



## Prestige 3.1

### Original Instruction Manual




NL.....	1
FR.....	14
GB .....	27
DE.....	30
IT .....	53

Prestige 3.1  
5003650

Indien er onderdelen gewisseld moeten worden, neem contact op met onze serviceafdeling of met uw plaatselijke leverancier. Het gebruik van ongeautoriseerde wisselstukken kan voor de mensen en voor de omgeving gevaar opleveren.

**Bewaar deze handleiding om die ook in de toekomst te kunnen raadplegen.**

**TECHNISCHE INFORMATIE PRESTIGE 3.1**

				Produced for: PATTON B.V. Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands Produces by: Ninbo Huige Outdoor Products Co., Ltd			
Product name	Prestige 3.1	CE 0845-18					
Model Number	5003650						
Product Identification Number	845CR-0134						
Total heat input:	10.6kW(771g/h)						
Gas Category	I <sub>3+</sub> (28-30/37)		I <sub>3B/P</sub> (30)				
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane				
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar				
Injector size	0.82 mm		0.82 mm				
Injector size Side burner	0.76 mm		0.76 mm				
Total heat input:	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)				
Country Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, B G, IS, LU, MT				

Uitsluitend in de open lucht of op goed geventileerde plaatsen te gebruiken

**WAARSCHUWING: ONDERDELEN BINNEN HANDBEREIK KUNNEN ERG HEET WORDEN.  
LAAT KINDEREN NIET IN DE BUURT VAN HET TOESTEL KOMEN**

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel in gebruik neemt. Het toestel mag niet worden verplaatst wanneer het in gebruik is.

Aansteking: piëzoelektrisch

Manufactured for  
Patton B.V., Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

**BELANGRIJK:**

De onderstaande opmerkingen dienen goed te worden gelezen om zeker te zijn dat de barbecue op een correcte wijze in elkaar is gezet en dat hij goed zal worden onderhouden. Indien u zich niet aan handleiding houdt, kan het tot ernstig letsel en materiële schade leiden.

Met vragen betreffende de montage en het gebruik van het toestel neem contact op met de leverancier of de distributeur van LPG.

Plaats het toestel en de gasfles altijd op een effen vlakke ondergrond.



① *4 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 
⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 
⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 
A M5-10*62 	B *2 	GM4-8*9 
D M6-12*4 	E *1 	F*2 
G M4-8*4 	H M4-8*4 	



**1**

A		16PCS
---	--	-------

**2**

A		6PCS
---	--	------

**3**

A		4PCS
---	--	------

**4**

C		2PCS
E		1PC
H		4PC





**5**

A			4PCS
---	--	--	------

**6**

A			4PCS
G			4PCS

**7**

**8**

A			4PCS
---	--	--	------



**9**

**10**

D		4PCS
---	--	------

A		4PCS
F		2PCS

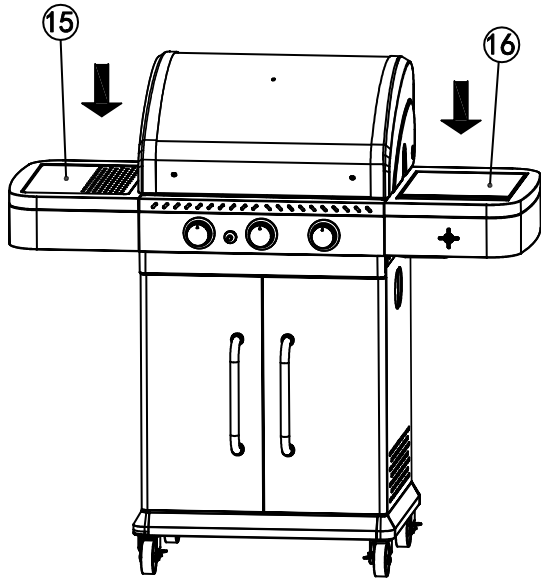
**11**

**12**

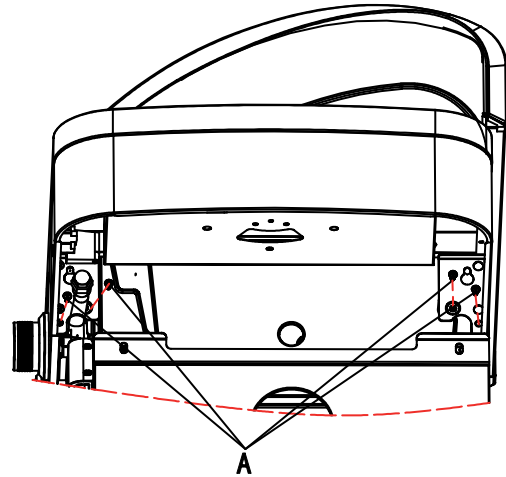
A		4PCS
---	--	------



13



14

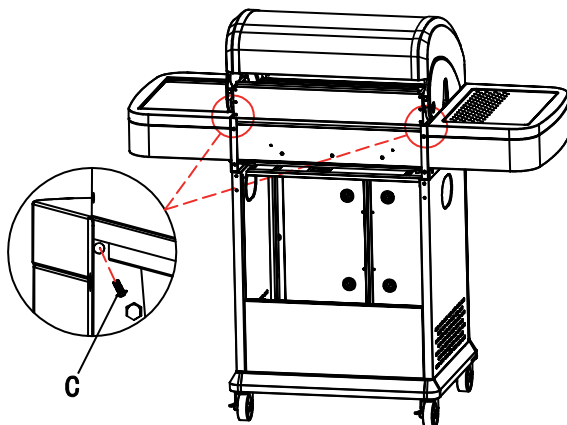


A



8PCS

15

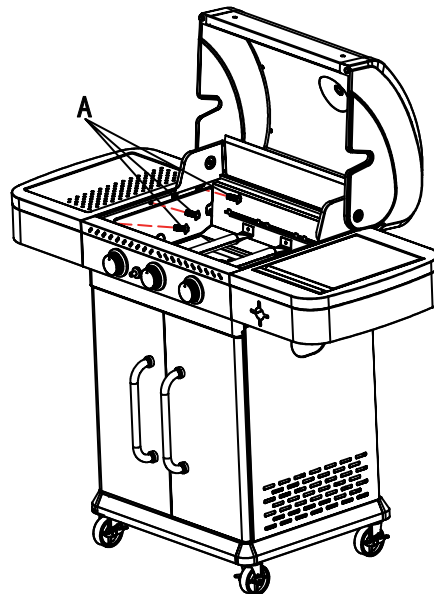


C



2PCS

16



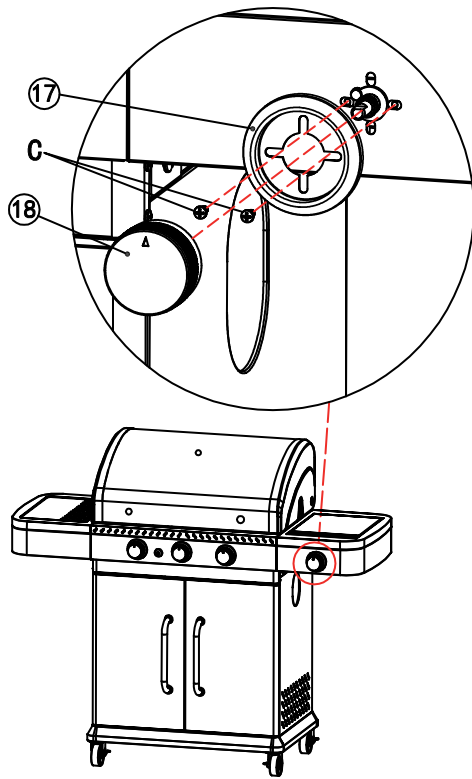
A



6PCS

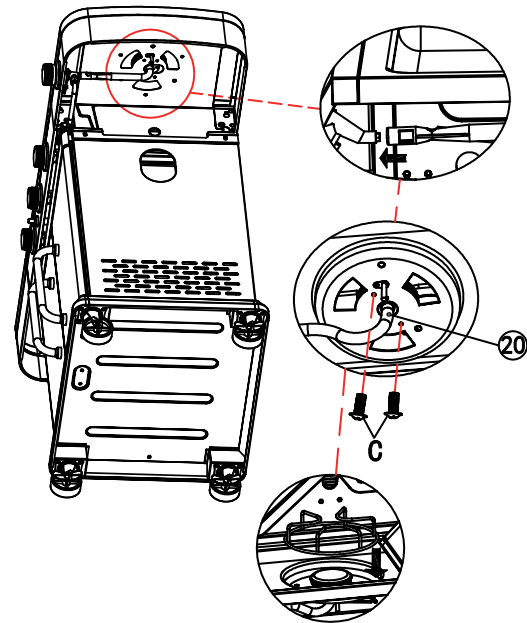


17



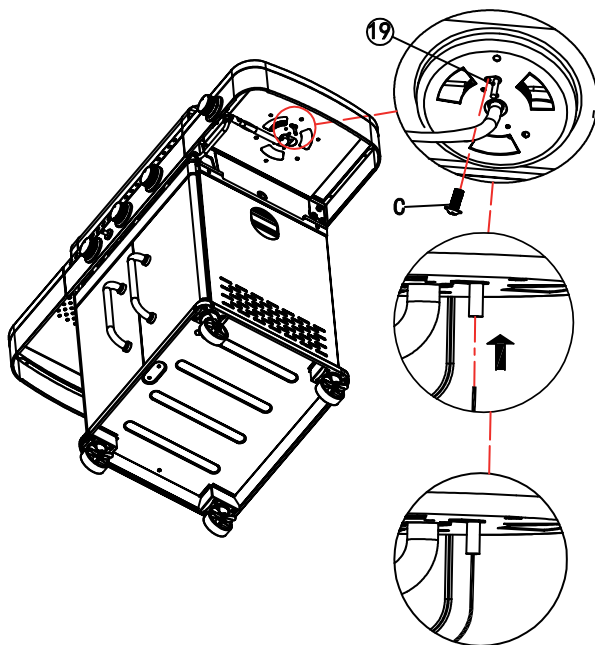
C		2PCS
---	--	------

18



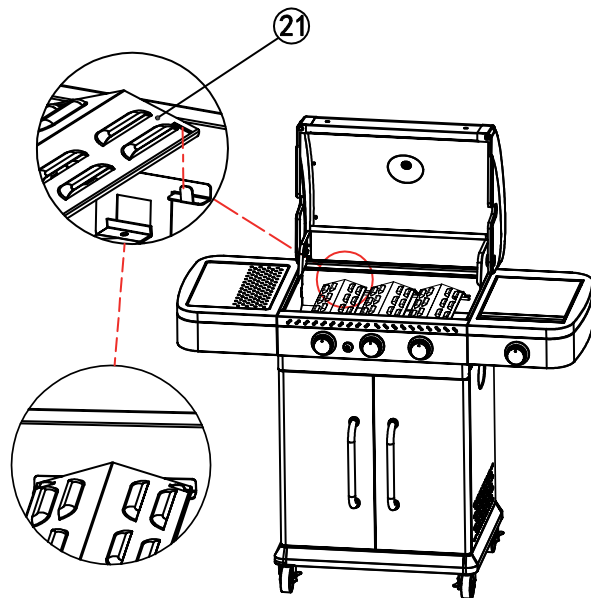
C		2PCS
---	--	------

19



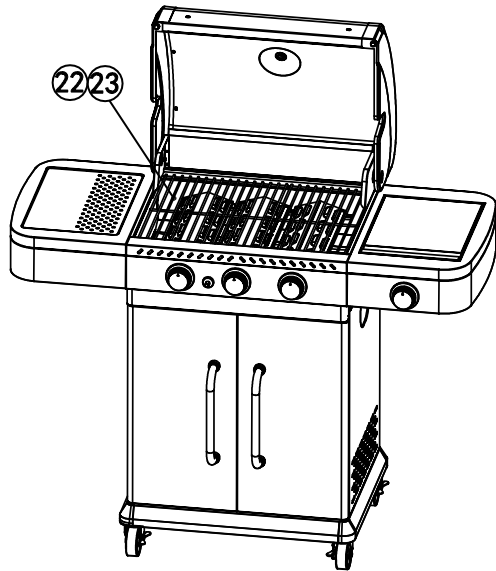
C		1PC
---	--	-----

20

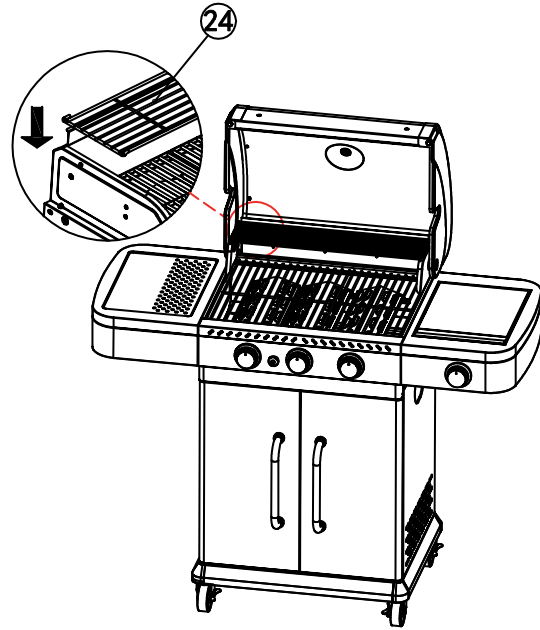




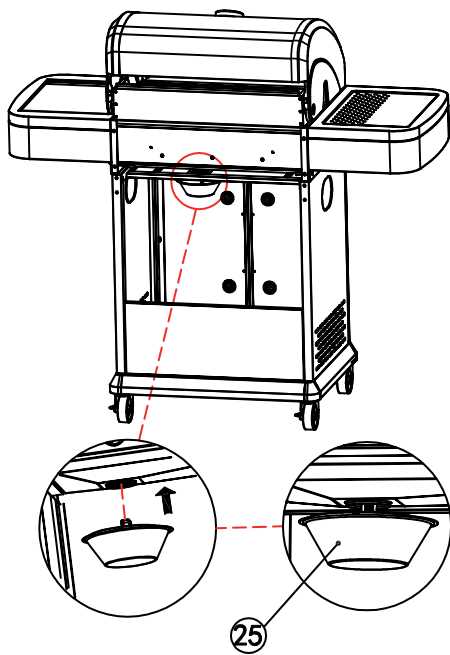
21



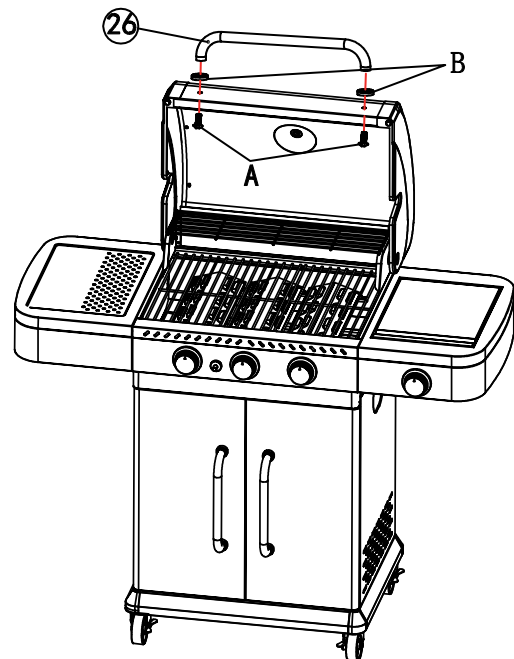
22





23



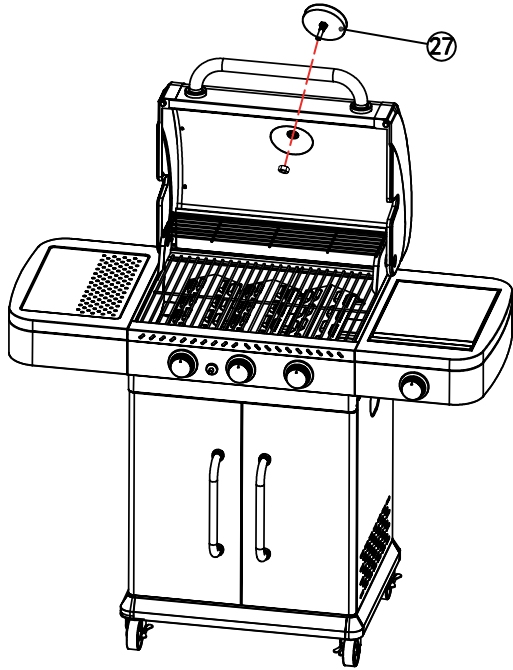
24



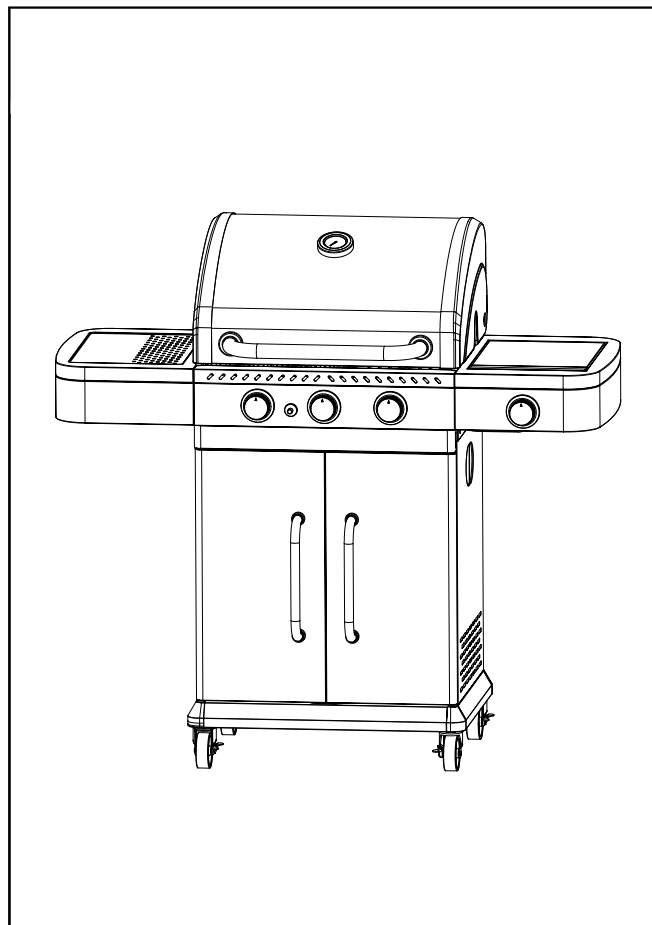
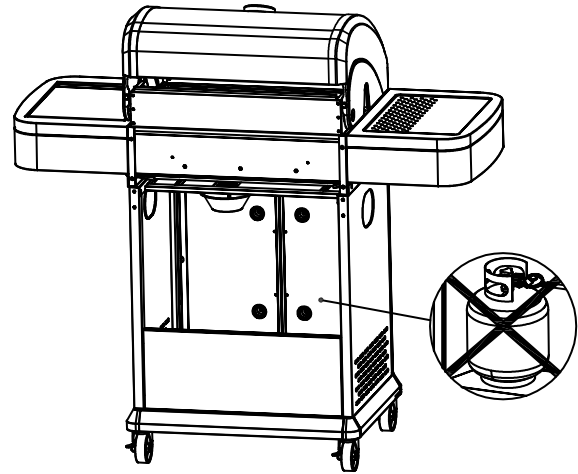
A		2PCS
B		2PCS



25



26





## HET AANZETTEN VAN DE GASFLES AAN HET TOESTEL

Voor het toestel is uitsluitend butaan of propaan op lage druk van toepassing, samen met een goed gekozen gasdrukregelaar voor de lage druk en een flexibele gas slang. De gas slang dient d.m.v. kleppen aan de gasdrukregelaar en aan het toestel bevestigd te worden. De barbecue is klaar voor het werk aan de gasdrukregelaar voor butaan 28 mbar en de gasdrukregelaar voor propaan 37 mbar. Te gebruiken is uitsluitend een gasdrukregelaar met een certificaat conform BSEN 12864: 2001. Indien u de LPG-gas gebruikt, geeft uw gasleverancier u alle informatie betreffende de gasdrukregelaar die voor deze gas van toepassing is.

