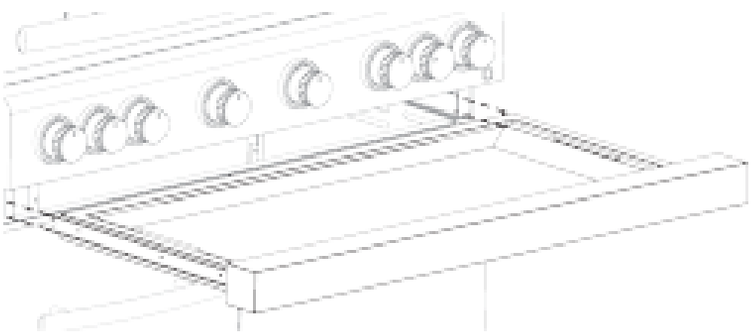
ALL'GRILL

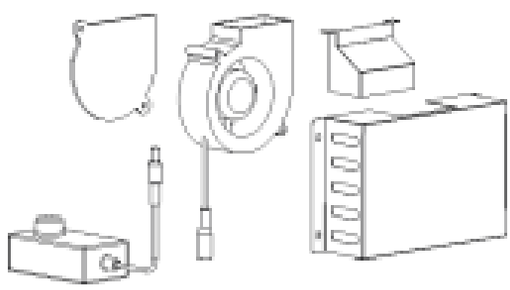
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

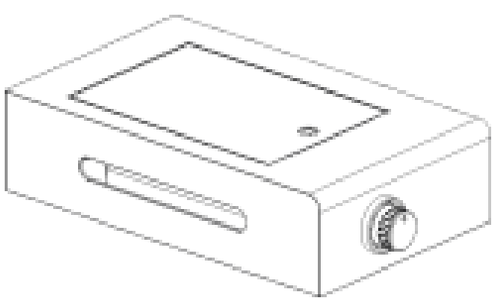
Betriebs- und Aufbauanleitung

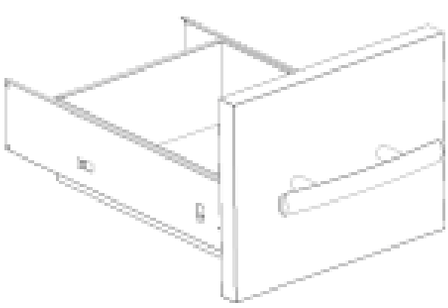
Vor Inbetriebnahme bitte aufmerksam durchlesen!

Optionales Zubehör für Ihren ALL'GRILL CHEF Modular









ACHTUNG !!

-NUR FÜR DIE BENUTZUNG IM FREIEN.
-LESEN SIE DIE AUFBAUANLEITUNG GENAU DURCH BEVOR SIE MIT DEM AUFBAU BEGINNEN.
-WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN HEISS WERDEN; BITTE KINDER FERN HALTEN.
-DIESE TEILE MÜSSEN VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERN GEHALTEN WERDEN.
-NACH GEBRAUCH DREHEN SIE BITTE DIE GASZUFUHR AB.
-OPTISCHE U. TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT MÖGLICH

B.M.S-Burger GmbH • Bahnholzstr. 20 • 75249 Kieselbronn • www.allgrill.de

⚠ ACHTUNG !! ⚠

-NUR FÜR DIE BENUTZUNG IM FREIEN.
-LESE DIR DIE AUFBAUANLEITUNG GENAU DURCH BEVOR DU MIT DEM AUFBAU BEGINNST.
-WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN HEISS WERDEN; BITTE KINDER FERN HALTEN.
-DER GRILL MUSS VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERN GEHALTEN WERDEN.
- DER ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS MUSS DURCH EINEN LIZENZIERTEN GASINSTALLATEUR ERFOLGEN – VOR INBETRIEBNAHME IST EINE PRÜFUNG AUF LECKS DURCHZUFÜHREN.
-NACH GEBRAUCH BITTE DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE ABDREHEN.
-OPTISCHE U. TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT MÖGLICH.

⚠ ATTENTION !! ⚠

-FOR OUTDOOR USE ONLY.
-READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU START ASSEMBLING.
-WARNING: ACCESSIBLE PARTS CAN BECOME HOT; PLEASE KEEP CHILDREN AT A DISTANCE.
-THE BARBECUE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS.
- THE GAS HOSE MUST BE CONNECTED BY A LICENSED GAS FITTER - A LEAK TEST MUST BE CARRIED OUT BEFORE USE.
-PLEASE SWITCH OFF THE GAS SUPPLY TO THE GAS CYLINDER AFTER USE.
-OPTICAL AND TECHNICAL MODIFICATIONS POSSIBLE AT ANY TIME.

⚠ ATTENTION !! ⚠

-UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EN PLEIN AIR.
-LIS ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT DE COMMENCER LE MONTAGE.
-AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDES ; TIENS LES ENFANTS À L'ÉCART.
-LE BARBECUE DOIT ÊTRE TENU À L'ÉCART DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES.
- LE RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN INSTALLATEUR DE GAZ AGRÉÉ - AVANT LA MISE EN SERVICE, IL FAUT VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES.
-APRÈS UTILISATION, VEUILLEZ COUPER L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA BOUTEILLE DE GAZ.
-DES MODIFICATIONS OPTIQUES ET TECHNIQUES PEUVENT ÊTRE APPORTÉES À TOUT MOMENT.

⚠ ATENCIÓN !! ⚠

-SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
-LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE ANTES DE INICIAR EL MONTAJE.
-ADVERTENCIA: LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE; MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS.
-LA BARBACOA DEBE MANTENERSE ALEJADA DE MATERIALES INFLAMABLES.
- LA MANGUERA DE GAS DEBE SER CONECTADA POR UN INSTALADOR DE GAS AUTORIZADO -SE DEBE REALIZAR UNA PRUEBA DE ESTANQUEIDAD ANTES DEL USO.
-POR FAVOR, CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS A LA BOMBONA DESPUÉS DE SU USO.
-ES POSIBLE REALIZAR MODIFICACIONES ÓPTICAS Y TÉCNICAS EN CUALQUIER MOMENTO.

⚠ ATTENZIONE !! ⚠

-SOLO PER USO ESTERNO.
-LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PRIMA DI INIZIARE L'ASSEMBLAGGIO.
-ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO SURRISCALDARSI; TENERE LONTANI I BAMBINI.
-IL BARBECUE DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.
- IL TUBO DEL GAS DEVE ESSERE COLLEGATO DA UN INSTALLATORE DI GAS AUTORIZZATO - PRIMA DELL'USO È NECESSARIO EFFETTUARE UNA PROVA DI TENUTA.
-DOPO L'USO, SPEGNERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA BOMBOLA.
-MODIFICHE OTTICHE E TECNICHE POSSIBILI IN QUALSIASI MOMENTO.

WAS DU TUN SOLLTEST

- Die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme vollständig durchlesen.
- Den Grill genau nach den Anweisungen der Aufbauanleitung aufbauen.
- Bitte ziehe alle Gasverbindungen nach.
- Überprüfe vorsichtshalber alle Leitungen auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Es wird empfohlen zu deiner eigenen Sicherheit regelmäßig eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser an allen Gasschraubverbindungen durchführen.
- Den Gasgrill immer nur mit geöffnetem Deckel zünden.
- Brennerregler müssen beim Öffnen der Gasflasche ausgeschaltet sein.
- Sicherstellen das die Flammabweiser entsprechend der Aufbauanleitung montiert sind.
- Sämtliche Stromkabel und Gasleitungen (Metall/ Gummi) von heißen Oberflächen fernhalten.
- Überprüfe alle Brenner regelmäßig auf Verstopfung durch Spinnen o.ä. Solche Verstopfungen, können gefährlich sein und müssen regelmäßig beseitigt werden. Siehe hierfür **“Reinigen der Brenner”**
- Benutze nur zugelassene Gasflaschen.
- Trage beim Umgang mit heißen Teilen immer Schutzhandschuhe.
- Reinige deine Fettauffangwanne und Flammschutzbleche des Grills nach jeder Benutzung, um Fettbrände zu vermeiden.
- Stelle den Grill mindestens 1,5 m von der Wand entfernt auf. Stelle ihn auch nicht in der Nähe von brennbarem Material, Benzin oder Flüssiggasen jeglicher Art auf.
- Einen angemessenen Abstand zu brennbaren Stoffen halten (Rückseite min. 70cm Abstand – links und rechts min. 30cm Abstand), zu Vinylverkleidungen oder Glasscheiben wird ein zusätzlicher Abstand von 60cm empfohlen.
- Nach dem Grillen die Brenner des Gasgrills auf maximale Leistung einstellen und so 5-15 Minuten lang ausbrennen lassen. Dadurch verbrennen Rückstände vom Grillgut und der Grill ist nachher leichter zu reinigen (Pyrolyse). Lasse dabei die Haube offen und den Grill stets beaufsichtigt! Danach nicht vergessen die Gaszufuhr zu schließen.

WAS DU NICHT TUN SOLLTEST

- Den Grill ohne Fettauffangwanne /Fettschublade zünden, aufheizen oder betreiben!
- Während des Betriebes nicht über den Grill beugen und mit geschlossenem Deckel zünden.
- Brennbare Flüssigkeiten und Material in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Das Gerät mit Wetterschutzhülle betreiben.
- Den Deckel des Seitenbrenners schließen während er in Betrieb ist.
- Plastik oder Glas auf dem heißen Grill verwenden.
- Benutzen bei starkem Wind.
- Selbständiges Demontieren des Ventiles und anderer Gasdurchströmter Bauteile.
- Dichtheitsprüfung mit einer offenen Flamme durchführen.
- Lagern der Ersatzflasche im Unterschrank.
- Gasflasche liegend lagern (immer aufrecht hinstellen).
- In geschlossenen Räumen verwenden.
- Bauliche und technische Veränderungen vornehmen.
- Verschieben des Grills während des Benutzens.
- Be- u. Entlüftung des Gerätes behindern.
- Weder Gasschlauch noch elektrische Leitungen sollen, während das Gerät heiß ist, mit ihm in Berührung kommen.
- Weder Kohle noch sonstige feste Brennstoffe verwenden. Nur in Verwendung mit dem ALLGRILL Holzkohleeinsatz (Art. 88001).
- Gasanschlüsse trennen während das Gerät in Betrieb ist.
- Unbeaufsichtigt lassen bei Betrieb.
- Zur Reinigung des Grills oder seine Bauteile einen Hochdruckreiniger verwenden.
- Mehr als 75% der Grillfläche mit festem Metall bedecken (z.B. Gussplatten o. Edelstahlplanchas).
- Rostige oder verbeulte Gasflaschen verwenden.

GASART

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch geeignet und über einen flexiblen Schlauch mit dem deutschen 50mbar Niederdruckregler ausgerüstet. Das Gerät ist betriebsbereit mit 28-50mbar Butan, Propan oder deren Mischungen den Kategorien I 3B/P(30), I3+(28-30/37), I3B/P(37) und I3B/P(50).

Gaskategorie	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3P(37)	I3B/P(50)
Gasart/Druck	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Länder	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Gasschlauch und Gasregler

Verwende nur Druckregler und Gasschläuche, die für Niederdruckgas zugelassen sind.
Der Druckregler sollte mit dem Standard EN16129 übereinstimmen und aktuell sein.
Es wird empfohlen den Druckregler spätestens alle 6 Jahre zu tauschen.
Der Schlauch muss mindestens 0.7m und maximal 1.5m lang sein und muss den Standards des jeweiligen Landes entsprechen.
Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden.
Stelle sicher, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder eingeklemmt ist.
Es wird empfohlen den Schlauch alle 6 Jahre nach dem Herstellungsdatum zu tauschen.
Stelle sicher, dass der Schlauch während der Montage gegen Verdrehung gesichert ist.

WARNUNG !!

SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN BEI DER BENUTZUNG UND REINIGUNG.
DER BENUTZER MUSS VOR INBETRIEBNAHME DEN HANDELSÜBLICHEN GASSCHLAUCH UND GASDRUCKREGLER DES JEWEILIGEN LANDES ANSCHLIESSEN.
VERPLOMBTE TEILE NICHT DEMONTIEREN ODER VERÄNDERN!

Aufbewahrung des Gasgrills

Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, ist eine Lagerung in geschlossenen Räumen nur zulässig, wenn die Gaszufuhr geschlossen und die Gasflasche herausgenommen wurde. Bei längerem Nichtbenutzen des Grills an einem trockenen Platz aufbewahren und vor äußeren Einflüssen schützen.

GASFLASCHE UND ANSCHLUSS

Gasschlauch und Gasregler

Verwende immer nur Gasflaschen mit mindestens 5kg und maximal 11kg Füllgewicht. Die Gasflasche muss gemäß der jeweilig zutreffenden nationalen und regionalen Vorschriften hergestellt und gekennzeichnet sein. Überprüfe, dass die Gasflasche genügend Gas zum Betrieb des Grills enthält. Wende dich im Zweifel an deinen Gaslieferanten vor Ort.

Verwende den Gasdruckregler und Gasschlauch von ALLGRILL. Sollten diese nicht im Lieferumfang enthalten sein, verwende einen Regler und Schlauch, der den nationalen und regionalen Vorschriften entspricht.

Die empfohlene Schlauchlänge beträgt 0.8m der Schlauch darf nicht länger als 1.5m sein. Überprüfe den Schlauch regelmäßig auf Risse, angeschmolzene Stellen und Abnutzung. Ersetze ihn bei Bedarf. Der Schlauch sollte vor dem aufgedruckten „Verfallsdatum“ ersetzt werden.

Nutze den Raum im Unterwagen des Grills nur für die Aufbewahrung der angeschlossenen Gasflasche. Die Gasflasche darf die maximalen Abmessungen (Breite, Höhe) des integrierten Gasfachs in der Bodenplatte nicht überschreiten. Ersatzflaschen dürfen nicht im Unterbau des Grills oder in unmittelbarer Nähe gelagert werden.

Anschluss und Installation:

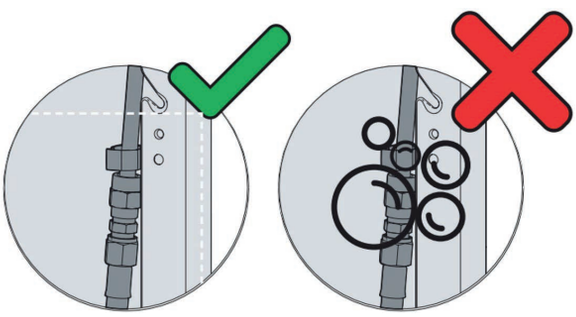
1. Prüfe die Gasflasche auf Dellen und Rost und lass sie im Zweifelsfall von deinem Gaslieferanten überprüfen.
2. Verwende niemals Gasflaschen mit beschädigtem Ventil.
3. Platziere die Gasflasche in dem dafür vorgesehenen Bereich in der Bodenplatte.
4. Stelle sicher, dass der Gasschlauch nicht verdreht oder geknickt ist.
5. Entferne die Kappe oder den Stopfen vom Gasventil der Flasche.
6. Schraube den Gasdruckregler am Flaschenventil an.
7. Achte darauf, dass der Schlauch nicht mit der Fettauffangwanne oder anderen heißen Flächen des Grills in Berührung kommt, da er sonst schmelzen und Brände verursachen kann!
8. Halte die Gasflasche vor direkter Hitze und direkter Sonneneinstrahlung fern.
9. Prüfe alle Verbindungen auf Dichtheit , bevor du den Grill in Betrieb nimmst, führe im Zweifel eine Dichtheitsprüfung durch.

Dichtheitsprüfung und trennen der Gasflasche

1. Stelle sicher, dass alle Brennerventile auf “AUS/OFF” gestellt sind und der Grill kalt ist.
2. Entferne alle Zündquellen. (leicht entflammbares Material wie z.B. Feuerzeug o. Streichhölzer)
3. Das Ventil an der Gasflasche muss nun auf “OFFEN/AUF/OPEN/ON“ gedreht werden (Flaschenventil gegen Uhrzeigersinn drehen).
4. Bestreiche alle Gas-Verbindungen (Schraubverbindungen) und Anschlüsse vom Regler, Schlauch, internen Druckregler, Verteiler, Ventil Seitenkocher, Ventil Steakzone, Ventil Backburner mit einer Lösung aus Flüssigseife und Wasser (Verhältnis 1:1).
5. Blasenbildung deutet auf ein Gasleck hin. -> Dann siehe den nächsten Punkt: **“Wenn du ein Gasleck feststellst”**

Wenn du ein Gasleck feststellst:

1. Alle Verbindungen fest anziehen.
2. Wird der Gasaustritt dadurch nicht gestoppt, sofort die Gasflasche abdrehen und Verbindung zum Grill trennen.
3. Lasse den Grill von einem zertifizierten Installateur oder Händler inspizieren.
4. Benutze den Grill nicht, bis das Leck behoben wurde.



Maßtoleranzen

Deckel etwas krumm, Türen liegen nicht bündig an dem Türmagneten an oder dein Seitenteil schließt nicht bündig mit dem Frontpanel des Grills ab?
Maßtoleranzen sind normal und können durch den Transport noch zusätzlich negativ beeinflußt werden.
Auch können durch den Transport “Spannungen” entstehen die evtl. Bauteile am Grill etwas “verziehen”, was aber mit etwas Kraft ohne Probleme wieder instand gesetzt werden kann.
Daher bitten wir dich solche Auffälligkeiten mit etwas “drücken” / “biegen” wieder in Form zu bringen, damit deine Teile am Grill passgenau sind und die Optik des Grills deinen Ansprüchen entspricht.

Die Fertigung unserer Edelstahlgrills durch Biegen, Bohren, Stanzen, Schweißen erfolgt sorgfältig, jedoch sind gewisse Maßtoleranzen bis zu 5 mm normal und herstellungsbedingt.

Solltest du Probleme haben oder dir unsicher sein wende dich gerne jederzeit an deinen Fachhandelspartner. Dieser steht dir mit Rat und Tat zur Seite.

BETRIEB

Anzünden des Grills:

Brenne alle Rückstande vor der ersten Benutzung ab:

- Alle Hauptbrenner auf voller Leistung ca. 30 Minuten lange laufen lassen.
- Der Grill fängt nun an zu „dampfen“ und gibt einen „Geruch“ ab, dies wird durch das „Abbrennen“ von Produktionsrückständen, Ölen und Schmiermitteln, die bei der Herstellung zum Einsatz kommen, verursacht und tritt später nicht mehr auf.
- Verwende nicht den Seitenbrenner oder Backburner beim „Abbrennen“.
- Bitte nach dem „Abbrennen“ den Grill **„Einbrennen“** alle Informationen findest du unter **„Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr…“**

Zünden der Hauptbrenner

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drücke den Drehregler des Hauptbrenners hinein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe, gleichzeitig betätigst du die Piezo-Zündung um den Brenner zu starten. (Beim 1. Anzünden kann dies etwas Zeit in Anspruch nehmen, bis sich alle Leitungen mit Gas gefüllt haben).
3. Wenn der Brenner erfolgreich gezündet hat, kannst du den Drehregler loslassen und die Brennerflamme stufenlos variieren.
4. Falls der Brenner nicht binnen 10 Sekunden zündet, drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn auf AUS/OFF. Warte 5 Minuten bis sich das Gas verflüchtigt hat und du den Vorgang wiederholen kannst.

Zünden des Infrarot-Heckbrenners/-Backburners

1. Öffne den Deckel des Grills.
2. Drücke den Drehregler des Infrarot-Heckbrenners hinein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe, gleichzeitig betätigst du die Piezo-Zündung um den Brenner zu starten. (Beim 1. Anzünden kann dies etwas Zeit in Anspruch nehmen, bis sich alle Leitungen mit Gas gefüllt haben und die Keramik mit Gas angereichert ist - ca. 20-30 Sekunden.).
3. Falls der Brenner nicht zündet, drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn zurück auf AUS/OFF und wiederhole Schritt 2.

Backburner - Keramikbrenner

Zünden der STEAKZONE® und des Seitenkochers:

1. Öffne die Brennerabdeckung.
2. Drücke den Drehregler des Seitenkochers/ STEAKZONE hinein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn auf höchste Stufe, gleichzeitig betätigst du die Piezo-Zündung um den Brenner zu starten. (Beim 1. Anzünden kann dies etwas Zeit in Anspruch nehmen, bis sich alle Leitungen mit Gas gefüllt haben. Die Keramik muss sich zuerst mit Gas anreichern, daher zündet der Brenner immer langsamer als ein „normaler Gasbrenner” (ca. 20-30 Sekunden.).
3. Falls der Brenner nicht zündet, drehe den Drehregler im Uhrzeigersinn zurück auf AUS/OFF und wiederhole Schritt 2.

Steakzone®

Grillanleitung:

Verwendung Hauptbrenner:

- Heize den Grill vor der Zubereitung mit allen Hauptbrennern bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten lang auf.
- Lebensmittel, die nur kurz gegrillt werden, wie z.B. Fisch o. Gemüse, können bei geöffnetem Deckel zubereitet werden.
- Grillen mit geschlossenem Deckel gewährleistet höhere und konstante Temperaturen auf der gesamten Grillfläche, wodurch Fleisch gleichmäßiger gegart wird. In Kombination mit unserem AIR-SYSTEM verkürzt sich durch die Umluftwirkung im Gasgrill sogar noch die Garzeit.
- Es wird empfohlen die Grillroste oder das Grillgut vor dem Aufheizen einzuölen, um beim Grillen von magerem Fleisch ein anhaften zu vermeiden.
- Lebensmittel, deren Zubereitungszeit länger als 30 Minuten dauert, z.B. Braten, können indirekt über den gegenüberliegenden Brennern gegrillt werden siehe „Indirektes Grillen“.
- Befreie Fleisch von überschüssigem Fett, um Aufflammen und Fettbrand zu verhindern, Marina hierzu mit Zewa entfernen und überschüssiges Fett abschneiden.
- Bewege bei Aufflammen dein Grillgut weg von den Flammen und reduziere die Hitze. Lass den Deckel geöffnet!

Direktes Grillen:

Diese Grillmethode wird zum scharfen Anbraten von Grillgut, welches schnell zubereitet wird, wie z.B. Hamburger, Steak, Gemüse usw. verwendet. Platziere das Grillgut direkt auf dem Grillrost/ Gussgrillplatte/Edelstahl-Plancha über der Hitze. Brate dein Grillgut zunächst scharf an, damit Saft und Aromen nicht verloren gehen. Reduziere danach die Grilltemperatur, um die gewünschte Garstufe zu erreichen. **Halte den Deckel möglichst viel geschlossen um nicht zu viel Hitze zu verlieren!**

Indirektes Grillen:

Bei dieser Grillmethode kommen geringe Temperaturen zum Einsatz und die Hitze zirkuliert um das Grillgut, um es langsam und gleichmäßig zu garen. Nutzen diese Grillmethode für die Zubereitung größerer Fleischstücke, die häufiges Aufflammen/Fettbrand verursachen wie z.B. Bratenstücke oder Hähnchen. Schalte einen oder mehrere Brenner ein und platziere das Grillgut dort, wo kein Brenner eingeschaltet ist. Um die Wärme noch gleichmäßiger zu verteilen benutze unser AIR SYSTEM für absolut gleichmäßige Wärmeverteilung beim indirekten Grillen **und halte den Deckel immer geschlossen!**

STEAKZONE® (wenn vorhanden):

Befolge zum Starten die Anweisungen **„Zünden der STEAKZONE® und des Seitenkochers“**. Die Infrarotwärme bietet auf maximaler Leistung eine ebene „Grillfläche“ zum scharfen Angrillen.
Um wie auf einer Herdplatte zu kochen, kannst du auf eine niedrigere Temperatur regulieren und eine Pfanne/Topf (unbeschichtet und für Gas geeignet) mit 15-35cm verwenden (größer 30cm erfordert höhenverstellbaren Grillrost). Niemals mit mehr als 75% der Oberfläche bedecken.

Seitenbrenner (wenn vorhanden):

Der Seitenbrenner, kann wie eine Herdplatte zur Zubereitung von Saucen oder Suppen genutzt werden. Wir empfehlen Töpfe oder Pfannen aus Gusseisen mit einem Durchmesser von 15-35cm (größer 30cm erfordert höhenverstellbaren Grillrost). Achte darauf, dass dein Grill an einem windgeschützten Ort steht, da sonst die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigt wird.

ACHTUNG!

Grille Lebensmittel niemals direkt auf dem Seitenbrenner. Er ist nur für die Benutzung mit Töpfen und Pfannen gedacht.

ACHTUNG!

Schließe niemals den Deckel des Seitenbrenners während der Verwendung des Geräts oder während es noch heiß ist.

ACHTUNG!

Nutze den Seitenbrenner nicht zum Frittieren. Die Verwendung von Öl kann gefährlich sein.
Lasse den Grill während er in Betrieb ist nie unbeaufsichtigt und alte Kinder fern!

ACHTUNG!

Befreie das gesamte Gerät einschließlich der Fettauffangschale und der Flammschutzeinsätze regelmäßig von Fett, um Ablagerungen und Fettbrände zu verhindern.

ACHTUNG!

Lasse Lebensmittel niemals unüberwacht auf eingeschalteten Brennern liegen.

Verwendung Heckbrenner und Drehspieß:

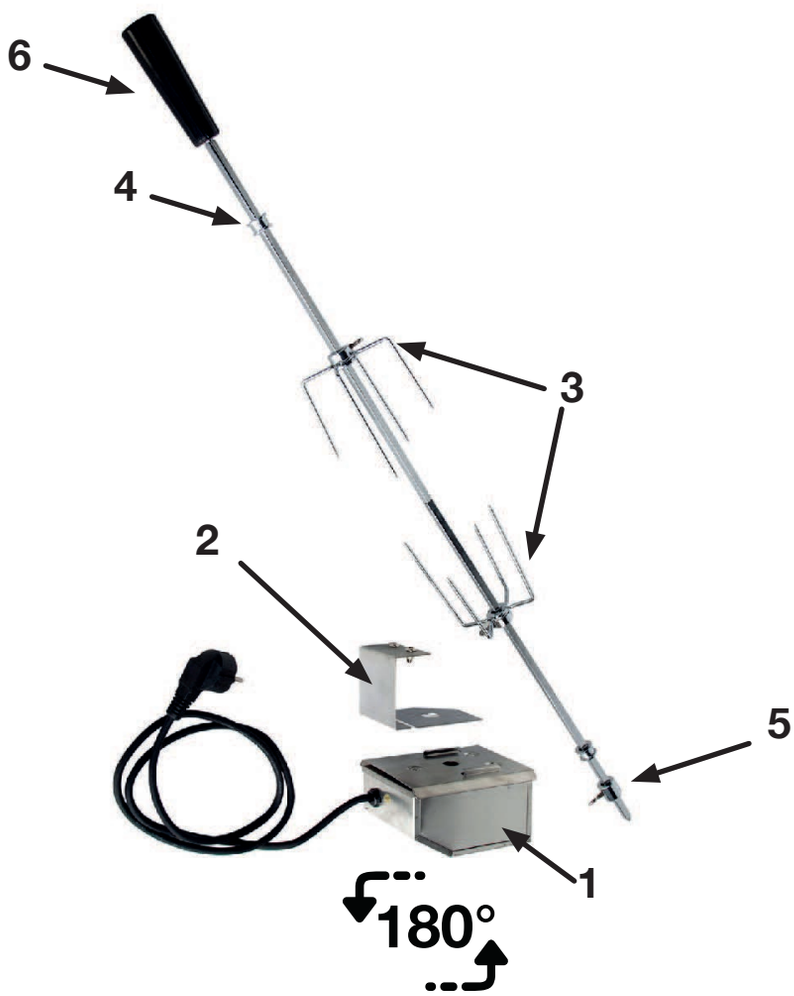
Montage des Drehspieß-Kits (optionales Zubehör)

Hinweis:
Entferne vor der Benutzung des Heckbrenners und des Spießstabs das Warmhalterost. Extreme Hitze kann den Warmhalterost beschädigen.

