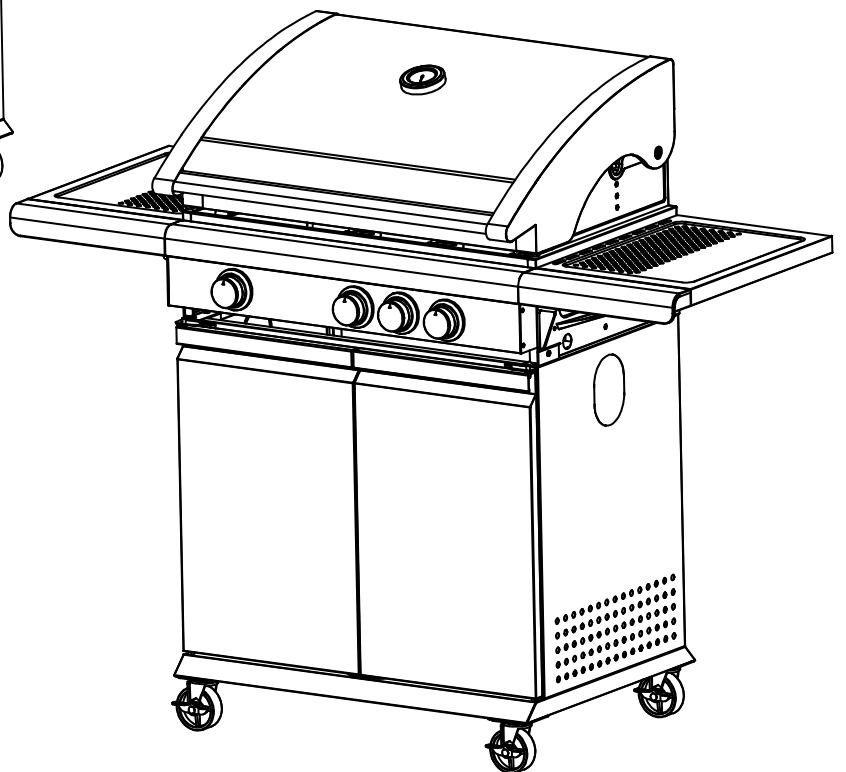
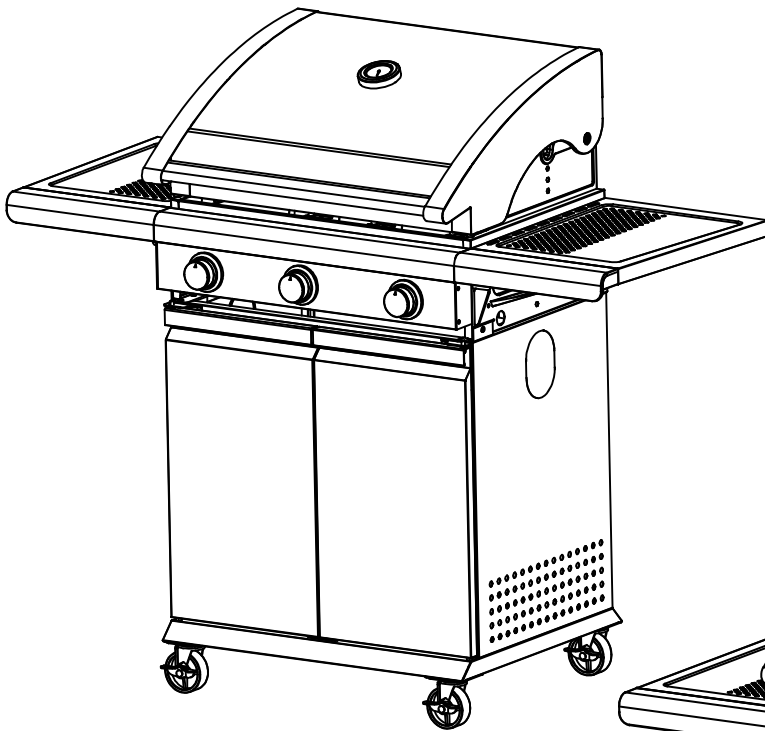




PATTON

OPERATING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

BBQ Patio Chef series



PATTON B.V.

Postbus 2044 NL 5300 CA Zaltbommel Holland

Website: www.patton.eu





NL, BE, LU	Gebruiksaanwijzing - 3
FR, CH	Notice d'emploi - 18
GB, IE	Operating instructions - 33
DE, CH, AT	Gebrauchsanweisung - 48
PL	Instrukcja Obsługi - 63
IT, CH	Uso e istruzioni di montaggio - 78



PATTON

1. Technische data voor de Patio Chef Barbecue serie

Naam product	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Modelnummer	54GCPR201				
Identificatienr. van het product	0063CN7292				
Totale warmtecapaciteit: Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Gascategorie	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Gastype	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan	Butaan/Propaan	Butaan/Propaan
Gasdruk	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Verstuivergrootte	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Verstuivergrootte zijbrander	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Land van bestemming	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, en SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU en MT.	AT, CH, DE en SK	PL

Naam product	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Modelnummer	54GCPR511				
Identificatienr. van het product	0063CN7292				
Totale warmtecapaciteit: Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Gascategorie	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Gastype	Butaan	Propaan	Butaan/Propaan	Butaan/Propaan	Butaan/Propaan
Gasdruk	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Verstuivergrootte	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Verstuivergrootte zijbrander	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Land van bestemming	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, en SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU en MT.	AT, CH, DE en SK	PL

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

Lees de instructies voor gebruik van het apparaat.

Bereikbare delen kunnen erg heet zijn, houd jonge kinderen uit de buurt.

Het apparaat niet verplaatsen tijdens gebruik.

Na gebruik de gastoevoer aan de gasfles afzetten.

Elke wijziging van het apparaat kan gevaarlijk zijn.

Onderdelen verzegeld door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.

Breng geen wijzigingen aan het apparaat.

- DE TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW BARBECUE VINDT U OP HET ZILVERKLEURIGE LABEL.
- DEZE GRILL IS GESCHIKT VOOR VLOEIBAAR PROPaan /BUTAAN. GEBRUIK GEEN LEIDINGEN EN OF AANSLUITINGEN DIE BESTEMD ZIJN VOOR AARDGAS TENZIJ DE BARBECUE DAARVOOR IS AANGEPAST.
- OM VAN DE BARBECUE GEBRUIK TE KUNNEN MAKEN MOET EEN LPG GASFLES PROPaan OF BUTAAN MET DRUKREGELAAR IN MB CONFORM DE GELDENDE STAATSWETGEVING AANGESCHAFT WORDEN.
- LAAT DE BARBECUE NIET BEDIENEN DOOR KINDEREN.
- TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET WORDEN, HOUD KINDEREN OP AFSTAND.
- VERANDERINGEN AAN DEZE BARBECUE KUNNEN GEVAARLIJK BLIJKEN TE ZIJN.
- VERANDER DE REGELAAR OF GASTOEVOER NIET.
- VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS GEBRUIK.
- CONTROLEER DE SLANG VOOR ELK GEBRUIK OP SCHEUREN, SLIJTAGE OF ANDERE SCHADE.
- STEEK DE GRILL NIET AAN INDIEN U GAS RUIKT.
- LAAT ONDERDELEN DIE AFGESLOTEN ZIJN DOOR DE FABRIKANT INTACT.
- PLAATS DE GASTANK NAAST DE BARBECUE, NIET ONDER DE BARBECUE EN OOK NIET IN DE TROLLEY.
- BEWAAR GEEN LEGE OF VOLLE RESERVEGASTANKS IN, ONDER OF IN DE NABIJHEID VAN DE BARBECUE.
- BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE VLUCHTIGE BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DE BARBECUE.
- HOUD DE GASLANG EN ELEKTRICITEITSKABELS UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN.
- VOORKOM DRAAIING VAN DE GASLANG.
- VERVANG DE SLANG INDIEN DEZE BESCHADIGD IS OF INDIEN NATIONALE VOORSCHIFTEN DIT VEREISEN.
- STEEK DE BARBECUE NIET AAN WANNEER DE KAP GESLOTEN IS.
- VLAMMEN DIENEN BLAUW VAN KLEUR TE ZIJN EN STABIEL TE BRANDEN, ZONDER GELE UITEINDEN.
- LEUN NIET OVER HET BAK- OF ROOSTEROPPERVLAK WANNEER U DE BARBECUE AANSTEEST.
- GEBRUIK ALLEEN BARBECUEGEREEDSCHAP EN ACCESSOIRES VAN GOEDE KWALITEIT.
- DRAAG DROGE STEVIGE OVENWANTEN TIJDENS HET BARBECUEN.
- DEK DE VLAMVERDELER /HET GRILLROOSTER /DE GRILLPLATEN OF DE GRILLBODEM NIET GEHEEL AF MET ALUMINIUMFOLIE OF ANDERSINS. DIT KAN DE LUCHTSTROOM ERNSTIG VERSTOREN EN/OF OVERMATIGE HITTE IN HET BRANDERGEBIED VEROORZAKEN.
- VERWIJDER ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL EN BEVESTIGINGSBAND VAN DE GRILL EN DE BRANDERS ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN.
- VET IS BRANDBAAR. LAAT HEET VET AFKOELEN VOOR U ER IETS MEE DOET. LAAT GEEN VET OPHOPEN IN DE LEKBAK OP DE BODEM VAN DE VUURBAK. MAAK DE LEKBAK REGELMATIG SCHOON (NA IEDERE 4-5 KEER GEBRUIK).
DRAAI ALLE BEDIENINGSKNOPPEN UIT EN VERZEKER U ERVAN DAT DE GRILL GOED AFGEKOELD IS VOOR U REINIGINGSMIDDELEN UIT SPUITBUSSEN OP OF ROND DE BARBECUE GEBRUIKT.
DE CHEMISCHE STOFFEN IN SPUITBUSSEN KUNNEN IN DE NABIJHEID VAN HITTE, VLAM VATTEN OF CORROSIE VEROORZAKEN.
- GEBRUIK GEEN ONDERDELEN/ACCESSOIRES VAN ANDERE FABRIKANTEN INDIEN DEZE NIET NADRUKKELIJK DOOR PATTON WORDEN AANGERADEN. UW GARANTIE VERVALT INDIEN BLIJKT DAT U DERGELIJKE ONDERDELEN OF ACCESSOIRES HEEFT GEBRUIKT.
- DRAAI DE KRAAN VAN DE GASFLES NA ELK GEBRUIK DIRECT DICHT.

VEILIGHEID

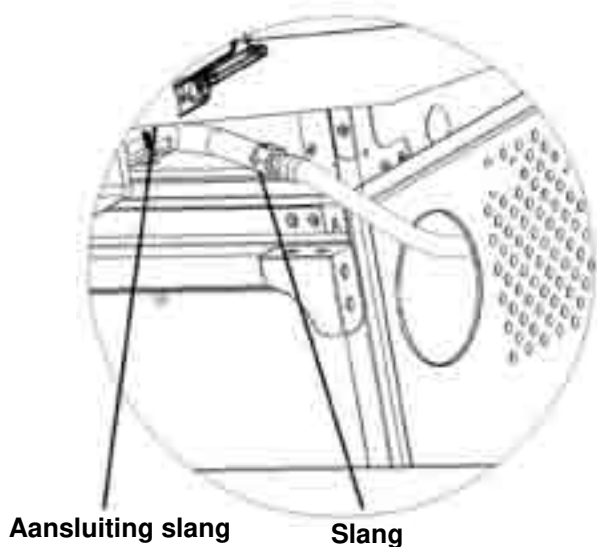
- Gebruik deze barbecue nooit zonder drukregelaar.
- Indien geen drukregelaar is meegeleverd – passend voor het soort brandstof dat u gebruikt – neem dan contact op met uw lokale gasdistributeur voor een drukregelaar.
- De drukregelingen in het onderstaande schema dienen uitsluitend als richtlijn.

MONTAGE VAN DRUKREGELAAR EN GASLANG

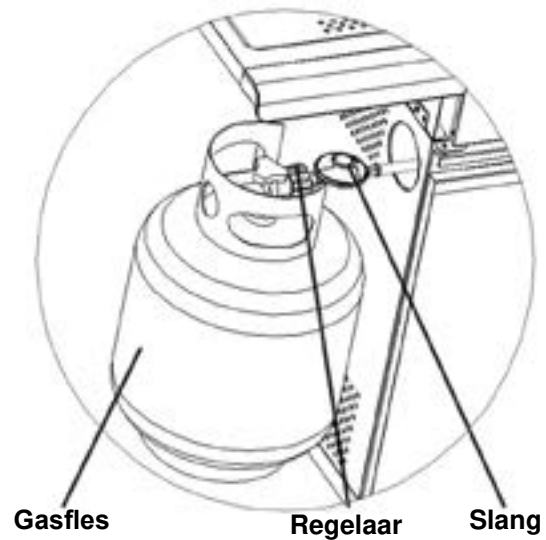
- Drukregelaar en gaslang moeten geschikt zijn voor vloeibaar Liquid Petrol Gas (LPG).
- Drukregelaar en gaslang moeten de bovengenoemde druk kunnen weerstaan.
- De gaslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- De flexibele gaslang wordt aangesloten op een adapter.
- Gebruik een passende slangklem om de slang aan de barbecue adapter vast te maken en voor de aansluiting slang/regelaar.
- Draai na montage van het geheel, het gas open en controleer de slang op lekkage.

Zie *Controle op gaslekken*. Zorg dat deze procedure uitgevoerd wordt in een goed geventileerde omgeving en uit de buurt van open vuur, vonken of een hittebron.

- Gebruik geen gedeukte of roestige LPG-tanks.



Illustratie voor het aansluiten van de barbecue en gas slang



Illustratie voor het aansluiten van de gasfles, drukregelaar en gas slang

ALGEMENE INFORMATIE

PLAATSING VAN UW BARBECUE

- Gebruik de barbecue uitsluitend buiten.
- Gebruik de barbecue niet in recreatievoertuigen.
- Zorg voor voldoende ventilatie en een vrije luchtstroom rond de barbecue voor een optimale verbranding.

CONTROLE OP GASLEKKEN

N.B.: Controleer niet op gaslekken in de nabijheid van open vuur.

Indien u gas ruikt, steek de barbecue dan niet aan, draai de kraan van de gasfles dicht en doof alle open vuur.

Controleer altijd voor het eerste gebruik op gaslekken, en aan het begin van een nieuw seizoen (of, elke keer na vervanging van de gasfles).

1. Maak een zeepoplossing van een deel vloeibare zeep en een deel water.
2. Draai de bedieningsknoppen op "OFF", draai vervolgens de gasfles open.
3. Breng zeepoplossing aan op alle gasaansluitingen. Indien u belLEN ziet betekent dit dat de aansluiting niet goed dichtgedraaid is. Draai ze dicht of repareer indien noodzakelijk.
4. Indien u een gaslek vindt dat u niet kunt dichten, draai de kraan op de gasfles dicht, demonteer de gas slang en wend u tot uw leverancier voor advies.

BUTAAN OF PROPaan?

U kunt beide soorten gas voor deze barbecue gebruiken. Het is belangrijk dat u de juiste regelaar gebruikt voor het type gas dat u koopt. Gasflesmaten tot 10 kg. worden aanbevolen.

EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE GASFLES

- Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik direct dicht.
- Indien u de barbecue binnenshuis opbergt, demonteer dan de gasfles en berg deze buitenshuis op. Bewaar de gasfles niet binnenshuis.

- Berg de gasfles op in staande positie.
- Houd de gasfles uit de buurt van overmatige hitte.
- Indien de gasfles vervangen dient te worden, doe dit dan uit de buurt van open vuur, vonken of hittebronnen.

ONDERHOUD

TEGENSTROOM

- Draai de kraan van de gasfles dicht en draai de bedieningsknop van de brander naar "OFF". Wacht tot de barbecue is afgekoeld en maak dan de branders en gasaanvoer openingen schoon.

REINIGING VAN DE ROOSTERS, GRILLPLATEN/HOTPLATE

- Draai de knop van de gasfles dicht.
- Laat de roosters, grillplaten/hotplate eerst afkoelen. Maak ze met een kunststof schuursponsje en een sopje goed schoon, dat gaat het beste als u ze eerst een nachtje in een bak met warm water met wat Bio-tex of soda heeft laten weken. Droog alles goed af alvorens ze terug te plaatsen.

REINIGING VAN DE VLAMVERDELER

- Maak de vlamverdeler regelmatig schoon in warm water met afwasmiddel of soda. Gebruik indien nodig staalwol om hardnekkig aangekoekte of verbrande resten te verwijderen. Droog de vlamverdeler goed af alvorens deze terug te plaatsen.

REINIGING VAN DE LEKBAK

- Laat de inhoud van de lekbak afkoelen alvorens deze te legen en maak de lekbak met een zachte borstel en een mild reinigingsmiddel (soda) en warmwater schoon. Spoelen droog de onderdelen grondig af. Door een laagje aluminium folie in de lekbak te leggen kunt u het vet en residu het eenvoudigst verwijderen.

JAARLIJKSE SCHOONMAAK VAN DE BARBECUE

Indien u de roosters en de grillplaat/hotplate gedurende en na elk gebruik, bij voorkeur met een messing borstel, schoon houdt, dan staat uw barbecue altijd klaar voor gebruik. Onderwerp de gehele barbecue eens per jaar aan een grondige schoonmaakbeurt.

BINNENWERK

- Draai de bedieningsknop van de brander naar "OFF", draai de knop van de gasfles dicht en demonteer de slang/drukregelaar van de barbecue.
- Verwijder de grillplaat/hotplate, roosters, vlamverdelers en branders. Dek de openingen van de gasaanvoer af met aluminiumfolie. Borstel de binnen- en buitenkant van de barbecue af met een zachte/messing borstel. Maak de grillplaat/hotplate, roosters en vlamverdelers van de barbecue met een kunststof schuursponsje en een sopje goed schoon, dat gaat het beste als u ze eerst een nachtje in een bak met warm water met wat Bio-tex of soda heeft laten weken. De vetopvangbak en de binnenzijde van de barbecue maakt u het beste schoon met een zachte borstel en een mild reinigingsmiddel (soda) en warmwater. Spoel- en droog de onderdelen grondig af. Werk eventuele beschadigde lak bij. Emaille kunt u bijwerken met een hittebestendige lak. Vet de grillplaat/hotplate, roosters, rondom, goed in met wat olie.
- Verwijder het aluminiumfolie van de openingen en controleer of de openingen niet verstopt zijn. Indien de openingen verstopt zijn, prik ze dan door met een rechtgebogen paperclip. Gebruik nooit een houten satéprikker daar deze kan breken waardoor de openingen verstopt kan raken.
- Plaats de branders en andere onderdelen terug.
- Controleer de ontsteking, stel deze af, indien noodzakelijk.
- Sluit de gas slang weer aan en test de ontsteking.
- Draai het rooster, de pakplaat en de vlamverdelers in de winter in een krant en zet ze op een droge plaats weg.

Als u ze terug in de barbecue geplaatst heeft zet de barbecue dan voor gebruik, met de kap dicht, met maximaal twee branders op de middelste stand ± 10 minuten aan. Hierdoor brand de olie goed in en zijn ze goed beschermd en weer klaar voor gebruik.

- Het beste kunt u de barbecue in de herfst - en wintermaanden binnen zetten zonder hoes. Als dit niet tot de mogelijkheden behoort, zet dan de barbecue op een beschutte plaats in de tuin afgedekt met een hoes. Haal de hoes er gedurende de winter, bij open weer, enkele keren af dat reduceert het vocht.
- Goed en regelmatig onderhoud houdt uw barbecue in topconditie en verlengt de levensduur van uw barbecue.

ROESTVRIJ STAAL

- Deze barbecue is gemaakt van roestvrij staal in combinatie met staal dat deels voorzien is van een poeder coating en deels van een porseleincoating of emaillelaag. Er zijn een groot aantal reinigingsmiddelen voor (roestvrij) staal in de handel verkrijgbaar. Begin altijd met de mildste reinigingsmethode.
- Zichtbare krassen in het roestvrij staal kunt u bijwerken met een licht schurend, extra fijn polijstmiddel of schuurpapier met zeer fijne korrel. Vetspatten kunnen aancoeken op het roestvrijstaal oppervlak. Dit soort vlekken kan sterk op roest lijken. Gebruik een schuurspons met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal om dit soort vlekken te verwijderen.

SPINNEN EN INSECTEN KUNNEN SPINNENWEBBEN OF NESTEN MAKEN IN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDERS, DE BUIZEN OF SLANGEN. DEZE KUNNEN DE GASSTROMING BELEMMEREN EN BRAND VEROORZAKEN. DIT VERSCHIJNSEL STAAT BEKEND ALS "TEGENSTROOM" (ZIE BOVEN) EN KAN UW BARBECUE ERNSTIG BESCHADIGEN EN EEN ONVEILIGE VERBRANDING VEROORZAKEN.

REGELMATIGE CONTROLE EN REINIGING VAN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDERS, DE SLANGEN EN BUIZEN WORDT AANBEVOLEN.

GEBRUIK VAN DE BRANDER EN CONTROLE VAN DE ONTSTEKING

OPEN DE KAP VOOR U DE BARBECUE AANSTEEKT.

1. Draai de bedieningsknoppen naar "Off", en open de gasafsluiter op de gasfles.
2. Indien u de barbecue voor het eerst monteert, zijn de gasleidingen gevuld met lucht. De leidingen dienen gevuld te worden met gas. Het kan enkele pogingen duren voor de gasleidingen met gas gevuld zijn.
3. Druk de bedieningsknop in en draai deze naar de hoogste stand "HI". Druk tegelijkertijd de knop voor de elektronische ontsteking in. Laat de ontsteking los als de brander brandt. Indien de barbecue een ontsteking in de bedieningsknop heeft ontsteekt dan door de bedieningsknop te draaien.
4. Indien de brander niet aan gaat, draai dan de gastoevoer op de gasfles dicht en herhaal de procedure tot stap 3, twee tot drie keer.
5. Indien de brander nog altijd niet aan gaat na stap 4, DRAAI DAN HET GAS DICHT en WACHT 5 MINUTEN voor u het nogmaals probeert of steek de barbecue aan met een lucifer.
6. NB: Draai de bedieningsknoppen vóór elke controle naar "OFF".
7. Indien de branders niet willen ontsteken, draai dan de knop van de gasfles dicht en controleer de leidingen op verstopping.

EERSTE GEBRUIK / GEBRUIK NA LANGE PERIODE – BEGIN VAN HET SEIZOEN

- Lees de veiligheids-, ontstekings- en bedieningsinstructies aandachtig door.
- Controleer de openingen van de gasafsluiter, de branderleidingen en de branders zelf op verstopping.
- Controleer of de branderleiding goed over de opening van de afsluiter heen is geschoven.
- Controleer of de gasfles vol is.
- Controleer op gaslekken met gebruikmaking van een zeepoplossing.
- Draai de bedieningsknoppen naar "OFF" en sluit de gastoevoer aan.
- Open de kap voor u de barbecue aansteekt.

BEDIENING VAN DE ZIJBRANDER

- Controleer de gas slang voor u het gas aansteekt. Indien er sprake is van scheuren, slijtage of schuurplekken dient de slang vervangen te worden voor u de barbecue in gebruik neemt. Gebruik de zijbrander niet indien u gas ruikt.

- Houd een spuitfles met zeephoudend water in de buurt van de gasafsluiter en controleer de aansluitingen voor gebruik.
- Open de kap voor u de barbecue aansteekt.
- Druk de bedieningsknop in en draai deze naar "HI"; druk tegelijkertijd de elektronische ontstekingsknop in. Indien de barbecue een ontsteking in de bedieningsknop heeft ontsteek dan door de bedieningsknop te draaien.
- Indien de ontsteker geen vonk produceert, gebruik dan een lucifer om de brander aan te steken.
- Gebruik wokken of pannen van minimaal 120mm en maximaal 200mm doorsnede. Bij gebruik van grotere pannen kan de toplaag verkleuren.

EERSTE GEBRUIK, VERBRANDEN VAN VET EN OLIE

Brand voor het eerste gebruik oliën en vetten die gebruikt zijn bij de fabricage van uw barbecue van de grill/plaat/pan.

- Open de kap, steek de branders aan en laat deze gedurende 10-15 minuten op hoog vuur "HI" branden.
- Draai de knoppen dicht, laat de barbecue afkoelen en maak de barbecue schoon met een sopje en schuurspons. Daarna goed droogmaken.

BARBECUEN MET GESLOTEN KAP

BELANGRIJK: Gebruik nooit alle branders tegelijk op "HI" indien u kookt met gesloten kap.

- Gebruik alleen branders zoals aangegeven in de tekening indien u met gesloten kap bereidt.
- Open altijd eerst de kap voor u de barbecue aansteekt.
- Plaats de vlamverdelers, grillplaat of pan op de centrale branders. Sluit de kap en draai de bedieningsknoppen naar "LO".
- Houdt een temperatuur van maximaal 200° C aan.
- Als u wilt bakken, plaats het gerecht dan in het midden van de oven, bijvoorbeeld door het op een omgekeerd bakblik te plaatsen.
- Controleer de voortgang van het bakproces regelmatig.

WAT INDIEN UW BBQ NIET FUNCTIONEERT

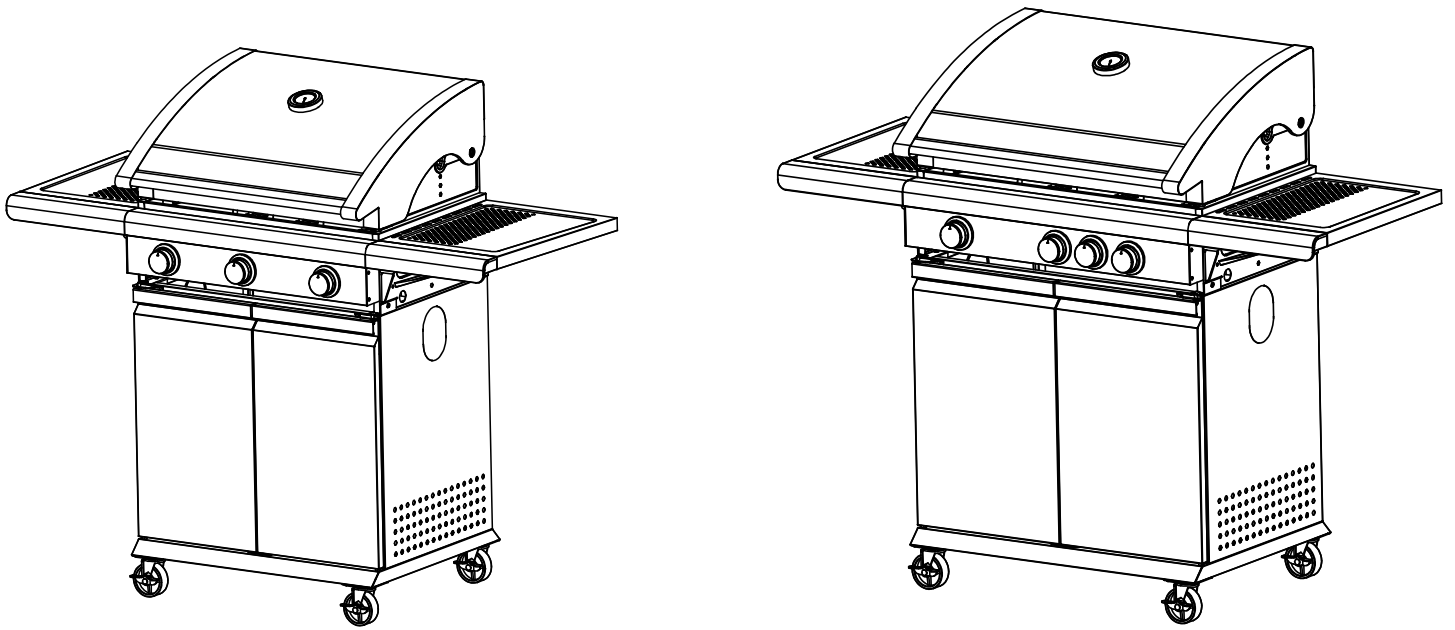
- Niet roken tijdens het controleren van uw barbecue!
- Draai de gastoevoer dicht, draai de bedieningsknoppen naar "OFF".
- Wacht vijf minuten voor u het nogmaals probeert.
- Controleer de gastoevoer/ -aansluitingen.
- Herhaal de aansteekprocedure en, indien de barbecue nog steeds niet wil werken, DRAAI DAN DE GASTOEVOER DICHT, DRAAI DE BEDIENINGSKNOPPEN NAAR "OFF".

Wacht tot de barbecue is afgekoeld en controleer het volgende:

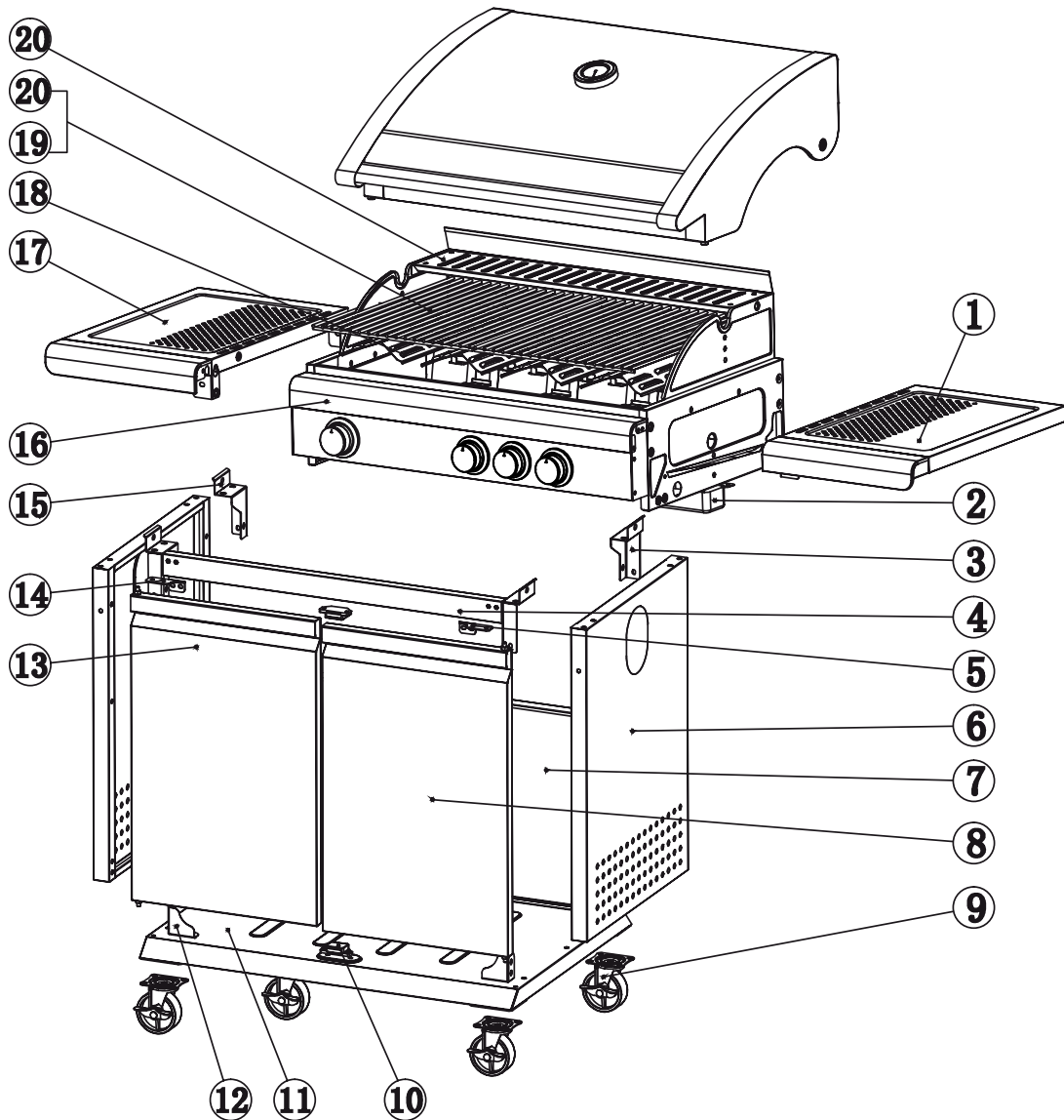
- Aansluiting van de leidingen van de brander op openingen.
CORRECTIE: Schuif de leiding van de brander goed over de opening.
- Verstopping in gasleiding.
CORRECTIE: Maak de slang los van de barbecue.
Open de gastoevoer gedurende 1 seconde om verstopping in de slang op te heffen.
Sluit de gastoevoer af (draai de knop op de gasfles dicht) en verbind de slang met de barbecue.
- Verstopte opening
CORRECTIE: Haal alle losse onderdelen uit het binnenwerk van de barbecue. Schroef de branders los / verwijder de splitpen onderaan de voet van de brander met gebruikmaking van een schroevendraaier of tang. Til elke brander van de gasopening, verwijder de verstopping met een fijne naald.
Plaats de branders terug op de openingen en bevestig de brandervoet op de beugel op de bodem van de barbecue.
Plaats de losse onderdelen terug.
- Aansluiting van ontsteker op brander.
CORRECTIE: Het uiteinde van de elektrode moet wijzen naar de brander/verzameldoos. Het gat tussen de vonkelektrode en het uiteinde van de brander/verzameldoos moet ca. 3-5 mm zijn. Afstellen indien noodzakelijk door voorzichtig buigen.
Indien het nodig is te ontsteken terwijl de barbecue nog heet is, wacht dan tenminste vijf minuten alvorens de barbecue aan te steken. (Dit geeft gaslucht gelegenheid weg te trekken).

Indien alle controles/correcties zijn uitgevoerd en uw barbecue wil nog steeds niet naar behoren werken, raadpleeg dan uw verkoper of gasinstallateur.

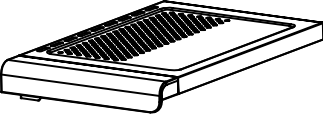


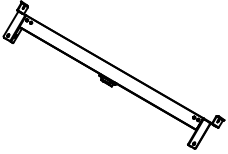

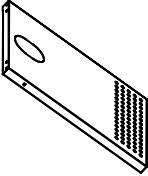
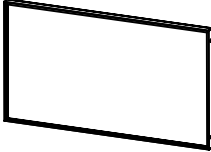
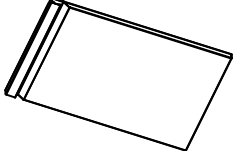


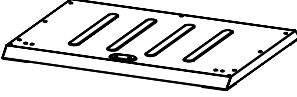

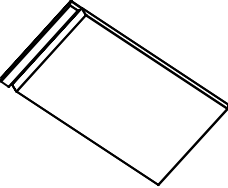


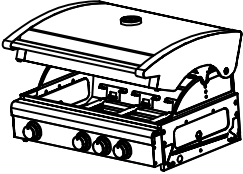
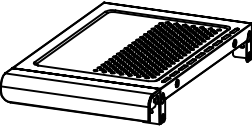
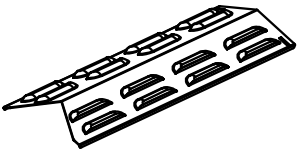

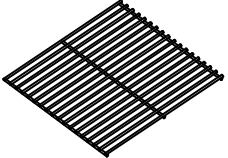






Montagehandleiding voor de Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

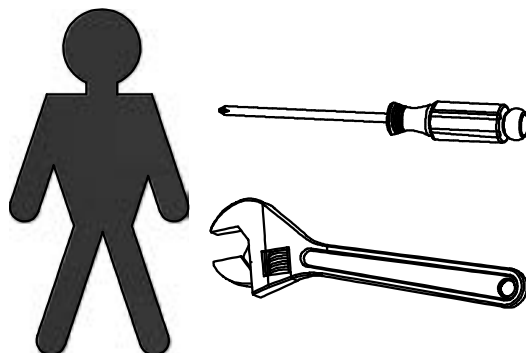


1. Afbeelding van afzonderlijke onderdelen van de Patio Chef 3+1 (gelijk aan de Patio Chef 2+1)



Onderdelenlijst

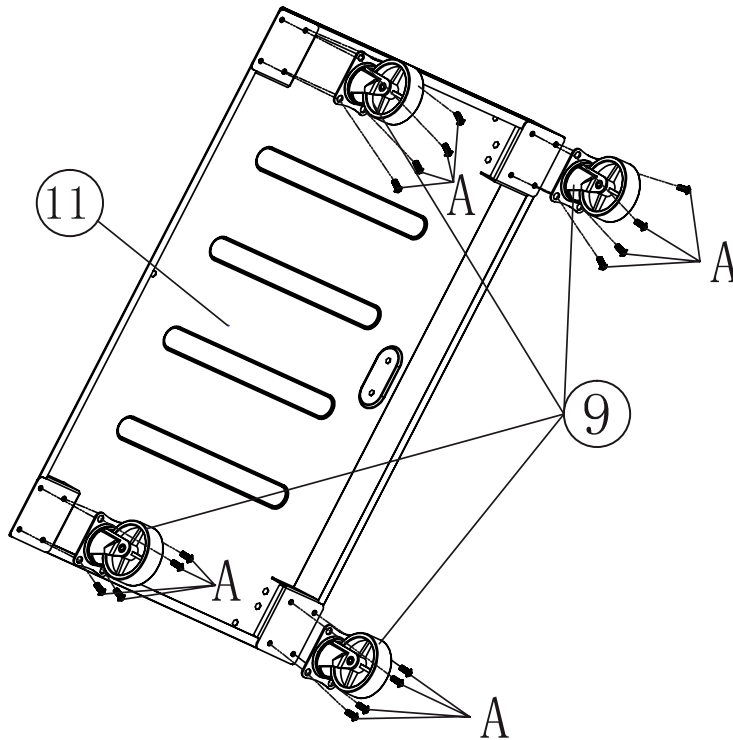
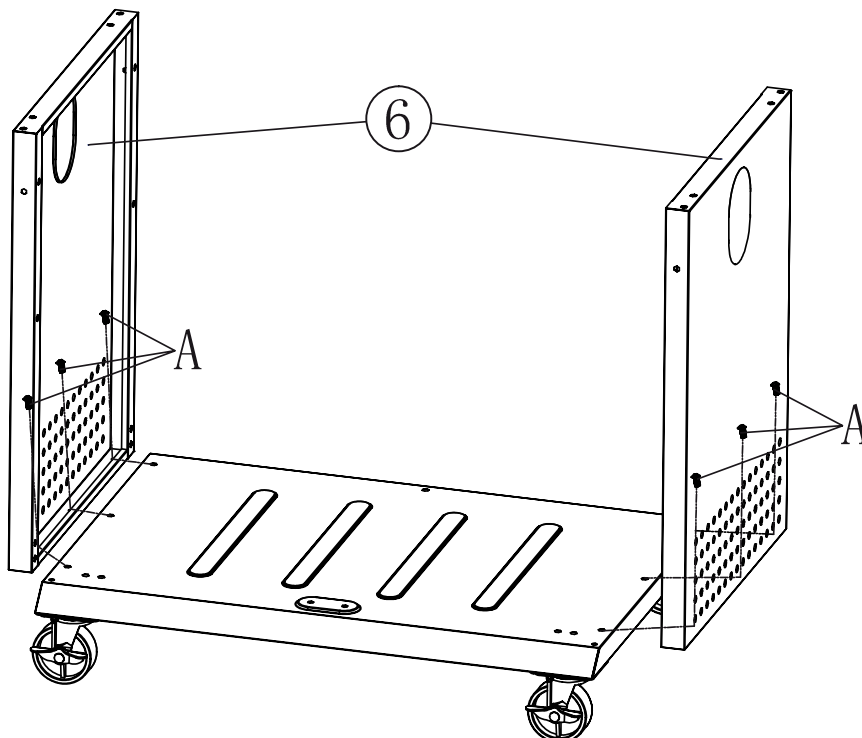
<p>①*1</p> 	<p>②*1</p> 	<p>③*1</p> 	<p>④*1</p> 			
<p>⑤*1</p> 	<p>⑥*2</p> 	<p>⑦*1</p> 	<p>⑧*1</p> 			
<p>⑨*4</p> 	<p>⑩*1</p> 	<p>⑪*1</p> 	<p>⑫*2</p> 			
<p>⑬*1</p> 	<p>⑭*1</p> 	<p>⑮*1</p> 	<p>⑯*1</p> 			
<p>⑰*1</p> 	<p>⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01)</p> 	<p>⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01)</p> 	<p>⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01)</p> 			
<p>㉑*1</p> 	<p>A M5-10*65</p> 	<p>B M4-8*2</p> 	<p>C M5-6*2</p> 	<p>D *4</p> 	<p>E M-10*8</p> 	



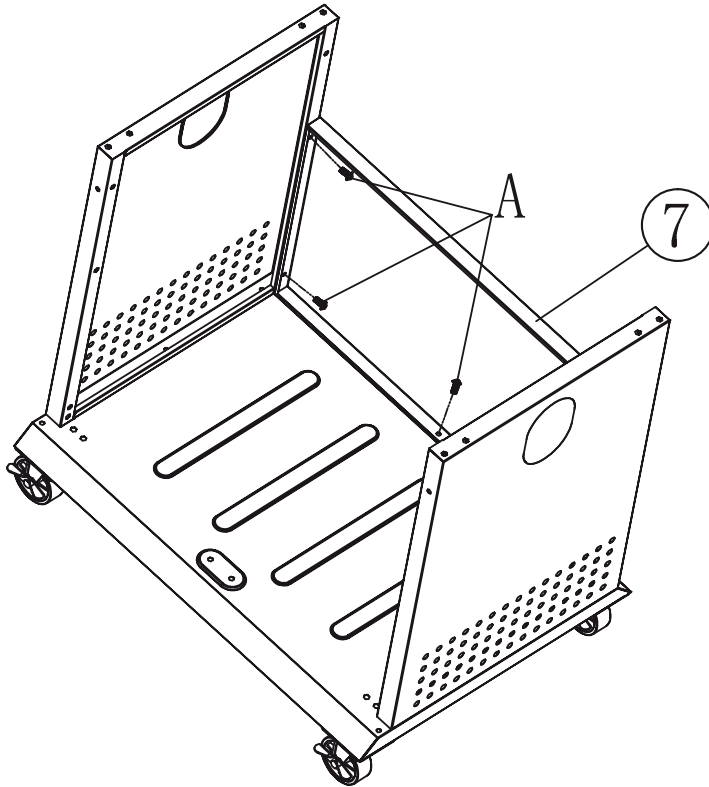
MONTAGE

Zorg voor de juiste montage van het gehele barbecue. Een gedetailleerde montagehandleiding vindt U in deze handleiding. Om het toestel juist en correct in elkaar te zetten, dient men zich aan deze handleiding te houden.

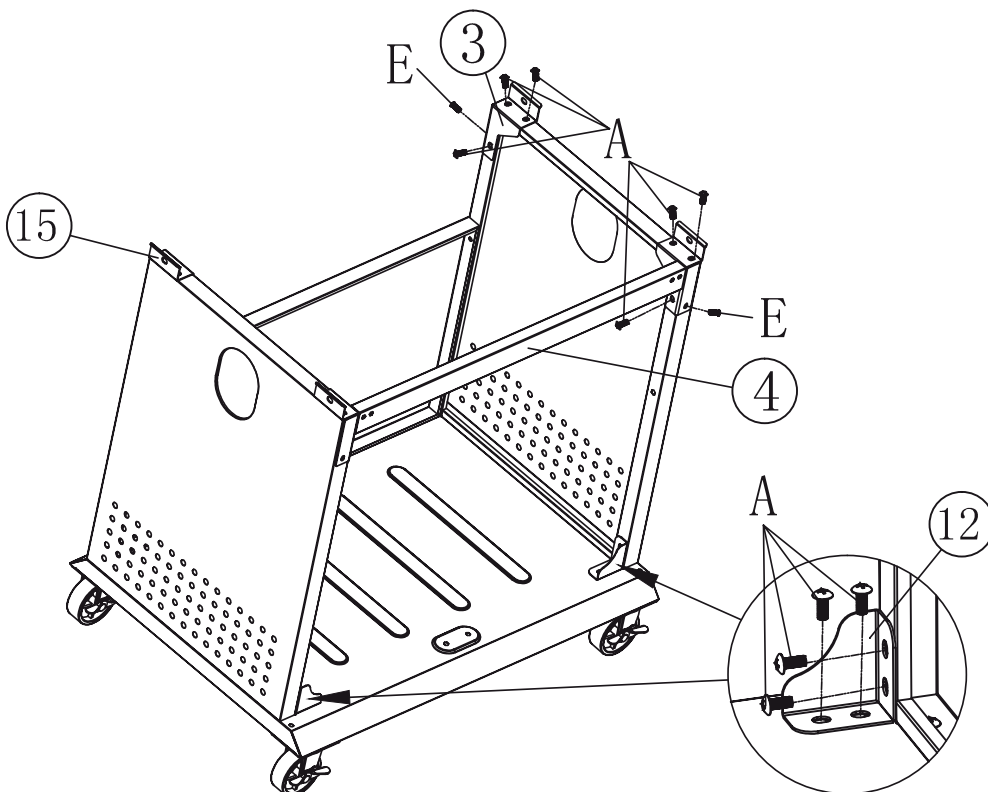
Waarschuwing: Hoewel we ons best doen om de montage zo gemakkelijk mogelijk te maken, dient men toch voorzichtig om te gaan met stalen prefabricaten, in het bijzonder met de kanten die verwondingen kunnen veroorzaken. Wees dus voorzichtig en gebruik bij voorkeur beschermingshandschoenen.

