.
- Make sure there is a free air flow to the burners and the vent holes in the cabinet at all times.

WARNING!

Do not obstruct any of the ventilation openings of the gas grill.

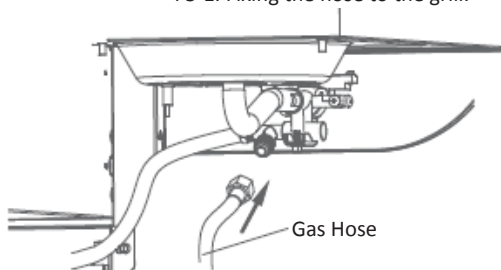
- Make sure the appliance is not under overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.

- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).

Attach the pressure regulator to the gas cylinder

Make sure that all the control knobs of the gas grill are at «off» position. Connect the pressure regulator to the gas cylinder according to the instructions of the pressure regulator and gas cylinder.

F3-1. Fixing the hose to the grill.



Leak test

Warning! The leak test must be performed in a well-ventilated area.

Warning! Never use an open flame to check for leaks.

1. Make sure that all control knobs are at «off» position.
2. Open the gas control valve on the cylinder or the regulator.
3. Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all joints of the gas system, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
4. If bubbles form over any of the joints, there is a leak. Turn off the gas supply and retighten all joints. Repeat the process. If bubbles form again, do not use the gas grill. Contact a qualified specialist.
5. The leak test should be performed regularly, especially when the gas cylinder is removed or replaced.

OPERATION

- Make sure that all control knobs are at «off» position. Turn on the gas valve on the gas cylinder or regulator.
- Press the ignition / control knob with the sign «» and turn it counterclockwise until it reaches the position of the ignition mark «Max» and a click is heard. Now the burner is ignited.
- If more burners to use, press the left knob or right knob counterclockwise until the burner is lit.
- Before you ignite the next burner, left or right, the burner with «» should always be ignited.
- If the burner fails to light, turn all control knobs at the «Off» position. Please try again after 5 minutes.
- After ignition, preheat the grill with the control knobs of the burner set at high-flame position for 3-5 minutes. This process should be carried out before each cooking process. The cover should be open during preheating.
- After completion of preheating, the burner should normally be turned down to a lower-flame position for best cooking results.

1. Instructions for manual ignition

- Strike a match and insert it through the hole for a match on the bottom of the grill.
- Push in and turn the rightmost control knob counter-clockwise to the «MAX» position. The burner should light within 5 seconds
- If the rightmost burner is lit, you light the remaining burners one after other from right to left.
- If the burner does not ignite, you should contact the customer service.
- After ignition, preheat the grill with the control knobs of the burner set at high-flame position for 3-5 minutes. This process should be carried out before each cooking process. The cover should be open during preheating.
- After completion of preheating, the burner should normally be turned down to a lower-flame position for best cooking results.

2. Grilling with the cover closed

A grill that is equipped with a cover allows to grill with the cover closed and can be used as a kind of oven for roasting food. If the cover is closed, a high temperature can be formed in the grill. Therefore, it is important to turn off the burner, which is activated directly under the food, and adjust other burners to a lower-flame position, to avoid burning the food. Avoid opening the cover when roasting, since the heat in the grill will be lost.

After grilling

Before switching off the grill

Whenever the grilling is complete, turn the control knobs to «Max» position and let the burner burn for 5 minutes to burn off residue on the grill, which can facilitate subsequent cleaning. Note: The cover must be open during the process.

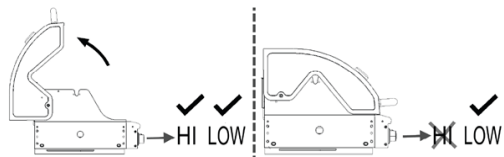
Turning off the gas grill

After finishing grilling, turn off the gas valve on the gas cylinder. Then turn all control knobs to «off» position. Let the gas grill cool completely before closing the cover.



Hints

If the hood is closed, only barbecue at a low setting!



When using for the first time

Close the lid and let the gas burn at a LOW setting for 15 minutes.

The smells from the treated surface are eliminated by the high temperature.

Head distribution on the grill

As a result of the design of burner, the heat distribution is specified as follows

back



Notes for barbecue cooking

The gas barbecue is a multifunctional appliance. With the hood closed, you can use your gas barbecue like an oven.

- You don't have to only barbecue meat, fish, vegetables and fruit, you can also cook them.
- With a closed hood, the temperature should not be allowed to get too high. A low temperature results in gentle cooking of the barbecue food.
- Monitor the temperature on the thermometer and if necessary, adjust it.
- The following applies as a rule of thumb: If smoke emerges from a closed hood, the temperature is too high.

Care and Maintenance

The gas grill should be cleaned regularly between uses, particularly after extended periods of storage. Make sure that the gas grill and its components have cooled down sufficiently before you perform the cleaning. Do not expose the gas grill to moisture.

1. Cooking grill and warming racks

Clean the grill and warming racks with soap water. To remove residue, you can use a cleaning sponge. Then rinse the cooking grids with plenty of water and dry thoroughly. It is not recommended to wash the grill or warming racks in dishwasher.

2. Burners

Each burner is adjusted for optimal flame performance prior to shipment. The burner flames should be blue and stable and can have small yellow tips. If the flame pattern becomes distinctly yellow, it could be caused by the grease generated from cooking that blocks the burner, or spiders or other insects in the air funnel. This can result in the flow of gas and air being restricted or blocked, which may lead to a fire behind the control panel and cause serious damage to your gas grill. When this occurs, turn off the gas supply at the cylinder immediately. Apart from the regular cleaning and maintenance, burner should also be checked and cleaned under the following conditions:

- 1) Bringing the gas grill out of storage.
- 2) One or more of the burners do not ignite.
- 3) The flame is significantly yellow.
- 4) The gas ignites behind the control panel.

Remove one burner of the grill to clean it. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clean the gas outlet holes of the burner with a pipe cleaner or a piece of wire. Make sure not to enlarge the gas outlet holes. Clean the insect screen at the end of the venturi tube with a bristle brush. Clean the venturi tube with a pipe cleaner or a piece of wire. You may need a flashlight to view the inside of the venturi. Place the burner upside down and tap lightly with a piece of wood to remove all debris from the interior.

3. Main body of the gas grill

Excessive fat must be regularly removed with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If necessary, use warm soapy water and a cloth or a nylon brush. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check if the burners work normally after they are put back on the gas grill.

4. Fixing materials

Check all screws and bolts etc. on a regular basis, and if necessary, retighten them.

5. Storage

Store your gas grill in a cool dry place. It must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the gas grill. It may be necessary to dry the appliance and the inside of the cover after each use. Mould and rust can grow under these conditions, thus the gas grill should be cleaned and maintained when needed. Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or other types of heat resistant paint.

- Both the chrome-plated warming rack and the cooking grill should be coated with cooking oil.
- Wrap the burners in aluminium foil to help prevent insects or other debris from obstructing the burners.
- The gas cylinder must always be disconnected from the gas grill and stored in a well-ventilated area with a distance of at least 1 metre from the cylinder to any source of heat or ignition.
- Do not store gas cylinders inside residential accommodation.
- Never allow children to tamper with gas cylinders.
- The gas cylinder must be stored in an upright position and below ground level (e.g. Cellars)

BRAND					
PRODUCT NAME	Gas BBQ			Model No.	DBGG008
Gas Category	I3+(28-30/37)			I3B/P(30)	
Gas & Pressure	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar			G30 Butane and G31 Pro-pane at 30mbar	
Country	BE,CY,CZ,FR,GR,IE,IT,TR,LT,PT,SK,ES,SI,CH,GB			BE,BG,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IT,LT,MT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,TR	
	Side Burner	Main Burner			
		Total	L1	M	R1
ΣQn		7.5kw (534g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)
Main & Side Burner Injector Size			0.65	0.65	0.65
Total Gas Consumption (g/h)	7.5kw(534g/h)				

Troubleshooting

Malfunctions are often just caused due to minor problems. Please check the table below:

Problem	Possible cause	Note/solution
The burns cannot be ignited by the ignition system	1.Gas cylinder is empty 2.The regulator is damaged 3.The burner is blocked 4.The gas jets or hose is blocked 5.The electrode wiring is loose or separated from the electrode or ignition 6. The electrode or cable is damaged, faulty switch ignition	1.Replace the gas cylinder 2.Check or replace the regulator 3.Clean the burner 4.Clean the jets and the hose 5.Reconnect the cable 6.Replace the electrode and the cable Replace the ignition device
Burner does not ignite with a lit match	1.Gas cylinder is empty 2.The regulator is damaged 3.The burner is blocked 4.The gas jets or hose is blocked	1.Replace the gas cylinder 2.Check or replace the regulator 3.Clean the burner 4.Clean the jets and the hose
No yellow flame or back coupling (fire in the burner line-hissing or bubbling noise)	1.Gas cylinder is too small 2.Burner blocked(insect nest) 3.The gas jets or hose is blocked 4.Draft	1.Use a larger cylinder 2.Clean the burner 3.Clean the jets and the hose 4.Set the barbecue up in a protected location



ORIENTATION

Table des matières

Utilisation conforme	19
Consignes générales de sécurité	19
Les consignes de sécurité spécifique et les notes d'application	19
Faire preuve de prudence avec le gaz	20
Régulateur de gaz et de pression	20
Installation	20
Choisir un emplacement	20
Placer le régulateur de pression sur la bouteille à gaz	21
Test d'étanchéité	21
Utilisation	21
Remarques	22
Entretien et Maintenance	22
Données Techniques	24
Le dépannage	25

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour griller, chauffer et cuire des aliments. Seulement approprié pour l'utilisation à l'extérieur, ce n'est pas approprié pour l'intérieur de la maison ou dans des endroits fermés.