## OPBERGEN VAN HET TOESTEL

Het toestel mag binnen alleen onder het voorbehoud opgeborgen worden, dat de gasfles dichtgedraaid is en niet bij het toestel is aangesloten. Indien het toestel een tijdlang niet wordt gebruikt, dient het in de originele verpakking op een droge stofloze plaats te worden opgeborgen.

## GASFLES

Voor het toestel zijn de gasflessen van 5-15 kg van toepassing.

De fles moet in een zekere afstand tot de barbecue staan.

Men dient voorzichtig om te gaan met de gasfles; ze mag niet vallen. Nadat de fles niet wordt gebruikt, dient men ze het toestel af te zetten en dan is op de fles een beschermingskap te doen.

De gasflessen dienen buiten te worden opgeborgen, verticaal, buiten bereik van kinderen.

De fles mag niet bewaard worden in ruimtes waar de temperatuur 50°C te boven kan gaan. Ook niet bij het open vuur, en andere brandbronnen. **IN DEZE BUURT MAG NIET WORDEN GEROOKT**

Het toestel is bedoeld om uitsluitend buitenshuis te worden gebruikt, ver van alle brandbare stoffen. Er mogen geen obstakels van boven het toestel zijn, het toestel moet zo worden opgesteld dat er in de straal van 1 m vrije ruimte is. Het is belangrijk dat de ventilatie een vrije loop wordt gewaarborgd. De barbecue moet op een effen, stabiele en brandbestendige grond worden gezet. Het toestel dient tegen de directe weersinvloeden (bijv. regen) te worden beschermd.

De door de producent en zijn vertegenwoordigers opgelijste onderdelen mogen niet door de gebruiker worden vervangen. Niet toegelaten zijn alle modificaties van de bestanddelen, reparaties en onderhoudsbeurten mogen uitsluitend door geschoold personeel te worden doorgevoerd.

## AANSLUITING BIJ HET TOESTEL

Voor de aansluiting dient men te checken of er in het fleshoofd, in de gasdrukregelaar, de brander en de openingen van de branders geen vreemde stoffen in zitten. Er kunnen spinnen en insecten bij de uitgangen van de leidingen zitten. Een verstopte brander kan het ontstaan van vuur binnen het toestel zelf veroorzaken.

De openingen in de brander dienen met een pijpborstel te worden gereinigd.

De slang aan het toestel monteren met behulp van een sleutel voor het aanschroeven van de schroefdraadverbindingen. Indien de slang gewisseld dient te worden, dient deze bij de gasdrukregelaar en bij het toestel op de juiste wijze met kleppen te worden bevestigd. De slang dient conform de ter plaatse geldende voorschriften te worden uitgevoerd.

De gasdrukregelaar van de fles afzetten (conform de aanwijzingen van de regelaar) wanneer de barbecue buiten gebruik is.

De barbecue is te gebruiken op goed geventileerde plekken. Er mogen geen obstakels zijn bij de luchtdoorstroming naar de branders toe. **DE BARBECUE MAG UITSLUITEND BUITENSHUIS WORDEN GEBRUIKT.**

## CHECK DE DICHTHEID VOORDAT U HET TOESTEL GAAT GEBRUIKEN

**De dichtheid wordt altijd met een oplossing van zeep in water getest, en nooit met een vlam!**

## OM DE GASDICHTHEID TE CHECKEN

Een oplossing (volume 2-3 ons) klaarmaken door een mengeling van water en een afwasmiddel in verhouding 3:1 voor te bereiden. Maak u zeker dat het regulatieventiel af is (OFF).

Het ventiel aan de gasfles monteren, en de aan/uit-klep (ON/OFF) aan het toestel. Maakt u zeker, dat de verbindingen goed zijn vastgemaakt en draai dan de gastoevoer open..

Doe de wateroplossing op de gas slang en op de verbindingen. Indien er blaasjes verschijnen, zijn de elementen niet dicht en dienen voor de ingebruikneming gerepareerd te worden.



De dichtheid opnieuw testen. De gastoevoer na de dichtheidscontrole afzetten indien de lekkage niet is verholpen. Indien er vastgesteld wordt dat de slangen niet dicht zijn, en dat het niet te repareren valt, probeer die niet zelf weg te krijgen maar neem contact op met je gasleverancier.

### AANSTEKEN VAN DE GRILLBRANDER

1. Draai de regelknoppen in uurwijzerzin (rechtsom) op de stand "OFF" (uit).
2. Sluit de regelaar op de gasfles aan. Draai de gastoevoer op de gasfles op "ON" (aan). Gebruik wat zeepsop om aan alle voegverbindingen te controleren of er geen gaslek is.
3. Druk de linker regelknop naar beneden en houd deze ingedrukt terwijl u de knop linksom op "Full rate" (volle stand) draait. Druk de ontstekingsknop tussen de twee knoppen vier keer snel na elkaar in. Dit zal de linkerbrander aansteken. Als dit niet gebeurt, herhaal dan de procedure.
4. Als de brander dan nog niet aan gaat, wacht dan 5 minuten en herhaal stap 3.
5. Als de linkerbrander aangestoken is.
6. Druk de rechter regelknop naar beneden en houd deze ingedrukt terwijl u de knop linksom (tegen uurwijzerzin) op "Full rate" (volle stand) draait. Druk de ontstekingsknop tussen de twee knoppen vier keer snel na elkaar in. Dit zal de rechterbrander aansteken. Als hij niet aangaat, herhaal dan deze procedure.
7. Als de brander niet aan blijft, herhaal dan sta 6. Als de brander niet aan wil gaan, gelieve dan 5 minuten te wachten en herhaal stap 6.
8. Regel de warmte door de knop op de stand High/Low (hoog/laag) (groot of klein vlammsymbool op het bedieningspaneel) te draaien.
9. Om de barbecue op "OFF" te draaien (uit), draait u de gasklep of de regelaar op de stand "OFF" (Uit) en vervolgens draait u beide regelknoppen van het apparaat rechtsom op de stand "OFF" (Uit).

**Waarschuwing:** Indien de brander niet brandt, draai alle draaiknoppen naar rechts (richting OFF) en sluit vervolgens de gasdrukregelaar dicht. Wacht 5 minuten af voordat u met het hele proces opnieuw begint.

Voordat u uw toestel voor het eerst gaat gebruiken, laat het ca. 15 minuten branden met de vlam op HIGH. Daardoor worden de binnenste delen schoongewarmd en de verfgleur van de geverfde delen verdwijnt.

Na IEDER GEBRUIK dient de barbecue te worden schoongemaakt. Gebruik GEEN schuurmiddelen en geen brandgevoelige middelen want u kunt een beschadiging of brand veroorzaken. Bij het contact met warme onderdelen dient men veiligheidshandschoenen te gebruiken.

**WAARSCHUWING:** Onderdelen binnen handbereik kunnen erg heet zijn. Laat geen kleine kinderen in de buurt van de hete oven komen (ook niet wanneer het afgekoeld wordt). Indien er in de buurt van de hete barbecue iets moet worden gedaan, worden veiligheidshandschoenen aanbevolen.

### SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

LET OP: Alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden kunnen pas dan worden uitgevoerd als de barbecue koud is en indien de gastoevoer bij de fles is dichtgedraaid.

#### SCHOONMAAK

Het „uitbranden" van de barbecue na elk gebruik (gedurende ca.15 minuten) zal de hoeveelheid overblijfselen van de maaltijd tot een minimum reduceren.

#### BINNENKANT VAN DE BEHUIZING

Gebruik een zachte wasmiddel of de soda, in wateroplossingen. Om verharde vervuilingen te verwijderen, kan men een zachte schuurmiddel gebruiken die geen krassen veroorzaakt. Vervolgens de schoongemaakte plek met water afspoelen. Indien er op de binnenkant van de kap verbrande of aangebrande restjes te zien zijn, was de oppervlakte met warm de-tergenthoudend water. Met schoon water afspoelen en wachten tot de oppervlakte droog is. GEBRUIK GEEN SCHOON-MAAKMIDDEL VOOR OVENS.

#### BODEM VAN DE BARBECUE

Restjes zijn met een spons, een doek of een borstel verwijderen en vervolgens met een zeepoplossing wassen. Met water spoelen en goed laten afdrogen.





### **KUNSTSTOF OPPERVLAKTES**

Met een zachte doek afwassen, met water en zeep. Met water spoelen. Op de plastic elementen geen schuurmiddelen, ontvettingsmiddelen of geconcentreerde schoonmaakmiddelen.

### **HOUTEN OPPERVLAKTES**

De houten oppervlaktes met een vochtig doekje schoonmaken. Vervuilingen duurzaam van aard met een oplossing van een schoonmaakmiddel wegwerken.

### **ROOSTER**

Een lichte oplossing van zeep in water gebruiken. Schuurmiddelen die de oppervlakte niet beschadigen, kunnen wel toegepast worden in geval van moeilijk weg te krijgen vervuilingen.

### **HET SCHOONMAKEN VAN DE BRANDERS**

De gaskraan dichtdraaien en de gasfles afzetten.

Het rooster wegnemen.

De brander met een zachte doek of met perslucht schoonmaken en met een doek wrijven.

Indien er gaten verstopt raakten, deze vrijmaken met behulp van een schoonmaakmiddel voor pijpen of met een stukje draad (bijvoorbeeld met een opengemaakte paperclip).

Kijken of de brander niet beschadigd is (barstingen of gaten). Indien er beschadigingen zijn geconstateerd, de brander tegen een nieuwe verwisselen. Opnieuw monteren, kijken of de gasuitlaten op de juiste positie zijn en van binnen beveiligd zijn (Venturi).

### **SERVICE**

De barbecue dient eenmaal per jaar te worden nagekeken; dit mag alleen een technicus die ertoe bevoegd is.



## Prestige 3.1

### Mode d'emploi




Prestige 3.1  
5003650

Si l'échange des pièces est nécessaire, il faut contacter notre Service ou un représentant local. L'utilisation des pièces détachées non agréées peut être dangereuse pour les gens et l'environnement naturel.

**Garder ce manuel pour référence.**



## DONNÉES TECHNIQUE DU MODÈLE PRESTIGE 3.1

				Produced for: PATTON B.V.Veilingweg 2,5301 KM Zaltbommel,The Netherlands Produces by: Ninbo Huige Outdoor Products Co., Ltd			
Product name	Prestige 3.1	CE 0845-18					
Model Number	5003650						
Product Identification Number	845CR-0134						
Total heat input:	10.6kW(771g/h)						
Gas Category	I <sub>3+</sub> (28-30/37)		I <sub>3B/P</sub> (30)				
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane				
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar				
Injector size	0.82 mm		0.82 mm				
Injector size Side burner	0.76 mm		0.76 mm				
Total heat input:	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)				
Country Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB GR,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK, SI		BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU, LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,B G,IS,LU.MT				

À utiliser uniquement en plein air

AVERTISSEMENT: LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. NE PAS LAISSER JOUER LES JEUNES ENFANTS A PROXIMITE DE L'APPAREIL.

Avant la mise en service de l'appareil, lire le mode d'emploi.

Allumage: allumage piézoélectrique

Manufactured for  
Patton B.V., Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

**AVIS IMPORTANTS:**

Lire attentivement les consignes ci-dessous pour assurer le montage et l'entretien corrects du gril. Le non-respect des consignes et des instructions peut mener aux blessures corporelles et dégats matériels.

En cas de questions concernant le montage et l'utilisation de l'appareil, contacter le fournisseur ou le distributeur de gaz GPL.

Placer toujours l'appareil et la bouteille de gaz sur la surface plane et horizontale.



① *4 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 
⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 
⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 
A M5-10*62 	B *2 	CM4-8*9 
D M6-12*4 	E *1 	F*2 
G M4-8*4 	H M4-8*4 	