1、 A*16**2、 A*6**

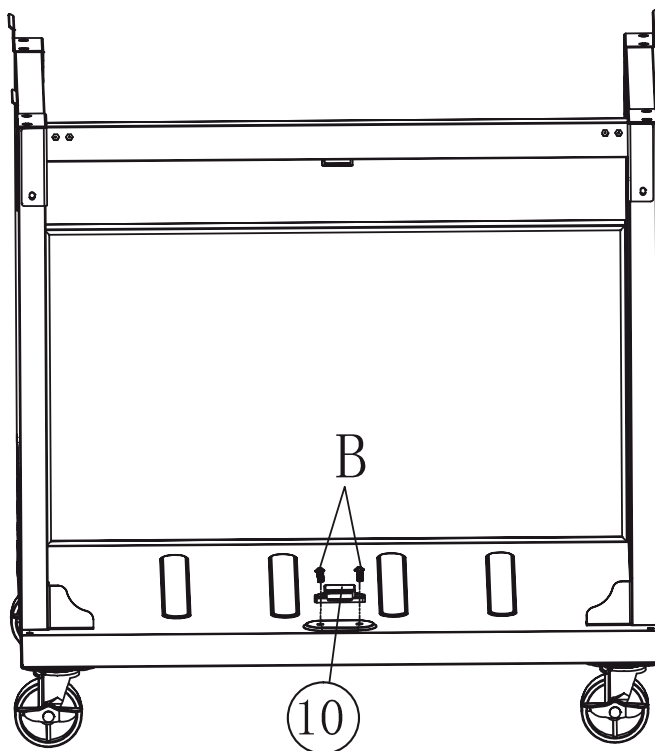
3、A*5



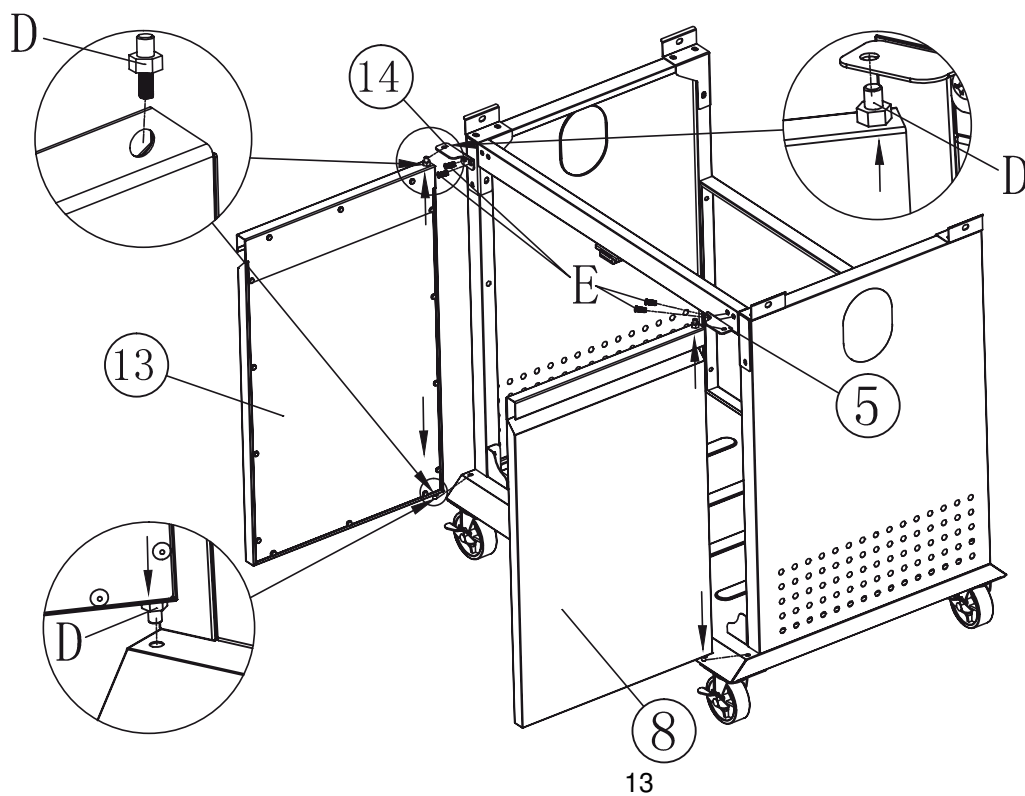
4、A*20 E*4



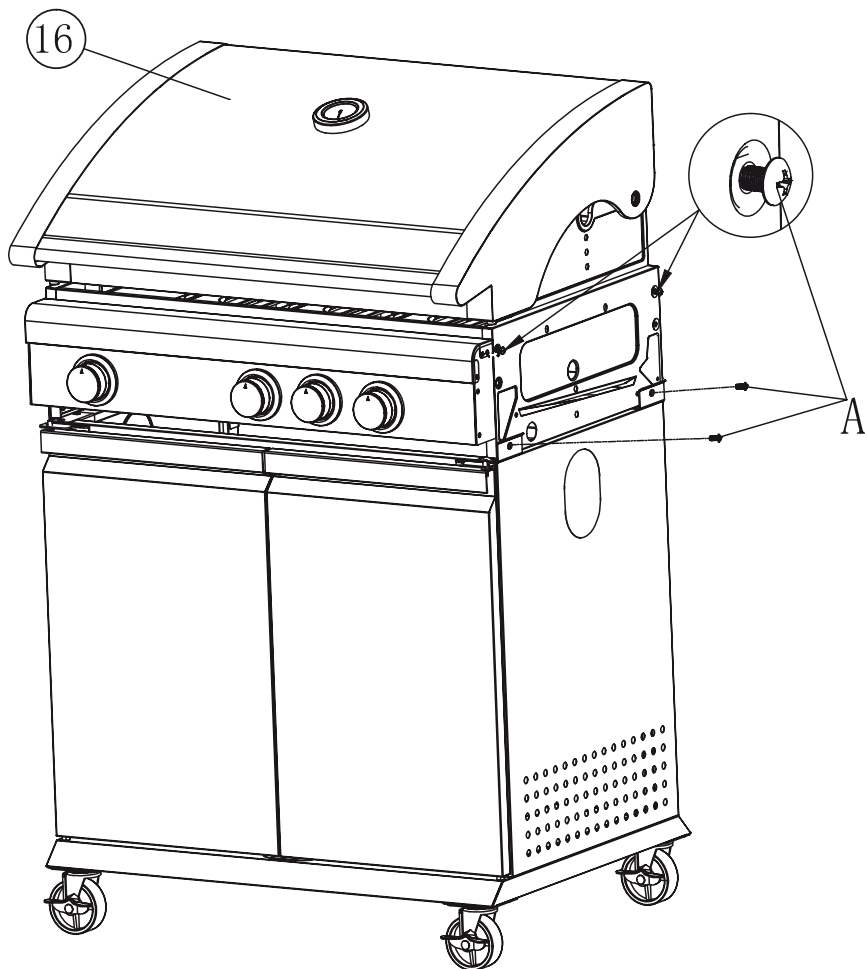
5、 B*2



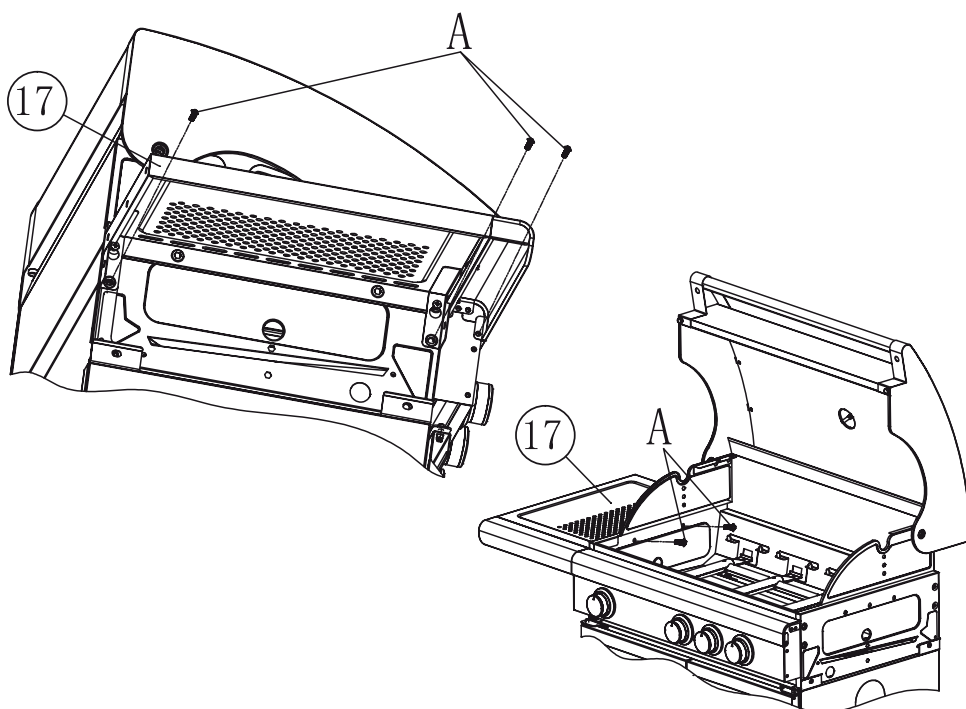
6、 D*4 E*4



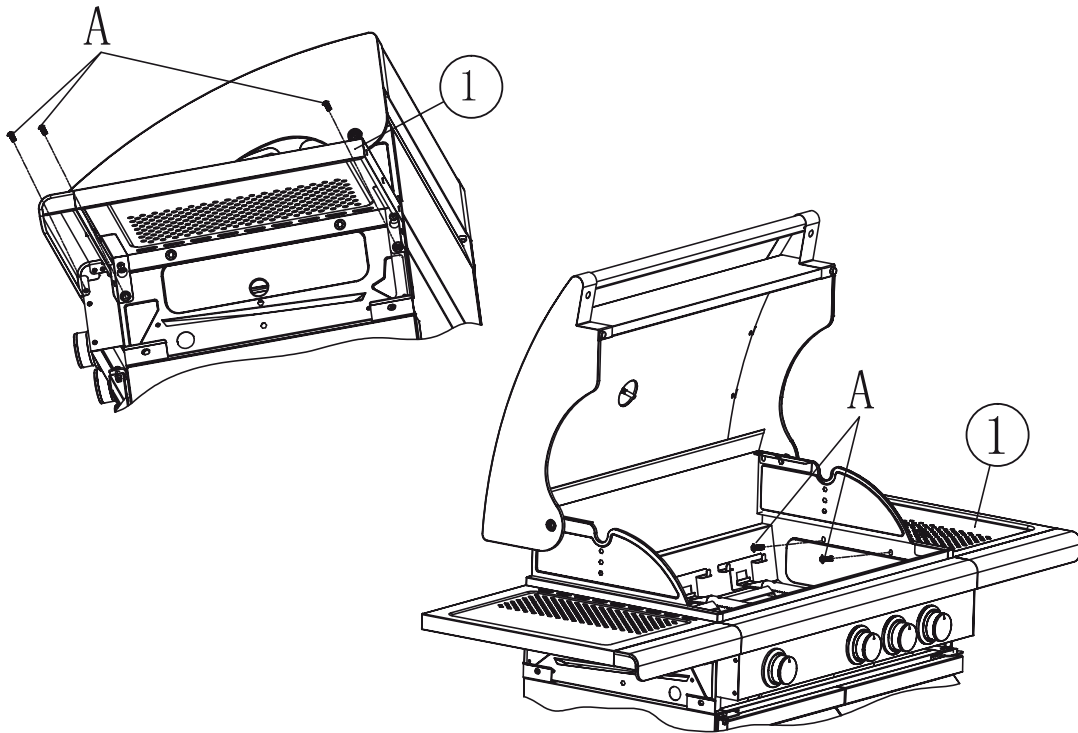
7、A*8



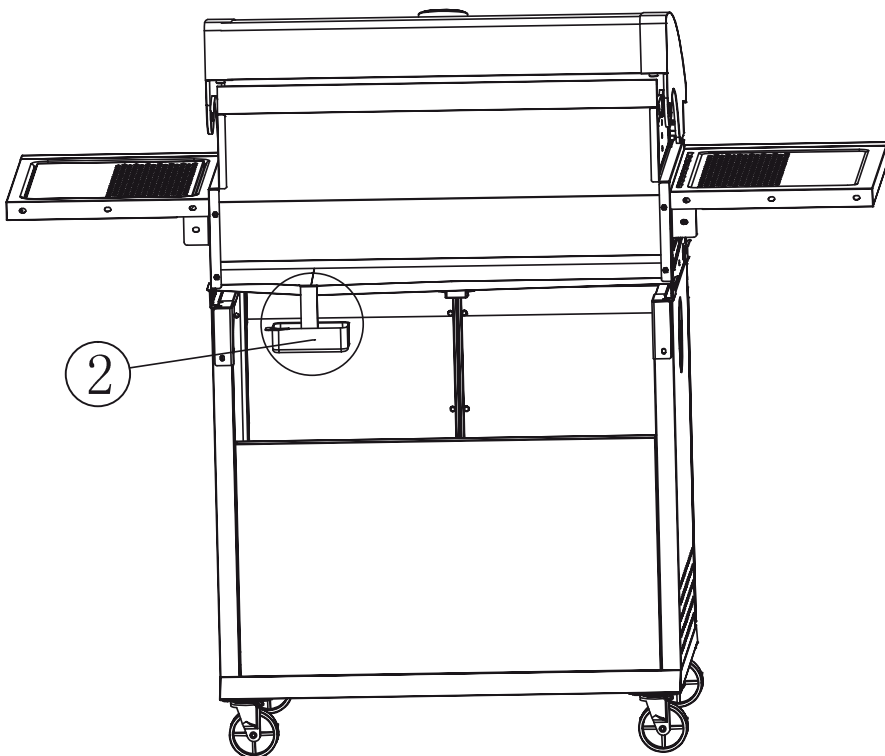
8、A*5



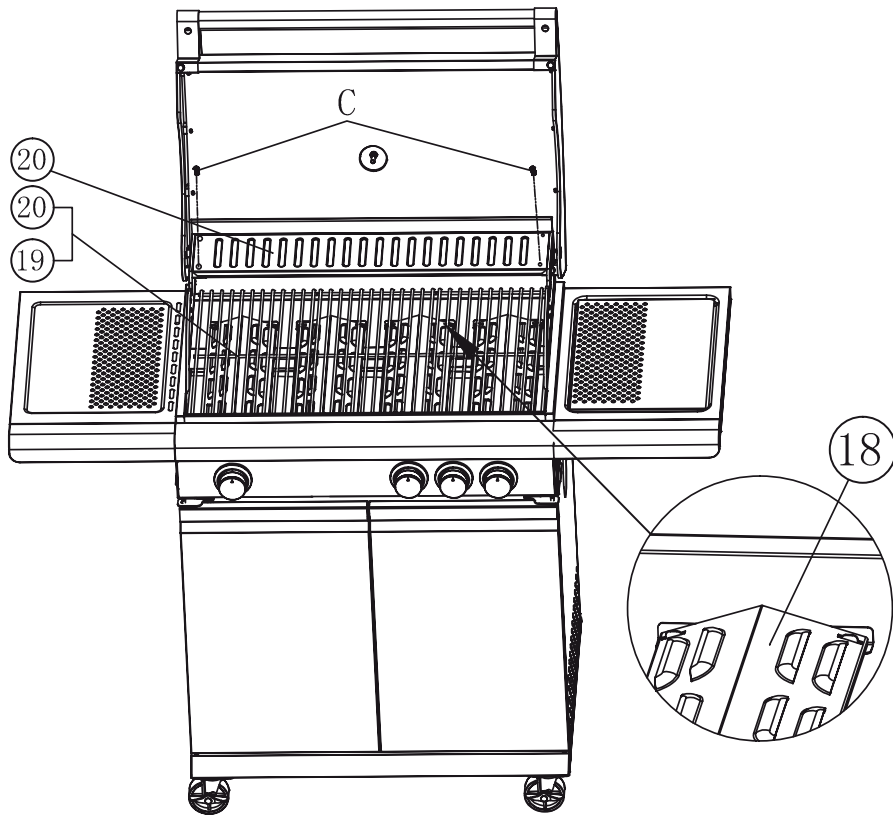
9、 A*5



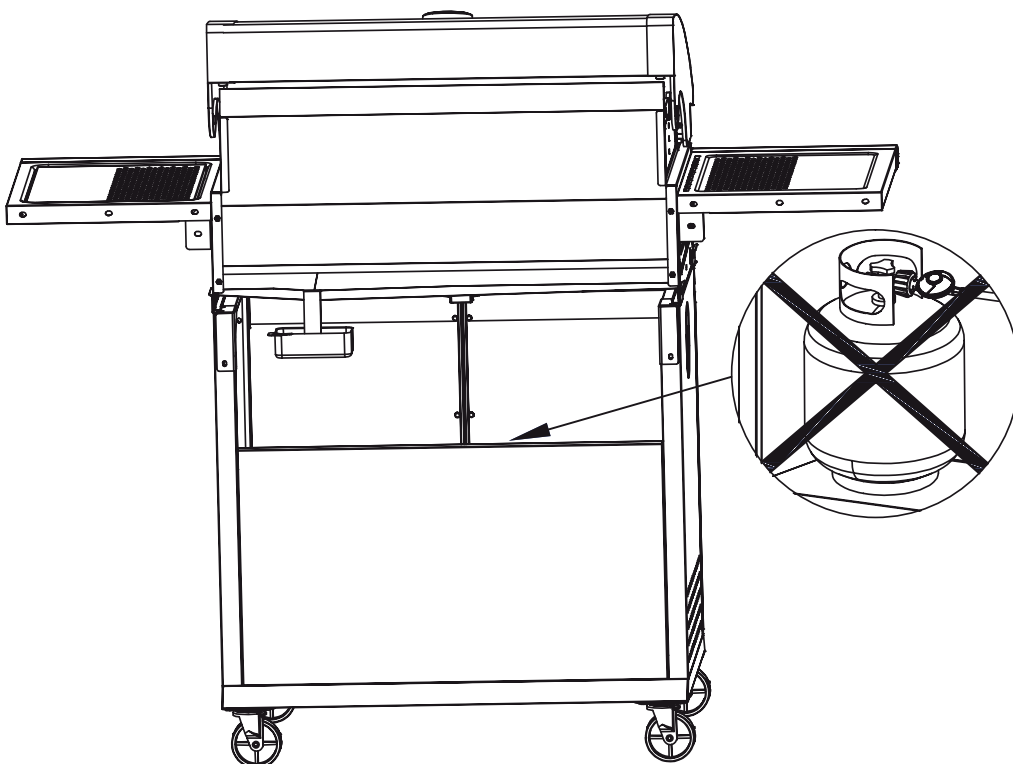
10、



11、 C*2



12、





WAARSCHUWING: De handgreep wordt tijdens het gebruik van de barbecue op gemarkeerde plaatsen (zie de tekening bovenaan) heet. Blijf voorzichtig en raak de gemarkeerde plaatsen niet aan.

Aansteken van de vlam

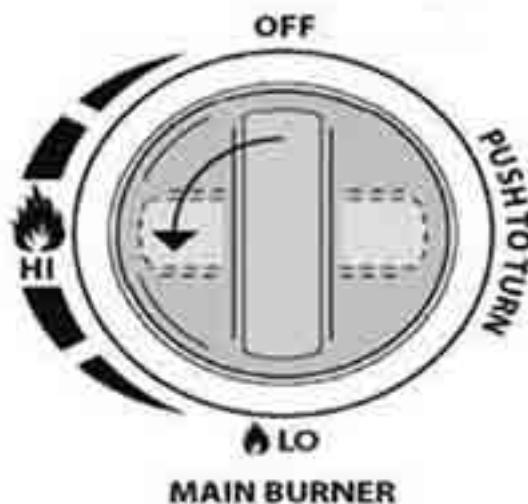
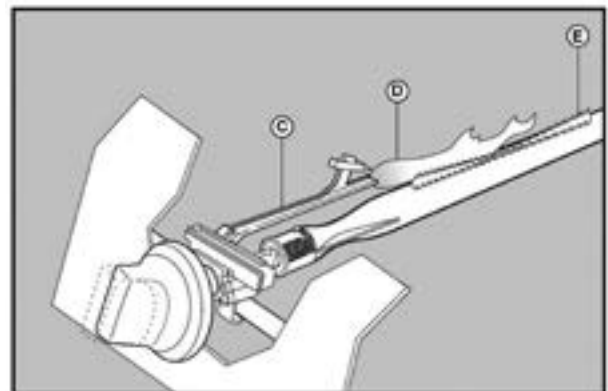
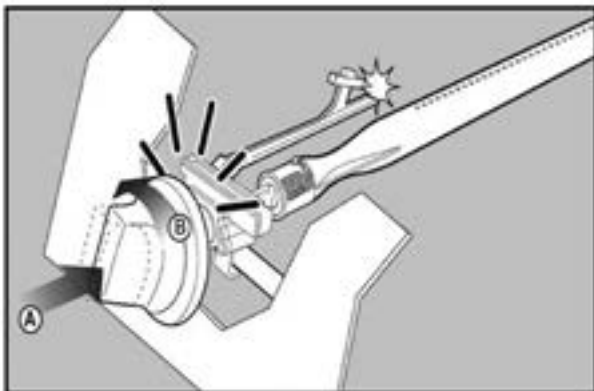
Bij alle gasregelaars in de „OFF”-positie: Draai de gaskraan voor de gasdrukregelaar op de gasfles open. Om een vonk te maken, druk de A-knop en hou hem ingedrukt gedurende 3-5 seconden om de gas te laten stromen. Draai de knop vervolgens naar links, naar de „HIGH”-positie (B). Zo kan een vonk bij de aanstekingspijp (C) ontstaan. Er ontstaat een karakteristiek geluid en er komt een oranje vonk van 6-10 cm van de pijp links van de brander (D).

Houd de knop van de brander na het geluid nog ca. 2 seconden gedrukt; dit laat de gas naar de branderpijp (E) komen zorgt voor een correcte vlam. Als er een brander brandt dan gaan de andere, opvolgende, branders ook aan wanneer de bijbehorende knoppen op „HIGH” worden gedraaid. In de „HIGH”-positie dient de vonk aan de brander ca. 12- 20 mm lang zijn, oranje van kleur. Om het vuur op minimum te zetten, draai de knop helemaal naar links.

Indien het vuur niet correct brandt ondanks het feit dat alle handelingen correct zijn uitgevoerd, neem dan contact op met uw leverancier.



WAARSCHUWING: Als de brander nog altijd niet brandt, draai de knop in de „OFF”- positie en wacht 5 minuten voordat u opnieuw begint om de juiste start condities met het gas te creëren.





1. Données technique du modèles Patio Chef

Nom de produit	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Numéro de modèle	54GCPR201				
No. identificateur de produit	0063CN7292				
Puissance thermique max: Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Catégorie de gaz	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Type de gaz	Butane	Propane	Les mélanges du gaz LPG		
Pression de gaz	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Dimm. de buses	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Dimm. de buses brûleur lat.	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, et SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU et MT.	AT, CH, DE et SK	PL

Nom de produit	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Numéro de modèle	54GCPR511				
No. identificateur de produit	0063CN7292				
Puissance thermique max: Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Catégorie de gaz	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Type de gaz	Butane	Propane	Les mélanges du gaz LPG		
Pression de gaz	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Dimm. de buses	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Dimm. de buses brûleur lat.	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, et SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU et MT.	AT, CH, DE et SK	PL

À utiliser uniquement en plein air.

Lire les instructions d'utilisation de l'appareil.

Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Ne pas laisser jouer les jeunes enfants à proximité de l'appareil.

Ne pas déplacer le barbecue pendant son fonctionnement.

Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage.

Chaque modification de ce barbecue peut s'avérer dangereux.

Des pièces fermées par le constructeur de devraient pas être manipulées par l'utilisateur.

Ne jamais altérez ou modifiez la détendeur ou le bloc de fourniture de gaz.

- LA SPECIFICATION TECHNIQUE CE TROUVE SUR LA PLAQUETTE EN ARGENT.
- UTILISER LE PROPANE/BUTANE LIQUIDE. NE JAMAIS UTILISER LES TUYAUX OU RACCORDEMENTS CONÇUS POUR LE GAZ NATUREL SAUF SI LE GRILL Y EST ADAPTE.
- POUR UTILISER LE GRILL, S'APPROVISIONNER EN BOUTEILLE GPL DE GAZ REMPLIE DE PROPANE OU DE BUTANE ET EQUIPE D'UN REGULATEUR DE PRESSION EN MB CONFORMEMENT A LA LOI EN VIGUEUR.
- NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS MANOEUVRER LE GRILL.
- LES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. NE PAS ADMETTRE LES ENFANTS A PROXIMITE DE L'APPAREIL.
- LES MODIFICATIONS DU GRILL PEUVENT ETRE DANGEREUSES.
- NE PAS CHANGER LE REGULATEUR DE PRESSION OU DE SORTIE DE GAZ.
- NE PAS DEPLACER L'APPAREIL EN SERVICE.
- CONTROLER LE TUYAU FLEXIBLE AVANT CHAQUE UTILISATION POUR LES CASSURES, DEGATS OU AUTRES ENDOMMAGEMENTS.
- NE JAMAIS ALLUMER LA FLAMME EN CAS D'ODEUR DE GAZ.
- LAISSER INTACTES LES PIECES ETEINTES PAR LE FABRICANT.
- NE PAS PLACER LE GAZ A COTE DU OU SOUS LE GRILL NI SUR LE CHARIOT.
- NE PAS ENTREPOSER LES RECIPIENTS DE RECHANG REMPLIS OU VIDE SOUS LE GRILL OU A SA PROXIMITE.
- NE PAS ENTREPOSER L'ESSENCE OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE VOLATILE INFLAMMABLE A PROXIMITE DU GRILL.
- ENTREPOSER LE TUYAU DE GAZ ET LES CABLES ELECTRIQUES LOIN DES SURFACES CHAUDES.
- FAIRE ATTENTION A CE QUE LE TUYAU DE GAZ NE SOIT PAS TORSADÉ.
- CHANGER LE TUYAU S'IL EST ABIME OU SI UN TEL CHANGEMENT EST EXIGE PAR LES REGLEMENTS NATIONAUX.
- NE PAS ALLUMER LE FEU DANS LE GRILL SI LE COUVERCLE EST FERME.
- LES FLAMMES DEVRAIENT ETRE BLEUES ET STABLES, SANS COULEUR JAUNE A L'EXTREMITÉ.
- AU MOMENT D'ALLUMAGE DU GRILL, NE PAS S'APPUYER SUR LA SURFACE DU PLATEAU OU DES GRILLES.
- UTILISER UNIQUEMENT LES OUTILS DE GRILL ET LES ACCESSOIRES DE BONNE QUALITE.
- NE PAS COUVRIR HERMETIQUEMENT LE RÉPARTITEUR DE FLAMME/GRILLES/PANNEAU OU BASE DU GRILL À L'AIDE DE LA FEUILLE D'ALUMINIUM OU D'UN AUTRE MATÉRIEL. CELA PEUT PERTURBER GRAVEMENT LA CIRCULATION DE L'AIR ET/OU PROVOQUER LE RÉCHAUFFEMENT EXCESSIF DANS LA ZONE DU BRÛLEUR.
- AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, ENLEVER TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE ET DES RUBANS ADHÉSIFS DU GRILL ET DES BRÛLEURS.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. LAISSER LA GRAISSE REFROIDIR AVANT D'ENTREPRENDRE DE QUELCONQUES ACTIVITÉS. NE PAS LAISSER LA GRAISSE S'ACCUMULER DANS LE TIROIR POUR LES GRAISSES AU FOND DU PLATEAU AVEC LE FEU. NETTOYER SYSTÉMATIQUEMENT LE TIROIR POUR LES GRAISSES (APRÈS TOUTES LES 4-5 UTILISATIONS). FERMER TOUS LES BOUTONS RÉGULATEURS ET S'ASSURER QUE LE GRILL AIT REFROIDI AVANT D'UTILISER LE VAPORISATEUR AVEC LE PRODUIT NETTOYANT AUTOUR DU GRILL OU SUR LE GRILL. LES SUBSTANCES CHIMIQUES SE TROUVANT DANS LES VAPORISATEURS PEUVENT PROVOQUER LA FLAMME OU LA CORROSION À PROXIMITÉ DE LA SOURCE DE CHALEUR.
- NE PAS UTILISER LES PIÈCES/ACCESSOIRES D'AUTRES FABRICANTS S'ILS NE SONT PAS EXPRESSÉMENT RECOMMANDÉS PAR PATTON. VOTRE GARANTIE PERD LA VALIDITÉ SI LES PIÈCES OU ACCESSOIRES D'AUTRES FABRICANTS ONT ÉTÉ UTILISÉS.
- FERMER LA SOUPAPE DE GAZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

SECURITE

- Ne jamais utiliser le grill sans régulateur de pression.
- Si un régulateur de pression adapté à un type donné de carburant n'a pas été fourni, contacter le fournisseur local de gaz afin d'en obtenir.
- Les indices de pression dans le schéma ci-dessous ne sont présentés qu'à titre indicatif.

MONTAGE DU REGULATEUR DE PRESSION ET DU TUYAU DE GAZ

- Le régulateur de pression et le tuyau de gaz doivent être adaptés au gaz liquide - Liquid Petrol Gas (LPG).
- Le régulateur de pression et le tuyau de gaz doivent supporter la pression indiquée ci-dessus.
- Le tuyau de gaz ne peut pas dépasser 1,5 mètres.
- Le tuyau de gaz flexible est branché à l'adaptateur.
- Utiliser un borne de tuyau convenable pour fixer le tuyau à l'adaptateur du grill et afin de brancher le tuyau/régulateur.
- Monter le tout, ouvrir le gaz et contrôler l'étanchéité. Voir Contrôler l'étanchéité. Faire attention à ce que la procédure soit effectuée dans un endroit bien ventilé et se trouvant loin du feu ouvert, des étincelles et sources de

chaleur.

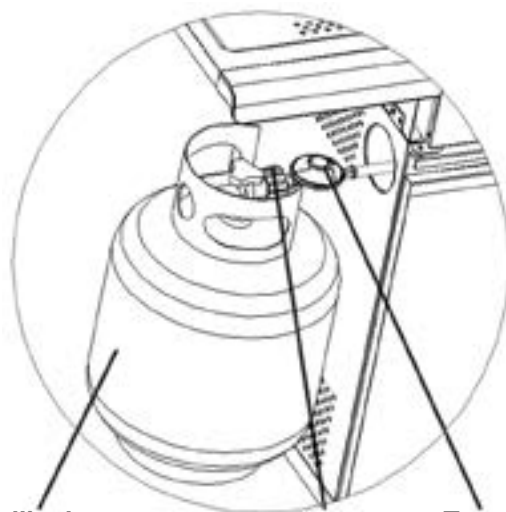
- Ne pas utiliser les bouteilles de gaz GPL déformées ou rouillées.



Raccord tuyau

Tuyau

Illustration pour connecter le barbecue et du gaz tuyau



Bouteille de gaz

Régulateur

Tuyau

Illustration pour connecter la bouteille de gaz, régulateur et gaz tuyau

INFORMATIONS GENERALES

POSITIONNEMENT DU GRILL

- Utiliser le grill uniquement à l'extérieur.
- Ne pas utiliser le grill dans les véhicules de tourisme.
- Assurer une bonne ventilation et la circulation libre de l'air autour du grill pour obtenir la combustion optimale.

CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ

Attention: Ne jamais contrôler l'étanchéité à proximité du feu ouvert.

En cas d'odeur de gaz, ne pas allumer le grill. Fermer la soupape de la bouteille de gaz et éteindre le feu ouvert.

Avant la première mise en service ou au début de la nouvelle saison, contrôler l'étanchéité (ou après chaque changement de bouteille de gaz).

1. Préparer la dissolution de l'eau savonneuse en mélangeant une partie du savon liquide et une partie de l'eau.
2. Tourner les boutons régulateurs en position "OFF", ensuite ouvrir la soupape de la bouteille de gaz.
3. Étendre l'eau savonneuse sur toutes les connexions de gaz. L'apparition des bulles signifie que les connexions ne sont pas bien serrées. Il faut les serrer ou réparer si nécessaire.
4. En cas de découverte de la fuite, fermer la soupape de la bouteille de gaz, démonter le tuyau de gaz et contacter le fournisseur.

BUTANE OU PROPANE?

En cas de ce grill, il est possible d'utiliser les deux types de gaz. Il est important d'utiliser un régulateur adapté au type de gaz choisi. Il est recommandé d'utiliser les bouteilles de gaz de 10 kg.

UTILISATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ EN TOUTE SECURITÉ

- Après chaque utilisation fermer la soupape de la bouteille de gaz.
- Si le grill est entreposé à l'intérieur, il faut démonter la bouteille de gaz et l'entreposer à l'extérieur. Il est interdit d'entreposer la bouteille de gaz à l'intérieur.
- La bouteille de gaz doit être entreposée debout.

- La bouteille de gaz doit être entreposée loin des sources de chaleur.
- Si la bouteille de gaz doit être changée, il faut le faire loin du feu ouvert, des étincelles ou sources de chaleur.

ENTRETIEN

FLUX EN ARRIERE

- Fermer la soupape de la bouteille de gaz et tourner le bouton régulateur du brûleur en position "OFF". Attendre à ce que le grill ait refroidi et nettoyer les brûleurs et l'aménée de gaz.

NETTOYAGE DE GRILLES, PLATEAU DU GRILL /HOTPLATE

- Fermer la soupape de la bouteille.
- Attendre à ce que les grilles et les plateaux du grill/hotplate aient refroidi. Nettoyer ces éléments à l'aide d'une éponge à nettoyer en plastique et de l'eau. Le nettoyage est plus facile si on laisse les éléments dans un récipient avec de l'eau chaude et une petite quantité de Bio-tex ou de carbonate de sodium pour toute la nuit. Sécher tous les éléments avant de les mettre en place.

NETTOYAGE DE REPARTITEUR DE FLAMME

- Le répartiteur devrait être régulièrement nettoyé à l'aide de l'eau chaude avec un produit nettoyant ou de carbonate de sodium. Si nécessaire, utiliser la laine d'acier pour enlever les résidus brûlés. Sécher le répartiteur avant de le mettre en place.

NETTOYAGE DE TIROIR POUR LES GRAISSES

- Refroidir le contenu du tiroir avant de le vider et nettoyer le récipient à l'aide de l'eau chaude, d'un chiffon doux et du produit lavant doux ou du carbonate de sodium. Rincer bien et sécher les éléments. Une feuille d'aluminium à l'intérieur du tiroir permet d'enlever les graisses et résidus plus facilement.

NETTOYAGE ANNUEL DE GRILL

Si les grilles et le plateau du grill /hotplate sont nettoyés systématiquement et après chaque utilisation à l'aide d'une brosse en cuivre, le grill-barbecue est toujours prêt à l'utilisation. Une fois par an tout le grill-barbecue devrait être entièrement nettoyé.

INTERIEUR

- Tourner le bouton régulateur en position "OFF", fermer la soupape de la bouteille de gaz et démonter le tuyau/réducteur de pression du grill.
- Enlever le plateau du grill/hotplate, les grilles, le répartiteur de flamme et les brûleurs. Couvrir les trous d'aménée de gaz à l'aide de la feuille d'aluminium. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du grill à l'aide d'une brosse douce/en cuivre. Nettoyer le plateau du grill/hotplate, les grilles et le répartiteur à l'aide d'une éponge à nettoyer en plastique et de l'eau. Le nettoyage est plus facile si on laisse les éléments dans un récipient avec de l'eau chaude et une petite quantité de Bio-tex ou de carbonate de sodium pour toute la nuit. Il est recommandé de nettoyer le tiroir pour les graisses et l'intérieur du grill à l'aide de l'eau chaude, d'une brosse douce et du produit nettoyant doux. Rincer bien et sécher les éléments. Si nécessaire compléter le vernis manquant. L'émail peut être durci à l'aide du vernis résistant à la chaleur. Engraisser bien le plateau du grill/hotplate, des grilles et l'intérieur à l'aide d'une petite quantité d'huile.
- Enlever la feuille d'aluminium des trous et vérifier si les trous ne sont pas bouchés. Si les trous sont bouchés, il faut les percer à l'aide des trombones dépliés. Ne pas utiliser les bâtonnets en bois pour brochettes car ils peuvent casser et boucher les trous.
- Mettre les brûleurs et autres pièces en place.
- Vérifier l'allumage et l'adapter si nécessaire.
- Rebrancher le tuyau flexible et vérifier l'allumage.
- Emballer les grilles, le plateau et le répartiteur de flamme en papier de journaux et entreposer dans un endroit sec. Après les avoir mis de retour sur le grill, allumer le grill en gardant le couvercle fermé et en allumant au maximum deux brûleurs en position moyenne pour ± 10 minutes. Grâce à cela l'huile brûlera bien et les pièces seront bien

protégés et prêts à l'utilisation.

- En automne et hiver il est recommandé d'entreposer le grill sans housse et à l'intérieur. Si cela n'est pas possible, laisser l'appareil dans le jardin, dans un lieu à l'abri et bien couvrir. En hiver pendant des conditions météorologiques favorables enlever la housse de termos en temps ce qui permettra de réduire le niveau d'humidité.
- L'entretien correct et régulier du grill permettra de le garder en bonne forme et prolongera la durée de son fonctionnement.

ACIER INOXYDABLE

- Ce grill a été fait en acier inoxydable et en acier couvert partiellement d'une couche de pulvérisation et partiellement d'une couche de porcelaine et d'émail. Sur le marché il y a un grand nombre de produits destinés à nettoyer l'acier (inoxydable). Il faut toujours commencer par les méthodes de nettoyage les plus douces.
- Les fissures visibles sur l'acier inoxydable peuvent être éliminer à l'aide du produit de polissage extra doux ou du papier abrasif à grain fin. Les taches de graisse peuvent brûler sur la surface en acier. Ces taches peuvent ressembler à la rouille. Pour les enlever il faut utiliser une éponge à nettoyage avec du produit pour nettoyer l'acier inoxydable.

LES ARAIGNEES ET INSECTES PEUVENT CONSTRUIRE LES TOILES OU NIDS A L'INTERIEUR DES BRULEURS (LEURS TROUS), DES TUYAUX ET DES TUYAUX FLEXIBLES. ILS PEUVENT LIMITER LE FLUX DE GAZ ET PROVOQUER UN INCENDIE. CE PHENOMENE EST APPELE "LE FLUX EN ARRIERE" (VOIR CI-DESSUS) ET PEUT SERIEUSEMENT ABIMER LE GRILL ET PROVOQUER UN DANGEREUX INCENDIE. IL EST RECOMMANDE DE CONTROLER ET NETTOYER REGULIEREMENT LES BRULEURS (LEURS TROUS), LES TUYAUX ET LES TUYAUX FLEXIBLES.

COMMENT SE SERVIR DES BRULEURS ET CONTROLER L'ALLUMAGE

AVANT D'ALLUMER LE GRILL, ENLEVER LE COUVERCLE

1. Tourner les boutons régulateurs en position "Off" et ouvrir la soupape de la bouteille de gaz.
2. Si c'est le premier montage du grill, les tuyaux de gaz sont remplis d'air. Ils devraient être remplis de gaz. Il faut attendre quelques moments jusqu'à ce que les tuyaux soient remplis de gaz.
3. Presser le bouton régulateur et le tourner en position "HI". En même temps appuyer le bouton d'allumage électrique. Lâcher l'appareil d'allumage quand le brûleur est déjà allumé. Si la fonction d'allumage est l'une des fonctions du bouton régulateur, allumer en tournant ce bouton.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, fermer la soupape de la bouteille de gaz et répéter deux-trois fois la procédure jusqu'au pas 3.
5. Si le brûleur toujours ne s'allume pas, procéder au pas 4. FERMER LE GAZ ET ATTENDRE 5 MINUTES avant d'essayer encore une fois ou allumer la flamme à l'aide d'une allumette.
6. Attention: Avant chaque contrôle tourner les boutons régulateurs en position "OFF".
7. Si les brûleurs ne veulent pas s'allumer, fermer la soupape de la bouteille de gaz et vérifier si les tuyaux ne sont pas bouchés.

PREMIERE UTILISATION / UTILISATION APRES UNE PERIODE PROLONGEE DE NON-UTILISATION – DEBUT DE LA SAISON

- Lire attentivement les instructions concernant la sécurité, l'allumage et l'emploi.
- Vérifier si les trous d'écoulement de gaz, les tuyaux du brûleur ou les brûleurs ne sont pas bouchés.
- Vérifier si le tuyau du brûleur est correctement mis par le trou de fermeture.
- Vérifier si la bouteille de gaz est remplie.
- Vérifier l'étanchéité en se servant de l'eau savonneuse.
- Tourner le bouton régulateur en position "OFF" et fermer l'aménée de gaz.
- Avant d'allumer le grill, ouvrir le couvercle.

COMMENT SE SERVIR DU BRULEUR LATERAL

- Avant d'allumer le gaz, vérifier le tuyau de gaz. S'il y a des fissures, endommagements ou endroits élimés, il faut changer le tuyau avant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz il est interdit d'utiliser le brûleur latéral.
- Placer un vaporisateur avec l'eau savonneuse à proximité de la soupape de gaz et vérifier les raccordements.
- Avant d'allumer le grill, ouvrir le couvercle.

- Appuyer le bouton régulateur et le tourner en position "HI"; en même temps appuyer le bouton d'allumage électrique. Si la fonction d'allumage est l'une des fonctions du bouton régulateur, allumer en tournant ce bouton.
- Si l'appareil d'allumage n'émet pas d'étincelle, utiliser une allumette pour allumer le feu.
- Utiliser les poêles ou woks ayant le diamètre minimal de 120 mm et maximal de 200 mm. Lors de l'utilisation des poêles plus grandes, la couche la plus élevée peut changer de couleur.

PREMIERE UTILISATION, BRULAGE DE GRAISSE OU D'HUILE

Avant la première utilisation, il faut brûler l'huile et la graisse utilisés pour la production des grilles/plateau/poêle du grill.

- Ouvrir le couvercle, allumer les brûleurs et laisser pendant 10-15 minutes en position "HI".
- Fermer les boutons régulateurs, redroiser et nettoyer le grill à l'aide de la dissolution de l'eau et du produit nettoyant et d'une éponge à frotter. Ensuite sécher.

GRILLAGE AVEC LE COUVERCLE FERME

IMPORTANT: Lors du grillage avec le couvercle fermé, ne jamais mettre tous les brûleurs en même temps en position "HI".

- En cas de préparer la nourriture quand le couvercle est fermé, il ne faut utiliser les brûleurs que comme montrent les dessins.
- Avant d'allumer le grill, ouvrir le couvercle. Placer le répartiteur de flamme, le plateau du grill ou la poêle du grill sur les brûleurs centraux. Fermer le couvercle et tourner le bouton régulateur en position "LO".
- Garder la température ne dépassant pas 200° C.
- Si tu veux rôtir, place l'aliment au milieu du four en le mettant p.ex sur une plaque de four tourné sens dessus dessous.
- Surveiller régulièrement le cuisson.

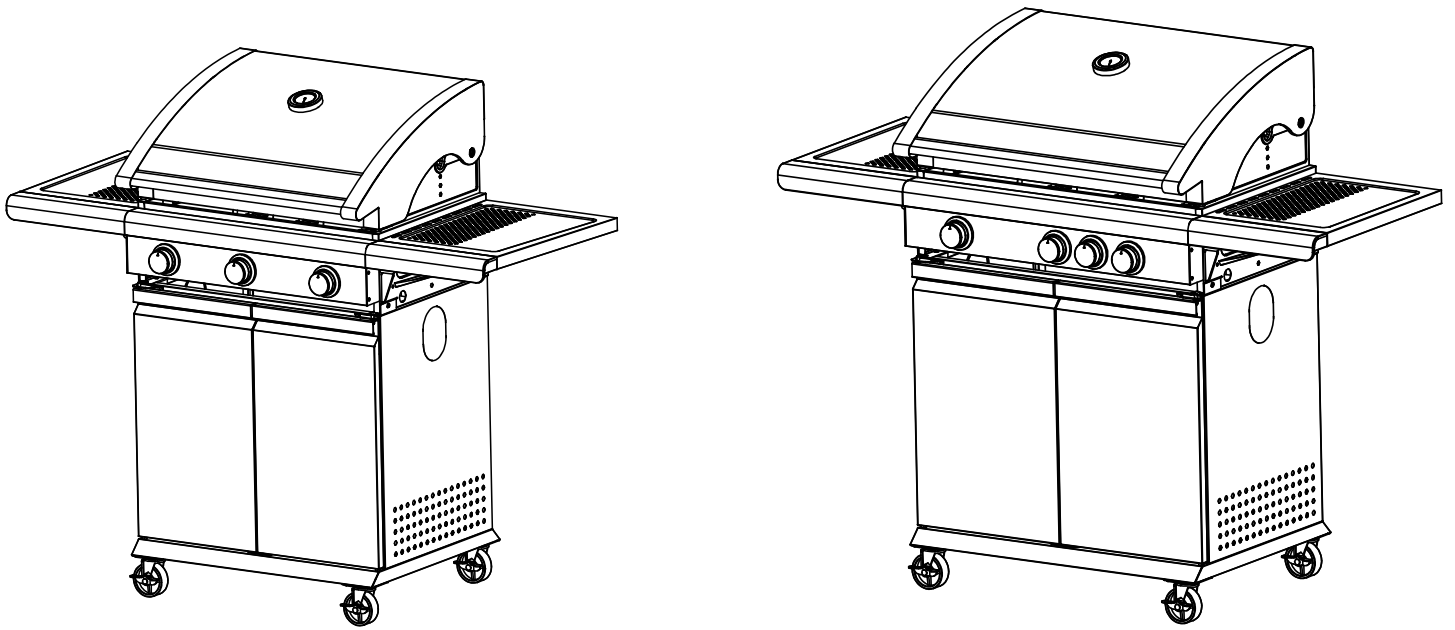
LE GRILL-BARBECUE NE FONCTIONNE PAS

- Ne pas fumer lors du contrôle du grill!
- Tourner le bouton régulateur en position "OFF" et fermer l'aménée de gaz.
- Attendre cinq minutes et essayer encore une fois.
- Contrôler la sortie de gaz/raccordements.
- Répéter la procédure d'allumage. Si le grill ne fonctionne pas, FERMER L'AMENEE DE GAZ, TOURNER LES BOUTONS REGULATEURS EN POSITION "OFF". Attendre à ce que le grill ait refroidi et vérifier les éléments suivants:

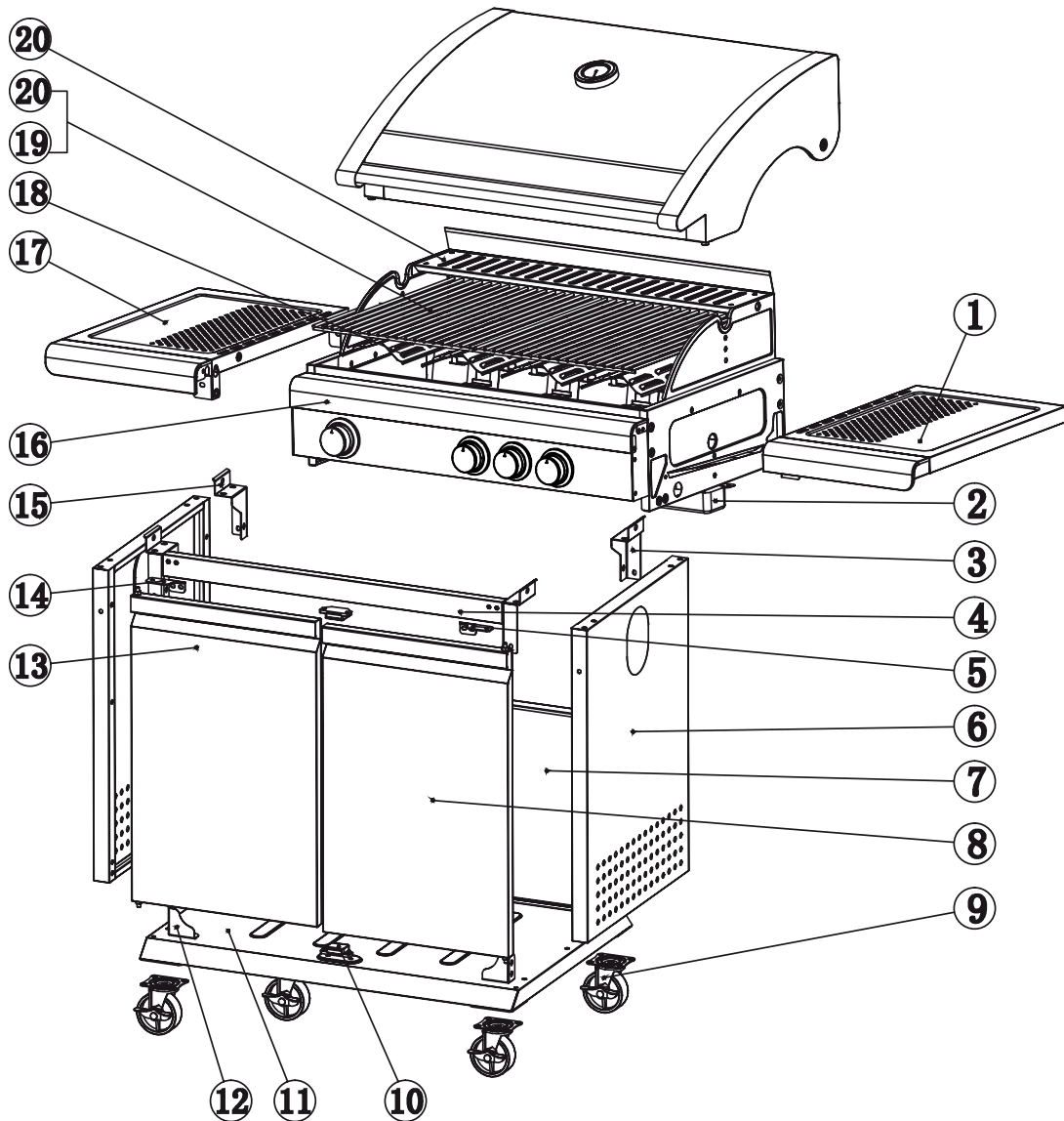
- a) Le branchement des tuyaux du brûleur au niveau des trous. QUE FAIRE: Enfiler correctement le tuyau du brûleur par le trou.
- b) Le tuyau de gaz bouché. QUE FAIRE: Débrancher le tuyau du grill. Ouvrir l'aménée de gaz pendant 1 seconde pour déboucher le tuyau. Fermer l'aménée de gaz (fermer la soupape de la bouteille de gaz) et brancher le tuyau au grill.
- c) Le trou bouché. QUE FAIRE: Sortir toutes les pièces non fixées de l'intérieur du grill. Ouvrir les brûleurs/enlever les goupilles en se servant d'un tournevis ou d'une pince universelle. Soulever chaque brûleur en découvrant les trous de gaz, déboucher l'endroit bouché à l'aide d'une aiguille fine. Mettre les brûleurs de retour sur les trous et les fixer sur la base du brûleur sur l'arc de support du grill. Insérer les pièces non fixées à l'intérieur.
- d) Le branchement de l'appareil allumant du brûleur. QUE FAIRE: L'extrémité de l'électrode doit atteindre le brûleur/boîte d'interruption. Le trou entre l'électrode étincelant et l'extrémité du brûleur/boîte d'interruption doit avoir la longueur de 3-5 mm. Si nécessaire, positionner en pliant avec précaution. S'il est nécessaire d'allumer le grill qui est encore chaud, il faut attendre au moins cinq minutes avant le réallumage. (pour que le reste du gaz s'échappe)

Si toutes les procédures de contrôle/réparation ont été effectuées mais le grill ne fonctionne pas correctement, contacter le vendeur ou l'installateur de gaz.