Utilisez le produit uniquement à des fins d'emploi. Le fabricant n'assume aucune responsabilité dans le cas d'une mauvaise utilisation du produit. Toute modification réalisée sur le produit aura un impact négatif et la garantie de celui-ci sera annulée.

Consignes générales de sécurité

- **ATTENTION!** Respectez les consignes de sécurité et de montage pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement du produit.
- Pour usage privé uniquement et non commercial !
- Important: Lisez ces instructions avec attention dans leur totalité. Gardez ces instructions afin de pouvoir les relire dans le futur. Si vous donnez ce produit à une autre personne, veuillez également faire passer cette notice.
- Gardez les petites pièces hors de portée des enfants. Faites particulièrement attention au moment de déballez le produit. Gardez les sacs plastiques et autres emballages hors de portée des enfants. Danger de suffocation!
- Assurez-vous que la livraison a été faite dans son intégralité. Des réclamations ultérieures ne pourront pas être prises en compte.
- Vérifier toutes les parties et tous les éléments pour vérifier qu'ils n'ont subi aucun dommage. Malgré le soin apporté, il est possible que même le meilleur des produits ait été endommagé pendant le transport. Dans ce cas, ne montez pas le produit. Des pièces endommagées peuvent mettre votre santé en danger.
- Ne modifiez jamais le produit ! Les modifications annulent la garantie et le produit pourrait être peu sûr, voir même dangereux.
- Choisissez une grande surface propre afin d'assembler votre barbecue à gaz.

- Déballez toutes les pièces et éléments fournis et placez les sur le dessus du carton ou toute autre surface plate et propre. Cela protégera votre nouvel article.

- Lors du montage du barbecue à gaz, plusieurs grandes pièces sont utilisées, c'est pourquoi il est recommandé d'assembler ce produit à deux.

- Veiller à ne pas rayer le sol durant la manutention avec les outils.

- Il est essentiel que l'assemblage de l'article soit complet conformément aux illustrations fournies avant que celui-ci ne puisse être utilisé.

- **Le non-respect des indications de la notice peut entraîner des dommages matériels ou des blessures graves.**

- Outils nécessaires pour l'assemblage : un tournevis cruciforme ou plat et une clé à molette ou une clé métrique. (Non Fourni)

Les consignes de sécurité spécifique et les notes d'application

Attention !

- Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Maintenez les enfants en bas âge à distance du barbecue.
- Ne déplacez pas le produit pendant qu'il est utilisé.
- Une fois l'utilisation terminée fermez l'arrivée du gaz sur la bouteille à gaz.
- Procédez annuellement à un test d'étanchéité. Vérifiez que les branchements soient fermement vissés. Faites cette vérification à chaque fois que vous branchez une nouvelle bouteille de gaz.
- Le barbecue à gaz présente des bords tranchants qui peuvent vous couper. Pendant le montage, la réparation et l'entretien, portez des gants de protection.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un rayon de 1m autour de matière ou de surface inflammables ou sensibles à la chaleur.
- Ouvrir le couvercle avant d'allumer le barbecue à gaz.
- Ne laissez pas le barbecue à gaz sans surveillance pendant qu'il est allumé.



- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car la vapeur accumulée dans le barbecue peut être brûlante.

- Ne pas couvrir le barbecue à gaz avant qu'il ne soit complètement refroidi.

- Ne pas utiliser le barbecue à gaz dans le cas où les rangements latéraux ou le brûleur latéral ne sont pas correctement mis en place.

- Ne pas ranger des matériaux inflammables à proximité du barbecue à gaz.

Faire preuve de prudence avec le gaz

• Procédure pour l'odeur de gaz:

Si vous détectez une odeur de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle de l'appareil. Si l'odeur persiste, appelez votre fournisseur de gaz.

• Ne fumez jamais à proximité d'un appareil allumé ou près d'une bonbonne de gaz qu'elle soit vide ou pleine.

• Ne rangez aucun carburant, liquide ou vapeur inflammable ou autre source d'ignition ou de chaleur semblables.

• Une bouteille de gaz non branchée pour l'utilisation ne doit pas être rangée à proximité du barbecue à gaz ou autre source de chaleur ou d'ignition.

• Après utilisation, fermez toujours l'alimentation en gaz de la bonbonne.

• Ne rangez jamais votre bonbonne de gaz de rechange près d'un appareil au gaz allumé.

• Rangez toujours les bonbonnes de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous de ne pas les exposer à une chaleur excessive ou les laisser en plein soleil.

Régulateur de gaz et de pression

Assurez-vous que le barbecue à gaz, le tuyau de branchement à gaz et le régulateur de pression sont agréés dans votre pays. Le barbecue à gaz peut fonctionner avec du propane ou du butane en bouteille GPL. Les bouteilles de gaz propane peuvent fournir toute l'année du gaz même

durant les journées d'hiver. Selon le type de détendeur de pression que vous utilisez, vous avez besoin d'un tournevis cruciforme et/ou d'une clé anglaise. Vous devez absolument utiliser un régulateur de pression et une bouteille de gaz adaptées de manière à ce que le barbecue à gaz puisse être utilisé efficacement et en toute sécurité. L'utilisation d'un régulateur de pression inadapté ou défectueux est dangereux. Veuillez contacter votre distributeur de gaz afin de vous procurer une bouteille de gaz adaptée.

• Ne raccordez jamais la bonbonne directement à l'appareil. Fixez toujours un détendeur de pression sur la bonbonne en premier.

• Ne modifiez jamais des éléments de la bonbonne, du tuyau ou du détendeur de pression qui sont pré-assemblés ou scellés.

• Faites en sorte que le tuyau soit le plus court possible (1,5 m maximum) pour éviter qu'il me traîne sur le sol.

• Ne déformez ou pliez jamais le tuyau. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

• Ne pliez pas le tuyau.

Installation

Choisir un emplacement

Ce barbecue à gaz est uniquement adapté pour être utilisé à l'extérieur et doit être placé dans un emplacement aéré. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Il faut toujours:

- Placer l'appareil à 3 mètres au moins de toute construction, dans un endroit ouvert et bien ventilé.

- S'assurer que l'air circule bien au niveau des brûleurs et des trous d'aération du meuble à tout moment.

AVERTISSEMENT ! Ne pas bloquer les ouvertures d'aération du barbecue à gaz !

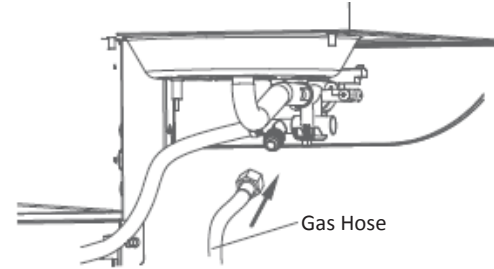
- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri...) ou sous le feuillage.

- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane.)

Placer le régulateur de pression sur la bouteille à gaz

Assurez-vous que tous les commutateurs du barbecue soient sur la position «off». Reliez le régulateur de pression avec la bouteille à gaz en fonction des instructions du régulateur de pression et de la bouteille de gaz.

F3-1. Fixing the hose to the grill.



Test d'étanchéité

Avertissement! Le test d'étanchéité doit être effectué dans un environnement bien aéré.

Avertissement! N'utilisez jamais une flamme ouverte dans le but de tester l'étanchéité.

1. Assurez-vous que tous les commutateurs soient sur la position «off».

2. Ouvrez la valve à gaz sur la bouteille ou le régulateur de pression.

3. Détectez les fuites, en étalant une solution liquide composée de ½ d'eau et de ½ de savon sur tous les branchements du système de gaz, incluant tous les branchements de valve, de tuyaux et de régulateur de pression.

4. Les bulles se formant sur les branchements indiquent des emplacements non étanches. Fermez l'arrivée du gaz et vissez une fois de plus fermement tous les branchements. Répétez le

processus. Dans le cas où des bulles se formeraient de nouveau, n'utilisez plus le barbecue, à gaz. Contact a specialist.