**1**

A		16PCS
---	--	-------

**2**

A		6PCS
---	--	------

**3**

A		4PCS
---	--	------

**4**

C		2PCS
E		1PC
H		4PC



**5**

A			4PCS
---	--	--	------

**6**

A			4PCS
G			4PCS

**7**

**8**

A			4PCS
---	--	--	------



**9**

**10**

D		4PCS
A		4PCS
F		2PCS

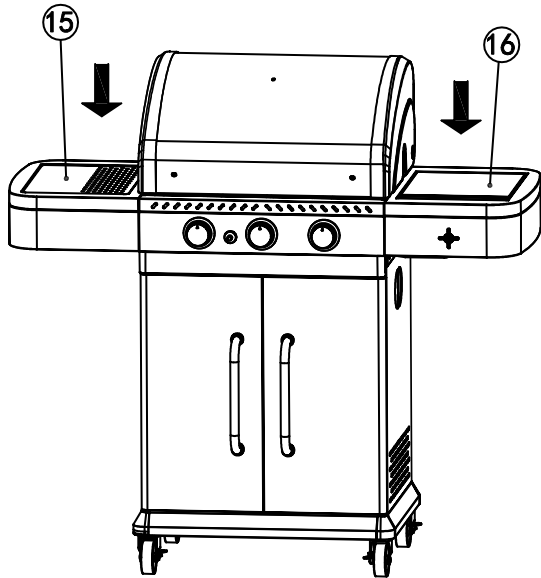
**11**

**12**

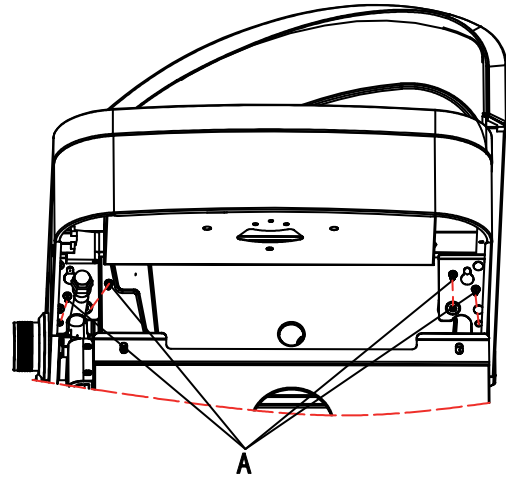
A		4PCS
---	--	------



13

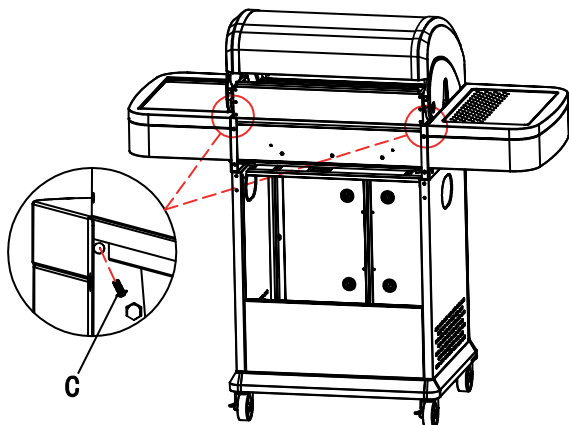


14



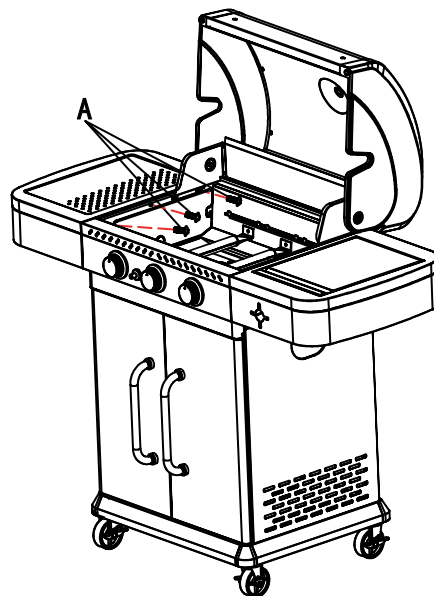
A		8PCS
---	--	------

15



C		2PCS
---	--	------

16

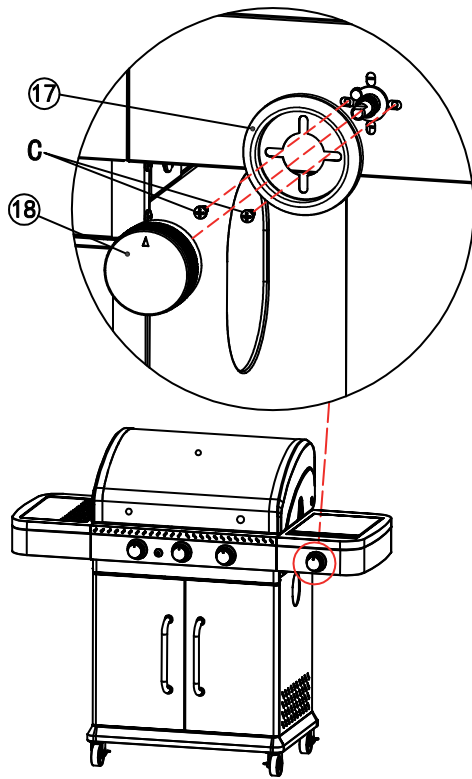


A		6PCS
---	--	------



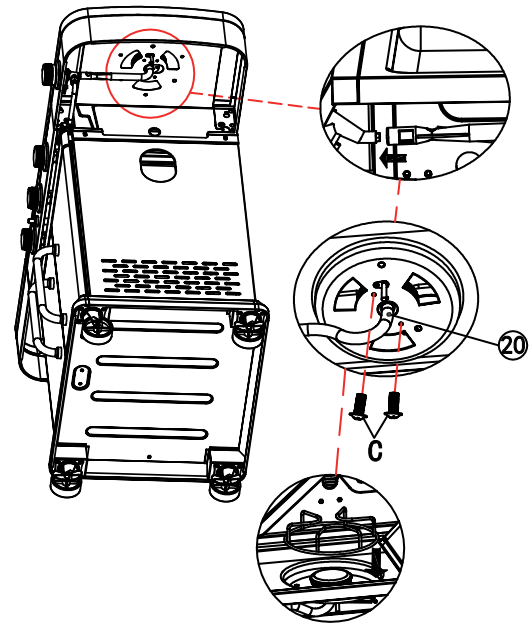


17



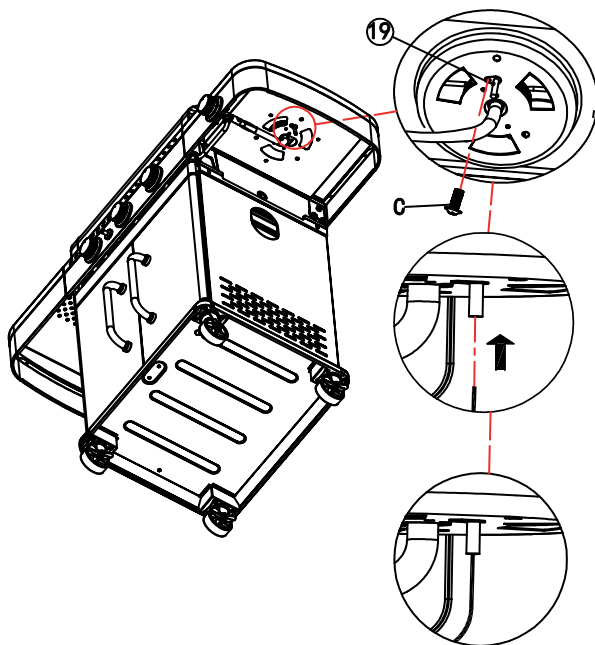
C		2PCS
---	--	------

18



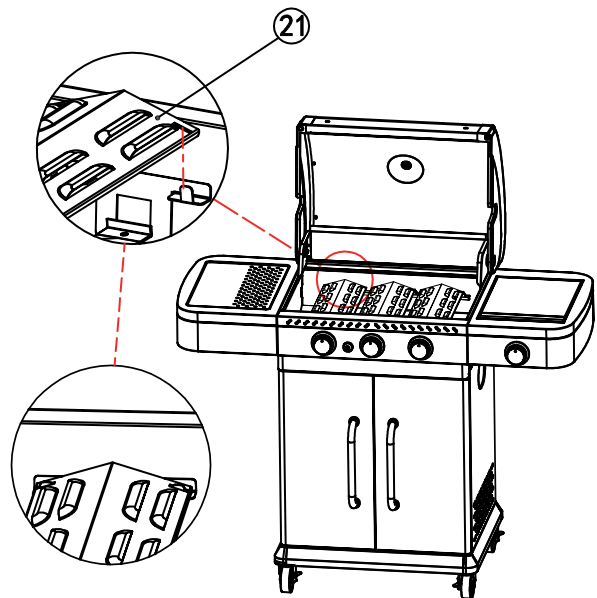
C		2PCS
---	--	------

19



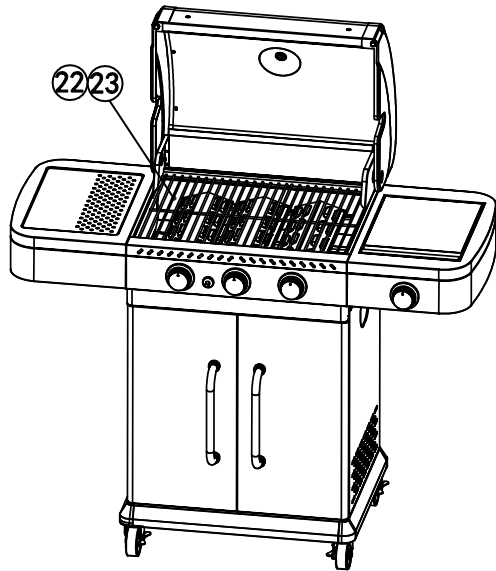
C		1PC
---	--	-----

20

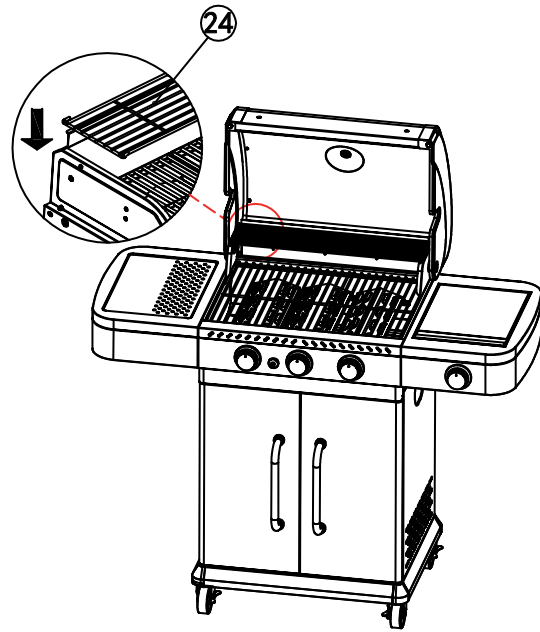




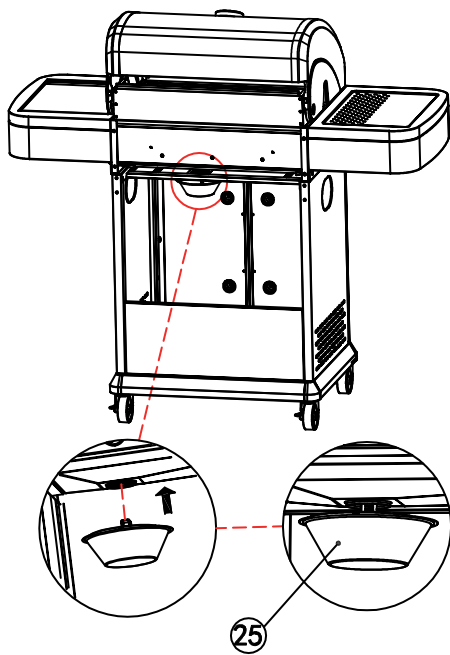
21



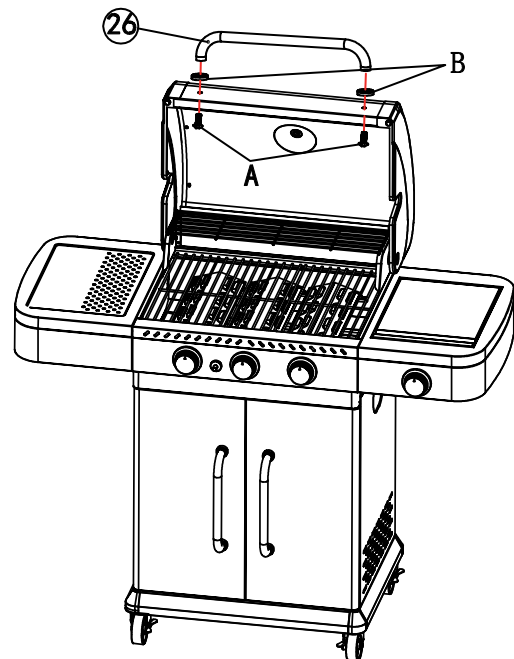
22



23



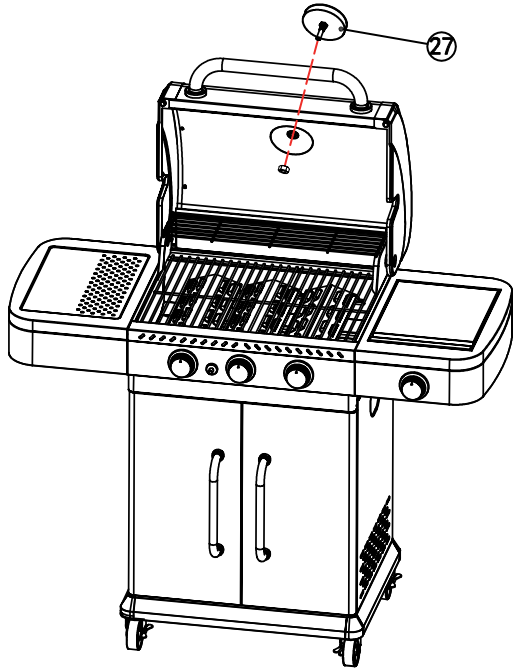
24



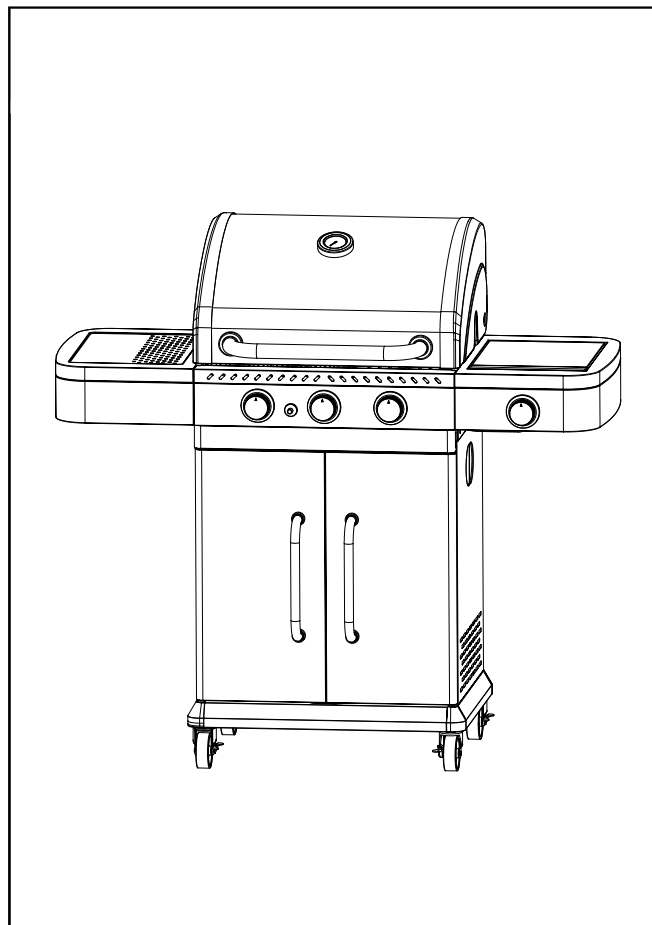
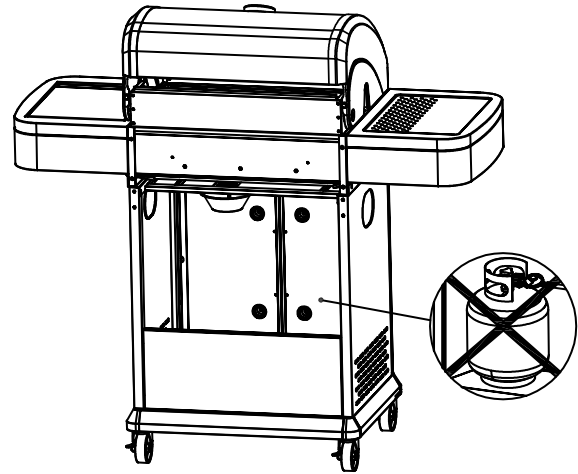
A		2PCS
B		2PCS



25



26





## BRANCHEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL

L'appareil est conçu pour le gaz butane ou propane sous basse pression. Il doit être équipé en un détendeur basse pression approprié branché à l'aide du tuyau flexible. Le tuyau doit être branché au détendeur et au gril à l'aide des raccords. Le gril est conçu pour l'alimentation en butane avec un détendeur de 38 mbar ou en propane avec un détendeur de 37 mbar. Il est nécessaire d'utiliser les détendeurs certifiés conformément au: BSEN 12864: 2001. Afin de choisir le détendeur approprié à la bouteille de gaz, consulter le fournisseur local de GPL.

## ENTREPOSAGE DE L'APPAREIL

L'entreposage de l'appareil à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille est fermée et débranchée de l'appareil. Si l'appareil doit être entreposé pendant une période de temps prolongée, il est nécessaire de le garder dans son emballage d'origine, dans l'environnement sans poussière.

## BOUTEILLE DE GAZ

La capacité de la bouteille de gaz: 5 -15 kg.

La bouteille de gaz doit être placée à une certaine distance du gril. La bouteille de gaz doit être manipulée avec prudence ! Ne pas la faire tomber ! Si l'appareil n'est pas utilisé, il est nécessaire de débrancher la bouteille de gaz. Mettre la housse de protection sur la bouteille débranchée.

Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors la portée des enfants. Il est interdit d'entreposer les bouteilles dans des endroits où la température peut être supérieure à 50°C. Ne jamais stocker les bouteilles à proximité des flammes ouvertes ou d'autres sources d'ignition et les protéger des rayons directs du soleil.

**IL EST INTERDIT DE FUMER À PROXIMITÉ.**

Le gril est conçu pour l'utilisation à l'extérieur et loin de tous matériaux inflammables. Maintenir toujours dégagé l'espace au – dessus du gril ainsi que de tous ses côtés (au moins 1 mètre). Il est important de ne pas couvrir les ouvertures d'aération. Le gril doit être placé sur une surface plane, stable et incombustible. L'appareil doit être protégé des courants d'air ainsi que des conditions climatiques directes (comme la pluie).

Les pièces fournies par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être remplacées par des pièces non agréées. Il est strictement interdit d'effectuer des modifications dans l'appareil. Les réparations et l'entretien du gril peuvent être assurés au Royaume Uni seulement par les spécialistes du service enregistré en tant que Gas Save et dans d'autres pays par les techniciens qualifiés.

## BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Avant tout branchement, s'assurer que la tête de la bouteille de gaz, le détendeur, les brûleurs et les ouvertures des brûleurs ne contiennent d'éléments obstruants ou de résidus. Les tuyaux des brûleurs peuvent être bouchés par des nids d'araignées ou d'autres insectes. Le brûleur obstrué peut être à l'origine du feu à l'intérieur du gril.

Les ouvertures des brûleurs doivent être nettoyées à l'aide d'une brosse à tuyaux.

Brancher le tuyau de gaz au gril et à l'aide d'une clé adaptée serrer le filetage. En cas de remplacement du tuyau, il faut le brancher au détendeur et au gril à l'aide des brides de raccordement pour les tuyaux. Si les dispositions en vigueur du pays l'exigent, le tuyau flexible devrait être remplacé par un autre type de tuyau conforme aux normes. Quand le gril n'est pas en service, débrancher le détendeur de la bouteille.

Le gril doit être utilisé dans des endroits bien aérés. Ne pas empêcher la circulation d'air de combustion aux brûleurs.  
**CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.**

## AVANT L'UTILISATION, VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DE L'INSTALLATION

**Il est interdit de vérifier l'étanchéité avec une flamme nue. Faire le test à l'aide de l'eau savonneuse.**

## POUR VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ

Préparer 60 à 90 ml de solution en mélangeant un quart de savon avec trois quarts d'eau.



S'assurer que le robinet soit fermé (position « OFF »).

Brancher le détendeur à la bouteille de gaz et le robinet au brûleur. Vérifier si les raccordements sont effectués correctement et ouvrir l'arrivée de gaz.

Étaler un peu de solution savonneuse sur le tuyau et tous les raccordements. Si des bulles apparaissent, il faut étancher la partie concernée avant l'utilisation du gril.

Après l'avoir étanché, revérifier l'étanchéité.

Fermer l'arrivée du gaz à la bouteille si la fuite ne peut pas être étanchée.

Si la fuite persiste, contacter le distributeur de gaz.

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR

1. Tourner les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position "OFF".
2. Relier le régulateur à la bonbonne de gaz. Ouvrir l'arrivée de gaz au niveau de la bonbonne. Vérifier l'absence de fuite de gaz à l'aide d'eau savonneuse entre la bonbonne et le régulateur.
3. Maintenir appuyé le bouton de commande gauche tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position «Full rate» (puissance maximum) et appuyer successivement jusqu'à quatre fois sur le bouton de l'allumeur, situé entre les deux boutons. Cette opération permet d'allumer le brûleur gauche. Si tel n'est pas le cas, répéter la procédure.
4. Si le brûleur ne s'est pas allumé, attendre 5 minutes avant de répéter l'étape 3.
5. Une fois le brûleur gauche allumé, maintenir appuyé le bouton de commande droit tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position «Full rate» (puissance maximum) et appuyer successivement jusqu'à quatre fois sur le bouton de l'allumeur, situé entre les deux boutons. Cette opération permet d'allumer le brûleur droit. Si tel n'est pas le cas, répéter la procédure.
6. Si le brûleur ne reste pas allumé, répéter l'étape 6. Si le brûleur ne s'est pas allumé, attendre 5 minutes avant de répéter l'étape 6.
7. Régler l'intensité de la chaleur en tournant le bouton en position faible ou forte (symboles d'une petite ou grande flamme sur les boutons de commande).
8. Pour éteindre le barbecue, fermer la valve de la bonbonne ou le bouton du régulateur et tourner les deux boutons de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF.

**Attention:** Si l'un des brûleurs ne s'allume pas, tourner le bouton en position « OFF » (éteint) et fermer le robinet de la bouteille. Avant de recommencer, attendre 5 minutes.