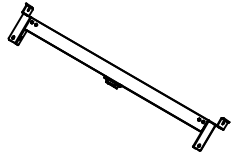

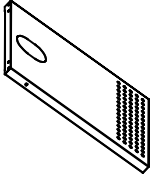
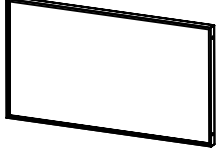
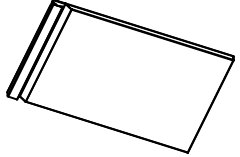


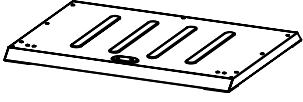

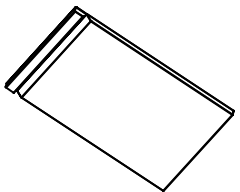


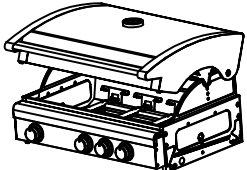
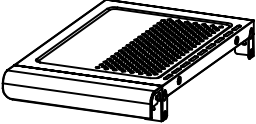
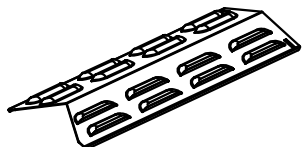

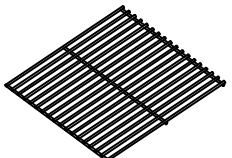






Instructions de montage pour le Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

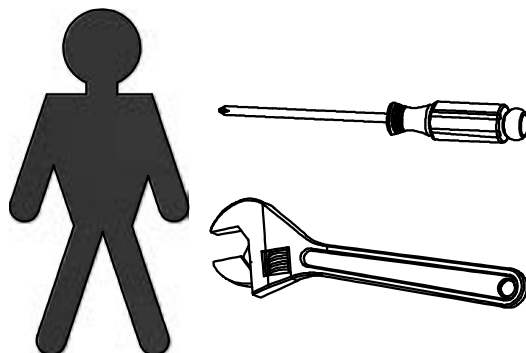


1. Image de composants individuels du Patio Chef 3+1 (est égal au Patio Chef 2+1)



Liste des parties

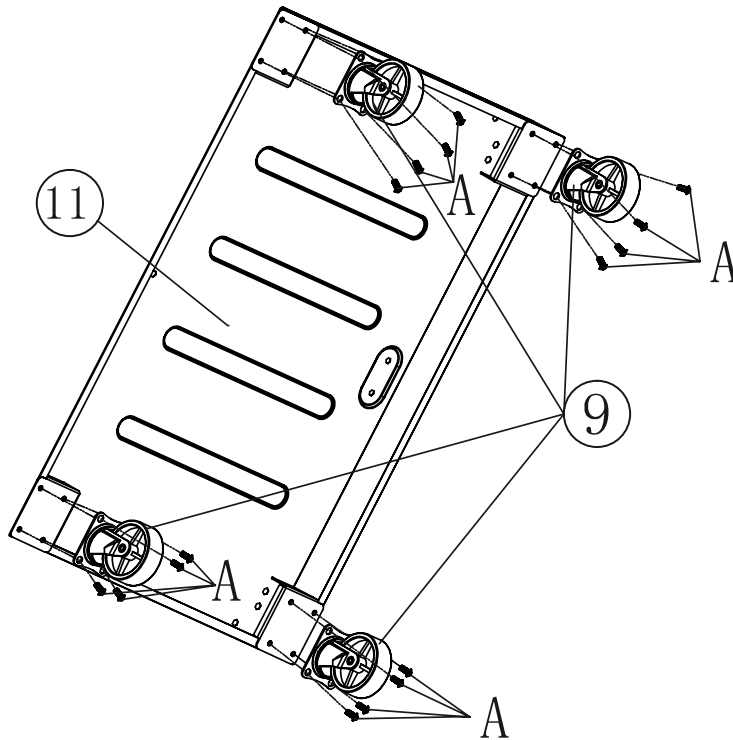
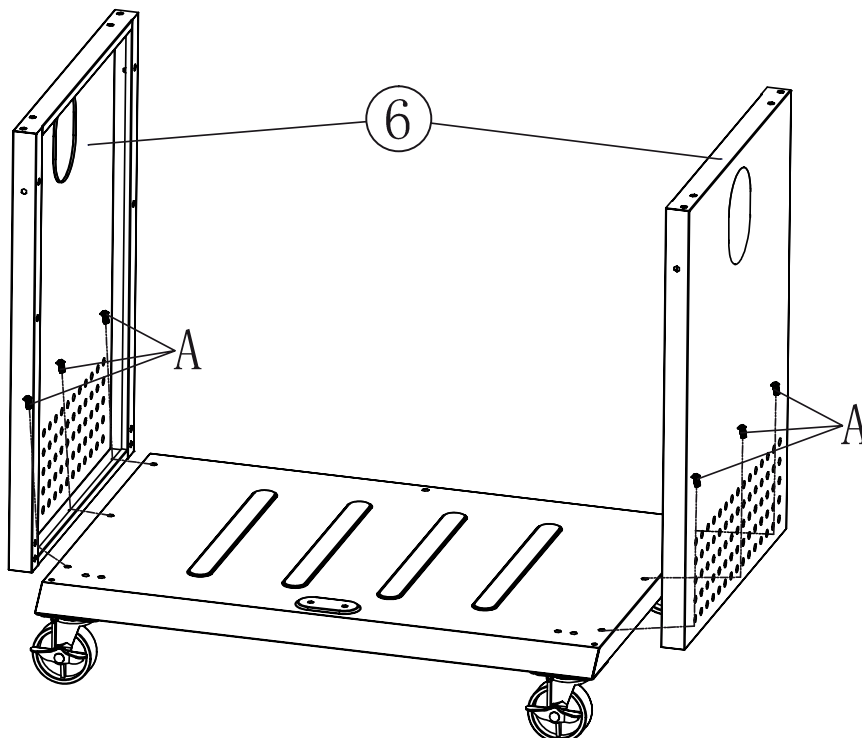
①*1 	②*1 	③*1 	④*1 			
⑤*1 	⑥*2 	⑦*1 	⑧*1 			
⑨*4 	⑩*1 	⑪*1 	⑫*2 			
⑬*1 	⑭*1 	⑮*1 	⑯*1 			
⑰*1 	⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01) 	⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01) 	⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01) 			
㉑*1 	A M5-10*65 	B M4-8*2 	C M5-6*2 	D *4 	E M-10*8 	



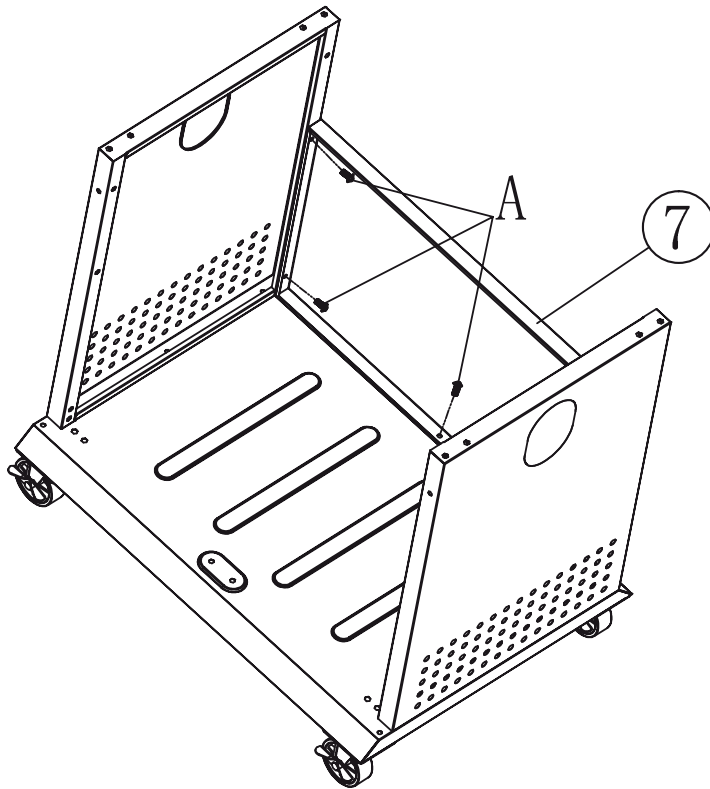
MONTAGE

S'assurer si le grill est monté correctement. Les instructions détaillées sont jointes à chaque mode d'emploi. Afin de monter l'appareil correctement, suivre les présentes instructions.

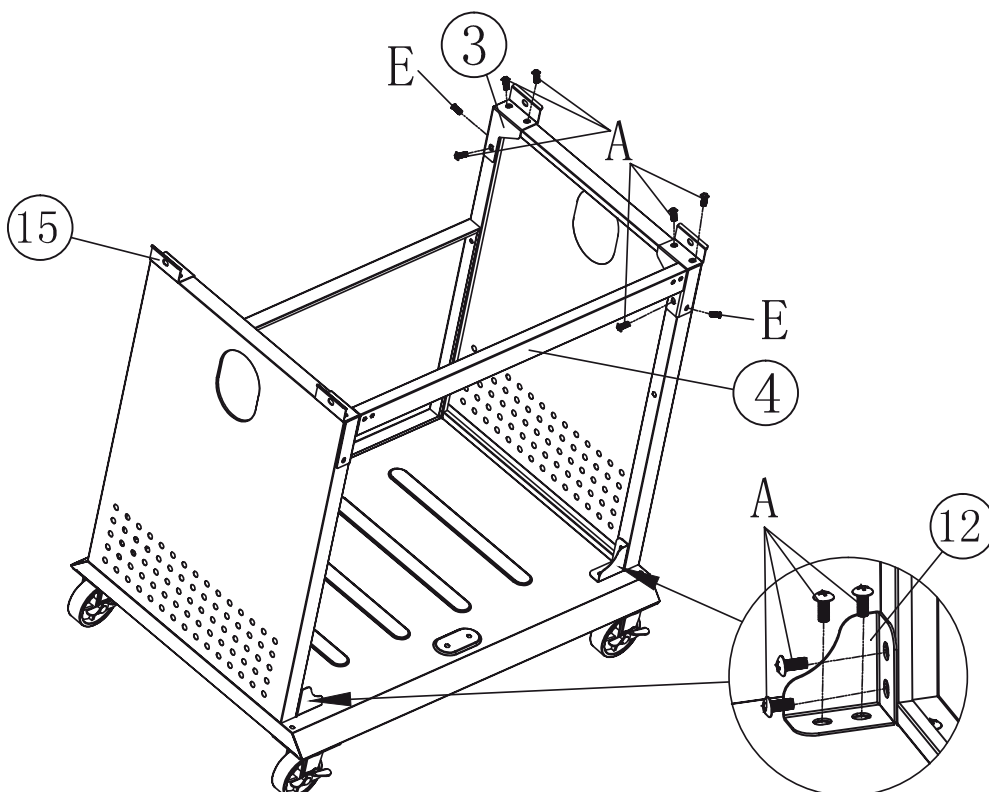
Avertissement: Nous entreprenons toutes les démarches pour que le montage soit aussi facile que possible. Cependant il est recommandé de faire attention en se servant des pièces en métal, et notamment des pièces munies en bords tranchants qui peuvent causer des blessures. Il est recommandé d'être prudent et utiliser les gants de protection.

1、 A*16**2、 A*6**

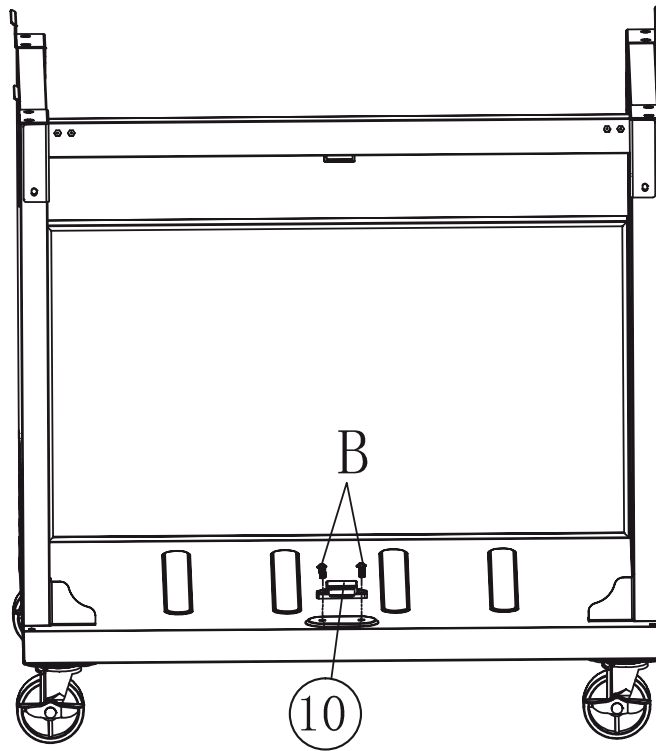
3、A*5



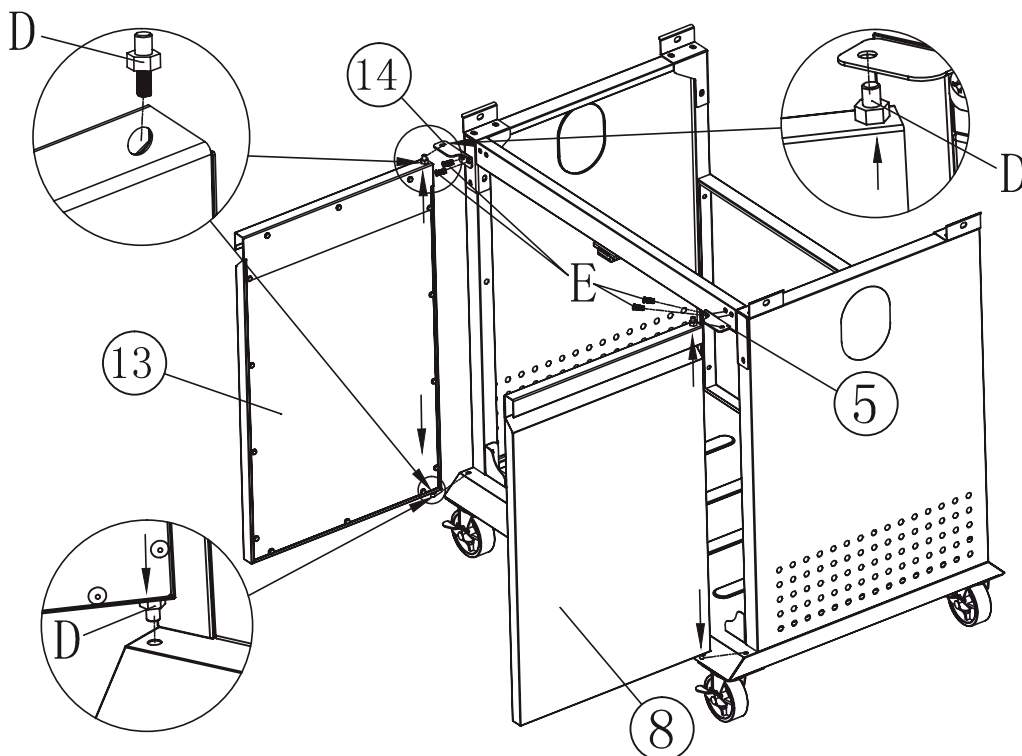
4、A*20 E*4



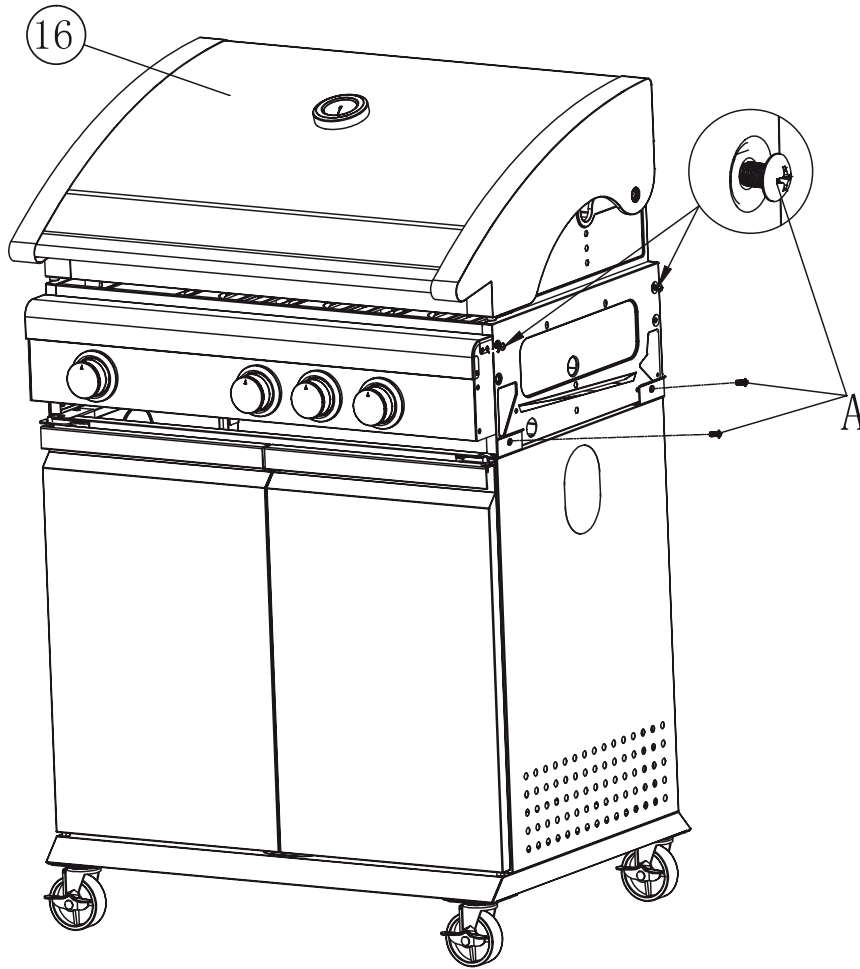
5、 B*2



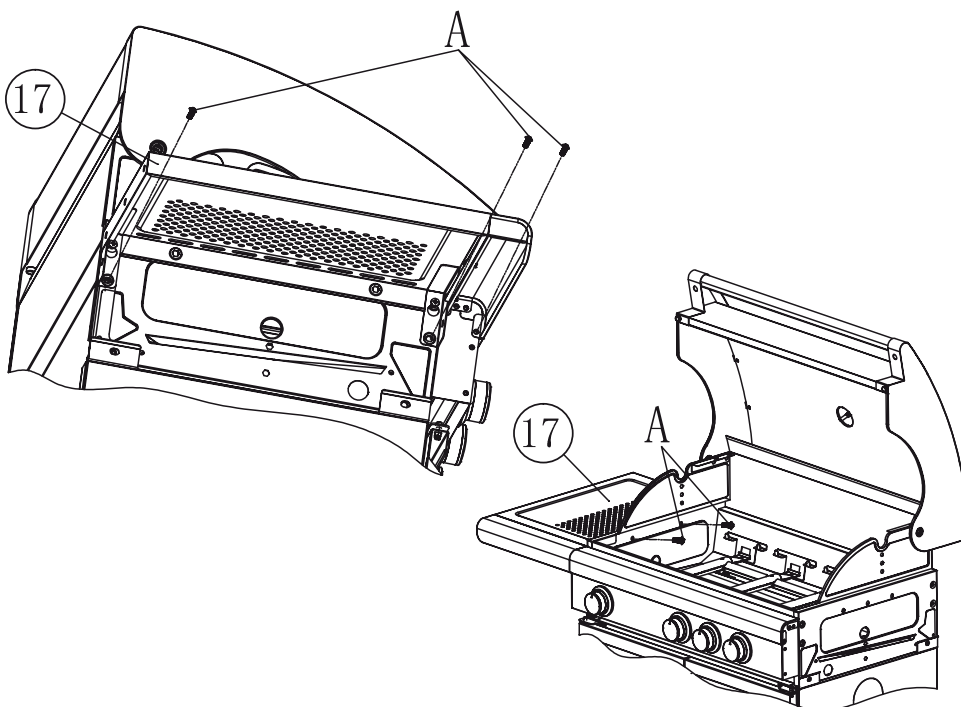
6、 D*4 E*4



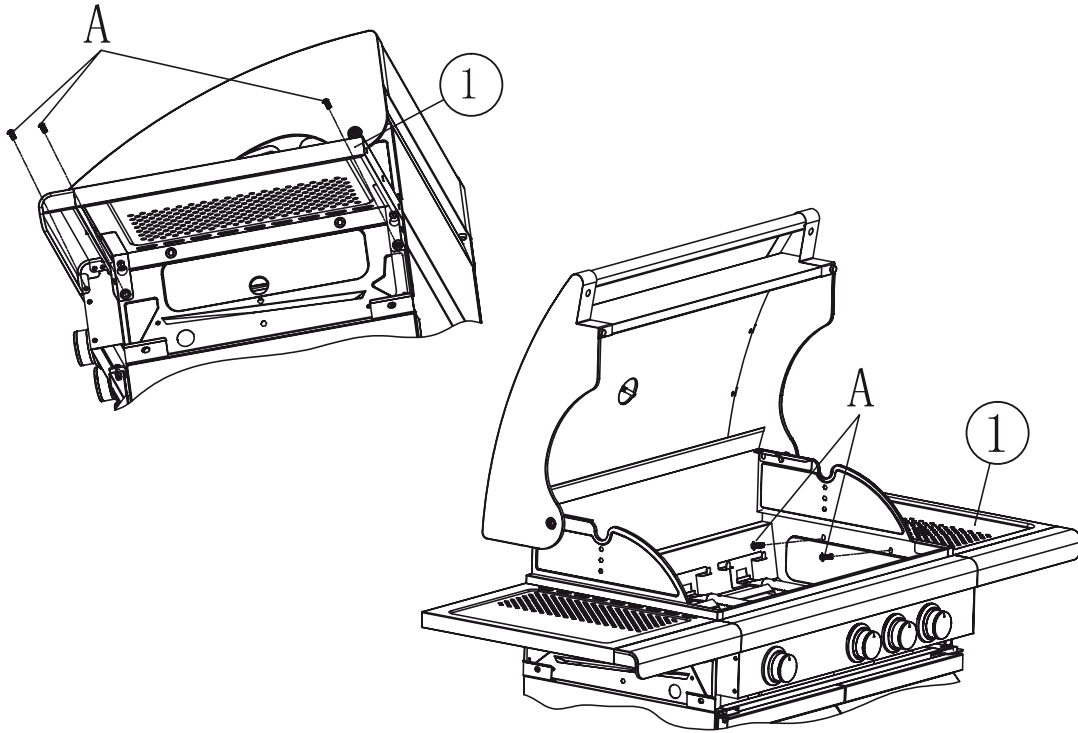
7、A*8



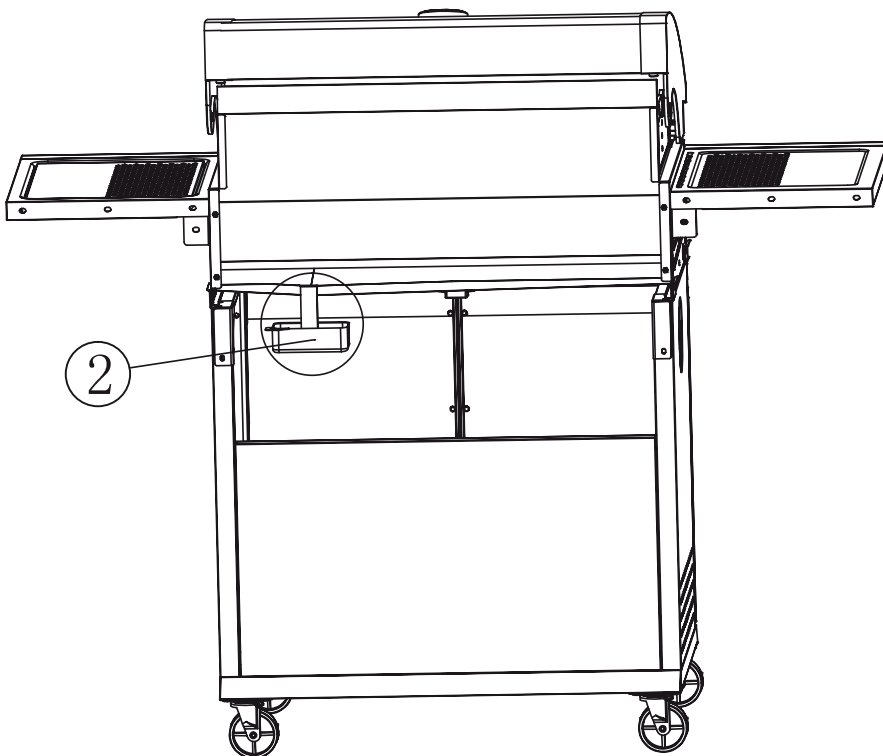
8、A*5



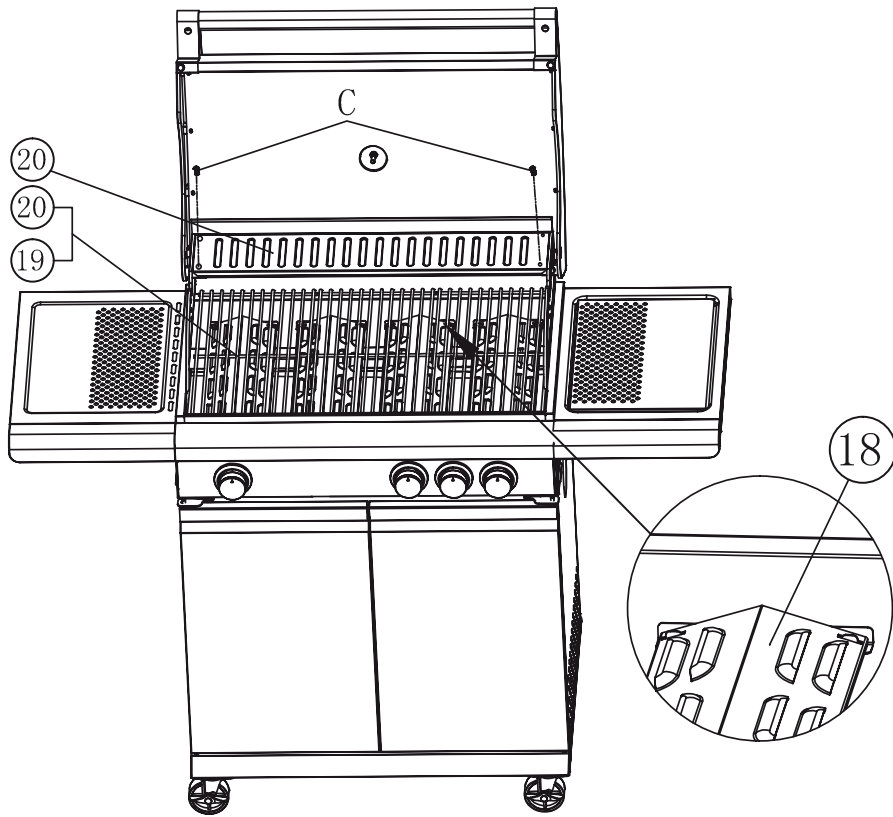
9、A*5



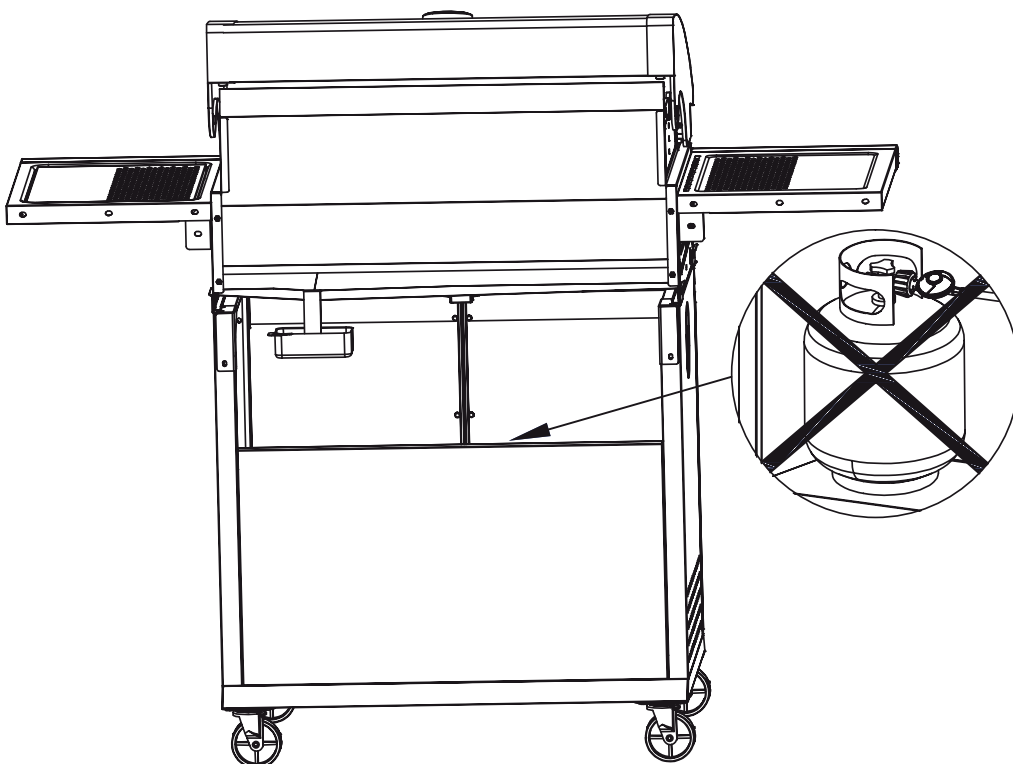
10、



11、C*2



12、





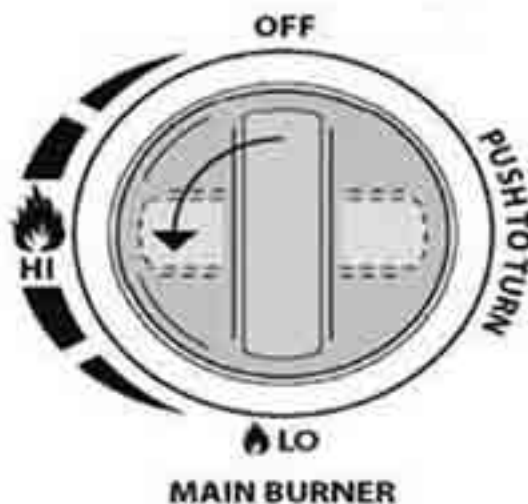
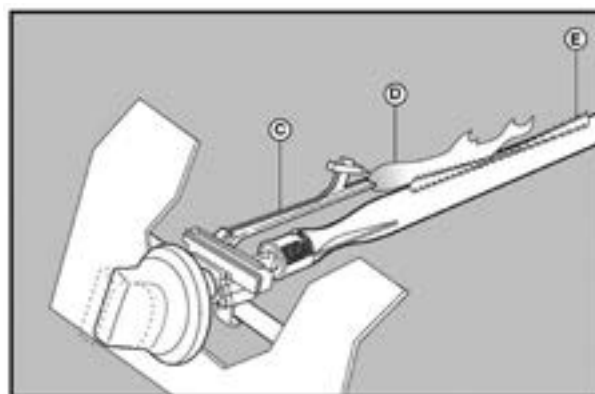
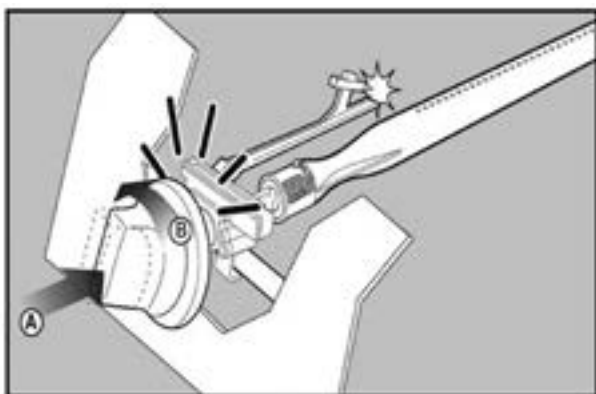
AVERTISSEMENT: La poignée du grill en service atteint la température élevée, donc il est fortement recommandé de ne pas toucher les endroits indiqués sur le dessin ci-dessus.

L'allumage de la veilleuse

Tous les boutons régulateurs de gaz doivent être en position "OFF". Ouvrir la soupape de régulateur de pression sur la bouteille de gaz. Pour provoquer une étincelle, appuyer le sélecteur en A et le tenir en cette position pendant 3-5 secondes pour permettre le flux de gaz. Ensuite tourner le bouton à gauche jusqu'à la position "HIGH" (B). Là une étincelle apparaît dans le tuyau d'ignition du brûleur (C). On peut entendre un bruit sec et une flamme orange apparaît à distance de 6-10 cm du tuyau du côté gauche du brûleur. (D) Le bruit sec entendu, tenir le bouton régulateur pendant encore 2 secondes, ce qui permettra le passage du gaz au tuyau du brûleur (E) et assurera l'allumage correct. Quand le brûleur est allumé, les brûleurs avoisinant s'allument au moment où les boutons régulateurs correspondants sont tournés en position "HIGH". En position "HIGH" l'étincelle devrait avoir 12- 20 mm de longueur et être de couleur orange. Pour choisir la puissance minimale, tourner le bouton régulateur entièrement à gauche. Si, après avoir suivi toutes les procédures décrites ci-dessus, l'allumage n'est pas correct, contacter le fournisseur.



AVERTISSEMENT!
Si après avoir effectué correctement toutes les procédures le feu ne s'allume pas correctement, contacter le fournisseur.





1. Technical data for the Patio Chef series

Product name	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Model Number	54GCPR201				
Product Identification Number	0063CN7292				
Total heat input: Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Gas Category	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Injector size	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Injector size Sideburner	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Country Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, and SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU and MT.	AT, CH, DE and SK	PL

Product name	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Model Number	54GCPR511				
Product Identification Number	0063CN7292				
Total heat input: Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Gas Category	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Type of gas	Butane	Propane	Butane/Propane	Butane/Propane	Butane/Propane
Gas Pressure	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Injector size	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Injector size Sideburner	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Country Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, and SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU and MT.	AT, CH, DE and SK	PL

Only to be used outdoors.

Read the instructions before using the appliance.

Accessible parts maybe very hot, keep young children away.

Do not move the appliance during use.

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

Any modification of the appliance may be dangerous.

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.

Do not modify the appliance

- THE TECHNICAL SPECIFICATION OF THE UNIT IS SHOWN ON ON THE SILVER LABEL.
- THE UNIT USES FLUIDAL PROPANE/BUTANE. DO NOT USE HOSES AND CONNECTIONS FOR EARTH GAS, UNLESS THE GRILL IS ADAPTED FOR THIS KIND OF GASES.
- FOR THE USE OF THE GRILL A LPG GAS BOTTLE FILLED WITH PROPANE OR BUTANE GAS AND EQUIPPED WITH A PRESSURE REGULATOR, ACCORDING TO ACTUALLY LEGISLATION- HAS TO BE USED.
- DO NOT PERMIT, THAT CHILDREN OPERATE THE EQUIPMENT.
- ACCESIBLE PARTS MAYBE VERY HOT, KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.
- ANY MODIFICATION OF THE APPLIANCE MAY BE DANGEROUS.
- DO NOT CHANGE THE PRESSURE REGULATOR OR THE GAS OUTFLOW.
- DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.
- CHECK THE HOSE BEFORE EACH USE, SEARCHING FOR CRACKING, CUTS OR ANY ABRASIONS.
- DO NOT LIGHT THE FLAME, IF A GAS SMELL CAN BE RECOGNIZED. .
- DO NOT USE PARTS SWITCHED OFF BY THE PRODUCER. .
- DO NOT PLACE THE GAS BOTTLE UNDER THE APPLIANCE OR ON THE GRILL PLATE
- DO NOT STORE FILLED OR EMPTY SPARE BOTTLES UNDER THE GRILL OR CLOSE TO THE GRILL.
- DOES NOT STORE CLOSE TO TE GRILL ANY GASOLINE OR VAPORIZING BURNING SUBSTANCES.
- THE GAS HOSE AND ELECTRICAL CABLE HAS TO BE STORED AWAY FROM HOT SURFACES.
- AVOID THAT THE GAS HOSE WILL BE TWISTED OR KINKED.
- CHANGE THE HOSE IF DAMAGED OR REQUIRED BY THE NATIONAL RULES.
- DO NOT LIGHT THE FLAME IF THE LID IS CLOSED.
- THE FLAMES SHOULD BE BLUE AND STABLE, WITHOUT YELLOW COLOR NEAR THE ENDS.
- DO NO SUPPORT AGAINST THE SURFACE OF THE GRILL PANEL OR THE GRILL GRID, WHEN LIGHTING THE GRILL.
- USE ONLY GRILL ACCESSORIES AND ATTACHMENT IN GOOD CONDITION.
- DO NOT COVER USING ALU-FOIL OR OTHER MATERIAL THE FLAME DISTRIBUTOR/ THE GRILL GRID/ THE GRILL PANEL OR THE GRILL BASE, BECAUSE THIS CAN DISTURB THE AIR FLOW AND OVERHEATING THE BURNERS AREA.
- BEFORE USING, REMOVE ALL THE PACKING ELEMENTS AND ALL FIXING TAPES FROM THE GRILL AND BURNERS.
- FAT IS A COMBUSTIBLE SUBSTANCE, WAIT FOR COOLING THE FAT, BEFORE FAT REMOVING. DO NOT ALLOW TO ACCUMULATE THE FAT IN THE FAT CONTAINER. THE FAT CONTAINER HAS TO BE CLEANED I REGULAR TIME INTERVALS (AFTER EACH 4-5 USAGES). BEFORE YOU USE ANY CLEANING SPRAY, AROUND THE GRILL, SWITCH OFF ALL PUSH BUTTONS AND BE SURE, THE GRILL IS COOLED DOWN. THE CHEMICAL SUBSTANCES IN SPRAY DOSES CAN CAUSE A FIRE OR CORROSION.
- NEVER USE ACCESSORIES/ PARTS FROM FOREIGN PRODUCERS, IF NOT DISTINCTLY STATED. IN SUCH CASES YOUR WARRANTY WILL NOT BE VALID.
- AFTER EVERY USE THE HAND WHEEL OR THE GAS BOTTLE SHOULD BE TURNED ON (CLOSED).

SAFETY

- Never use the grill without pressure regulator installed.
- If a pressure regulator was delivered, that is not proper for the given fuel type, to obtain the proper pressure regulator – please contact your local gas distributor.
- The on the underneath drawing given - pressure values serve as indications only

INSTALLATION OF THE PRESSURE REGULATOR AND GAS HOSE

- The pressure regulator (pressure reductor) and the gas hose should be suitable for liquid gas- Liquid Petrol Gas (LPG).
- The pressure regulator and gas hose should withstand the above named pressure.
- The gas hose can not be longer then 1,5 m.
- A flexible gas hose should be connected to the adapter.
- Use a proper hose clamp to connect the hose to the the grill adapter and the pressure regulator hose.
- Install the complete assembly, turn on the gas and check the tightness of the hose. See Leakage Inspection. Ensure, that the procedure will be done in a good ventilated room and in safe distances from open fire, sparks and heat sources.
- Never use damaged or rusty LPG gas bottles.

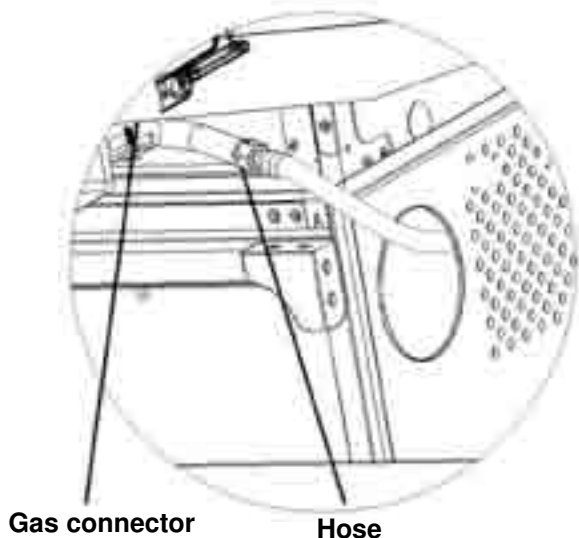


Illustration for the connection
of BBQ and hose

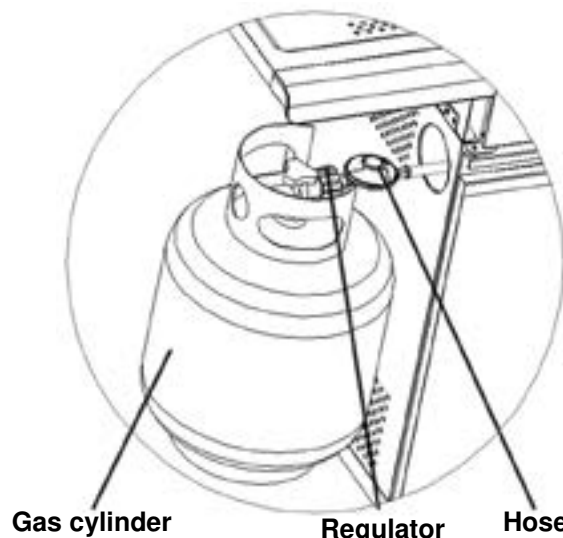


Illustration for the connection of gas
cylinder, regulator and hose

GENERAL INFORMATION

GRILL POSITIONING

- The grill should be used only outdoors.
- Using of the grill in touristic vehicles is not permitted.
- For optimum combustion conditions good ventilation and airflow around the grill should be assured.

LEAKAGE INSPECTION

Warning: Gas leakage inspection near an open fire is not permitted. If you feel gas smell, never light the grill, in such situation turn off the gas bottle tap and extinguish the open flame, if any exists.

Before the first use, on the beginning of a new season, check the gas installation tightness (or after every gas bottle change).

1. Make a soap solution using partially soap in fluid and water.
2. Turn the operating switches in "OFF" Position, next open the gas bottle.
3. On all gas connections brush a thin layer of the prepared soap solution. If you can observe any air bubbles, it means that the connection is not tight. Tight the connection or, if needed – repair the installation.
4. If you find, that the hose is leaky, turn off the gas bottle valve, disconnect the gas hose and contact your supplier.

BUTANE OR PROPANE?

Both kinds of this gas types can be used. Important is, using a proper pressure regulator for the given gas type. It is recommended to use 10 kg gas bottles.

SAFE USING OF GAS BOTTLES

- After every using, turn off the gas bottle valve.
- If the grill will be stored inside a room, the gas bottle should be disconnected and stored outdoors. The gas bottle cannot be stored inside rooms
- The gas bottle should be stored in vertical position.
- The gas bottle should be stored away from heat sources.
- If the gas bottle should be replaced, it should be done away from open fire, sparks and heat sources.

MAINTENANCE

REVERSE FLOW

- Turn off the gas bottle valve and turn the burners operating switch in the „OFF“ position. Wait until the grill is cooled

down and then clean the burners and gas inlet.

CLEANING OF THE GRIDS, GRILL PLATES/ HOTPLATES

- Turn off the grill valve.
- Wait until the grids, grill plates/ hotplates are cooled down. Clean using a plastic sponge and water. The cleaning is more efficient, if the cleaned elements will be placed overnight in a container with warm water and a small amount of Bio-tex or soda. All elements before placed in the right places should be before good dried.

CLEANING OF THE FLAME DISTRIBUTOR

- The flame distributor should be cleaned in regular intervals, using hot water with a clearing agent or soda. If needed to remove burned food deposits, some steel wool should be used. After cleaning, the flame distributor should be dried and placed in its place.

CLEANING OF THE DRAIN CONTAINER

- Let the container cooling down, before emptying it and clean with warm water using a brush and a mild cleaning agent (soda). The parts should be flushed and dried. If an Alu- foil layer will be placed in the container, fat and deposits removing will be much easier.

YEARLY CLEANING OF YOUR GRILL

The grill will be always ready for use, if the grids and the grill plate/ hotplate will be systematically cleaned after every use, the best will be- using a copper brush. Yearly the complete grill should be cleaned accurately and completely.

INSIDE

- Turn the burner operating switch to the „OFF” position, close the gas bottle valve and disconnect the hose/ gas pressure reducer from the grill.
- Remove the grill plate/ hotplate, grids, flame distributor and the burners. The gas outlet orifices close with aluminium foil. Brush the inside and the internal side of the grill using soft/ copper brush. Clean the grill plate/ hotplate, grids and the flame distributor using a plastic sponge and water. The cleaning is more efficient, if the cleaned elements will be placed overnight in a container with warm water and a small amount of Bio-tex or soda. All elements before placed in the right places should be before good dried.
- The drain container should be cleaned with warm water using a brush and a mild clearing agent (soda). The parts should be flushed and dried. Complement the missing lacquer. The enamel can be hardened using hot resistant lacquer. Grease the grill plate, grids and the inner part with a small layer of oil.
- Remove the Alu- foil from the orifices and check, if the orifices are not clogged. If the orifices are clogged, they should be opened using normal office clips. Never use wooden sticks because they can break and the orifice will be still clogged.
- Install the burners and remaining parts on their right places.
- Check lighting system, if needed- adjust the burners.
- Connect the hose and check lighting the burner.
- For the winter-time, wrap the grid and the flame distributor using news papers and store in dry place. When you want use the grill again, first switch on the appliance with the lid closed, only two burners should be lighted with adjusting knobs in their middle positions, for about 10 minutes. The purpose is – burning out the protective oil.
- In autumn and winter months, the best store method will be- to store the grill indoors but without any covering. If impossible, the grill should be stored in a protected place in the garden and covered. The cover should be removed from time to time in the winter, by good weather conditions- to reduce the moisture level.
- A proper and regular maintenance, ensure a good condition and the life time elongation of the device.