5. Le test d'étanchéité doit régulièrement être réalisé, en particulier lorsque la bouteille de gaz doit être retirée ou remplacée.

Utilisation

• Assurez-vous que tous les commutateurs soient sur la position «off». Ouvrir la valve du gaz sur la bouteille de gaz ou le régulateur de pression.

• Pressez le commutateur/le bouton d'allumage doté du signe «⚡» et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position du signe d'allumage «Max» et qu'un clic retentisse, le brûleur est maintenant allumé.

• Lorsque plusieurs brûleurs sont utilisés, pressez le bouton pivotant à droite ou à gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

• Toujours préalablement allumer le brûleur avec le signe «⚡» avant d'allumer le prochain brûleur à droite ou à gauche.

• Si le brûleur ne s'allume pas, tournez tous les boutons pivotants sur la position «Off». Essayez de nouveau après 5 minutes.

• Après l'allumage laissez le brûleur dans la position la plus haute brûler pendant 3-5 minutes, afin de préchauffer le barbecue. Ce procédé doit être réalisé avant chaque cuisson. Le couvercle doit lors du préchauffage être ouvert.

• Une fois le préchauffage terminé le brûleur doit normalement être tourné dans une position inférieure pour une cuisson optimale.

1. Instruction pour un allumage manuel

• Allumer l'allumette et l'insérer à travers l'orifice pour allumette dans la partie inférieure du barbecue.

• Pressez le commutateur et plus à droite et le tourner sur la position «Max». Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes.

• Une fois que le brûleur le plus à droite est allumé, allumez alors les autres brûleurs l'un après l'autre de la droite vers la gauche.



- Si le brûleur ne s'allume pas, contactez alors le service clientèle.
- Après l'allumage laissez brûleur dans la position la plus haute pendant 3-5 minutes, dans le but de préchauffer le barbecue. Ce procédé doit être réalisé avant chaque cuisson. Le couvercle doit rester ouvert durant le préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé le brûleur devrait normalement être tourné vers le bas pour une cuisson optimale.

2. Cuisson avec le couvercle fermé

Un barbecue qui est équipé d'un couvercle permet de cuire avec le couvercle fermé et peut être utilisé comme un four pour le rotissage des aliments. Une fois le couvercle fermé, la température à l'intérieur du barbecue peut être élevée.

C'est pourquoi il est important de régler le brûleur situé sous l'aliment ainsi que les autres brûleurs sur une position faible, afin d'éviter à l'aliment de brûler. Évitez d'ouvrir le couvercle lors du rotissage car la chaleur contenue dans le barbecue peut être perdue.

Après le barbecue

Éteindre le barbecue

Lorsque le barbecue est fermé, placez toujours le commutateur sur la position «Max» et laissez le brûleur allumé pendant 5 minutes afin de brûler les restes se trouvant sur le barbecue, ce qui facilitera le nettoyage ultérieur. Attention: le couvercle doit rester ouvert pendant cette étape.

Éteindre le barbecue

Une fois la cuisson terminée, placez tous les commutateurs sur la position «Off». Puis fermez la valve du gaz sur la bouteille de gaz. Laissez le barbecue à gaz complètement refroidir avant de fermer le couvercle.

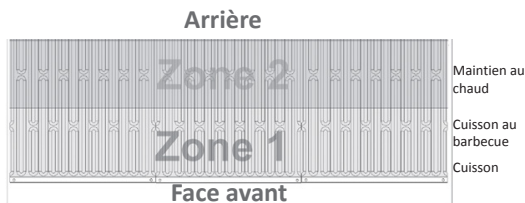
Remarques

Si le capot est fermé, utilisez le barbecue à un réglage bas.

Lors d'une première utilisation
Fermez le couvercle et laissez brûler le gaz à un réglage LOW pendant 15 minutes. Les odeurs de la surface traitée sont éliminées par la température élevée.

Distribution principale sur la grille

En raison de la conception du brûleur, la distribution de la chaleur est indiquée comme suit



Conseils pour la cuisson au barbecue

Le barbecue à gaz est un appareil multifonctionnel. Avec le capot fermé, vous pouvez utiliser votre barbecue à gaz comme un four.

- Non seulement vous pouvez griller au barbecue la viande, le poisson, les légumes et les fruits, mais vous pouvez aussi les faire cuire.
- Avec le capot fermé, la température ne doit pas être trop élevée. Une température basse assure une cuisson douce des aliments au barbecue.
- Surveillez la température sur le thermomètre et si besoin, réglez-la.
- Les éléments suivants s'appliquent en règle générale : Si de la fumée s'échappe du capot fermé, la température est trop élevée !

Entretien et Maintenance

Le barbecue à gaz doit régulièrement être nettoyé entre les utilisations, en particulier suite à un stockage prolongé. Assurez-vous que le barbecue à gaz et ses composants soient suffisamment refroidis avant de le nettoyer. N'exposez pas le barbecue à l'humidité.

1. Grille de cuisson et de maintien de la chaleur

Les grilles destinées à la cuisson et au maintien de la chaleur doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse. Afin de retirer les restes, vous pouvez utiliser une éponge de nettoyage. Puis rincer

les grilles avec de l'eau et les laisser sécher. Il n'est pas recommandé de laver les grilles au lave-vaisselle.

2. Brûleur

Chaque brûleur est réglé avant la livraison pour une puissance optimale de flamme. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables et ne pas présenter une pinte jaune. Si la flamme apparaît visiblement jaune, ceci pourrait être dû au blocage du brûleur soit par le gras résultant de la cuisson, ou par une araignée ou un autre insecte qui serait loger dans les orifices d'aération. Ceci peut entraîner une limitation ou un blocage du flux du gaz ou de l'air, la formation du feu derrière le panneau de commande et une détérioration du barbecue à gaz. Si cela arrive, fermez immédiatement la bouteille de gaz. En plus d'être entretenu et maintenu régulièrement le brûleur doit aussi être contrôlé et nettoyé dans les cas suivants:

- 1) Le barbecue est sorti de son lieu de stockage.
- 2) Un ou plusieurs brûleur ne peuvent pas être allumés.
- 3) La flamme est distinctement jaune.
- 4) Le gaz s'enflamme derrière le panneau de commande.

Retirez un brûleur du barbecue afin de le nettoyer. Nettoyez la partie externe du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les orifices de sortie du gaz avec un cure-pipe ou un bout de fil métallique. Faites attention à ne pas élargir les orifices de sortie de gaz. Nettoyez la protection contre les insectes à l'extrémité du tuyau de venturi avec une brosse douce. Nettoyez le tube de venturi avec un cure-pipe ou un bout de fil. Il est possible que vous ayez besoin d'une lampe de poche, pour voir à l'intérieur du tube de venturi. Posez le brûleur à l'envers et tapotez légèrement avec un bout de bois afin de retirer tous les dépôts se trouvant à l'intérieur.

3. Partie principale du barbecue à gaz

Le surplus de graisse doit régulièrement être retirée avec un racloir doux en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire de retirer toute la

graisse. Au besoin, Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon ou une brosse en nylon. Retirez les surface de cuisson et le brûleur avant le nettoyage complet. Ne plongez pas le système de gaz ou le distributeur dans l'eau. Contrôlez le fonctionnement des brûleurs, une fois qu'ils sont de nouveau placés dans le barbecue à gaz.

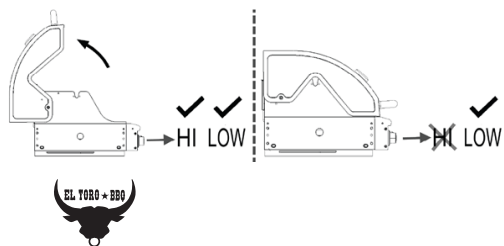
4 Matériaux de fixation

Toutes les vis et boulons doivent être régulièrement contrôlés et au besoin de nouveau vissés.

5 Rangement

Entreposer votre barbecue à gaz dans un endroit frais et sec. Contrôlez régulièrement, si de l'humidité susceptible d'endommager le barbecue à gaz, se serait formée à cause de la vapeur ou de la condensation. Il est nécessaire d'essuyer le barbecue et l'intérieur du couvercle suite à l'utilisation. Essuyez au besoin toute trace d'humidité, dans le but d'éviter la formation de moisissure et de rouille. Toutes les tâches de rouille qui ne sont pas en contact avec les aliments doivent être traitées avec un produit de protection contre la rouille et peintes avec de la peinture pour barbecue ou un vernis résistant à la chaleur.

- La grille de maintien de la chaleur et le barbecue chromés doivent être enduit d'huile alimentaire.
- Couvrez les brûleurs avec du film aluminium, afin d'empêcher aux insectes de se loger dans les orifices des brûleurs ou que des dépôts s'accumulent dans les orifices.
- La bouteille de gaz doit toujours être débranchée du barbecue et rangée dans un lieu bien aéré qui se trouve à au moins 1 m de toutes sources de chaleur ou d'ignition.
- Ne pas ranger le barbecue dans une pièce habitée.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec la bouteille de gaz.
- Rangez la bouteille de gaz à la verticale et sous le niveau du sol (par ex. À la cave).