1. Befestige den Drehspießmotor (1) mit Hilfe der Montagehalterung (2) an der Seite des Grills.
2. Nachdem die Halterung (2) am Grill montiert wurde, schiebe den Drehspießmotor auf (1).
3. Schiebe die 1. Drehspießklammer (3) auf den Grillstab und verschraube diese, als nächstes das Fleisch aufstecken und mit der 2. Drehspießklammer (3) fixieren.
4. Führe über das spitze Ende der Spießstange die Laufbuchse (ohne Klemmschraube) (4) ein und platziere so den Grillspieß im Motor.
5. Schiebe die Laufbuchse/Stoppring (mit Klemmschraube) (5) an der Griffseite der Spießstange ein und platziere diese in der Auskerbung der Feuerbox/Seitenwand. Schiebe nun die Spießstange bis zum Anschlag in den Motor und ziehe die Klemmschraube am Stoppring (5) an. **Der Drehspießmotor (1) kann bei den Grillgrößen S-L in beiden Richtungen aufgeschoben werden. Er ist dann richtig, wenn der Drehspieß und die Laufbuchsen (4;5) in der Auskerbung der Feuerbox/Seitenwand sauber aufliegen.**
6. Montiere den Spießstabgriff (6) damit du das fertige Grillgut ohne Probleme aus dem Grill entnehmen kannst.

Tipp:
Wenn die Grillroste bei der Zubereitung großer Fleischstücke stören kannst du diese auch entfernen.

WICHTIG!
Trage beim Umgang mit dem Grill immer Hitzeschutzhandschuhe.
Die Ausrichtung des Motors varriiert je nach Grill. Beide Richtungen können korrekt sein!



Pizzastein: Pflege und Gebrauch

Unsere Pizzasteine sind aus Cordierit. Den Stein vor dem ersten Benutzen mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen. Kein Öl oder andere Flüssigkeiten benutzen.

Anwendung:

- Heize den Pizzastein ca. 15-20 Min. bei 200-250°C auf.
- Bei der Verwendung im Backofen immer auf den Rost legen, nicht auf ein Backblech oder den Boden des Backofens.

Reinigung:

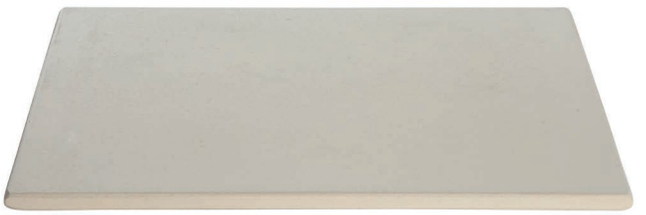
- Sollte dir trotz Vorheizen etwas anbrennen, erst nach dem Abkühlen reinigen.
- Entferne die Rückstände vorsichtig mit einem Schaber oder einem nicht zu feuchten Tuch.
- Verwende keine Reinigungs- oder Spülmittel.
- Vor dem nächsten Gebrauch bitte gut an der Luft trocknen lassen.

Solltest du Tiefkühlpizza oder Brötchen verwenden, müssen diese vor dem Backen vollständig aufgetaut werden, da durch den Temperaturunterschied der Stein beschädigt werden könnte. Mit der Zeit können sich Flecken und Verfärbungen auf dem Pizzastein bilden. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar.

TIPP: bei kleineren Gasgrills (2-4 Flammig /S-L) empfehlen wir den Pizzastein vom Rost zu erhöhen (z.B. Knochenstein, Backstein, Auflaufform o.ä.) dadurch vermeidest du, dass der Pizzastein zu heiß wird und der Boden verbrennen kann.

Viel Spaß und guten Appetit !!!

Optionales Zubehör:



Pizzastein 41 x 36 x 1,5 cm **Art. Nr. 9839**
Pizzastein 30 x 40 x 1,5 cm **Art. Nr. 9849**

Pizzastein ø 33 x 1,5 cm **Art. Nr. 9813**
Pizzastein ø 26 x 1,5 cm **Art. Nr. 9865**

Pizzaschneider 35 x 2,5 x 12 cm **Art. Nr. 9853**

Pizza-Schere 27 cm **Art. Nr. 8942**

Reinigung und Wartung:

1. Scheuermittel oder Stahlwolle können die Oberflächen zerkratzen/beschädigen.
2. Verwende zur Reinigung des Grills von außen AUSSCHLIESSLICH warmes Seifenwasser und Edelstahlpflegeöl.

Fettauffangschale / Fettschublade:

Zu jedem Grillkorpus, Steakzone und Drop-In-Brenner gehört eine Fettauffangschale/ Fettschublade. Diese ist leicht zu entnehmen um sie regelmäßig zu reinigen und so Fettbrände zu verhindern.

- Fett und herabtropfende Flüssigkeiten sammeln sich in der Fettauffangschale/Fettschublade unter dem Grill.
- Lege diese mit Aluminiumfolie aus und beschwere diese flächig mit Vogelsand/Spielesand/Katzenstreu.
- Dadurch bindet sich das Fett/Öl, welches herabtropft mit dem Sand/Katzenstreu, was Fettbrände nahezu komplett verhindert und dir die Reinigung sehr erleichtert.
- Überprüfe regelmäßig die Fettschublade ob diese voll von Fettresten ist und wechsel die Aluminiumfolie und den Sand/ Katzenstreu nach Bedarf.

Kontrollpanel:

Verwende AUSSCHLIESSLICH warmes Seifenwasser.
Auf dem Kontrollpanel/Bedienfeld ist Text aufgedruckt, der sich bei Verwendung von Scheuermitteln, Edelstahlreinigern oder kratzenden Schwämmen allmählich ablöst.
Bei sachgemäßer Reinigung des Kontrollpanels bleibt der Text dunkel und lesbar.

Erstmalige Nutzung:

Vor der ersten Benutzung deines ALLGRILLS empfehlen wir dir die komplette Feuerbox, Flammabweiser, Brenner und Grillroste „Einzubrennen“. Da Edelstahl anfällig für Korrosion im Bezug auf Chloride, Salzsäure, schwefelige Säuren und vor allem wegen der hohen Temperaturen im Garraum ist.

Eine Anleitung hierzu findest du auf unserem Youtube Kanal:

Reinigung der Grillroste (Edelstahl, Edelstahlguss und Gusseisen):

Unsere Grillroste werden alle nach demselben Prinzip gereinigt.

- Grillroste im Grill bei maximaler Leistung „abbrennen“.
- Danach die „verkrusteten Rückstände“ mit der Grillbürste abbürsten.
- Grillroste aus Edelstahl u. Edelstahlguss verfärben sich bei regelmäßigem Gebrauch aufgrund hoher Temperaturen.
- Grillroste aus Gusseisen nach der Reinigung IMMER leicht einölen, da diese sonst rosten können, sollte dies passieren einfach den Rost abschleifen, einölen und weiter grillen.

STEAKZONE® und Keramik Heckbrenner/Backburner:

- Alles Tropffett und Speisereste die auf die Keramik fallen verbrennen restlos aufgrund der enormen Hitze.
- Reinige die Keramikbrenner niemals mit einer Grillbürste oder Wasser!
- Zünde den Heckbrenner und lasse ihn 5-10 Minuten lang auf hoher Stufe laufen, um alle Rückstände zu entfernen.
- Die STEAKZONE® nach der Benutzung ca. 5.10 Minuten nachlaufen lassen, bis keine schwarzen Flecken auf der glühenden Keramik mehr zu sehen sind.

STEAKZONE® und Keramik Heckbrenner/Backburner:

Der Grill ist einmal jährlich von qualifiziertem Servicepersonal zu prüfen oder zu warten.

- Behindere niemals den Fluss von Belüftungs- oder Verbrennungsluft.

⚠ ACHTUNG! ⚠

Grille Lebensmittel niemals direkt auf dem Seitenbrenner. Er ist nur für die Benutzung mit Töpfen und Pfannen gedacht.

Reinigen der Brenner:

Der Grill ist einmal jährlich von qualifiziertem Servicepersonal zu prüfen oder zu warten.

- Gasflasche zudrehen.
- Grillrost und Fettauffangwanne entfernen.
- Schraube am Ende des Brenners entfernen.
- Vorsischtig die Brenner anheben und vom Ventil lösen.
- Oberfläche des Brenners mit der Drahtbürste reinigen.
- Verstopfungen oder Verunreinigungen im Inneren des Brenners entfernen.
- Brenner auf Beschädigungen überprüfen.
- Brenner wieder einsetzen.
- Schraube am Ende des Brenners festziehen.
- Grillrost und Fettauffangwanne wieder einsetzen.
- Verfärbungen der Brennereinheit durch die Hitzeentwicklung sind normal und unvermeidlich! Brenner auf Risse überprüfen und bei Bedarf durch einen neuen Brenner ersetzen.

Drei Möglichkeiten zur Reinigung des Brennerrohres:

(A) Biege einen steifen Draht zu einem kleinen Haken. Führe den Haken durch jedes Brennerrohr mehrere Male.
(B) Benutze eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (keine Messingdrahtbürste verwenden), führe die Bürste durch jedes Brennerrohr mehrmals.
(C) Trage bei dieser Möglichkeit bitte einen Augenschutz: Verwende einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und die Luftöffnungen zu drücken. Überprüfe jeden Anschluss, um sicher zu stellen, das Luft aus jedem Loch kommt.

Art der Flamme:

WICHTIG!
Frontpanelwechsel und Anpassung der Luftzufuhr dürfen nur unter Einhaltung der entsprechenden Reparaturanleitung vorgenommen werden.

- Die Flammen sollten immer eine dunkelblaue Farbe haben, mit hellblauen und gelblichen Spitzen.
- Bei einer zu geringen Luftzufuhr am Brenner entsteht Ruß und die Flammen sind träge und gelb.
- Bei einer zu hohen Luftzufuhr flackern die Flammen unregelmäßig auf und es kommt zu Schwierigkeiten beim Zünden.
- Die Luftzufuhrregler sind werkseitig voreingestellt und müssen unter normalen Bedingungen nicht angepasst werden. Jedoch kann es in Einzelfällen vorkommen, dass eine Anpassung notwendig ist.

Hinweis:
Für die STEAKZONE® gibt es keine Luftzufuhrregelung.

Technische Informationen:

500904/-704/ 100929/-729 MOD.

SER.
17.5 kW
1274 g/h (G30/31)
3.2 kW/ 233 g/h MOD. NO. 400 / 100400
3.5 kW/ 255 g/h MOD. NO. 800 / 100800

ALL GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20
D-75249 Kieselbronn
WEEE-Reg. DE41898675

230V /AC 50Hz - 15A

CE 2531

2024 YR. 2531CU-0071

WARNING

		[X] G30/31			
		AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE,CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK
	CAT	**I3+(28-30/37)**	**I3+(28-30/37)**	**I3B/P(37)**	**I3B/P(50)**
Butan,Butane, Бутан, Butaan, Butaani, Βουτάνιο, Butano, Butāns, Butanas, Butaan, Bután, Bütan	G30	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Propan, Propane, Пропан, Propaan, Propaani, Προπάνιο, Propano, Propāns, Propanas, Propaan	G31	30 mbar	37 mbar	37 mbar	50 mbar

	Düssengroße	Brenner Leistung	Gesamtleistung	Gasverbrauch
Grill (Hauptbrenner)	0,93 mm	4x3,5 kW	17,5 kW	1020 g/h
Backburner	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h
Seitenkocher	0,89 mm	3,2 kW	-	233 g/h
Steakzone®	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h

Es dürfen nur der Druckregler und die Schlauchleitung verwendet werden, die mit dem Grill geliefert wurden. Ein Austausch des Druckreglers und der Schlauchleitung muss vom Hersteller des Grills angegeben werden.

Konformitätserklärung:

ENTSORGUNG

Verpackung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die du über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen kannst.

Grill:

Werfe den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über deine kommunale
Entsorgungseinrichtung. Beachte die aktuell geltenden Vorschriften. Setze dich im Zweifelsfall mit deiner Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien und Akkus:

Batterien bitte nicht im Hausmüll entsorgen. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines
Stadtteils oder im Handel abzugeben. Dadurch können sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden. Auf schadstoffhaltige Batterien findest du die chemischen Symbole Cd für Cadnium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das daneben dargestellte Zeichen gekennzeichnet

Konformitätserklärung:

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die

CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr...

EIGENSCHAFTEN:

Edelstahl besteht im wesentlichen aus den Elementen Eisen, Kohlenstoff, Chrom, Phosphor, Schwefel und je nach Legierung zusätzlich aus Nickel. Die von uns verwendete Metalllegierungen haben die Werkstoffnummer nach EN 1.4301/ Edelstahl 304 (Brenner und Grillröste) oder EN1.4016/ Edelstahl 430 (restliche Bauteile des Grills) und gehört zu den nichtrostenden Edelstählen, aber Edelstahl ist anfällig für Korrosion im Bezug auf Chloride, Salzsäure, schwefelige Säuren und vor allem wegen der hohen Temperaturen im Garraum. Die Oberfläche ist glatt und porenfrei. Auch Abplatzungen sind ausgeschlossen.

Edelstahl kann je nach seiner metallischen Struktur und Zusammensetzung magnetisch sein. Dies ist aber kein qualitativer Nachteil. Da es härtere Werkstoffe (z.B. Keramik, Stein usw.) gibt, können diese nach mechanischer Einwirkung Kratzspuren auf der Oberfläche hinterlassen. Eine Kratzfestigkeit ist nach heutigem Stand der Technik nicht realisierbar und das Auftreten von Kratz- und Gebrauchsspuren ist somit ein ganz natürlicher Vorgang.

Die Fertigung unserer Edelstahlgrills durch Biegen, Bohren, Stanzen, Schweißen erfolgt sorgfältig, jedoch sind gewisse Maßtoleranzen bis zu 5 mm normal und herstellungsbedingt.

Unsere verwendeten Edelstähle bietet eine höhere Korrosionsbeständigkeit im polierten und feingeschliffenen Zustand. Deshalb sind alle Flächen poliert und feingeschliffen!

PFLEGE:

Fingerabdrücke: Betroffene Stellen einfach mit Edelstahlpflegemittel reinigen. Dadurch erhält die Oberfläche wieder einen gleichmäßigen Glanz.
Allgemeine Pflege: Verwende immer nur warmes Seifenwasser und unser speziell entwickeltes Edelstahlpflegeöl gemäß der Anleitung. Bei der Reinigung von rostfreiem Edelstahl dürfen keinesfalls Stahlwolle oder Stahlbürsten verwendet werden, da sich durch Abrieb Fremdrost bilden kann. **Für alle Reinigungsmittel gilt, dass sie frei von Säuren, Salzen und Chlor sein müssen!**

Bitte beachten: Produkte, die du zubereitest sollten keine Säuerungsmittel enthalten!
Achtung: MARINADEN ALLER ART ENTHALTEN SEHR OFT SÄUERUNGSMITTEL!

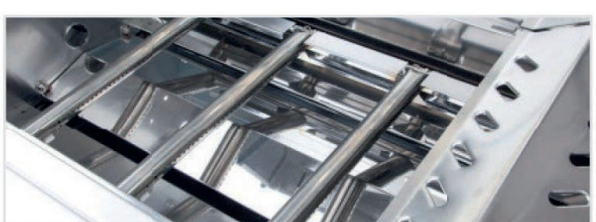
Gelegentlich auftretender Fremdrost, der durch angerostete andere Teile sowie säureartige und säurehaltige Lebensmittel (speziell im Grillinneren) sowie durch äußere Einflüsse entstehen kann, können deinem ALLGRILL sehr stark zusetzen. Dieser entstehende Rost sollte umgehend entfernt werden. Durch einfaches Abreiben oder mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Schwerlösliche Rückstände, leichte Kratzer und Roststellen können mit einem für Edelstahl geeigneten Schleifpapier (nicht unter Korn 280) weggearbeitet werden. Dies ist sehr arbeitsintensiv! Zu beachten: In Sichtflächen immer in Richtung des vorhandenen Schleifbildes arbeiten, nie quer dazu!

HIER HABEN WIR EINEN TIPP FÜR DICH:

Brenne deinen Grillraum (innen) vor der ersten Benutzung ein! So wie man jedes unbeschichtet Eisengeschirr auch einbrennen kann. Brenne deinen Grillinnenraum bei voller Leistung und geschlossenem Deckel für ca. 15 Min. ein. Erste Verfärbungen am Edelstahl im Innenraum sind zu sehen. Öle deinen kompletten Grillinnenraum (außer den Backburner und Gläser des BBQ-Lichts) nach dem Abkühlen mit einem Öl deiner Wahl ein.

Maximal 0,1 ltr. für den ganzen Innenraum. (Feuerbox, Flammbleche, Brennerrohre, Deckel Innenseite)! Nun brennst du das aufgetragene Öl durch Erhitzen bei geschlossenem Deckel ein. Dieser Vorgang dauert ca. 10-20 Min. und sollte nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Er ist beendet wenn das Qualmen (verbrennen des Öl´s) aufgehört hat. Dieser Vorgang sollte bei min. 220°C durchgeführt werden.

ACHTUNG: Die Temperaturanzeige im Deckel ist meist 50-100°C geringer als am Rost oder der Gussplatte/ Edelstahl-Kochplatte! Bei diesem EINBRENNVORGANG kann sich das Öl natürlich entzünden, deshalb immer den Deckel geschlossen halten bis das Qualmen beendet ist (nur für Edelstahlteile)! Somit erreichst du im Turbogang die wichtige Patina (Schutzschicht) für deinen ALLGRILL und dein Grillinnenraum wird sehr dunkel und schwarz - damit hast du sofort noch mehr Korrosionsschutz!



Edelstahl Grillraum m. nd flammblech Einbrennen nur für Edelstahl Geeignet!!!

VIELE WEITERE TIPPS:

1. Benutze niemals Backofenreiniger oder ähnliches im Grillinnenraum!
2. Alle chemischen Reinigungsmittel können die Oberfläche des Grills beschädigen und können zudem gesundheitsschädlich sein! (alle entfettenden Reiniger nicht unter der Haube verwenden!)
3. Achte bitte darauf, dass der Grill vor der Reinigung abgekühlt ist!
4. Eine entwickelte Patina im Grillraum schützt deinen ALLGRILL vor Korrosion und hält ihn länger einsatzbereit!
5. Diese Patina erreichst du nur, wenn du ohne Chemie und Reinigungsmittel säuberst!
6. Brenne deinen ALLGRILL Innenraum aus und verbrenne deine Gewürz- und Essensreste. Nachdem es nicht mehr qualmt wurden diese vollständig verbrannt (Pyrolyse)! Danach einfach mit der Grillbürste den Rost säubern, sowie mit einer Spachtel den groben Schmutz im Grillinnenraum und unter dem Rost entfernen! Die Patina (Eingebranntes) nicht entfernen. Diese wirkt schützend!
7. Vorsicht: Abtropfendes auffangen, wenn du mit einem Salzstein grillst! Sehr aggressiv!

Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr...

BBQ - GRILLTIPPS: MARINIEREN, JA ABER: Niemals tropfendes und triefendes mariniertes Grillgut auf den ALL-GRILL! Auch trocken mariniertes von losen Gewürzen befreien! Diese Marinaden und Gewürze, wenn nicht ins Fleisch eingezogen, hemmen den eigentlich gewünschten Grilleffekt! Willst du das? Dein Grillgut erhält kein Branding und keine schmackhaften Grillaromen und du verbrennst nur die an der Oberfläche befindlichen Marinaden! Auch dein Grillinnenraum wird hierdurch unnötig verschmutzt! NUR SO: Marinaden und Gewürze komplett vor dem Grillvorgang abwischen.
Somit erhältst du das bestmögliche Grillergebnis! Deine Marinade, die in dein Grillgut eingezogen ist schmeckt perfekt!

PERFEKTER FLEISCHGENUSS: Gutes Fleisch schmeckt auch ohne viel zu würzen. Entdecke den puren Fleischgenuss! TIPP: Würze dein Grillgut erst nach dem Grillvorgang – probiere es einfach mal!

FETTBRAND VERMEIDEN: So geht´s besser - sehr fettiger Fleischrand vorab in einer Pfanne, auf der geschlossenen Gussgrillplatte oder in einem geschlossenen Geschirr ausbraten um einen Fettbrand zu vermeiden.

ZU GUTER LETZT: Autoreifen nutzen sich ab
Die Bremsbeläge müssen ersetzt werden - Batterien gehen leer! So ist es auch bei deinem ALLGRILL - die Flammbleche sowie auch Gasbrenner müssen einmal ersetzt werden, da sie sehr stark beansprucht werden können! Bei sachgemäßem Umgang hast du jedoch sehr lange Freude daran. Durch das Abschleifen und erneute Aufbrennen einer Patina (mit Speiseöl) 1x jährlich kannst du die Lebensdauer der Brenner und Flammbleche enorm verlängern und dies wird von uns empfohlen!

Edelstahlpflege
Art. Nr. 62-500
500 ml

Edelstahlpflege
Art. Nr. 62-1000
1000 ml

VORBEUGENDE MASSNAHMEN: Salzreiche, gewürzhaltige, sowie die Vielfalt an verschiedenen Lebensmitteln im Grillraum (innen) können deinem ALLGRILL in kürzester Zeit extrem zusetzen und Korrosion beschleunigen!

TIPP: Lege die Easy-Cleaning Fettschublade (Fettschubladenmodul immer mit einer stabilen Alufolie aus. Streue eine dünne Schicht Vogel-/ Spielsand geichmäßig über die gesamte Fläche. Schließe auch die Fettschalenöffnung (außer du willst das abtropfende Öl zur Weiterverarbeitung sammeln)! Wechsle die Folie nach Bedarf. Dies spart dir viel zusätzliche Reinigungsarbeit.

ACHTUNG: Aluminiumfolie und Aluminiumschalen bitte niemals zum Grillen verwenden! Das beste Grillergebnis erhältst du nur bei direktem Grillen auf dem Rost, Gussgrillplatte oder Edelstahl-Kochplatte.

WHAT YOU SHOULD DO

- Read the operating instructions in full before using the appliance.
- Assemble the barbecue exactly according to the instructions in the assembly instructions.
- Please tighten all gas connections.
- As a precaution, check all lines for damage, cuts or cracks.
- For your own safety, it is recommended that you regularly carry out a leak test with soapy water on all gas screw connections.
- Only ever ignite the gas barbecue with the lid open.
- Burner regulators must be switched off when opening the gas cylinder.
- Ensure that the flame deflectors are fitted in accordance with the assembly instructions.
- Keep all power cables and gas lines (metal/rubber) away from hot surfaces.
- Check all burners regularly for blockages caused by spiders or similar. Such blockages can be dangerous and must be removed regularly. See “Cleaning the burners”.
- Only use approved gas cylinders.
- Always wear protective gloves when handling hot parts.
- Clean the grease drip tray and flame protection plates of the barbecue after each use to prevent grease fires.
- Place the barbecue at least 1.5 m away from the wall. Do not place it near flammable materials, gasoline or liquid gases of any kind.
- Keep an appropriate distance from flammable materials (rear at least 70 cm away - left and right at least 30 cm away), an additional distance of 60 cm from vinyl cladding or glass panes is recommended.
- After grilling, set the burners of the gas barbecue to maximum power and leave to burn out for 5-15 minutes. This burns off any residue from the food and makes the barbecue easier to clean afterwards (pyrolysis). Keep the hood open and the grill supervised at all times! Do not forget to close the gas supply afterwards.

WHAT YOU SHOULD NOT DO

- Ignite, heat up or operate the grill without the grease drip tray/grease drawer!
- Do not lean over the grill during operation and ignite with the lid closed.
- Keep flammable liquids and materials near the appliance.
- Operate the appliance with weather protection cover.
- Close the lid of the side burner while it is in operation.
- Use plastic or glass on the hot grill.
- Use in strong winds.
- Dismantling the valve and other components through which gas flows.
- Carry out a leak test with an open flame.
- Store the spare cylinder in the base cabinet.
- Store the gas cylinder horizontally (always upright).
- Use in closed rooms.
- Make structural and technical modifications.
- Moving the barbecue during use.
- Obstruct the ventilation of the appliance.
- Do not allow the gas hose or electrical cables to come into contact with the appliance while it is hot.
- Do not use coal or other solid fuels. Only for use with the ALLGRILL charcoal insert (Art. 88001)
- Disconnect gas connections while the appliance is in operation.
- Leave unattended during operation.
- Use a high-pressure cleaner to clean the grill or its components.
- Cover more than 75% of the grilling surface with solid metal (e.g. cast iron plates or stainless steel planchas).
- Use rusty or dented gas cylinders.

GAS TYPE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or their gas mixtures and is equipped with the German 50mbar low-pressure regulator via a flexible hose. The appliance is ready for operation with 28-50mbar butane, propane or their mixtures of the categories I 3B/P(30), I3+(28-30/37), I3B/P(37) and I3B/P(50).

Gas category	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3P(37)	I3B/P(50)
Gas type/pressure	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Countries	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Gas hose and gas regulator

Only use pressure regulators and gas hoses that are approved for low-pressure gas.
The pressure regulator should comply with the EN16129 standard and be up to date.
It is recommended to replace the pressure regulator every 6 years at the latest.
The hose must be at least 0.7m and a maximum of 1.5m long and must comply with the standards of the respective country. A worn or damaged hose must be replaced.
Make sure that the hose is not clogged, kinked or pinched.
It is recommended to replace the hose every 6 years after the date of manufacture.
Make sure that the hose is secured against twisting during installation.