STAINLESS STEEL

- The grill is made from stainless steel in connection with powder coated steel and partially with a porcelain or lacquer layer. There is a large number of stainless steel cleaning substances on the market. Always start with the mildest cleaning method.
- Visible scratches on the stainless steel can be removed using extra-mild grinding agent or fine-grained sand paper. Fat spots can scorch on steel surfaces. Such spots look like rust damages. In such cases, to remove such spots, a

cleaning sponge for stainless steel with cleaning agent should be applied.

SPIDERS AND OTHER INSECTS CAN BUILD SPIDER-WEBS OR NESTS IN THE BURNERS (AND HIS BORINGS) AND HOSES AND CAN DECREASE THE GAS FLOW OR CAUSE A FIRE.

THIS EFFECT WAS NAMED AS „REVERSE FLOW” AND CAN SERIOUSLY DAMAGE THE GRILL OR CAUSE A DANGEROUS FIRE. A CLEANING OF THE BURNERS (HIS OPENINGS), HOSES AND CONDUCTORS IS RECOMMENDED IN REGULAR INTERVALS.

USING THE BURNERS AND LIGHTING PROCEDURE CONTROL

OPEN THE LID BEFORE LIGHTING YOUR GRILL

1. Turn all the control knobs to the 'OFF' position and open the gas bottle valve.
2. If the grill is installed for the first time, then the gas hoses are filled with air. Some time is necessary to fill the hoses with gas.
3. Push the operating switch and turn it into the highest position „HI”. Simultaneously push the electric spark igniter. Release the igniter when the burner light up. If the grill has the igniters build in the hand regulator, light the burner turning the switch (operating switch).
4. If the burner was not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap on the gas bottle and retry the ignition sequence to step 3, 2 - 3 times.
5. If the burner still will not switched on, go to step 4, IN SUCH A CASE TURN OFF THE GAS AND WAIT 5 MINUTES, after this try to light the burner using normal matches.
6. Attention: Before every check turn the operating switches to the „OFF” position.
7. If the burners still will not be switched on, close the gas bottle valve and check the gas conductors if they are not clogged.

FIRST USING AFTER A LONGER PERIOD – BEGINNING OF THE SEASON

- Carefully read the safety, lighting and operating instructions.
- Check the gas supply openings, gas conductors, gas hoses, burners conductors and the burners, if they are not clogged.
- Check if the burner conductor is property guided through the closing opening.
- Check if the gas bottle is filled.
- Check that no gas gas leakages exist, to do this use a soap solution.
- Turn the operating switch to „OFF” position and close the gas supply.
- Before you light the grill, open the grill lid.

OPERATING THE SIDE BURNER

- Before you light the gas, check if the gas hose has no cracks, break, damages or wearings. If yes- replace the gas hose before using the grill. The side burner cannot be used if you feel a gas smell.
- Not far away from the gas valve place a sprayer with a soap- water solution and before using, check the connections.
- Before you will light the grill, open the lid.
- Push the hand regulator (switch) and turn it into the highest position „HI”. Simultaneously push the electric spark igniter. Release the igniter when the burner light up. If the grill has the igniters build in the operating switch, light the burner, turning the switch.
- If the burner still will not switched on, try to light the burner using normal matches.
- Use pans with a minimal diameter 120 mm and maximum 200 mm. When using pans with grater diameters, the highest layer can change his color.

FIRST USE, BURNING OUT THE FAT OR OIL

Before the first use, the fat and oil used to protect the grill should be burned out.

- Open the lid, light the burners and burn on the highest fire “HI” through 10- 15 minutes.
- Close the switches, cool down, and clean the grill with a cleaning agent - water solution using a scrubbing sponge. Next properly dry the unit.

GRILLING WITH CLOSED LID

URGENT: When you are cooking with the lid closed, never set all burners in the „HI” position.

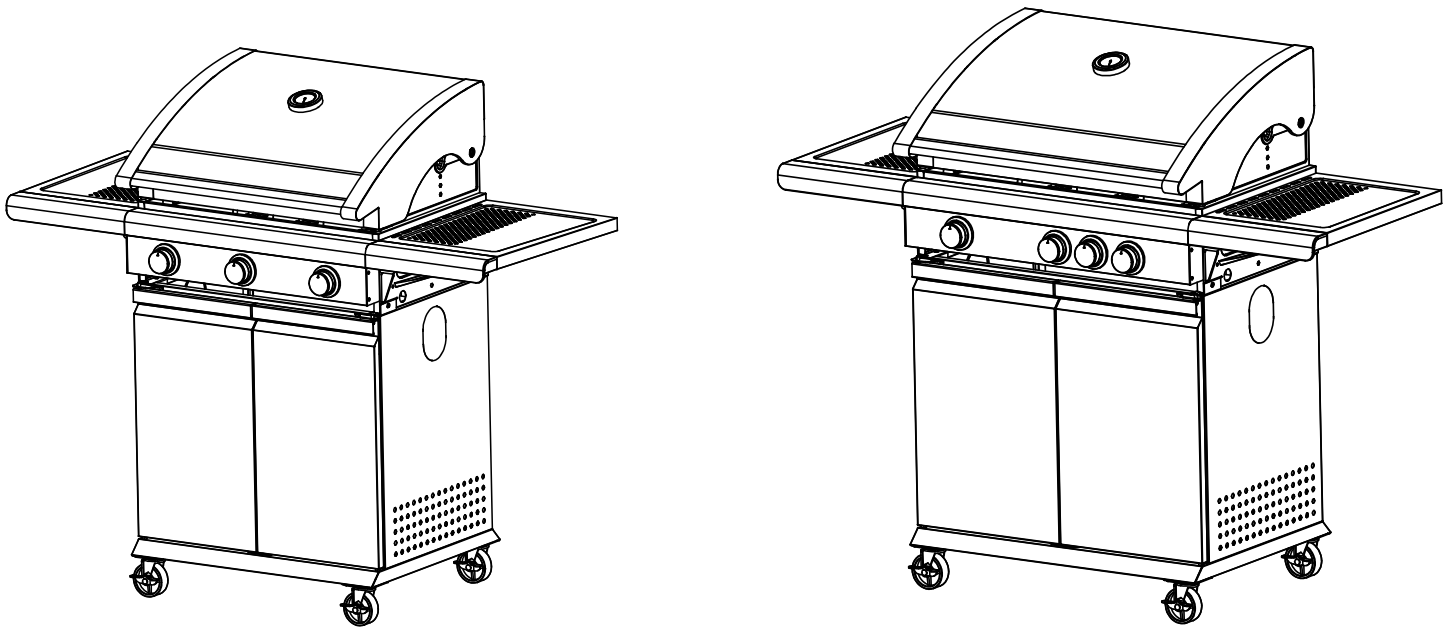
- Use the burners only in the way indicated on the drawing, if you prepare the food with the lid closed.
- Before you light the grill, open the lid.
- Place the flame distributor, the grill plate or panel on the middle burners. Close the lid and turn the operating switch into „LO” position.
- Maintain the temperature maximally 200 o C.
- If you want to bake the food, place the food in the middle of the grill, for example on a reversed cooking plate.
- Regular supervise the baking process.

WHAT TO DO IF YOUR GRILL DOES NOT WORK

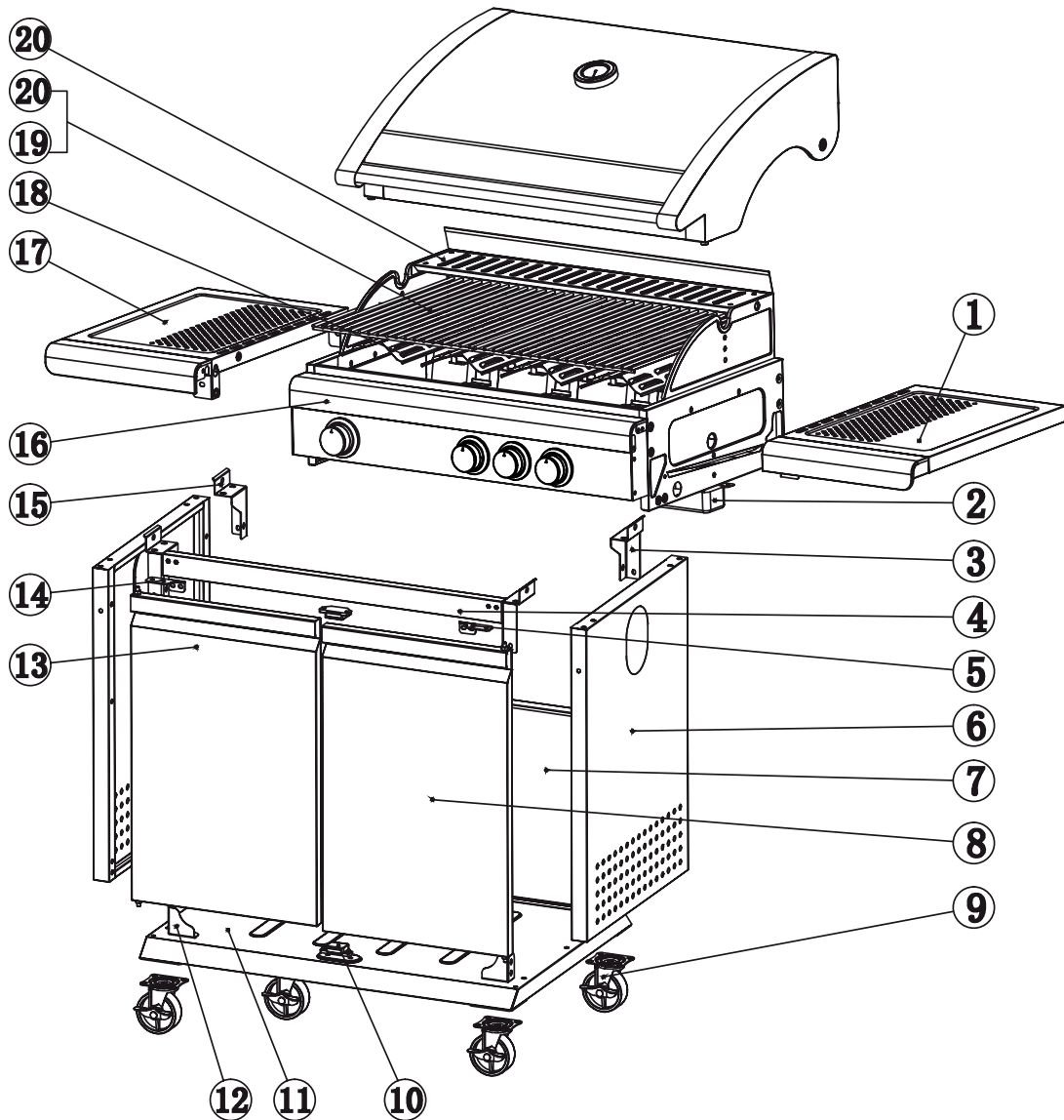
- Smoking during checking of the grill is prohibited!
- Turn the operating switch into “OFF” position and close the gas supply.
- Before next try, wait 5 minutes.
- Check the gas outflow.
- Repeat the ignitron procedure, if the grill is still not working, **CLOSE THE GAS SUPPLY AND TURN THE OPERATING SWITCHES IN THE „OFF” POSITION.** Wait, the grill is cooled down and check the following elements:
 - a) Connection of the burners conductors in the openings.
CORRECTION: Carry through the burner hose in a correct manner.
 - b) Clogged gas conductor.
CORRECTION: Disconnect the gas hose from the grill.
Open the gas flow for 1 second, to unstop the hose. Close the gas inflow (close the gas bottle valve) and connect the gas hose to the grill.
 - c) Clogged orifice
CORRECTION: Remove all loose parts from the inside of the grill. Unscrew the burner and remove the splint from the Lower part of the grill base, using a screwdriver and pliers. Raise each burner from the gas opening, the clogged places unstop using a thin needle. Place the burners again in the openings and fasten on the grill base. Insert the remaining loose parts.
 - d) Connection of the burner igniter
CORRECTION: The electrode tip should reach the burner/ collection box. The orifice between the spark electrode and the burner tip/ collection box should be 3-5 mm. When needed, can be adjusted through carefully bending.
If it will be necessary to lighting a hot grill, first you should wait at least 5 minutes.
(This will give an opportunity for gas dissipation).

If all checks/ repairs will be executed and your grill still will not property working, please contact your distributor or gas installation specialist.




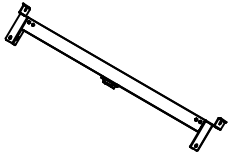

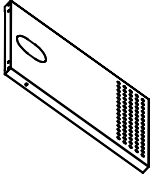
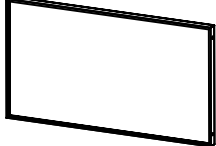
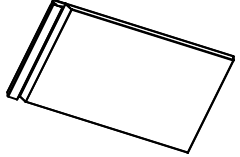


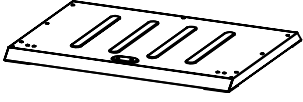

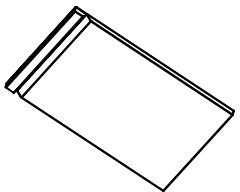


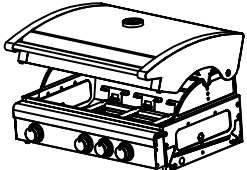
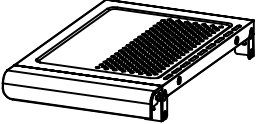
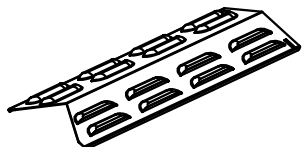

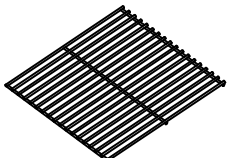






Assembly Instructions for the Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

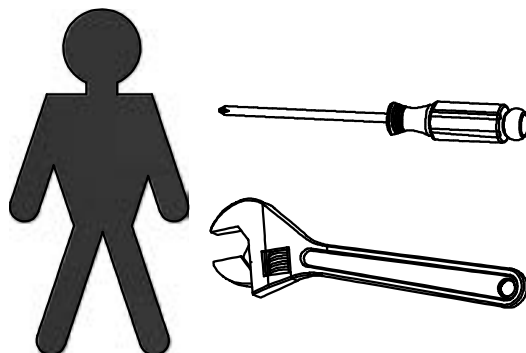


1. Illustration of individual components of the Patio Chef 3+1 (equal to the Patio Chef 2+1)



Parts List

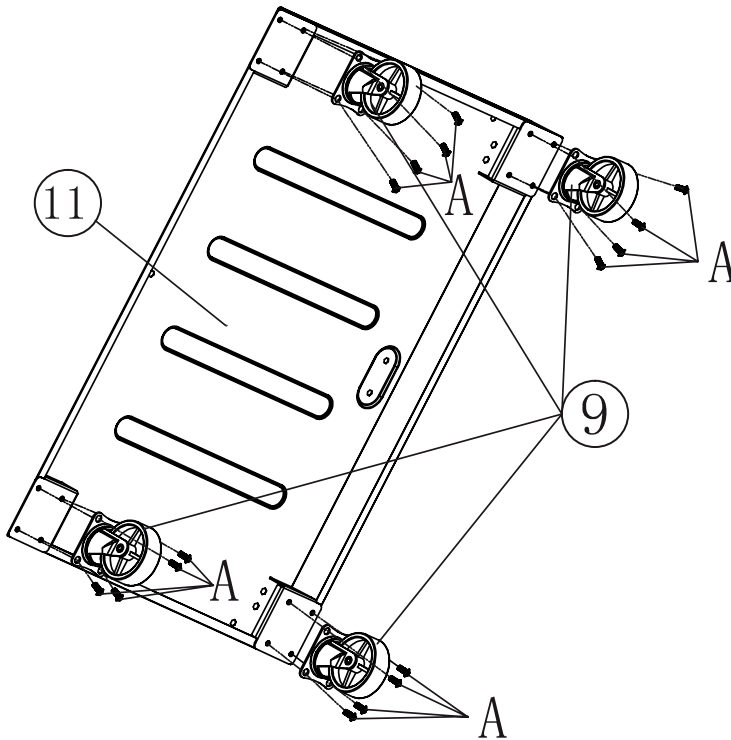
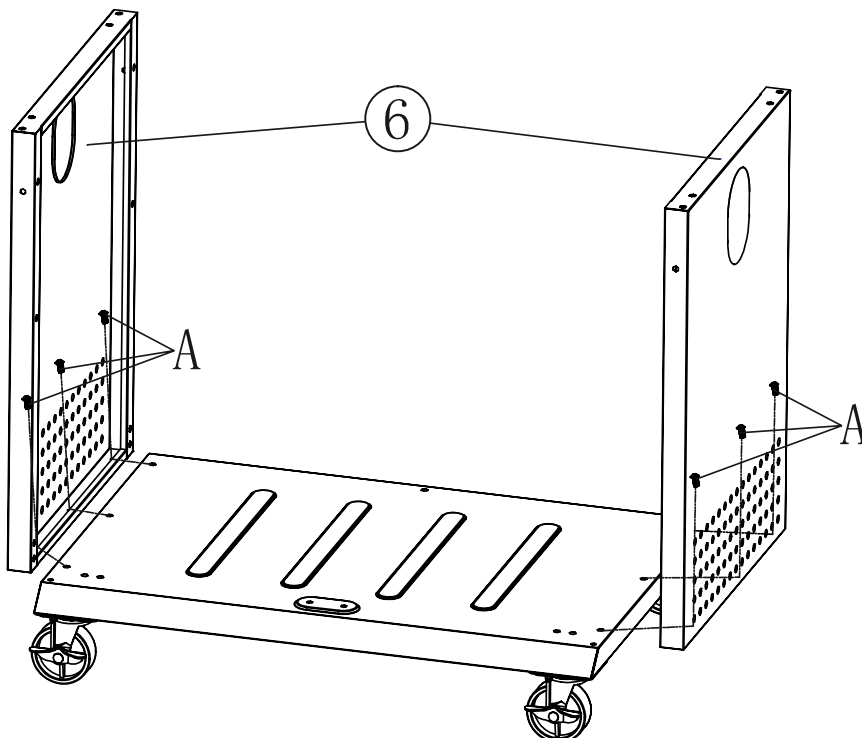
<p>①*1</p> 	<p>②*1</p> 	<p>③*1</p> 	<p>④*1</p> 			
<p>⑤*1</p> 	<p>⑥*2</p> 	<p>⑦*1</p> 	<p>⑧*1</p> 			
<p>⑨*4</p> 	<p>⑩*1</p> 	<p>⑪*1</p> 	<p>⑫*2</p> 			
<p>⑬*1</p> 	<p>⑭*1</p> 	<p>⑮*1</p> 	<p>⑯*1</p> 			
<p>⑰*1</p> 	<p>⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01)</p> 	<p>⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01)</p> 	<p>⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01)</p> 			
<p>㉑*1</p> 	<p>A M5-10*65</p> 	<p>B M4-8*2</p> 	<p>C M5-6*2</p> 	<p>D *4</p> 	<p>E M-10*8</p> 	



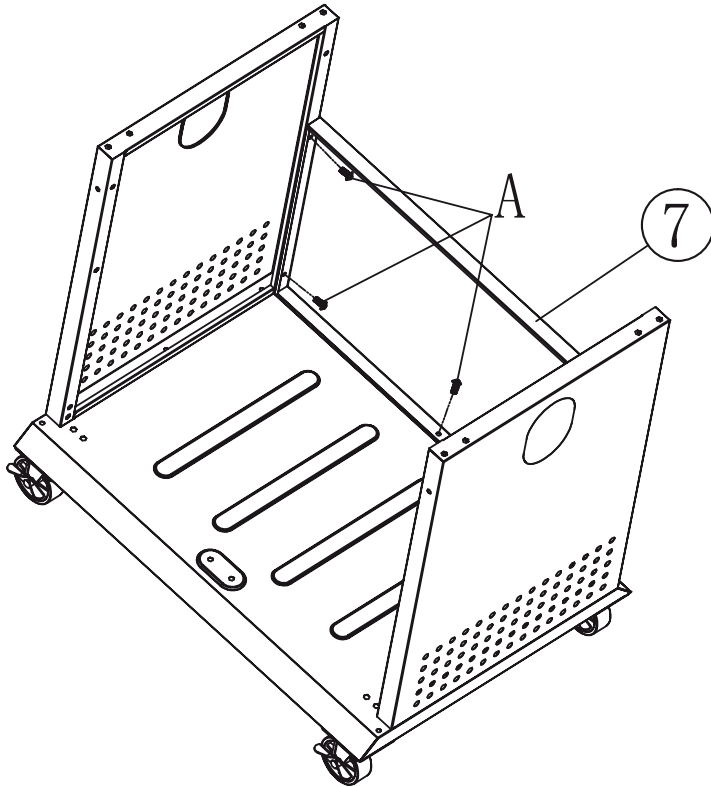
ASSEMBLY

Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

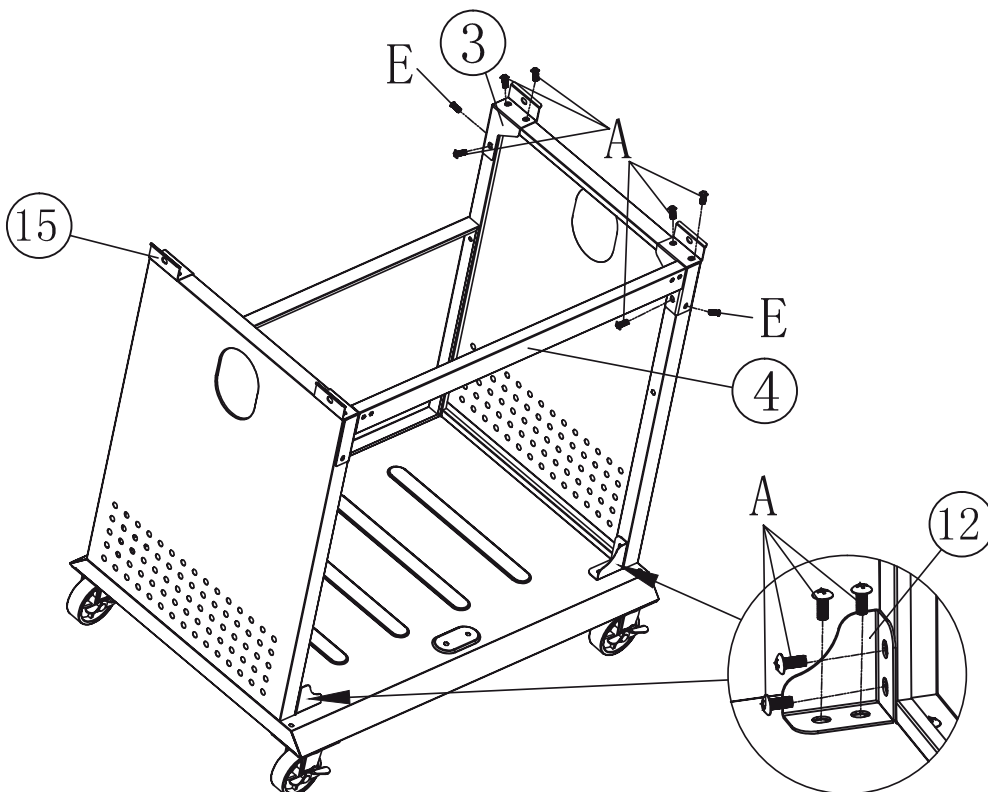
Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

1、 A*16**2、 A*6**

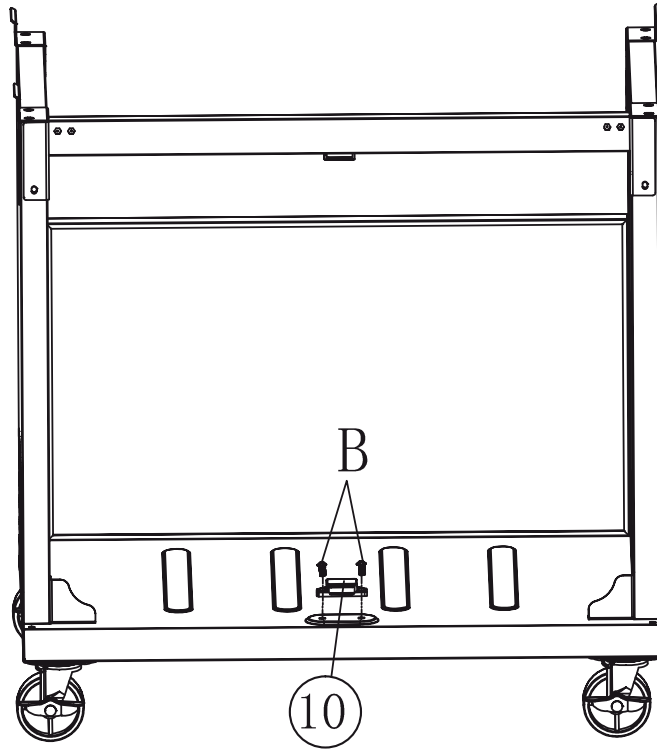
3、A*5



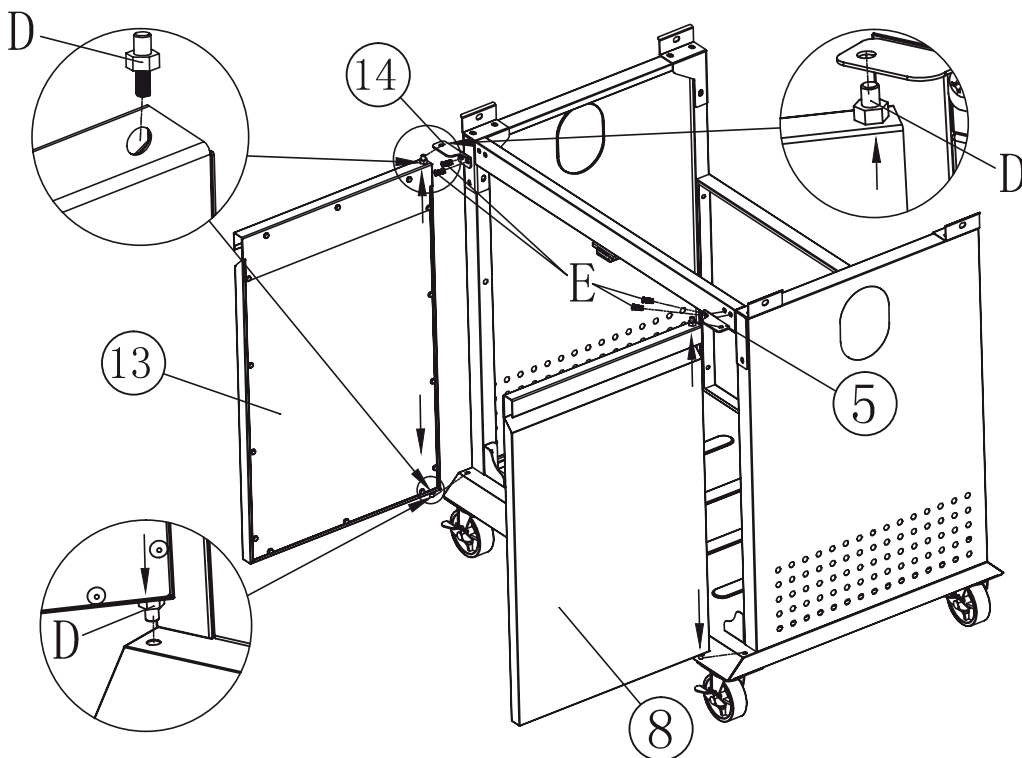
4、A*20 E*4



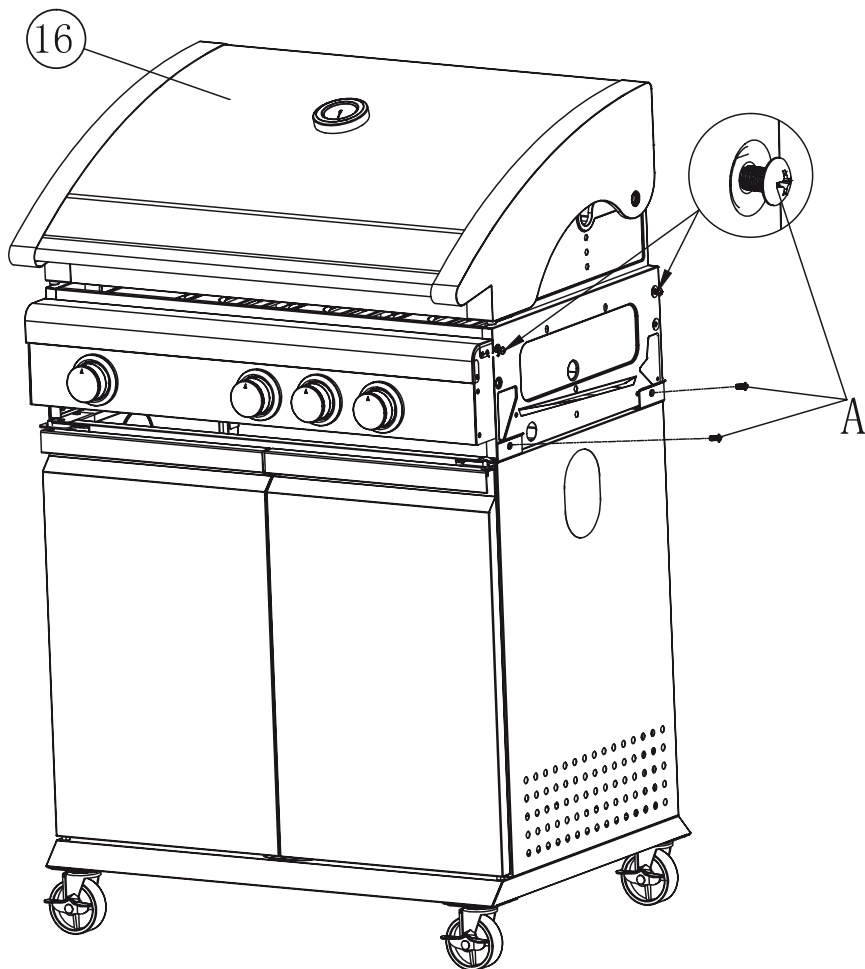
5、B*2



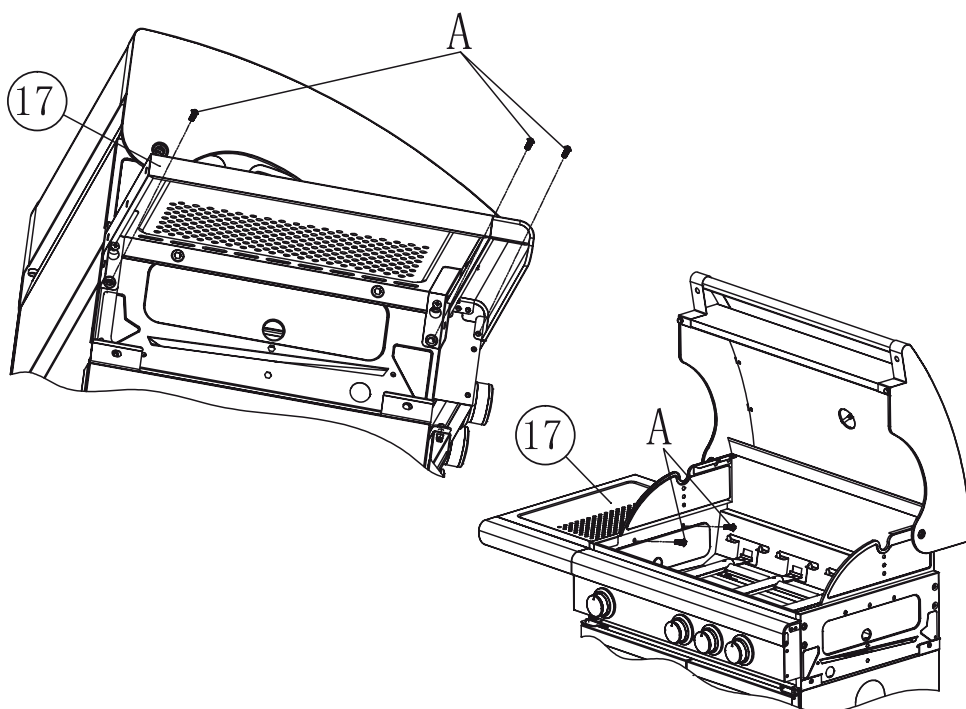
6、D*4 E*4



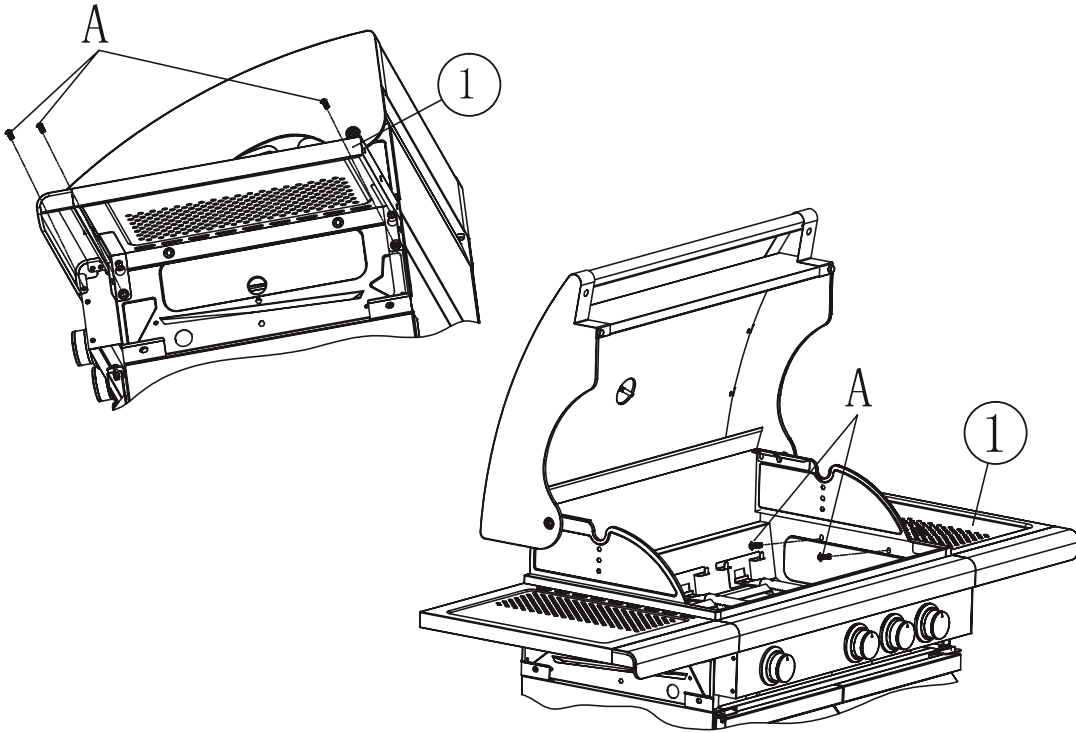
7、A*8



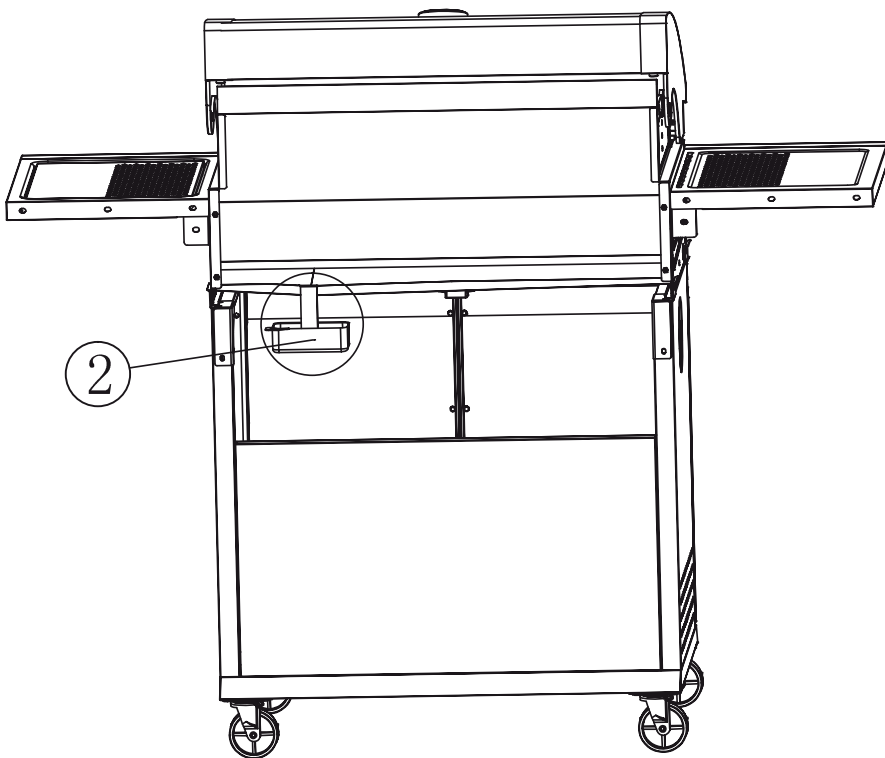
8、A*5



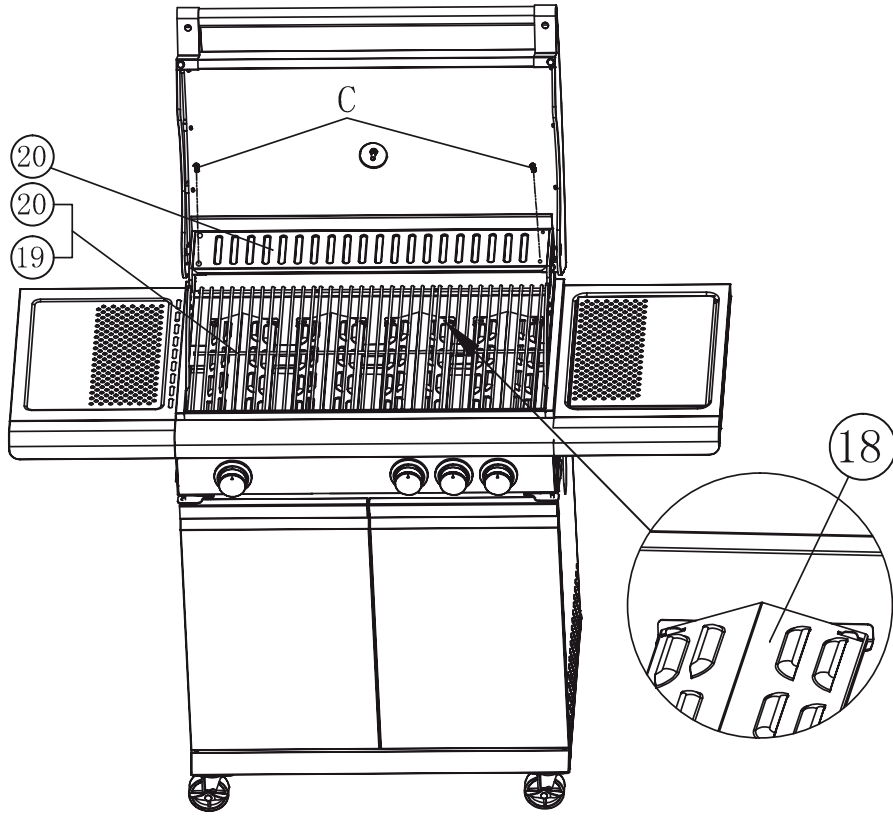
9、A*5



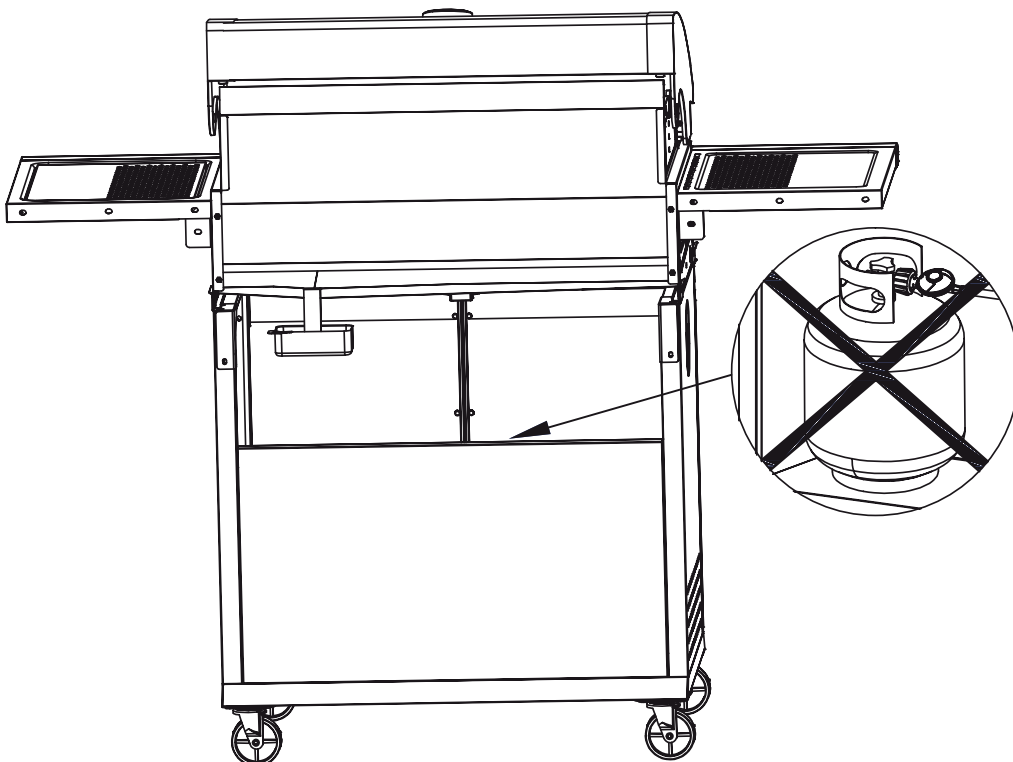
10、



11、C*2



12、





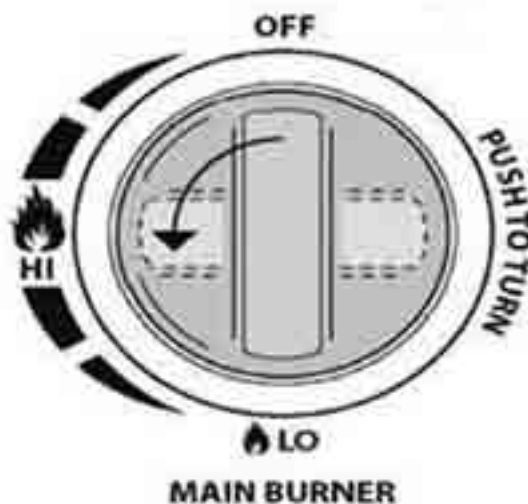
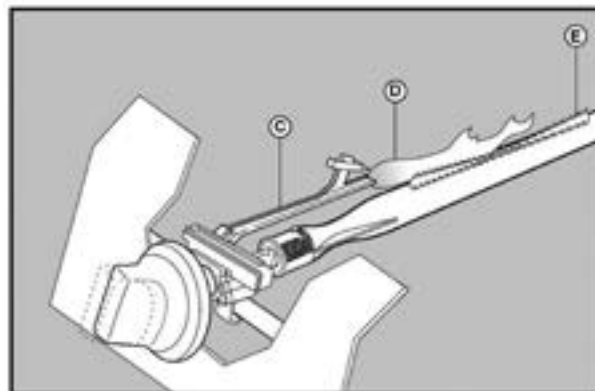
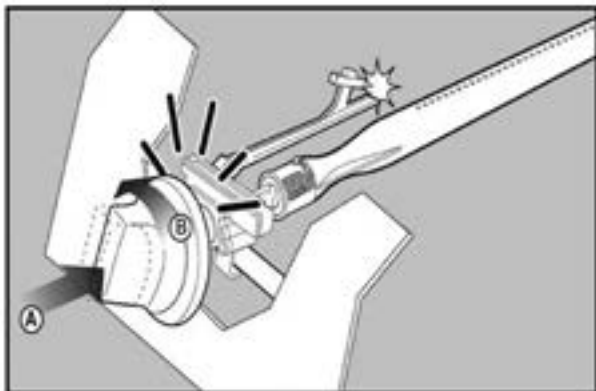
WARNING: The Handle Black Area (See Above Picture for Reference) will become hot when the gas grill is in use, BE CAREFUL! Do Not Touch The Black Area.

Lighting instructions

With all gas controls on the Gas grill in the "OFF" position, turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must push the control knob in (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to "HIGH" (B). It can spark the burner lighting tube (C) too. You will hear a "snap" from the igniter and you will also see a orange flame 6-10 cm from the burner lighting tube at the left side of the burner (D). Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the "snap", this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition. When the burner is lighted, adjacent burners will cross light when their controls are turned to "HIGH". At "High" setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for minimum setting. Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.



WARNING!
Warning: if the burner still does not light, even all activities were did property, contact your supplier.





1. Technische Angaben der Modelle Patio Chef

Produktbezeichnung	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Modellnummer	54GCPR201				
Identifikationsnr. des produkts	0063CN7292				
Gesamt-Wärmeleistung: Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Gaskategorie	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Gastyp	Butan	Propan	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
Gasdruck	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Düsengröße	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Düsengröße Seitenbrenner	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Bestimmungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, und SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU und MT.	AT, CH, DE und SK	PL

Produktbezeichnung	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Modellnummer	54GCPR511				
Identifikationsnr. des produkts	0063CN7292				
Gesamt-Wärmeleistung: Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Gaskategorie	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	I _{3B/P(37)}
Gastyp	Butan	Propan	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
Gasdruck	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Düsengröße	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Düsengröße Seitenbrenner	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Bestimmungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, und SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU und MT.	AT, CH, DE und SK	PL

Nur zur Verwendung im Freien.
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.
Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder sind fernzuhalten.
Das Gerät nicht bewegen während des gebrauchs.
Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab nach dem Gebrauch.
Jede Veränderung an diesem Gasgrill kann gefährlich sein.
Vom Hersteller oder Verkäufer versiegelte Teile dürfen vom Benutzer in keiner Weise verändert werden.
Ändern Sie nichts an das Gerät.