BRAND					
PRODUCT NAME	Gas BBQ			Model No.	DBGG008
Gas Category	I3+(28-30/37)			I3B/P(30)	
Gas & Pressure	G30 Butane at 28~30 mbar G31 Propane at 37 mbar			G30 Butane and G31 Pro-pane at 30mbar	
Country	BE,CY,CZ,FR,GR,IE,IT,TR,LT,PT,SK,ES,SI,CH,GB			BE,BG,CY,CZ,DK,EE,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IT,L T,MT,NL,NO,RO,SE,SI,SK,TR	
	Side Burner	Main Burner			
		Total	L1	M	R1
ΣQn		7.5kw (534g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)	2.5kw (178g/h)
Main & Side Burner Injector Size			0.65	0.65	0.65
Total Gas Consumption (g/h)	7.5kw(534g/h)				

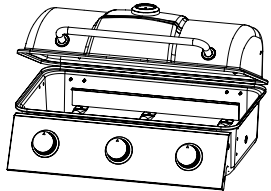
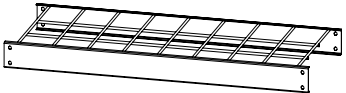
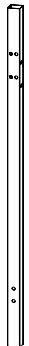
Le dépannage

Une défaillance est souvent due à de légers problèmes. Veuillez vérifier le tableau ci-dessous:

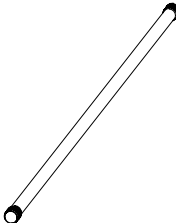
Problèmes	Origine possible	Note/solution
Le système d'allumage ne peut pas allumer les brûleurs	1.La bouteille de gaz est vide 2.Le régulateur est endommagé 3.Le brûleur est bloqué 4.Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués 5.Le fil électrode est desserré ou séparé de l'électrode ou de l'allumage 6.L'électrode ou le câble est endommagé, bouton d'allumage défectueux	1.Remplacez la bouteille de gaz 2.Vérifiez ou remplacez le régulateur 3.Nettoyez le brûleur 4.Nettoyez les jets et le tuyau 5.Reconnectez le câble 6.Remplacez l'électrode et câble Remplacez le dispositif d'allumage
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette allumée	1.La bouteille de gaz est vide. 2.Le régulateur est endommagé 3.Le brûleur est bloqué. 4.Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués.	1.Remplacez la bouteille de gaz 2.Vérifiez ou remplacez le régulateur 3.Nettoyez le brûleur 4.Nettoyez les jets et le tuyau
Aucune flamme jaune ou aucun rétro-couplage (feudans le conduit du brûleur-bruit de sifflement ou de bouillonnement)	1.La bouteille de gaz est trop petite 2.Brûleur bloqué(nid d'insectes?) 3.Les jets ou le tuyau de gaz sont bloqués 4.Courant d'air	1.Utilisez une bouteille plus grosse 2.Nettoyez le brûleur 3.Nettoyez les jets et le tuyau 4.Montez le barbecue dans un endroit protégé



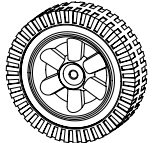
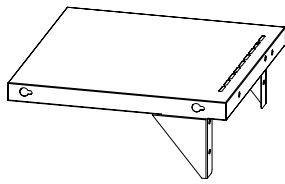
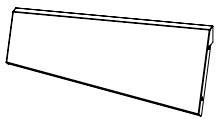
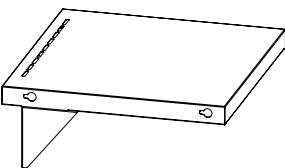
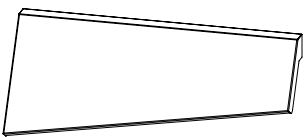
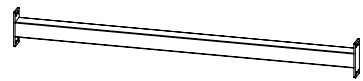
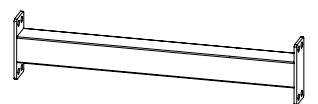


TEIL	NR.	STK.
	1	1
	2	1
	3	1
	4	1

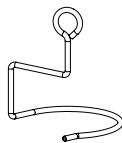
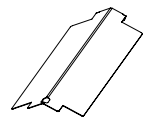
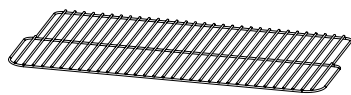
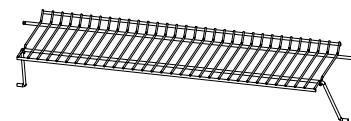
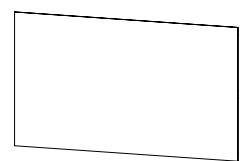
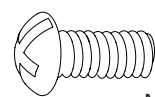


TEIL	NR.	STK.
	5	1
	6	1
	7	1



TEIL	NR.	STK.
	8	2
	9	1
	10	1
	11	1
	12	1
	13	2
	14	2



TEIL	NR.	STK.
	15	1
	16	1
	17	3
	18	1
	19	1
	20	1
 M5*12mm Bolt	A	60
	B	2



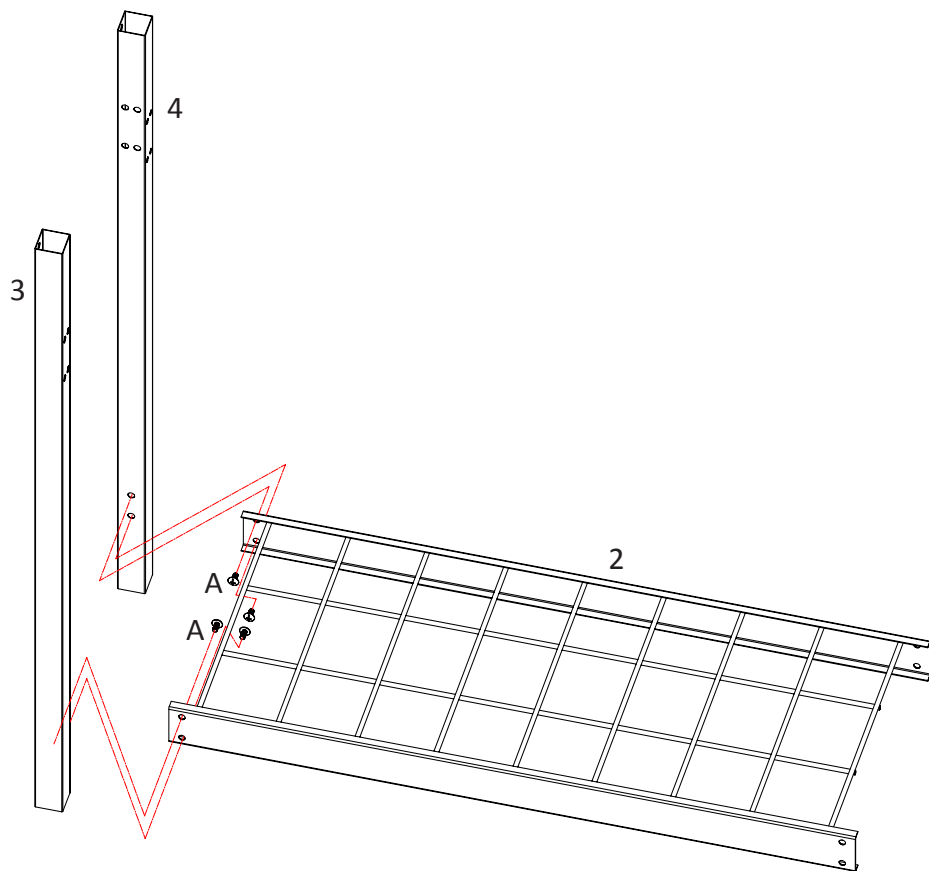
TIPP:

Drehen Sie sämtliche Schrauben während des Aufbaus nur leicht an, und ziehen Sie diese erst fest nachdem Sie das Produkt vollständig aufgebaut haben. Ansonsten könnte es passieren das manche Teile während des Aufbaus nicht genau passen.