WARNING !!

WEAR PROTECTIVE GLOVES WHEN USING AND CLEANING THE APPLIANCE.
THE USER MUST CONNECT THE STANDARD GAS HOSE AND GAS PRESSURE REGULATOR OF THE RESPECTIVE COUNTRY BEFORE COMMISSIONING.
DO NOT DISMANTLE OR MODIFY SEALED PARTS!

Storage of the gas grill

When the barbecue is not in use, it may only be stored indoors if the gas supply has been closed and the gas cylinder removed. If the barbecue is not used for a longer period of time, store it in a dry place and protect it from external influences.

GAS BOTTLE AND CONNECTION

Gas hose and gas regulator

Only ever use gas bottles with a minimum filling weight of 5 kg and a maximum filling weight of 11 kg. The gas bottle must be manufactured and labeled in accordance with the applicable national and regional regulations. Check that the gas bottle contains enough gas to operate the barbecue. If in doubt, contact your local gas supplier.

Use the gas pressure regulator and gas hose from ALLGRILL. If these are not included in the scope of delivery, use a regulator and hose that comply with national and regional regulations.

The recommended hose length is 0.8m, the hose must not be longer than 1.5m. Check the hose regularly for cracks, melted areas and wear. Replace it if necessary. The hose should be replaced before the “expiry date” printed on it.

Only use the space in the undercarriage of the barbecue to store the connected gas bottle. The gas bottle must not exceed the maximum dimensions (width, height) of the integrated gas compartment in the base plate. Replacement bottles must not be stored in the base of the barbecue or in the immediate vicinity.

Connection and installation:

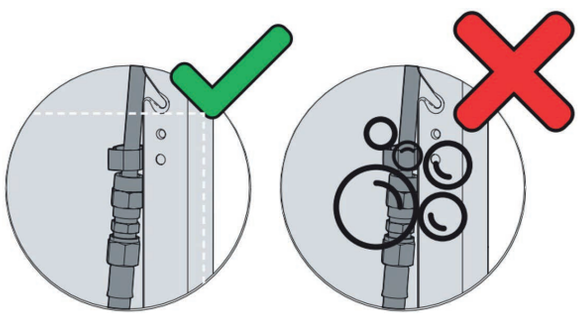
1. Check the gas bottle for dents and rust and, if in doubt, have it checked by your gas supplier.
2. Never use gas bottles with a damaged valve.
3. Place the gas bottle in the designated area in the base plate.
4. Make sure that the gas hose is not twisted or kinked.
5. Remove the cap or plug from the gas valve on the bottle.
6. Screw the gas pressure regulator onto the bottle valve.
7. Make sure that the hose does not come into contact with the grease drip tray or other hot surfaces of the barbecue, othewise it could melt and cause a fire!
8. Keep the gas bottle away from direct heat and direct sunlight.
9. Check all connections for leaks before using the barbecue; if in doubt, carry out a leak test.

Leak test and disconnecting the gas bottle

1. Make sure that all burner valves are set to “OFF” and the grill is cold.
2. Remove all sources of ignition. (highly flammable material such as lighters or matches)
3. The valve on the gas cylinder must now be turned to “OPEN/OPEN/ON” (turn cylinder valve anticlockwise).
4. Coat all gas connections (screw connections) and connections of the regulator, hose, internal pressure regulator, distributor, side burner valve, steak zone valve, backburner valve with a solution of liquid soap and water (ratio 1:1)
5. Bubbles indicate a gas leak. -> Then see the next point: **“If you detect a gas leak”**

If you detect a gas leak:

1. Tighten all connections firmly.
2. If this does not stop the gas escaping, turn off the gas cylinder immediately and disconnect it from the barbecue.
3. Have the barbecue inspected by a certified installer or dealer.
4. Do not use the barbecue until the leak has been repaired.



Dimensional tolerances

Is the lid a bit crooked, are the doors not flush with the door magnet or is your side panel not flush with the front panel of the grill? Dimensional tolerances are normal and can also be negatively affected by transportation.
Transportation can also cause “tensions” which may “warp” components on the grill, but this can be repaired again without any problems with a little force.
We therefore ask you to “press” / “bend” such abnormalities back into shape so that your parts on the grill fit perfectly and the appearance of the grill meets your requirements.

Our stainless steel grills are carefully manufactured by bending, drilling, punching and welding, but certain dimensional tolerances of up to 5 mm are normal and are due to the manufacturing process.

If you have any problems or are unsure, please contact your specialist retail partner at any time. They will be happy to help and advise you.

USE

Lighting the barbecue:

Burn off all residue before first use:

- Run all main burners at full power for approx. 30 minutes.
- The grill will now start to ‘steam’ and give off an ‘odour’, this is caused by the ‘burning off’ of production residues, oils and lubricants used during manufacture and will no longer occur later.
- Do not use the side burner or back burner when ‘burning off’.
- Please **‘burn in’** the barbecue after **‘burning off’** - you can find all the information under **‘Stainless steel: tips and information on care and much more...’**

Igniting the main burner

1. Open the lid of the barbecue.
2. Press the main burner control knob in and slowly turn it anti-clockwise to the highest setting, at the same time actuating the piezo ignition to start the burner. (When lighting for the first time, this may take some time until all the lines have filled with gas).
3. Once the burner has ignited successfully, you can release the control knob and vary the burner flame continuously.
4. If the burner does not ignite within 10 seconds, turn the control dial clockwise to OFF. Wait 5 minutes until the gas has evaporated and you can repeat the process.

Igniting the infrared rear burner/back burner

1. Open the lid of the barbecue.
2. Push in the control knob of the infrared rear burner and slowly turn it anti-clockwise to the highest setting, at the same time actuate the piezo ignition to start the burner. (When lighting for the first time, this may take some time until all the lines have filled with gas and the ceramic is enriched with gas - approx. 20-30 seconds).
3. If the burner does not ignite, turn the control dial clockwise back to OFF and repeat step 2.

Backburner - Keramikbrenner

Ignition of the STEAKZONE® and the side burner:

1. Open the burner cover.
2. Push in the control knob of the side burner/ STEAKZONE and slowly turn it anti-clockwise to the highest setting, at the same time actuate the piezo ignition to start the burner. (When lighting for the first time, this may take some time until all the lines have filled with gas. The ceramic must first be enriched with gas, which is why the burner always ignites more slowly than a ‘normal gas burner’ (approx. 20-30 seconds).
3. If the burner does not ignite, turn the control dial clockwise back to OFF and repeat step 2.

Steakzone®

Grilling instructions:

Use of the main burner:

- Heat the grill with all main burners with the lid closed for approx. 10 minutes before preparation.
- Food that is only grilled for a short time, such as fish or vegetables, can be prepared with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and constant temperatures over the entire grilling surface, which means that meat is cooked more evenly. In combination with our AIR-SYSTEM, the circulating air effect in the gas grill even shortens the cooking time.
- We recommend oiling the grill grates or the food before heating up to prevent sticking when grilling lean meat.
- Food that takes longer than 30 minutes to cook, e.g. roasts, can be grilled indirectly over the opposite burners, see ‘Indirect grilling’.
- Remove excess fat from meat to prevent flare-ups and grease fires, remove marinade with Zewa and cut off excess fat.
- If the food flares up, move it away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open!

Direct barbecuing:

This grilling method is used for searing food that is prepared quickly, e.g. hamburgers, steaks, vegetables, etc. Place the food to be grilled directly on the grill rack/cast iron grill plate/stainless steel plancha over the heat. First sear your food so that the juices and flavours are not lost. Then reduce the grill temperature to achieve the desired level of doneness. **Keep the lid closed as much as possible to avoid losing too much heat!**

Indirect barbecuing:

This grilling method uses low temperatures and the heat circulates around the food to cook it slowly and evenly. Use this grilling method for preparing larger pieces of meat that frequently flare up/burn, such as roasts or chicken. Switch on one or more burners and place the food where no burner is switched on. To distribute the heat even more evenly, use our AIR SYSTEM for absolutely even heat distribution when indirect grilling and **always keep the lid closed!**

STEAKZONE® (if available):

To start, follow the instructions **'Igniting the STEAKZONE® and the side burner'**. At maximum power, the infrared heat provides a flat 'grilling surface' for hot grilling.
To cook like on a hob, you can regulate to a lower temperature and use a pan/pot (uncoated and suitable for gas) with 15-35cm (larger than 30cm requires height-adjustable grill grate). Never cover more than 75% of the surface.

Side burner (if available):

The side burner can be used like a hob for preparing sauces or soups. We recommend cast iron pots or pans with a diameter of 15-35 cm (larger than 30 cm requires a height-adjustable grill grate). Make sure that your barbecue is in a place protected from the wind, otherwise the performance of the side burner will be impaired.

ATTENTION!

Never grill food directly on the side burner. It is only intended for use with pots and pans.

ATTENTION!

Never close the lid of the side burner while the appliance is in use or while it is still hot.

ATTENTION!

Do not use the side burner for deep-frying. The use of oil can be dangerous.
Never leave the barbecue unattended while it is in operation and keep old children away!

ATTENTION!

Regularly remove grease from the entire appliance, including the grease drip tray and the flame protection inserts, to prevent deposits and grease fires.

ATTENTION!

Never leave food unattended on burners that are switched on.

Use of rear burner and rotary spit:

Fitting the rotating spit kit (optional accessory)

Note:
Remove the warming rack before using the rear burner and the spit stick. Extreme heat can damage the warming rack.

1. Attach the rotisserie motor (1) to the side of the grill using the mounting bracket (2).
2. Once the bracket (2) has been fitted to the barbecue, slide the rotisserie motor onto (1).
3. Slide the first rotisserie clamp (3) onto the barbecue rod and screw it in place, then attach the meat and secure it with the second rotisserie clamp (3).
4. Insert the liner (without clamping screw) (4) over the pointed end of the spit rod and place the barbecue spit in the motor.
5. Insert the bushing/stop ring (with clamping screw) (5) on the handle side of the spit rod and place it in the notch in the firebox/side wall. Now push the spit rod into the motor as far as it will go and tighten the clamping screw on the stop ring (5). **The rotisserie motor (1) can be pushed on in both directions for grill sizes S-L. It is correct when the rotisserie spit and the liners (4;5) rest cleanly in the notch in the firebox/side wall.**
6. Fit the spit rod handle (6) so that you can easily remove the finished food from the grill.

Tip:
If the grill grates interfere with the preparation of large pieces of meat, you can also remove them.

IMPORTANT!
Always wear heat protection gloves when handling the barbecue.
The orientation of the motor varies depending on the grill. Both directions can be correct!

Pizza stone: care and use

Our pizza stones are made of cordierite. Clean the stone with a damp cloth before using for the first time and allow to dry thoroughly. Do not use oil or other liquids.

Use:

- Heat the pizza stone for approx. 15-20 minutes at 200-250°C.
- When using in the oven, always place on the rack, not on a baking tray or the base of the oven.

Cleaningg:

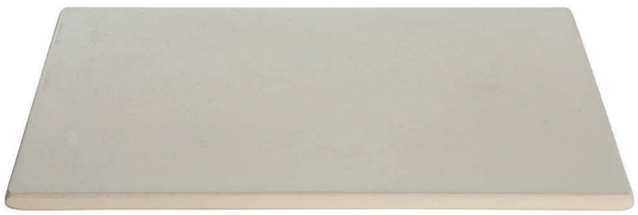
- If something burns despite preheating, only clean after it has cooled down.
- Carefully remove the residue with a scraper or a cloth that is not too damp.
- Do not use cleaning agents or washing-up liquid.
- Allow to air dry thoroughly before using again.

If you are using frozen pizza or bread rolls, they must be completely defrosted before baking, as the temperature difference could damage the stone. Over time, stains and discolouration may form on the pizza stone. This is normal and does not impair the function.

TIP: for smaller gas barbecues (2-4 burner / S-L), we recommend raising the pizza stone from the grill (e.g. bone stone, baking stone, oven dish, etc.) to prevent the pizza stone from getting too hot and the base from burning.

Have fun and bon appétit !!!

Optional accessories:



Pizza stone 41 x 36 x 1,5 cm **Art. No. 9839**

Pizza stone 30 x 40 x 1,5 cm **Art. No. 9849**

Pizza stone ø 33 x 1,5 cm **Art. No. 9813**

Pizza stone ø 26 x 1,5 cm **Art. No. 9865**

Pizza cutter 35 x 2,5 x 12 cm **Art. No. 9853**

Pizza-scissors 27 cm **Art. No. 8942**

Cleaning and maintenance:

1. Scouring agents or steel wool can scratch/damage the surfaces.
2. ONLY use warm soapy water and stainless steel care oil to clean the outside of the barbecue.

Grease drip tray / grease drawer:

Each grill body, steak zone and drop-in burner comes with a grease drip tray/grease drawer. This can be easily removed for regular cleaning to prevent grease fires.

- Grease and dripping liquids collect in the grease drip tray/grease drawer under the grill.
- Line this with aluminium foil and weigh it down with bird sand/play sand/cat litter.
- This binds the grease/oil that drips down with the sand/cat litter, which almost completely prevents grease fires and makes cleaning much easier.
- Check the grease drawer regularly to see if it is full of grease residue and change the aluminium foil and sand/cat litter as required.

Control panel:

Use ONLY warm soapy water.
There is text printed on the control panel/operator panel that will gradually peel off if abrasive cleaners, stainless steel cleaners or abrasive sponges are used.
If the control panel is cleaned properly, the text will remain dark and legible.

First use:

Before using your ALLGRILL for the first time, we recommend that you 'burn-in' the entire firebox, flame deflector, burners and grill grates. As stainless steel is susceptible to corrosion due to chlorides, hydrochloric acid, sulphurous acids and, above all, the high temperatures in the cooking cabinet.

You can find instructions on how to do this on our YouTube channel:

Cleaning the grill grates (stainless steel, cast stainless steel and cast iron):

Our grill grates are all cleaned according to the same principle.

- 'Burn off' the grill grates in the grill at maximum power.
- Then brush off the 'encrusted residues' with the grill brush.
- Grill grates made of stainless steel and cast stainless steel discolour with regular use due to high temperatures.
- ALWAYS lightly oil cast iron grill grates after cleaning, otherwise they may rust. Should this happen, simply sand down the grate, oil it and continue grilling.

STEAKZONE® and ceramic rear burner/backburner:

- All dripping fat and food residues that fall onto the ceramic burners will burn away completely due to the intense heat.
- Never clean the ceramic burners with a barbecue brush or water!
- Light the rear burner and leave it on a high setting for 5-10 minutes to remove all residues.
- Leave the STEAKZONE® to run for approx. 5-10 minutes after use until there are no more black spots on the glowing ceramic.

STEAKZONE® and ceramic rear burner/backburner:

The barbecue must be checked or serviced once a year by qualified service personnel.

- Never obstruct the flow of ventilation or combustion air.

⚠ ATTENTION! ⚠

Never grill food directly on the side burner. It is only intended for use with pots and pans.

Cleaning the burners:

The barbecue must be checked or serviced once a year by qualified service personnel.

- Close the gas bottle.
- Remove the grill grate and grease drip tray.
- Remove the screw at the end of the burner.
- Carefully lift the burners and detach them from the valve.
- Clean the surface of the burner with a wire brush.
- Remove any blockages or dirt inside the burner.
- Check the burner for damage.
- Reinsert the burner.
- Tighten the screw at the end of the burner.
- Replace the grill grate and grease drip tray.
- Discolouration of the burner unit due to heat development is normal and unavoidable! Check the burner for cracks and replace with a new burner if necessary.

Three ways to clean the burner tube:

(A) Bend a stiff wire into a small hook. Pass the hook through each burner tube several times.
(B) Using a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), pass the brush through each burner tube several times.
(C) Wear eye protection for this option: use an air hose to force air into the burner tube and air ports. Check each connection to make sure air is coming out of each hole.

Type of flame:

IMPORTANT!
The front panel may only be replaced and the air supply adjusted in accordance with the relevant repair instructions.

- The flames should always have a dark blue colour with light blue and yellowish tips.
- If the air supply to the burner is too low, soot will form and the flames will be sluggish and yellow in colour.
- If the air supply is too high, the flames will flare up irregularly and there will be difficulties with ignition.
- The air supply regulators are preset at the factory and do not need to be adjusted under normal conditions. However, an adjustment may be necessary in individual cases.

Notice:
There is no air supply control for the STEAKZONE®.

Technical information:

500904/-704/ 100929/-729 MOD.

SER.
17.5 kW
1274 g/h (G30/31)
3.2 kW/ 233 g/h MOD. NO. 400 / 100400
3.5 kW/ 255 g/h MOD. NO. 800 / 100800

ALL GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20
D-75249 Kieselbronn
WEEE-Reg. DE41898675

230V /AC 50Hz - 15A

CE 2531

2024 YR. 2531CU-0071

WARNING

		X G30/31			
		AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE,CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK
	CAT	**I3+(28-30/37)**	**I3+(28-30/37)**	**I3B/P(37)**	**I3B/P(50)**
Butan,Butane, Бутан, Butaan, Butaani, Βουτάνιο, Butano, Butāns, Butanas, Butaan, Bután, Bütan	G30	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Propan, Propane, Пропан, Propaan, Propaani, Προπάνιο, Propano, Propāns, Propanas, Propaan	G31	30 mbar	37 mbar	37 mbar	50 mbar

	Nozzle size	Burner output	Total output	Gas consumption
Grill (main burner)	0,93 mm	4x3,5 kW	17,5 kW	1020 g/h
Backburner	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h
Side cooker	0,89 mm	3,2 kW	-	233 g/h
Steakzone®	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h

Only the pressure regulator and hose line supplied with the barbecue may be used. Replacement of the pressure regulator and the hose line must be specified by the barbecue manufacturer.

Declaration of Conformity:

DISPOSAL

Packaging

The packaging is made from environmentally friendly materials that you can dispose of at local recycling centres.

Barbecue:

Never dispose of the barbecue in normal household waste! Dispose of it via an authorised waste disposal company or via your municipal disposal facility. Observe the current regulations. If in doubt, contact your waste disposal centre.

Batteries and rechargeable batteries:

Please do not dispose of batteries in household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of batteries at a collection point in their municipality / neighbourhood neighbourhood or at a retailer. This enables them to be disposed of in an environmentally friendly manner. Batteries containing harmful substances are labelled with the chemical symbols Cd for cadmium, Hg for mercury and Pb for lead. Batteries are labelled with the symbol shown next to them

Declaration of conformity:

This product fulfils the applicable European and national directives. This is confirmed by the CE marking (corresponding declarations are available from the manufacturer).

Stainless steel: tips and information on care and much more...

PROPERTIES:

Stainless steel essentially consists of the elements iron, carbon, chromium, phosphorus, sulphur and, depending on the alloy, nickel. The metal alloys we use have the material number EN 1.4301/stainless steel 304 (burners and grill grates) or EN 1.4016/stainless steel 430 (other components of the grill) and belong to the stainless steels, but stainless steel is susceptible to corrosion from chlorides, hydrochloric acid, sulphurous acids and above all from the high temperatures in the cooking chamber. The surface is smooth and non-porous. Chipping is also impossible.

Depending on its metallic structure and composition, stainless steel can be magnetic. However, this is not a qualitative disadvantage. As there are harder materials (e.g. ceramic, stone, etc.), these can leave scratches on the surface after mechanical impact. Scratch resistance cannot be realised according to the current state of the art and the appearance of scratches and signs of wear is therefore a completely natural process.

Our stainless steel grills are carefully manufactured by bending, drilling, punching and welding, but certain dimensional tolerances of up to 5 mm are normal and are due to the manufacturing process.

The stainless steels we use offer greater corrosion resistance when polished and finely ground. That is why all surfaces are polished and precision ground!

CARE:

Fingerprints: Simply clean the affected areas with stainless steel care product. This will give the surface an even shine again.
General care: Only ever use warm soapy water and our specially developed stainless steel care oil in accordance with the instructions. When cleaning stainless steel, never use steel wool or steel brushes, as abrasion can cause extraneous rust to form. **All cleaning agents must be free from acids, salts and chlorine!**

Please note: Products that you prepare should not contain acidifiers!
Attention: MARINADES OF ALL KINDS VERY OFTEN CONTAIN ACIDIFIERS!

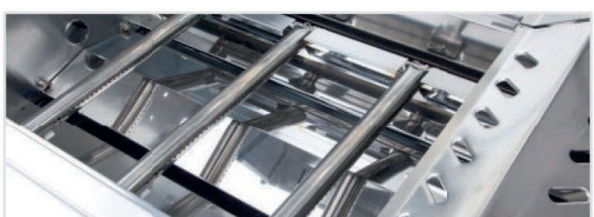
Occasional extraneous rust, which can be caused by rusty other parts as well as acidic and acidic foods (especially inside the grill) and external influences, can damage your ALLGRILL very badly. This rust should be removed immediately. Simply wipe it off or use a non-abrasive cleaning agent. Residues that are difficult to remove, light scratches and rust spots can be removed using sandpaper suitable for stainless steel (not less than 280 grit). This is very labour-intensive! Please note: On visible surfaces, always work in the direction of the existing sanding pattern, never across it!

HERE WE HAVE A TIP FOR YOU:

Burn in your grill chamber (inside) before using it for the first time! Just as you would any uncoated iron cookware. Burn in your grill interior at full power and with the lid closed for approx. 15 minutes. You will see the first discolouration on the stainless steel inside. After cooling down, oil the entire inside of your barbecue (except the backburner and glasses of the BBQ light) with an oil of your choice.

Maximum 0.1 litre for the entire interior. (firebox, flame plates, burner tubes, inside of lid)! Now burn in the applied oil by heating it with the lid closed. This process takes approx. 10-20 minutes and should only be carried out under supervision. It is finished when the smoke (burning of the oil) has stopped. This process should be carried out at a minimum temperature of 220°C.

ATTENTION: The temperature display in the lid is usually 50-100°C lower than on the grid or the cast iron plate/stainless steel hotplate! The oil can naturally ignite during this BURNING PROCESS, so always keep the lid closed until the smoking stops (only for stainless steel parts)! In this way you achieve the important patina (protective layer) for your ALLGRILL in turbo mode and your grill interior becomes very dark and black - so you immediately have even more corrosion protection!



Stainless steel grill chamber w. nd flame plate Baking only suitable for stainless steel!!!

MANY MORE TIPS:

1. Never use oven cleaner or similar in the interior of the grill!
2. All chemical cleaning agents can damage the surface of the grill and can also be harmful to health! (Do not use any degreasing cleaners under the bonnet!)
3. Please ensure that the grill has cooled down before cleaning!
4. A developed patina in the grill compartment protects your ALLGRILL from corrosion and keeps it ready for use for longer!
5. You can only achieve this patina if you clean without chemicals and detergents!
6. Burn out your ALLGRILL interior and burn off your spice and food residues. Once it is no longer smoking, these have been completely burnt off (pyrolysis)! Then simply clean the grill with the grill brush and use a spatula to remove the coarse dirt in the grill interior and under the grill! Do not remove the patina (burnt-on residue). This has a protective effect!
7. Caution: Collect dripping water when grilling with a salt stone! Very aggressive!

Stainless steel: tips and information on care and much more...

BBQ - BARBECUE TIPS: MARINATING, YES BUT: Never put dripping and dripping marinated food on the ALLGRILL! Also remove loose spices from dry marinated food! These marinades and spices, if not absorbed into the meat, inhibit the desired grilling effect! Is that what you want? Your grilled food will not get any branding or tasty grill flavours and you will only burn the marinades on the surface! This will also unnecessarily contaminate the inside of your barbecue! ONLY THIS WAY: Wipe off marinades and spices completely before grilling. This will give you the best possible grilling result! Your marinade, which has soaked into your food, tastes perfect!

PERFECT MEAT ENJOYMENT: Good meat also tastes good without too much seasoning. Discover the pure flavour of meat! TIP: Only season your food after grilling - just give it a try!

AVOID GREASE FIRES: It's better this way - fry very fatty meat edges in advance in a pan, on the closed cast iron grill plate or in a closed dish to avoid a fat fire.

LAST BUT NOT LEAST: Car tyres wear out Brake pads have to be replaced - Batteries go flat! This is also the case with your ALLGRILL - the flame plates and gas burners need to be replaced at some point, as they can be subject to a lot of wear and tear! However, if handled properly, you will enjoy them for a very long time. By sanding and reapplying a patina (with cooking oil) once a year, you can extend the service life of the burners and flame plates enormously and we recommend this!

Stainless steel care Art. No. 62-500 500 ml

Stainless steel care Art. No. 62-1000 1000 ml

PREVENTIVE MEASURES: High-salt, spicy foods and the variety of different foods in the grilling area (inside) can cause extreme damage to your ALLGRILL in a very short time and accelerate corrosion!

TIP: Always line the Easy-Cleaning grease drawer (grease drawer module) with sturdy aluminium foil. Sprinkle a thin layer of bird/playing sand evenly over the entire surface. Also close the grease tray opening (unless you want to collect the dripping oil for further processing)! Change the film as required. This will save you a lot of extra cleaning work.

ATTENTION: Never use aluminium foil or aluminium trays for grilling! For the best grilling results, grill directly on the grid, cast iron grill plate or stainless steel hob.

CE QUE TU DEVRAIS FAIRE

- Lire entièrement le mode d'emploi avant la mise en service.
- Monter le barbecue en suivant exactement les instructions de la notice de montage.
- S'il te plaît, resserre tous les raccords de gaz.
- Par précaution, vérifie que tous les câbles ne sont pas endommagés, coupés ou fissurés.
- Pour ta propre sécurité, il est recommandé d'effectuer régulièrement un test d'étanchéité à l'eau savonneuse sur tous les raccords à vis de gaz.
- Toujours allumer le barbecue à gaz avec le couvercle ouvert.
- Les régulateurs des brûleurs doivent être éteints lors de l'ouverture de la bouteille de gaz.
- S'assurer que les pare-flammes sont montés conformément aux instructions de montage.
- Tenir tous les câbles électriques et les conduites de gaz (métal/caoutchouc) à l'écart des surfaces chaudes.
- Vérifie régulièrement que tous les brûleurs ne sont pas bouchés par des araignées ou autres. De telles obstructions peuvent être dangereuses et doivent être éliminées régulièrement. Voir à ce sujet **"Nettoyage des brûleurs".**
- N'utilise que des bouteilles de gaz autorisées.
- Porte toujours des gants de protection lorsque tu manipules des pièces chaudes.
- Nettoie ton bac à graisse et les tôles pare-flammes du barbecue après chaque utilisation pour éviter les feux de graisse.
- Place le barbecue à au moins 1,5 m du mur. Ne le place pas non plus à proximité de matériaux inflammables, d'essence ou de gaz liquide de quelque nature que ce soit.
- Maintenir une distance raisonnable par rapport aux matériaux inflammables (distance minimale de 70 cm à l'arrière - distance minimale de 30 cm à gauche et à droite), une distance supplémentaire de 60 cm est recommandée par rapport aux revêtements en vinyle ou aux vitres.
- Après le barbecue, régler les brûleurs du barbecue à gaz sur la puissance maximale et les laisser ainsi brûler pendant 5 à 15 minutes. Les résidus des aliments seront ainsi brûlés et le barbecue sera plus facile à nettoyer par la suite (pyrolyse). Laisse le capot ouvert et surveille toujours le barbecue ! N'oublie pas ensuite de fermer l'arrivée de gaz.