- TECHNISCHE SPEZIFIKATION DES GRILLS BEFINDET SICH AUF DEM SILBERNEN SCHILD.
- ZUM GRILL WIRD FLÜSSIGER PROPAN/BUTAN ANGEWANDT. KEINE LEITUNGEN ODER ANSCHLUSSE VERWENDEN, DIE ZU ERDGAS BESTIMMT SIND; ES SEI DENN DER GRILL DAZU ANGEPASST IST.
- UM DEN GRILL ZU BENUTZEN IST EINE LPG-FLASCHE ZU BESOREN, DIE MIT PROPAN ODER BUTAN GEFÜLLT IST UND IN DRUCKREGLER IN MB GEMÄß DER GELTENDEN GESETZGEBUNG AUSGESTATTET IST.
- GENEHMIGEN SIE DEN KINDERN NIE DEN GRILL SELBST ZU BEDIENEN.
- ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEIß SEIN; DIE KINDER VON DER ANLAGE FERNHALTEN.
- ÄNDERUNGEN IM GRILL KÖNNEN ZUR GEFAHR FÜHRENN.
- WEDER DEN REGLER NOCH DEN GASABFLUSS ÄNDERN.
- DEN GRILL WÄHREND DES BETRIEBS NICHT VERSTELLEN.
- DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH FÜR BRÜCHE; BESCHÄDIGUNGEN ODER ANDEREN ZERSTÖRUNGEN PRÜFEN.
- DIE FLAMME NICHT ANZÜNDEN, FALLS GASGERUCH ZU RIECHEN IST.
- DIE VOM PRODUZENTEN AUSGESCHALTETE ELEMENTE UNBERÜHRT LASSEN.
- DIE GASQUELLE NEBEN DEM GRILL, UNTER DEM GRILL ODER AUF DER KARRE NICHT STELLEN.
- WEDER VOLLE NOCH LEERE ERSATZBEHÄLTER UNTER DEM GRILL ODER IN SEINER NÄHE AUFBEWAHREN.
- IN DER NÄHE DES GRILLS KEIN BENZIN ODER KEINE ANDERE FLÜCHTIGE BRENNBARE STOFFE AUFBEWAHREN
- GASSCHLAUCH UND ELEKTRISCHE LEITUNGEN FERN VON HEIßEN FLÄCHEN AUFBEWAHREN.
- VORBEUGEN SIE DEM DREHEN DES GASSCHLAUCHS.
- DEN SCHLAUCH WECHSELN; WENN ES BESCHÄDIGT IST ODER WENN DIES DIE LANDESVORSCHRIFTEN BEDÜRFEN.
- DEN FEUER IM GRILL NICHT ANZÜNDEN; WENN DIE DECKUNG GESCHLOSSEN IST.
- DIE FLAMMEN HABEN BLAU ZU SEIN UND HABEN STABIL ZU BRENNEN; OHNE GELBER FARBE AN DEN ENDUNGEN.
- SICH AN DER OBERFLÄCHE DER SCHÜSSEL ODER DES ROSTES WÄHREND ANZÜNDUNG DER ANLAGE NICHT LEHNEN.
- NUR DIE FACHGERÄTE FÜR DEN GRILL UND ACCESSOIRES VON GUTER QUALITÄT GEBRAUCHEN.
- DEN FLAMMETRENNER / GRILLROST / GRILLPLATTE ODER GRILLSOCKEL MIT ALUFOLIE ODER ANDEREM MATERIAL NICHT BEDECKEN: DASS KANN ERNSTHAFT DEN LUFTDURCHFLUSS STÖREN UND / ODER ZUR ÜBERMÄßIGEN ERWÄRMUNG IM BEREICH DES BRENNERS FÜHREN.
- ALLE VERPACKUNGSELEMENTE UND ANBRINGUNGSBÄNDE AUS DEM GRILL UND BRENNER VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GRILLS BESEITIGEN.
- FETT IST EIN BRENNBARER STOFF: DEN FETT ERST NACH ABKÜHLEN ENTFERNEN. SAMMELN DES FETTS IN DEM FETTBEHÄLTER AUF DEM SCHÜSSELBODEN MIT FEUER NICHT ZULASSEN: SYSTEMATISCH DEN FETTBEHÄLTER REINIGEN (JE NACH 4-5 VERWENDUNGEN). ALLE KNÖPFE AUSSCHALTEN UND SICHERSTELLEN, DASS DER GRILL ABGEKÜHLT IST; BEVOR SIE DAS SPRÜHGERÄT MIT REINIGUNGSMITTEL ANWENDEN, UM DEN GRILL ZU REINIGEN. CHEMISCHE STOFFE IN DEN SPRÜHGERÄTEN KÖNNEN IN DER NÄHE DER WÄRMEQUELLE FLAMME ODER KORROSION HERVORRUFEN:
- TEILE / ACCESSOIRES VON ANDEREN HERSTELLERN NICHT GEBRAUCHEN, ES SEI DENN, SIE VON PATTON AUSDRÜCKLICH EMPFOHLEN WERDEN. DIE GARANTIE VERLIERT DIE GÜLTIGKEIT NACH BETRIEB SOLCHER TEILE ODER ACCESSOIRES.
- DEN VENTIL DER GASFLASCHE NACH JEDEM BETRIEB ZUDREHEN.

SICHERHEIT

- Nie den Grill nie ohne Druckregler betreiben.
- Wurde kein für den jeweiligen Brennstoff entsprechender Druckregler geliefert, nehmen Sie, bitte, Kontakt mit dem lokalen Gaslieferanten auf, um den Regler zu besorgen.
- Die Druckhinweise in dem folgenden Schema dienen nur als Hinweise.

MONTAGE DES DRUCKREGLERS UND DER GASLEITUNG

- Druckregler und Gasleitung haben entsprechend für das flüssige Gas zu sein - Liquid Petrol Gas (LPG).
- Druckregler und Gasleitung haben den Druck wie oben auszuhalten.
- Die Gasleitung darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Flexible Gasleitung ist an den Adapter anzuschließen.
- Entsprechende Leitungsklemme verwenden, um die Leitung an den Grilladapter

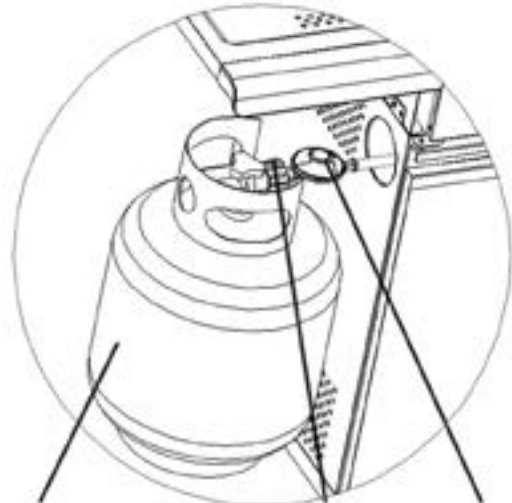
anzuschließen und zwecks Anschluss der Leitung / des Reglers.

- Alles montieren, Gas aufdrehen und die Leitung für Undichtheiten prüfen. Siehe Undichtheitskontrolle. Dafür sorgen, dass dieser Vorgang in einem gut gelüfteten Raum und fern von offener Flamme, Funken und Wärmequellen erfolgt.
- Deformierte oder verrostete LPG-Gasflaschen nicht gebrauchen.



Schlauchanschluss Schlauch

Illustration für den Anschluss
der Grill und Gasschlauch



Zylinder Regler Schlauch

Illustration für den Anschluss der Gas-
flasche, Regler und Gasschlauch

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

GRILLEINSTELLUNGEN

- Den Grill nur im Freien betreiben.
- Den Grill nie in touristischen Wohnwagen gebrauchen.
- Für entsprechende Belüftung und freien Luftdurchfluss um den Grill für Erhaltung optimaler Verbrennung sorgen.

KONTROLLE FÜR UNDICHTHEITEN

Achtung: Undichtheiten nie in der Nähe der offenen Flamme prüfen. Riecht es nach Gas, ist der Grill nicht anzuzünden. In solcher Situation ist das Ventil der Gasflasche zuzudrehen und offene Flamme ist zu löschen.

Vor der ersten Inbetriebnahme und am Anfang der neuen Saison die Kontrolle für Undichtheiten ausführen (oder jedes Mal nach Gasflaschewechsel).

1. Die Seifenlösung aus flüssiger Seife und Wasser machen.
2. Die Bedienungsschalter auf "OFF" umschalten, dann die Gasflasche öffnen.
3. Die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse anbringen. Sehen Sie Blasen, bedeutet das, dass der Anschluss ungenügend zugedreht ist. Er ist zuzudrehen oder - fallsb nötig – zu reparieren.
4. Finden Sie Leitungsleckage, ist das Ventil der Gasflasche zuzudrehen, die Gasleitung ist zu demontieren und sich bei dem Gaslieferanten beraten lassen.

BUTAN ODER PROPAN?

u diesem Grill dürfen beide Gasarten angewandt werden. Wichtig ist der Gebrauch des richtigen Reglers für den jeweiligen Gastyps, der gekauft wird. Empfohlen wird die Anwendung der Gasflaschen bis zu 10 kg.

SICHERE ANWENDUNG DER GASFLASCHE

- Nach jedem Betrieb das Gasflaschenventil zudrehen.
- Wird der Grill im Raum aufbewahren, ist die Gasflasche zu demontieren und außen aufzubewahren.

- Die Gasflasche darf nicht im Inneren aufbewahren werden.
- Die Gasflasche ist in Stehstellung aufzubewahren.
- Die Gasflasche ist fern von Wärmequelle aufzubewahren.
- Wird eine Gasflasche gewechselt, hat dies fern von freier Flamme, Funken und Wärmequellen zu erfolgen.

WARTUNG

RÜCKFLUSS

- Das Ventil der Gasflasche zudrehen und den Bedienungsschalter des Brenners in Position "OFF" bringen. Abwarten bis der Grill abgekühlt wird und dann die Brenner und den Gaszufluss reinigen.

REINIGUNG DER ROSTEN, GRILLPLATTEN / HOTPLATE

- Das Gasflaschenventil zudrehen.
- Abwarten bis Rost, Grillplatten / Hotplate abkühlen. Mit Hilfe eines Kunststoffschwammes zur Reinigung und Wasser reinigen. Das Reinigen wird erfolgreicher, wenn die Teile durch die Nacht in einem Behälter mit warmem Wasser und ein bisschen Bio-tex oder Natrium aufweichen lassen. Alle Teile trocknen, bevor sie auf ihre Stellen gelingen.

REINIGUNG DES FLAMMENVERTEILERS

- Der Brennerverteiler ist regelmäßig in warmem Wasser mit Zusatz eines Reinigungsmittels oder Natrium zu reinigen. Ist es notwendig, ist Stahlwolle zu gebrauchen, um die festgerosteten oder angebrannten Speiseteile zu beseitigen. Der Verteiler soll vor der Wiedermontage trocken sein.

REINIGUNG DES ABFLUSSBEHÄLTERS

- Den Behälterinhalt abkühlen, bevor es entleert wird und den Behälter in warmem Wasser mit weicher Bürste und mildem Reinigungsmittel (Natrium) reinigen.
- Die Teile gut spülen und abtrocknen lassen. Wird eine Schicht der Alufolie in dem Behälter gelegt, lässt das der Fett und Satz einfach beseitigen.

JÄHRLICHE GRILLREINIGUNG

Werden Rost und Grillplatte / Hotplate systematisch gewartet und nach jedem Gebrauch, am besten mit einer Kupferbürste gereinigt, ist Ihr Grill immer betriebsbereit. Die ganze Anlage ist einmal im Jahr grundsätzlich zu reinigen.

DAS INNERE

- Den Schalter der Brennerbedienung in Position "OFF" bringen, das Ventil der Gasflasche schließen und den Schlauch / Druckreduktor des Grills demontieren.
- Die Grillplatte / Hotplate, Rosten, Flammenverteiler und Brenner beseitigen. Die Öffnungen des Gaszuflusses mit Alufolie decken. Das Innere und die Außenseite des Grills mit Hilfe einer weichen Bürste / Kupferbürste bürsten. Die Grillplatte / Hotplate, Rosten und Flammenverteiler des Grills mit Hilfe eines Schwamms aus Kunststoff mit Wasser reinigen. Das Reinigen wird erfolgreicher, wenn die Teile durch die Nacht in einem Behälter mit warmem Wasser und ein bisschen Bio-tex oder Natrium aufweichen lassen. Der Fettbehälter und das Grillinnere am besten mit einer weichen Bürste und einem milden Reinigungsmittel (Natrium) reinigen. Die Teile gut abspülen und trocknen lassen. Eventuell die fehlende Lackschicht ergänzen. Die Emaille darf mit Hilfe eines wärmebeständigen Lacks gehärtet werden. Die Grillplatte / Hotplate, Rosten und das Innere mit ein bisschen Öl fetten.
- Die Alufolie aus den Öffnungen beseitigen und prüfen, ob sie nicht verstopft sind. Werden die Öffnungen verstopft, sind sie mit ausgebogenen Heftklammern durchzustechen. Zu diesem Zweck nie Holzstöcken zu Schaschlickern anwenden, denn sie können brechen, und dadurch wird die Öffnung wieder verstopft.
- Die Brenner und andere Teile an richtige Stelle bringen.
- Die Anzündung kontrollieren, falls notwendig - anpassen.
- Wieder den Schlauch anschließen und die Anzündung prüfen.
- Rost, Platte und Flammenverteiler für die Winterzeit in Zeitung wickeln und es an trockenen Stellen aufbewahren.

Nach Wiederanbringung in dem Grill, die Anlage vor dem Betrieb einschalten, bei geschlossener Decke, mit Anzündung von maximal zwei Brenner auf den mittleren Stand auf ± 10 Minuten. In Ergebnis dessen wird der Öl gut gebrannt und die Teile werden gut gesichert und betriebsbereit.

- Den Grill in den Herbst- und Wintermonaten am besten in einem Raum ohne Bedeckung aufbewahren. Ist das jedoch nicht möglich, ist der Grill an eine bedeckte Stelle in dem Garten abzustellen und zu bedecken. Die Deckung ist mehrmals im Winter bei gutem Wetter wegzunehmen, was das Feuchtigkeitsniveau reduziert.
- Gute und regelmäßige Grillwartung hält das Gerät in bester Form und verlängert sein Lebensdauer.

EDELSTAHL

- Dieser Grill ist aus Edelstahl und einer anderen Stahlsorte ausgeführt, die teilweise mit Pulverschicht und teilweise mit Porzellan- und Emailleschicht bedeckt ist. Auf dem Markt ist eine sehr große Anzahl der Reinigungsmittel für Edelstahl zugänglich. Es ist immer mit der weichsten Reinigungsmethode zu beginnen.
- Sichtbare Rissen auf der Edelstahl können mit einem abreibenden, extramilden Poliermittel oder feinkörnigem Schmirgelpapier entfernt werden. Die Fettflecken können auf der Stahloberfläche anbrennen. Diese Flecken sehen ähnlich wie Rost aus. Es ist ein Schwamm mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl anzuwenden, um die Flecken zu beseitigen.

SPINNEN UND KERBTIEREN KÖNNEN SPINNENNETZE ODER NESTE IN DEN BRENNERN (IN DEN ÖFFNUNGEN) HABEN; LEITUNGEN UND SCHLAUCHERN: SIE KÖNNEN DEN GASDURCHFLUSS BEGRENZEN ODER BRAND VERURSACHEN: SOLCHE ERSCHEINUNG WIRD ALS "RÜCKFLUSS" (SIEHE OBEN) GENANNT UND KANN DEN GRILL ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN SOWIE EINEN GEFÄHRLICHEN BRAND VERURSACHEN: EMPFEHLEN IST EINE REGELMÄßIGE KONTROLLE UND REINIGUNG DERBRENNER (ÖFFNUNGEN); SCHLAUCHEN UND LEITUNGEN.

GEBRAUCH VON BRENNERN UND ANZÜNDUNGSKONTROLLE

VOR SIE DEN GRILL ANZÜNDEN, NEHMEN SIE DEN DECKEL AB.

1. Die Bedienungsschalter in "OFF" bringen und das Ventil der Gasflasche öffnen.
2. Wenn Sie den Grill zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sind die Gasleitungen mit Luft gefüllt. Die Leitungen sollen mit Gas gefüllt werden. Das kann eine Weile dauern, bevor sich die Leitungen mit Gas füllen.
3. Den Bedienungshahn drücken und es auf die höchste Position "HIGH" einstellen. Gleichzeitig den Knopf der elektrischen Anzündung drücken. Den Gasanzünder lassen, wenn der Brenner schon brennt. Verfügt der Grill über eine Anzündung in dem Bedienungsschalter, zünden Sie die Anlagen, indem Si diesen Schalter drehen.
4. Schaltet der Brenner nicht ein, drehen Sie den Gaszugang an der Gasflasche zu und wiederholen Sie den Vorgang bis zu Schritt 3, zwei bis drei Mal.
5. Schaltet der Brenner immer wieder nicht ein, gehen Sie zum Schritt 4 über, DREHEN SIE GAS ZU UND WARTEN SIE 5 MINUTEN AB vor dem nächsten Versuch oder zünden Sie die Flamme mit Streichholz an.
6. ACHTUNG: Vor jeder Kontrolle bringen Sie die Schalter in Position "OFF".
7. Wollen die Brenner nicht anzünden, drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu und prüfen die Leitungen für Verstopfung.

ERSTE INBETRIEBNAHME / BETRIEB NACH LÄNGERER PAUSE - SAISONANFANG

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheits-, Anzündungs- und Bedienungsanleitungen.
- Prüfen Sie die Öffnungen der Gaszufuhr, Brennerleitungen und Brenner für Verstopfung.
- Prüfen Sie, ob die Brennerleitung richtig durch die Schlussöffnung durchgezogen ist.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche voll ist.
- Prüfen Sie, ob es keine Gasleckagen gibt, durch Anwendung von Seifenlösung.
- Bringen Sie den Bedienungsschalter in die Position "OFF" und schließen Sie den Gaszufuhr.
- Bevor Sie den Grill anzünden, öffnen Sie den Deckel.

LENUNG DES SEITENBRENNERS

- Prüfen Sie den Gasschlauch vor der Gasanzündung. Gibt es Brüche, Zerstörungen oder Schrammen,

ist der Schlauch vor dem Gebrauch zu wechseln. Der Seitenbrenner ist nicht zu gebrauchen, wenn es nach Gas riecht.

- In der Nähe des Gasventils ist ein Sprühgerät mit Seifenlösung zu stellen und vor dem Gebrauch sind die Anschlüsse zu prüfen.
- Bevor Sie den Grill anzünden, öffnen Sie den Deckel.
- Drücken Sie den Bedienungsschalter und bringen ihn in Position "HI"; drücken Sie gleichzeitig den elektronischen Anzündungsknopf. Verfügt der Grill über eine Anzündung in dem Bedienungsschalter, zünden Sie die Anlage durch Drehung dieses Schalters an.
- Gibt der Gasanzünder kein Funken, nutze ein Streichholz, um Feuer anzuzünden.
- Verwenden Sie Pfannen oder Wok mit dem Durchmesser von mindestens 120 mm und maximal 200 mm. Bei Anwendung von größeren Pfannen kann die höchste Schicht die Farbe ändern.

ERSTE INBETRIEBNAHME; FETT- ODER ÖLAUSBRENNEN

Vor der ersten Inbetriebnahme sind Öl und Fett, der zur Herstellung von Rost/Platte/Grillpfanne gebraucht wurden, auszubrennen

- Öffnen Sie den Deckel, zünden Sie die Brenner an und lassen Sie diese für 10-15 Minuten auf dem höchsten Feuer "HI".
- Drehen Sie die Schalter zu, kühlen Sie den Grill ab und reinigen ihn mit einer Lösung von Wasser und einem Reinigungsmittel mit einem Schwamm. Dann lassen Sie die Anlage gut austrocknen.

GRILLEN MIT GESCHLOSSEM DECKEL

WICHTIG: Kochen Sie mit dem geschlossenen Deckel, stellen Sie nie alle Brenner auf Position "HI" ein.

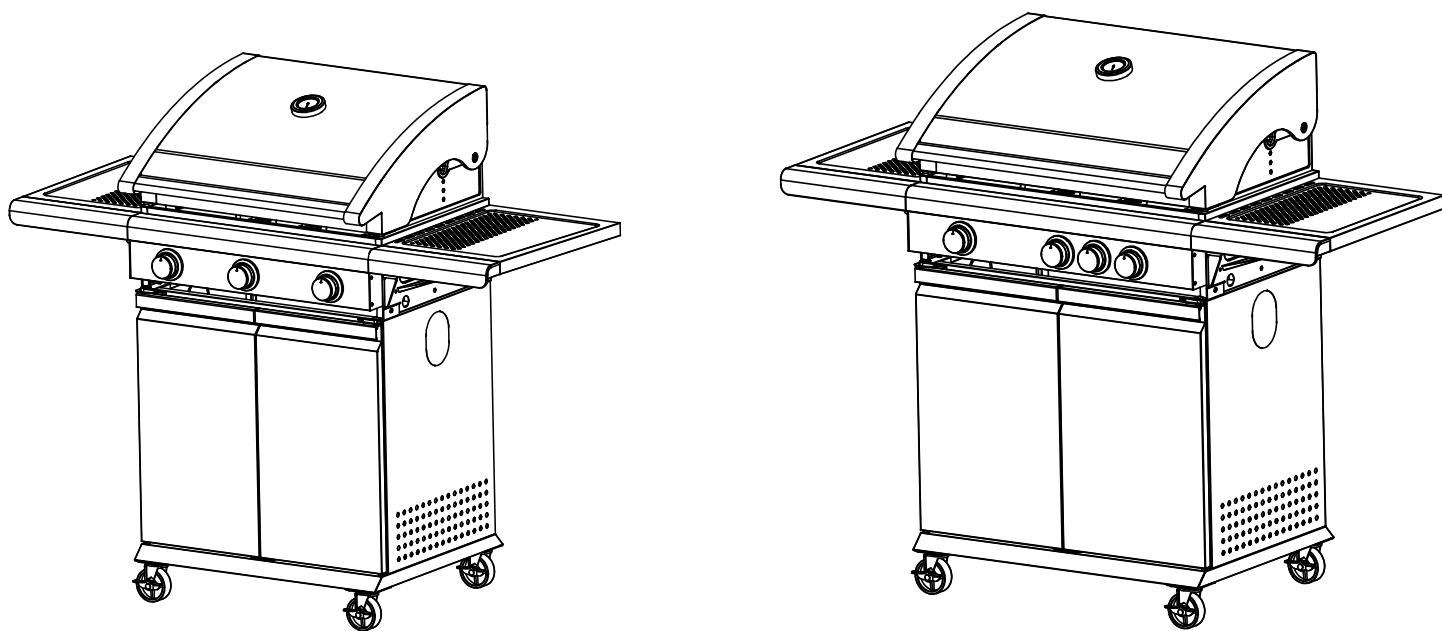
- Falls Sie die Speisen mit geschlossenem Deckel zubereiten, sind die Brenner nur so zu verwenden, wie es auf dem Bild gezeigt ist.
- Vor der Grillanzündung ist der Deckel immer zu öffnen.
- Bringen Sie den Brennerverteiler, die Grillplatte oder Pfanne auf den mittleren Brennern an. Schließen Sie den Deckel und bringen Sie den Schalter in Position "LO".
- Halten Sie die Temperatur bis zu max. 200° C auf.
- Möchten Sie braten, bringen Sie die Speise in die Mitte des Ofens, indem Sie sie z.B. auf einem umgekehrten Backblech stellen.
- Prüfen Sie regelmäßig den Backvorgang.

WENN DER GRILL NICHT FUNKTIONIERT

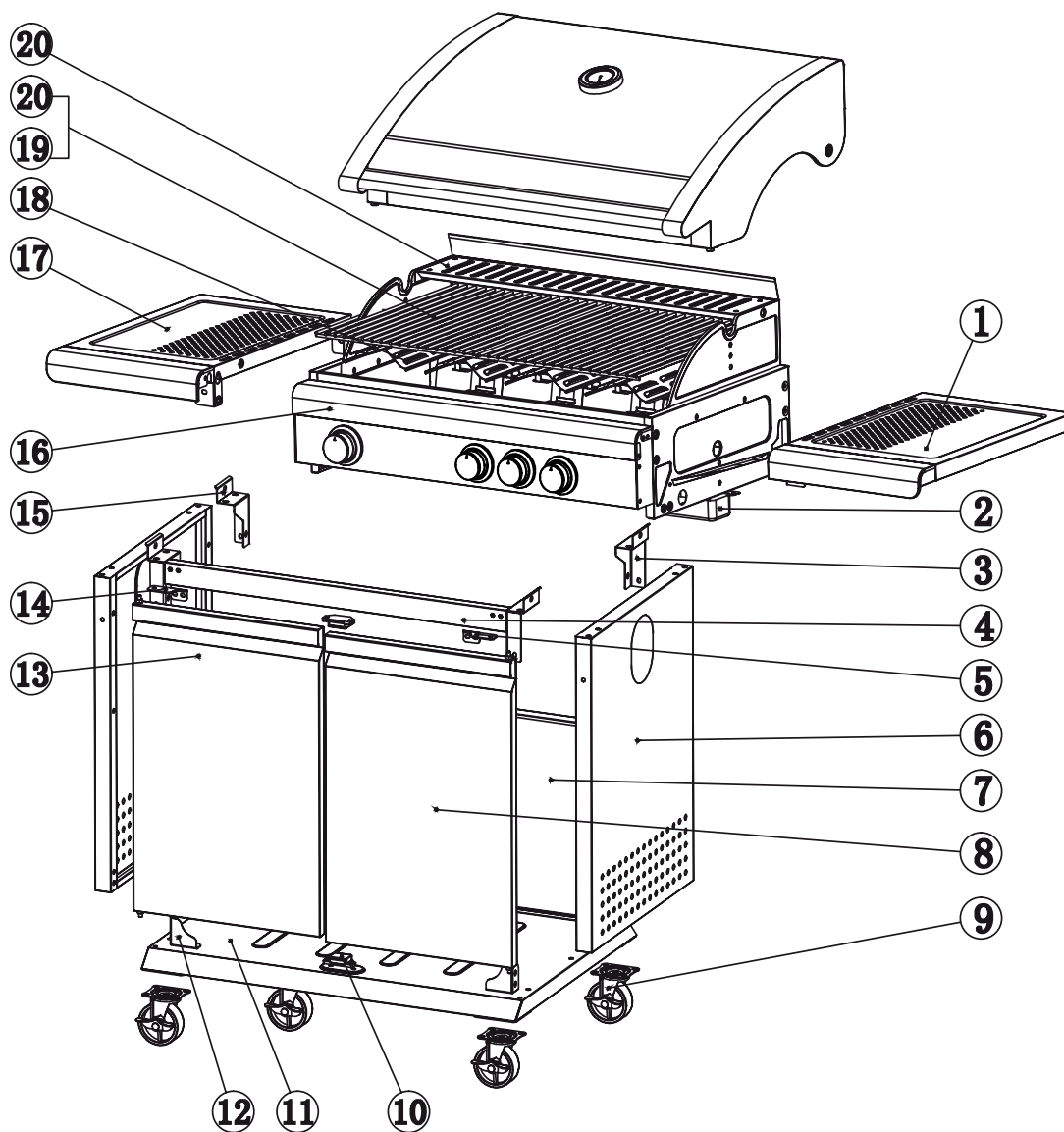
- Rauchen Sie während Grillprüfung nicht!
- Bringen Sie den Bedienungsschalter in Position "OFF" und schließen Sie den Gaszufluss.
- Warten Sie 5 Minuten vor nächstem Versuch ab.
- Prüfen Sie den Gasabfluss / die Anschlüsse.
- Wiederholen Sie das Anzündungsverfahren, wenn der Grill immer nicht funktioniert, **SCHLIEßEN SIE DANN DEN GASZUFLUSS; BRINGEN SIE DIE BEDIENUNGSSCHALTER IN POSITION "OFF"**. Warten Sie, bis der Grill abkühlt und prüfen Sie folgende Bauteile:
 - a) Anschluss der Brennerleitungen auf den Öffnungen. **KORREKTUR:** Ziehen Sie die Brennerleitung richtig durch die Öffnung.
 - b) Verstopfte Gasleitung. **KORREKTUR:** Schalten Sie den Schlauch vom Grill ab. Öffnen Sie den Gaszufluss für eine Sekunde, um den Schlauch frei zu machen. Schließen Sie den Gaszufluss (schließen Sie das Ventil auf der Gasflasche) und verbinden Sie den Schlauch mit dem Grill.
 - c) Verstopfte Öffnung. **KORREKTUR:** Nehmen Sie alle lockere Teile aus dem Grillinneren heraus. Drehen Sie die Brenner aus / beseitigen Sie die Splints am Boden des Brennersockels mit Hilfe von einem Schraubenzieher oder Kombizange. Heben Sie jeden Brenner aus der Gasöffnung, die verstopfte Stelle machen Sie mit einer dünnen Nadel frei. Legen Sie die Brenner zurück auf den Öffnungen und bringen Sie es auf dem Grillsockel an auf dem Bogen der Grillsockel. Legen Sie die lockeren Teile zurück ein.
 - d) Anschluss des Brenneranzünder. **KORREKTUR:** Die Elektrodenendung muss an den Brenner / Sammelkasten kommen. Die Öffnung zwischen der Funkelektrode und Brennerendung / Sammelkasten muss mindestens 3-5 mm betragen. Man kann es nach Bedürfnis anpassen, indem sie vorsichtiges ausgebogen wird. Muss der Grill noch vor dem Abkühlen wieder angezündet werden, sind mindestens 5 Minuten abzuwarten, bevor die Anlage wieder angezündet wird. (Das gibt die Angelegenheit der Verwehung der Gasresten).

Wurden alle Kontrollarbeiten / Reparaturen ausgeführt, und Ihr Grill funktioniert nicht richtig, wenden Sie sich an den Verkäufer oder Gasinstallateuren.

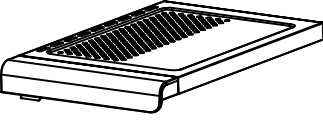


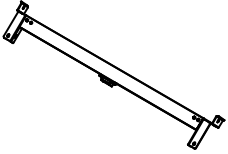

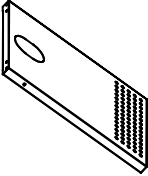
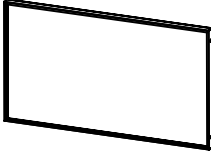
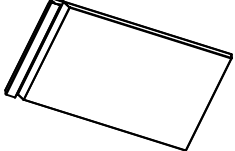


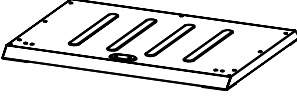

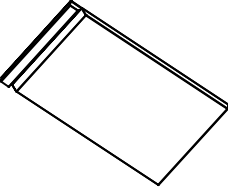


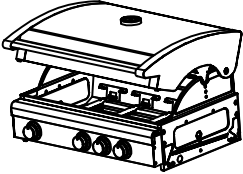
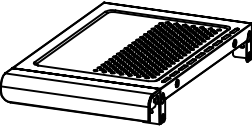
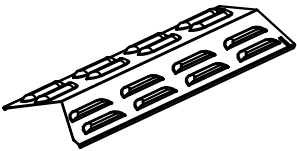

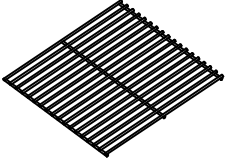






Installationshinweise für die Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

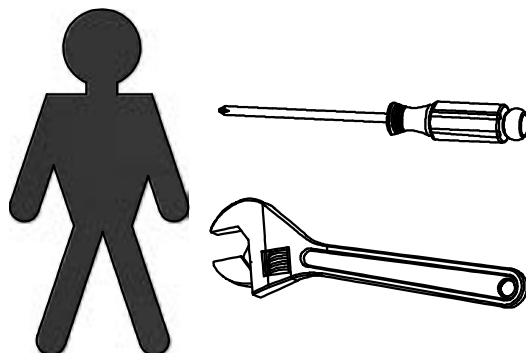


1. Bild der einzelnen Komponenten der Patio Chef 3+1 (gleich dem Patio Chef 2+1)



Teilleiste

<p>①*1</p> 	<p>②*1</p> 	<p>③*1</p> 	<p>④*1</p> 			
<p>⑤*1</p> 	<p>⑥*2</p> 	<p>⑦*1</p> 	<p>⑧*1</p> 			
<p>⑨*4</p> 	<p>⑩*1</p> 	<p>⑪*1</p> 	<p>⑫*2</p> 			
<p>⑬*1</p> 	<p>⑭*1</p> 	<p>⑮*1</p> 	<p>⑯*1</p> 			
<p>⑰*1</p> 	<p>⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01)</p> 	<p>⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01)</p> 	<p>⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01)</p> 			
<p>㉑*1</p> 	<p>A M5-10*65</p> 	<p>B M4-8*2</p> 	<p>C M5-6*2</p> 	<p>D *4</p> 	<p>E M-10*8</p> 	

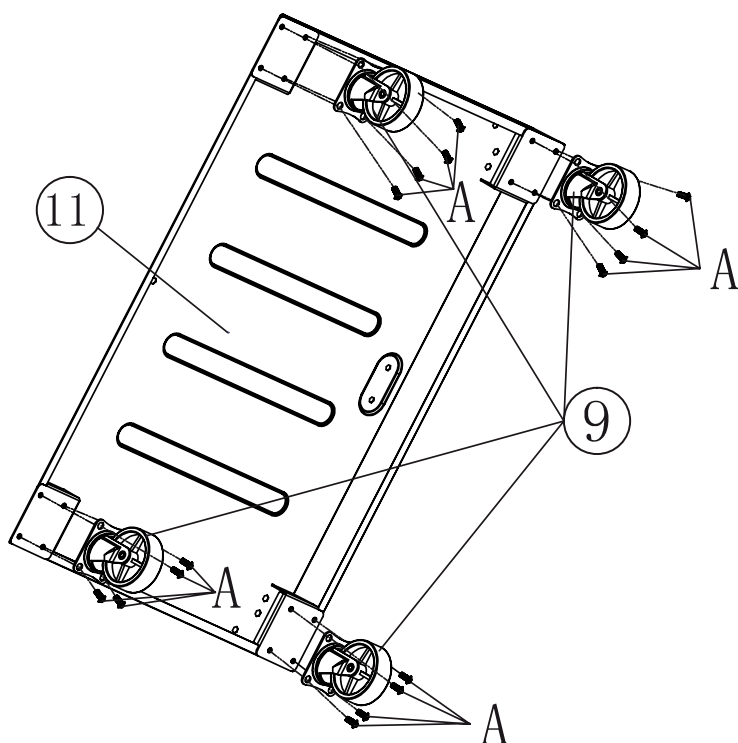


Die Reihenfolge der Montagemaßnahmen

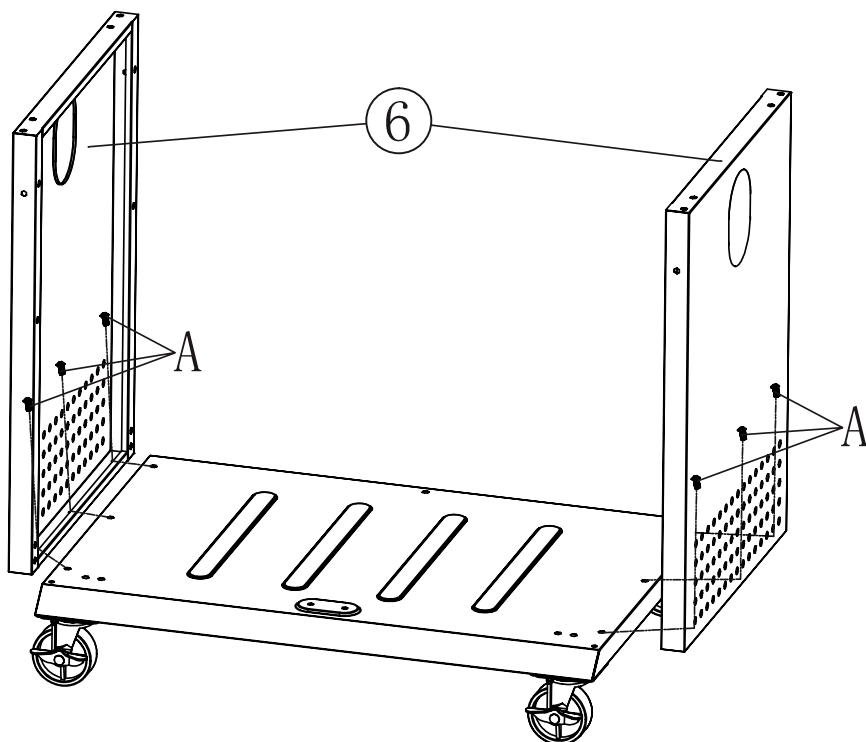
Für die richtige Montage des ganzen Grills sorgen. Ausführliche Montageanleitung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung. Um die Anlage richtig einzubauen ist diese Anleitung sorgfältig zu lesen.

WARNUNG: Obwohl es versucht wird, die Montage möglichst einfach zu gestalten, sind die Stahlbauteile vorsichtig einzubauen, insbesondere ihre Kanten, um Verletzungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig und gebrauchen Sie am besten Schutzhandschuhe.