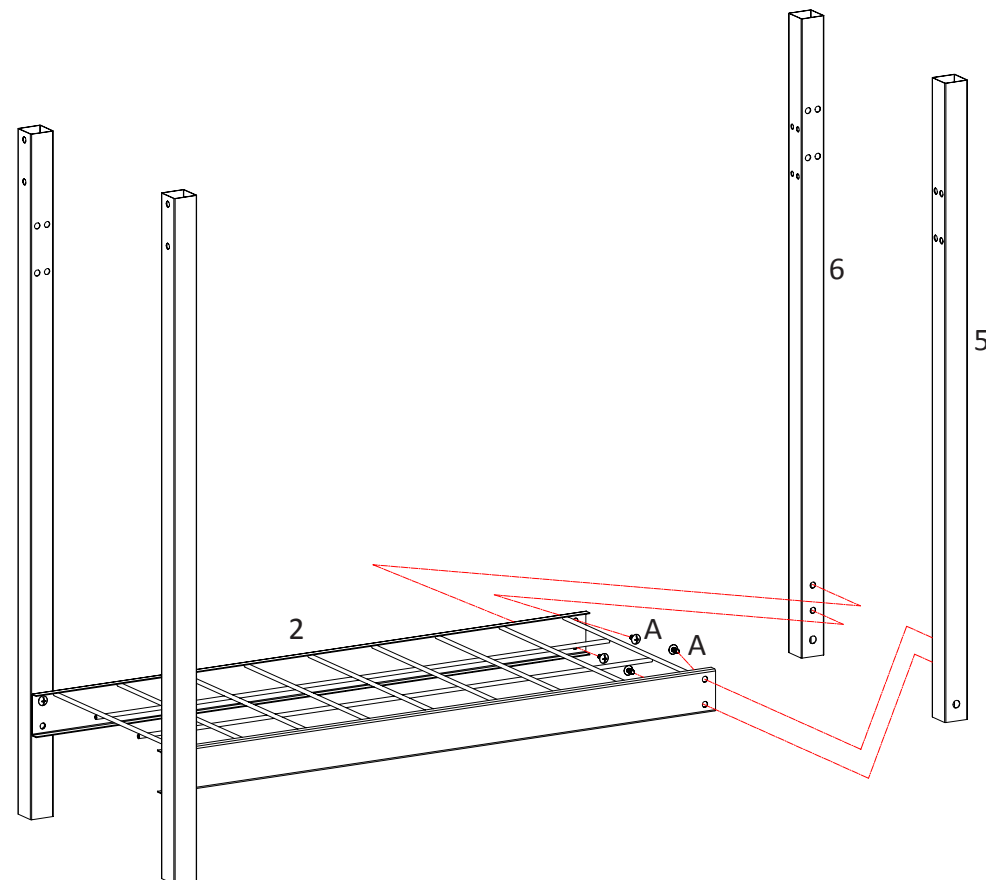
Don't overtighten screws or bolts. Only tighten the screws entirely after the product is completely set up.

Ne pas serrer excessivement les vis ou les boulons. Serrez complètement l'ensemble des vis, lorsque le produit est entièrement assemblé.