CE QUE TU NE DEVRAIS PAS FAIRE

- Allumer, chauffer ou faire fonctionner le barbecue sans bac à graisse/tiroir à graisse !
- Ne pas se pencher sur le barbecue pendant son fonctionnement et l'allumer avec le couvercle fermé.
- Conserver les liquides et matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Utiliser l'appareil avec une housse de protection contre les intempéries.....
- Fermer le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche.
- Utiliser du plastique ou du verre sur le barbecue chaud.
- Utiliser en cas de vent fort.
- Démonter soi-même la vanne et les autres composants traversés par le gaz.
- Effectuer un test d'étanchéité avec une flamme nue.
- Stockage de la bouteille de rechange dans le meuble bas.
- Stocker la bouteille de gaz en position couchée (toujours la placer en position verticale).
- Utiliser dans des espaces fermés.
- Procéder à des modifications structurelles et techniques.
- Déplacer le gril pendant l'utilisation.
- Entraver l'aération et la ventilation de l'appareil.
- Ni le tuyau de gaz ni les câbles électriques ne doivent entrer en contact avec l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser de charbon ni d'autres combustibles solides. A utiliser uniquement avec l'insert à charbon de bois ALLGRILL (art. 88001).
- Débrancher les raccords de gaz pendant que l'appareil est en service.
- Laisser sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer le barbecue ou ses composants.
- Couvrir plus de 75% de la surface du barbecue avec du métal solide (p. ex. plaques en fonte ou planchas en acier inoxydable).
- Utiliser des bouteilles de gaz rouillées ou cabossées.

Type de gaz

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du butane ou du propane à basse pression ou un mélange de ces gaz et est équipé d'un tuyau flexible avec le régulateur allemand à basse pression de 50 mbar. L'appareil est prêt à fonctionner avec du butane, du propane ou leurs mélanges à 28-50 mbars des catégories I 3B/P(30), I3+(28-30/37), I3B/P(37) et I3B/P(50).

Catégorie de gaz	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3P(37)	I3B/P(50)
Type de gaz/pression	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Pays	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Tuyau de gaz et régulateur de gaz

N'utilise que des régulateurs de pression et des tuyaux à gaz homologués pour le gaz basse pression.
Le régulateur de pression doit être conforme à la norme EN16129 et être à jour. Il est recommandé de remplacer le régulateur de pression au plus tard tous les 6 ans.
Le tuyau doit avoir une longueur minimale de 0,7 m et maximale de 1,5 m et doit être conforme aux normes du pays concerné. Un tuyau usé ou endommagé doit être remplacé.
Assure-toi que le tuyau n'est pas bouché, plié ou coincé.
Il est recommandé de remplacer le tuyau tous les 6 ans à partir de la date de fabrication. Assure-toi que le tuyau est bien bloqué contre la torsion pendant le montage.

AVERTISSEMENT ! !

PORTER DES GANTS DE PROTECTION LORS DE L'UTILISATION ET DU NETTOYAGE. AVANT LA MISE EN SERVICE, L'UTILISATEUR DOIT RACCORDER LE TUYAU DE GAZ ET LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ DISPONIBLES DANS LE COMMERCE DANS LE PAYS CONCERNÉ. NE PAS DÉMONTER OU MODIFIER LES PIÈCES PLOMBÉES !

Rangement du barbecue à gaz

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, son stockage dans des locaux fermés n'est autorisé que si l'arrivée de gaz a été fermée et la bouteille de gaz retirée. Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, le ranger dans un endroit sec et le protéger des influences extérieures.

BOUTEILLE DE GAZ ET RACCORDEMENT

Tuyau de gaz et régulateur de gaz

N'utilise que des bouteilles de gaz d'un poids minimum de 5 kg et maximum de 11 kg. La bouteille de gaz doit être fabriquée et marquée conformément aux réglementations nationales et régionales en vigueur. Vérifie que la bouteille de gaz contient suffisamment de gaz pour faire fonctionner le barbecue. En cas de doute, adresse-toi à ton fournisseur de gaz local.

Utilise le régulateur de pression de gaz et le tuyau de gaz de ALLGRILL. S'ils ne sont pas fournis, utilise un régulateur et un tuyau conformes aux réglementations nationales et régionales.

La longueur de tuyau recommandée est de 0,8 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de long. Vérifie régulièrement que le tuyau ne présente pas de fissures, de parties fondues ou d'usure. Remplace-le si nécessaire. Le tuyau doit être remplacé avant la "date de péremption" imprimée sur celui-ci.

N'utilise l'espace dans le châssis inférieur du barbecue que pour ranger la bouteille de gaz raccordée. La bouteille de gaz ne doit pas dépasser les dimensions maximales (largeur, hauteur) du compartiment à gaz intégré dans la plaque inférieure. Les bouteilles de rechange ne doivent pas être stockées dans le soubassement du barbecue ou à proximité immédiate.

Connexion et installation :

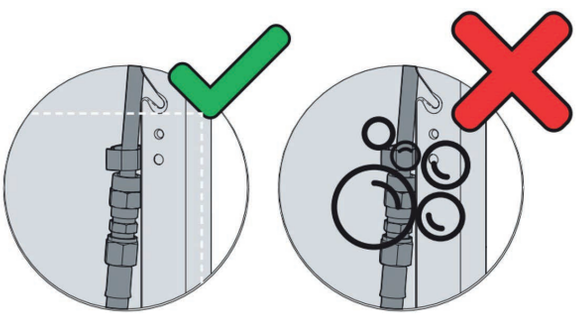
1. Vérifie que la bouteille de gaz n'est pas bosselée ou rouillée et, en cas de doute, fais-la vérifier par ton fournisseur de gaz.
2. N'utilise jamais de bouteilles de gaz dont la valve est endommagée.
3. Place la bouteille de gaz dans l'espace prévu à cet effet dans la plaque de fond.
4. Assure-toi que le tuyau de gaz n'est pas tordu ou plié.
5. Retire le capuchon ou le bouchon de la valve de gaz de la bouteille.
6. Visse le régulateur de pression de gaz sur le robinet de la bouteille.
7. Veille à ce que le tuyau n'entre pas en contact avec le bac à graisse ou d'autres surfaces chaudes du barbecue, car il pourrait fondre et provoquer des incendies !
8. Garde la bouteille de gaz à l'abri de la chaleur directe et de la lumière directe du soleil.
9. Vérifie l'étanchéité de tous les raccords avant de mettre le barbecue en service, en cas de doute, effectue un test d'étanchéité.

Test d'étanchéité et déconnexion de la bouteille de gaz

1. Assure-toi que toutes les vannes des brûleurs sont réglées sur "OFF/OFF" et que le barbecue est froid.
2. Éloigne toutes les sources d'inflammation. (matériel facilement inflammable comme le briquet ou les allumettes).
3. La vanne de la bouteille de gaz doit maintenant être tournée sur "OUVERT/FERMÉ/OPEN/ON" (tourner la vanne de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Enduis tous les raccords de gaz (raccords vissés) et les raccords du régulateur, du tuyau, du régulateur de pression interne, du distributeur, de la soupape du réchaud latéral, de la soupape de la zone de steak, de la soupape du four avec une solution de savon liquide et d'eau (rapport 1:1).
5. La formation de bulles indique une fuite de gaz. -> Voir alors le point suivant : **"Si tu détectes une fuite de gaz".**

Si tu détectes une fuite de gaz :

1. Serrer fermement tous les raccords.
2. Si la fuite de gaz n'est pas stoppée, couper immédiatement la bouteille de gaz et la raccorder au barbecue.
3. Fais inspecter le barbecue par un installateur ou un revendeur certifié.
4. N'utilise pas le barbecue tant que la fuite n'a pas été réparée.



Tolérances dimensionnelles

Le couvercle est un peu tordu, les portes ne sont pas alignées avec l'aimant de porte ou ta partie latérale n'est pas alignée avec le panneau avant du barbecue ?
Les tolérances dimensionnelles sont normales et peuvent être influencées négativement par le transport. Le transport peut également provoquer des "tensions" qui peuvent éventuellement "déformer" certains composants du gril, ce qui peut toutefois être réparé sans problème avec un peu de force.
C'est pourquoi nous te prions de redonner forme à de telles anomalies en "appuyant" / "pliant" un peu, afin que tes pièces du barbecue soient parfaitement adaptées et que l'aspect du barbecue réponde à tes exigences.

La fabrication de nos barbecues en acier inoxydable par pliage, perçage, estampage, soudage est effectuée avec soin, mais certaines tolérances dimensionnelles allant jusqu'à 5 mm sont normales et liées à la fabrication.

Si tu as des problèmes ou si tu n'es pas sûr(e), n'hésite pas à t'adresser à ton partenaire commercial. Il se tient à ta disposition pour te conseiller et t'aider.

UTILISATION

Allumer le barbecue :

Brûle tous les résidus avant la première utilisation :

- Faire fonctionner tous les brûleurs principaux à pleine puissance pendant environ 30 minutes.
- Le barbecue commence alors à “fumer” et à dégager une “odeur”, cela est dû à la “combustion” des résidus de production, des huiles et des lubrifiants utilisés lors de la fabrication et ne se produit plus par la suite.
- N’utilise pas le brûleur latéral ou le backburner pour “brûler”.
- Après avoir **“brûlé”** le gril, veuillez le **“brûler”.** Tu trouveras toutes les informations sous **“Acier inoxydable : conseils et informations sur l’entretien et bien plus encore...”.**

Allumage des brûleurs principaux

1. Ouvre le couvercle du gril.
2. Enfonce la molette du brûleur principal et tourne-la lentement dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la position la plus élevée, tout en actionnant l’allumage piézoélectrique pour mettre le brûleur en marche. (Lors du premier allumage, cela peut prendre un peu de temps jusqu’à ce que toutes les conduites soient remplies de gaz).
3. Une fois que le brûleur s’est allumé avec succès, tu peux relâcher le bouton de réglage et faire varier la flamme du brûleur en continu.
4. Si le brûleur ne s’allume pas dans les 10 secondes, tourne le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre sur AUS/OFF. Attends 5 minutes jusqu’à ce que le gaz se soit évaporé et que tu puisses répéter l’opération.

Allumage du brûleur arrière infrarouge/backburner

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Enfonce le bouton de réglage du brûleur arrière infrarouge et tourne-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’au niveau le plus élevé, tout en actionnant l’allumage piézoélectrique pour mettre le brûleur en marche. (Lors du 1er allumage, cela peut prendre un peu de temps, jusqu’à ce que tous les conduits soient remplis de gaz et que la céramique soit enrichie en gaz - environ 20 à 30 secondes).
3. Si le brûleur ne s’allume pas, tourne le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre pour le ramener sur AUS/OFF et répète l’étape 2.

Backburner - Keramikbrenner

Allumer la STEAKZONE® et le réchaud latéral :

1. Ouvre le couvercle du brûleur.
2. Appuie sur le bouton rotatif du réchaud latéral/ STEAKZONE et tourne-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à la position la plus élevée, tout en actionnant l’allumage piézoélectrique pour mettre le brûleur en marche. (Lors du premier allumage, cela peut prendre un peu de temps jusqu’à ce que tous les conduits soient remplis de gaz. La céramique doit d’abord s’enrichir de gaz, c’est pourquoi le brûleur s’allume toujours plus lentement qu’un “brûleur à gaz normal” (environ 20 à 30 secondes).
3. Si le brûleur ne s’allume pas, tourne le bouton dans le sens des aiguilles d’une montre pour le ramener sur AUS/OFF et répète l’étape 2.

Steakzone®

Instructions pour le barbecue :

Utilisation du brûleur principal :

- Avant la préparation, fais chauffer le barbecue avec tous les brûleurs principaux, couvercle fermé, pendant environ 10 minutes.
- Les aliments qui ne sont grillés que brièvement, comme le poisson ou les légumes, peuvent être préparés avec le couvercle ouvert.
- Griller avec le couvercle fermé garantit des températures plus élevées et constantes sur toute la surface de cuisson, ce qui permet de cuire la viande de manière plus uniforme. En combinaison avec notre AIR-SYSTEM, l’effet de circulation d’air dans le barbecue à gaz permet même de réduire le temps de cuisson.
- Il est recommandé de huiler les grilles ou les aliments à griller avant de les faire chauffer, afin d’éviter qu’ils ne collent lors de la cuisson de viandes maigres.
- Les aliments dont le temps de préparation est supérieur à 30 minutes, par exemple les rôtis, peuvent être grillés indirectement sur les brûleurs opposés voir “Griller indirectement”.
- Enlève l’excédent de graisse de la viande pour éviter les flambées et les feux de graisse. Pour ce faire, enlève la marina avec une serviette en papier et coupe l’excédent de graisse.
- En cas d’embrasement, éloigne tes aliments des flammes et réduis la chaleur. Laisse le couvercle ouvert !

Griller directement :

Cette méthode de cuisson est utilisée pour saisir à feu vif les aliments à griller qui sont préparés rapidement, comme les hamburgers, les steaks, les légumes, etc. Place les aliments directement sur la grille de cuisson/la plaque de cuisson en fonte/la plancha en acier inoxydable au-dessus de la chaleur. Saisis d'abord ton aliment à feu vif afin de ne pas perdre le jus et les arômes. Réduis ensuite la température du barbecue afin d'atteindre le niveau de cuisson souhaité. **Garde le couvercle fermé le plus possible pour ne pas perdre trop de chaleur !**

Griller indirectement :

Cette méthode de cuisson utilise des températures basses et la chaleur circule autour des aliments pour les cuire lentement et uniformément. Utilise cette méthode de cuisson pour la préparation de grosses pièces de viande qui provoquent souvent des flambées/brûlures de graisse, comme les morceaux de rôti ou le poulet. Allume un ou plusieurs brûleurs et place les aliments à griller là où aucun brûleur n'est allumé. **Pour une répartition encore plus uniforme de la chaleur, utilise notre AIR SYSTEM pour une répartition absolument uniforme de la chaleur lors de la cuisson indirecte au barbecue et garde toujours le couvercle fermé !**

STEAKZONE® (si disponible):

Pour démarrer, suis les instructions **"Allumer la STEAKZONE® et le réchaud latéral"**. La chaleur infrarouge offre, à puissance maximale, une "surface de gril" plane pour griller à vif.
Pour cuisiner comme sur une plaque de cuisson, tu peux régler la température à un niveau plus bas et utiliser une poêle/casserole (non revêtue et adaptée au gaz) de 15-35cm (plus de 30cm nécessite une grille de cuisson réglable en hauteur). Ne couvre jamais plus de 75% de la surface.

Brûleur latéral (si disponible):

Le brûleur latéral, peut être utilisé comme une plaque de cuisson pour préparer des sauces ou des soupes. Nous recommandons des casseroles ou des poêles en fonte d'un diamètre de 15 à 35 cm (plus de 30 cm nécessite une grille de barbecue réglable en hauteur). Veille à ce que ton barbecue soit placé dans un endroit à l'abri du vent, sinon la puissance du brûleur latéral en sera affectée.

ATTENTION !

Ne grille jamais d'aliments directement sur le brûleur latéral. Il est uniquement destiné à être utilisé avec des casseroles et des poêles.

ATTENTION !

Ne ferme jamais le couvercle du brûleur latéral pendant l'utilisation de l'appareil ou lorsqu'il est encore chaud.

ATTENTION !

N'utilise pas le brûleur latéral pour faire frire des aliments. L'utilisation d'huile peut être dangereuse. Ne laisse jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en marche et éloigne les vieux enfants !

ATTENTION !

Enlève régulièrement la graisse de l'ensemble de l'appareil, y compris du bac à graisse et des inserts pare-flamme, afin d'éviter les dépôts et les incendies de graisse.

ATTENTION !

Ne laisse jamais d'aliments sans surveillance sur des brûleurs allumés.

Utilisation du brûleur arrière et du tournebroche :

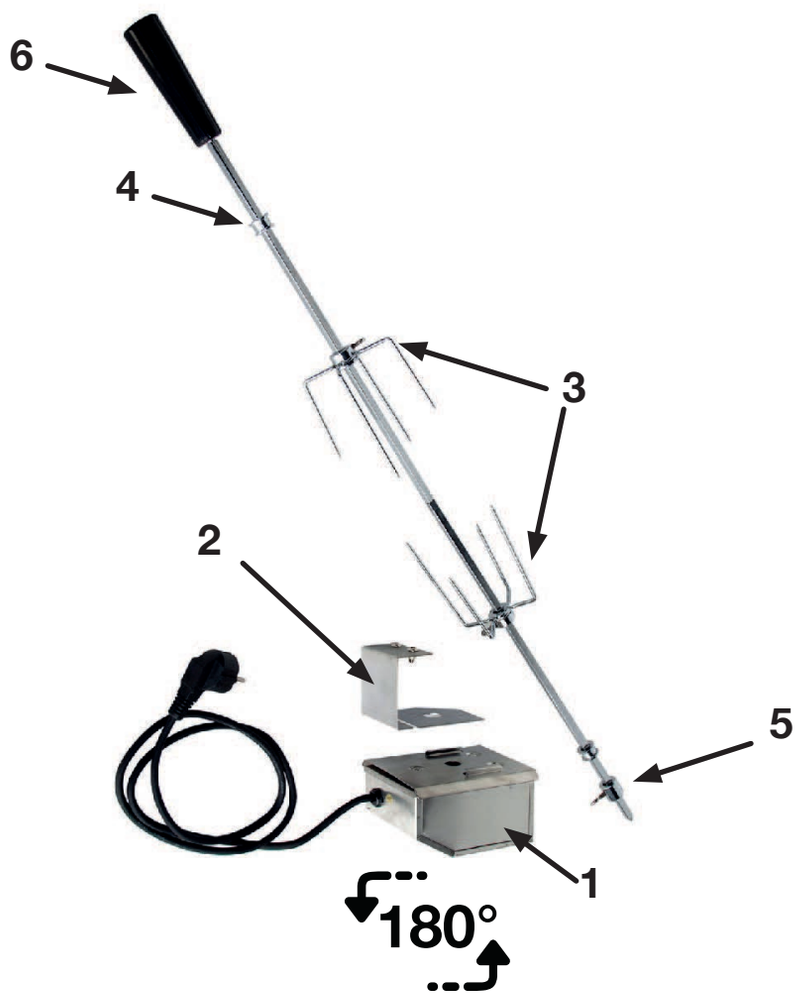
Montage du kit tournebroche (accessoire en option)

Remarque :
Retire la grille de maintien au chaud avant d'utiliser le brûleur arrière et la tige de la broche. Une chaleur extrême peut endommager la grille de maintien au chaud.

1. Fixe le moteur du tournebroche (1) sur le côté du barbecue à l'aide du support de montage (2).
2. Après avoir monté le support (2) sur le barbecue, glisse le moteur du tournebroche sur (1).
3. Glisse la 1ère pince à tournebroche (3) sur la barre du gril et visse-la, ensuite mets la viande et fixe-la avec la 2ème pince à tournebroche (3).
4. Introduis la douille (sans vis de serrage) (4) par l'extrémité pointue de la tige de la broche et place ainsi la broche du gril dans le moteur.
5. Introduis la douille/bague d'arrêt (avec vis de serrage) (5) sur le côté poignée de la tige de la broche et place-la dans l'encoche de la boîte à feu/paroi latérale. Pousse maintenant la tige de broche jusqu'à la butée dans le moteur et serre la vis de serrage sur la bague d'arrêt (5). **Le moteur du tournebroche (1) peut être glissé dans les deux sens pour les grills de taille S-L. Il doit être placé dans le sens de la flèche. Il est correct lorsque le tournebroche et les douilles (4;5) reposent proprement dans l'encoche de la boîte à feu/paroi latérale.**
6. Monte la poignée de la broche (6) pour que tu puisses retirer sans problème l'aliment grillé terminé du barbecue.

Conseil :
Si les grilles de cuisson gênent lors de la préparation de gros morceaux de viande, tu peux aussi les enlever.

IMPORTANT !
Porte toujours des gants de protection contre la chaleur lorsque tu manipules le barbecue.
L'orientation du moteur varie en fonction du barbecue. Les deux directions peuvent être correctes !



Pierre à pizza : entretien et utilisation

Nos pierres à pizza sont en cordiérite. Avant la première utilisation, essuyer la pierre avec un chiffon humide et bien la laisser sécher. Ne pas utiliser d'huile ou d'autres liquides.

Application :

- Chauffe la pierre à pizza pendant environ 15-20 minutes à 200-250°C.
- Si vous l'utilisez au four, placez-le toujours sur la grille et non sur une plaque de cuisson ou sur le fond du four.

Nettoyage :

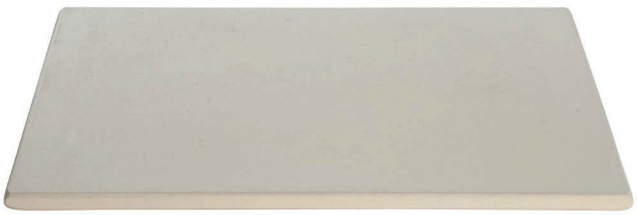
- Si, malgré le préchauffage, quelque chose devait te brûler, ne le nettoie qu'après le refroidissement.
- Enlève délicatement les résidus à l'aide d'un grattoir ou d'un chiffon pas trop humide.
- N'utilise pas de produits de nettoyage ou de détergents.
- Avant de les réutiliser, laissez-les bien sécher à l'air libre.

Si tu utilises des pizzas ou des petits pains surgelés, il faut les décongeler complètement avant de les cuire, car la différence de température pourrait endommager la pierre. Avec le temps, des taches et des décolorations peuvent se former sur la pierre à pizza. Ceci est normal et n'affecte pas son fonctionnement.

TIP : pour les petits barbecues à gaz (2-4 feux /S-L), nous recommandons de surélever la pierre à pizza de la grille (p.ex. pierre à os, pierre à cuire, plat à four ou autre) afin d'éviter que la pierre à pizza ne devienne trop chaude et que le fond ne brûle.

Amuse-toi bien et bon appétit!!!

Accessoires en option :



Pierre à pizza 41 x 36 x 1,5 cm **Art. No. 9839**
Pierre à pizza 30 x 40 x 1,5 cm **Art. No. 9849**

Pierre à pizza ø 33 x 1,5 cm **Art. No. 9813**
Pierre à pizza ø 26 x 1,5 cm **Art. No. 9865**

Coupeuse de pizza 35 x 2,5 x 12 cm **Art. No. 9853**

Ciseaux à pizza 27 cm **Art. No. 8942**

Nettoyage et entretien :

1. Les produits abrasifs ou la laine d'acier peuvent rayer/endommager les surfaces.
2. Pour nettoyer l'extérieur du barbecue, utilise EXCLUSIVEMENT de l'eau chaude savonneuse et de l'huile d'entretien pour acier inoxydable.

Bac de récupération des graisses / tiroir à graisses :

Chaque corps de gril, zone de steak et brûleur drop-in est accompagné d'un bac de récupération des graisses/tiroir à graisses. Celui-ci est facile à retirer pour le nettoyer régulièrement et éviter ainsi les incendies de graisse.

- La graisse et les liquides qui s'égouttent s'accumulent dans le bac/tiroir à graisse situé sous le barbecue.
- Recouvre-les de papier aluminium et leste-les avec du sable pour oiseaux/du sable de jeu/de la litière pour chats.
- Ainsi, la graisse/l'huile qui s'égoutte se lie au sable/à la litière, ce qui empêche presque complètement les feux de graisse et te facilite grandement le nettoyage.
- Vérifie régulièrement le tiroir à graisses pour voir s'il est plein de résidus de graisse et change le papier d'aluminium et la litière de sable/chat selon les besoins.

Panneau de contrôle :

Utiliser EXCLUSIVEMENT de l'eau chaude savonneuse.
Le panneau de contrôle/commande comporte du texte imprimé qui s'efface progressivement en cas d'utilisation de produits abrasifs, de nettoyants pour acier inoxydable ou d'éponges abrasives.
Si le panneau de contrôle est nettoyé correctement, le texte reste sombre et lisible.

Première utilisation :

Avant la première utilisation de ton ALLGRILL, nous te recommandons de "cuire" l'ensemble de la boîte à feu, du pare-flamme, des brûleurs et des grilles de cuisson. L'acier inoxydable est sensible à la corrosion due aux chlorures, à l'acide chlorhydrique, aux acides sulfureux et surtout aux températures élevées dans l'espace de cuisson.

Tu trouveras des instructions à ce sujet sur notre chaîne YouTube :

Nettoyage des grilles de cuisson (acier inoxydable, fonte d'acier inoxydable et fonte) :

Nos grilles de barbecue sont toutes nettoyées selon le même principe.

- Grilles du barbecue "brûlant" à puissance maximale
- Brosser ensuite les "résidus incrustés" avec la brosse à barbecue.
- Les grilles de cuisson en acier inoxydable et en fonte d'acier inoxydable se décolorent lors d'une utilisation régulière en raison des températures élevées.
- Après le nettoyage, TOUJOURS huiler légèrement les grilles de barbecue en fonte, sinon elles risquent de rouiller. Si cela devait arriver, il suffit de poncer la grille, de l'huiler et de continuer à griller.

STEAKZONE® et brûleur arrière/burner en céramique :

- Toutes les gouttes de graisse et les restes d'aliments qui tombent sur la céramique brûlent complètement en raison de l'énorme chaleur.
- Ne nettoie jamais les brûleurs en céramique avec une brosse à barbecue ou de l'eau !
- Allume le brûleur arrière et laisse-le fonctionner à haut régime pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tous les résidus.
- Après utilisation, laisser tourner le STEAKZONE® pendant environ 5.10 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de taches noires sur la céramique incandescente.

STEAKZONE® et brûleur arrière/burner en céramique :

Le barbecue doit être inspecté ou entretenu une fois par an par un personnel de service qualifié.

- Ne jamais entraver la circulation de l'air de ventilation ou de combustion.

⚠ ATTENTION ! ⚠

Ne grille jamais d'aliments directement sur le brûleur latéral. Il est uniquement destiné à être utilisé avec des casseroles et des poêles.

Nettoyer les brûleurs :

Le barbecue doit être inspecté ou entretenu une fois par an par un personnel de service qualifié.