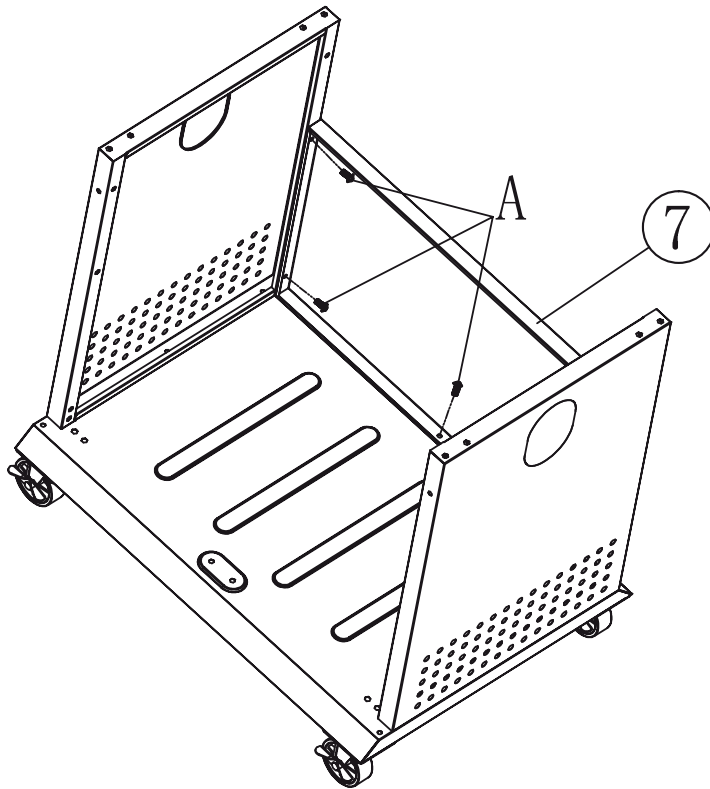
1、 A*16



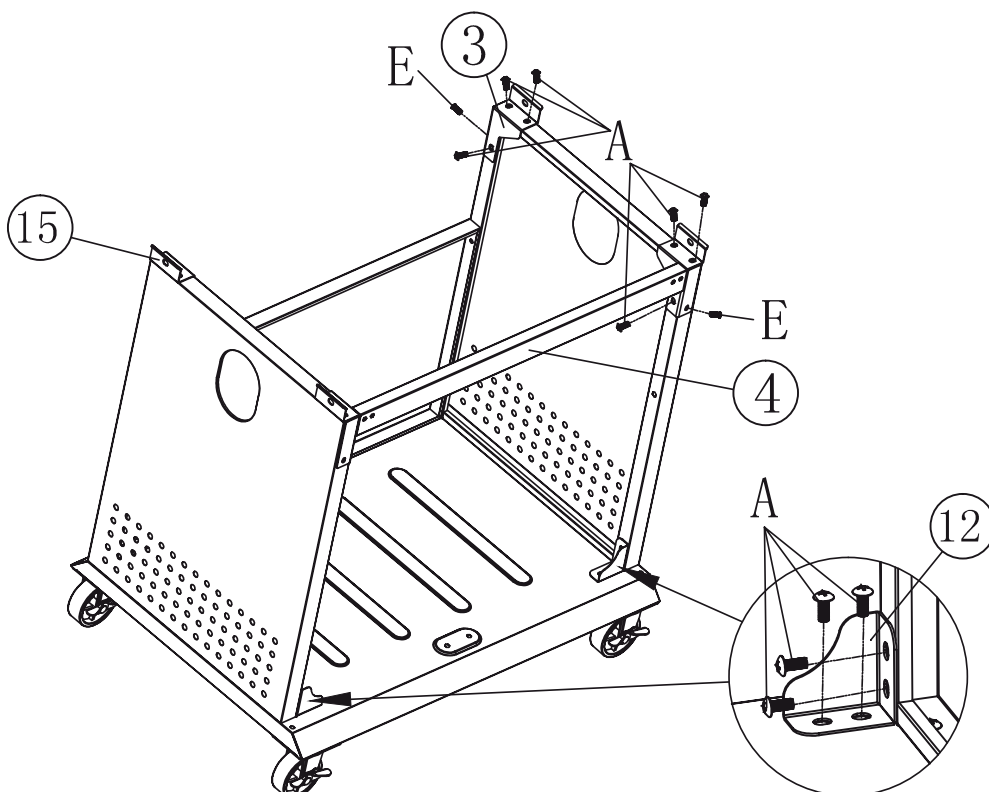
2、 A*6



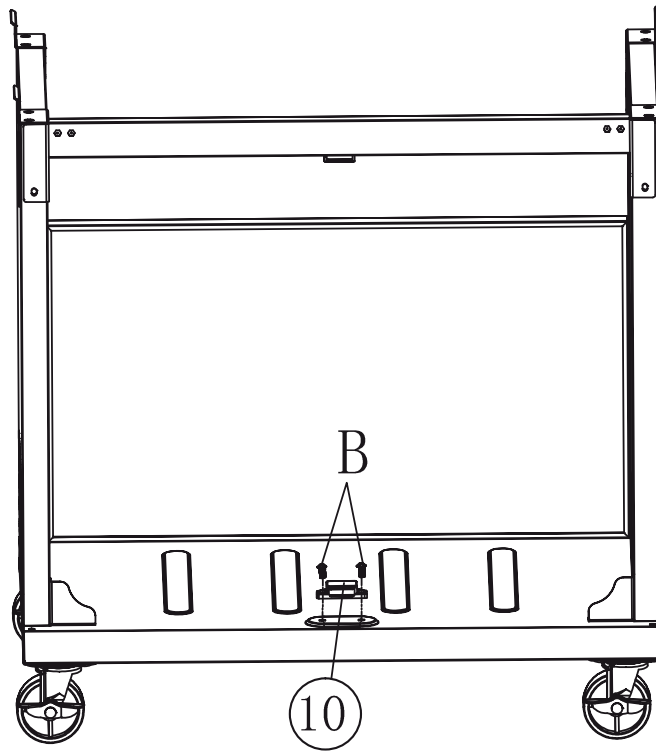
3、A*5



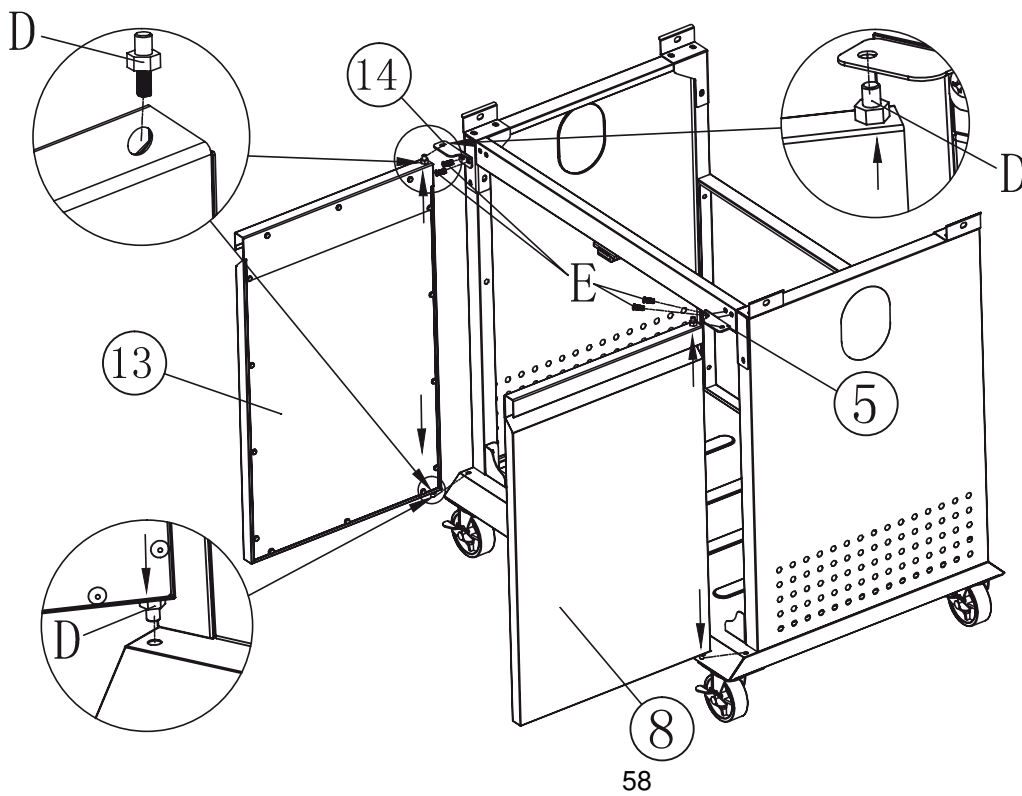
4、A*20 E*4



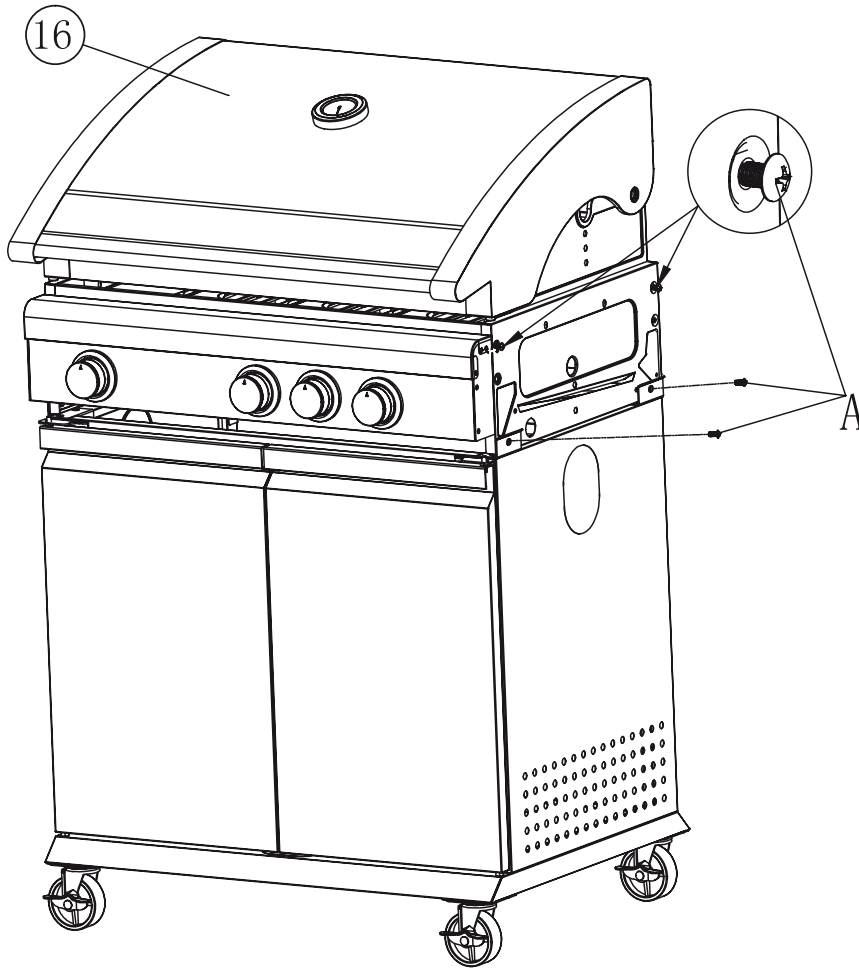
5、 B*2



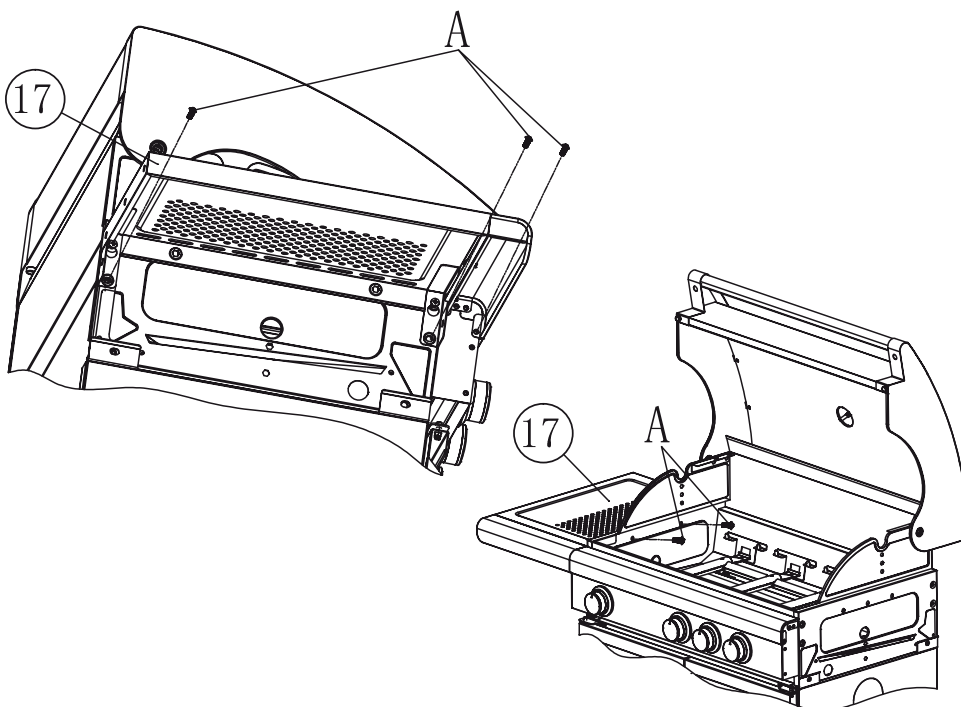
6、 D*4 E*4



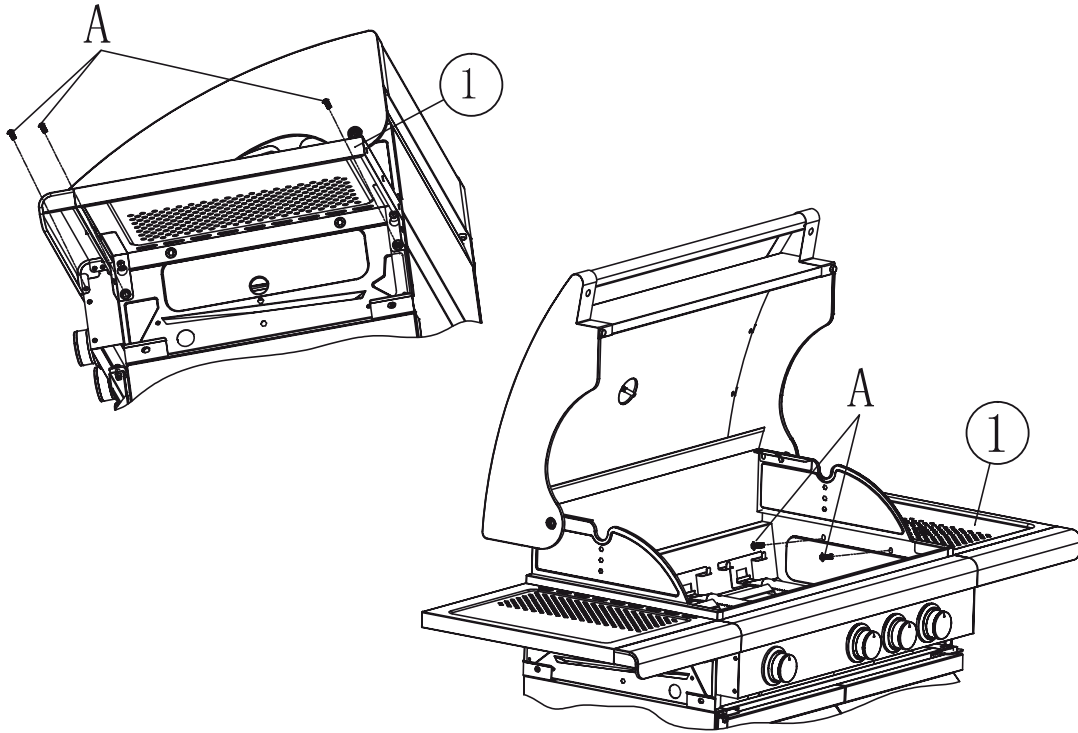
7、A*8



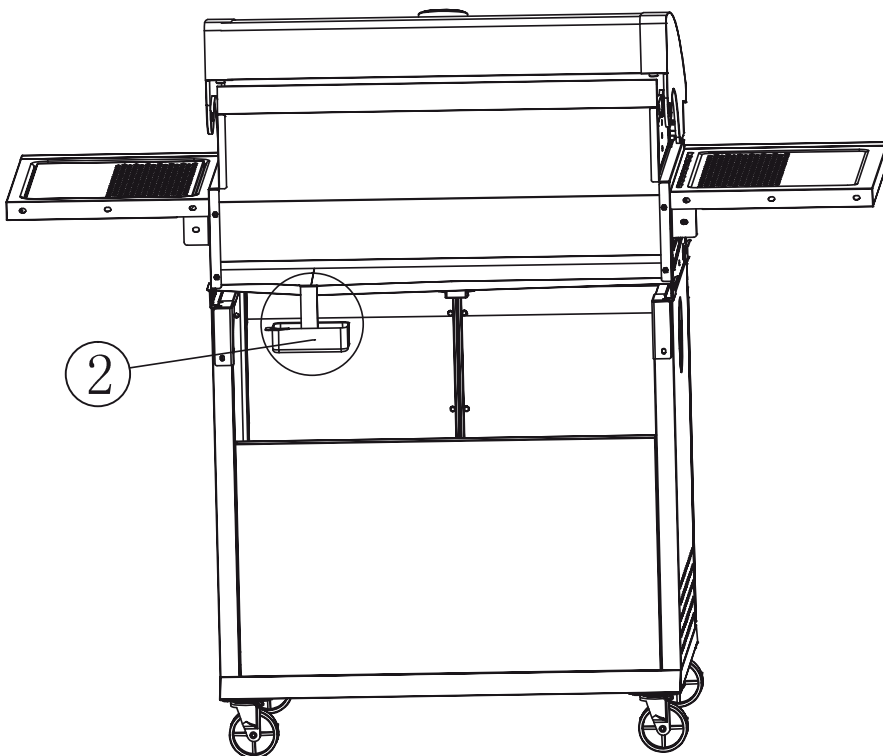
8、A*5



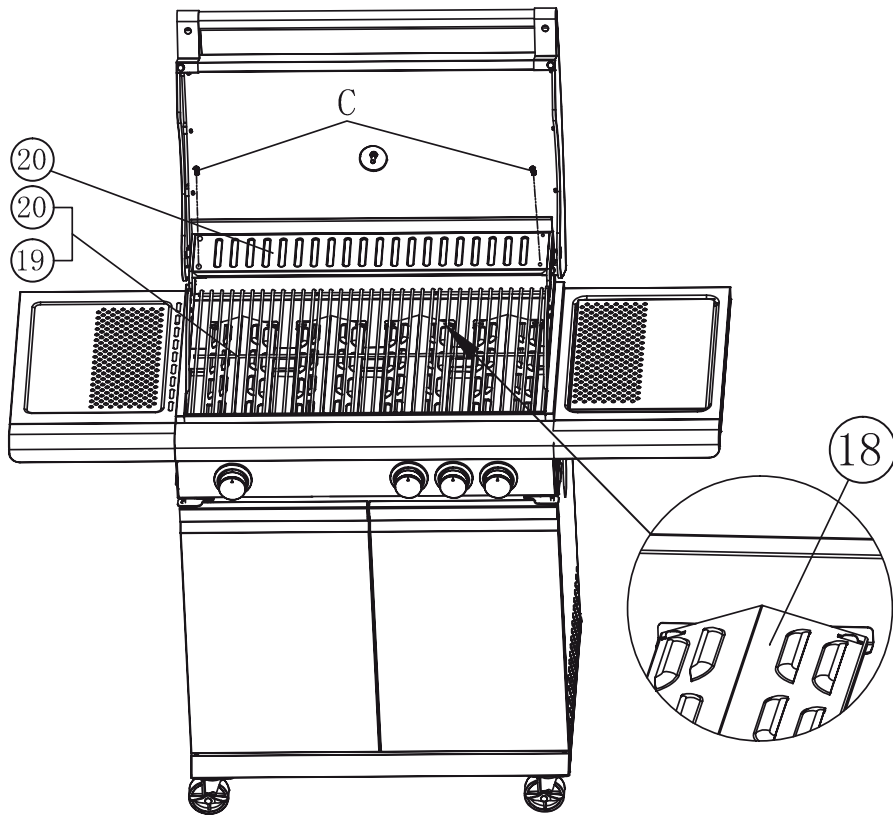
9、 A*5



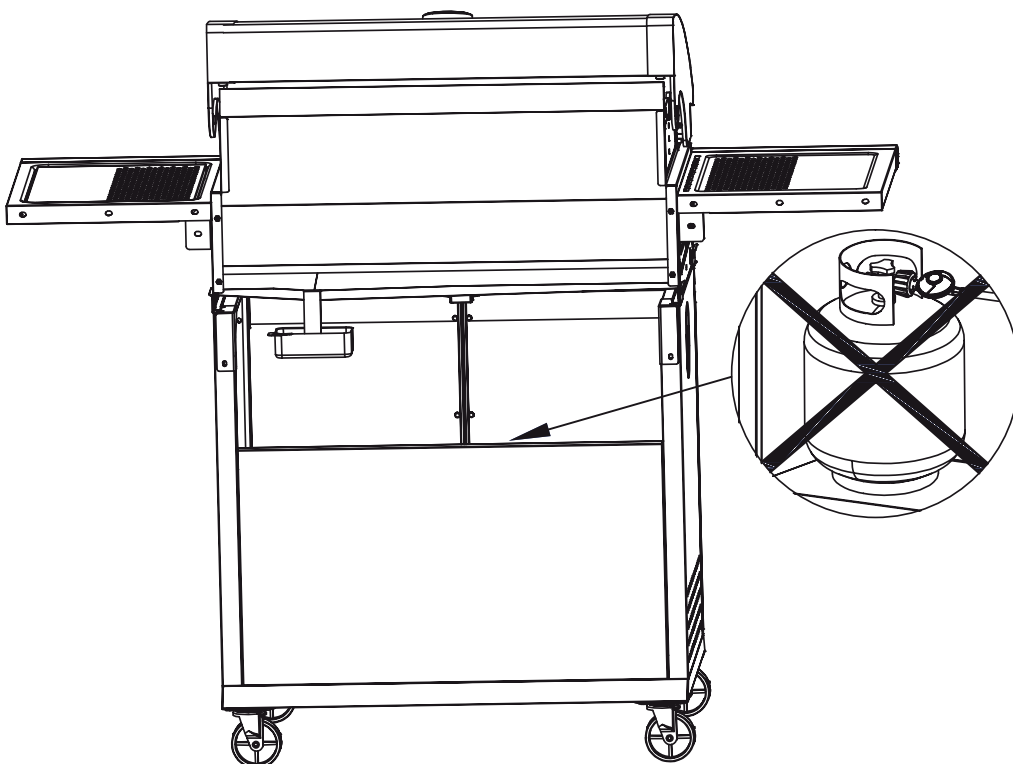
10、



11、 C*2



12、





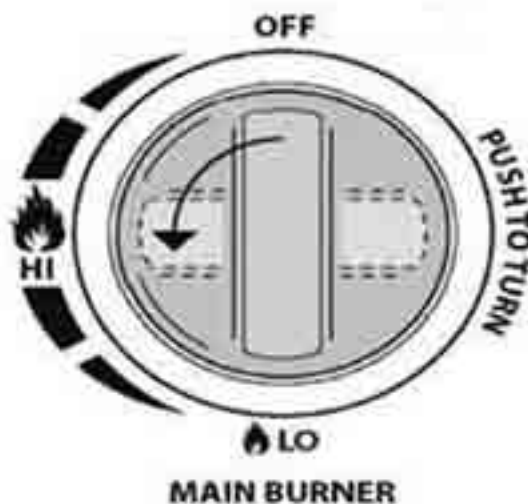
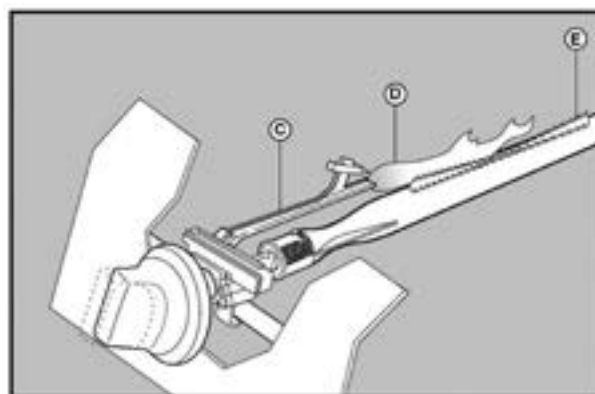
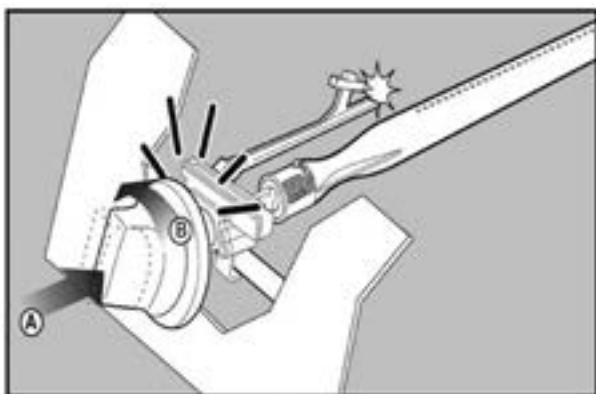
WARNUNG: Der Griff wird in den gekennzeichneten Stellen während des Grillgebrauchs (siehe das Bild oben) heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die gekennzeichneten Stellen nicht.

Flammenanzündung

Alle Gasregler in Position "OFF": Den Gasventil des Reglers der Gasdruck auf der Flasche aufdrehen. Um ein Funke zu erhalten, den Schalter A drücken und in gedrückter Position für 3-5 Sekunden halten, damit das Gas fließt. Dann den Schalter nach links in Position "HIGH" (B) bringen. Auf diese Art und Weise kann ein Funke in Anzündungsleitung (C) entstehen. Es wird ein charakteristischer Klang zu hören und erscheint eine orange Funke in Abstand 6-10 cm von der Leitung links vom Brenner (D). Den Brennerschalter nach Erhaltung des Klangs für ca. 2 Sekunden halten; dies befreit das Gas zum Brennerleitung (E) und sichert entsprechende Flamme. Zündet ein Brenner an, zünden sich auch die anderen an, wenn deren Schalter auf "HIGH" eingestellt wird. In Position „HIGH“ ist der Funke ca. 12-20 mm groß und hat orange Farbe. Um das Feuer auf Minimum einzustellen, den Schalter vollständig nach links drehen. Brennt der Feuer nicht richtig trotz richtiger Ausführung aller Maßnahmen, nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf.



WARNUNG!
Wenn der Feuer nicht richtig trotz richtiger Ausführung aller Maßnahmen brennt, nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf..





1. Dane techniczne modelu Patio Chef

Nazwa produktu	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Numer modelu	54GCPR201				
Numer identyfikacyjny produktu	0063CN7292				
Całkowita moc cieplna: Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Kategoria gazu	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{3B/P(37)}$
Typ gazu	Butan	Propan	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
Ciśnienie gazu	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Wielkość dyszy	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Wielkość dyszy Palnik boczny	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Kraj przeznaczenia	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, i SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU i MT.	AT, CH, DE i SK	PL

Nazwa produktu	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Numer modelu	54GCPR511				
Numer identyfikacyjny produktu	0063CN7292				
Całkowita moc cieplna: Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Kategoria gazu	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{3B/P(37)}$
Typ gazu	Butan	Propan	Butan/Propan	Butan/Propan	Butan/Propan
Ciśnienie gazu	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Wielkość dyszy	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Wielkość dyszy Palnik boczny	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Kraj przeznaczenia	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, i SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU i MT.	AT, CH, DE i SK	PL

Tylko do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać Instrukcję.

Ostrzeżenie: Dostępne części mogą być bardzo gorące, nie dopuszczać małych dzieci.

Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy.

Wyłączyć zasilanie gazem w butli gazowej po użyciu.

Dostępne części mogą być bardzo gorące, trzymać dzieci z dala od urządzenia.

Nie zapalaj płomienia jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.

Nie należy modyfikować urządzenia.

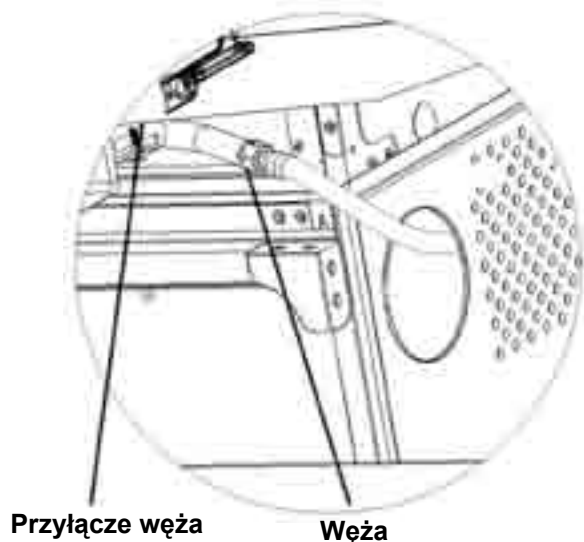
- SPECYFIKACJA TECHNICZNA GRILLA ZNAJDUJE SIĘ NA SREBRNEJ TABLICZCE.
- DO GRILLA STOSUJE SIĘ PŁYNNY PROPAN/BUTAN. NIE UŻYWAJ PRZEWODÓW LUB PRZYŁĄCZY PRZEZNACZONYCH DO GAZU ZIEMNEGO, CHYBA ŻE GRILL JEST DO TEGO PRZYSTOSOWANY.
- ABY SKORZYSTAĆ Z GRILLA NALEŻY ZADBAĆ O BUTLĘ LPG Z GAZEM WYPEŁNIONĄ PROPANEM LUB BUTANEM I Z REGULATOREM CIŚNIENIA W MB ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM USTAWODAWSTWEM.
- NIE ZEZWALAJ DZIECIOM NA OBSŁUGIWANIE GRILLA.
- DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE, TRZYMAĆ DZIECI Z DALA OD URZĄDZENIA.
- ZMIANY W GRILLU MOGĄ STANOWIĆ NIEBEZPIECZEŃSTWO.
- NIE ZMIENIAJ REGULATORA LUB ODPŁYWU GAZU.
- NIE PRZEMIESZCZAJ GRILLA PODCZAS UŻYTKOWANIA.
- SPRAWDZAJ WAŻ PRZED KAŻDYM UŻYCIEM POD KĄTEM PĘKNIĘĆ, ZNISZCZEŃ LUB INNYCH USZKODZEŃ.
- NIE ZAPALAJ PŁOMIENIA JEŚLI WYCZUWALNY JEST ZAPACH GAZU.
- WYŁĄCZONE PRZEZ PRODUCENTA CZĘŚCI POZOSTAW NIETKNIĘTE.
- NIE UMIESZCZAJ GAZU OBOK GRILLA, POD GRILLEM CZY NA WÓZKU.
- NIE PRZECHOWUJ PEŁNYCH ANI PUSTYCH POJEMNIKÓW ZAPASOWYCH POD GILLEM LUB W JEGO BLISKOŚCI.
- NIE PRZECHOWUJ W POBLIŻU GRILLA BENZYNY ANI INNYCH LOTNYCH SUBSTANCJI PALNYCH
- WAŻ GAZOWY I KABLE ELEKTRYCZNE PRZECHOWUJ Z DALA OD GORĄCYCH POWIERZCHNI.
- ZAPOBIEGAJ SKRĘCANIU WĘŻA GAZOWEGO.
- WYMIENŃ WAŻ, JEŚLI JEST USZKODZONY LUB JEŚLI PRZEPISY KRAJOWE TEGO WYMAGAJĄ.
- NIE ZAPALAJ OGNIĄ W GRILLU JEŚLI POKRYWA JEST ZAMKNIĘTA.
- PŁOMIENIE POWINNY BYĆ NIEBIESKIE I POWINNY PALIĆ SIĘ STABILNIE, BEZ ŻÓŁTEGO ZABARWIENIA PRZY KOŃCACH.
- NIE OPIERAJ SIĘ O POWIERZCHNIĘ MISY LUB RUSZTU, GDY ZAPALASZ PŁOMIEŃ W GRILLU.
- UŻYWAJ TYLKO PRZYRZĄDÓW DO GRILLA I AKCESORIÓW O DOBREJ JAKOŚCI.
- NIE OKRYWAJ SZCZELNIE FOLIĄ ALUMINIOWĄ LUB INNYM MATERIAŁEM ROZDZIELACZA PŁOMIENIA/ RUSZTU GRILLA/ PŁYTY GRILLA LUB PODSTAWY GRILLA. MOŻE TO POWAŻNIE ZABURZYĆ PRZEPŁYW POWIETRZA I/LUB SPOWODOWAĆ NADMIERNE NAGRZANIE W OKOLICY PALNIKA.
- USUŃ WSZYSTKIE ELEMENTY OPAKOWANIA I TAŚMY PRZYTWIERDZAJĄCE Z GRILLA I PALNIKÓW, ZANIM UŻYJESZ GRILLA.
- TŁUSZCZ JEST SUBSTANCJĄ PALNĄ. POZOSTAW TŁUSZCZ DO OSTUDZENIA ZANIM COKOLWIEK Z NIM ZROBISZ. NIE POZWÓL NA GROMADZENIE SIĘ TŁUSZCZU W POJEMNIKU NA TŁUSZCZ NA DNIĘ MISY Z OGNIEM. CZYŚĆ SYSTEMATYCZNIE POJEMNIK NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (PO KAŻDYCH 4-5 UŻYCIACH). WYŁĄCZ WSZYSTKIE PRZYCISKI I UPEWNIJ SIĘ, ŻE GRILL OSTYGŁ ZANIM UŻYJESZ SPRYSKIWACZA ZE ŚRODKIEM CZYSZCZĄCYM WOKÓŁ GRILLA LUB NA NIM. SUBSTANCJE CHEMICZNE W SPRYSKIWACZACH MOGĄ POWODOWAĆ W POBLIŻU ŹRÓDŁA GORĄCA PŁOMIEŃ LUB KOROZJĘ.
- NIE UŻYWAJ CZĘŚCI/AKCESORIÓW INNYCH PRODUCENTÓW JEŚLI WYRAŹNIE NIE ZOSTAŁY ZALECONE PRZEZ PATTON. PAŃSTWA GWARANCJA STRACI WAŻNOŚĆ, JEŚLI OKAŻE SIĘ, ŻE ZASTOSOWANE ZOSTAŁY TAKIE CZĘŚCI LUB AKCESORIA.
- ZAKRĘCAJ KUREK BUTLI GAZOWEJ PO KAŻDYM UŻYCIU.

BEZPIECZEŃSTWO

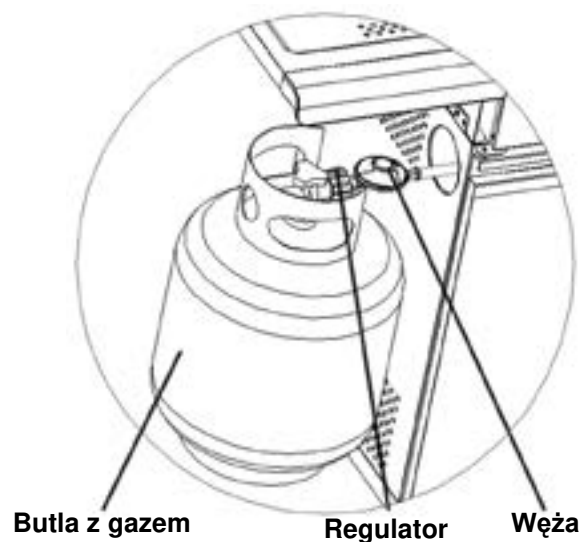
- Nigdy nie używaj grilla bez regulatora ciśnienia.
- Jeśli nie dostarczono regulatora ciśnienia – odpowiedniego dla danego stosowanego rodzaju paliwa – prosimy skontaktować się z państwa lokalnym dystrybutorem gazu, aby uzyskać regulator.
- Wskaźniki ciśnienia przedstawione w poniższym schemacie służą wyłącznie jako wskazówki.

MONTAŻ REGULATORA CIŚNIENIA I PRZEWODU GAZOWEGO

- Regulator ciśnienia i przewód gazowy muszą być odpowiednie dla płynnego gazu - Liquid Petrol Gas (LPG).
- Regulator ciśnienia i przewód gazowy winny wytrzymać ciśnienie jak określono powyżej.
- Przewód gazowy nie może być dłuższy niż 1,5 metra.
- Giętki przewód gazowy przyłącza się do adaptera.
- Użyj odpowiedniego zacisku przewodu, aby umocować przewód do adaptera grilla i w celu przyłączenia przewodu/ regulatora.
- Zmontuj całość, odkręć gaz i sprawdź przewód pod kątem nieszczelności. Patrz Kontrola nieszczelności. Zadbaj, aby procedura ta wykonana została w dobrze wietrzonym otoczeniu oraz z dala od otwartego ognia, iskier i źródła ciepła.
- Nie używaj zdeformowanych lub zardzewiałych butli gazu LPG.



Ilustracja do połączenia węża grilla i gazu



Ilustracja do połączenia węża butla gazowa, regulatora i gazu

INFORMACJE OGÓLNE

USTAWIENIE GRILLA

- Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz.
- Nie używaj grilla w pojazdach turystycznych.
- Dbaj o odpowiednie wietrzenie i swobodny przepływ powietrza wokół grilla dla osiągnięcia optymalnego spalania.

KONTROLA POD KĄTEM NIESZCZELNOŚCI

Uwaga: Nie sprawdzaj nieszczelności w pobliżu otwartego ognia.

Jeśli wyczują Państwo gaz, nie należy wówczas zapalać grilla, w takiej sytuacji zakręcić zawór butli gazowej i ugasić otwarty ogień.

Przed pierwszym użyciem oraz na początku nowego sezonu dokonaj kontroli pod kątem nieszczelności (lub za każdym razem po wymianie butli gazowej).

1. Sporządź roztwór mydła z części mydła płynnego i części wody.
2. Przekręć przełączniki obsługi na „OFF”, otwórz następnie butlę z gazem.
3. Nałóż roztwór mydła na wszystkie przyłącza gazowe. Jeśli zauważysz pęcherzyki, oznacza to, że złącze nie jest dostatecznie dokręcone. Należy je wówczas dokręcić lub, jeśli to konieczne, naprawić.
4. Jeśli znajdą Państwo nieszczelność przewodu, należy wówczas zakręcić zawór butli gazowej, zdemontować przewód gazu i zwrócić się do dostawcy o poradę.

BUTAN CZY PROPAN?

Do tego grilla stosować można oba rodzaje gazu. Ważne jest używanie właściwego regulatora dla danego typu gazu, który zostanie zakupiony. Zaleca się stosowanie butli gazowych do 10 kg.

BEZPIECZNE STOSOWANIE BUTLI GAZOWEJ

- Zakręć po każdym użyciu zawór butli gazowej.
- Jeśli przechowują Państwo grill w pomieszczeniu, należy wówczas zdemontować butlę gazową i przechowywać ją na zewnątrz. Butlę gazowej nie należy przechowywać wewnątrz.
- Butlę z gazem przechowywać w pozycji stojącej.
- Butlę z gazem przechowywać z dala od źródła gorąca.
- Jeśli należy wymienić butlę z gazem, należy to wykonać z dala od otwartego ognia, iskier i źródła ciepła.

KONSERWACJA

PRZEPIY WSTECZNY

- Zakręć zawór butli gazowej i przekręć przełącznik obsługi palnika do pozycji „OFF” Poczekaaj, aż grill się wychłodzi i

wyczyść palniki i dopływ gazu.

CZYSZCZENIE RUSZTÓW, PŁYT GRILLA/HOTPLATE

- Zakręć zawór butli.
- Odczekaj aż ruszty, płyty grillowe/hotplate wystygną. Wyczyść je za pomocą gąbki do czyszczenia z tworzywa sztucznego i wody, czyszczenie przebiega lepiej, gdy odmoczymy je przez noc w pojemniku z ciepłą wodą i odrobiną Bio-tex lub sody. Wysusz wszystkie części, zanim umieścisz je na swoim miejscu.

CZYSZCZENIE ROZDZIELACZA PŁOMIENIA

- Rozdzielacz płomienia winien być regularnie czyszczony w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego lub sody. Jeśli to konieczne, należy korzystać z wełny stalowej, aby usunąć zapieczone lub przypalone części jedzenia. Rozdzielacz należy wysuszyć, zanim umieszczony zostanie na swoim miejscu.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA ŚCIEKOWEGO

- Ostudzić zawartość pojemnika, zanim zostanie opróżniony i wyczyścić pojemnik w ciepłej wodzie miękką szczotką z łagodnym środkiem czyszczącym (sodą). Części dobrze spłukać i wysuszyć. Jeżeli wyłożysz warstwę folii aluminiowej w pojemniku, pozwoli to na najprostsze usunięcie tłuszczu i osadu.

COROCZNE CZYSZCZENIE GRILLA

Jeśli ruszty i płyta do grillowania/hotplate utrzymywane są systematycznie i po każdym użyciu w czystości, najlepiej miedzianą szczotką, wówczas Państwa grill jest zawsze gotowy do użycia. Cały grill winien być raz w roku poddawany gruntownemu czyszczeniu.

WNĘTRZE

- DPrzekręć przełącznik obsługi palnika do pozycji „OFF”, zamknij zawór butli gazowej i zdemontuj wąż/reduktor ciśnienia grilla.
- Usuń płytę grilla/hotplate, ruszty, rozdzielacz płomienia i palniki. Okryj otwory dopływu gazu folią aluminiową. Wyszczotkuj wnętrze i stronę zewnętrzną grilla przy pomocy miękkiej/miedzianej szczotki. Wyczyść płytę grilla/hotplate, ruszty i rozdzielacz płomienia grilla za pomocą gąbki do czyszczenia z tworzywa sztucznego i wody, czyszczenie przebiega lepiej, gdy części odmoczymy przez noc w pojemniku z ciepłą wodą i odrobiną Bio-tex lub sody. Pojemnik na ociekający tłuszcz i wnętrza grilla najlepiej czyścić w ciepłej wodzie miękką szczotką z łagodnym środkiem czyszczącym (sodą). Części dobrze spłukać i wysuszyć. Uzupelnij ewentualnie brakujący lakier. Emalię można utwardzić za pomocą lakieru odpornego na ciepło. Natłuścić dobrze płytę grilla/hotplate, ruszty, i wnętrze wokół odrobiną oleju.
- Usunąć folię aluminiową z otworów i sprawdzić, czy otwory nie są zatkane. Jeśli otwory są zatkane, przekłuć je wówczas rozgiętymi spinaczami. Nie stosować do tego celu nigdy drewnianych patyczków do szaszłyków, ponieważ mogą się one łamać, a przez to otwór będzie zatkany.
- Załóż palniki i inne części na miejsce.
- Kontroluj zapalanie, dostosuj je, jeśli to konieczne.
- Ponownie podłącz wąż i sprawdź zapalanie.
- Ruszt, płytę i rozdzielacz płomienia owiń na czas zimy w gazetę i przechowuj je w suchym miejscu. Po ponownym ich umieszczeniu grilla, włącz grill przed użyciem, przy zamkniętej pokrywie, zapalając maksymalnie dwa palniki na środkowy stan na ± 10 minut. W wyniku tego olej dobrze się będzie palił, a części będą dobrze zabezpieczone i gotowe do użycia.
- Grill w miesiącach jesiennych i zimowych najlepiej przechowywać w pomieszczeniu bez przykrycia. Jeśli nie jest to jednak możliwe, grill należy odstawić w osłonięte miejsce w ogrodzie i okryć. Okrycie należy ściągać kilkakrotnie w czasie zimy przy dobrej pogodzie, co zredukuje poziom wilgoci.
- Dobra i regularna konserwacja grilla utrzyma sprzęt w najlepszej formie i przedłuży jego żywotność.

STAL NIERDZEWNA

- Grill ten wykonany jest ze stali nierdzewnej w połączeniu ze stalą, która częściowo pokryta jest warstwą proszkową a częściowo warstwą porcelany i emalii. Na rynku dostępna jest bardzo duża ilość środków czyszczących do stali (nierdzewnej).

Rozpoczynać należy zawsze od najłagodniejszej metody czyszczenia.

- Widoczne zarysowania na stali nierdzewnej można uzupełnić ścierającym, ekstra delikatnym środkiem polerującym lub drobnoziarnistym papierem ściernym. Plamy tłuszczu mogą się przypalać na stalowej powierzchni. Takie plamy mogą przypominać rdzę. Należy zastosować gąbkę do czyszczenia ze środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej, aby usuwać tego rodzaju plamy.

PAJĄKI I OWADY MOGĄ ZAKŁADAĆ PAJĘCZYNY LUB GNIAZDA W PALNIKACH (ICH OTWORACH), PRZEWODACH I WĘŻACH. MOGĄ ONE OGRANICZYĆ PRZEPŁYW GAZU LUB SPOWODOWAĆ POŻAR. ZJAWISKO TO OKREŚLANE JEST MIANEM „PRZEPŁYW WSTECZNY” (PATRZ WYŻEJ) I POWAŻNIE MOŻE USZKODZIĆ GRILL I SPOWODOWAĆ NIEBEZPIECZNY POŻAR. WSKAZANA JEST REGULARNA KONTROLA I CZYSZCZENIE PALNIKÓW (ICH OTWORÓW), WĘŻY I PRZEWODÓW.

KORZYSTANIE Z PALNIKÓW I KONTROLA ZAPALANIA

ZANIM ZAPALISZ GRILLA, ZDEJMIJ POKRYWĘ

1. Przekręć przełączniki obsługi na „Off” i otwórz zawór butli z gazem.
2. Jeśli po raz pierwszy montujesz grill, wówczas przewody gazowe wypełnione są powietrzem. Przewody winny być wypełnione gazem. Może to potrwać kilka chwil, zanim przewody wypełnią się gazem.
3. Wciśnij kurek obsługi i przekręć go do najwyższej pozycji „HI”. Jednocześnie naciśnij przycisk zapalania elektrycznego. Puść zapalarkę gdy palnik się już pali. Jeśli grill posiada zapalenie w przełączniku obsługi, zapal przekręcając ten przełącznik.
4. Jeśli palnik się nie uruchamia, zakręć dostęp gazu przy butli gazowej i powtórz procedurę do kroku 3, dwa do trzech razy.
5. Jeśli palnik dalej się nie uruchamia, przejdź do kroku 4, ZAKRĘĆ WÓWCZAS GAZ I ODCZEKAJ 5 MINUT zanim ponownie spróbujesz lub zapal płomień zapalką.
6. Uwaga: Przed każdą kontrolą przekręć przełączniki do pozycji „OFF”.
7. Jeśli palniki nie chcą się zapalić, zakręć zawór butli gazowej i sprawdź przewody pod kątem zatkania.

PIERWSZE UŻYCIE/ UŻYTKOWANIE PO DŁUŻSZYM OKRESIE – POCZĄTEK SEZONU

- Przeczytaj uważnie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, zapalania i obsługi.
- Sprawdź otwory odpływu gazu, przewody palnika i palniki pod kątem zatkania.
- Sprawdź, czy przewód palnika poprawnie jest przełożony przez otwór zamknięcia.
- Sprawdź, czy butla z gazem jest pełna.
- Sprawdź, czy nie ma nieszczelności gazu, stosując roztwór mydła.
- Przekręć przełącznik obsługi do pozycji „OFF” i zamknij dopływ gazu.
- Zanim zapalisz grilla, otwórz pokrywę.

OBSŁUGA PALNIKA BOCZNEGO

- Sprawdź wąż gazowy zanim zapalisz gaz. Jeśli pojawiły się pęknięcia, zniszczenia lub przetarcia, należy wymienić wąż przed użyciem grilla. Nie wolno korzystać z palnika bocznego, jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.
- W niewielkiej odległości od zaworu gazu należy umieścić rozpylacz z wodą zawierającą mydło, a przed użytkowaniem sprawdzić przyłącza.
- Zanim zapalisz grilla, otwórz pokrywę.
- Wciśnij przełącznik obsługi i przekręć go do pozycji „HI”; wciśnij jednocześnie elektroniczny przycisk zapalania. Jeśli grill posiada zapalenie w przełączniku obsługi, zapal przekręcając ten przełącznik.
- Jeśli zapalnik nie wydaje iskry, użyj zapalki, aby zapalić ogień.
- Używaj patelni lub woków o średnicy minimalnie 120 mm i maksymalnie 200 mm. Przy stosowaniu większych patelni najwyższa warstwa może zmienić kolor.

PIERWSZE UŻYCIE, WYPALANIE TŁUSZCZU LUB OLEJU

Przed pierwszym użyciem należy wypalić olej i tłuszcz użyty do produkcji rusztu/płyty/patelni grilla.

- Otwórz pokrywę, zapal palniki i pozostaw przez 10-15 minut na najwyższym ogniu „HI”.
- Zakręć przełączniki, ostudź i wyczyść grill roztworem wody i środka czyszczącego gąbką do szorowania. Następnie dobrze osusz.

GRILLOWANIE Z ZAMKNIĘTĄ POKRYWĄ

WAŻNE: Gdy gotujesz z zamkniętą pokrywą, nie ustawiaj nigdy jednocześnie wszystkich palników na pozycję „HI”.

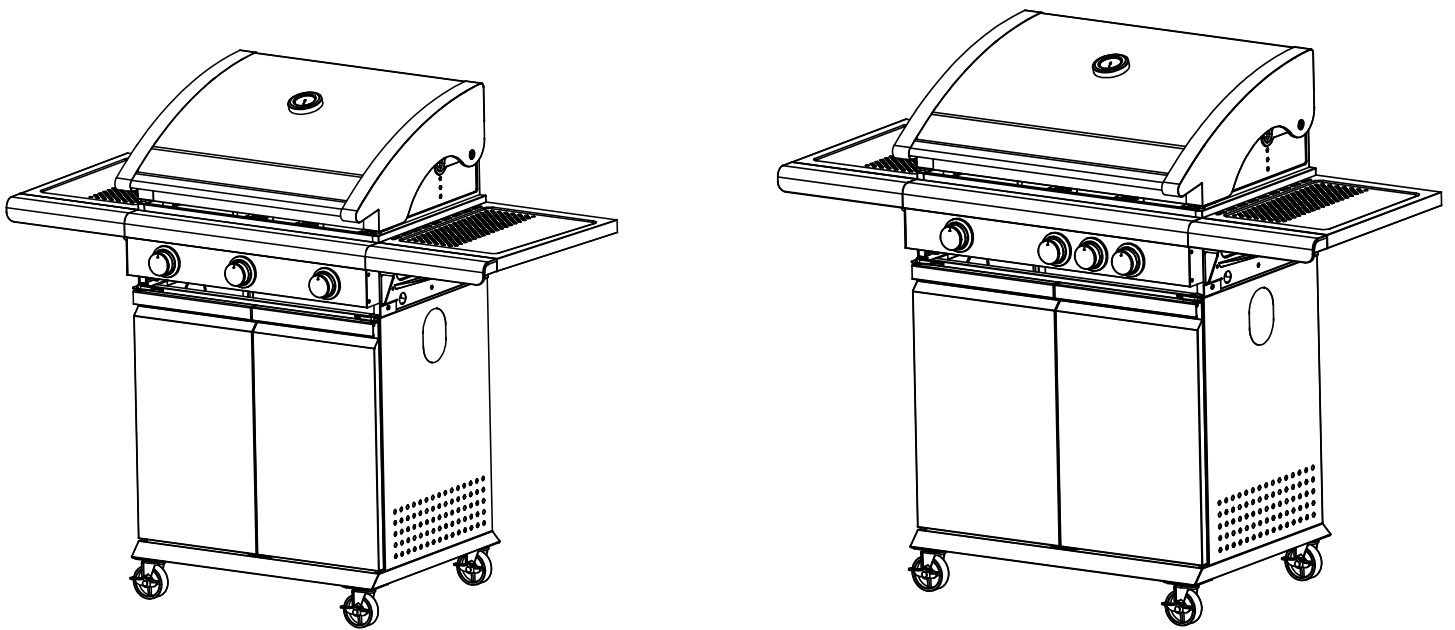
- Palników używaj tylko tak, jak pokazano na rysunku, jeśli przygotowujesz jedzenie z zamkniętą pokrywą.
- Zawsze zanim zapalisz grilla, otwórz pokrywę.
- Umieść rozdzielacz płomienia, płytę grilla lub patelnię na środkowych palnikach. Zamknij pokrywę i przekręć przełącznik do pozycji „LO”.
- Utrzymuj temperaturę maksymalnie 200° C.
- Jeśli chcesz piec, umieść potrawę wówczas w środku pieca, stawiając ją na przykład na odwróconej blasze do pieczenia.
- Regularnie doglądaj procesu pieczenia.

CO JEŚLI TWÓJ GRILL NIE DZIAŁA

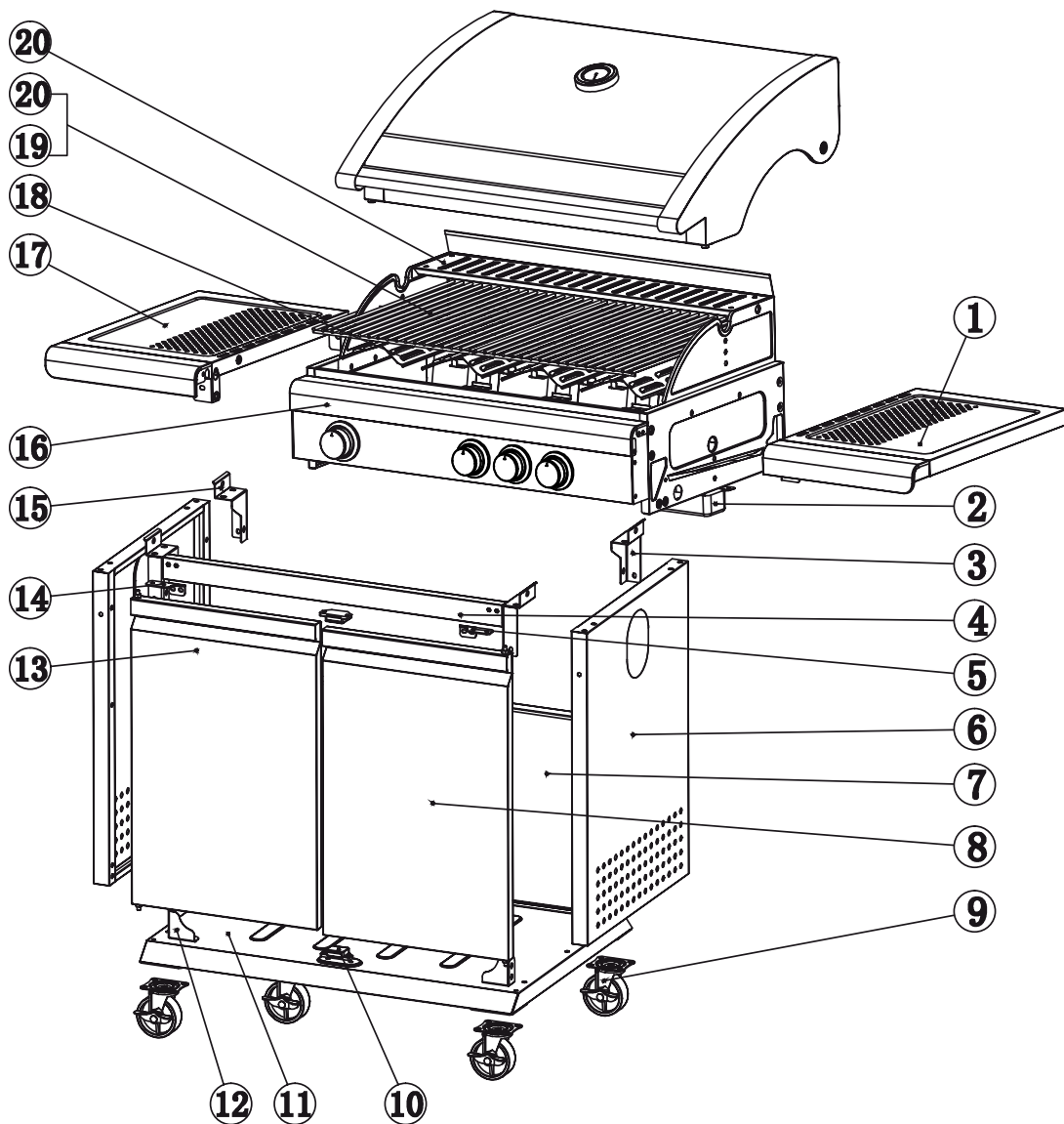
- Nie pal podczas sprawdzania grilla!
- Przekręć przełącznik obsługi do pozycji „OFF” i zamknij dopływ gazu.
- Odczekaj pięć minut, zanim ponownie spróbujesz.
- Sprawdź odpływ gazu/ przyłącza.
- Powtórz procedurę zapalania, jeśli grill nadal nie działa, ZAMKNIJ WÓWCZAS DOPŁYW GAZU, PRZEKRĘĆ PRZEŁĄCZNIKI OBSŁUGI DO POZYCJI „OFF”. Poczekać, aż grill ostygnie i sprawdź następujące elementy:
 - a) Podłączenie przewodów palnika na otworach.
KOREKTA: Przeprowadź przewód palnika dobrze przez otwór.
 - b) Zatkany przewód gazu.
KOREKTA: Odłącz wąż od grilla. Otwórz dopływ gazu na 1 sekundę, aby odetkać wąż. Zamknij dopływ gazu (zamknij zawór na butli gazowej) i połącz wąż z grillem.
 - c) Zatkany otwór
KOREKTA: Wyciągnij wszystkie luźne części z wnętrza grilla. Odkręć palniki/ usuń zawleczki na dole podstawy palnika korzystając ze śrubokręta lub kombinerek. Podnieś każdy palnik z otworu gazowego, zatkane miejsce odetkaj cienką igłą. Palniki umieść z powrotem na otworach i umocuj na podstawie palnika na łuku podłoża grilla. Wsadź luźne części z powrotem.
 - d) Podłączenie zapalnika palnika
KOREKTA: Końcówka elektrody musi dochodzić do palnika/skrzynki zbierającej. Otwór między elektrodą iskrzącą a końcówką palnika/skrzynki zbierającej musi wynosić ok 3-5 mm. Można ustawić w razie potrzeby, ostrożnie wyginając. Jeśli istnieje konieczność zapalenia, gdy grill jeszcze jest gorący, należy odczekać przynajmniej pięć minut, zanim grill zostanie ponownie zapalony. (Stwarza to okazję do rozwiania się pozostałości gazu)

Jeśli wszystkie prace kontrolne/naprawy zostały wykonane, a Państwa grill nadal niechce działać jak należy, prosimy zwrócić się do sprzedawcy lub instalatora gazowego.