Avant la première utilisation du gril, laisser le chauffer pendant environ 15 minutes avec la flamme réglée en position HIGH. Ce procédé permettra d'éliminer la peinture dans les parties intérieures de l'appareil.

Après l'utilisation du gril, il convient de le nettoyer. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou inflammables, car ceci peut entraîner la détérioration des pièces de l'appareil ou même l'incendie. Pour le nettoyage, utiliser l'eau savonneuse.

**AVERTISSEMENT :** Toutes les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes. Éloigner les enfants de la proximité du gril (également pendant son refroidissement). Au contact avec le gril en service, le port des gants de cuisine est fortement recommandé.

Nettoyer le gril APRES CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER d'agents nettoyants abrasifs ou inflammables parce que cela peut provoquer l'endommagement de l'appareil ou l'incendie. Au contact avec les parties chaudes, utiliser les gants de protection.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION:** Tous les travaux relatifs au nettoyage et l'entretien du gril doivent s'effectuer uniquement quand l'appareil est froid et l'arrivée du gaz sur la bouteille est fermée.



## NETTOYAGE

Le « brûlage » du gril après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) aidera à éliminer les résidus des plats.

### SURFACES EXTÉRIEURES

Pour le nettoyage, utiliser un agent nettoyant doux ou la solution aqueuse. Afin d'enlever les résidus durcis, il est possible d'utiliser la poudre à nettoyer. Rincer à l'eau.

Si l'intérieur du couvercle du gril présente des traces des sédiments, carbonisation et brûlures, nettoyer la surface avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau et attendre que la surface sèche.

**NE PAS UTILISER L'AGENT NETTOYANT DESTINÉ AUX FOURS.**

### INTÉRIEUR DU FOND DU GRIL

Les sédiments et résidus peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse, grattoir ou chiffon à nettoyage puis nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau et attendre que la surface sèche.

### SURFACES EN PLASTIQUE

Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux trempé dans l'eau savonneuse. Pour nettoyer les pièces en plastique, il est déconseillé d'utiliser les agents nettoyants abrasifs, dégraissants ou de produits concentrés.

### SURFACES EN BOIS

Nettoyer les surfaces en bois à l'aide d'un chiffon doux et humide. Les brûlures s'éliminent avec du détergent dilué dans l'eau.

### GRILLES

Nettoyer avec de l'eau savonneuse. Pour éliminer les résidus durcis, utiliser une poudre à gratter. Rincer à l'eau.

### NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Fermer l'arrivée du gaz à l'aide du bouton de réglage de flamme et débrancher la bouteille.

Sortir les grilles. Nettoyer le brûleur avec une brosse douce ou le souffler à l'aide de l'air comprimé, ensuite le nettoyer avec un chiffon.

Si des ouvertures du brûleur sont bouchées, il faut les nettoyer avec un produit destiné au nettoyage des tuyaux ou les déboucher à l'aide d'un fil de fer (p.ex. un trombone).

Vérifier si les brûleurs ne sont pas endommagés (fissures ou trous).

Si les brûleurs présentent des détériorations, il faut les remplacer. Remplacer le brûleur, vérifier que les ouvertures sont bien positionnés et abrités à l'intérieur de l'arrivée du brûleur (tube de Venturi).

### SERVICE

Une fois par an, le gril doit être soumis au contrôle chez un spécialiste agréé.



## Prestige 3.1

### Instructions manual




Prestige 3.1  
5003650

If a replacement is necessary, please contact either our Customer Service Department or your local dealer. The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.

**Please keep this manual for future references**



## TECHNICAL DATA FOR THE PRESTIGE 3.1

		Produced for: PATTON B.V.Veilingweg 2,5301 KM Zaltbommel, The Netherlands	
		Produces by: Ninbo Huige Outdoor Products Co., Ltd	
Product name	Prestige 3.1	CE 0845-18	
Model Number	5003650		
Product Identification Number	845CR-0134		
Total heat input:	10.6kW(771g/h)		
Gas Category	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	I <sub>3B</sub> /P(30)	
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injector size	0.82 mm		0.82 mm
Injector size Side burner	0.76 mm		0.76 mm
Total heat input:	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)
Country Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB GR,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK, SI	BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU, LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,B G,IS,LU.MT	

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

WARNING: accesible parts may be very hot. Keep young children away.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Do not modify the appliance.

Ignition: piezo

**IMPORTANT:**

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company.

When used on the ground always place the appliance and cylinder on flat level ground.





① *4 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 
⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 
⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 
A M5-10*62 	B *2 	CM4-8*9 
D M6-12*4 	E *1 	F *2 
G M4-8*4 	H M4-8*4 	



**1**

A		16PCS
---	--	-------

**2**

A		6PCS
---	--	------

**3**

A		4PCS
---	--	------

**4**

C		2PCS
E		1PC
H		4PC



**5**

A		+		4PCS
---	--	---	--	------

**6**

A		+		4PCS
G		+		4PCS

**7**

**8**

A		+		4PCS
---	--	---	--	------



**9**

**10**

D		4PCS
A		4PCS
F		2PCS

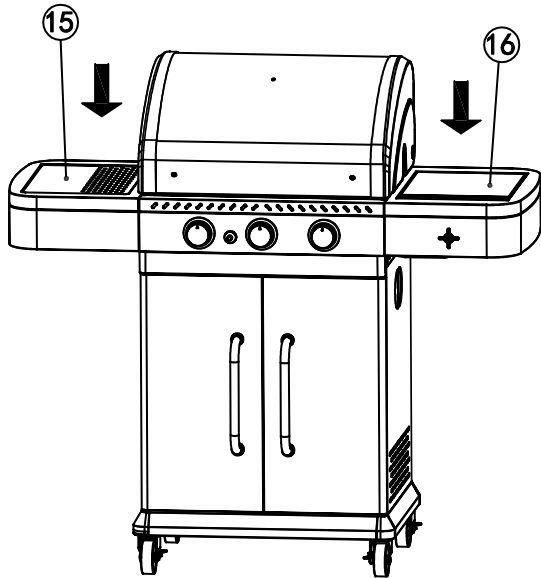
**11**

**12**

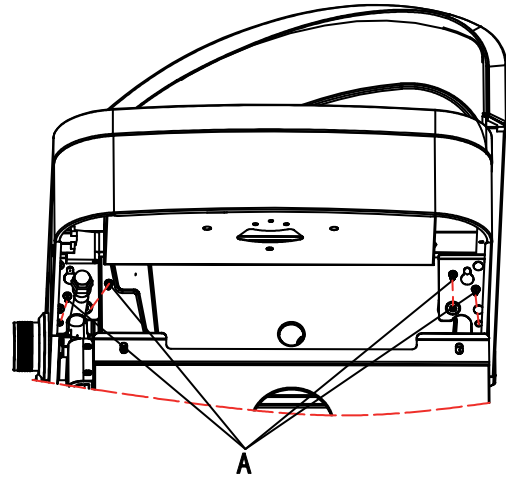
A		4PCS
---	--	------



13



14

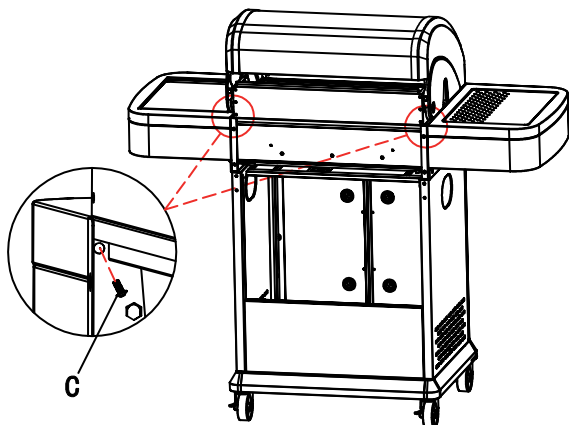


A



8PCS

15

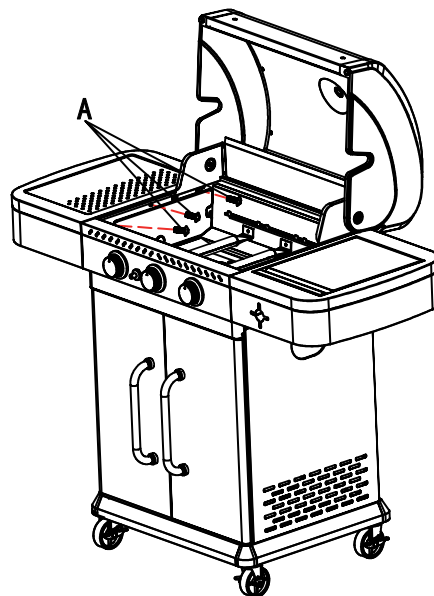


C



2PCS

16



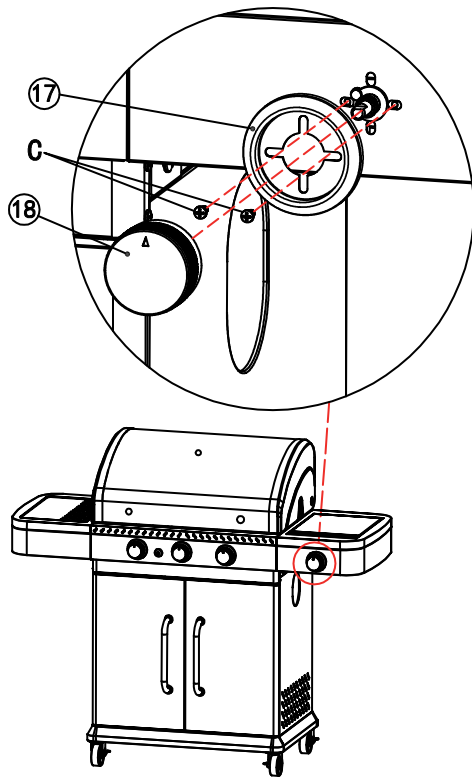
A



6PCS

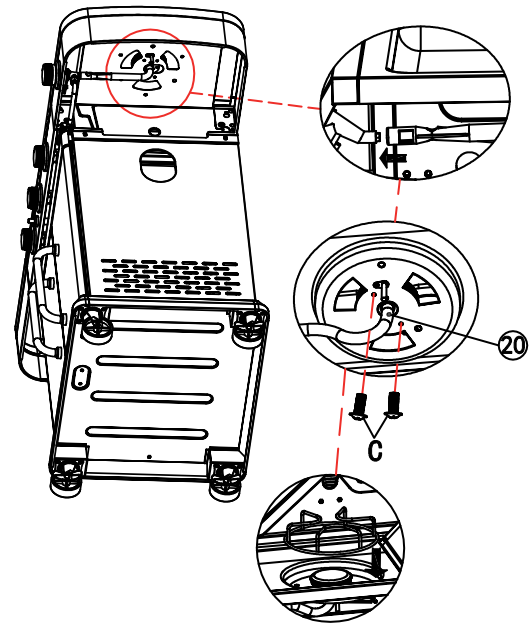


17



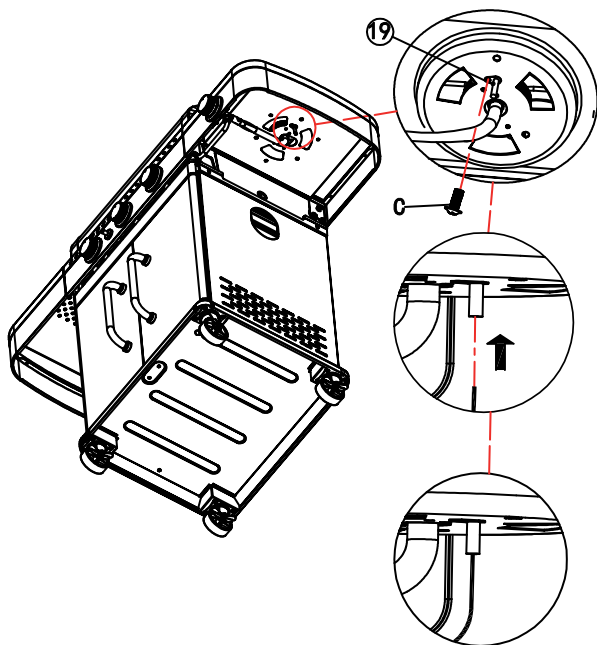
C		2PCS
---	--	------

18



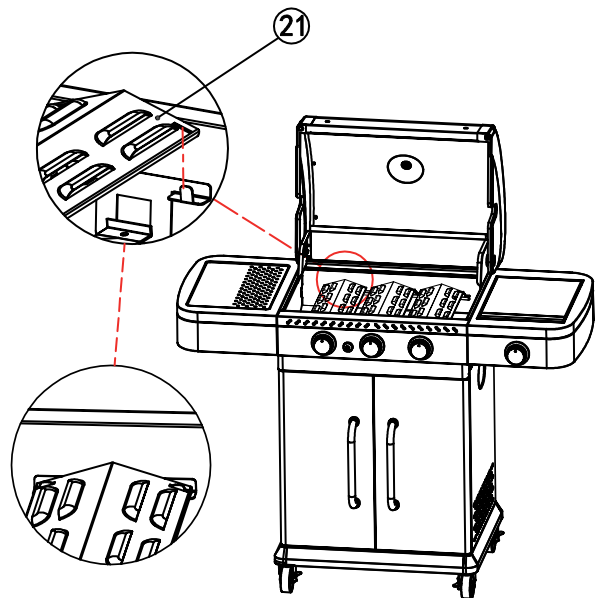
C		2PCS
---	--	------

19



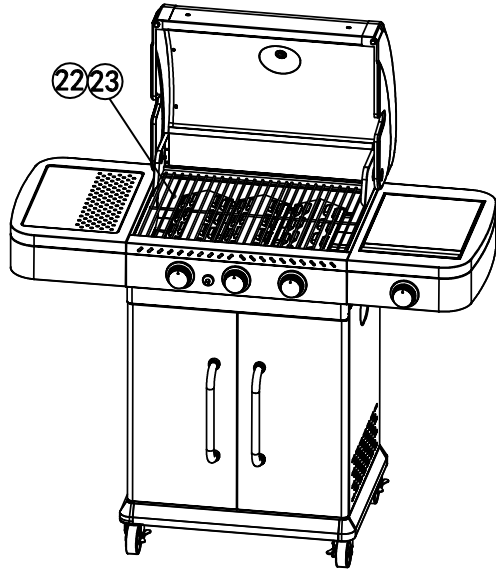
C		1PC
---	--	-----

20

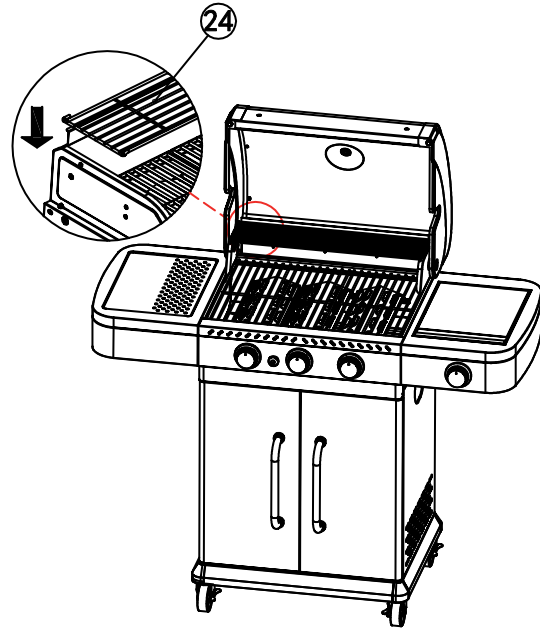




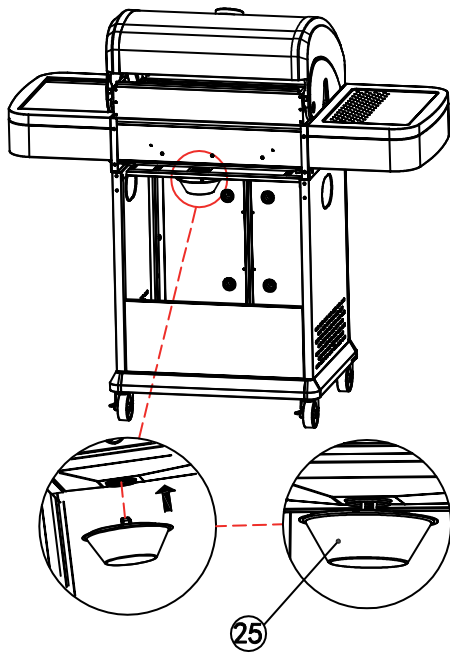
21



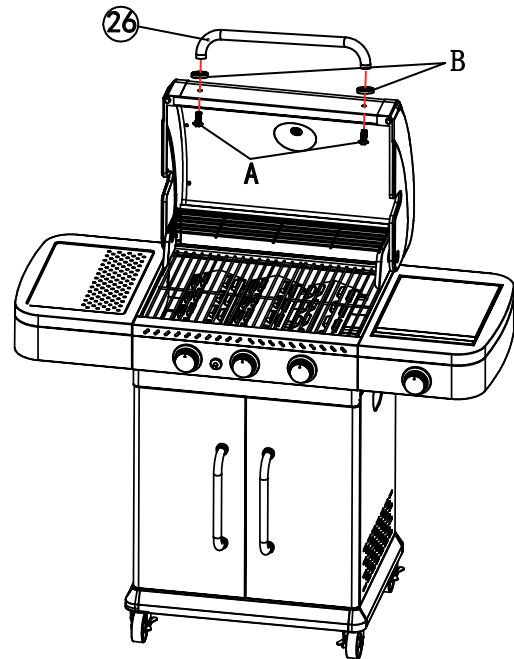
22



23



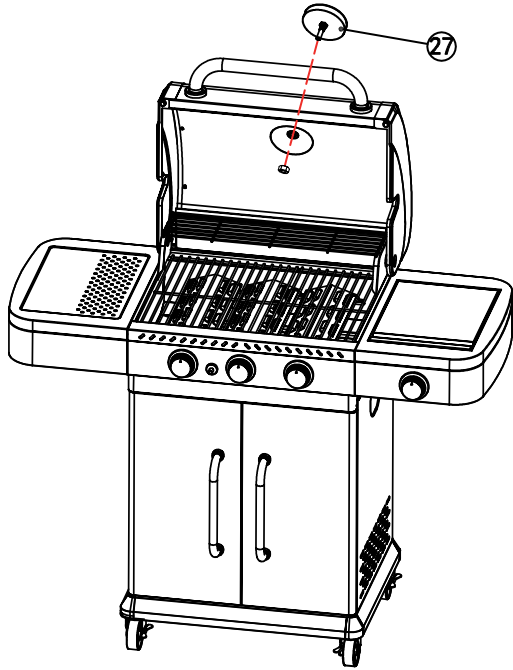
24



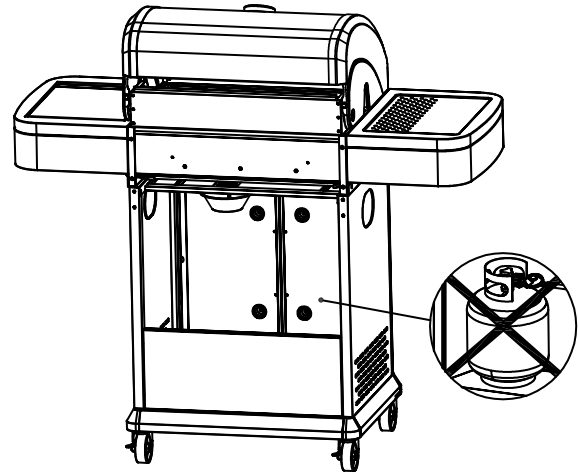
A		2PCS
B		2PCS



25



26







## CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas and a 37 mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to BSEN 12864: 2001. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

## STORAGE OF APPLIANCE

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

## GAS CYLINDER

The Capacity of Gas Bottle is:5-15KG

The Gas Bottle should be assembly in the out side of Gas BBQ

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE.