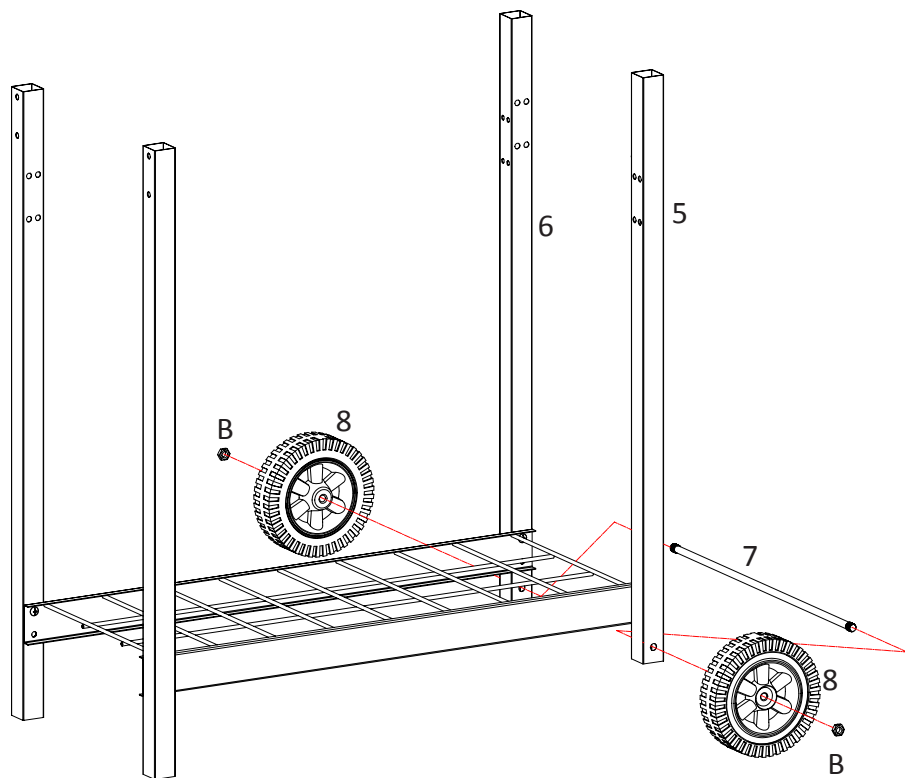
1



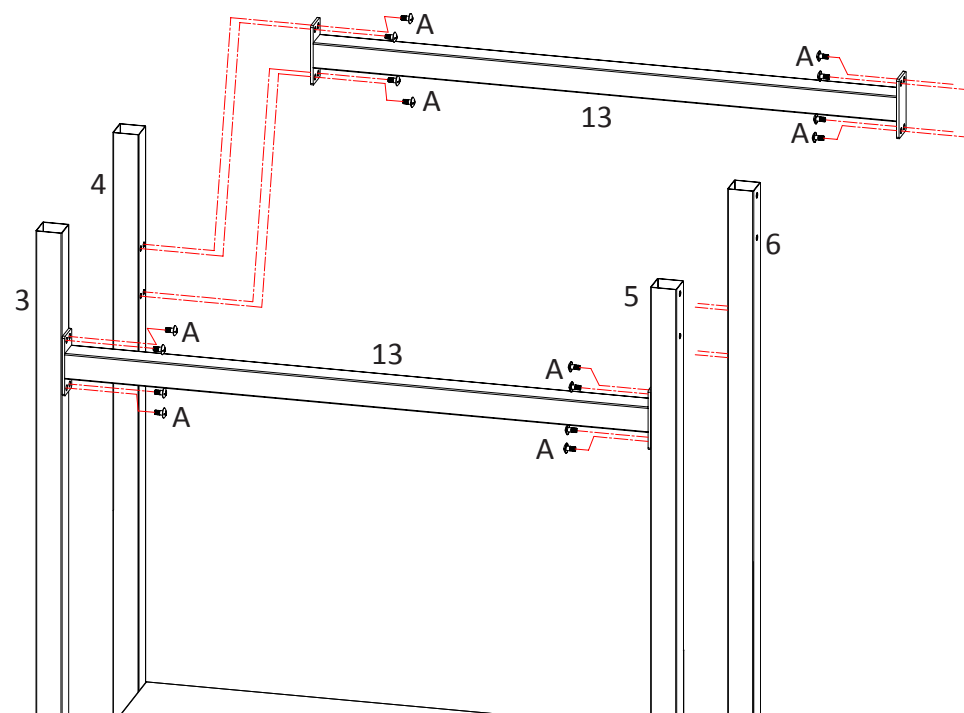
2



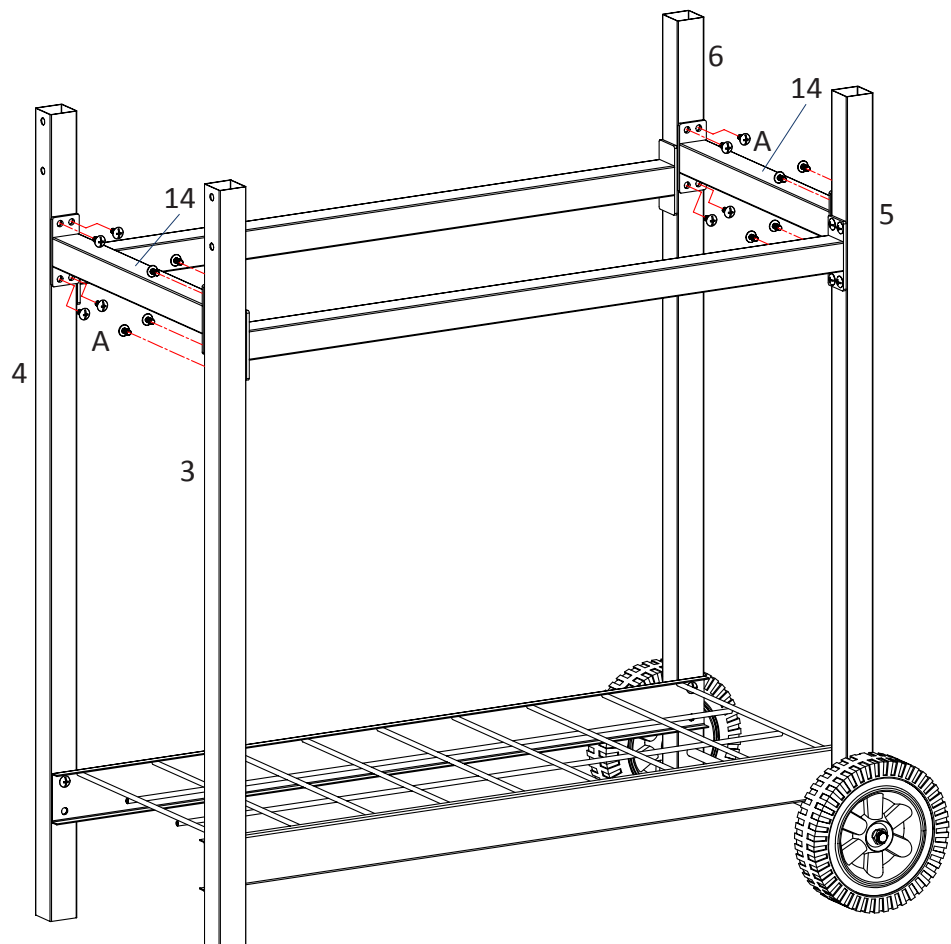
3



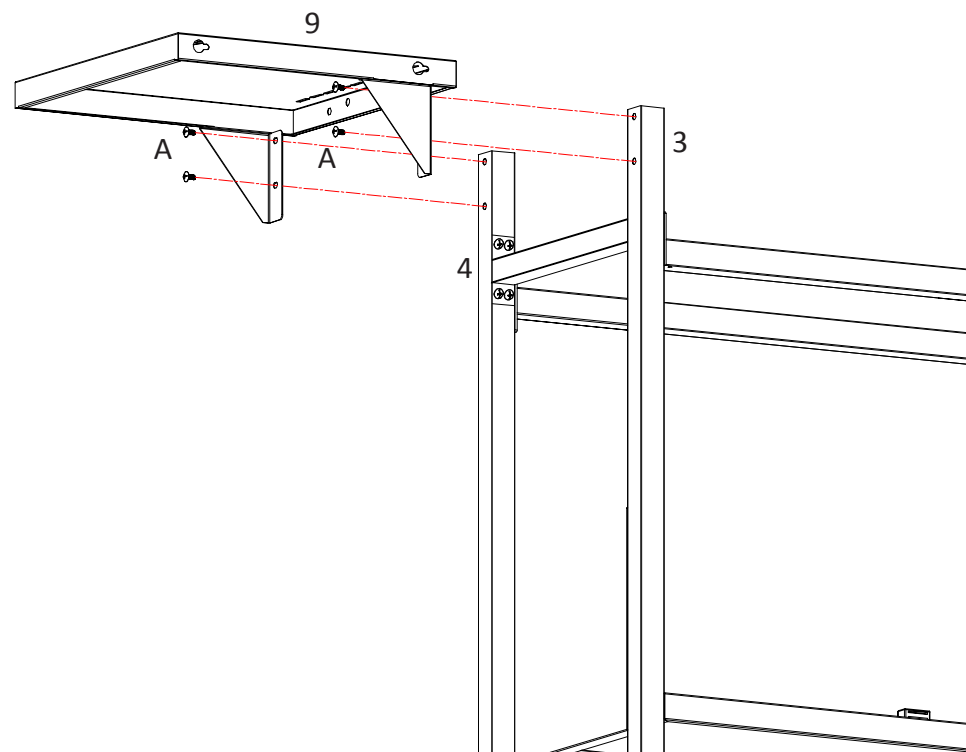
4



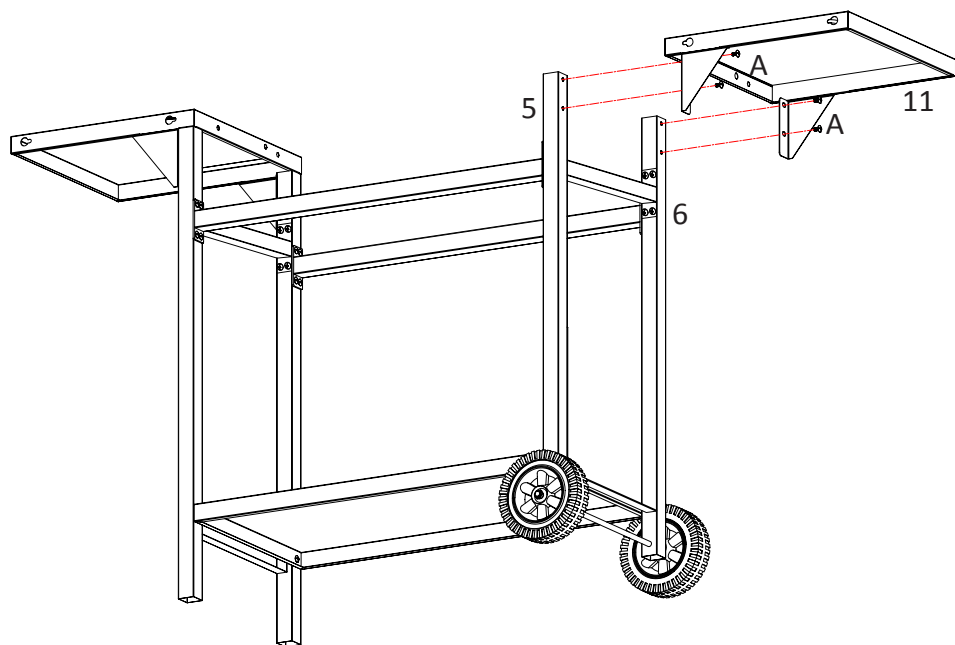
5



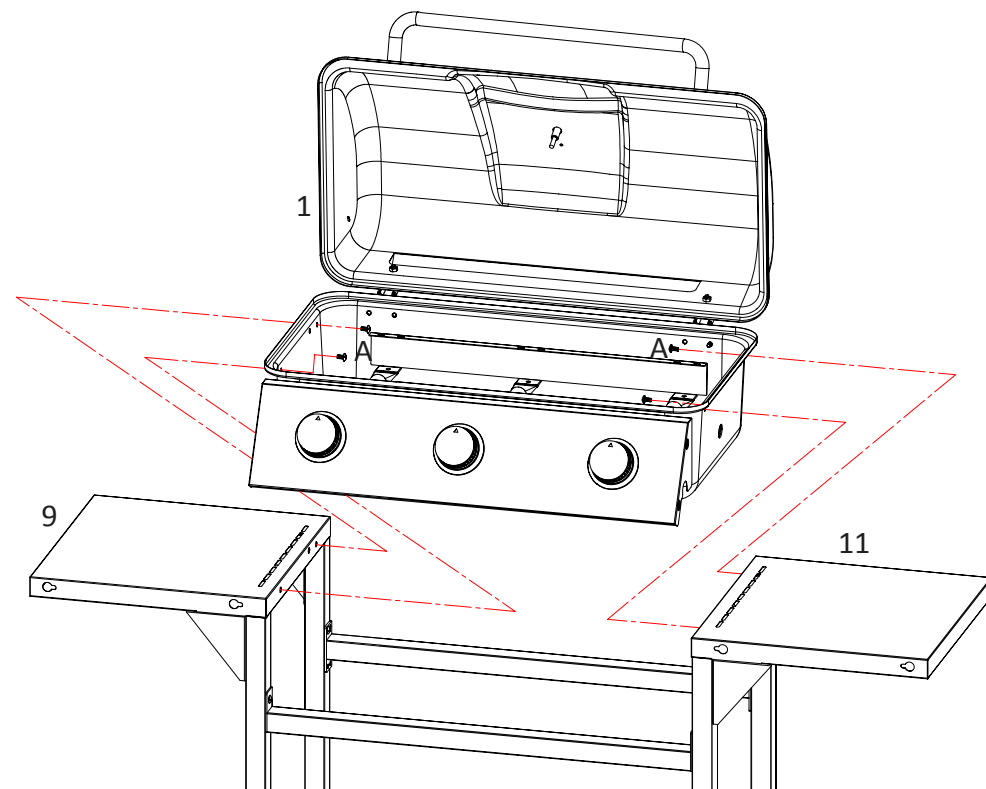
6



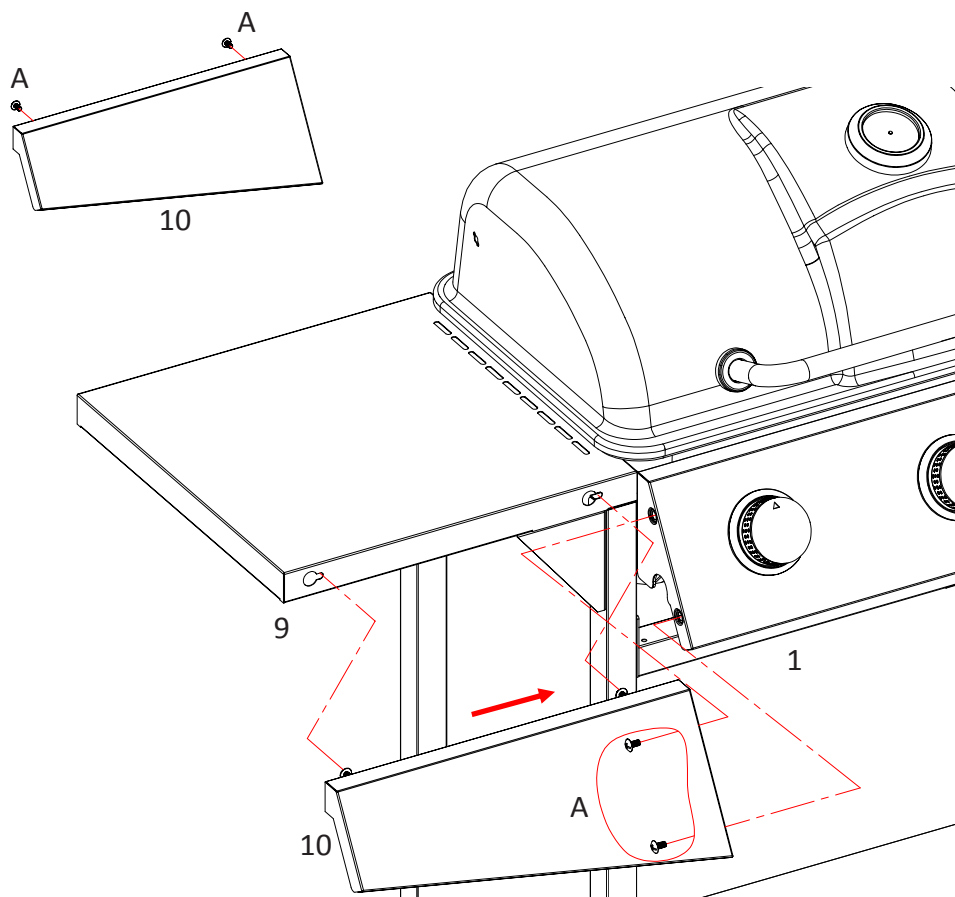
7



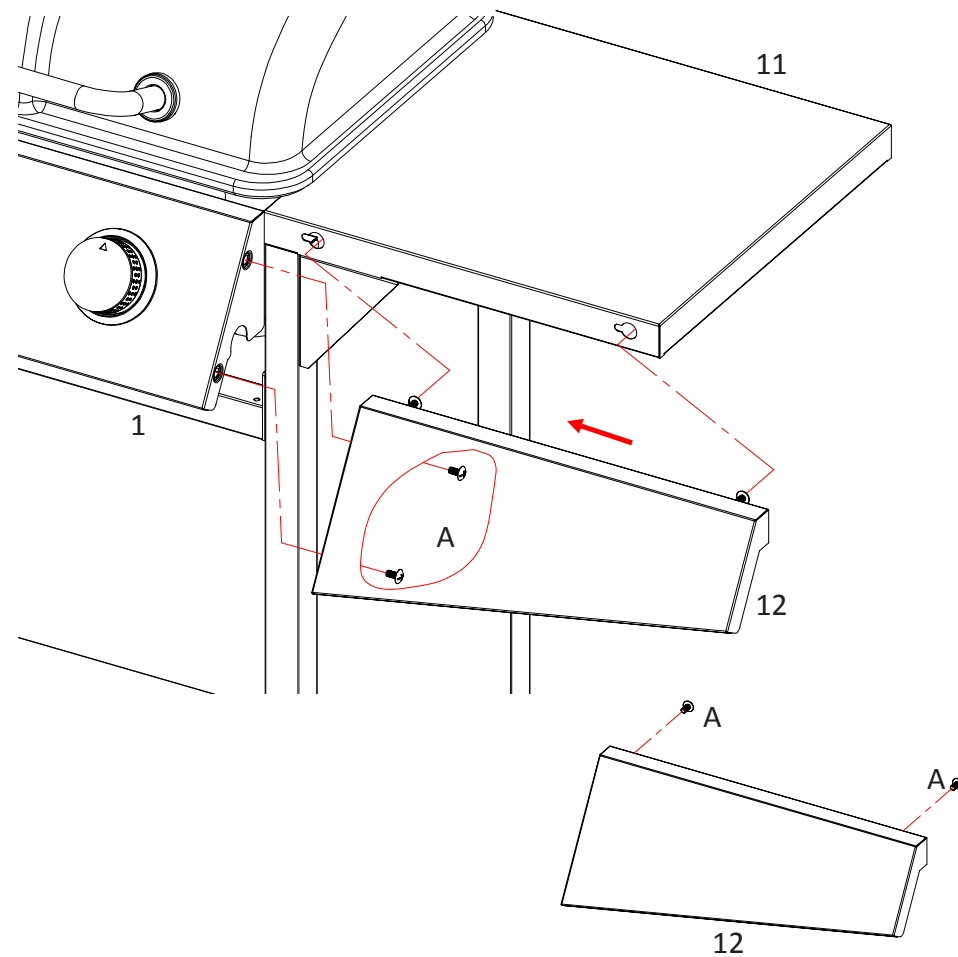
8



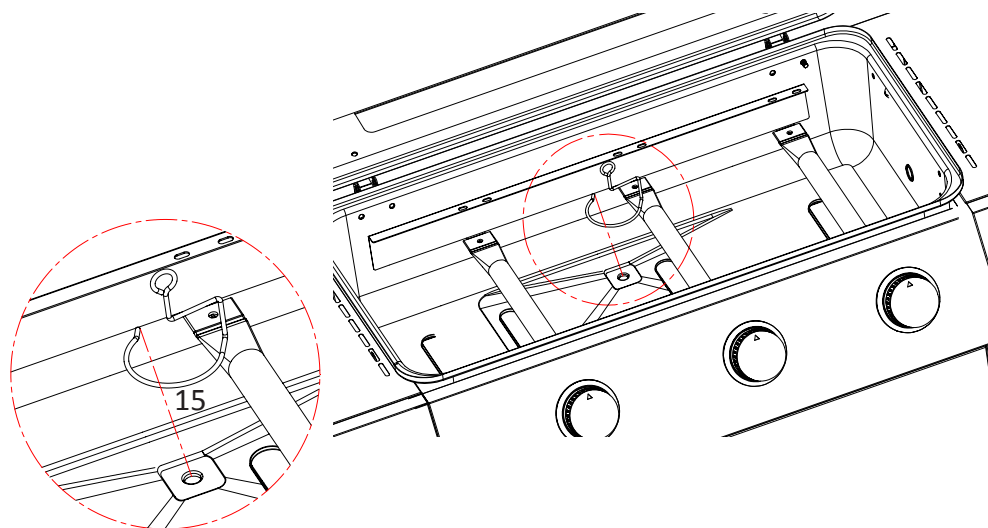
9



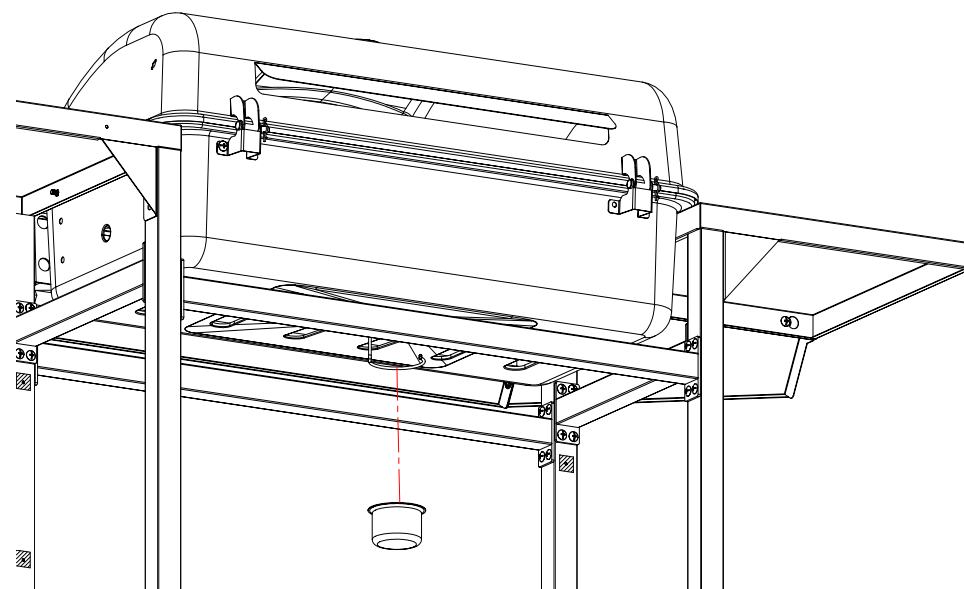
10



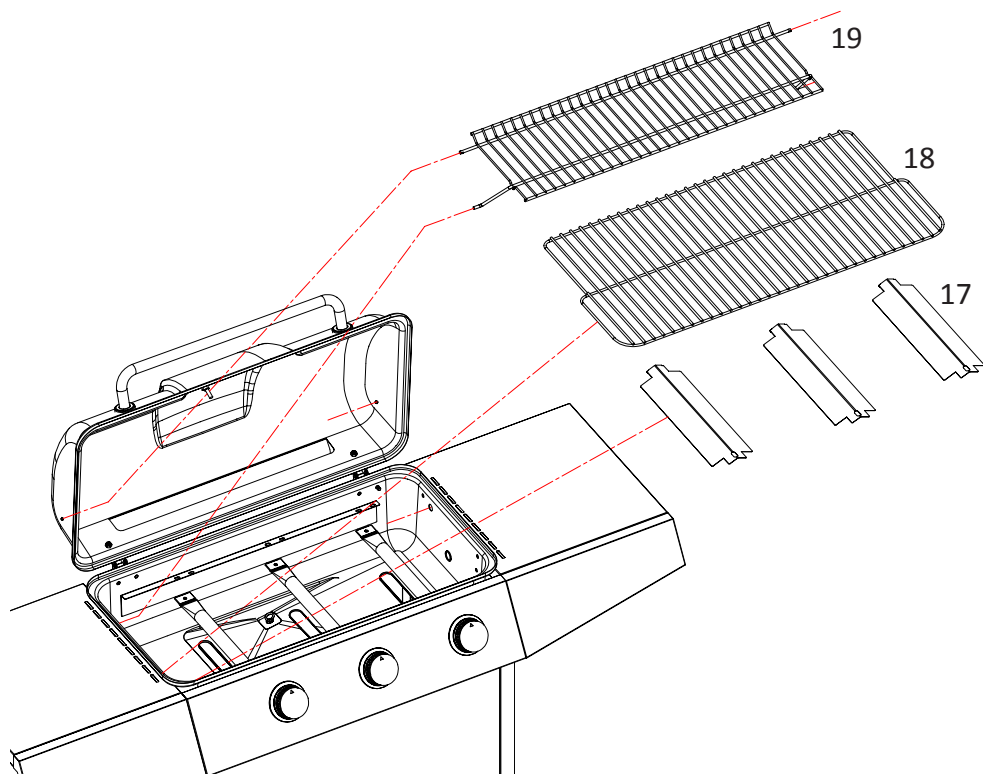
11



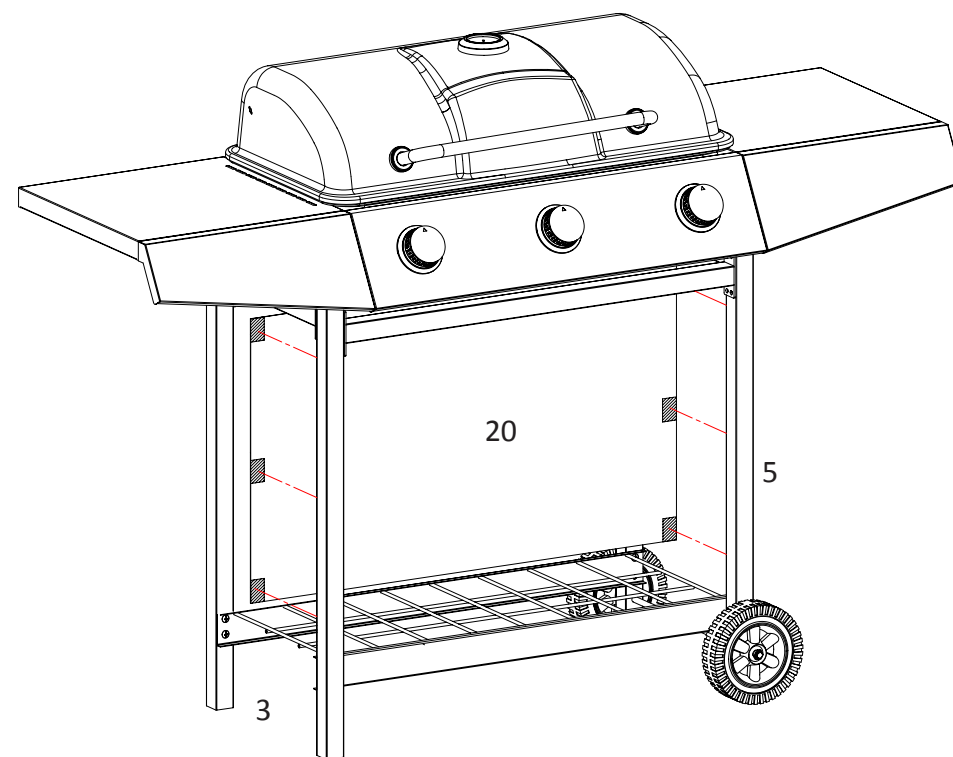
12

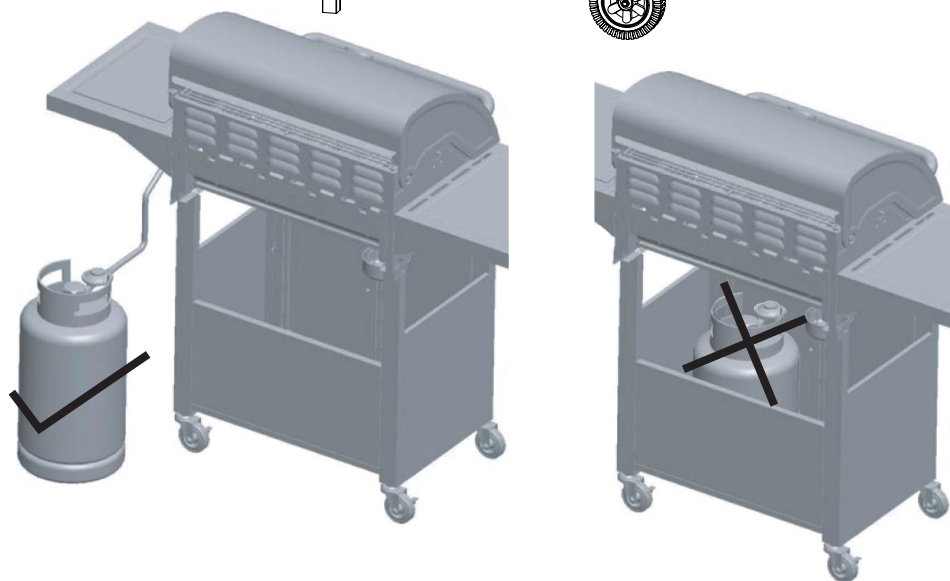
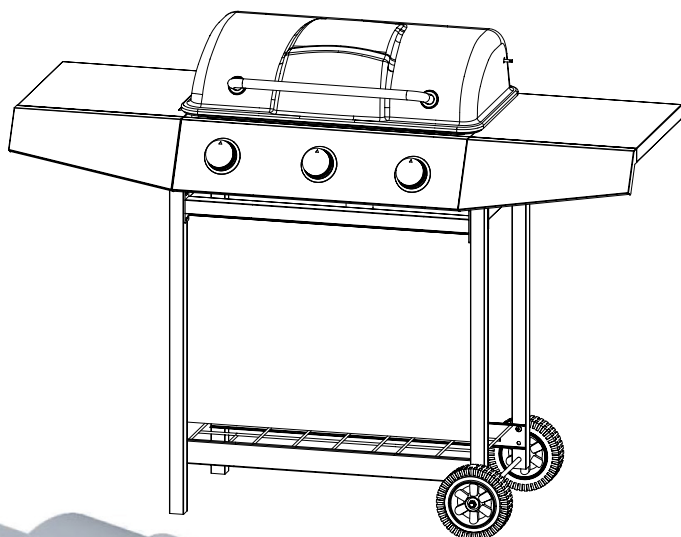


13



14





ACHTUNG !