- Fermer la bouteille de gaz.
- Retirer la grille de cuisson et le bac de récupération des graisses.
- Retirer la vis à l'extrémité du brûleur.
- Soulever d'abord les brûleurs et les détacher de la vanne.
- Nettoyer la surface du brûleur avec la brosse métallique.
- éliminer les obstructions ou les impuretés à l'intérieur du brûleur.
- Vérifier que le brûleur n'est pas endommagé.
- Remettre le brûleur en place.
- Serrer la vis à l'extrémité du brûleur.
- Remettre en place la grille de cuisson et le bac de récupération des graisses.
- Les décolorations de l'unité de brûleur dues à la chaleur dégagée sont normales et inévitables ! Vérifier que le brûleur ne présente pas de fissures et le remplacer par un nouveau brûleur si nécessaire.

Trois possibilités pour nettoyer le tube du brûleur:

(A) Plie un fil de fer rigide en un petit crochet. Passe le crochet à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois. (B) Utilise une brosse à bouteille étroite avec un manche flexible (ne pas utiliser de brosse en laiton), passe la brosse à travers chaque tube de brûleur plusieurs fois.
(C) Pour cette option, porte une protection pour les yeux : utilise un tuyau d'air pour pousser l'air dans le tube du brûleur et les orifices d'air. Vérifie chaque orifice pour t'assurer que l'air sort bien de chaque trou.

Type de flamme :

IMPORTANT !
Le remplacement du panneau frontal et l'adaptation de l'alimentation en air ne doivent être effectués que dans le respect des instructions de réparation correspondantes.

- Les flammes doivent toujours être de couleur bleu foncé, avec des pointes bleu clair et jaunâtres.
- Si l'arrivée d'air au brûleur est trop faible, de la suie se forme et les flammes sont lentes et jaunes.
- Si l'apport d'air est trop important, les flammes vacillent de manière irrégulière et l'allumage devient difficile.
- Les commandes d'alimentation en air sont préréglées en usine et ne nécessitent pas d'ajustement dans des conditions normales. Cependant, dans certains cas, un ajustement peut s'avérer nécessaire.

Remarque :
Il n'y a pas de réglage de l'arrivée d'air pour la STEAKZONE®.

Informations techniques :

500904/-704/ 100929/-729 MOD.

SER.
17.5 kW
1274 g/h (G30/31)
3.2 kW/ 233 g/h MOD. NO. 400 / 100400
3.5 kW/ 255 g/h MOD. NO. 800 / 100800

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20
D-75249 Kieselbronn
WEEE-Reg. DE41898675

230V /AC 50Hz - 15A

CE 2531

2024 YR. 2531CU-0071

WARNING

		[X] G30/31			
		AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE,CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK
	CAT	**I3+(28-30/37)**	**I3+(28-30/37)**	**I3B/P(37)**	**I3B/P(50)**
Butan,Butane, Бутан, Butaan, Butaani, Βουτάνιο, Butano, Butāns, Butanas, Butaan, Bután, Bütan	G30	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Propan, Propane, Пропан, Propaan, Propaani, Προπάνιο, Propano, Propāns, Propanas, Propaan	G31	30 mbar	37 mbar	37 mbar	50 mbar

	Taille des buses	Puissance du brûleur	Puissance totale	Consommation de gaz
Gril (brûleur principal)	0,93 mm	4x3,5 kW	17,5 kW	1020 g/h
Retour à la case départ	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h
Réchaud latéral	0,89 mm	3,2 kW	-	233 g/h
Steakzone®	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h

Seuls le régulateur de pression et le tuyau fournis avec le barbecue peuvent être utilisés. Tout remplacement du régulateur de pression et du tuyau doit être indiqué par le fabricant du barbecue.

Déclaration de conformité :

ÉLIMINATION

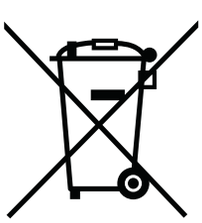
Emballage

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que tu peux éliminer via les centres de recyclage locaux.

Grille :

Ne jette en aucun cas le barbecue avec les déchets ménagers normaux ! Dépose-le auprès d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou auprès de ton service d'élimination des déchets communal. Respecte les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contacte ton service d'élimination des déchets.

Piles et accumulateurs :



Ne pas jeter les piles avec les ordures ménagères. Chaque consommateur est légalement tenu de remettre les piles à un point de collecte de sa commune/de son quartier ou dans le commerce. Elles peuvent ainsi être éliminées dans le respect de l'environnement. Sur les piles contenant des substances nocives, tu trouveras les symboles chimiques Cd pour le cadnium, Hg pour le mercure et Pb pour le plomb. Les piles sont marquées par le symbole ci-contre

Déclaration de conformité :

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales en vigueur. Ceci est confirmé par le marquage CE (les déclarations correspondantes sont déposées chez le fabricant).

Acier inoxydable : conseils et informations sur l'entretien et bien plus encore...

PROPRIÉTÉS :

L'acier inoxydable se compose essentiellement des éléments suivants : fer, carbone, chrome, phosphore, soufre et, selon l'alliage, également du nickel. Les alliages métalliques que nous utilisons ont le numéro de matériau selon EN 1.4301/acier inoxydable 304 (brûleurs et grilles de cuisson) ou EN1.4016/ acier inoxydable 430 (autres éléments du barbecue) et font partie des aciers inoxydables, mais l'acier inoxydable est sensible à la corrosion en ce qui concerne les chlorures, l'acide chlorhydrique, les acides sulfureux et surtout en raison des températures élevées dans l'espace de cuisson. La surface est lisse et non poreuse. Les écaillages sont également exclus.

L'acier inoxydable peut être magnétique en fonction de sa structure métallique et de sa composition. Il ne s'agit toutefois pas d'un inconvénient qualitatif. Comme il existe des matériaux plus durs (p. ex. céramique, pierre, etc.), ceux-ci peuvent laisser des traces de rayures sur la surface après une action mécanique. Une résistance aux rayures n'est pas réalisable dans l'état actuel de la technique et l'apparition de rayures et de traces d'utilisation est donc un processus tout à fait naturel.

La fabrication de nos barbecues en acier inoxydable par pliage, perçage, estampage, soudage est effectuée avec soin, mais certaines tolérances dimensionnelles allant jusqu'à 5 mm sont normales et liées à la fabrication.

Les aciers inoxydables que nous utilisons offrent une meilleure résistance à la corrosion lorsqu'ils sont polis et finement polis. C'est pourquoi toutes les surfaces sont polies et finement polies !

SOINS :

les empreintes digitales : Nettoyer simplement les endroits concernés avec un produit d'entretien pour acier inoxydable. La surface retrouvera ainsi un brillant uniforme.
Entretien général : utilise toujours de l'eau savonneuse chaude et notre huile d'entretien spécialement conçue pour l'acier inoxydable, conformément aux instructions. Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne jamais utiliser de laine d'acier ou de brosses en acier, car l'abrasion peut entraîner la formation de rouille erratique. **Pour tous les produits de nettoyage, il faut qu'ils soient exempts d'acides, de sels et de chlore !**

Veuillez noter que : Les produits que tu prépares ne doivent pas contenir d'acidifiants !
Attention : les MARINADES de toutes sortes contiennent très souvent des acidifiants !

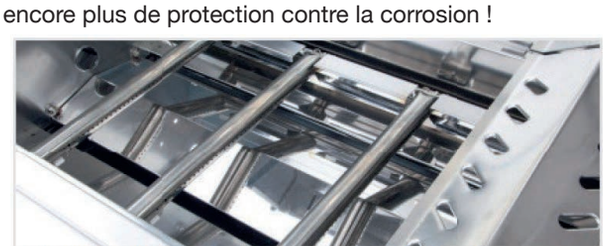
La rouille étrangère qui peut apparaître occasionnellement et qui est due à d'autres pièces rouillées ainsi qu'à des aliments acides ou contenant de l'acide (en particulier à l'intérieur du barbecue) et à des influences extérieures, peut fortement endommager ton ALLGRILL. Cette rouille qui se forme doit être éliminée immédiatement. Par simple frottement ou avec un produit de nettoyage non abrasif. Les résidus difficilement solubles, les rayures légères et les points de rouille peuvent être éliminés avec un papier abrasif adapté à l'acier inoxydable (pas en dessous du grain 280). Cela demande beaucoup de travail ! Il faut faire attention : Dans les surfaces visibles, toujours travailler dans le sens de l'image de ponçage existante, jamais en travers !

NOUS AVONS UNE ASTUCE POUR TOI :

Cuire ton espace barbecue (intérieur) avant la première utilisation ! De la même manière que l'on peut faire cuire n'importe quel ustensile en fer non revêtu. Fais cuire l'intérieur de ton barbecue à pleine puissance et avec le couvercle fermé pendant environ 15 minutes. Les premières décolorations de l'acier inoxydable à l'intérieur sont visibles. Huile l'intérieur complet de ton barbecue (sauf le Backburner et les verres de la lumière BBQ) après refroidissement avec l'huile de ton choix.

Maximum 0,1 l pour tout l'intérieur. (boîte à feu, tôles à flammes, tubes de brûleur, couvercle intérieur) ! Maintenant, tu fais brûler l'huile appliquée en la chauffant avec le couvercle fermé. Ce processus dure environ 10 à 20 minutes et ne doit être effectué que sous surveillance. Elle est terminée lorsque la fumée (combustion de l'huile) s'est arrêtée. Cette opération doit être effectuée à 220°C minimum.

ATTENTION: La température indiquée dans le couvercle est généralement inférieure de 50 à 100°C à celle de la grille ou de la plaque en fonte/inox ! Lors de cette cuisson, l'huile peut naturellement s'enflammer, c'est pourquoi il faut toujours maintenir le couvercle fermé jusqu'à ce que le dégagement de fumée soit terminé (uniquement pour les pièces en acier inoxydable) ! Ainsi, tu obtiendras en turbo la patine (couche protectrice) importante pour ton ALLGRILL et l'intérieur de ton barbecue deviendra très sombre et noir - tu auras ainsi immédiatement encore plus de protection contre la corrosion !



Espace barbecue en acier inoxydable avec tôle flammée Cuire uniquement pour l'acier inoxydable !!!

DE NOMBREUX AUTRES CONSEILS :

1. N'utilise jamais de produit de nettoyage pour four ou autre à l'intérieur du barbecue !
2. Tous les produits de nettoyage chimiques peuvent endommager la surface du barbecue et peuvent en outre être nocifs pour la santé ! (ne pas utiliser tous les produits de nettoyage dégraissants sous la hotte !)
3. Veille à ce que le barbecue soit refroidi avant de le nettoyer !
4. Une patine développée dans l'espace de cuisson protège ton ALLGRILL de la corrosion et le garde prêt à l'emploi plus longtemps !
5. Tu n'obtiendras cette patine que si tu nettoies sans produits chimiques ni détergents !
6. Brûle l'intérieur de ton ALLGRILL et brûle tes restes d'épices et de nourriture. Une fois qu'il n'y a plus de fumée, ils ont été entièrement brûlés (pyrolyse) ! Ensuite, il suffit de nettoyer la grille avec la brosse à barbecue et d'enlever les grosses saletés à l'intérieur du barbecue et sous la grille avec une spatule ! Ne pas enlever la patine (brûlée). Celle-ci a un effet protecteur !
7. Attention : récupérer l'égouttement lorsque tu grilles avec une pierre à sel ! Très agressif !

Edelstahl: Tipps und Informationen zur Pflege und vieles mehr...

BBQ - CONSEILS POUR LE BARBECUE : MARINER, OUI MAIS : Ne jamais mettre d'aliments marinés qui gouttent ou qui dégoulinent sur l'ALLGRILL ! Eliminer également les épices détachées des aliments marinés à sec ! Ces marinades et épices, si elles ne sont pas absorbées par la viande, empêchent l'effet de grillage souhaité ! C'est ce que tu veux ? Tes grillades n'obtiennent pas de branding ni de savoureux arômes de grillade et tu ne fais que brûler les marinades qui se trouvent à la surface ! L'intérieur de ton barbecue est également inutilement sali ! SEULEMENT : Essuyer complètement les marinades et les épices avant de griller.
Tu obtiendras ainsi le meilleur résultat possible au barbecue ! Ta marinade, qui a pénétré dans tes grillades, a un goût parfait !

LE PLAISIR PARFAIT DE LA VIANDE : Une bonne viande est aussi délicieuse sans trop d'assaisonnement. Découvre le plaisir de la viande à l'état pur ! ASTUCE : Assaisonne tes grillades seulement après les avoir grillées - essaie donc !

ÉVITER LES FEUX DE GRAISSE : C'est mieux ainsi - faire griller au préalable les bords très gras de la viande dans une poêle, sur la plaque de gril en fonte fermée ou dans un ustensile fermé pour éviter un feu de graisse.

EN DERNIER LIEU : Les pneus de voiture s'usent Les plaquettes de frein doivent être remplacées - Les batteries s'épuisent ! Il en va de même pour ton ALLGRILL - les tôles de flammes ainsi que les brûleurs à gaz doivent être remplacés une fois, car ils peuvent être très fortement sollicités ! Mais si tu les utilises correctement, tu pourras en profiter très longtemps. En ponçant et en appliquant une nouvelle patine (avec de l'huile alimentaire) 1x par an, tu peux prolonger énormément la durée de vie des brûleurs et des tôles de flammes, ce que nous recommandons !

Entretien de l'acier inoxydable
Art. N° 62-500 500 ml

Entretien de l'acier inoxydable
Art. N° 62-1000 1000 ml

MESURES PRÉVENTIVES : Les aliments riches en sel et en épices ainsi que la diversité des aliments dans l'espace de cuisson (à l'intérieur) peuvent en très peu de temps endommager ton ALLGRILL de manière extrême et accélérer la corrosion !

TIP : Recouvre toujours le tiroir à graisse Easy-Cleaning (module de tiroir à graisse) d'une feuille d'aluminium solide. Répands une fine couche de sable pour oiseaux/jeux uniformément sur toute la surface. Ferme également l'ouverture du bac à graisse (sauf si tu veux récupérer l'huile qui s'égoutte pour la traiter ultérieurement) ! Remplace le film plastique si nécessaire. Cela t'épargnera beaucoup de travail de nettoyage supplémentaire.

ATTENTION: N'utilise jamais de feuille d'aluminium ou de barquettes en aluminium pour les grillades ! Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut griller directement sur la grille, la plaque de cuisson en fonte ou la plaque de cuisson en acier inoxydable.

LO QUE DEBE HACER

- Lea íntegramente las instrucciones de funcionamiento antes de la puesta en servicio.
- Monte la barbacoa exactamente como se describe en las instrucciones de montaje.
- Apriete todas las conexiones de gas.
- Como medida de precaución, compruebe que todos los cables no estén dañados, cortados o agrietados.
- Por su propia seguridad, se recomienda realizar periódicamente una prueba de estanqueidad con agua jabonosa en todas las conexiones roscadas de gas.
- Encienda la barbacoa de gas sólo con la tapa abierta.
- Los reguladores de los quemadores deben desconectarse al abrir la bombona de gas.
- Asegúrese de que los deflectores de llama están montados de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- Mantenga todos los cables de alimentación y tuberías de gas (metal/goma) alejados de las superficies calientes.
- Compruebe todos los quemadores con regularidad para ver si hay obstrucciones causadas por arañas o similares. Estas obstrucciones pueden ser peligrosas y deben eliminarse con regularidad. Véase **“Limpieza de los quemadores”.**
- Utilice únicamente bombonas de gas autorizadas.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule piezas calientes.
- Limpie la bandeja recogegrasa y las placas protectoras de la llama del grill después de cada uso para evitar incendios provocados por la grasa.
- Coloque la barbacoa a una distancia mínima de 1,5 metros de la pared. No la coloque cerca de material inflamable, gasolina o gases líquidos de ningún tipo.
- Mantenga una distancia adecuada de los materiales inflamables (parte trasera al menos a 70 cm - izquierda y derecha al menos a 30 cm), se recomienda una distancia adicional de 60 cm de los paneles de vinilo o los cristales.
- Después de asar, pon los quemadores de la barbacoa de gas a máxima potencia y deja que se consuman durante 5-15 minutos. Así se queman los restos de comida y se facilita la limpieza posterior de la barbacoa (pirólisis). Mantenga el capó abierto y la parrilla vigilada en todo momento. No olvide cerrar el suministro de gas.

LO QUE NO DEBE HACER

- Encienda, caliente o utilice el grill sin la bandeja recogegrasa/el cajón recogegrasa.
- No se incline sobre la parrilla durante el funcionamiento y enciéndala con la tapa cerrada.
- Almacene líquidos y materiales inflamables cerca del aparato.
- Utilizar el aparato con una cubierta de protección contra la intemperie.
- Cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento.
- Utilice plástico o vidrio sobre la parrilla caliente.
- Utilizar con vientos fuertes.
- Desmontaje independiente de la válvula y otros componentes a través de los cuales fluye el gas.
- Realice una prueba de estanqueidad con una llama abierta.
- Guarde la botella de repuesto en el armario bajo.
- Guarde la bombona de gas en posición horizontal (colóquela siempre en posición vertical).
- Utilización en locales cerrados.
- Realizar cambios estructurales y técnicos.
- Mover la parrilla durante su uso.
- Obstruir la ventilación del aparato.
- Ni la manguera de gas ni los cables eléctricos deben entrar en contacto con el aparato cuando está caliente.
- No utilice carbón ni otros combustibles sólidos. Sólo para uso con el inserto de carbón ALLGRILL (Art. 88001).
- Desconecte las conexiones de gas mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Dejar sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice un limpiador de alta presión para limpiar la barbacoa o sus componentes.
- Cubra más del 75% de la superficie de asado con metal sólido (por ejemplo, placas de hierro fundido o planchas de acero inoxidable).
- Utilizar bombonas oxidadas o abolladas.

TIPO DE GAS

Este aparato sólo es apto para su uso con butano, propano o sus mezclas de gas a baja presión y está equipado con el regulador de baja presión alemán de 50 mbar a través de una manguera flexible. El aparato está preparado para funcionar con butano, propano o sus mezclas a 28-50mbar de las categorías I 3B/P(30), I3+(28-30/37), I3B/P(37) e I3B/P(50).

Categoría de gas	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3P(37)	I3B/P(50)
Tipo de gas/presión	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Países	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Manguera de gas y regulador de gas

Utilice únicamente reguladores de presión y mangueras de gas homologados para gas a baja presión.
El regulador de presión debe cumplir la norma EN16129 y estar actualizado.
Se recomienda sustituir el regulador de presión al menos cada 6 años.
La manguera debe tener una longitud mínima de 0,7 m y máxima de 1,5 m y debe cumplir las normas del país correspondiente. Si la manguera está desgastada o dañada, sustitúyala.
Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o pinzada.
Se recomienda sustituir la manguera cada 6 años a partir de la fecha de fabricación.
Asegúrese de que la manguera no se retuerza durante la instalación.

¡¡¡ADVERTENCIA !!!

UTILICE GUANTES PROTECTORES DURANTE EL USO Y LA LIMPIEZA. ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO, EL USUARIO DEBE CONECTAR LA MANGUERA DE GAS Y EL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS DISPONIBLES EN EL MERCADO DEL PAÍS CORRESPONDIENTE. ¡NO DESMONTE NI MODIFIQUE LAS PIEZAS SELLADAS!

Guardar la barbacoa de gas

Cuando no se utilice la barbacoa, sólo podrá guardarse en el interior si se ha cerrado el suministro de gas y se ha retirado la bombona. Si la barbacoa no se utiliza durante un periodo de tiempo prolongado, guárdela en un lugar seco y protéjala de las influencias externas.

BOMBONA DE GAS Y CONEXIÓN

Manguera y regulador de gas

Utilice siempre bombonas de gas con un peso mínimo de llenado de 5 kg y un peso máximo de llenado de 11 kg. La bombona de gas debe estar fabricada y etiquetada de acuerdo con la normativa nacional y regional vigente. Compruebe que la bombona de gas contiene suficiente gas para hacer funcionar la barbacoa. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor de gas local.

Utilice el regulador de presión de gas y la manguera de gas de ALLGRILL. Si no están incluidos en el volumen de suministro, utilice un regulador y una manguera que cumplan la normativa nacional y regional.

La longitud de manguera recomendada es de 0,8 m, la manguera no debe ser superior a 1,5 m. Compruebe regularmente si la manguera presenta grietas, zonas fundidas o desgaste. Sustitúyala si es necesario. La manguera debe sustituirse antes de la “fecha de caducidad” impresa.

Utilice únicamente el espacio de los bajos de la barbacoa para guardar la bombona de gas conectada. La bombona de gas no debe superar las dimensiones máximas (anchura, altura) del compartimento de gas integrado en la placa base. Las bombonas de repuesto no deben guardarse en la base de la barbacoa ni en sus inmediaciones.

Conexión e instalación:

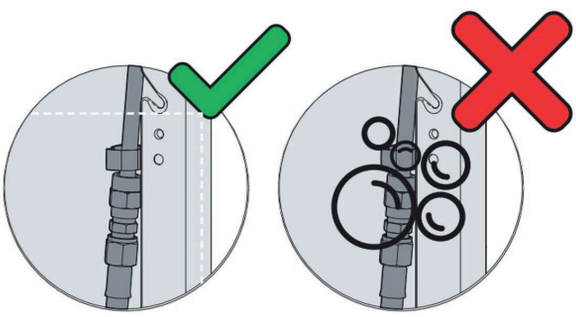
1. Compruebe que la bombona de gas no esté abollada ni oxidada y, en caso de duda, hágala revisar por su proveedor de gas.
2. No utilice nunca bombonas de gas con la válvula dañada.
3. Coloque la bombona de gas en la zona prevista para ello en la placa base.
4. Asegúrese de que la manguera de gas no esté retorcida ni doblada.
5. Retire la tapa o el tapón de la válvula de gas de la botella.
6. Enrosque el regulador de presión de gas en la válvula de la botella.
7. Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con la bandeja recogegrasa u otras superficies calientes de la barbacoa, de lo contrario podría derretirse y provocar un incendio.
8. Mantenga la bombona de gas alejada del calor directo y de la luz solar directa.
9. Compruebe la estanqueidad de todas las conexiones antes de poner en funcionamiento la parrilla; en caso de duda, realice una prueba de estanqueidad.

Prueba de estanqueidad y desconexión de la bombona de gas

1. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén en la posición “OFF” y que la parrilla esté fría.
2. Retire todas las fuentes de ignición. (material altamente inflamable como encendedores o cerillas).
3. Gire ahora la válvula de la bombona de gas a la posición “OPEN/OPEN/ON” (gire la válvula de la bombona en sentido anti-horario).
4. Cubra todas las conexiones de gas (conexiones roscadas) y conexiones del regulador, manguera, regulador de presión interno, colector, válvula del quemador lateral, válvula de la zona de filete, válvula del quemador trasero con una solución de jabón líquido y agua (proporción 1:1).
5. **La formación de burbujas indica una fuga de gas. -> Entonces vea el siguiente punto:** “Si detecta una fuga de gas”.

Si detecta una fuga de gas:

1. Apriete firmemente todas las conexiones.
2. Si esto no detiene la salida de gas, apague inmediatamente la bombona de gas y desconéctela de la barbacoa.
3. Haga inspeccionar la parrilla por un instalador o distribuidor certificado.
4. No utilice la parrilla hasta que la fuga haya sido reparada.



Tolerancias dimensionales

¿La tapa está un poco torcida, las puertas no están enrasadas con el imán de la puerta o el panel lateral no está enrasado con el panel frontal de la parrilla?
Las tolerancias dimensionales son normales y también pueden verse influidas negativamente por el transporte.
El transporte también puede causar “tensiones” que pueden “deformar” los componentes de la parrilla, pero esto se puede reparar fácilmente con un poco de fuerza.
Por lo tanto, le pedimos que “presione” / “doble” dichas irregularidades para que las piezas de la parrilla encajen perfectamente y el aspecto de la parrilla cumpla sus requisitos.

Nuestras parrillas de acero inoxidable se fabrican cuidadosamente mediante plegado, taladrado, punzonado y soldadura, pero es normal que existan ciertas tolerancias dimensionales de hasta 5 mm debidas al proceso de fabricación.

Si tiene algún problema o duda, póngase en contacto con su distribuidor especializado en cualquier momento. Estarán encantados de ayudarle y asesorarle.

OPERACIÓN

Enciende la barbacoa:

Quemar todos los residuos antes del primer uso:

- Haga funcionar todos los quemadores principales a máxima potencia durante unos 30 minutos.
- Ahora la parrilla empieza a “echar vapor” y emite un “olor”, esto se debe a la “combustión” de los residuos de producción, aceites y lubricantes utilizados durante la fabricación y ya no se produce posteriormente.
- No utilice el quemador lateral ni el quemador trasero cuando se esté “quemando”.
- **Por favor, “queme” la parrilla después de “quemarla” Encontrará toda la información en “Acero inoxidable: consejos e información sobre su cuidado y mucho más...”**

Encendido del quemador principal

1. Abra la tapa del grill.
2. Presione el mando de control del quemador principal y gírelo lentamente en sentido antihorario hasta la posición más alta, accionando al mismo tiempo el encendido piezoeléctrico para encender el quemador. (Al encender por primera vez, esto puede tardar algún tiempo hasta que todos los conductos se hayan llenado de gas).
3. c Una vez que el quemador se ha encendido correctamente, puede soltar el mando de control y variar la llama del quemador de forma continua.
4. Si el quemador no se enciende en 10 segundos, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF. Espere 5 minutos hasta que el gas se haya evaporado y podrá repetir el proceso.

Encendido del quemador infrarrojo trasero/trasero

1. Abra la tapa del grill.
2. Presione el botón de control del quemador infrarrojo trasero y gírelo lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición más alta, al mismo tiempo accione el encendido piezoeléctrico para encender el quemador. (Al encender por primera vez, esto puede tardar algún tiempo hasta que todas las líneas se hayan llenado de gas y la cerámica esté enriquecida con gas - aprox. 20-30 segundos).
3. Si el quemador no se enciende, gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF y repita el paso 2.

Backburner - Keramikbrenner

Encendido de la STEAKZONE® y del quemador lateral:

1. Abrir la tapa del grill.
2. Presione el mando de control del quemador lateral/ STEAKZONE y gírelo lentamente en sentido antihorario hasta la posición más alta, al mismo tiempo accione el encendido piezoeléctrico para encender el quemador. (Al encender por primera vez, esto puede tardar algún tiempo hasta que todos los conductos se hayan llenado de gas. La cerámica debe enriquecerse primero con gas, por lo que el quemador siempre se enciende más lentamente que un “quemador de gas normal” (aprox. 20-30 segundos).
3. Si el quemador no se enciende, gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF y repita el paso 2.