This barbecue is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable, non-flammable surface. The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this barbecue and repairs and maintenance should only be carried out by a repairs and maintenance should only be carried out by Gas Safe registered service engineer in UK or by qualified engineers for other countries.

## CONNECTION TO APPLIANCE

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. It is necessary to change the flexible hose when the national conditions require it.

Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the barbecue is not in use.

The Barbecue must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the barbecue is in use. ONLY USE THIS BARBECUE OUTDOORS.



## BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

**Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution**

### TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is “OFF”.

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault

Turn off the gas supply at the gas container after use.

If leakage is detected and cannot be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

## LIGHTING YOUR BARBECUE

### Lighting Instructions

1. Turn the control knob clockwise to “OFF” position.
2. Open the hood before use.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply “ON” at the regulator. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator
4. Push down the LEFT control knob and turn it anti-clockwise to the “Full rate” position, a click will be heard, this will light the burner. If not repeat this process 3 or 4 times.
5. If the burner has not lit, wait 5 minutes and repeat step 4.
6. When the left hand burner is alight, the middle burner can be lit by turning the middle control knob anti-clockwise to the full rate position. The burner will crosslight off the left hand burner. The right hand burner can be lit after the middle burner by following the same process as for the middle burner.  
All burners MUST be lit in sequence from left to right.
7. If the burners have not lit, wait 5 minutes and repeat step 6.
8. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
9. To turn the barbecue ‘OFF’: turn the cylinder valve or regulator switch to the ‘OFF’ position and then turn all control knobs on the appliance clockwise to the ‘OFF’ position.

**Warning:** If the burner fails to ignite, turn all control knobs off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes and the gas turned on HIGH. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

## CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

### CLEANING

“Burning off” the barbecue after every use (for approx 5 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.



## **OUTSIDE SURFACE**

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

## **INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM**

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

## **PLASTIC SURFACES**

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on plastic parts.

## **WOODEN SURFACES**

Wooden surfaces should be wiped with a damp cloth. For stubborn marks wipe with a detergent solution.

## **COOKING GRID**

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

## **CLEANING THE BURNER ASSEMBLY**

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

## **SERVICING**

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person



## Prestige 3.1

### Montage- und Bedienungsanleitung




Prestige 3.1  
5003650

Bei Bedarf auf Ersatzteile Kontakt mit der Abteilung für Kundebetreuung oder örtlichen Händler aufnehmen.  
Der Gebrauch von nicht originellen Ersatzteilen kann die Sicherheit gefährden sowie die Umwelt negativ beeinflussen.

**Die Anleitung zwecks Ermöglichung derer Nutzung in der Zukunft aufbewahren.**

**TECHNISCHE ANGABEN PRESTIGE 3.1**

		Produced for: PATTON B.V.Veilingweg 2,5301 KM Zaltbommel,The Netherlands	
		Produces by: Ninbo Huige Outdoor Products Co., Ltd	
Product name	Prestige 3.1	CE 0845-18	
Model Number	5003650		
Product Identification Number	845CR-0134		
Total heat input:	10.6kW(771g/h)		
Gas Category	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	I <sub>3B</sub> /P(30)	
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injector size	0.82 mm		0.82 mm
Injector size Side burner	0.76 mm		0.76 mm
Total heat input:	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)
Country Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB GR,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK, SI		BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU, LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,B G,IS,LU.MT

Nur zur Verwendung im Freien.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.

**ACHTUNG!** Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder sind fernzuhalten.

Zündung: Piezoelektrische Funkenzündung

Manufactured for  
Patton B.V., Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

**WICHTIGE HINWEISE:**

Die vorliegende Anleitung ist genau zu lesen sowie zu überprüfen, ob der Grill richtig montiert und in gutem Zustand erhalten wird. Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitung kann die Ursache schwerer Körperverletzungen und Entstehung von Sachschaden sein.

Bei Fragen bezüglich Montage oder Nutzung des Geräts ist Kontakt mit dem Lieferanten oder LPG-Gaslieferanten aufzunehmen.

Beim Gebrauch auf der Bodenfläche ist das Gerät und Flasche immer auf flachem und horizontalem Grund zu stellen.



① *4 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 
⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 
⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 
A M5-10*62 	B *2 	GM4-8*9 
D M6-12*4 	E *1 	F*2 
G M4-8*4 	H M4-8*4 	