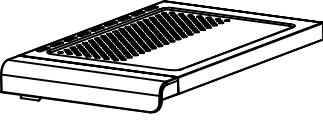


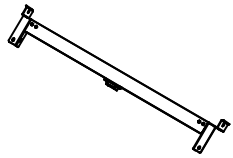

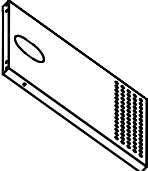
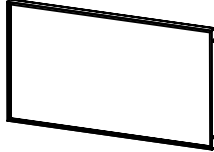
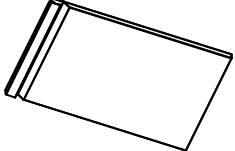


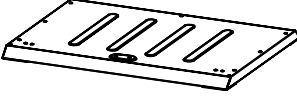

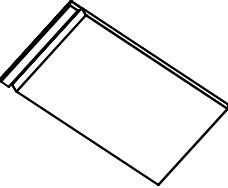


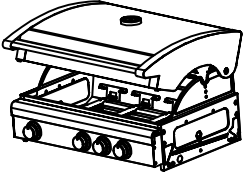
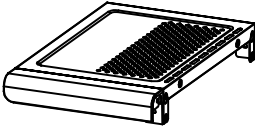
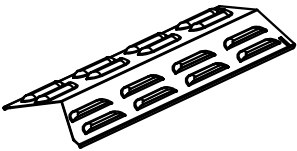

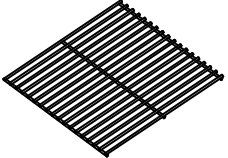






Instrukcja instalacji Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

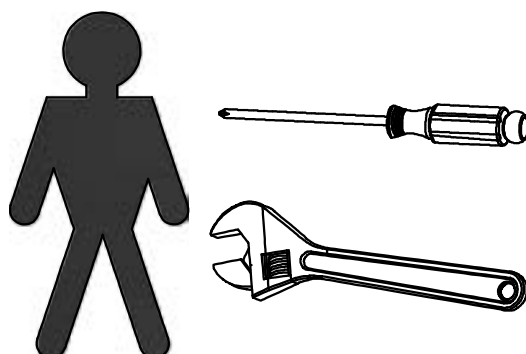


1. Obraz poszczególnych składników Patio Chef 3+1 (jest równa Patio Chef 2+1)



Lista części

<p>①*1</p> 	<p>②*1</p> 	<p>③*1</p> 	<p>④*1</p> 			
<p>⑤*1</p> 	<p>⑥*2</p> 	<p>⑦*1</p> 	<p>⑧*1</p> 			
<p>⑨*4</p> 	<p>⑩*1</p> 	<p>⑪*1</p> 	<p>⑫*2</p> 			
<p>⑬*1</p> 	<p>⑭*1</p> 	<p>⑮*1</p> 	<p>⑯*1</p> 			
<p>⑰*1</p> 	<p>⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01)</p> 	<p>⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01)</p> 	<p>⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01)</p> 			
<p>㉑*1</p> 	<p>A M5-10*65</p> 	<p>B M4-8*2</p> 	<p>C M5-6*2</p> 	<p>D *4</p> 	<p>E M-10*8</p> 	

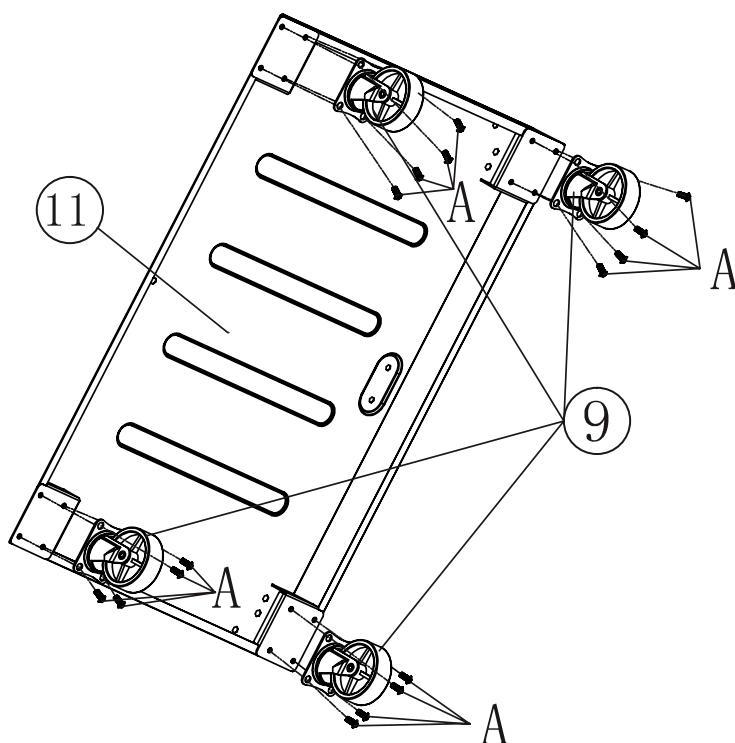


Kolejność prac montażowych

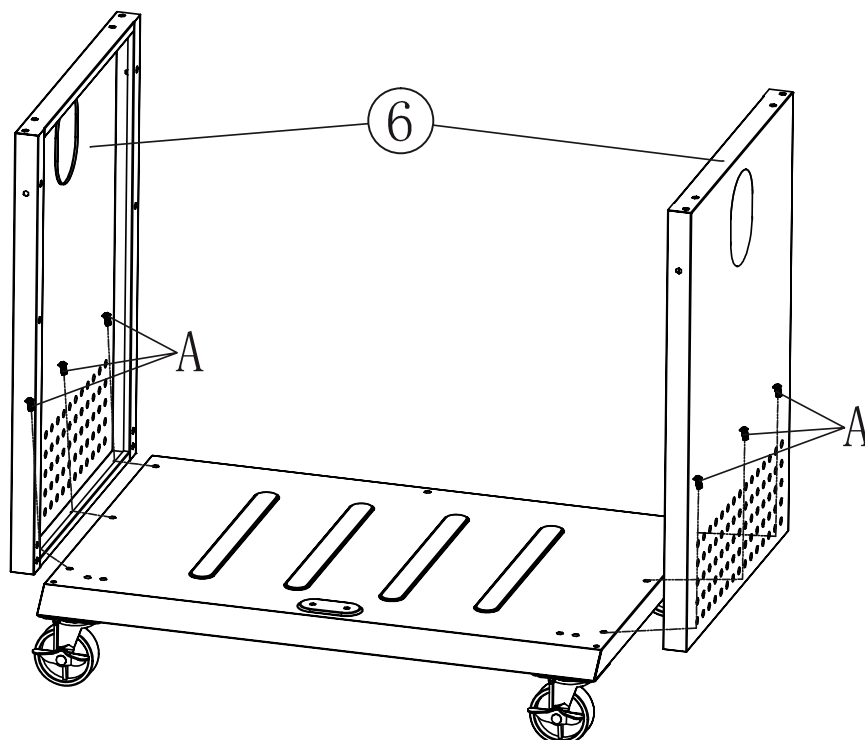
Zadbaj o właściwy montaż całego grilla. Szczegółową instrukcję montażową znajdziesz w niniejszej instrukcji. Aby złożyć urządzenie w sposób właściwy i prawidłowy, należy postępować według niniejszej instrukcji.

Ostrzeżenie: Choć staramy się możliwie najbardziej uprościć montaż, należy jednak ostrożnie obchodzić się ze stalowymi częściami, w szczególności z krawędziami, które mogą spowodować skaleczenia. Bądź ostrożny i najlepiej używaj rękawic ochronnych.

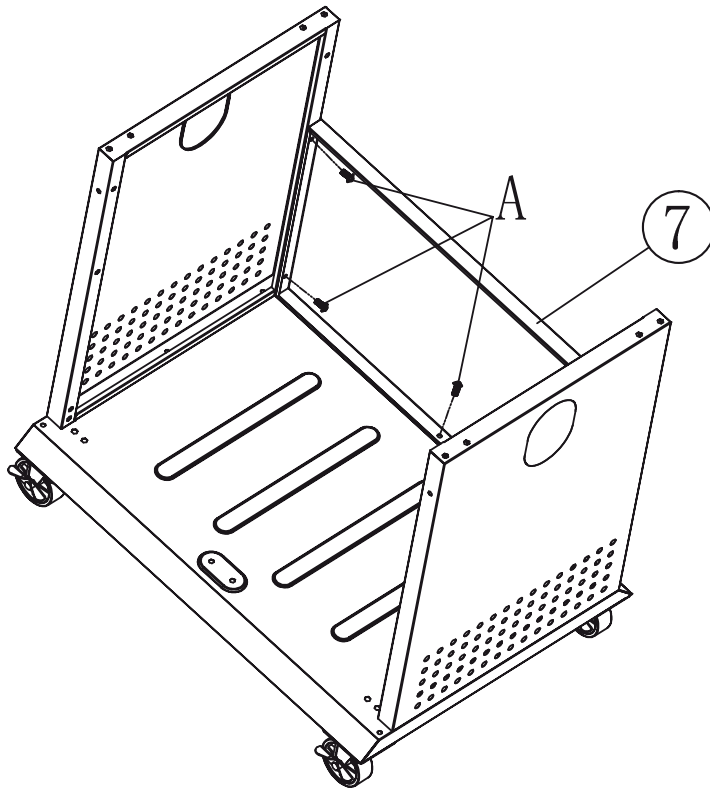
1、 A*16



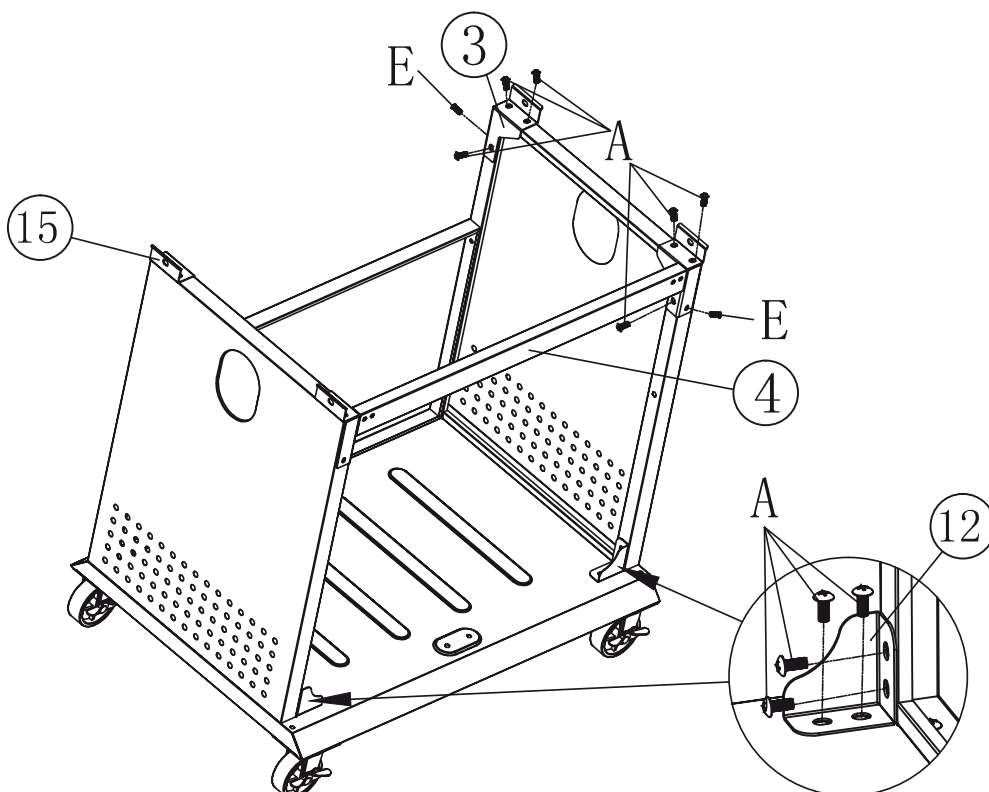
2、 A*6



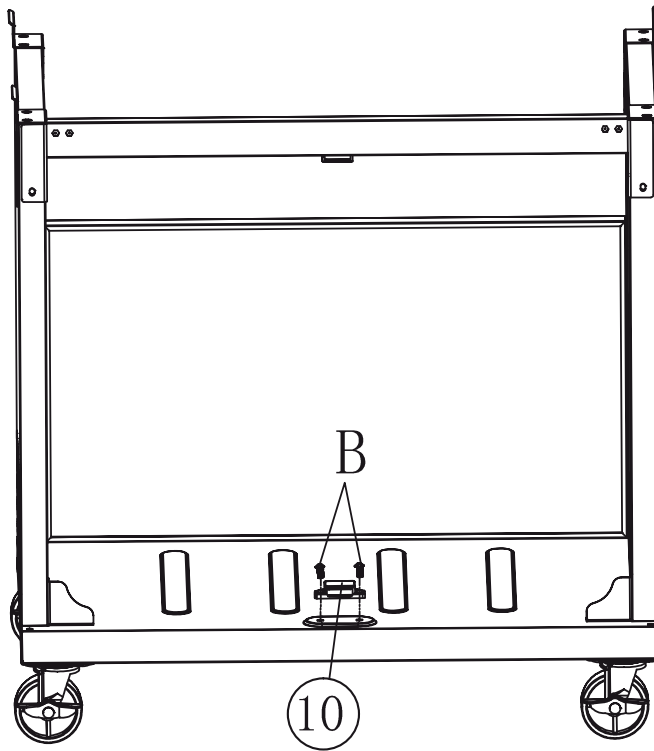
3、A*5



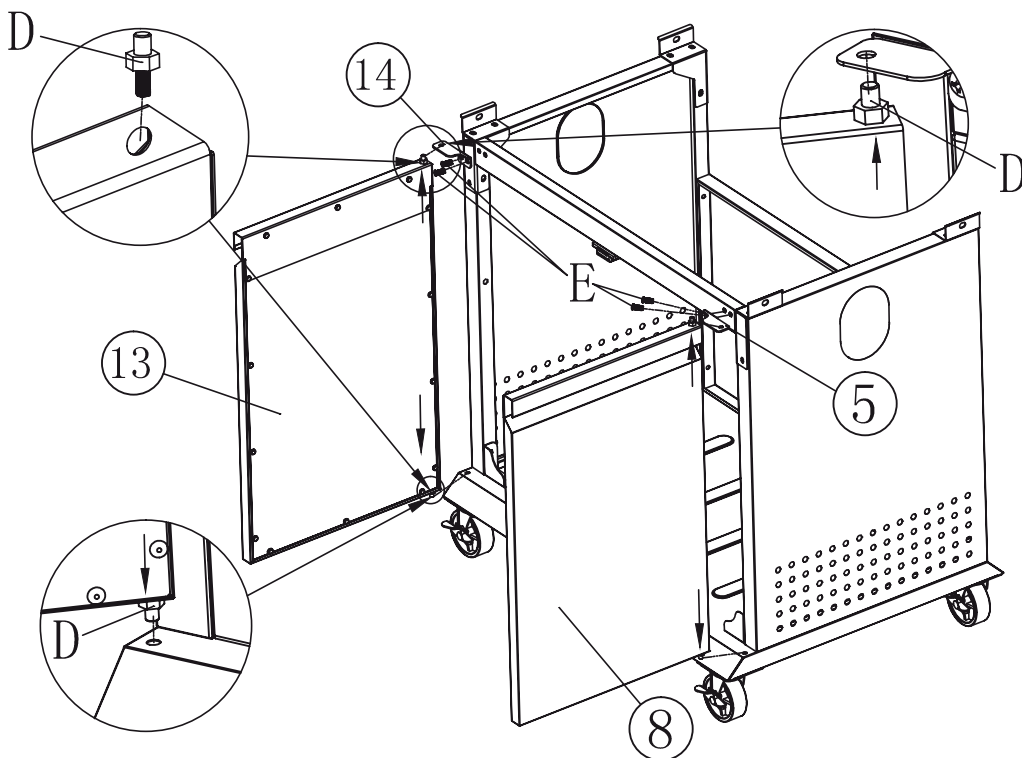
4、A*20 E*4



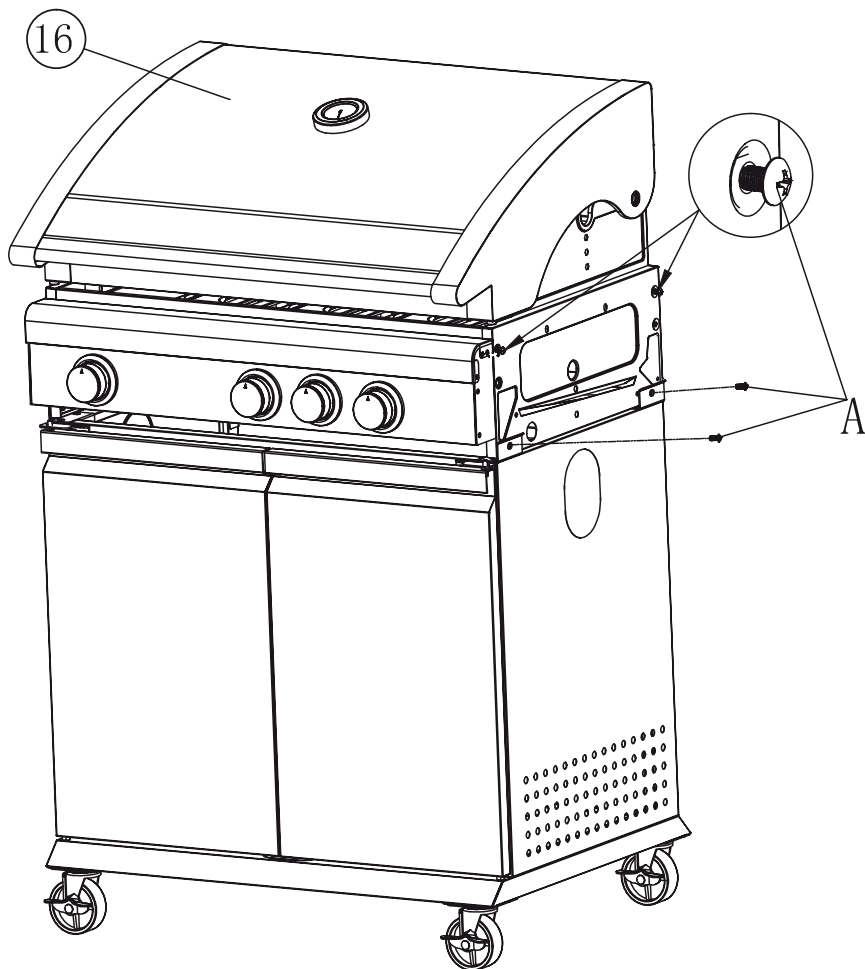
5、B*2



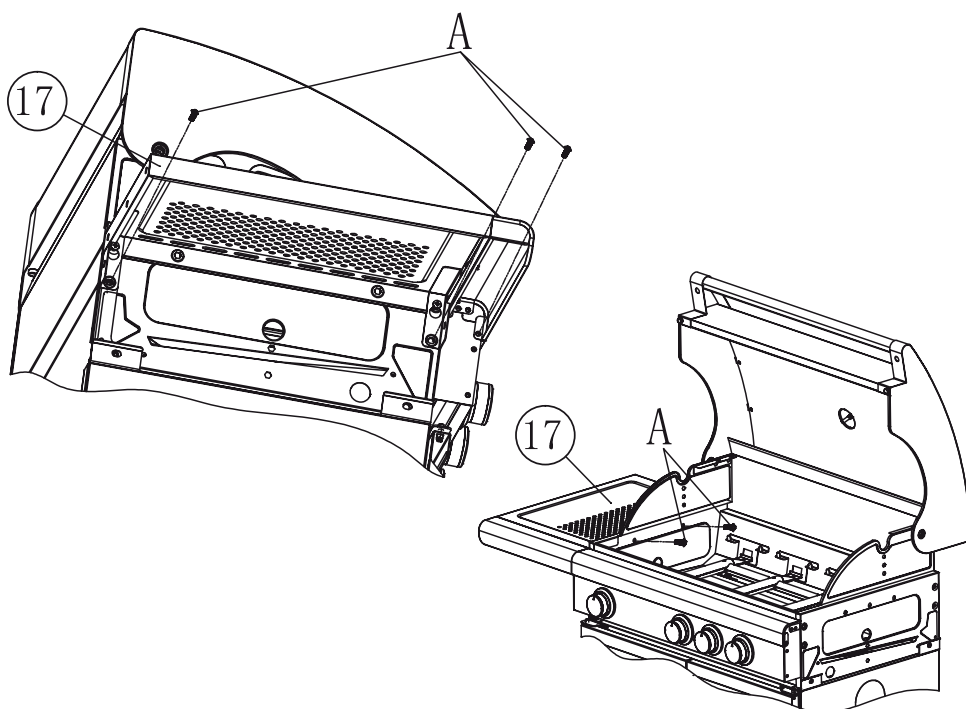
6、D*4 E*4



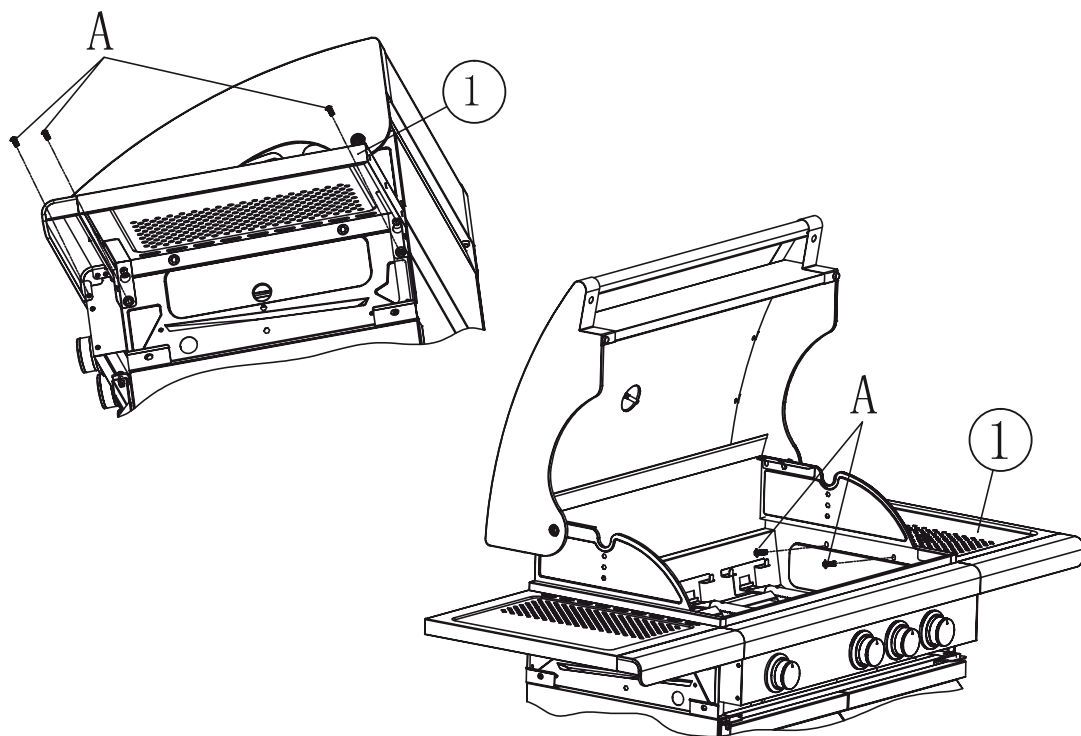
7、A*8



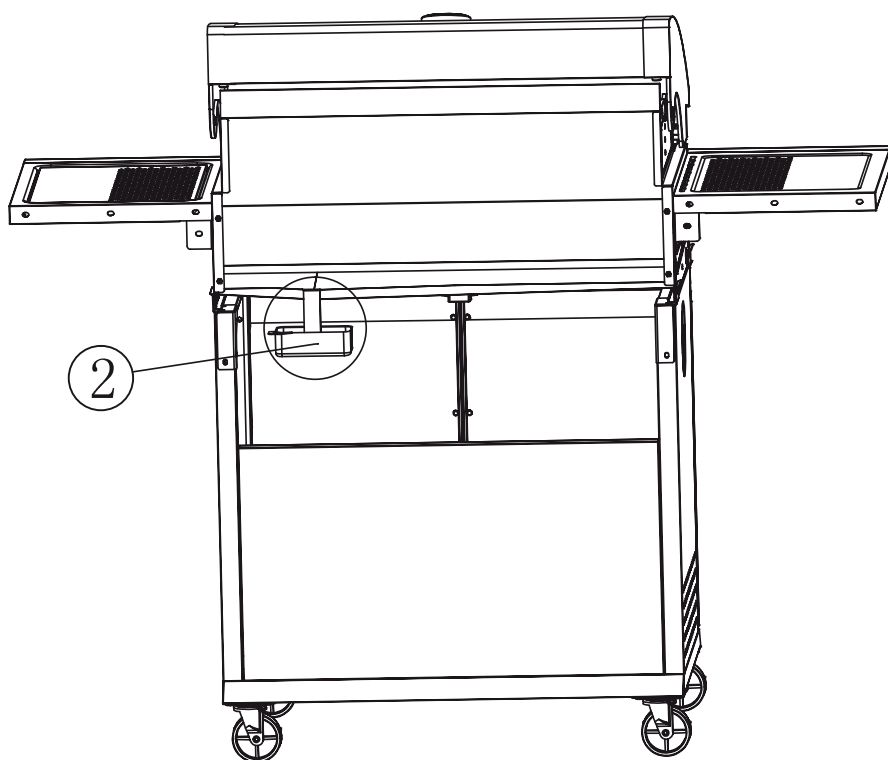
8、A*5



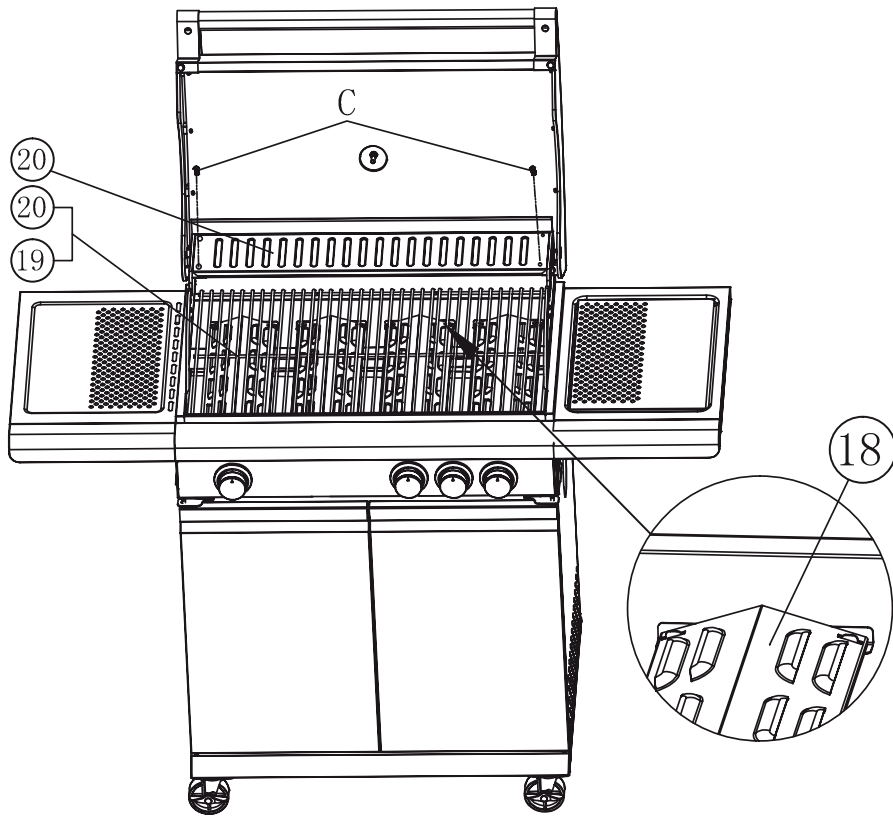
9、A*5



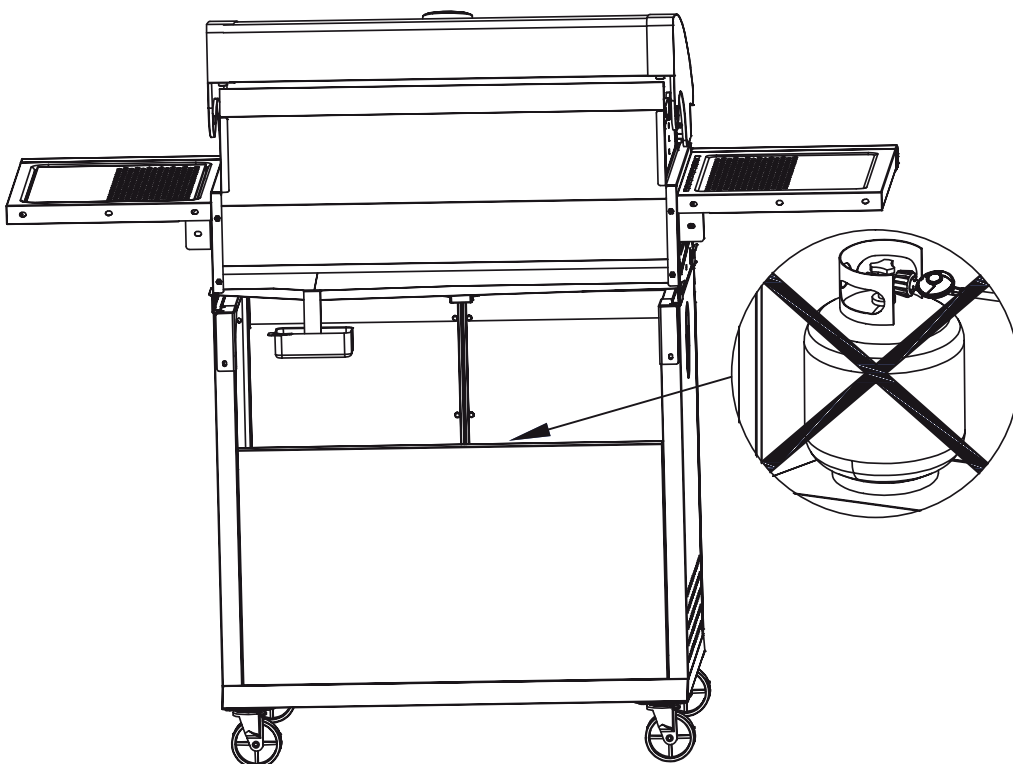
10、



11、C*2



12、





OSTRZEŻENIE: Uchwyt nagrzewa się w oznaczonych miejscach podczas korzystania z grilla (patrz rysunek powyżej). Bądź ostrożny i nie dotykaj oznaczonych miejsc.

Zapalanie płomienia:

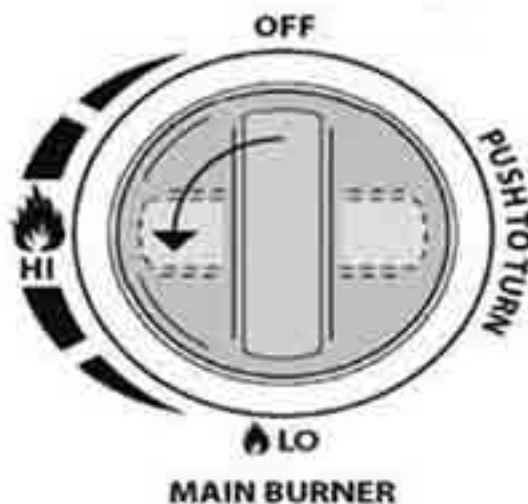
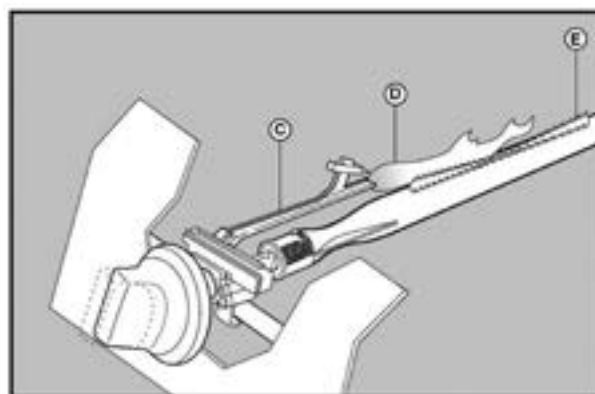
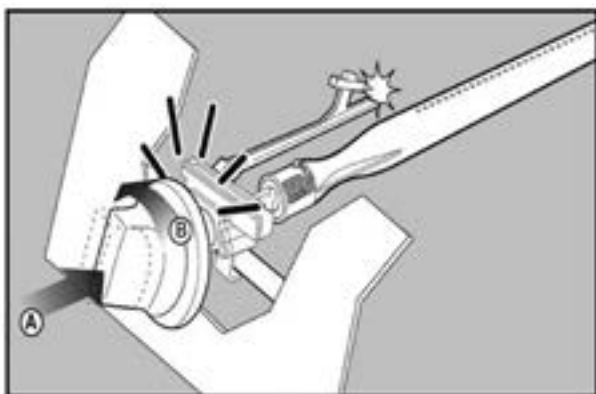
Wszystkie regulatory gazu w pozycji „OFF”: Odkręć zawór gazu regulatora ciśnienia gazu na butli. Aby uzyskać iskrę, naciśnij przełącznik A i trzymaj w pozycji wciśniętej przez 3-5 sekund, aby popłynął gaz. Przekręć następnie przełącznik w stronę lewą do pozycji „HIGH” (B). W ten sposób może powstać iskra przy przewodzie zapalania (C) Da się słyszeć charakterystyczny odgłos i pojawi się pomarańczowa iskra w odległości 6-10 cm od przewodu po lewej stronie palnika (D). Przytrzymaj przełącznik palnika po uzyskaniu odgłosu wciśnięty przez ok. 2 sekundy; uwolni to gaz do przewodu palnika (E) i zapewni prawidłowy płomień. Jeśli zapali się jeden palnik, wówczas zapalą się także kolejne, jeśli ich przełączniki ustawione zostaną na „HIGH”.

W pozycji „HIGH” iskra powinna mieć ok. 12-20 mm wielkości i pomarańczowy kolor. Aby ustawić ogień na minimum, przekręć przełącznik całkowicie w lewo. Jeśli ogień nie pali się prawidłowo mimo prawidłowego wykonania wszystkich czynności, skontaktuj się ze swoim dostawcą.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli palnik nadal się nie pali, przekręć kurek do pozycji „OFF” i odczekaj 5 minut zanim ponownie zaczniesz wzniecać właściwy ogień.





1. Datti tecnici

Prodotto	Patio Chef 2+-burner		CE 0063-14		
Numero del prodotto	54GCPR201				
Numero d'identificazione del prodotto	0063CN7292				
Consumazione totale di gas Qn	8.4 kW (610 g/h)				
Categoria di gas	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{3B/P(37)}$
Tipo di gas	Butano	Propano	Butano/Propano	Butano/Propano	Butano/Propano
Pressione del gas	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Dimm. Uscita gas	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Dimm. Uscita gas bruciatore laterale	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Paese di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, e SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU e MT.	AT, CH, DE e SK	PL

Prodotto	Patio Chef 3+-burner		CE 0063-14		
Numero del prodotto	54GCPR511				
Numero d'identificazione del prodotto	0063CN7292				
Consumazione totale di gas Qn	11.4 kW (829 g/h)				
Categoria di gas	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{3B/P(37)}$
Tipo di gas	Butano	Propano	Butano/Propano	Butano/Propano	Butano/Propano
Pressione del gas	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
Dimm. Uscita gas	0.86 mm		0.86 mm	0.76 mm	0.82 mm
Dimm. Uscita gas bruciatore laterale	0.75 mm		0.75 mm	0.65 mm	0.65 mm
Paese di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, e SI.		BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU e MT.	AT, CH, DE e SK	PL

Da utilizzare solo all'aria aperta.

Prima della messa in servizio leggere attentamente la modalità d'uso.

Attenzione :le parti accessibili possono essere molto calde. Non ammettere i bambini vicino all'apparecchio.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Spegnere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericoloso.

Parti sigillate dal costruttore o dal suo agente non deve essere modificata dall'utente.

Non modificare l'apparecchio.

- LE SPECIFICHE DI QUESTO BARBECUE SI TROVANO SULL'ETICHETTA, SUL RETRO DEL PANNELLO FRONTALE.
- QUESTA E' UNA GRIGLIA CONFIGURATA PER PROPANO/BUTANO LIQUIDO. NON UTILIZZARE GAS NATURALE A MENO CHE LA GRIGLIA NON SIA STATA PREDISPOSTA PER L'UTILIZZO DI GAS NATURALE.
- NON PERMETTERE A BAMBINI DI UTIIZZARE IL BARBECUE.
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE ELEVATE, TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- OGNI MODIFICA A QUESTO BARBECUE PUO' ESSERE PERICOLOSA.
- NON ALTERARE O MODIFICARE IL REGOLATORE DEL GAS E LE SUE PARTI.
- NON MUOVERE IL BARBECUE DURANTE L'USO.
- ISPEZIONARE VISIVAMENTE IL TUBO FLESSIBILE PRIMA DI OGNI USO IN CASO DI TAGLI, SCREPOLATURE, USO ECCESSIVO O ALTRI DANNI.
- NON TENTARE DI ACCENDERE LA GRIGLIA IN PRESENZA DI ODORE DI GAS.
- LE PARTI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DAL LORO RIVENDITORE NON DOVREBBERO ESSERE MANEGGIATE DALL'UTENTE.
- POSIZIONARE IL SERBATOIO VICINO AL BBQ, NON SOTTO IL BBQ NÉ NEL CARRELLO DEL BBQ
- NON TENERE LE BOMBOLE PER GAS DI RICAMBIO VUOTE O PIENE DENTRO, SOTTO O VICINO AL BBQ.
- NON IMMAGAZZINARE O USARE BENZINA O ALTRI LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DEL BBQ.
- MANTENERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS E IL CAVO ELETTRICO LONTANO DALLE SUPERFICI CALDE. EVITARE DI CONTORCERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS.
- IL TUBO FLESSIBILE DEVE ESSERE SOSTITUITO SE DANNEGGIATO E QUANDO LE NORME DI LEGGE LO RICHIEDONO.
- NON ACCENDERE CON IL COPERCHIO CHIUSO.
- LE FIAMME DOVREBBERO ESSERE STABILI, DI COLORE BLU E SENZA PUNTE DI COLORE GIALLO.
- NON SPORGERSI SUL FOCOLARE DURANTE L'ACCENSIONE DEL BARBECUE.
- UTILIZZARE ACCESSORI DI BUONA QUALITA'.
- INDOSSARE GUANTI DA FORNO ASCIUTTI DURANTE L'UTILIZZO DEL BARBECUE.
- NON COPRIRE LE PIASTRE, IL REGOLATORE DI FIAMMA, LA GRIGLIA O LA PARTE INFERIORE DELLA GRIGLIA CON CARTA DI ALLUMINIO. QUESTO PUO' SEVERAMENTE IMPEDIRE IL FLUSSO D'ARIA O INTRAPPOLARE CALORE ECCESSIVO NELL'AREA DI CONTROLLO.
- ASSICURARSI DI AVER RIMOSSO L'INVOLUCRO DI OGNI PARTE DELLA GRIGLIA, INCLUSE LE CINGHIE DEL BRUCIATORE.
- IL GRASSO È INFIAMMABILE. LASCIARE RAFFREDDARE IL GRASSO CALDO PRIMA DELLA SUA RIMOZIONE. NON LASCIARE CHE IL GRASSO SI DEPOSITI NEL VASSOIO NELLA PARTE INFERIORE DEL FIREBOX DELLA GRIGLIA. PULIRE IL VASSOIO PER IL GRASSO FREQUENTEMENTE (OGNI 4-5 UTILIZZI).
- SPEGNERE TUTTI I PULSANTI DI COMANDO ED ACCERTARSI CHE LA GRIGLIA SIA FREDDA PRIMA DI USARE QUALSIASI TIPO DI SOSTANZA PULITRICE SULLA GRIGLIA O INTORNO AD ESSA. IL PRODOTTO CHIMICO CHE PRODUCE AZIONE SPRUZZANTE POTREBBE, IN PRESENZA DI CALORE, INFIAMMARSI O INDURRE CORROSIONE DELLE PARTI METALLICHE.
- NON UTILIZZARE MAI ACCESSORI PRODOTTI DA ALTRI FORNITORI O PARTI CHE NON SONO SPECIFICAMENTE RACCOMANDATE DA PATTON. LA VOSTRA GARANZIA DIVENTERÀ NON VALIDA SE TALI ACCESSORI O PARTI SONO STATI USATI.
- INTERROMPERE L'APPROVVIGIONAMENTO DI GAS DALLA BOMBOLA QUANDO AVETE TERMINATO DI USARE IL BARBECUE.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare mai questo BBQ senza un regolatore di pressione.
- Se il regolatore non è fornito con il vostro barbecue – a seconda di quale gas decidete di usare – rivolgetevi al vostro rivenditore locale di gas per un regolatore.
- La seguente tabella e' solo una guida.

ASSEMBLAGGIO DEL TUBO FLESSIBILE E DEL REGOLATORE

- Deve essere adatto per butano o propano (GPL).
- Deve sostenere le pressioni sopraindicate.
- Non deve eccedere 1.5 m di lunghezza.
- Il tubo flessibile deve essere collegato ad un adattatore.
- Utilizzare una clip o un fermo per collegare il tubo flessibile all'adattatore del BBQ, per assicurare la connessione tra tubo e regolatore.

- Dopo che il tubo e' collegato, accendere il gas e controllare se ci sono perdite. Vedi: Controllo Perdite Di Gas. Assicurarsi di effettuare questa procedura in una zona ben arieggiata e mai in presenza di una fiamma, una scintilla o una fonte di calore.
- Non usare mai una bombola di gas ammaccata o arrugginita.



Raccordo del tubo Tubo

Illustrazione per collegare il tubo di barbecue e gas



Bombola di gas Regolatore Tubo

Illustrazione per collegare il tubo bombola del gas, regolatore e gas

INFORMAZIONI GENERALI

COLLOCAZIONE DEL VOSTRO BBQ

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- Non usare questo barbecue all'interno di veicoli o caravan.
- Non ostruire il flusso di combustione e di ventilazione intorno al BBQ.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

NOTA: Non controllare mai per perdite in presenza di una fiamma. In presenza di odore di gas, non cercare di accendere il BBQ, richiudere il rubinetto della bombola ed estinguere eventuali fiamme.

Il controllo per fughe di gas deve essere effettuato prima del primo utilizzo ed all'inizio di ogni nuova stagione (oppure ogni volta che la bombola viene sostituita).

1. Creare una soluzione di acqua saponata (50% acqua, 50% sapone liquido).
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano su OFF, quindi aprire il rubinetto della bombola.
3. Applicare l'acqua saponata a tutti i collegamenti del gas. Il formarsi di bollicine nella soluzione indica fuga di gas e che i collegamenti non sono sigillati correttamente. Stringere o riparare se necessario.
4. In caso di una fuga di gas che non puo' essere riparata, chiudere il rubinetto della bombola, disconnettere il tubo flessibile e consultare il vostro rivenditore.

BUTANO O PROPANO?

Ci sono due tipi differenti di gas che possono essere usati sul vostro BBQ. È importante che venga utilizzato il regolatore corretto per il tipo di gas acquistato. Si consiglia di utilizzare bombole fino a un massimo di 10 kg.

SICUREZZA DELLA BOMBOLA GAS

- Chiudere il rubinetto della bombola dopo ogni uso.
- Se immagazzinate il barbecue all'interno, disconnettere la bombola ed immagazzinarla all'aperto. Non tenere mai la

bombola di gas all'interno.

- Mantenere la bombola in posizione eretta.
- Non sottoporre la bombola a calore eccessivo.
- Tenere la bombola lontano da fiamme, scintille e fonti di calore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULITURA DELL'APPARECCHIO

- Chiudere il rubinetto della bombola e posizionare le manopole di regolazione su "OFF". Aspettare che si raffreddi e poi pulire il bruciatore e i tubi.

PULITURA DELLA GRIGLIA

- Chiudere il rubinetto della bombola. Attendere che le griglie si siano raffreddate prima di lavarle con acqua tiepida e detersivo. Utilizzare un panno, una spugna o una paglietta inumidita.

PULITURA DEL FORNELLO

- Lavare e pulire i fori periodicamente con acqua tiepida e detersivo. Utilizzare una spazzola metallica per rimuovere residui di grasso se necessario. Asciugare bene prima di re-inserire nel corpo dell'apparecchio.

PULITURA DELLA VASCHETTA PER GRASSO

- Lasciare che il grasso si raffreddi prima di svuotare e lavare con liquido detergente.

PULITURA ANNUALE DEL BBQ

La pulitura della griglia e della piastra calda dopo ogni uso le mantengono pronte per uso istantaneo. Una volta all'anno, dare all'intero BBQ una pulizia completa.

INTERNO

- Posizionare le manopole di regolazione su "OFF", chiudere il rubinetto della bombola così interrompendo il flusso di gas.
- Rimuovere il tubo flessibile/regolatore dal BBQ.
- Rimuovere e pulire le piastre, i fornelli ed i bruciatori
- Coprire gli orifizi del rubinetto con carta di alluminio.
- Spazzolare la parte interna e la parte inferiore del corpo del BBQ con una spazzola metallica d'ottone. Lavare con sapone delicato e acqua calda. Risciacquare completamente e asciugare.
- Rimuovere la carta di alluminio e controllare che non ci siano ostruzioni. Eliminare gli orifizi bloccati con un fermaglio da carta raddrizzato. Non usare mai uno stuzzicadenti di legno. Potrebbe rompersi e bloccare l'orificio.
- Controllare l'elettrodo della scintilla, regolare se necessario.
- Sostituire i bruciatori ed altri componenti.
- Ricollegare il tubo flessibile e testare l'accensione.
- La cura adeguata e la manutenzione manterranno il vostro BBQ in ottimo stato molto più a lungo.
- Immagazzinare l'apparecchio in un luogo asciutto.

ACCIAIO INOSSIDABILE

- Questo barbecue è costruito in acciaio rivestito in struttura e parzialmente rivestito in ceramica. Ci sono molti prodotti disponibili per la pulizia. Utilizzare sempre un prodotto delicato.
- Per ritoccare in caso di graffi notevoli sull'acciaio, utilizzare carta smerigliata molto fine e asciutta.
- Spruzzi di grasso possono accumularsi ed incrostarsi sulle superfici di acciaio, dando l'apparenza di ruggine. Per rimuoverli, utilizzare una spugna abrasiva con un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio.

RAGNI E INSETTI OCCASIONALMENTE POSSONO FILARE RAGNATELE O COSTRUIRE NIDI NEI TUBI DEL BRUCIATORE. QUESTI POSSONO OSTRUIRE IL FLUSSO DEL GAS CHE PUÒ CAUSARE INCENDI.

CIÒ È CONOSCIUTO COME “BACKLASH” E PUÒ DANNEGGIARE IL BBQ E GENERARE UNO STATO DI FUNZIONAMENTO PERICOLOSO.

FREQUENTI CONTROLLI E PULIZIA DEI TUBI DEL BRUCIATORE SONO CONSIGLIATI.

CONTROLLO DEL BRUCIATORE E PROVA DI ACCENSIONE

APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO.