Steakzone®

Instrucciones para la barbacoa:

Utilice el quemador principal:

- Caliente la parrilla con todos los quemadores principales cerrados durante unos 10 minutos antes de cocinar.
- Los alimentos que sólo se asan brevemente, como el pescado o las verduras, pueden prepararse con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes en toda la superficie de asado, lo que significa que la carne se cocina de forma más uniforme. En combinación con nuestro AIR-SYSTEM, el efecto de aire circulante en el grill de gas acorta incluso el tiempo de cocción.
- Recomendamos engrasar las rejillas de la parrilla o los alimentos antes de calentarlos para evitar que se peguen al asar carne magra.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos en cocinarse, por ejemplo los asados, pueden asarse indirectamente sobre los quemadores opuestos, véase “Asado indirecto”.
- Elimine el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas e incendios de grasa, elimine la marina con Zewa y corte el exceso de grasa.
- Cuando se encienda, aleje los alimentos de las llamas y reduzca el fuego. Deja la tapa abierta.

Asado directo:

Este método de asado se utiliza para dorar alimentos que se preparan rápidamente, por ejemplo, hamburguesas, filetes, verduras, etc. Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla/plancha de hierro fundido/plancha de acero inoxidable. En primer lugar, dore los alimentos para que no pierdan su jugo ni su sabor. A continuación, reduzca la temperatura del grill hasta alcanzar el punto de cocción deseado. **Mantén la tapa cerrada en la medida de lo posible para evitar perder demasiado calor.**

Asado indirecto:

Este método de asado utiliza temperaturas bajas y el calor circula alrededor de los alimentos para cocinarlos lenta y uniformemente. Utilice este método de asado para preparar piezas grandes de carne que se queman con frecuencia, como asados o pollo. Encienda uno o varios quemadores y coloque los alimentos donde no haya ningún quemador encendido. Para distribuir el calor de forma aún más uniforme, utilice nuestro SISTEMA DE AIRE para conseguir una distribución absolutamente uniforme del calor cuando ase a la parrilla de forma indirecta y **Mantenga siempre la tapa cerrada.**

STEAKZONE® (si está disponible):

Para empezar, siga las instrucciones **“Encendido de la STEAKZONE® y del quemador lateral”.** A la máxima potencia, el calor infrarrojo proporciona una “superficie de asado” plana para cocinar a la parrilla caliente.
Para cocinar como en una placa de cocción, puede regular a una temperatura más baja y utilizar una sartén/una olla (sin revestimiento y apta para gas) de 15-35 cm (más de 30 cm requiere una rejilla regulable en altura). No cubra nunca más del 75% de la superficie.

Quemador lateral (si está disponible):

El quemador lateral puede utilizarse como placa de cocción para preparar salsas o sopas. Recomendamos ollas o sartenes de hierro fundido con un diámetro de 15-35 cm (más de 30 cm requiere una rejilla ajustable en altura). Asegúrese de que su barbacoa está en un lugar protegido del viento, de lo contrario el rendimiento del quemador lateral se verá perjudicado.

ATENCIÓN

Nunca ase alimentos directamente en el quemador lateral. Sólo está pensado para su uso con ollas y sartenes.

ATENCIÓN

No cierre nunca la tapa del quemador lateral mientras el aparato esté en uso o todavía caliente.

ATENCIÓN

No utilice el quemador lateral para freír. El uso de aceite puede ser peligroso. Nunca deje el grill desatendido mientras esté en funcionamiento y ¡mantenga alejados a los niños mayores!

ATENCIÓN

Elimine regularmente la grasa de todo el aparato, incluida la bandeja recogegrasa y los insertos de protección de la llama, para evitar depósitos e incendios provocados por la grasa.

ATENCIÓN

No deje nunca alimentos sin vigilancia en los quemadores encendidos.

Uso del quemador trasero y del espetón giratorio:

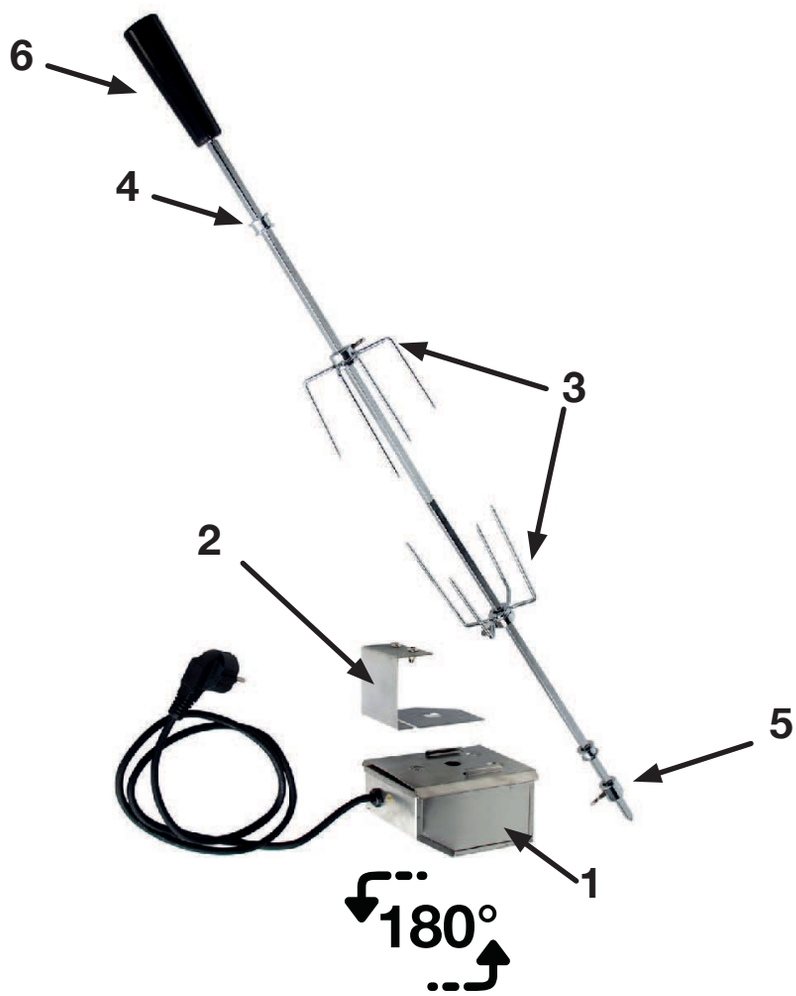
Montaje del kit de asador giratorio (accesorio opcional)

Nota:
Retire la rejilla de calentamiento antes de utilizar el quemador trasero y el palo de asar. El calor extremo puede dañar la rejilla de calentamiento.

1. Fije el motor del asador (1) al lateral de la parrilla utilizando el soporte de montaje (2).
2. Una vez montado el soporte (2) en la parrilla, deslice el motor del asador sobre (1).
3. Deslice la 1ª pinza de brocheta (3) en la barra de la barbacoa y atorníllela en su sitio, después fije la carne y asegúrela con la 2ª pinza de brocheta (3).
4. Inserte el casquillo (sin tornillo de apriete) (4) sobre el extremo puntiagudo de la varilla del pincho y coloque el pincho de la parrilla en el motor.
5. Deslice el casquillo/anillo de tope (con tornillo de apriete) (5) en el lado del mango de la varilla de escupir y colóquelo en la muesca de la cámara de combustión/pared lateral. A continuación, introduzca la varilla hasta el tope en el motor y apriete el tornillo de apriete del anillo de tope (5). **El motor del asador (1) se puede empujar en ambas direcciones para los tamaños de parrilla S-L. Es correcto cuando el asador y los revestimientos (4;5) descansan limpiamente en la muesca de la cámara de combustión/pared lateral.**
6. Coloque el asa de la brocheta (6) para poder retirar fácilmente los alimentos terminados de la parrilla.

Consejo:
Si las rejillas de la parrilla estorban al preparar trozos grandes de carne, también puede retirarlas.

IMPORTANTE1!
TUtilice siempre guantes de protección térmica cuando manipule el grill.
La orientación del motor varía en función del grill. ¡Ambas orientaciones pueden ser correctas!



Piedra para pizza: cuidado y uso

Nuestras piedras para pizza están hechas de cordierita. Antes de utilizar la piedra por primera vez, límpiela con un paño húmedo y déjela secar bien. No utilice aceite ni otros líquidos.

Aplicación:

- Calentar la piedra para pizza durante unos 15-20 minutos a 200-250°C.
- Cuando lo utilice en el horno, colóquelo siempre sobre la rejilla, no sobre una bandeja de horno ni sobre la base del horno.

Limpieza:

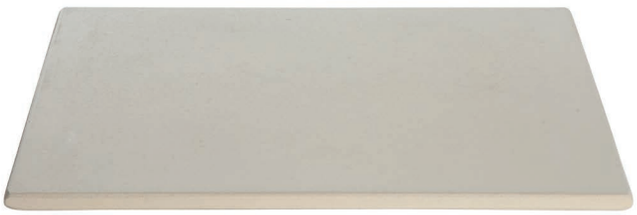
- Si algo se quema a pesar del precalentamiento, límpielo sólo cuando se haya enfriado.
- Retire cuidadosamente los residuos con una rasqueta o un paño no demasiado húmedo.
- No utilice productos de limpieza ni detergentes.
- Déjelo secar al aire antes de volver a utilizarlo.

Si utiliza pizzas o panecillos congelados, deberá descongelarlos completamente antes de hornearlos, ya que la diferencia de temperatura podría dañar la piedra. Con el tiempo, pueden formarse manchas y decoloración en la piedra para pizza. Esto es normal y no afecta a su funcionamiento.

TIP: Para barbacoas de gas más pequeñas (2-4 quemadores / S-L), recomendamos elevar la piedra para pizza de la parrilla (por ejemplo, piedra para huesos, piedra para hornear, fuente de horno, etc.) para evitar que la piedra para pizza se caliente demasiado y la base se queme.

¡Diviértanse y buen provecho!

Accesorios opcionales:



Piedra para pizza 41 x 36 x 1,5 cm **Art. No 9839**
Piedra para pizza 30 x 40 x 1,5 cm **Art. Nº 9849**

Piedra para pizza ø 33 x 1,5 cm **Art. No. 9813**
Piedra para pizza ø 26 x 1,5 cm **Art. No. 9865**

Cortador de pizza 35 x 2,5 x 12 cm **Art. No. 9853**

Tijeras para pizza 27 cm **Art. No. 8942**

Limpieza y mantenimiento:

1. Los estropajos o la lana de acero pueden rayar/dañar las superficies.
2. SÓLO use agua jabonosa tibia y aceite para el cuidado del acero inoxidable para limpiar el exterior de la parrilla.

Bandeja recogegrasa / cajón recogegrasa:

Cada cuerpo de parrilla, zona de bistec y quemador drop-in viene con una bandeja de goteo de grasa / cajón de grasa. Se puede extraer fácilmente para limpiarla con regularidad y evitar incendios provocados por la grasa.

- La grasa y los líquidos que gotean se acumulan en la bandeja recogegrasa/el cajón recogegrasa situado debajo del grill.
- Fórralos con papel de aluminio y ponles arena para pájaros, arena de juego o arena para gatos.
- Como resultado, la grasa/aceite que gotea se adhiere a la arena/arena para gatos, lo que evita casi por completo los incendios provocados por la grasa y facilita enormemente la limpieza.
- Compruebe con regularidad si el cajón de grasa está lleno de restos de grasa y cambie el papel de aluminio y la arena o arena para gatos según sea necesario.

Panel de control:

Utilice SÓLO agua jabonosa tibia.
El texto está impreso en el panel de control/control, que se irá despegando gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos, limpiadores de acero inoxidable o esponjas que rayen.
Si el panel de control se limpia correctamente, el texto permanece oscuro y legible.

Primer uso:

Antes de utilizar su ALLGRILL por primera vez, le recomendamos que “queme” toda la cámara de combustión, el deflector de llama, los quemadores y las rejillas de la parrilla. Ya que el acero inoxidable es susceptible a la corrosión debido a los cloruros, el ácido clorhídrico, los ácidos sulfurosos y, sobre todo, a las altas temperaturas de la cámara de cocción.

Encontrará instrucciones sobre cómo hacerlo en nuestro canal de YouTube:

Limpieza de las rejillas de la parrilla (acero inoxidable, acero inoxidable fundido y hierro fundido):

Todas nuestras parrillas se limpian siguiendo el mismo principio.

- Las rejillas de la parrilla se “queman” a máxima potencia.
- A continuación, cepille los “residuos incrustados” con el cepillo para parrillas.
- Las parrillas de acero inoxidable y acero inoxidable fundido se decoloran con el uso regular debido a las altas temperaturas.
- Lubrique SIEMPRE ligeramente las rejillas de hierro fundido después de limpiarlas, de lo contrario podrían oxidarse. Si esto ocurriera, simplemente lije la rejilla, lubríquela y continúe asando.

STEAKZONE® y quemador/quemador trasero de cerámica:

- Toda la grasa que gotea y los restos de comida que caen sobre la cerámica se queman completamente debido al enorme calor.
- No limpie nunca los quemadores cerámicos con un cepillo de barbacoa ni con agua.
- Enciende el quemador trasero y déjalo a fuego alto durante 5-10 minutos para eliminar todos los residuos.
- Deje funcionar la STEAKZONE® durante aprox. 5,10 minutos después de su uso hasta que ya no queden puntos negros en la cerámica al rojo vivo.

STEAKZONE® y quemador trasero de cerámica:

La barbacoa debe ser revisada o mantenida una vez al año por personal de servicio cualificado.

- No obstruya nunca el flujo de ventilación o de aire de combustión.

⚠ ATENCIÓN ⚠

Nunca ase alimentos directamente en el quemador lateral. Sólo está pensado para su uso con ollas y sartenes.

Limpieza de los quemadores:

La barbacoa debe ser revisada o mantenida una vez al año por personal de servicio cualificado.

- Cerrar la bombona de gas.
- Retire la rejilla de la parrilla y la bandeja recogegrasa.
- Quitar el tornillo del extremo del quemador.
- Levante con cuidado los quemadores y sepárelos de la válvula.
- Limpie la superficie del quemador con el cepillo de alambre.
- Eliminar obstrucciones o impurezas en el interior del quemador.
- Compruebe si el quemador está dañado.
- Vuelva a insertar el quemador.
- Apriete el tornillo en el extremo del quemador.
- Vuelva a colocar la rejilla de la parrilla y la bandeja recogegrasa.
- Es normal e inevitable que el quemador se decolore debido al desarrollo de calor. Compruebe si hay grietas en el quemador y sustitúyalo por uno nuevo en caso necesario.

Tres opciones para limpiar el tubo del quemador:

(A) Doble un alambre rígido en forma de gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
(B) Utilizando un cepillo de botella estrecho con un mango flexible (no utilice un cepillo de alambre de latón), pase el cepillo a través de cada tubo del quemador varias veces.
(C) Utilice protección ocular para esta opción: utilice una manguera de aire para introducir aire a presión en el tubo del quemador y en los puertos de aire. Compruebe cada conexión para asegurarse de que sale aire por cada orificio.

Tipo de llama:

IMPORTANTE
El panel frontal sólo puede sustituirse y el suministro de aire ajustarse de acuerdo con las instrucciones de reparación correspondientes.

- Las llamas deben tener siempre un color azul oscuro con puntas azul claro y amarillentas.
- Si el suministro de aire al quemador es demasiado bajo, se produce hollín y las llamas son lentas y amarillas.
- Si el suministro de aire es demasiado alto, las llamas se encenderán de forma irregular y habrá dificultades con el encendido.
- Los reguladores de suministro de aire vienen preajustados de fábrica y no es necesario ajustarlos en condiciones normales. Sin embargo, puede ser necesario un ajuste en casos individuales.

Nota:
La STEAKZONE® no dispone de control de suministro de aire.

Información técnica:

500904/-704/ 100929/-729 MOD.

SER.
17.5 kW
1274 g/h (G30/31)
3.2 kW/ 233 g/h MOD. NO. 400 / 100400
3.5 kW/ 255 g/h MOD. NO. 800 / 100800

ALL GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20
D-75249 Kieselbronn
WEEE-Reg. DE41898675

230V /AC 50Hz - 15A

CE 2531

2024 YR. 2531CU-0071

WARNING

		[X] G30/31			
		AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE,CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK
	CAT	**I3+(28-30/37)**	**I3+(28-30/37)**	**I3B/P(37)**	**I3B/P(50)**
Butan,Butane, Бутан, Butaan, Butaani, Βουτάνιο, Butano, Butāns, Butanas, Butaan, Bután, Bütan	G30	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Propan, Propane, Пропан, Propaan, Propaani, Προπάνιο, Propano, Propāns, Propanas, Propaan	G31	30 mbar	37 mbar	37 mbar	50 mbar

	Tamaño de la boquilla	Potencia del quemador	Rendimiento global	Consumo de gas
Grill (quemador principal)	0,93 mm	4x3,5 kW	17,5 kW	1020 g/h
Quemador	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h
Cocina lateral	0,89 mm	3,2 kW	-	233 g/h
Steakzone®	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h

Sólo deben utilizarse el regulador de presión y la manguera suministrados con la barbacoa. La sustitución del regulador de presión y de la manguera debe ser especificada por el fabricante de la barbacoa.

Declaración de conformidad:

DISPOSICIÓN

Embalaje

El envase está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que puede desechar en los centros de reciclaje locales.

Parrilla:

No tire nunca la barbacoa a la basura doméstica normal. Elimínela a través de una empresa de eliminación de residuos autorizada o de su centro municipal de eliminación de residuos. Respete la normativa vigente. En caso de duda, póngase en contacto con su centro de eliminación de residuos.

Pilas y baterías recargables:

No tire las pilas a la basura doméstica. Todo consumidor tiene la obligación legal de desechar las pilas en un punto de recogida de su municipio/barrio o en un punto de venta. Esto permite eliminarlas de forma respetuosa con el medio ambiente. Las pilas que contienen sustancias nocivas se etiquetan con los símbolos químicos Cd para el cadmio, Hg para el mercurio y Pb para el plomo. Las pilas se etiquetan con el símbolo que aparece junto a ellas.

Declaración de conformidad:

Este producto cumple las directivas europeas y nacionales aplicables. Así lo confirma el marcado CE (las declaraciones correspondientes pueden solicitarse al fabricante).

Acero inoxidable: consejos e información sobre su cuidado y mucho más...

PROPIEDADES:

El acero inoxidable se compone esencialmente de los elementos hierro, carbono, cromo, fósforo, azufre y, según la aleación, níquel. Las aleaciones metálicas que utilizamos tienen el número de material EN 1.4301/acero inoxidable 304 (quemadores y rejillas de la parrilla) o EN 1.4016/acero inoxidable 430 (otros componentes de la parrilla) y pertenecen a los aceros inoxidables, pero el acero inoxidable es susceptible a la corrosión por cloruros, ácido clorhídrico, ácidos sulfurosos y, sobre todo, por las altas temperaturas de la cámara de cocción. La superficie es lisa y no porosa. También es imposible que se astille.

Dependiendo de su estructura y composición metálica, el acero inoxidable puede ser magnético. Sin embargo, esto no es una desventaja cualitativa. Como hay materiales más duros (por ejemplo, cerámica, piedra, etc.), éstos pueden dejar arañazos en la superficie tras un impacto mecánico. La resistencia a los arañazos no puede realizarse según el estado actual de la técnica, por lo que la aparición de arañazos y signos de desgaste es un proceso completamente natural.

Nuestras parrillas de acero inoxidable se fabrican cuidadosamente mediante plegado, taladrado, punzonado y soldadura, pero es normal que existan ciertas tolerancias dimensionales de hasta 5 mm debidas al proceso de fabricación.

Los aceros inoxidables que utilizamos ofrecen mayor resistencia a la corrosión cuando están pulidos y rectificados con precisión. Por eso todas las superficies están pulidas y rectificadas con precisión.

CUIDADO:

Huellas dactilares: Basta con limpiar las zonas afectadas con un producto para el cuidado del acero inoxidable. De este modo, la superficie volverá a tener un brillo uniforme.
Cuidados generales: Utilice siempre agua jabonosa templada y nuestro aceite especial para acero inoxidable siguiendo las instrucciones. Al limpiar acero inoxidable, no utilice nunca estropajos ni cepillos de acero, ya que la abrasión puede provocar la formación de óxido extraño. **Todos los productos de limpieza deben estar libres de ácidos, sales y cloro.**

Tenga en cuenta lo siguiente: Los productos que prepare no deben contener acidificantes.
Atención: ¡LOS MARINADOS DE TODO TIPO CONTIENEN MUY A MENUDO ACIDIFICANTES!

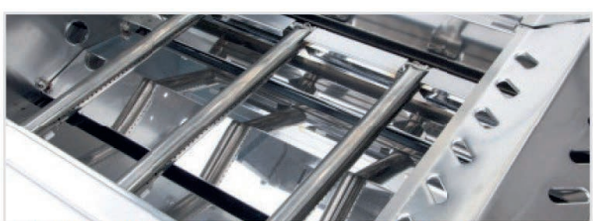
El óxido extraño ocasional, que puede ser causado por otras piezas oxidadas, así como por alimentos ácidos y acidulados (especialmente en el interior de la parrilla) e influencias externas, puede dañar gravemente su ALLGRILL. Este óxido debe eliminarse inmediatamente. Simplemente límpielo con un paño o utilice un producto de limpieza no abrasivo. Los residuos difíciles de eliminar, los ligeros arañazos y las manchas de óxido pueden eliminarse con papel de lija adecuado para acero inoxidable (grano 280 como mínimo). Esto requiere mucho trabajo. Atención: En superficies visibles, trabaje siempre en la dirección del patrón de lijado existente, nunca a través de él.

AQUÍ TENEMOS UN CONSEJO PARA TI:

Queme la cámara de su parrilla (por dentro) antes de usarla por primera vez. Como lo haría con cualquier utensilio de cocina de hierro sin revestimiento. Queme el interior de su grill a máxima potencia y con la tapa cerrada durante unos 15 minutos. Verá la primera decoloración en el interior de acero inoxidable. Después de enfriarse, unte todo el interior de su barbacoa (excepto el quemador trasero y los cristales de la luz de la barbacoa) con un aceite de su elección.

Máximo 0,1 litros para todo el interior. ¡(hogar, placas de llama, tubos de quemador, interior de la tapa)! Ahora queme el aceite aplicado calentándolo con la tapa cerrada. Este proceso dura aprox. 10-20 minutos y sólo debe realizarse bajo supervisión. Estará terminado cuando deje de salir humo (combustión del aceite). Este proceso debe realizarse a una temperatura mínima de 220°C.

ATENCIÓN: La temperatura indicada en la tapa suele ser 50-100°C inferior a la de la parrilla o la placa de hierro fundido/acero inoxidable. Durante este PROCESO DE QUEMADO, el aceite puede encenderse de forma natural, por lo que deberá mantener siempre la tapa cerrada hasta que deje de humear (sólo para piezas de acero inoxidable). De esta forma conseguirá la importante pátina (capa protectora) para su ALLGRILL en modo turbo y el interior de su parrilla se volverá muy oscuro y negro - ¡así tendrá inmediatamente aún más protección contra la corrosión!



Cámara de cocción de acero inoxidable con placa de cocción ¡¡¡Sólo apto para acero inoxidable!!!

MUCHOS MÁS CONSEJOS:

1. No utilice nunca limpiador de hornos o similares en el interior del grill.
2. Todos los productos químicos de limpieza pueden dañar la superficie de la parrilla y ser perjudiciales para la salud. (¡No utilice limpiadores desengrasantes bajo el capó!)
3. Asegúrese de que la parrilla se haya enfriado antes de limpiarla.
4. Una pátina desarrollada en el compartimento de la parrilla protege su ALLGRILL de la corrosión y lo mantiene listo para su uso durante más tiempo.
5. Esta pátina sólo se consigue limpiando sin productos químicos ni detergentes.
6. Queme el interior de su ALLGRILL y queme los restos de especias y alimentos. Cuando ya no humee, ¡se habrán quemado por completo (pirólisis)! A continuación, limpie simplemente la parrilla con el cepillo para parrillas y utilice una espátula para eliminar la suciedad gruesa del interior y de debajo de la parrilla. No quite la pátina (residuos quemados). Tiene un efecto protector.
7. Atención: ¡Recoja el agua que gotea cuando ase a la parrilla con una piedra de sal! Es muy agresiva.
8.

Acero inoxidable: consejos e información sobre su cuidado y mucho más...

BBQ - CONSEJOS PARA LA BARBACOA: MARINAR, SÍ PERO: ¡No ponga nunca alimentos marinados goteando o escurriendo en el ALLGRILL! ¡Elimine también las especias sueltas de los alimentos marinados secos! Estos adobos y especias, si no son absorbidos por la carne, ¡inhiben el efecto de asado deseado! ¿Es eso lo que desea? ¡Su comida a la parrilla no obtendrá ninguna marca ni sabroso sabor a parrilla y sólo quemará los adobos en la superficie! Además, ¡contaminará innecesariamente el interior de su barbacoa! SÓLO ASÍ: Limpie completamente los adobos y las especias antes de asar. Así obtendrá el mejor resultado posible. El adobo, que se ha impregnado en los alimentos, ¡sabrá perfecto!

PERFECTO DISFRUTE DE LA CARNE: La buena carne también sabe bien sin muchos condimentos. Descubra el sabor puro de la carne. CONSEJO: condimente los alimentos sólo después de asarlos, ¡pruébelo!

EVITAR LOS INCENDIOS PROVOCADOS POR LA GRASA: Es mejor así: fríe los bordes de la carne muy grasa con antelación en una sartén, en la plancha de hierro fundido cerrada o en una vajilla cerrada para evitar el fuego de la grasa.

POR ÚLTIMO, PERO NO POR ELLO MENOS IMPORTANTE: Los neumáticos de los coches se desgastan Hay que cambiar las pastillas de freno - ¡Las pilas se agotan! Lo mismo ocurre con su ALLGRILL: las placas de la llama y los quemadores de gas deben sustituirse en algún momento, ya que pueden sufrir mucho desgaste. Sin embargo, si se tratan adecuadamente, podrá disfrutar de ellos durante mucho tiempo. Lijando y volviendo a aplicar una pátina (con aceite de cocina) una vez al año, podrá prolongar enormemente la vida útil de los quemadores y las placas de llama, por lo que se lo recomendamos.

Cuidado de acero inoxidable
Art. Nº 62-500 500 ml

Cuidado de acero inoxidable
Art. Nº 62-1000 1000 ml

MEDIDAS PREVENTIVAS: Los alimentos muy salados, picantes y la variedad de alimentos diferentes en la zona de asado (interior) pueden causar daños extremos a su ALLGRILL en muy poco tiempo y acelerar la corrosión.