**1**

A		16PCS
---	--	-------

**2**

A		6PCS
---	--	------

**3**

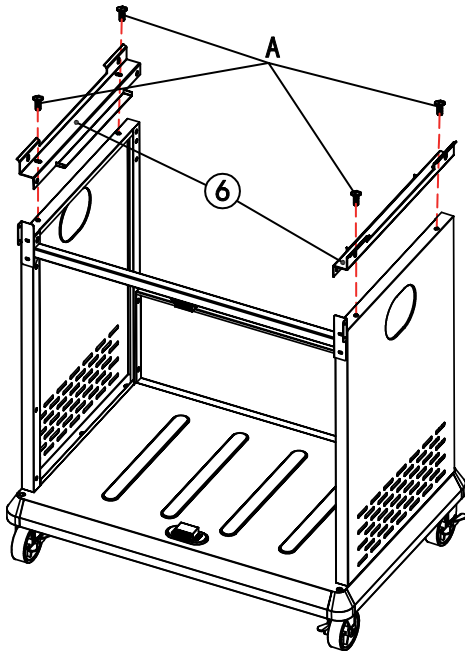
A		4PCS
---	--	------

**4**

C		2PCS
E		1PC
H		4PC

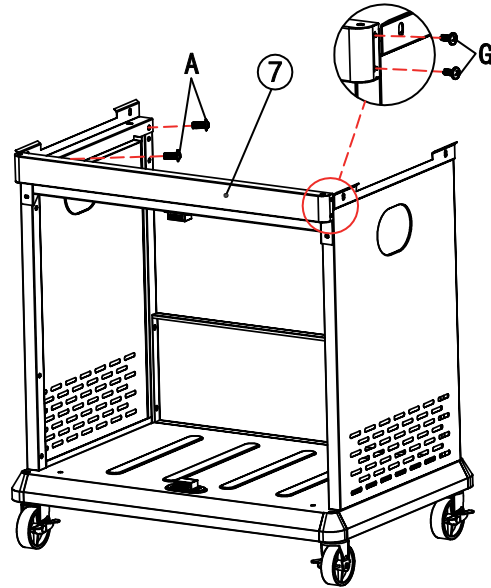


5



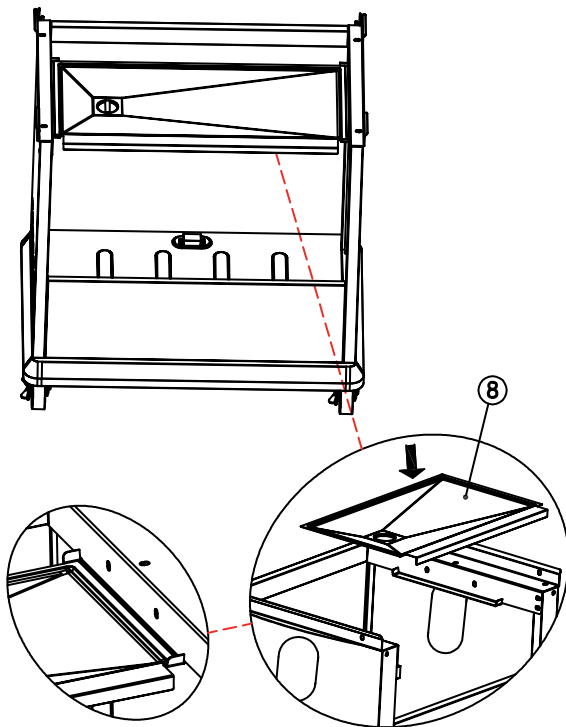
A		4PCS
---	--	------

6

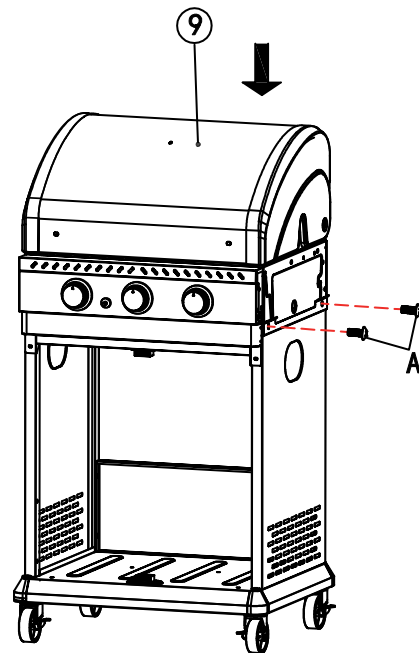


A		4PCS
G		4PCS

7



8

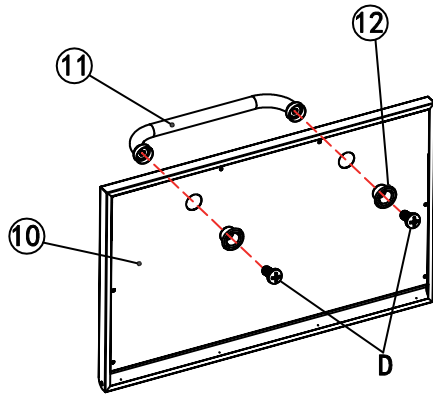


A		4PCS
---	--	------



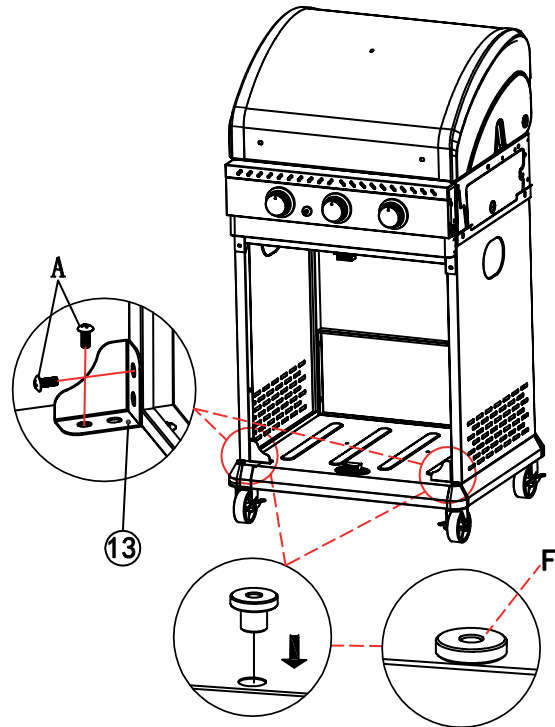


9



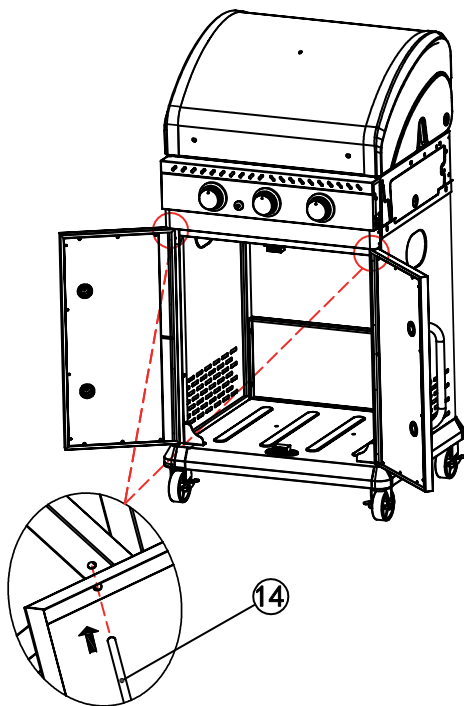
D		4PCS
---	--	------

10

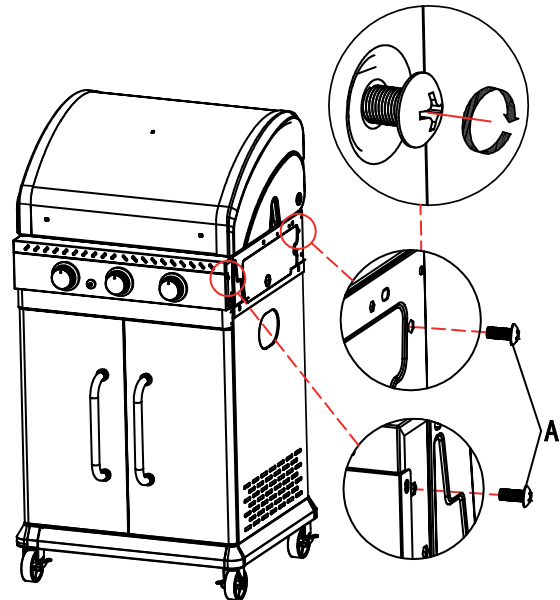


A		4PCS
F		2PCS

11



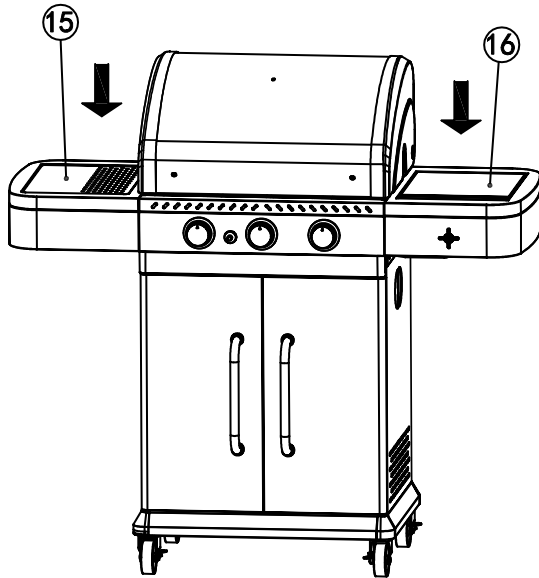
12



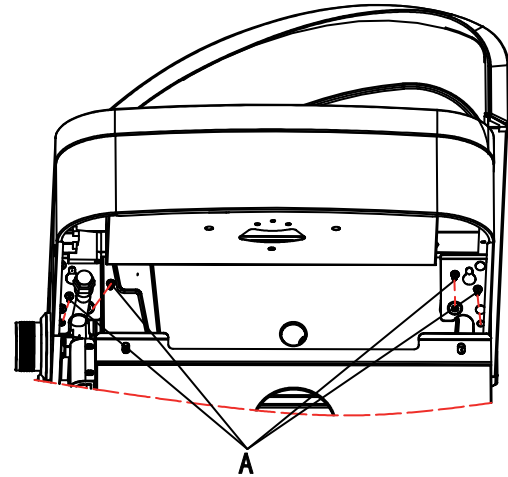
A		4PCS
---	--	------



13

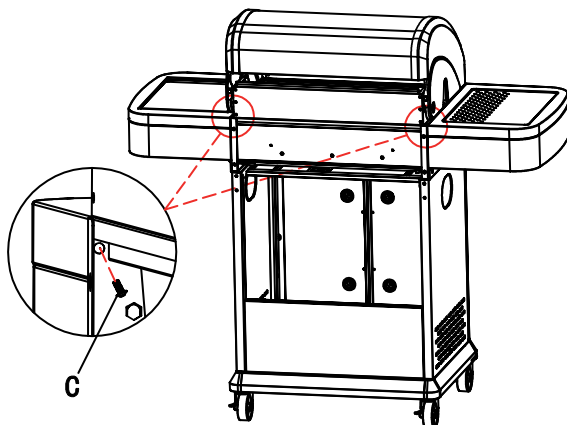


14

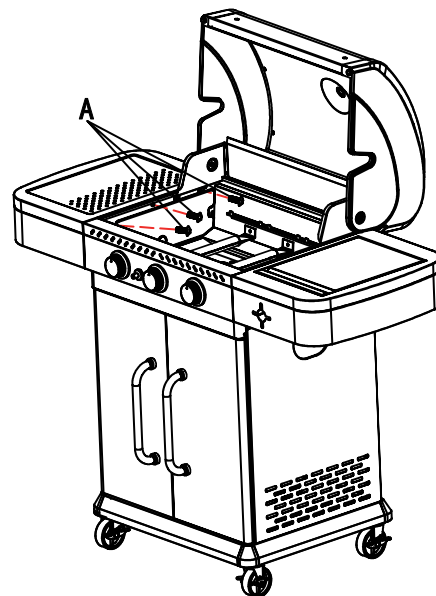


A		8PCS
---	--	------

15



16

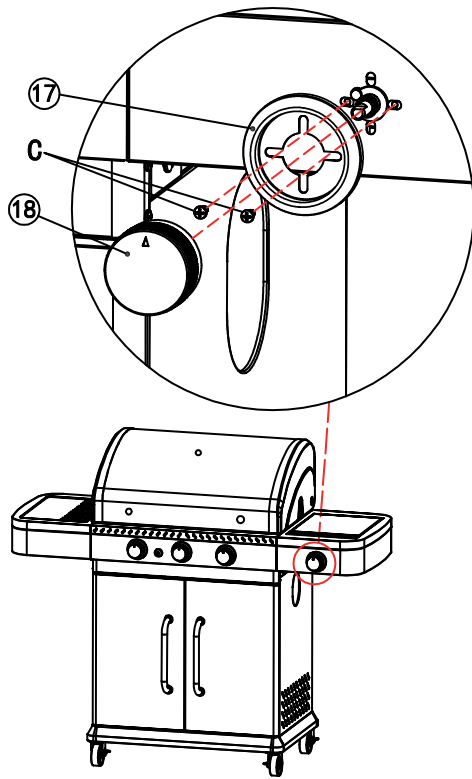


C		2PCS
---	--	------

A		6PCS
---	--	------

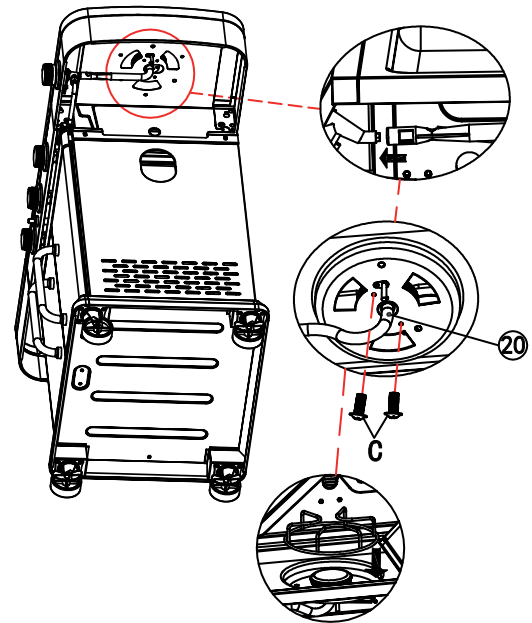


17



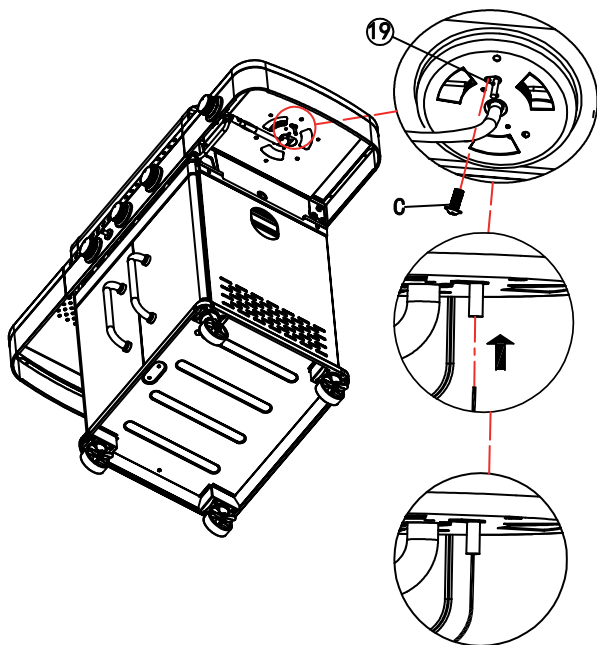
C			2PCS
---	--	--	------

18



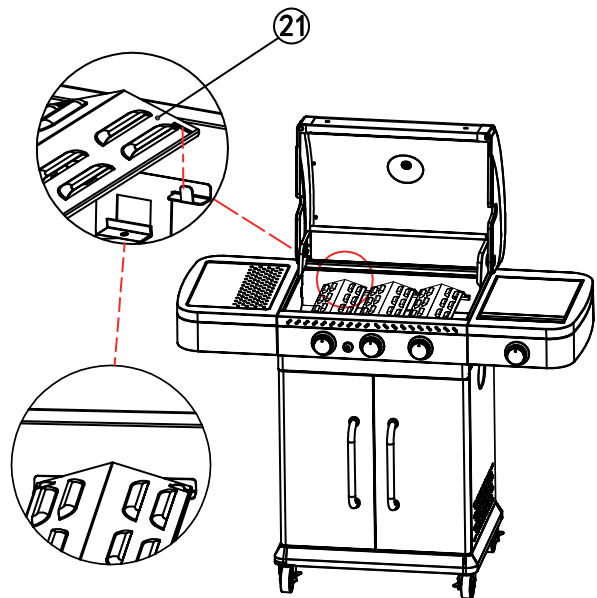
C			2PCS
---	--	--	------

19



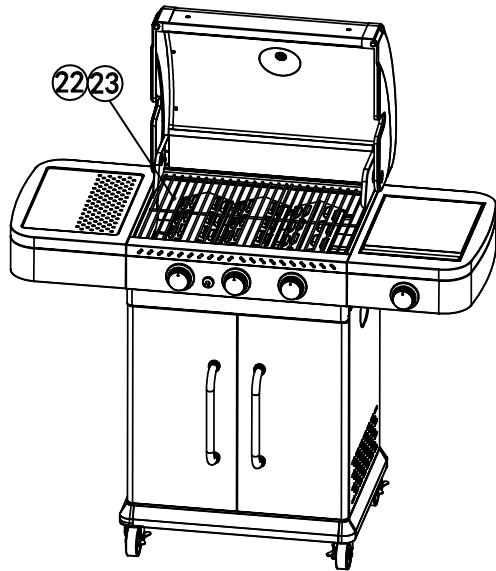
C			1PC
---	--	--	-----

20

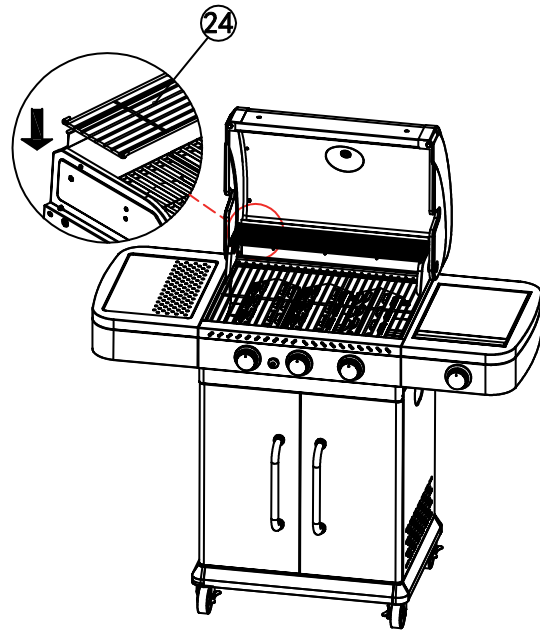




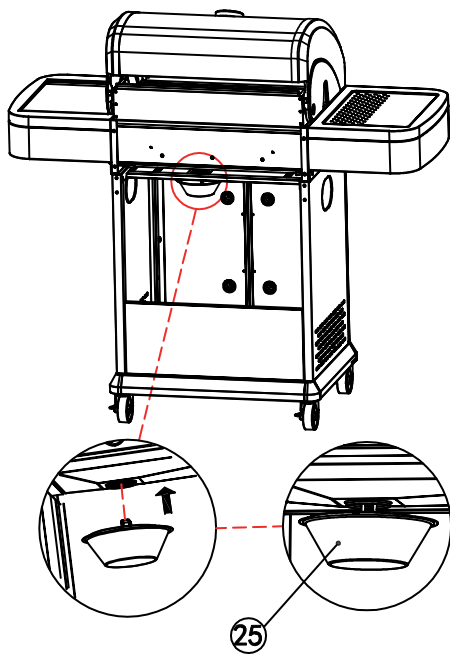
21



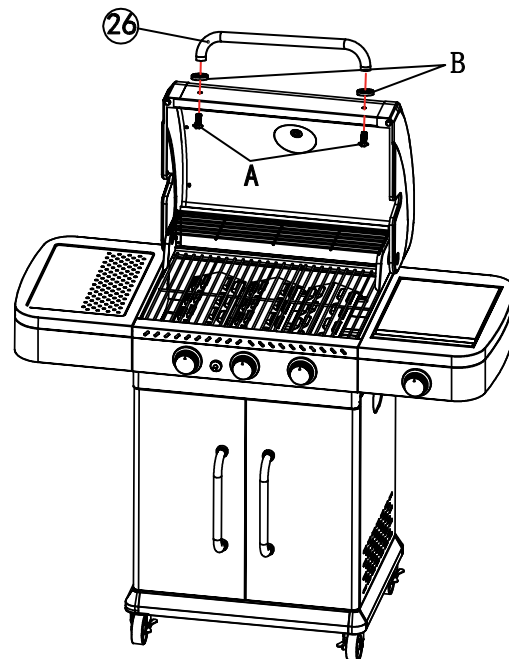
22



23



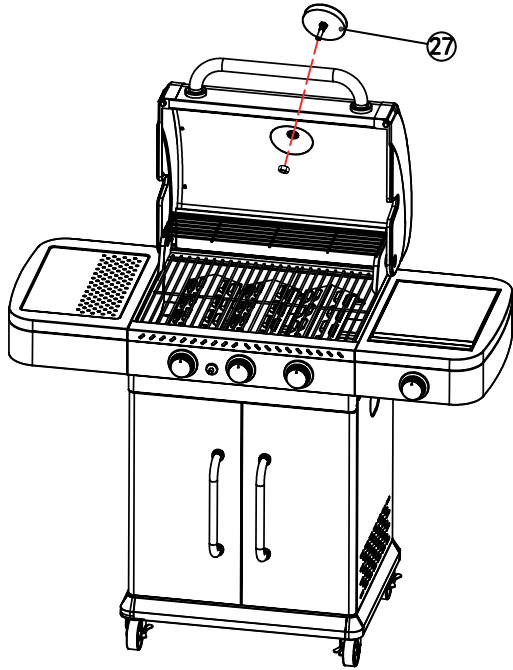
24



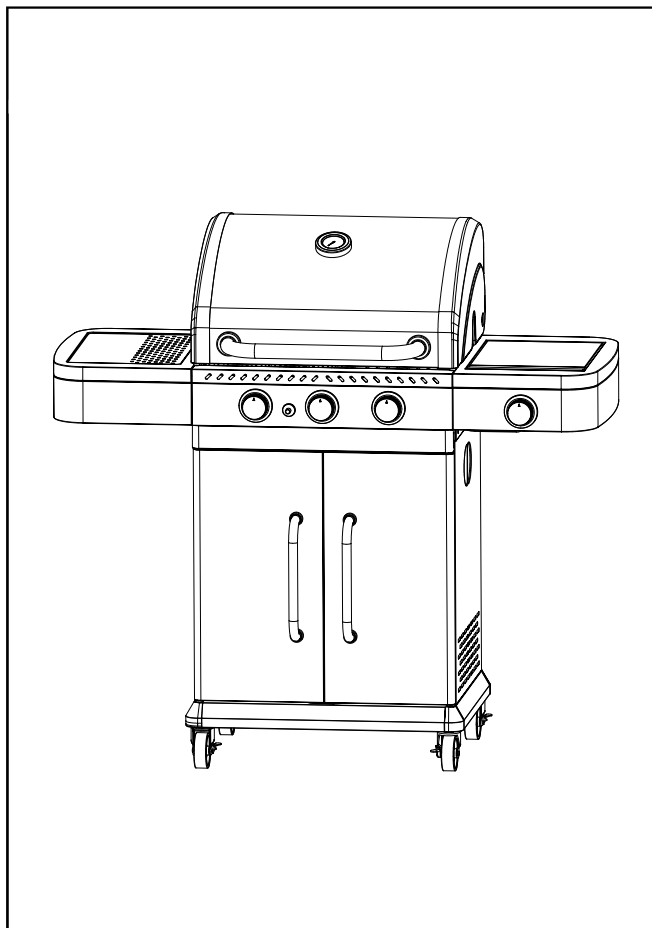
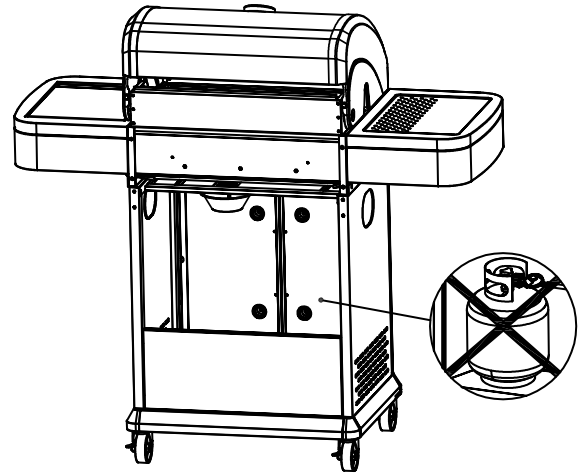
A		2PCS
B		2PCS



25



26





## **ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DEN GRILL**

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit dem Butan- oder Propangas unter niedrigem Druck und Gasversorgung mit dem Gasschlauch mittels eines entsprechenden Niederdruck-Reglers bestimmt. Der Schlauch ist an den Druckregler unter Nutzung von entsprechenden Schlauchschellen anzuschließen. Der Grill ist für die Butan-Versorgung unterm Druck von 28 mbar, und die Propan-Versorgung unterm Druck von 37 mbar vorgesehen. Es sind zertifizierte Druckregler gemäß BSEN 12864: 2001 anzuwenden. Bei der Wahl des entsprechenden Druckreglers für die Gasflasche ist mit dem LPG Gas-Händler Kontakt aufzunehmen.

## **AUFBEWAHREN DES GERÄTS**

Die Aufbewahrung des Geräts innerhalb der Räume ist nur dann zulässig, wenn die Gasflasche zuge dreht und vom Gerät abgeschaltet ist. Wird das Gerät durch eine längere Zeit nicht gebraucht, ist es in Originalverpackung unter Bedingungen, wo kein Staub auftritt, aufzubewahren.

## **GASFLASCHE**

Das Volumen der Gasflasche beträgt 5- 15 kg.

Die Gasflasche muss so installiert werden, damit sie sich außerhalb des Grills befindet.

Mit der Gasflasche ist nicht zu werfen oder sie in unvorsichtiger Weise zu betreiben! Wird das Gerät nicht genutzt, ist die Flasche abzuschließen. Nach dem Abschließen der Flasche vom Gerät ist eine Schutzhaube aufzusetzen.

Die Flaschen sind im Freien in vertikaler Lage außer Reichweite von Kindern aufzubewahren. Die Flasche ist an keinem Ort aufzubewahren, wo die Temperatur 50°C übersteigen kann. Sie ist nicht in der Nähe von Flammen oder anderen Zündquellen aufzubewahren. **IN DER NÄHE NICHT RAUCHEN.**

Der Grill ist nur für Anwendung im Freien und weit von leichtentzündlichen Stoffen vorgesehen. Wichtig ist über dem Grill einen Freiraum, sowie seitlich und hinten 1 m des freien Raums zu sichern. Außerdem ist es wichtig, dass die Belüftungsöffnungen nicht mit Hindernissen verstellt sind. Der Grill ist auf unbrennbarem, stabilem und flachem Grund zu stellen. Das Gerät ist vor Durchzügen zu schützen und auf einem Platz, der nicht direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt ist (z.B. Regen), zu stellen.

Die durch den Hersteller oder dessen Vertreter gelieferten Bauteile können durch den Benutzer nicht ausgewechselt werden. Es dürfen keine Änderungen in der Konstruktion des Grills vorgenommen werden und sämtliche Reparaturen und Wartungsarbeiten können nur im Vereinigten Königreich durch Service-Fachleute, registriert als Gas Save, sowie in anderen Staaten nur durch entsprechend qualifizierte Techniker ausgeführt werden.

## **ANSCHLUSS DES GRILLS**

Vor dem Anschließen prüfen, ob sich im Gasflaschen-Kopf, Druckregler, Brenner und Brenneröffnungen keine Überreste oder Verschmutzungen befinden. Spinnen und Insekten können ins Innere gelangen und die Brenneröhre verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann die Gaszündung in anderen Grillteilen verursachen.

Die Brenneröffnungen sind mittels Bürste für Röhrenreinigung zu reinigen.

Den Gasschlauch an den Grill anschließen – für das Anziehen der Mutter einen entsprechenden Schlüssel verwenden. Bei dem Wechsel des Schlauchs sind für dessen Befestigung an den Endungen seitens des Druckreglers und Grills entsprechende Klemmen zu gebrauchen. Falls es die inländischen Vorschriften verlangen, ist der biegsame Schlauch gegen einen andern Typ auszuwechseln. Wird der Grill nicht mehr genutzt, ist der Druckregler von der Gasflasche abzuschließen.

Der Grill ist an gut belüfteten Orten zu benutzen. Während der Nutzung des Grills kann der Verbrennungsluftdurchfluss für den Brenner nicht begrenzt werden.

**DER GRILL IST NUR IM FREIEN ZU BENUTZEN.**

## **VOR DEM GEBRAUCH DER ANLAGE IST DIE DICHTHEIT ZU PRÜFEN**

**Dichtheit nie mit offener Flamme prüfen, dazu ist immer eine Wasser-Seifenlösung zu verwenden**



## ZWECKS DER DICHTHEITSPRÜFUNG

2-3 Unzen der Lösung für die Prüfung der Leckagen durch Vermischen eines Seifenteils mit drei Wasserteilen vorbereiten. Prüfen, ob das Einstellungsventil ausgeschaltet ist („OFF“).

Den Druckregler an die Gasflasche und Sperrventil an den Brenner anschließen. Prüfen, ob die Verbindungen sicher sind, dann die Gaszufuhr einschalten.

Auf den Schlauch und alle Verbindungen eine Schicht der Seifenlösung auftragen. Zeigen sich Bläschen, bedeutet es, dass eine Leckage vorkommt, die vor der Nutzung des Grills zu beseitigen sind.

Nach Abdichtung die Dichtheitsprobe noch einmal durchführen.

Wird die Leckage nicht beseitigt, ist die Gaszufuhr bei der Gasflasche abzuschalten.

Wird die Undichtheit nicht in einfacher Weise beseitigt, hat man die Verbesserung der Dichtheit zu unterlassen. Es ist Kontakt mit dem Gas-Lieferanten aufzunehmen.