1. Con le manopole di regolazione del bruciatore (A) nella posizione di “off”, aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. Dopo il montaggio, le condotture ed i bruciatori saranno pieni d'aria. Le linee devono riempirsi di gas. Parecchi tentativi possono essere necessari prima che le linee si siano riempite.
3. Spingere e girare la manopola di regolazione nella posizione “HI” e simultaneamente premere il pulsante per l'accensione (B). Rilasciare il pulsante dopo che il bruciatore e' acceso.
4. Se il bruciatore non si accende, spegnere l'apparecchio e ripetere il punto 3, fino a 2 o 3 volte.
5. Se il bruciatore non si accende dopo il punto 4, SPEGNERE IL GAS ed ATTENDERE 5 MINUTI prima di tentare nuovamente oppure utilizzare un fiammifero.
6. NOTA: Controllare che le altre monopole di regolazione del bruciatore siano nella posizione “off” ad ogni tentativo.
7. Se i bruciatori non si accendono, chiudere il rubinetto del gas. Controllare che non ci siano ostruzioni.

PRIMO UTILIZZO/ USO DOPO LUNGHI PERIODI – INIZIO DI STAGIONE

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'accensione, il funzionamento e le norme di sicurezza.
- Controllare gli orifizi del rubinetto del gas, i tubi del bruciatore ed i fori del bruciatore in caso di ostruzione.
- Controllare che il tubo del bruciatore sia posizionato correttamente sopra l'orifizio della valvola.
- Controllare che la bombola sia piena.
- Controllare che non ci siano fughe di gas usando acqua saponata.
- Posizionare i comandi del bruciatore su “OFF” e completare il collegamento.
- Aprire il coperchio prima di accendere.

MODO DI UTILIZZAZIONE BRUCIATORE LATERALE

- Controllare il tubo flessibile dell'approvvigionamento di gas prima dell' accensione. In presenza di tagli o screpolature, sostituire prima dell'uso. Non utilizzare il bruciatore laterale se sentite odore di gas.
- Tenere una bottiglia d'acqua saponata a portata di mano e controllare i collegamenti prima di ogni uso.
- Il coperchio deve essere aperto prima dell'accensione.
- Spingere e girare la manopola di regolazione di questo bruciatore sulla posizione “HI” simultaneamente spingendo il tasto elettronico dell'accensione.
- Se la candela non riesce a produrre una scintilla, usare un fiammifero per accendere il bruciatore.
- Utilizzare un wok o una padella fino a 200 mm di diametro e con un diametro minimo di 120 mm. Pentole piu' grandi possono provocare lo sbiadimento delle superfici.

BRUCIATURA OLII RESIDUI

Prima della cottura sul vostro BBQ per la prima volta, assicurarsi di bruciare olii residui ed eliminare sostanze estranee dal grill/piastra/padella.

- Con il coperchio completamente aperto, portare i bruciatori su “HI” per circa 10-15 minuti.
- Spegnere, lasciare che si raffreddi, quindi lavare con acqua saponata ed una spazzola. Asciugare con un panno.

CUCINARE CON IL COPERCHIO CHIUSO

IMPORTANTE: Non utilizzare mai tutti i bruciatori su “HI” quando cucinate con il coperchio chiuso.

- Utilizzare i bruciatori solo come indicato nello schema quando cucinate con il coperchio chiuso.
- Posizionare la piastra della griglia o pentola di cottura sopra i bruciatori centrali. Chiudere il coperchio e regolare i bruciatori al MINIMO, “LO”.

- Aprire sempre il coperchio prima di accendere.
- Controllare periodicamente il progresso.

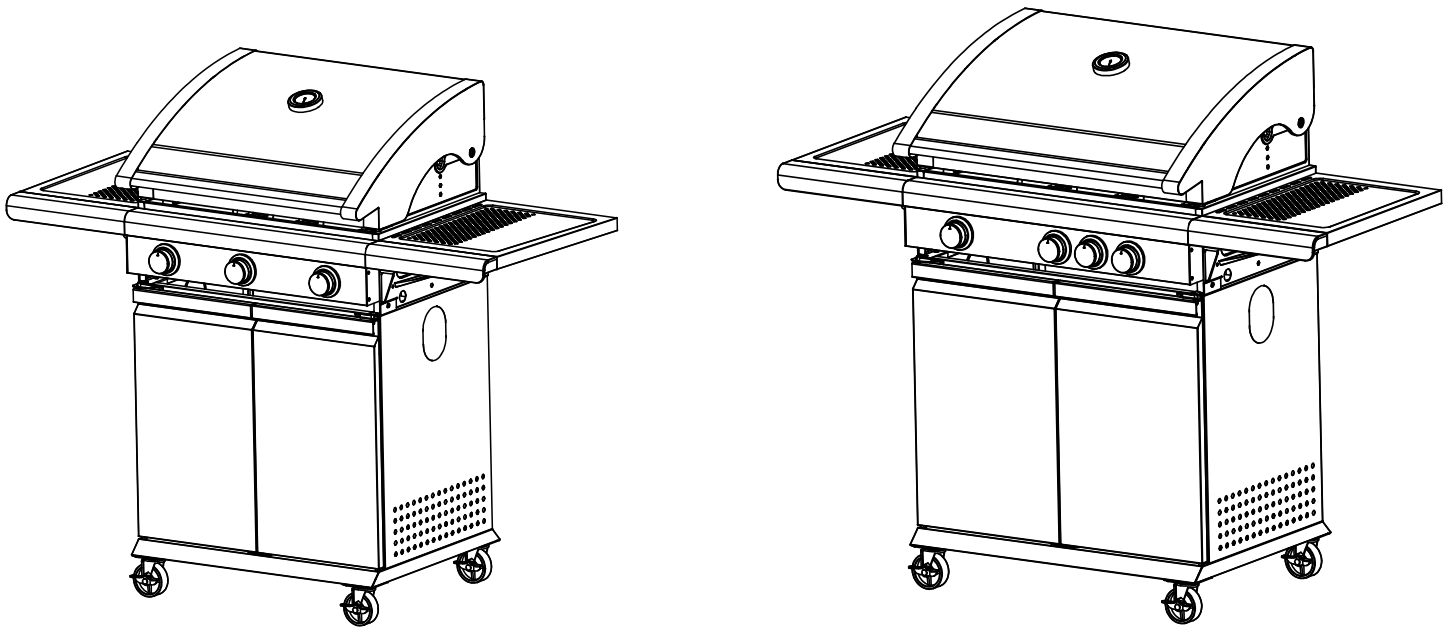
SE IL BBQ NON FUNZIONA CORRETTAMENTE

- Non fumare durante il controllo!
- Chiudere il gas alla fonte, posizionare la manopola del bruciatore su "OFF".
- Attendere cinque minuti prima di riprovare.
- Controllare i collegamenti del gas.
- Ripetere la procedura di accensione e, se il BBQ ancora non riesce a funzionare correttamente, **CHIUDERE IL RUBINETTO DEL GAS, POSIZIONARE I CONTROLLI DEL BBQ SU "OFF"**. Aspettare che il BBQ si raffreddi e controllare quanto segue:
 - a) Cattivo allineamento del tubo/i del bruciatore e orifizio/i
CORREZIONE: Riposizionare il tubo del bruciatore correttamente sopra l'orifizio.
 - b) Ostruzione nella linea del gas.
CORREZIONE: Rimuovere il tubo flessibile dal BBQ. Aprire il rubinetto del gas per un secondo per eliminare l'ostruzione dal tubo flessibile. Chiudere il rubinetto del gas e ricollegare il tubo flessibile all'apparecchio.
 - c) Ostruzione di un orifizio.
CORREZIONE: Rimuovere le parti all'interno del corpo del BBQ. Rimuovere i bruciatori tirando lo spinotto sotto al "piede" del bruciatore per mezzo di un cacciavite o di pinzette. Sollevare ogni bruciatore dall'orifizio della valvola del gas, e rimuovere l'ostruzione con un cavo sottile. Reinstallare i bruciatori sopra gli orifizzi e mettere ogni "piede" nel supporto di attacco in basso al corpo del BBQ. Sostituire gli spinotti. Sostituire i componenti di cottura.
 - d) Cattivo allineamento della candela di accensione.
CORREZIONE: La punta dell'elettrodo dovrebbe puntare verso il collettore. La distanza fra l'elettrodo della scintilla e la punta del collettore dovrebbe essere di 3-5 millimetri. Regolare se necessario piegando con attenzione.

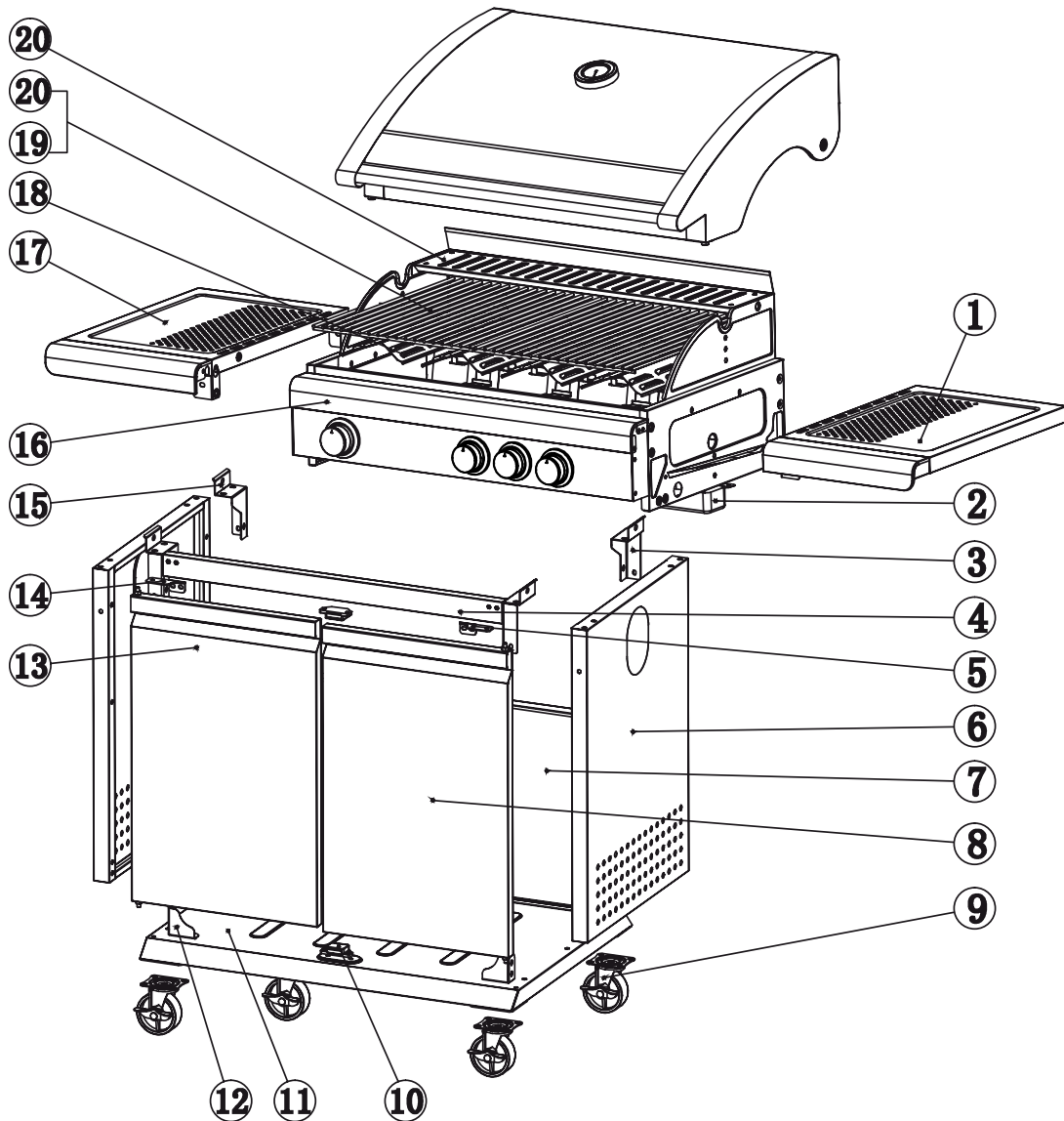
Se la riaccensione è necessaria mentre il BBQ è ancora caldo, aspettare per almeno cinque minuti prima di riaccendere. (questo permette al gas accumulato di venire liberato).

Se tutti i controlli/correzioni sono stati eseguiti ed il BBQ ancora non funziona correttamente, rivolgersi al vostro rivenditore ed al servizio assistenza.

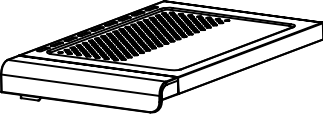


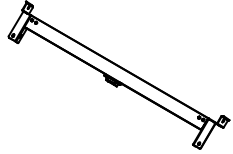

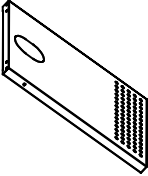
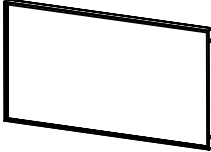
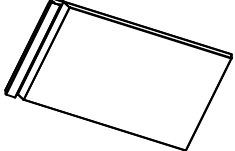


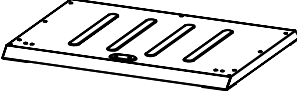

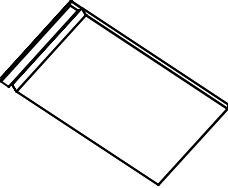


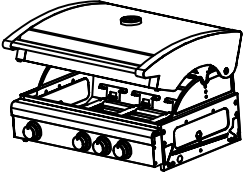
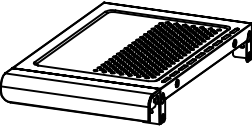
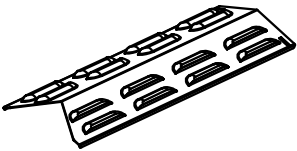

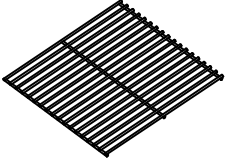






Istruzioni per l'installazione Patio Chef 2+1 / Patio Chef 3+1

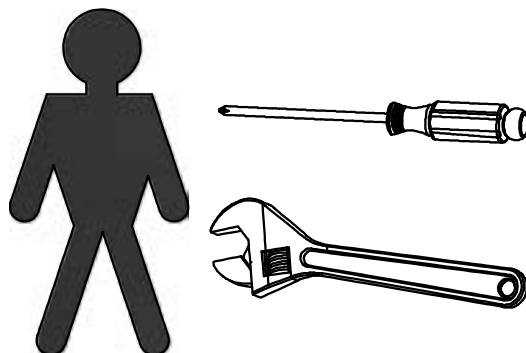


1. Immagine di singoli componenti del Patio Chef 3+1 (è uguale alla Patio Chef 2+1)



Lista parti

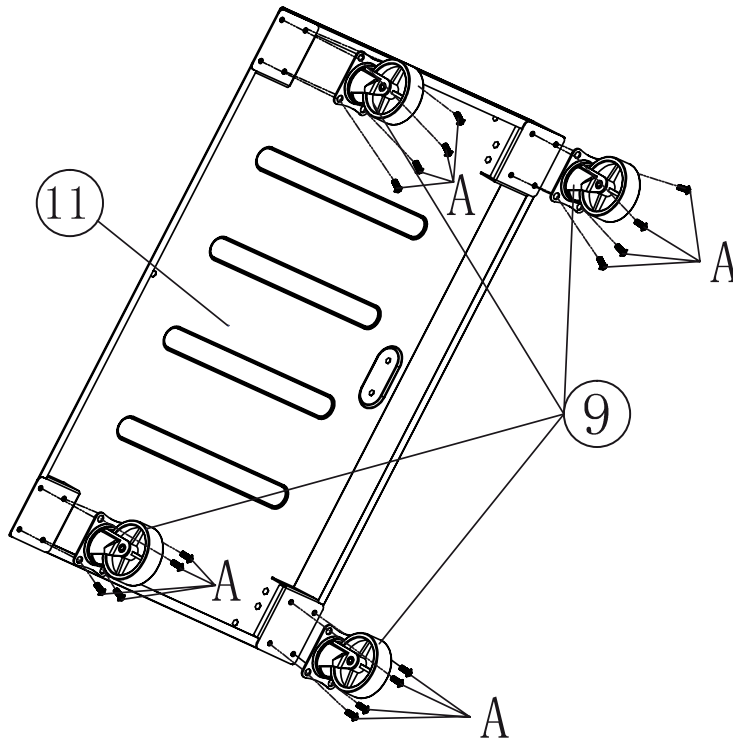
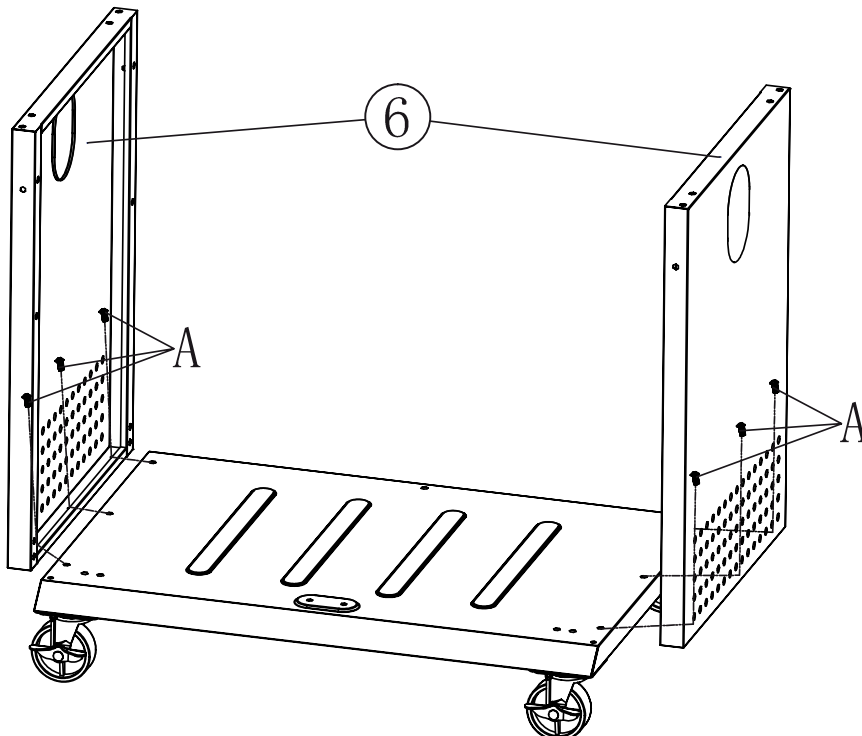
<p>①*1</p> 	<p>②*1</p> 	<p>③*1</p> 	<p>④*1</p> 			
<p>⑤*1</p> 	<p>⑥*2</p> 	<p>⑦*1</p> 	<p>⑧*1</p> 			
<p>⑨*4</p> 	<p>⑩*1</p> 	<p>⑪*1</p> 	<p>⑫*2</p> 			
<p>⑬*1</p> 	<p>⑭*1</p> 	<p>⑮*1</p> 	<p>⑯*1</p> 			
<p>⑰*1</p> 	<p>⑱*3 (5353-01) *4 (5354-01)</p> 	<p>⑲*1 (5353-01) *3 (5354-01)</p> 	<p>⑳*1 (5353-01) *0 (5354-01)</p> 			
<p>㉑*1</p> 	<p>A M5-10*65</p> 	<p>B M4-8*2</p> 	<p>C M5-6*2</p> 	<p>D *4</p> 	<p>E M-10*8</p> 	



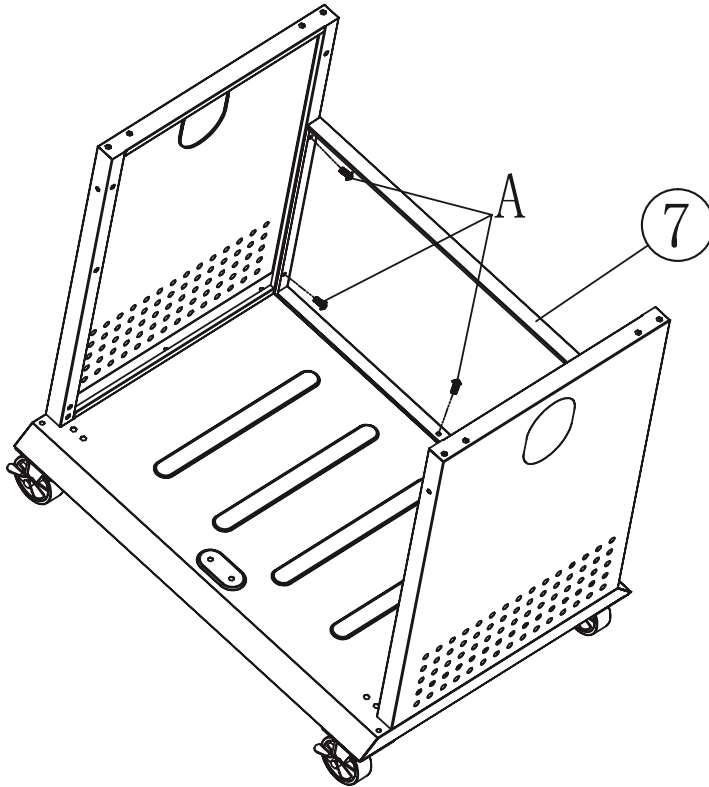
MONTAGGIO

Assicurarsi che il Grill è montato correttamente. Le istruzioni dettagliate sono incluse in ogni manuale. Per montare il dispositivo in modo corretto, seguire queste istruzioni.

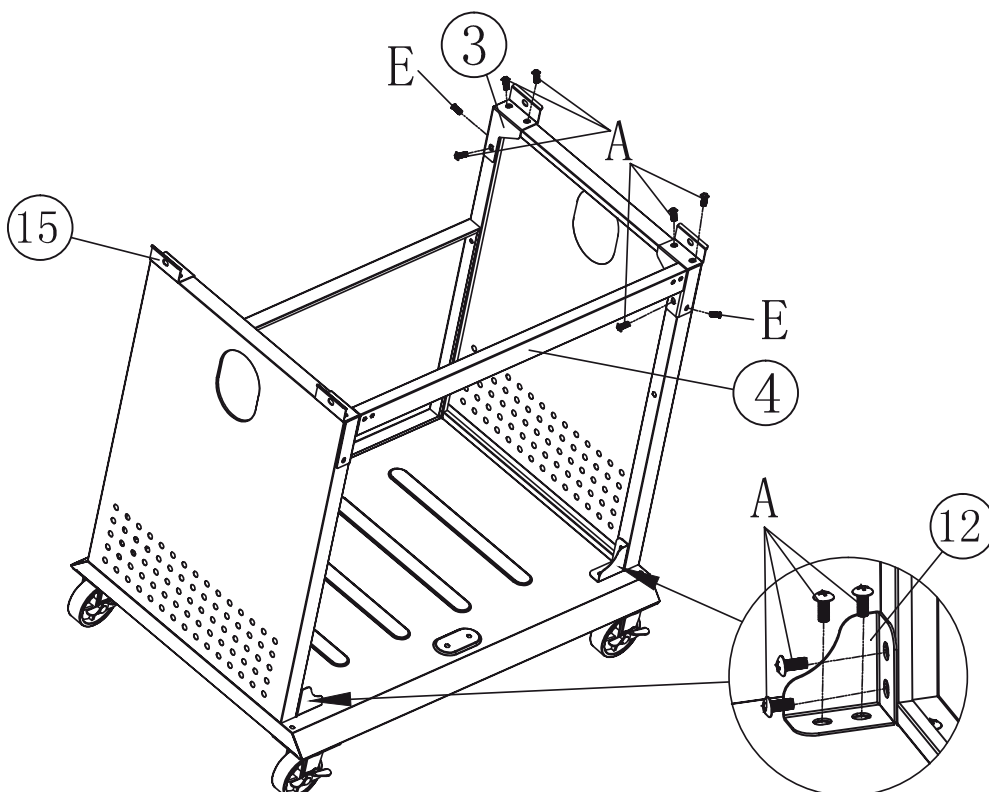
Avvertenza: Noi^propogniamo tutti i provvedimenti necessari per l'installazione più semplice possibile. Tuttavia si consiglia di non usare più le parti metalliche, compresi le parti integrate nei spigoli vivi che possono causare lesioni. Si raccomanda di fare attenzione e utilizzare guanti protettivi.

1、 A*16**2、 A*6**

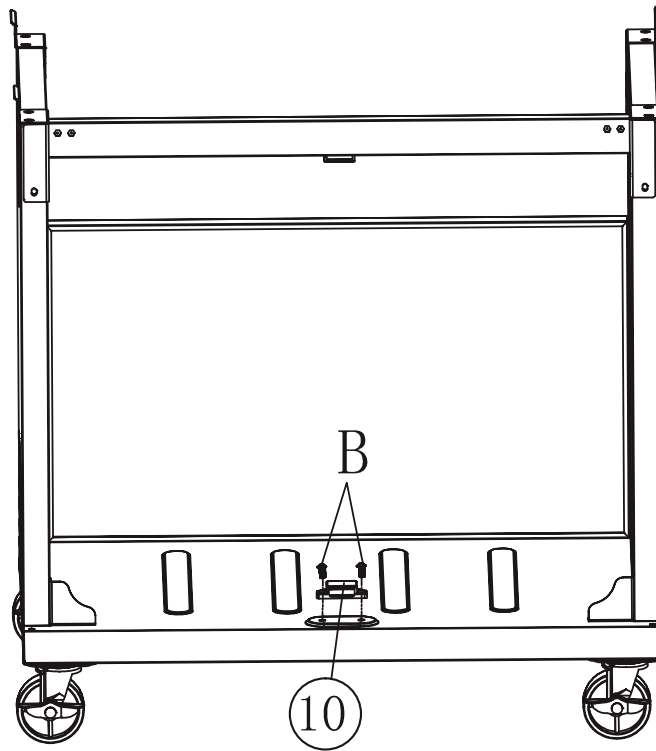
3、A*5



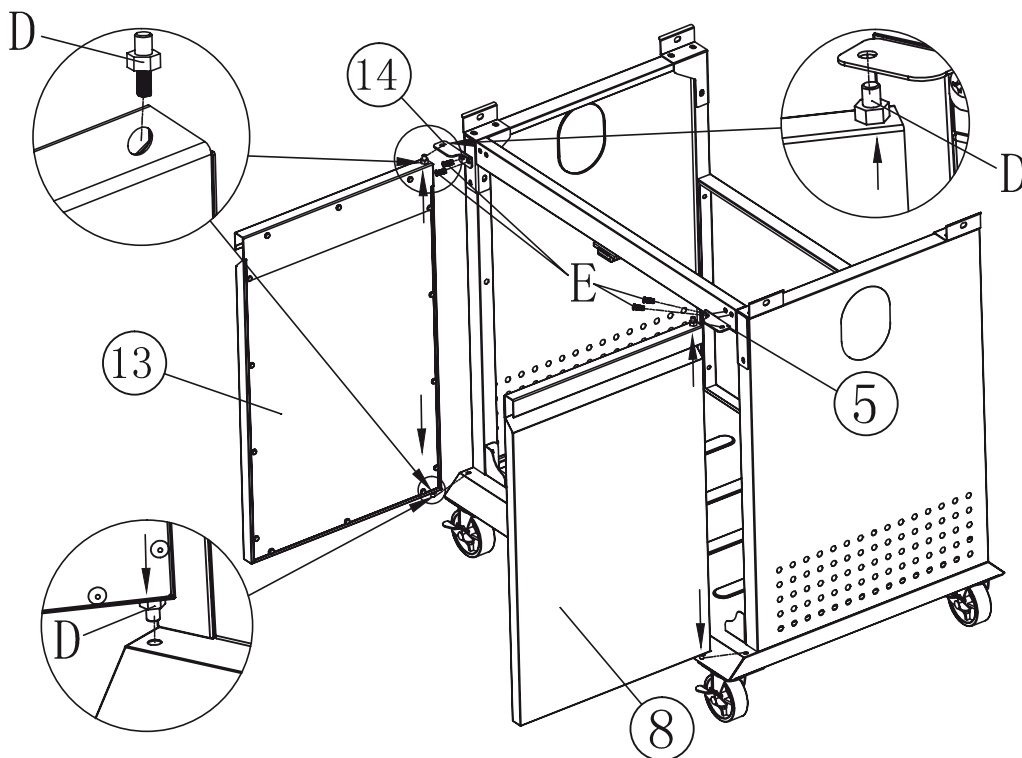
4、A*20 E*4



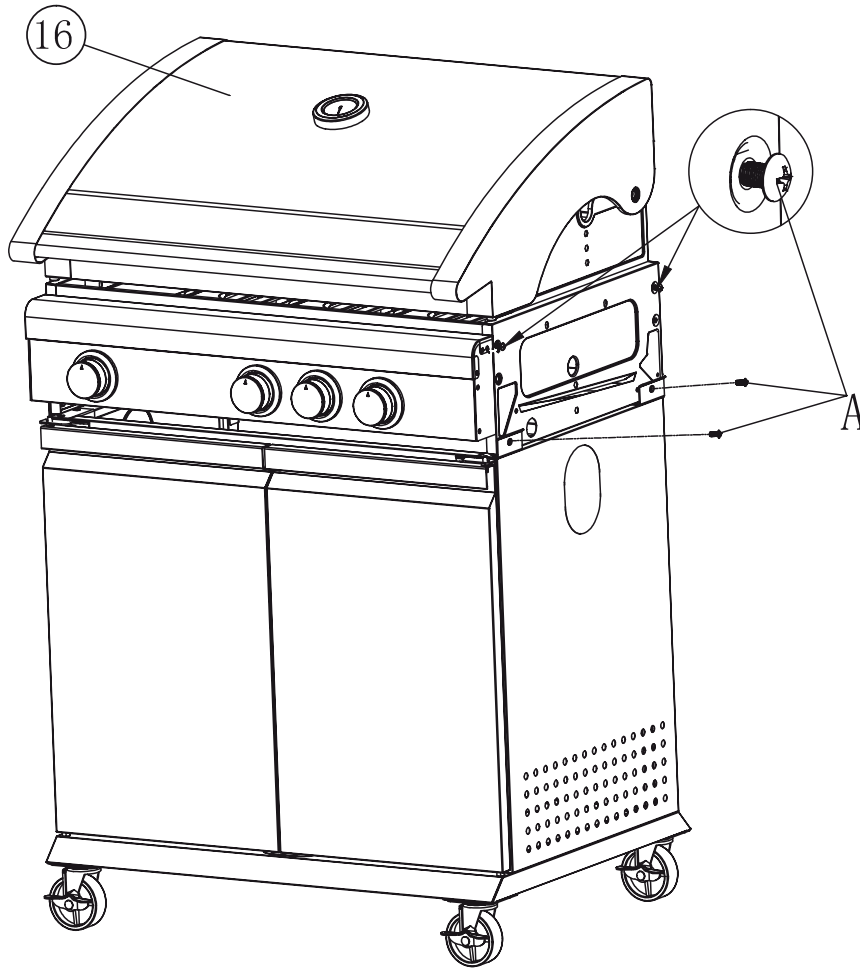
5、 B*2



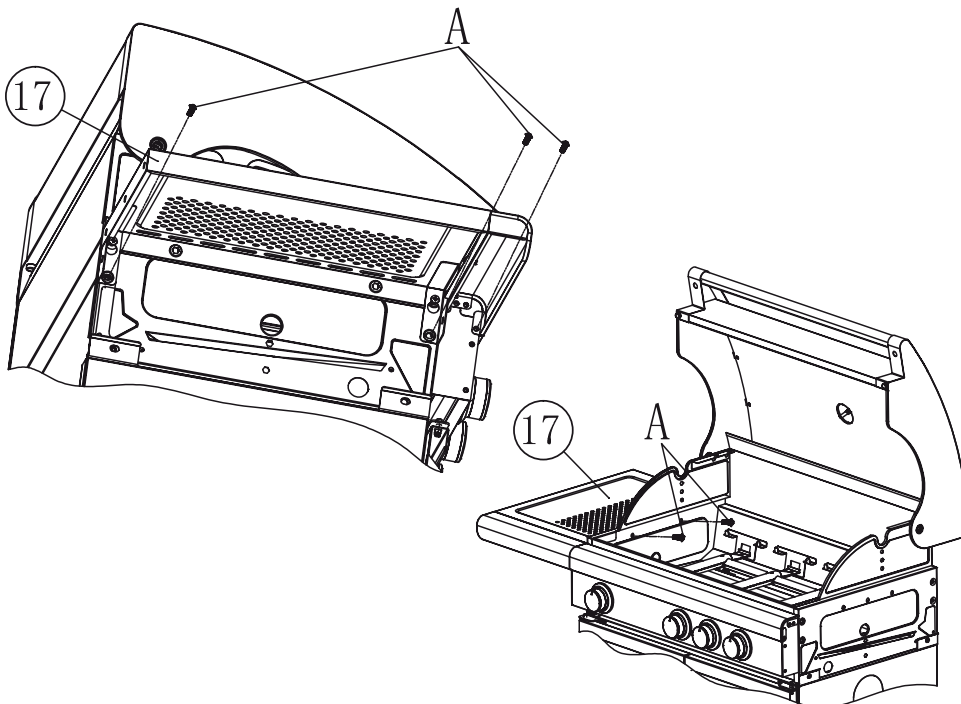
6、 D*4 E*4



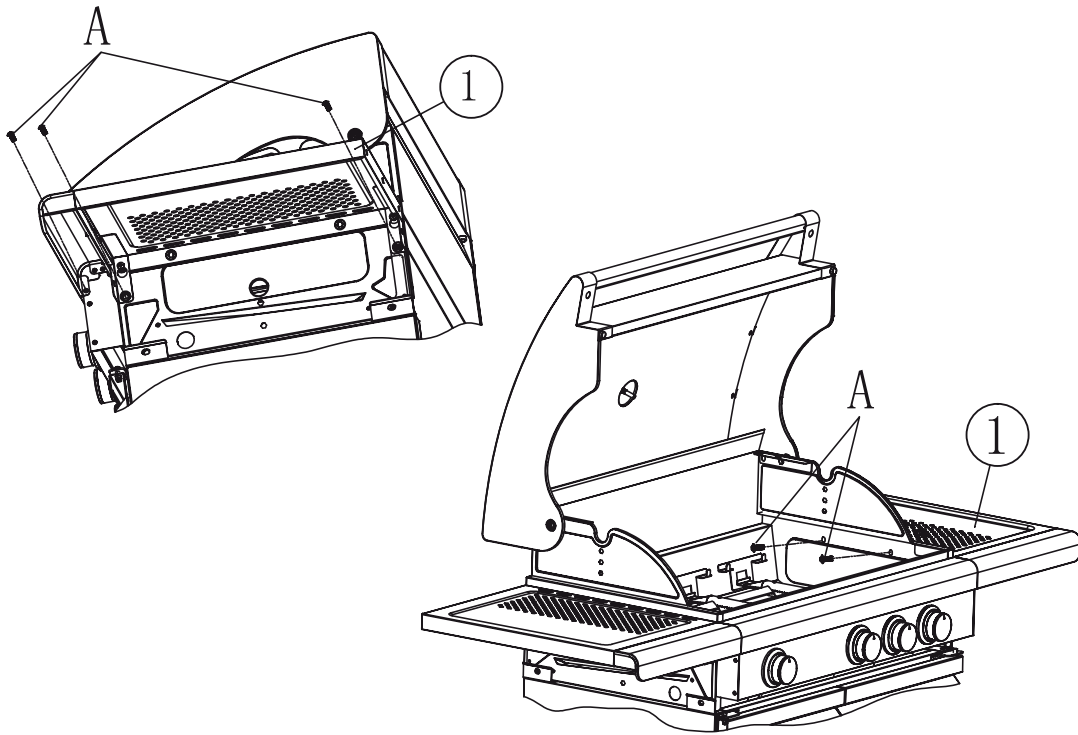
7、A*8



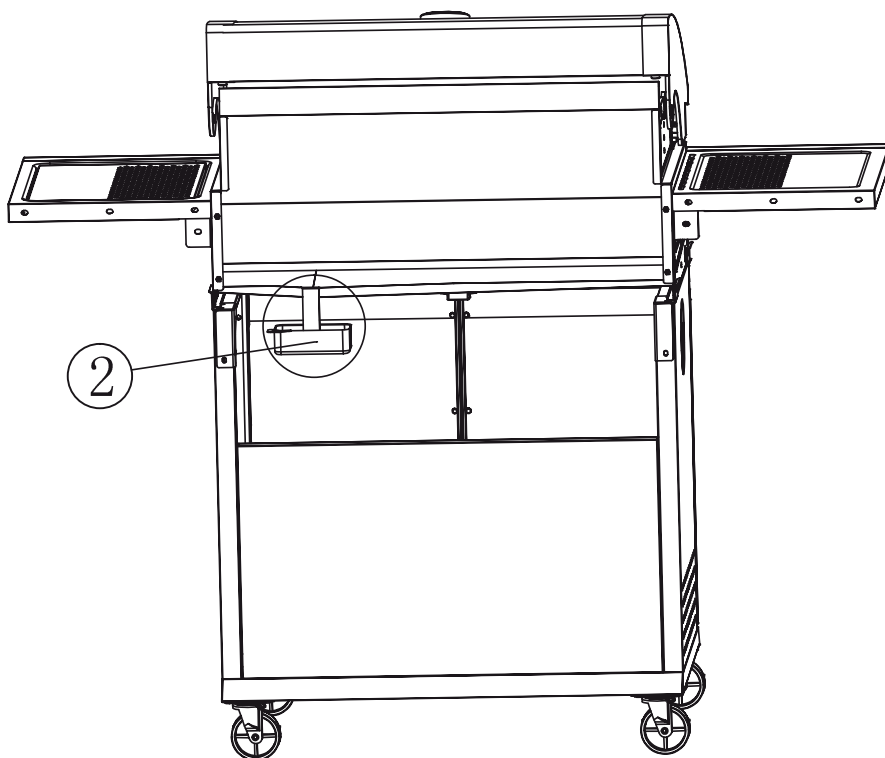
8、A*5



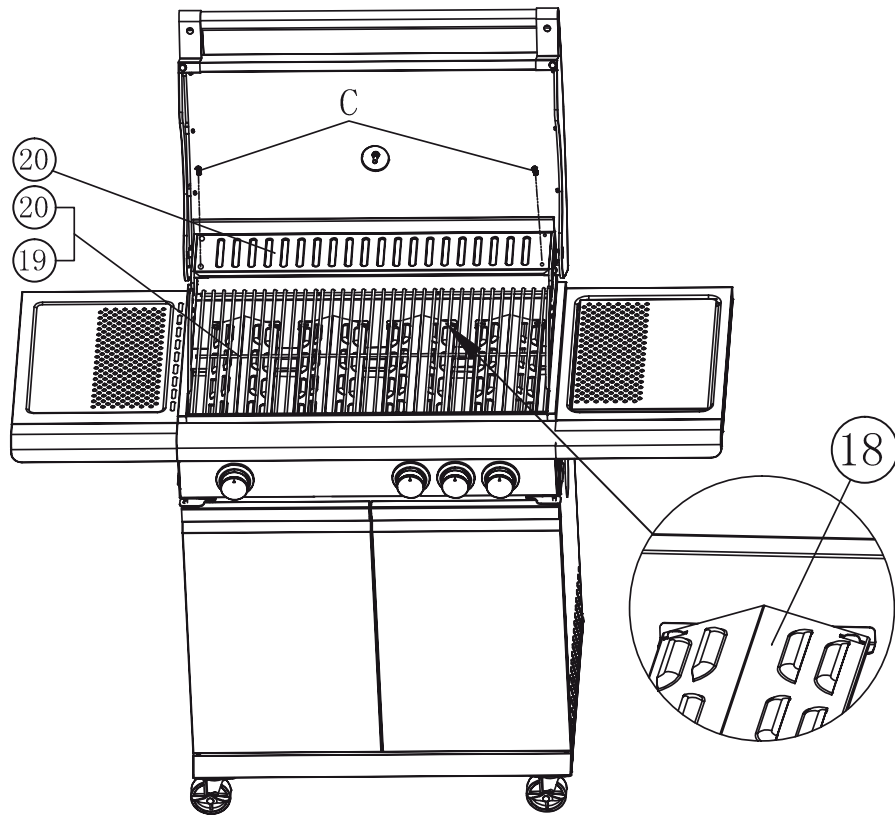
9、A*5



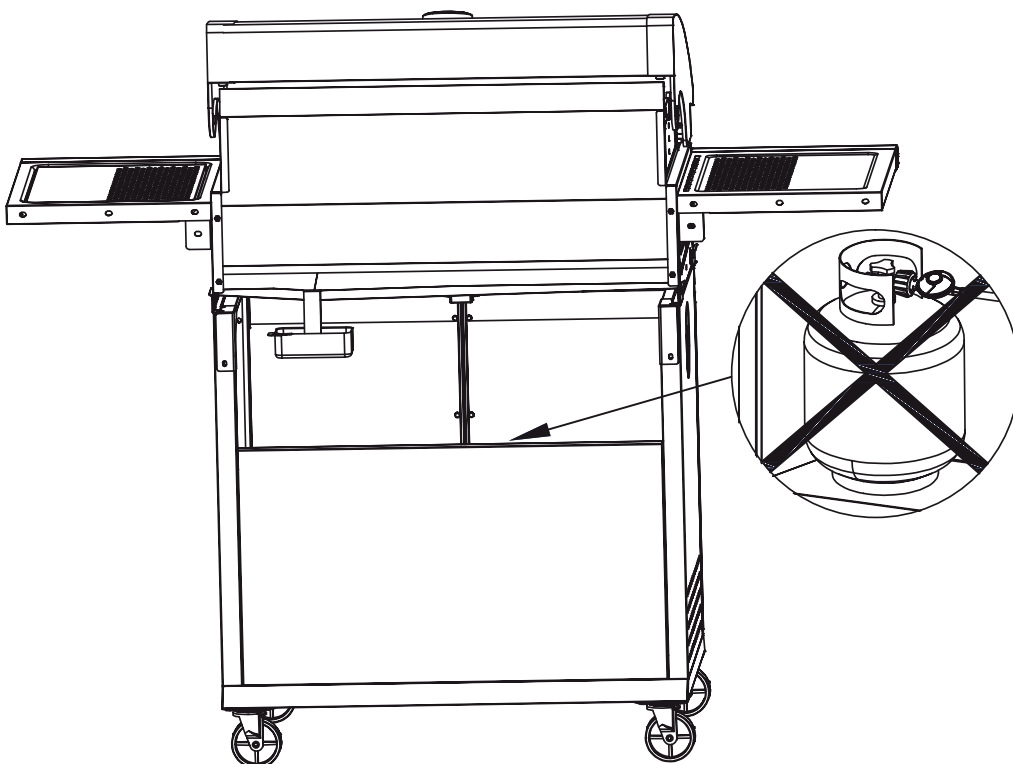
10、



11、C*2



12、



**ATTENZIONE**

La maniglia della griglia in servizio può raggiungere una temperatura elevata, per cui si consiglia vivamente di non toccare i punti indicati nel disegno di cui sopra.

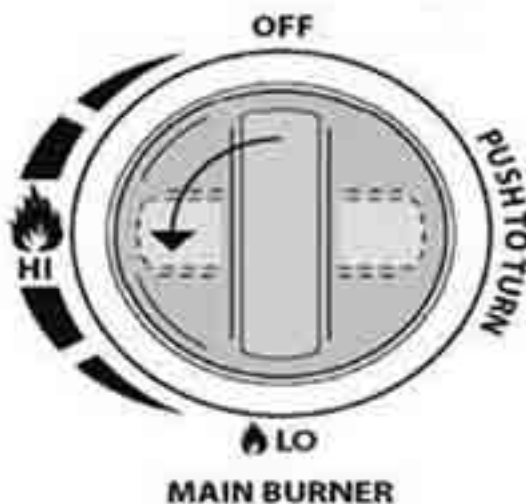
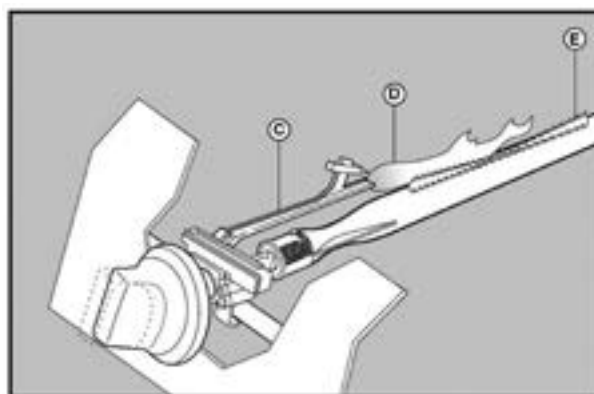
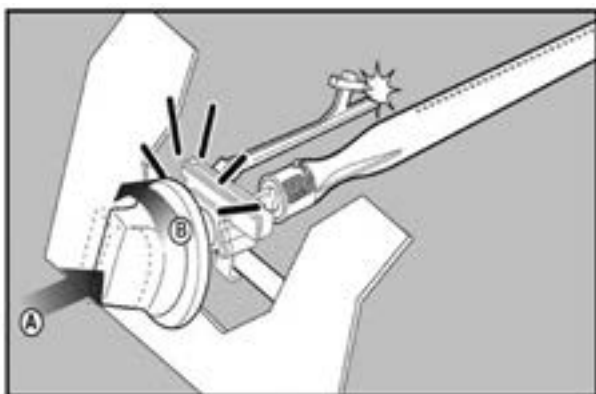
Accensione la fiamma

Tutti i pulsanti regolatori di gas devono essere in posizione "OFF". Aprendo la valvola del regolatore di pressione sulla bombola. Per causare una scintilla, premere l'interruttore A mantenerlo in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso di gas. Quindi ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione "HIGH" (B). Compare una scintilla nel tubo bruciatore (C). Si può sentire un rumore di scoppio una fiamma arancione appare ad una distanza di 6-10 cm dal tubo sul lato sinistro del bruciatore. (D) Il suono udito, mantenere la manopola di controllo per altri 2 secondi, consentendo il passaggio del tubo bruciatore a gas (E) garantire la corretta accensione. Quando il bruciatore è acceso, i bruciatori vicini si accendono quando i bruciatori corrispondenti pulsanti si trasformano in posizione "HIGH".

Nella posizione "HIGH" la scintilla dovrebbe essere di 12 - 20 mm di lunghezza e di colore arancio. Per scegliere la potenza minima, ruotare la manopola del termostato verso sinistra. Se, dopo aver seguito tutte le procedure sopra descritte, l'illuminazione non è corretta, si prega di contattare il fornitore.

**ATTENZIONE**

Se dopo aver eseguito tutte le procedure correttamente il fuoco non si accende correttamente, si prega di contattare il fornitore.





PATTON

NL, BE, LU	Attentie: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Specifieke onderdelen in uw BBQ en omschrijving kunnen per regio of dealer verschillen.	Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
FR, CH	Note: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.	Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
GB, IE	Note: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.	All specifications are subject to change without prior notice.
DE, CH, AT	Anmerkung: Diese Anleitung dient lediglich der Information. Teile der Grillspezifikation können je nach Vertriebsregion oder Händleranforderung unterschiedlich sein.	Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.
PL	Uwaga: Niniejsza informacja jest wskazówką. Specyficzne części zamienne grilla w opisie mogą różnić się w zależności od regionu lub sprzedawcy.	Wszystkie specyfikacje mogą być zmieniane bez uprzedniego zawiadomienia.
IT, CH	Nota: Questa informazione è solo una guida. Gli elementi inclusi nella vostra specifica barbecue possono essere diversi a seconda della regione o specificazione rivenditore specifico.	Tutte le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.