Lagern Sie die Gasflasche oder Ersatzflaschen nie im Unterschrank Ihres Geräts.

Warning!

Never store your gas cylinder or spare cylinder in the cabinet of your appliance.

AVERTISSEMENT !

N'entrez jamais votre bouteille de gaz ou votre cylindre de rechange dans l'armoire de votre appareil.

Entsorgung:

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

Disposal:

Once item end-of-life, please dispose valuable raw materials for a proper recycling. If you are not sure how to handle it in a correct way please contact your local disposal or recycling centers for advice.

Mise au rebut:

À la fin de la longue durée de vie de votre article, veuillez mettre au rebut des matières recyclables afin de procéder au recyclage. Si vous n'êtes pas sûr des démarches à suivre, merci de contacter votre communauté d'agglomération ou déchetterie locaux.



Für technischen Support und Serviceanfragen wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter unter **www.Deubaservice.de**

Wenn Sie Verbrauchsmaterial, wie z.B. Filter für Pumpen, Staubbeutel für Staubsauger oder ähnliches für Ihr Produkt benötigen, besuchen Sie unseren Internetshop

www.Deuba24online.de

Dort finden Sie auch regelmäßige
Sonderangebote und weitere, interessante neue Artikel.
Ein Besuch wird sich immer lohnen.

Hergestellt für:
Deuba GmbH & Co. KG
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.