## ZÜNDEN DES BRENNERS

1. Den Zündknopf im Uhrzeigersinn auf die Position „AUS“ (OFF) drehen.
2. Schließen Sie den Druckregler an der Gasflasche an. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche auf „EIN“ (ON). Suchen Sie mithilfe einer Seifenwasserlösung nach Leckstellen zwischen Gasflasche und Regler.
3. Drücken Sie den linken Bedienknopf und halten ihn gedrückt, während Sie ihn entgegen des Uhrzeigersinns auf die Position „Volle Zufuhr“ drehen. Drücken Sie den Zündknopf, der zwischen den Bedienknöpfen sitzt, bis zu viermal hintereinander. Dadurch wird der linke Brenner gezündet. Falls nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
4. Sollte der Brenner nicht gezündet haben, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Schritt 3.
5. Sobald der linke Brenner gezündet hat, drücken Sie den rechten Bedienknopf und halten ihn gedrückt, während Sie ihn entgegen des Uhrzeigersinns auf die Position „Volle Zufuhr“ drehen. Drücken Sie den Zündknopf, der zwischen den Bedienknöpfen sitzt, bis zu viermal hintereinander. Dadurch wird der rechte Brenner gezündet. Falls nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
6. Wenn der Brenner nicht eingeschaltet bleibt, wiederholen Sie Schritt 5. Sollte der Brenner nicht gezündet haben, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Schritt 6.
7. Regulieren Sie die Hitze, indem Sie den Knopf auf die Position Hoch/Niedrig stellen (großes oder kleines Flammensymbol auf dem Bedienfeld).
8. Zum Ausschalten des Grills das Gasflaschenventil oder den Reglerschalter auf „AUS“ (OFF) stellen und dann alle Reglerknöpfe auf dem Gerät nach rechts auf „AUS“ (OFF) stellen.

**Achtung:** Zündeten sich die Brenner nicht an, ist der Einstellungsknopf in die Position „OFF“ (ausgeschaltet) zu drehen und das Gasflaschenventil abzuschließen. Vor der Wiederholung der Zündungsmaßnahmen 5 Minuten abwarten. Vor der ersten Anwendung den Grill für ca. 15 Minuten mit der Flamme eingestellt auf HIGH brennen lassen. Das ermöglicht das Ausbrennen der Sicherungsschicht der inneren Grillteile.

Nach Nutzung ist der Grill zu reinigen. Keine Reibungs- oder entzündliche Reinigungsmittel zur Reinigung von einzelnen Gerätteilen gebrauchen, weil es eine Beschädigung der Bauteile oder Brand verursachen kann. Zur Reinigung ist Wasser mit Verseifungsmittel zu verwenden.

**Wartung:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder in die Nähe des heißen Grills nicht zulassen (auch während dessen Abkühlens). Bei Ausführung von Tätigkeiten in der Nähe von heißen Grillteilen werden entsprechende Küchenhandschuhe empfohlen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG:** Alle Arbeiten verbunden mit der Reinigung oder Wartung können nur dann durchgeführt werden, wenn der Grill kalt ist oder bei abgeschalteter Gaszufuhr an der Flasche.



## REINIGUNG

„Ausbrennen„ des Grills nach jeder Nutzung (durch ca. 15 Minuten) bewirkt die Beseitigung von Gerichtsresten.

## AUSSENFLÄCHEN

Für die Reinigung nur sanfte Spül- und Reinigungsmittel oder Natron, in Wasserlösungen, verwenden. Für die Beseitigung von verhärteten Verschmutzungen kann Scheuerpulver, das kleine Risse verursacht, genutzt werden. Dann die Stelle mit Wasser abspülen.

Werden auf der Innenfläche Absätze, Verkohlungen und Verbrennungen sichtbar, ist die Oberfläche mit heißem Wasser mit Spülmittel zu waschen. Mit Wasser spülen und warten, bis die Fläche trocken wird.

Keine Reinigungsmittel für Backöfen benutzen.

## INNERE DES GRILLBODENS

Absätze und Reste sind mittels Bürste, Schrubber oder Reinigungslappen zu beseitigen und dann mit der Seifenlösung zu waschen. Mit Wasser spülen und warten, bis die Oberfläche trocken wird.

## KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Mit weichem Lappen durchtränkt mit Seifenlösung waschen. Für die Reinigung der Kunststoffteile keine scheuernde Reinigungsmittel, Fettabscheider oder konzentrierte Mittel verwenden.

## HOLZOBERFLÄCHEN

Holzoberflächen sind mit feuchtem weichem Lappen durchzuwischen. Verbrennungen mit einer Spülmittellösung abwischen.

## GRILLROST

Es sind nur sanfte Seifenlösungen zu verwenden. Für die Beseitigung von gehärteten Absätzen kann ein Scheuermittel verwendet werden. Abschließend die Stelle mit Wasser spülen.

## BRENNERSATZREINIGUNG

Die Gaszufuhr mit dem Drehkopf zur Flammeneinstellung schließen und die Gasflasche abschalten. Gitter herausnehmen.

Den Brenner mittels weicher Bürste reinigen oder die Verschmutzungen mit Pressluft blasen und einem Lappen wischen. Verstopfen sich Öffnungen des Brenners, sind sie mit einem Rohrreinigungsmittel zu reinigen oder dünnem Draht (z.B. Papierklammer) durchzupressen.

Prüfen, ob die Brenner keine mechanischen Beschädigungen (Brüche oder Löcher) aufweisen. Falls irgendeine Beschädigung des Brenners festgestellt wird, ist dieser gegen einen neuen zu auszutauschen. Den Brenner erneut anlegen, dann prüfen, ob die Öffnungen des Gasventils richtig untergebracht und innen des Brenneingangs gesichert sind (Venturi-Düse).

## SERVICEBEDIENUNG

Der Grill ist jährlich einer Servicebedienungs, durchgeführt durch einen Fachmann, der entsprechende Berechtigungen besitzt, zu unterziehen.





## Prestige 3.1

### Istruzione di montaggio e d'uso




Prestige 3.1  
5003650

Nel caso in cui saranno necessari i pezzi di ricambio Vi preghiamo di contattare il Servizio Clienti oppure il rappresentante locale. L'uso dei pezzi di ricambio non originali può provocare il pericolo ed avere l'influsso negativo sull'ambiente.

**Conservare questo manuale per riferimento.**



## DETTAGLI DEL PRODOTTO PRESTIGE 3.1

		Produced for: PATTON B.V.Veilingweg 2,5301 KM Zaltbommel,The Netherlands Produces by: Ninbo Huige Outdoor Products Co., Ltd	
Product name	Prestige 3.1	CE 0845-18	
Model Number	5003650		
Product Identification Number	845CR-0134		
Total heat input:	10.6kW(771g/h)		
Gas Category	I <sub>3</sub> +(28-30/37)	I <sub>3B</sub> /P(30)	
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
Injector size	0.82 mm		0.82 mm
Injector size Side burner	0.76 mm		0.76 mm
Total heat input:	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)	10.6kW(771g/h)
Country Destination	BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB GR,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK, SI	BE,CY,DK,EE,FI,FR,HU, LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR,TR,B G,IS,LU.MT	

Solo per l'uso esterno oppure nei locali ben ventilati

Avvertenza: le parti accessibili possono essere molto calde, non permettere ai bambini di avvicinarsi

Prima di avviare il dispositivo leggere attentamente l'istruzione.

vietato spostare l'impianto durante la cottura

Manufactured for  
Patton B.V., Veilingweg 2, 5301 KM Zaltbommel, The Netherlands

### IMPORTANTE:

Leggere attentamente la presente istruzione e controllare se il grill sia montato in modo corretto e che sia in un buono stato. Il non rispetto della presente istruzione può provocare il danno grave per la salute e/o per le cose.

Nel caso di qualsiasi domanda riguardante il montaggio o l'uso del grill si prega di contattare il fornitore dell'impianto oppure il fornitore del gas LPG.

Se usato sul suolo, fissare sempre l'impianto e la bombola sul posto piatto e orizzontale.



	<table border="1"> <tr> <td>① *4 </td> <td>② *1 </td> <td>③ *2 </td> </tr> <tr> <td>④ *1 </td> <td>⑤ *1 </td> <td>⑥ *2 </td> </tr> <tr> <td>⑦ *1 </td> <td>⑧ *1 </td> <td>⑨ *1 </td> </tr> <tr> <td>⑩ *2 </td> <td>⑪ *2 </td> <td>⑫ *4 </td> </tr> <tr> <td>⑬ *2 </td> <td>⑭ *2 </td> <td>⑮ *1 </td> </tr> <tr> <td>⑯ *1 </td> <td>⑰ *1 </td> <td>⑱ *1 </td> </tr> <tr> <td>⑲ *1 </td> <td>⑳ *1 </td> <td>㉑ *3 </td> </tr> <tr> <td>㉒ *1 </td> <td>㉓ *1 </td> <td>㉔ *1 </td> </tr> <tr> <td>㉕ *1 </td> <td>㉖ *1 </td> <td>㉗ *1 </td> </tr> <tr> <td>A M5-10*62 </td> <td>B *2 </td> <td>GM4-8*9 </td> </tr> <tr> <td>D M6-12*4 </td> <td>E *1 </td> <td>F*2 </td> </tr> <tr> <td>G M4-8*4 </td> <td>H M4-8*4 </td> <td></td> </tr> </table>	① *4 	② *1 	③ *2 	④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 	⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 	⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 	⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 	⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 	⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 	㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 	㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 	A M5-10*62 	B *2 	GM4-8*9 	D M6-12*4 	E *1 	F*2 	G M4-8*4 	H M4-8*4 	
① *4 	② *1 	③ *2 																																			
④ *1 	⑤ *1 	⑥ *2 																																			
⑦ *1 	⑧ *1 	⑨ *1 																																			
⑩ *2 	⑪ *2 	⑫ *4 																																			
⑬ *2 	⑭ *2 	⑮ *1 																																			
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 																																			
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *3 																																			
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1 																																			
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1 																																			
A M5-10*62 	B *2 	GM4-8*9 																																			
D M6-12*4 	E *1 	F*2 																																			
G M4-8*4 	H M4-8*4 																																				