TIP: Forre siempre el cajón de grasa Easy-Cleaning (módulo del cajón de grasa) con papel de aluminio resistente. Espolvoree una fina capa de arena para pájaros/arena de juego uniformemente por toda la superficie. Cierre también la abertura del cajón de grasa (a menos que quiera recoger el aceite que gotea para su posterior procesamiento). Cambie la lámina cuando sea necesario. Esto le ahorrará mucho trabajo de limpieza adicional.

ATENCIÓN: No utilice nunca papel de aluminio ni bandejas de aluminio para asar. Para obtener los mejores resultados, ase directamente sobre la rejilla, la placa de hierro fundido o la placa de acero inoxidable.

COSA FARE

- Prima della messa in funzione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Assemblare il barbecue esattamente come descritto nelle istruzioni di montaggio.
- Serrare tutti i collegamenti del gas.
- Per precauzione, controllare che tutti i cavi non siano danneggiati, tagliati o incrinati.
- Per la propria sicurezza, si raccomanda di effettuare regolarmente una prova di tenuta con acqua saponata su tutti i raccordi a vite del gas.
- Accendere il barbecue a gas solo con il coperchio aperto.
- I regolatori dei bruciatori devono essere spenti quando si apre la bombola del gas.
- Assicurarsi che i deflettori di fiamma siano montati secondo le istruzioni di montaggio.
- Tenere tutti i cavi di alimentazione e i tubi del gas (metallo/gomma) lontani dalle superfici calde.
- Controllare regolarmente tutti i bruciatori per verificare che non vi siano ostruzioni causate da ragni o simili. Tali ostruzioni possono essere pericolose e devono essere rimosse regolarmente. Vedere "Pulizia dei bruciatori".
- Utilizzare solo bombole di gas autorizzate.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.
- Pulire la vaschetta di raccolta del grasso e le piastre di protezione della fiamma del grill dopo ogni utilizzo per evitare incendi di grasso.
- Posizionare il barbecue ad almeno 1,5 metri di distanza dalla parete. Non posizionarlo vicino a materiali infiammabili, benzina o gas liquidi di qualsiasi tipo.
- Mantenga una distancia adecuada de los materiales inflamables (la parte trasera al menos 70 cm - la izquierda y la derecha al menos 30 cm); se recomienda una distancia adicional de 60 cm de los paneles de vinilo o vidrio.
- Dopo aver grigliato, impostare i bruciatori del barbecue a gas alla massima potenza e lasciare bruciare per 5-15 minuti. In questo modo si bruciano i residui di cibo e si facilita la pulizia del barbecue (pirolisi). Tenere sempre aperto il cofano e sorvegliata la griglia! Non dimenticare di spegnere l'alimentazione del gas.

COSA NON SI DEVE FARE

- Accendere, riscaldare o far funzionare la griglia senza la vaschetta di raccolta del grasso/il cassetto del grasso!
- Non sporgersi dalla griglia durante il funzionamento e accendere con il coperchio chiuso.
- Conservare liquidi e materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Utilizzo del dispositivo con una copertura di protezione dalle intemperie
- Chiudere il coperchio del bruciatore laterale quando è in funzione.
- Utilizzare plastica o vetro sulla griglia calda.
- Utilizzare in caso di vento forte.
- Smontaggio indipendente della valvola e di altri componenti attraverso i quali scorre il gas.
- Eseguire una prova di tenuta con una fiamma libera.
- Conservare il flacone di riserva nell'armadietto di base.
- Conservare la bombola di gas in posizione orizzontale (posizionarla sempre in verticale).
- Utilizzare in ambienti chiusi.
- Apportare modifiche strutturali e tecniche.
- Spostare la griglia durante l'uso.
- Ostruire la ventilazione dell'apparecchio.
- Né il tubo del gas né i cavi elettrici devono entrare in contatto con l'apparecchio quando è caldo.
- Non utilizzare carbone o altri combustibili solidi. Da utilizzare solo con l'inserto a carbonella ALLGRILL (art. 88001).
- Scollegare i collegamenti del gas quando l'apparecchio è in funzione.
- Lasciare incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare un'idropulitrice per pulire il barbecue o i suoi componenti.
- Ricoprire più del 75% della superficie della griglia con metallo solido (ad esempio piastre in ghisa o planchas in acciaio inox).
- Utilizzare bombole di gas arrugginite o ammaccate.

TIPO DI GAS

Questo apparecchio è adatto solo per l'uso di butano, propano o loro miscele a bassa pressione ed è dotato di un regolatore di bassa pressione tedesco da 50mbar tramite un tubo flessibile. L'apparecchio è pronto per il funzionamento con butano, propano o loro miscele a 28-50mbar delle categorie I 3B/P(30), I3+(28-30/37), I3B/P(37) e I3B/P(50).

Categoria gas	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3P(37)	I3B/P(50)
Tipo e pressione del gas	Butan 30 mbar Propan 30 mbar	Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	Propan 37 mbar	Butan 50 mbar Propan 50 mbar
Paesi	AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK

Tubo flessibile del gas e regolatore del gas

Utilizzare esclusivamente regolatori di pressione e tubi del gas omologati per il gas a bassa pressione.
Il regolatore di pressione deve essere conforme alla norma EN16129 e aggiornato.
Si raccomanda di sostituire il regolatore di pressione al più tardi ogni 6 anni. Il tubo flessibile deve avere una lunghezza minima di 0,7 m e massima di 1,5 m e deve essere conforme alle norme del rispettivo paese.
Un tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito.
Assicurarsi che il tubo non sia intasato, attorcigliato o schiacciato.
Si raccomanda di sostituire il tubo ogni 6 anni dalla data di produzione. Assicurarsi che il tubo sia assicurato contro la torsione durante l'installazione.

ATTENZIONE!!!

INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI DURANTE L'USO E LA PULIZIA. PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE, L'UTENTE DEVE COLLEGARE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS DISPONIBILE IN COMMERCIO E IL REGOLATORE DI PRESSIONE DEL GAS DEL RISPETTIVO PAESE. NON SMONTARE O MODIFICARE LE PARTI SIGILLATE!

Conservazione del barbecue a gas

Quando il barbecue non è in uso, può essere conservato al chiuso solo se l'alimentazione del gas è stata chiusa e la bombola è stata rimossa. Se il barbecue non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato, conservarlo in un luogo asciutto e proteggerlo dagli agenti esterni.

BOMBOLA DI GAS E COLLEGAMENTO

Tubo flessibile del gas e regolatore del gas

Utilizzare solo bombole di gas con un peso minimo di riempimento di 5 kg e un peso massimo di riempimento di 11 kg. La bombola di gas deve essere fabbricata ed etichettata in conformità alle norme nazionali e regionali vigenti. Verificare che la bombola contenga una quantità di gas sufficiente per il funzionamento del barbecue. In caso di dubbio, contattare il fornitore di gas locale.

Utilizzare il regolatore di pressione del gas e il tubo flessibile del gas di ALLGRILL. Se non sono compresi nella fornitura, utilizzare un regolatore e un tubo flessibili conformi alle normative nazionali e regionali.

La lunghezza del tubo flessibile consigliata è di 0,8 m, mentre la lunghezza del tubo flessibile non deve essere superiore a 1,5 m. Controllare regolarmente il tubo per verificare la presenza di crepe, aree fuse e usura. Se necessario, sostituirlo. Il tubo deve essere sostituito prima della "data di scadenza" stampata.

Per riporre la bombola di gas collegata, utilizzare esclusivamente lo spazio nel sottocarro del barbecue. La bombola di gas non deve superare le dimensioni massime (larghezza e altezza) del vano gas integrato nella piastra di base. Le bombole di ricambio non devono essere conservate nella base del barbecue o nelle immediate vicinanze.

Collegamento e installazione:

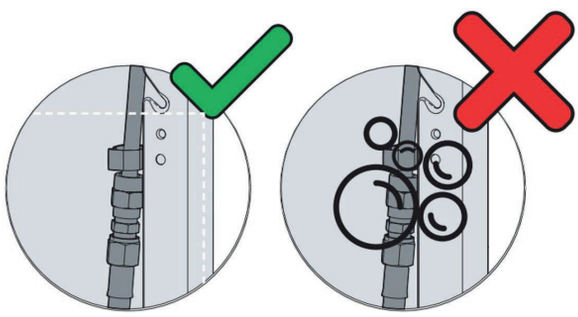
1. Controllare che la bombola del gas non presenti ammaccature o ruggine e, in caso di dubbio, farla controllare dal proprio fornitore di gas.
2. Non utilizzare mai bombole di gas con la valvola danneggiata.
3. Posizionare la bombola del gas nell'area designata della piastra di base.
4. Assicurarsi che il tubo del gas non sia attorcigliato o piegato.
5. Rimuovere il tappo dalla valvola del gas della bombola.
6. Avvitare il regolatore di pressione del gas sulla valvola della bombola.
7. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la vaschetta di raccolta del grasso o con altre superfici calde del barbecue, altrimenti potrebbe sciogliersi e provocare un incendio!
8. Tenere la bombola del gas lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta.
9. Prima di mettere in funzione il grill, controllare che tutti i collegamenti non presentino perdite; in caso di dubbio, eseguire una prova di tenuta.

Test di tenuta e scollegamento della bombola del gas

1. Assicurarsi che tutte le valvole dei bruciatori siano impostate su “OFF” e che la griglia sia fredda.
2. Rimuovere tutte le fonti di accensione. (materiale altamente infiammabile come accendini o fiammiferi).
3. La valvola della bombola del gas deve essere portata su “OPEN/OPEN/ON” (girare la valvola della bombola in senso antiorario).
4. Rivestire tutti gli attacchi del gas (connessioni a vite) e le connessioni del regolatore, del tubo flessibile, del regolatore di pressione interno, del collettore, della valvola del bruciatore laterale, della valvola della zona bistecchiera e della valvola del retrobruciatore con una soluzione di acqua e sapone liquido (rapporto 1:1).
5. La formazione di bolle indica una perdita di gas. -> Vedi il punto successivo: **“Se si rileva una fuga di gas”.**

Se si rileva una fuga di gas:

1. Serrare saldamente tutti i collegamenti.
2. Se ciò non impedisce la fuoriuscita del gas, spegnere immediatamente la bombola del gas e scollegarla dal barbecue.
3. Far controllare il grill da un installatore o rivenditore certificato.
4. Non utilizzare la griglia finché la perdita non è stata riparata.



Tolleranze dimensionali

Il coperchio è un po’ storto, le porte non sono a filo con il magnete della porta o il pannello laterale non è a filo con il pannello anteriore della griglia?
Le tolleranze dimensionali sono normali e possono essere influenzate negativamente anche dal trasporto.
Il trasporto può anche causare “tensioni” che possono “deformare” i componenti della griglia, ma questo può essere facilmente riparato con un po’ di forza.
Vi chiediamo quindi di “premere” / “piegare” tali irregolarità in modo che i vostri pezzi sulla griglia si adattino perfettamente e l’aspetto della griglia soddisfi le vostre esigenze.

Le nostre griglie in acciaio inox sono prodotte con cura mediante piegatura, foratura, punzonatura e saldatura, ma alcune tolleranze dimensionali fino a 5 mm sono normali e sono dovute al processo di produzione.

In caso di problemi o dubbi, contattate il vostro rivenditore specializzato in qualsiasi momento. Sarà lieto di aiutarvi e consigliarvi.

FUNZIONAMENTO

Accendere il barbecue:

Bruciare tutti i residui prima del primo utilizzo:

- Far funzionare tutti i bruciatori principali alla massima potenza per circa 30 minuti.
- La griglia inizia a “vaporizzare” e ad emettere un “odore”, causato dalla “combustione” dei residui di produzione, degli oli e dei lubrificanti utilizzati durante la fabbricazione e che non si verifica più in seguito.
- Non utilizzare il bruciatore laterale o il bruciatore posteriore quando si “brucia”.
- Si prega di **“bruciare”** la griglia dopo averla **“spenta”** Tutte le informazioni sono disponibili alla voce **“Acciaio inox: consigli e informazioni sulla cura e molto altro...”**

Accensione del bruciatore principale

1. Aprire il coperchio della griglia.
2. Premere la manopola di controllo del bruciatore principale e ruotarla lentamente in senso antiorario fino all’impostazione più alta, azionando contemporaneamente l’accensione piezoelettrica per avviare il bruciatore. (Quando si accende per la prima volta, questa operazione può richiedere un po’ di tempo, finché tutte le linee non si sono riempite di gas).
3. Una volta che il bruciatore si è acceso correttamente, è possibile rilasciare la manopola di controllo e variare la fiamma del bruciatore in modo continuo.
4. Se il bruciatore non si accende entro 10 secondi, ruotare la manopola di controllo in senso orario su OFF. Attendere 5 minuti finché il gas non sarà evaporato e si potrà ripetere l’operazione.

Accensione del bruciatore posteriore/dietro a infrarossi

1. Aprire il coperchio della griglia
2. Premere la manopola di controllo del bruciatore posteriore a infrarossi e ruotarla lentamente in senso antiorario fino all’impostazione più alta, azionando contemporaneamente l’accensione piezoelettrica per avviare il bruciatore. (Quando si accende per la prima volta, può essere necessario un po’ di tempo prima che tutte le linee si riempiano di gas e la ceramica si arricchisca di gas - circa 20-30 secondi).
3. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a portarla su OFF e ripetere il passaggio 2.

Backburner - Keramikbrenner

Accensione della STEAKZONE® e del bruciatore laterale:

1. Aprire il coperchio del bruciatore
2. Premere la manopola di controllo del bruciatore laterale/ STEAKZONE e ruotarla lentamente in senso antiorario fino all’impostazione massima, azionando contemporaneamente l’accensione piezoelettrica per avviare il bruciatore. (Quando si accende per la prima volta, può essere necessario un po’ di tempo prima che tutte le linee si riempiano di gas. La ceramica deve essere prima arricchita di gas, motivo per cui il bruciatore si accende sempre più lentamente di un “normale bruciatore a gas” (circa 20-30 secondi).
3. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo in senso orario fino a portarla su OFF e ripetere il punto 2.

Steakzone®

Istruzioni per il barbecue:

Utilizzare il bruciatore principale:

- Riscaldare la griglia con tutti i bruciatori principali chiusi per circa 10 minuti prima della cottura.
- Gli alimenti che vengono grigliati solo brevemente, come il pesce o le verdure, possono essere preparati con il coperchio aperto.
- Grigliare con il coperchio chiuso garantisce temperature più elevate e costanti su tutta la superficie della griglia, il che significa che la carne viene cotta in modo più uniforme. In combinazione con il nostro AIR-SYSTEM, l’effetto di circolazione dell’aria nel grill a gas accorcia addirittura i tempi di cottura.
- Si consiglia di oliare le griglie o il cibo prima di riscaldarlo per evitare che si attacchi quando si grigliano carni magre.
- Gli alimenti che richiedono più di 30 minuti di cottura, ad esempio gli arrosti, possono essere grigliati indirettamente sui bruciatori opposti, vedere “Grigliatura indiretta”.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne per evitare fiammate e incendi di grasso, rimuovere la marinata con Zewa e tagliare il grasso in eccesso.
- In caso di incendio, allontanare il cibo dalle fiamme e ridurre il calore. Lasciate il coperchio aperto!

Grigliare direttamente:

Questo metodo di grigliatura è utilizzato per scottare i cibi preparati rapidamente, ad esempio hamburger, bistecche, verdure, ecc. Collocare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia/piastra in ghisa/piastra in acciaio inox sul fuoco. Per prima cosa scottate il cibo in modo che i succhi e i sapori non vadano persi. Poi riducete la temperatura della griglia per raggiungere il grado di cottura desiderato. **Tenete il coperchio chiuso il più possibile per evitare di disperdere troppo calore!**

Grigliata indiretta:

Questo metodo di grigliatura utilizza basse temperature e il calore circola intorno al cibo per cuocerlo lentamente e in modo uniforme. Utilizzate questo metodo di grigliatura per preparare pezzi di carne più grandi che si bruciano spesso, come arrosti o polli. Accendete uno o più bruciatori e posizionate il cibo dove non è acceso alcun bruciatore. Per distribuire il calore in modo ancora più uniforme, utilizzate il nostro AIR SYSTEM per una distribuzione del calore assolutamente omogenea durante **la cottura indiretta e tenete sempre il coperchio chiuso!**

STEAKZONE® (se disponibile):

Per iniziare, seguire le istruzioni **"Accensione della STEAKZONE® e del bruciatore laterale".** Il calore a infrarossi fornisce una "superficie grigliante" piatta per grigliate calde alla massima potenza.
Per cucinare come su un piano di cottura, è possibile regolare una temperatura più bassa e utilizzare una padella/pentola (non rivestita e adatta al gas) di 15-35 cm (per una dimensione superiore a 30 cm è necessaria una griglia regolabile in altezza). Non coprire mai più del 75% della superficie.

Bruciatore laterale (se disponibile):

Il bruciatore laterale può essere utilizzato come un piano di cottura per preparare salse o zuppe. Si consigliano pentole o padelle in ghisa con un diametro di 15-35 cm (per dimensioni superiori a 30 cm è necessaria una griglia regolabile in altezza). Assicuratevi che il vostro barbecue sia in un luogo protetto dal vento, altrimenti le prestazioni del bruciatore laterale saranno compromesse.

ATTENZIONE!

Non grigliate mai i cibi direttamente sul bruciatore laterale. È destinato esclusivamente all'uso con pentole e padelle.

ATTENZIONE!

Non chiudere mai il coperchio del bruciatore laterale mentre l'apparecchio è in funzione o è ancora caldo.

ATTENZIONE!

Non utilizzare il bruciatore laterale per friggere. L'uso dell'olio può essere pericoloso. Non lasciare mai il grill incustodito mentre è in funzione e tenere lontani i bambini più grandi!

ATTENZIONE!

Rimuovere regolarmente il grasso dall'intero apparecchio, compresi la vaschetta di raccolta del grasso e gli inserti di protezione della fiamma, per evitare depositi e incendi di grasso.

ATTENZIONE!

Non lasciare mai gli alimenti incustoditi sui bruciatori accesi.

Utilizzo del bruciatore posteriore e dello spiedo rotante:

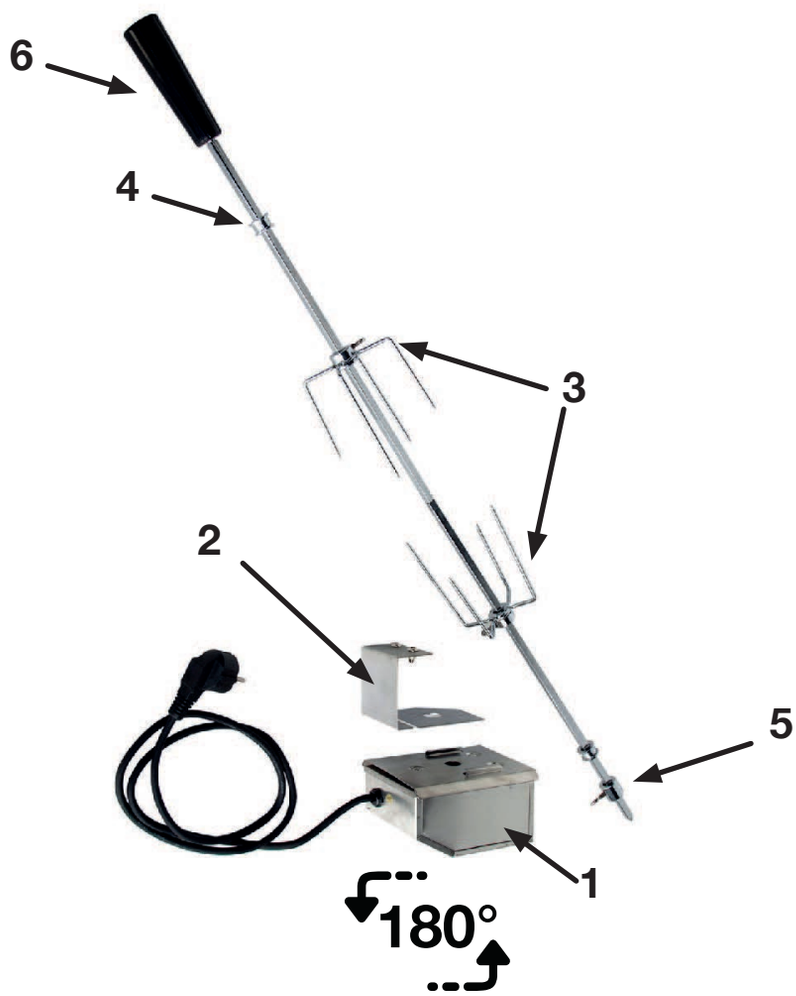
Montaggio del kit spiedo rotante (accessorio opzionale)

Nota:
Prima di utilizzare il bruciatore posteriore e il bastone per spiedini, rimuovere il supporto di riscaldamento. Il calore estremo può danneggiare il supporto di riscaldamento.

1. Fissare il motore del girarrosto (1) al lato della griglia utilizzando la staffa di montaggio (2).
2. Una volta montata la staffa (2) sulla griglia, far scorrere il motore del girarrosto su (1).
3. Far scorrere il primo morsetto per spiedini (3) sull'asta del barbecue e avvitarlo, quindi fissare la carne con il secondo morsetto per spiedini (3).
4. Inserire la boccola (senza vite di fissaggio) (4) sull'estremità appuntita dell'asta dello spiedo e posizionare lo spiedo nel motore.
5. Far scorrere la boccola/anello di arresto (con vite di serraggio) (5) nel lato dell'impugnatura dell'asta dello spiedo e posizionarla nella tacca del focolare/parete laterale. Spingere ora l'asta dello spiedo nel motore fino all'arresto e serrare la vite di serraggio dell'anello di arresto (5). **Il motore dello spiedo del girarrosto (1) può essere spinto in entrambe le direzioni per le dimensioni del grill S-L. È corretto quando lo spiedo del girarrosto e le fodere (4;5) poggiano perfettamente nell'intaglio del focolare/parete laterale.**
6. Montare il manico dello spiedo (6) in modo da poter rimuovere facilmente il cibo finito dalla griglia.

Suggerimento:
Se le griglie interferiscono con la preparazione di grossi pezzi di carne, è possibile rimuoverle.

IMPORTANTE!
Indossare sempre guanti di protezione dal calore quando si maneggia il grill.
L'orientamento del motore varia a seconda della griglia. Entrambe le direzioni possono essere corrette!



Pietra per pizza: cura e utilizzo

Le nostre pietre per pizza sono realizzate in cordierite. Prima di utilizzare la pietra per la prima volta, pulirla con un panno umido e lasciarla asciugare bene. Non utilizzare olio o altri liquidi.

Applicazione:

- Riscaldare la pietra per pizza per circa 15-20 minuti a 200-250°C.
- Quando si utilizza il forno, posizionarlo sempre sulla rastrelliera, non su una teglia o sulla base del forno.

Pulizia:

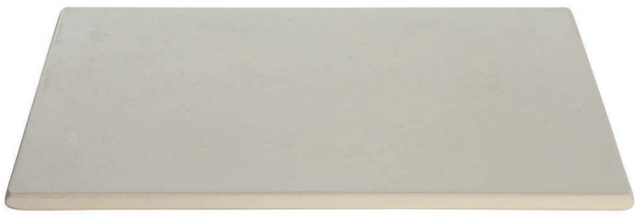
- Se qualcosa si brucia nonostante il preriscaldamento, pulire solo dopo che si è raffreddato.
- Rimuovere delicatamente i residui con un raschietto o un panno non troppo umido.
- Non utilizzare detergenti o detersivi.
- Lasciare asciugare accuratamente all'aria prima di riutilizzarlo.

Se si utilizzano pizza o panini surgelati, questi devono essere completamente scongelati prima della cottura, poiché la differenza di temperatura potrebbe danneggiare la pietra. Con il tempo, sulla pietra per pizza possono formarsi macchie e scolorimenti. Questo è normale e non ne compromette il funzionamento.

CONSIGLIO: Per i barbecue a gas più piccoli (2-4 bruciatori / S-L), si consiglia di sollevare la pietra per pizza dalla griglia (ad es. pietra per ossa, pietra da forno, pirofila, ecc.) per evitare che la pietra per pizza si scaldi troppo e la base si bruci.

Buon divertimento e buon appetito!!!

Accessori opzionali:



Pietra per pizza 41 x 36 x 1,5 cm **Art. N. 9839**

Pietra per pizza 30 x 40 x 1,5 cm **Art. N. 9849**

Pietra per pizza ø 33 x 1,5 cm **Art. N. 9813**

Pietra per pizza ø 26 x 1,5 cm **Art. N. 9865**

Tagliapizza 35 x 2,5 x 12 cm **Art. N. 9853**

Forbici per pizza 27 cm **Art. N. 8942**

Pulizia e manutenzione:

1. Gli agenti abrasivi o la lana d'acciaio possono graffiare/danneggiare le superfici.
2. Per pulire l'esterno della griglia, utilizzare SOLO acqua calda e sapone e olio per la cura dell'acciaio inossidabile.

Vaschetta di raccolta del grasso / cassetto del grasso:

Ogni corpo griglia, zona bistecca e bruciatore a scomparsa è dotato di un vassoio/ cassetto raccogli grasso. Questo può essere facilmente rimosso per la pulizia regolare, per evitare incendi di grasso.

- Il grasso e i liquidi che gocciolano si raccolgono nella vaschetta di raccolta del grasso/cassetto del grasso sotto la griglia.
- Foderateli con un foglio di alluminio e appesantiteli con sabbia per uccelli o sabbia per giochi o lettiera per gatti.
- Di conseguenza, il grasso e l'olio che cola si lega alla sabbia e alla lettiera per gatti, evitando quasi completamente gli incendi da grasso e facilitando la pulizia.
- Controllare regolarmente il cassetto del grasso per verificare se è pieno di residui di grasso e sostituire il foglio di alluminio e la sabbia/lettiera per gatti secondo necessità.

Pannello di controllo:

Utilizzare SOLO acqua calda e sapone.
Sul pannello di comando/controllo è stampato un testo che si stacca gradualmente se si utilizzano detergenti abrasivi, detergenti per acciaio inox o spugne graffianti.
Se il pannello di controllo viene pulito correttamente, il testo rimane scuro e leggibile.

Primo utilizzo:

Prima di utilizzare l'ALLGRILL per la prima volta, si consiglia di "rodare" l'intero focolare, il deflettore di fiamma, i bruciatori e le griglie. L'acciaio inossidabile è infatti soggetto a corrosione a causa di cloruri, acido cloridrico, acidi solforosi e, soprattutto, delle alte temperature della camera di cottura.
Le istruzioni per farlo sono disponibili sul nostro canale YouTube:

Pulizia delle griglie (acciaio inox, acciaio inox fuso e ghisa):

Le nostre griglie sono tutte pulite secondo lo stesso principio.