**1**

**2**

A		16PCS
---	--	-------

A		6PCS
---	--	------

**3**

**4**

A		4PCS
---	--	------

C		2PCS
E		1PC
H		4PC



**5**

A		4PCS
---	--	------

**6**

A		4PCS
G		4PCS

**7**

**8**

A		4PCS
---	--	------



**9**

**10**

D		4PCS
---	--	------

A		4PCS
F		2PCS

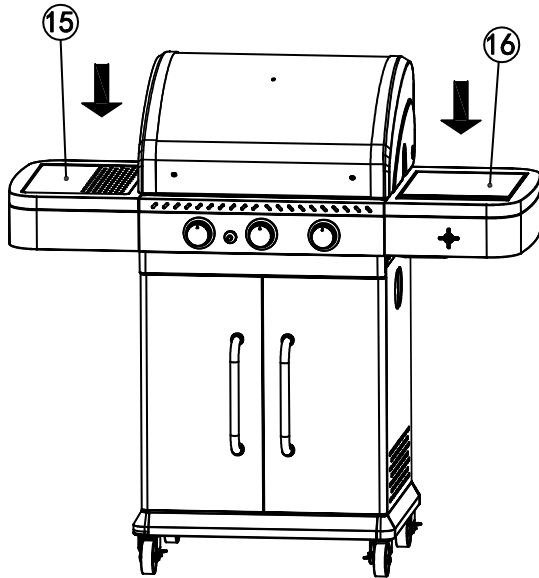
**11**

**12**

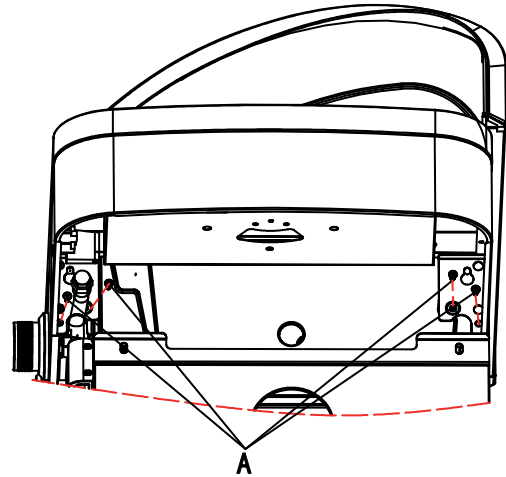
A		4PCS
---	--	------



13

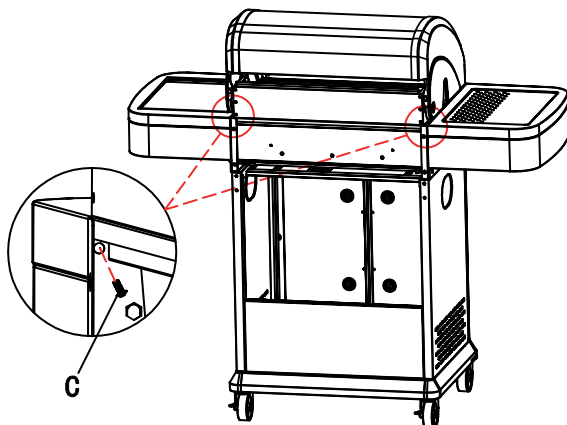


14



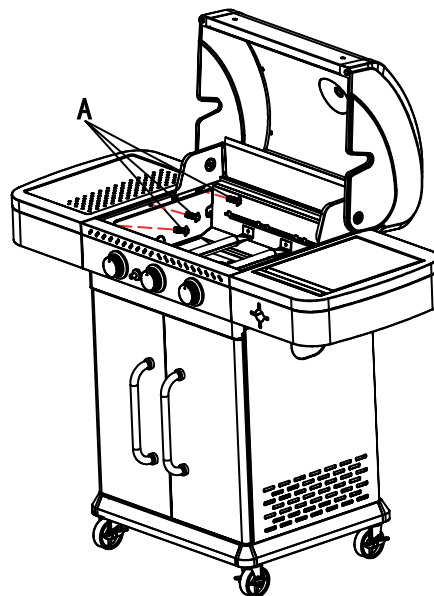
A		8PCS
---	--	------

15



C		2PCS
---	--	------

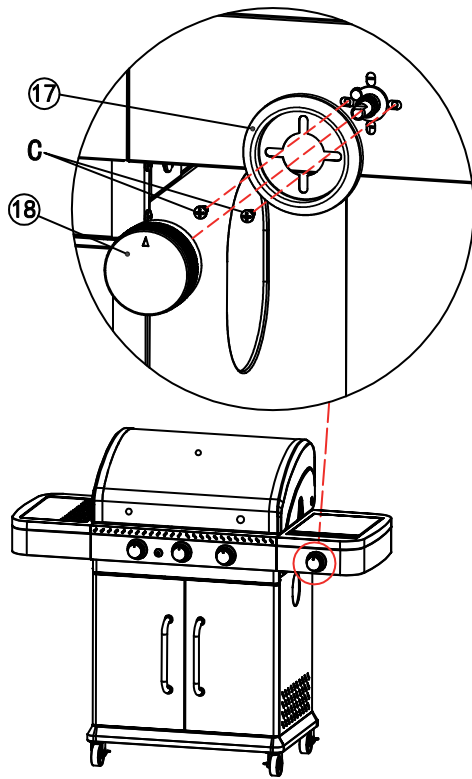
16



A		6PCS
---	--	------

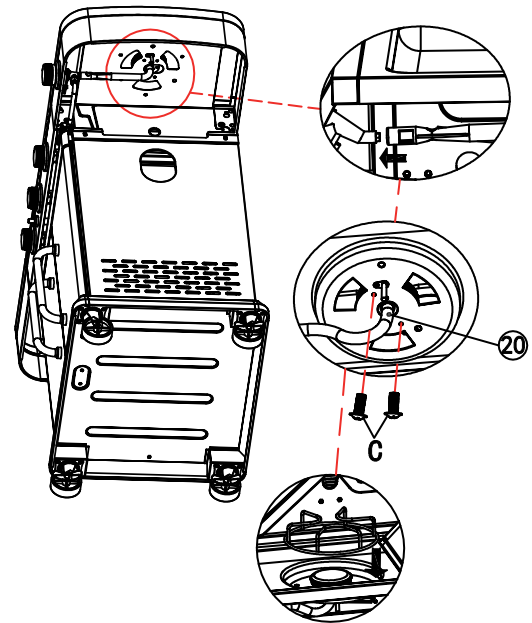


17



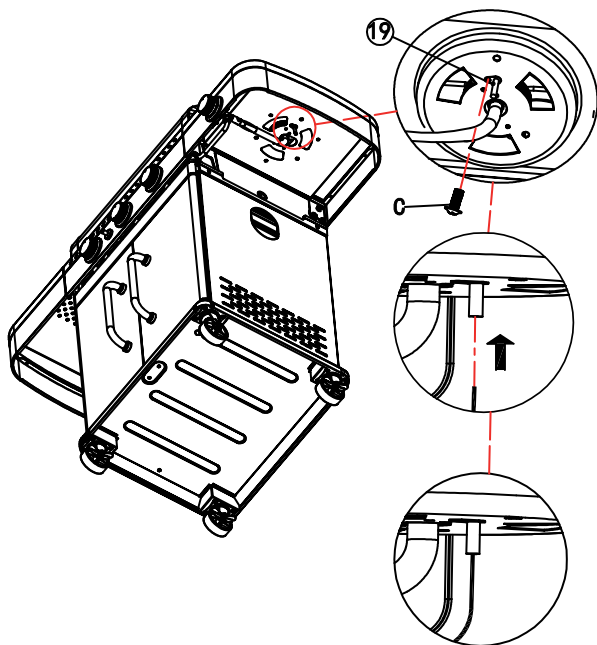
C		2PCS
---	--	------

18



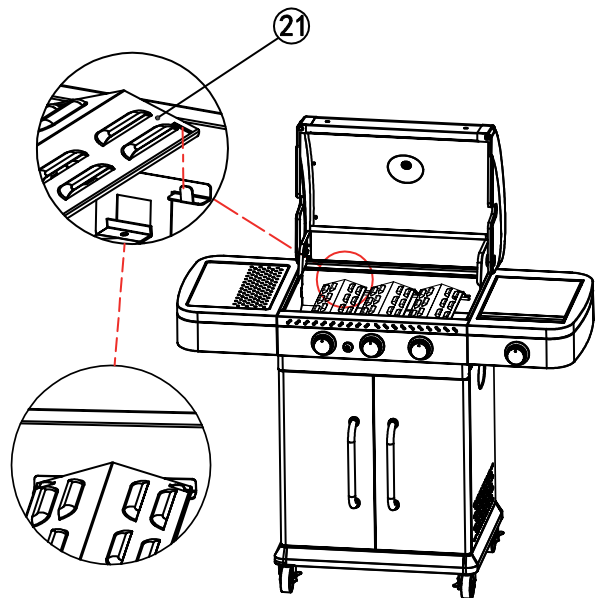
C		2PCS
---	--	------

19



C		1PC
---	--	-----

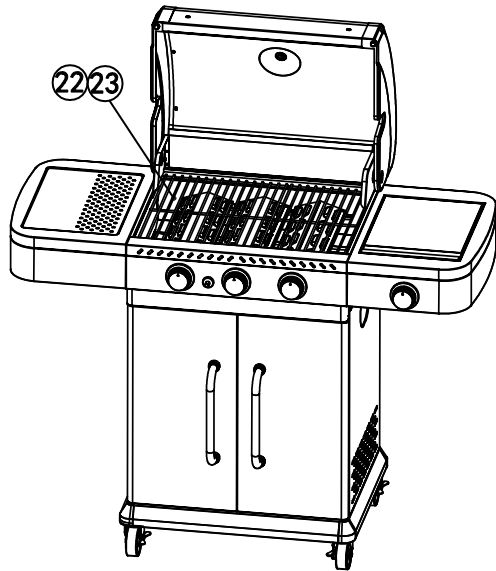
20



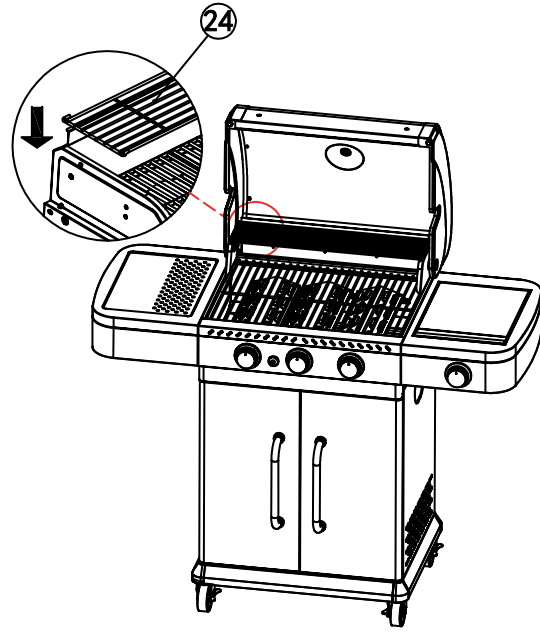




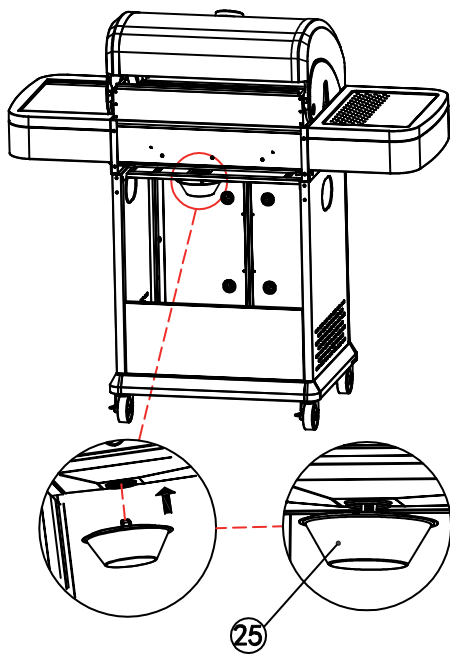
21



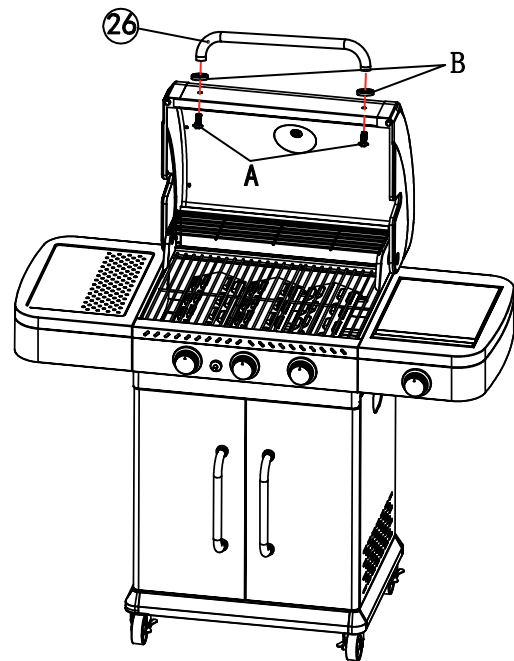
22



23



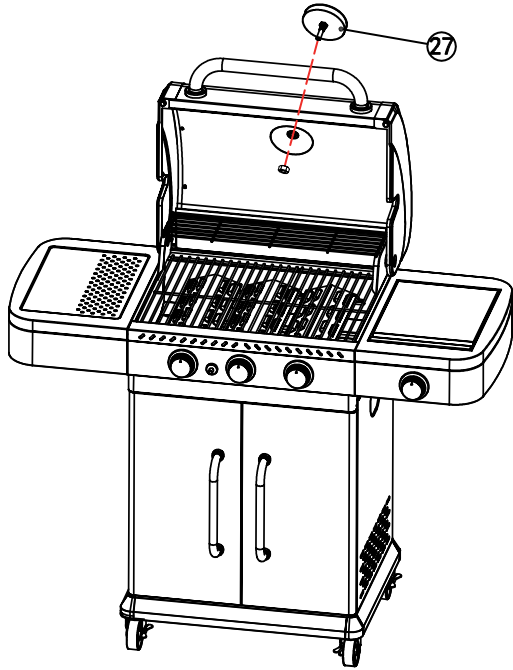
24



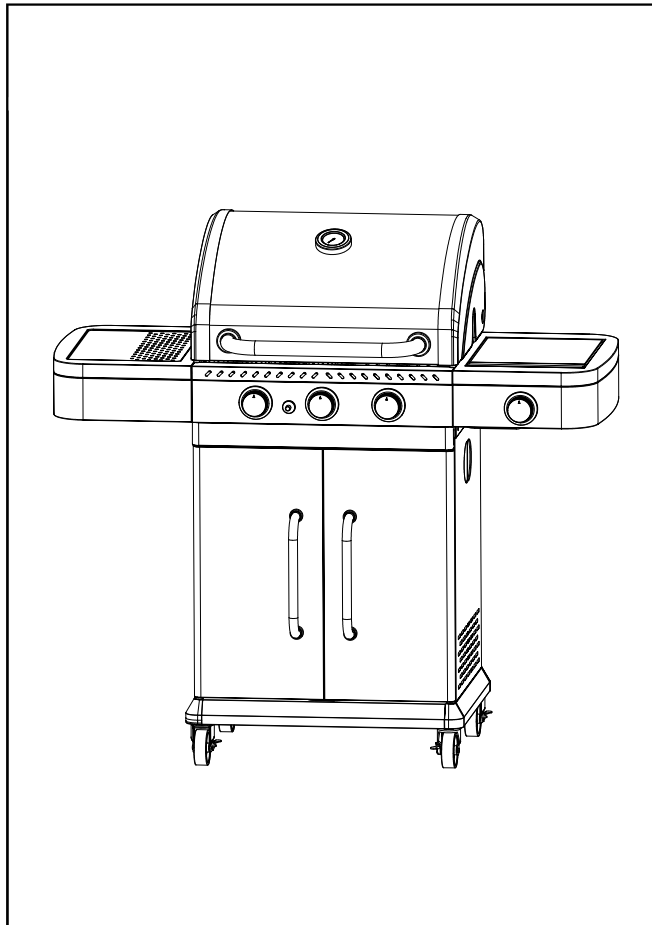
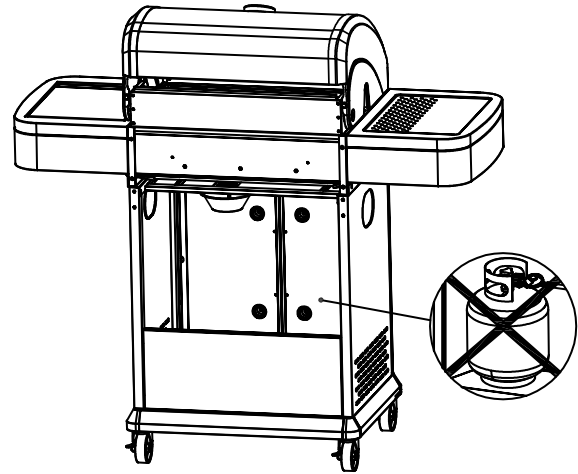
A		2PCS
B		2PCS



25



26





## COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA A GAS AL GRILL

L'impianto è preparato per il funzionamento solo col butano o propano sotto la pressione bassa ed il condurre del gas nel tubo flessibile di gas tramite il regolatore adeguato a bassa pressione. Il tubo flessibile deve essere collegato al regolatore della pressione a mezzo delle prese. Il grill è destinato per l'uso con il butano sotto la pressione 28 mbar oppure il propano sotto la pressione 37 mbar. Utilizzare il regolatore della pressione con il certificato – il tipo giusto è BSEN 12864: 2001. Per la scelta del regolatore della pressione adeguato per una data bombola a gas contattare il distributore locale del gas LPG.

## DEPOSITO DELL'IMPIANTO

Si permette di conservare l'impianto all'interno dei locali solo quando la bombola sarà chiusa e scollegata dall'impianto. Se l'impianto non sarà usato per il periodo più lungo, deve essere conservato nell'imballo originale e nell'ambiente senza polveri.

## BOMBOLA A GAS

Capacità della bombola: 5 - 15 kg.

La bombola a gas deve essere installata all'esterno del grill.

La bombola a gas non può essere gettata o manipolata in modo non ragionevole! Se l'impianto non sarà usato, la bombola va scollegata. Dopo lo scollegamento della bombola mettere sopra la protezione.

Le bombole vanno conservate all'esterno in posizione verticale, in luogo non accessibile ai bambini. Non conservare mai le bombole in temperature sopra 50°C. La bombola non può trovarsi vicino al fuoco aperto, fiamme, raggi di sole o altri fonti di ignizione. **DIVIETO DI FUMARE.**

Il grill è destinato all'uso fuori locali, lontano dai materiali infiammabili.

È importante che sopra l'impianto e intorno all'impianto sia lo spazio libero di 1 metro. I fori di ventilazione non devono essere coperti. Usare il grill sulla superficie non infiammabile, stabile e piatta. Proteggere l'impianto contro i correnti d'aria. Installarlo in luogo non esposto direttamente all'azione degli agenti atmosferici (p. es. la pioggia).

I pezzi forniti dal produttore o dal suo rappresentante non possono essere cambiate dall'utente per altri pezzi. È vietato eseguire le modifiche nella costruzione del grill. I lavori di conservazione e manutenzione possono essere eseguiti nel Regno Unito solo dai tecnici specialisti registrati come Gas Save e negli altri paesi solo dai tecnici qualificati.

## COLLEGAMENTO DEL GRILL

Prima del collegamento controllare se sulla testa della bombola a gas, regolatore della pressione e fori del bruciatore non si trovano residui o sporcizie. I ragni e altri insetti possono entrare dentro o bloccare i tubi dei bruciatori. Il bruciatore bloccato può provocare l'accensione del gas nelle altre parti del grill.

I fori dei bruciatori devono essere puliti con uno strumento per pulizia dei tubi.

Collegare il tubo flessibile al grill – per avvitare accuratamente il dado usare una chiave adeguata. Se il tubo deve essere cambiato per fissarlo dalla parte del regolatore della pressione e dalla parte del grill usare le prese adeguate. Se le disposizioni di legge lo richiedono cambiare il tubo flessibile per un altro tipo. Se il grill non sarà più usato, scollegare il regolatore della pressione dalla bombola a gas.

Il grill va usato in un posto ben ventilato. Durante l'uso del grill è vietato limitare l'afflusso dell'aria di combustione al bruciatore.

**QUESTO GRILL PUÒ ESSERE USATO SOLO ALL'ESTERNO DEI LOCALI.**

## PRIMA DI USARE L'IMPIANTO CONTROLLARE SE È ERMETICO

L'ermeticità va sempre controllata con la soluzione dell'acqua con sapone, mai con la fiamma.

## PER CONTROLLARE L'ERMETICITÀ

Preparare 2-3 oncie del volume della soluzione per controllare l'ermeticità mescolando una parte di sapone e tre parti d'acqua .



Assicurarsi se la valvola di regolazione è chiusa (OFF).

Collegare il regolatore alla bombola ed la valvola di acceso/spento al bruciatore. Assicurarsi se i collegamenti sono fissati in modo solido e poi inserire l'afflusso del gas.

Distribuire con la spazzola la soluzione dell'acqua con sapone sul tubo su tutte le giunzioni. Se appaiono le bollicine, questo significa che gli elementi non sono ermetici e devono essere riparati prima dell'uso.

Controllare l'ermeticità anche dopo una tale riparazione.

Chiudere l'afflusso del gas presso la bombola del gas se l'ermeticità non sarà eliminata.

Se sarà rivelata la mancanza di ermeticità che non si può riparare, non provare di eliminarla, ma contattare il fornitore del gas.

### ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL GRILL

1. Girare le manopole di regolazione in senso orario in posizione „OFF” (spento).
2. Collegare il regolatore alla bombola a gas. Avviare l'afflusso di gas (ON) sulla bombola. Usare l'acqua con sapone per controllare se tra la bombola, il regolatore e la valvola di gas non ci sono perdite.
3. Premere e mantenere la manopola di regolazione sinistra girando nello stesso tempo in senso antiorario alla posizione „Full rate” e premere velocemente quattro volte il bottone di accensione che si trova tra le due manopole. Il bruciatore sinistro si accende. Se non si accende, ripetere tutte le operazioni.
4. Se il bruciatore non si accende, attendere 5 minuti e poi ripetere le operazioni di cui al punto 3.
5. Quando il bruciatore sinistro si accende
6. Premere e mantenere la manopola di regolazione destra girando nello stesso tempo in senso antiorario alla posizione „Full rate” e premere velocemente quattro volte il bottone di accensione che si trova tra le due manopole. Il bruciatore destro si accende. Se non si accende, ripetere tutte le operazioni.
7. Se la fiamma nel bruciatore si mantiene, ripetere le operazioni di cui al punto 6. Se il bruciatore non si accende, attendere 5 minuti e poi ripetere le operazioni di cui al punto 6.
8. Regolare la testa girando la manopola in posizione High/Low (simbolo dell'alto o del basso fuoco sul pannello comandi).
9. Per spegnere il grill, girare la valvola della bombola oppure il commutatore sul regolatore in posizione „OFF” (spento), e poi girare le due manopole di controllo sull'impianto in senso orario in posizione „OFF”.

**Attenzione:** Se qualsiasi bruciatore non si accende, chiudere la manopola di regolazione (« OFF ») e la valvola della bombola a gas. Attendere cinque minuti prima di riprendere la seguente prova di riaccensione dei bruciatori.

Prima del primo grill lasciare l'impianto funzionare durante circa 15 minuti con la fiamma in posizione HIGH. Questo permetterà la cottura della superficie di protezione delle parti interne del grill.

Alla fine dell'uso del grill bisogna pulirlo. Per pulire gli elementi dell'impianto non si può utilizzare i prodotti abrasivi oppure infiammabili perché c'è il rischio di danneggiare gli elementi dell'impianto o provocare l'incendio. Per pulire usare l'acqua con il sapone.

**AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono essere molto calde. Non permettere ai piccoli bambini di avvicinarsi al grill caldo (anche quando si raffredda). Operando vicino alle parti calde del grill si consiglia di portare i guanti di cucina.

### PULIZIA E CONSERVAZIONE

**ATTENZIONE:** Tutti i lavori di pulizia e di conservazione possono essere eseguiti solo quando il grill è freddo e l'accesso del gas alla bombola è chiuso.

#### PULIZIA

La „cottura” del grill dopo ogni uso, (circa 15 minuti) permetterà di eliminare i residui dei cibi.



## **SUPERFICI ESTERNE**

Usare il detergente leggero oppure la soluzione dell'acqua calda con bicarbonato di sodio. I polveri per lavare che non consumano la superficie possono essere utilizzati sulle macchie difficili a eliminare, poi lavare tali posti con acqua.

Se sulla superficie interna del coperchio del grill ci saranno i segni visibili del grasso accumulato, bruciature e carbonizzazioni lavare la superficie con la soluzione dell'acqua calda e detergente. Lavare con acqua e lasciare asciugare la superficie. **NON USARE MAI I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI.**

## **INTERNO DEL GRILL**

Eliminare i resti con la spazzola, la spatola e/lo straccio, e poi lavare con l'acqua e sapone. Lavare con l'acqua e lasciare asciugare.

## **SUPERFICI DI PLASTICA**

Lavare con lo straccio delicato e la soluzione dell'acqua con sapone. Sciacquare con l'acqua. Non usare i prodotti abrasivi, digrassanti e concentrati per la pulizia del grill sugli elementi di plastica.

## **SUPERFICI DI LEGNO**

Lavare le superfici di legno con lo straccio morbido e umido. Eliminare le bruciature con la soluzione del detergente.

## **GRIGLIA**

Usare la soluzione leggera con il sapone. I polveri per pulire che non consumano la superficie possono essere usati per le macchie difficili a eliminare, dopo lavare con acqua.

## **PULIZIA DEL GRUPPO DEI BRUCIATORI**

Chiudere il gas sulla manopola di regolazione e staccare la bombola. Togliere la griglia.

Lavare il bruciatore con la spazzola delicata oppure con l'aria compressa, asciugare con uno straccio.

Pulire tutti i fori bloccati con i prodotti per la pulizia dei tubi oppure con il filo rigido (p.es. il fermaglio per carta aperto).

Controllare se il bruciatore non è guasto (fissure o fori). Nel caso di danni cambiarlo. Installare di nuovo il bruciatore, controllare se le uscite della valvola a gas sono in buona posizione e se sono protette all'interno dell'imbocco del bruciatore (Venturi).

## **ASSISTENZA TECNICA**

Il grill deve essere sottoposto una volta all'anno al controllo del tecnico autorizzato e competente.