- Le griglie della griglia si "bruciano" alla massima potenza.
- Quindi spazzolare i "residui incrostati" con la spazzola per griglia.
- Le griglie in acciaio inox e in acciaio inox fuso si scoloriscono con l'uso regolare a causa delle alte temperature.
- Dopo la pulizia, oliate SEMPRE leggermente le griglie in ghisa, altrimenti potrebbero arrugginire; in tal caso, è sufficiente carteggiare la griglia, oliarla e continuare a grigliare.

STEAKZONE® e bruciatore posteriore in ceramica:

- Tutti i grassi e i residui di cibo che cadono sulla ceramica bruciano completamente grazie all'enorme calore.
- Non pulire mai i bruciatori in ceramica con una spazzola per barbecue o con acqua!
- Accendere il bruciatore posteriore e lasciarlo acceso per 5-10 minuti per eliminare tutti i residui.
- Lasciare in funzione lo STEAKZONE® per circa 5,10 minuti dopo l'uso, fino a quando non compaiono più punti neri sulla ceramica arroventata.

STEAKZONE® e bruciatore posteriore in ceramica:

Il barbecue deve essere controllato o revisionato una volta all'anno da personale qualificato.

- Non ostruire mai il flusso dell'aria di ventilazione o di combustione.

⚠ ATTENZIONE! ⚠

Non grigliate mai i cibi direttamente sul bruciatore laterale. È destinato esclusivamente all'uso con pentole e padelle.

Pulizia dei bruciatori:

Il barbecue deve essere controllato o revisionato una volta all'anno da personale qualificato.

- Chiudere la bombola del gas
- Rimuovere la griglia e la vaschetta di raccolta del grasso.
- Rimuovere la vite all'estremità del bruciatore
- Sollevare con cautela i bruciatori e staccarli dalla valvola.
- Pulire la superficie del bruciatore con la spazzola metallica.
- Eliminare le ostruzioni o le impurità all'interno del bruciatore
- Controllare che il bruciatore non sia danneggiato
- Reinserire il bruciatore
- Serrare la vite all'estremità del bruciatore
- Sostituire la griglia e la vaschetta di raccolta del grasso.
- Lo scolorimento del bruciatore dovuto allo sviluppo di calore è normale e inevitabile! Controllare che il bruciatore non presenti crepe e, se necessario, sostituirlo con uno nuovo.

Tre opzioni per la pulizia del tubo del bruciatore

(A) Piegare un filo rigido in modo da ottenere un piccolo gancio. Passare il gancio attraverso ciascun tubo del bruciatore più volte.
(B) Utilizzando una spazzola per bottiglie stretta con un manico flessibile (non utilizzare una spazzola di ottone), passare la spazzola attraverso ciascun tubo del bruciatore più volte.
(C) Indossare una protezione per gli occhi per questa opzione: utilizzare un tubo flessibile per l'aria per forzare l'aria nel tubo del bruciatore e nelle porte dell'aria. Controllare ogni connessione per verificare che l'aria esca da ogni foro.

Tipo di fiamma:

IMPORTANTE!
La sostituzione del pannello frontale e la regolazione dell'alimentazione dell'aria possono essere effettuate solo in conformità alle relative istruzioni di riparazione.

- Le fiamme devono essere sempre di colore blu scuro con punte azzurre e giallastre.
- Se l'apporto di aria al bruciatore è troppo basso, si produce fuliggine e le fiamme sono lente e gialle.
- Se l'apporto di aria è troppo elevato, le fiamme divampano in modo irregolare e si verificano difficoltà di accensione.
- I regolatori di alimentazione dell'aria sono preimpostati in fabbrica e non devono essere regolati in condizioni normali. Tuttavia, in alcuni casi può essere necessaria una regolazione.

Nota:
Lo STEAKZONE® non dispone di un controllo dell'alimentazione dell'aria.

Informazioni tecniche:

500904/-704/ 100929/-729 MOD.

SER.
17.5 kW
1274 g/h (G30/31)
3.2 kW/ 233 g/h MOD. NO. 400 / 100400
3.5 kW/ 255 g/h MOD. NO. 800 / 100800

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20
D-75249 Kieselbronn
WEEE-Reg. DE41898675

230V /AC 50Hz - 15A

CE 2531

2024 YR. 2531CU-0071

WARNING

		[X] G30/31			
		AL, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR	BE,CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PL, PT, SI, SK, TR	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, NL, PL, PT, RO, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, SK
	CAT	**I3+(28-30/37)**	**I3+(28-30/37)**	**I3B/P(37)**	**I3B/P(50)**
Butan,Butane, Бутан, Butaan, Butaani, Βουτάνιο, Butano, Butāns, Butanas, Butaan, Bután, Bütan	G30	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Propan, Propane, Пропан, Propaan, Propaani, Προπάνιο, Propano, Propāns, Propanas, Propaan	G31	30 mbar	37 mbar	37 mbar	50 mbar

	Dimensione dell'ugello	Potenza del bruciatore	Prestazioni complessive	Consumo di gas
Griglia (bruciatore principale)	0,93 mm	4x3,5 kW	17,5 kW	1020 g/h
Backburner	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h
Fornello laterale	0,89 mm	3,2 kW	-	233 g/h
Steakzone®	0,93 mm	3,5 kW	-	255 g/h

È possibile utilizzare solo il regolatore di pressione e il tubo flessibile forniti con il barbecue. La sostituzione del regolatore di pressione e del tubo flessibile deve essere specificata dal produttore del barbecue.

Dichiarazione di conformità:

SMALTIMENTO

Imballaggio

L'imballaggio è realizzato con materiali ecologici che possono essere smaltiti nei centri di riciclaggio locali.

Griglia:

Non smaltire mai il barbecue nei normali rifiuti domestici! Smaltirlo tramite un'azienda autorizzata allo smaltimento dei rifiuti o il proprio centro di smaltimento comunale. Rispettare le norme vigenti. In caso di dubbio, contattare il centro di smaltimento rifiuti.

Batterie e batterie ricaricabili:

Non smaltire le batterie nei rifiuti domestici. Ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire le pile presso un punto di raccolta nel proprio comune/quartiere o presso un rivenditore. Ciò consente di smaltirle nel rispetto dell'ambiente. Le pile contenenti sostanze nocive sono etichettate con i simboli chimici Cd per il cadmio, Hg per il mercurio e Pb per il piombo. Le pile sono etichettate con il simbolo riportato a fianco

Dichiarazione di conformità:

Questo prodotto è conforme alle direttive europee e nazionali applicabili. Ciò è confermato dal marchio CE (le dichiarazioni corrispondenti sono disponibili presso il produttore).

Acciaio inossidabile: consigli e informazioni sulla cura e molto altro...

PROPRIETÀ:

L'acciaio inossidabile è composto essenzialmente dagli elementi ferro, carbonio, cromo, fosforo, zolfo e, a seconda della lega, nichel. Le leghe metalliche che utilizziamo hanno il numero di materiale EN 1.4301/acciaio inox 304 (bruciatori e griglie) o EN 1.4016/acciaio inox 430 (altri componenti della griglia) e appartengono agli acciai inossidabili, ma l'acciaio inox è soggetto alla corrosione da cloruri, acido cloridrico, acidi solforosi e soprattutto dalle alte temperature della camera di cottura. La superficie è liscia e non porosa. È inoltre impossibile che si scheggi.

L'acciaio inossidabile può essere magnetico a seconda della sua struttura metallica e della sua composizione. Tuttavia, questo non è uno svantaggio qualitativo. Poiché esistono materiali più duri (ad esempio ceramica, pietra, ecc.), questi possono lasciare graffi sulla superficie in seguito a un impatto meccanico. La resistenza ai graffi non può essere realizzata secondo lo stato attuale della tecnica e la comparsa di graffi e segni di usura è quindi un processo del tutto naturale.

Le nostre griglie in acciaio inox sono prodotte con cura mediante piegatura, foratura, punzonatura e saldatura, ma alcune tolleranze dimensionali fino a 5 mm sono normali e sono dovute al processo di produzione.

Gli acciai inossidabili che utilizziamo offrono una maggiore resistenza alla corrosione se lucidati e finemente rettificati. Ecco perché tutte le superfici sono lucidate e rettificate con precisione!

CURA:

Impronte digitali: È sufficiente pulire le aree interessate con un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile. In questo modo la superficie tornerà a splendere in modo uniforme.
Cura generale: utilizzare sempre e solo acqua calda e sapone e il nostro olio per la cura dell'acciaio inossidabile appositamente sviluppato secondo le istruzioni. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile non utilizzare mai lana d'acciaio o spazzole d'acciaio, poiché l'abrasione può causare la formazione di ruggine estranea. **Tutti i detergenti devono essere privi di acidi, sali e cloro!**

Attenzione: I prodotti che preparate non devono contenere acidificanti!
Attenzione: I MARINADI DI TUTTI I TIPI CONTENGONO MOLTISSIMAMENTE ACIDIFICANTI!

La ruggine estranea occasionale, che può essere causata da altre parti arrugginite, da cibi acidi e acidi (soprattutto all'interno della griglia) e da influssi esterni, può danneggiare gravemente il vostro ALLGRILL. Questa ruggine deve essere rimossa immediatamente. È sufficiente pulirla o utilizzare un detergente non abrasivo. I residui difficili da rimuovere, i graffi leggeri e le macchie di ruggine possono essere eliminati con carta vetrata adatta all'acciaio inox (grana non inferiore a 280). Si tratta di un'operazione che richiede molto lavoro! Attenzione: Sulle superfici visibili, lavorare sempre in direzione del disegno di levigatura esistente, mai trasversalmente!

ABBIAMO UN SUGGERIMENTO PER VOI:

Bruciare la camera della griglia (all'interno) prima di utilizzarla per la prima volta! Come per qualsiasi altra pentola in ferro non rivestita. Bruciare l'interno del grill alla massima potenza e con il coperchio chiuso per circa 15 minuti. Si noterà la prima decolorazione dell'interno in acciaio inox. Dopo il raffreddamento, oliate tutto l'interno del barbecue (tranne il bruciatore posteriore e i vetri della luce del barbecue) con un olio di vostra scelta.

Massimo 0,1 litri per l'intero interno. (focolare, piastre di fiamma, tubi del bruciatore, interno del coperchio)! Bruciare ora l'olio applicato riscaldandolo con il coperchio chiuso. Questo processo dura circa 10-20 minuti e deve essere eseguito solo sotto sorveglianza. È terminato quando il fumo (combustione dell'olio) è cessato. Questo processo deve essere eseguito a una temperatura minima di 220°C.

ATTENZIONE: L'indicazione della temperatura sul coperchio è solitamente inferiore di 50-100°C rispetto alla griglia o alla piastra in ghisa/al piano di cottura in acciaio inox! Durante questo PROCESSO DI BRUCIATURA, l'olio può incendiarsi naturalmente, quindi tenete sempre il coperchio chiuso finché il fumo non è cessato (solo per le parti in acciaio inox)! In questo modo si ottiene l'importante patina (strato protettivo) per il vostro ALLGRILL in modalità turbo e l'interno della griglia diventa molto scuro e nero - in modo da avere subito una protezione ancora maggiore contro la corrosione!

Camera grill in acciaio inox con piastra fiamma
Cottura adatta solo all'acciaio inox!!!

MOLTI ALTRI SUGGERIMENTI:

1. Non utilizzare mai detergenti per forni o simili all'interno della griglia!
2. Tutti i detergenti chimici possono danneggiare la superficie della griglia e possono essere dannosi per la salute! (Non utilizzare detergenti sgrassanti sotto il cofano!).
3. Assicurarsi che la griglia si sia raffreddata prima di pulirla!
4. Una patina sviluppata nel vano griglia protegge il vostro ALLGRILL dalla corrosione e lo mantiene pronto all'uso più a lungo!
5. È possibile ottenere questa patina solo se si pulisce senza prodotti chimici e detergenti!
6. Bruciate l'interno del vostro ALLGRILL e bruciate i residui di spezie e cibo. Quando non fa più fumo, questi sono stati completamente bruciati (pirolisi)! A questo punto è sufficiente pulire la griglia con la spazzola per griglia e rimuovere con una spatola lo sporco grossolano all'interno e sotto la griglia! Non rimuovere la patina (residuo di bruciatura). Questa ha un effetto protettivo!
7. Attenzione: raccogliere l'acqua che gocciola quando si griglia con una pietra di sale! Molto aggressivo!

Acciaio inossidabile: consigli e informazioni sulla cura e molto altro...

BBQ - CONSIGLI PER IL BARBECUE: MARINARE, SÌ MA: Non mettete mai sull'ALLGRILL cibi marinati sgocciolanti o che gocciolano! Rimuovete anche le spezie sciolte dai cibi marinati asciutti! Queste marinate e spezie, se non vengono assorbite dalla carne, inibiscono l'effetto di cottura desiderato! È questo che volete? Il vostro cibo non otterrà alcun marchio o gustoso sapore di griglia e brucerete solo le marinate in superficie! Inoltre, contaminerete inutilmente l'interno del vostro barbecue! SOLO IN QUESTO MODO: eliminate completamente le marinate e le spezie prima di grigliare.
In questo modo otterrete il miglior risultato possibile! La marinata, che si è impregnata nel cibo, ha un sapore perfetto!

PERFETTO GODIMENTO DELLA CARNE: Una buona carne è buona anche senza troppi condimenti. Scoprite il sapore puro della carne! CONSIGLIO: condite i cibi solo dopo averli grigliati - provate!

EVITARE INCENDI DI GRASSO: È meglio così: friggete in anticipo i bordi di carne molto grassi in una padella, sulla piastra di ghisa chiusa o in un recipiente di coccio chiuso per evitare un incendio di grasso.

ULTIMO MA NON MENO IMPORTANTE:
I pneumatici delle auto si consumano, le pastiglie dei freni devono essere sostituite, le batterie si scaricano! Questo vale anche per il vostro ALLGRILL: le piastre della fiamma e i bruciatori a gas devono essere sostituiti a un certo punto, perché possono essere soggetti a una forte usura! Tuttavia, se trattati in modo corretto, vi garantiranno una lunga durata. Carteggiando e applicando una patina (con olio da cucina) una volta all'anno, è possibile prolungare enormemente la durata dei bruciatori e delle piastre di cottura.

Cura in acciaio inox Art. N. 62-500 500 ml

Cura in acciaio inox Art. N. 62-1000 1000 ml

MISURE PREVENTIVE: Cibi molto salati e speziati e la varietà di cibi diversi nella zona di cottura (all'interno) possono causare in breve tempo danni estremi all'ALLGRILL e accelerarne la corrosione!

CONSIGLIO: Foderare sempre il cassetto del grasso Easy-Cleaning (modulo del cassetto del grasso) con un foglio di alluminio robusto. Cospargere uniformemente su tutta la superficie un sottile strato di sabbia per uccelli/giochi. Chiudere anche l'apertura del cassetto del grasso (a meno che non si voglia raccogliere l'olio che cola per un'ulteriore lavorazione)! Cambiate la pellicola a seconda delle necessità. In questo modo si risparmierà un sacco di lavoro di pulizia extra.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai fogli di alluminio o vaschette di alluminio per grigliare! Per ottenere risultati ottimali, grigliare direttamente sulla griglia, sulla piastra in ghisa o sul piano di cottura in acciaio inox.

Plancha Modul Montage und Sicherheitshinweise (Art. Nr. 88300/ 88400/ 88600)

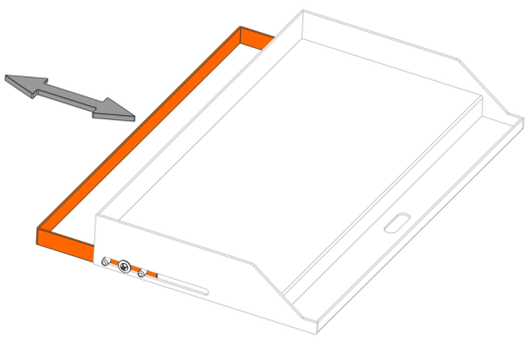
Plancha module assembly and safety instructions (Art. No. 88300/ 88400/ 88600)

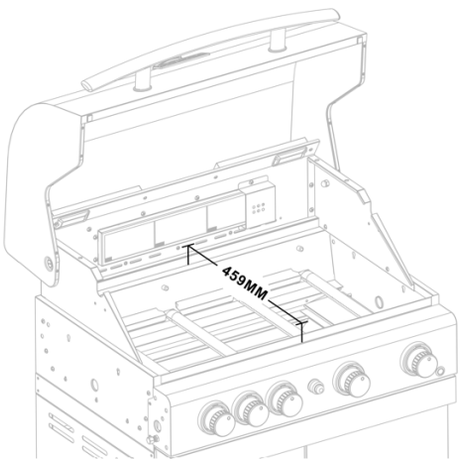
Module Plancha Montage et consignes de sécurité (Art. n° 88300/ 88400/ 88600)

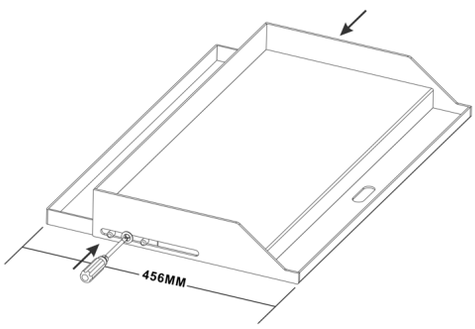
Instrucciones de montaje y seguridad del módulo Plancha (Art. nº 88300/ 88400/ 88600)

Istruzioni di montaggio e sicurezza del modulo Plancha (Art. n. 88300/ 88400/ 88600)

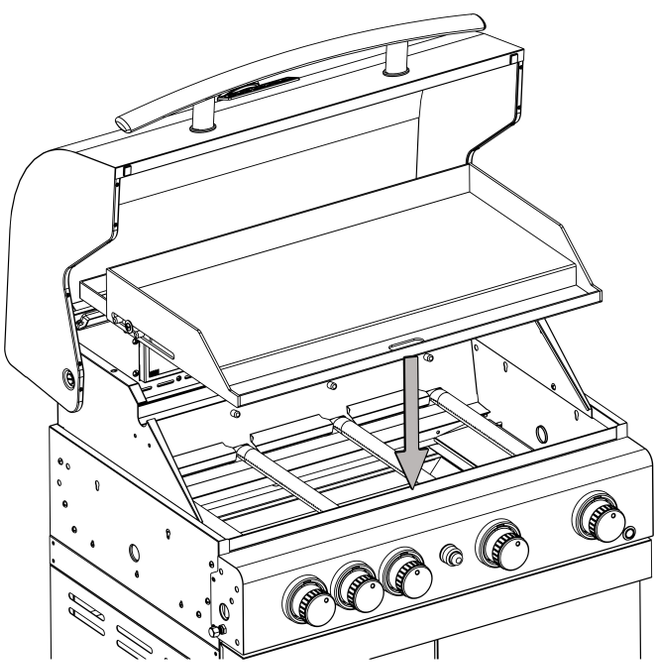
1. Einstellung der Tiefe
1. Adjustment of the depth
1. Ajustement de la profondeur
1. Ajuste de la profundidad
1. Impostazione della profondità







2. Einsetzen des Plancha Moduls in den Grill
2. Inserting the plancha module into the grill
2. Mise en place du module plancha dans le barbecue
2. Inserción del módulo de plancha en la barbacoa
2. Inserimento del modulo plancha nella griglia



ACHTUNG ATTENTION ATENCIÓN ATTENZIONE

Niemals mehr als 75% de gesamten Grillfläche mit festem Metall bedecken (z.B. Gussplatten o. Edelstahlplanchas).
Never cover more than 75% of the entire grilling surface with solid metal (e.g. cast iron plates or stainless steel planchas).
Ne jamais recouvrir plus de 75% de la surface totale du barbecue avec du métal solide (p. ex. planchas en acier inoxydable).
No cubra nunca más del 75% de toda la superficie de asado con metal sólido (por ejemplo, planchas de acero inoxidable).
Non coprire mai più del 75% dell'intera superficie della griglia con metallo solido (ad esempio planchas in acciaio inox).

Optionales Zubehör für deinen ALLGRILL CHEF Modular

Optional accessories for your ALL'GRILL CHEF Modular
Accessoires en option pour ton ALL'GRILL CHEF Modulaire
Accesorios opcionales para su ALL'GRILL CHEF Modular
Accessori opzionali per il vostro ALL'GRILL CHEF Modular

⚠ **Für die Montage der Haupt-Gaszuleitung QR-Code scannen. Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser bei geöffneter Gasflasche durchführen!**

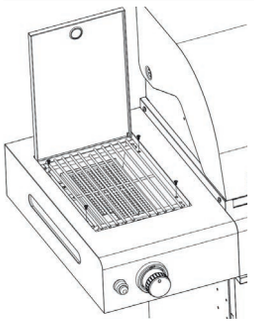
⚠ **Scan the QR code to install the main gas supply line. Perform a leak test with soapy water with the gas cylinder open!**

⚠ **Pour le montage de la conduite principale d'arrivée de gaz, scanner le code QR. Effectuer un test d'étanchéité à l'eau savonneuse avec la bouteille de gaz ouverte !**

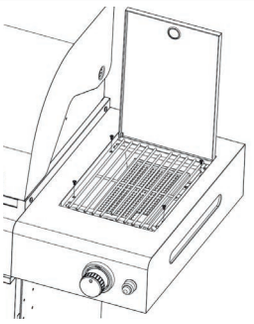
⚠ **Escanee el código QR para instalar la tubería principal de suministro de gas. Realice una prueba de estanqueidad con agua jabonosa con la bombona de gas abierta.**

⚠ **Scansionare il codice QR per installare la linea di alimentazione principale del gas. Eseguire una prova di tenuta con acqua saponata con la bombola del gas aperta!**

1. Infrarot Seitenbrenner Steakzone links (Art. Nr. 800-L/ 800-R)
1. infrared side burner steak zone left (art. no. 800-L/ 800-R)
1. brûleur latéral infrarouge zone steak gauche (art. n° 800-L/ 800-R)
1. quemador lateral infrarrojo zona de filete izquierda (art. nº. 800-L/ 800-R)
1. bruciatore laterale a infrarossi zona bistecca sinistra (art. 800-L/ 800-R)



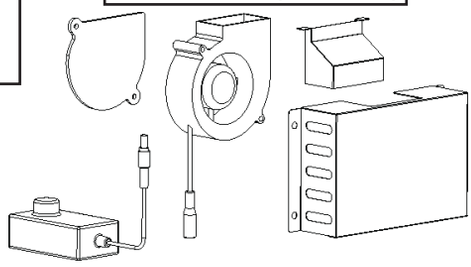
Art. Nr. 800-L

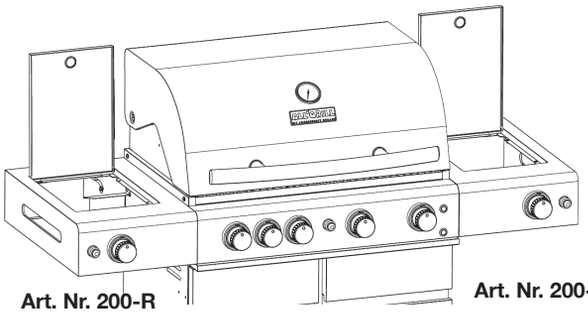


Art. Nr. 800-R

2. Seitenteil links Ablage (Art. Nr 200-L/ 200-R) (Montage siehe schritt 11 Aufbauanleitung)
2. Side panel left shelf (Art. No. 200-L/ 200-R) (for assembly see step 11 Assembly instructions)
2. Elément latéral gauche Tablette (art. n° 200-L/ 200-R) (pour le montage, voir étape 11 Instructions de montage)
2. Estante izquierdo del panel lateral (ref. 200-L/ 200-R) (para el montaje, véanse las instrucciones de montaje del paso 11)
2. Ripiano laterale sinistro (articolo n. 200-L/ 200-R) (per il montaggio vedere le istruzioni di montaggio al punto 11)

3. AIR SYSTEM (Art. Nr. 750)

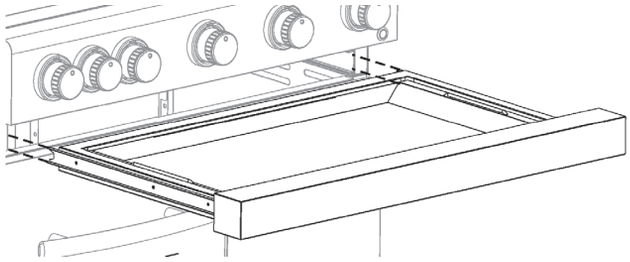




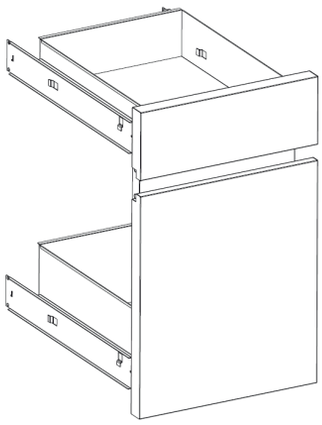
Art. Nr. 200-R

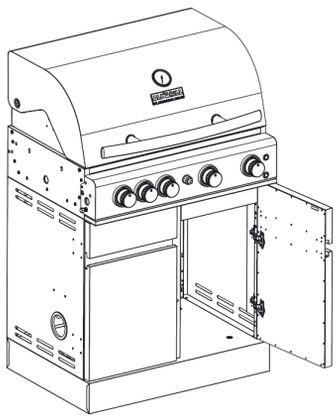
Art. Nr. 200-L

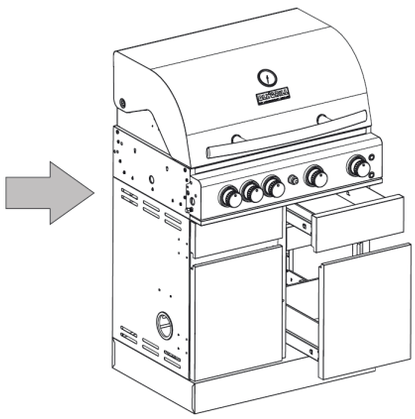
5. Fettschublade (Art. Nr. 900-4/ 900-4-Black)
5. grease drawer (art. no. 900-4/ 900-4-Black)
5. tiroir à graisse (art. n° 900-4/ 900-4-Black)
5. cajón para grasa (art. nº. 900-4/ 900-4- Black)
5. cassetto per i grassi (art. 900-4/ 900-4-Black)



4. Schubladen-System (Art. Nr. 944 o. 744 Black)
4. drawer system (Art. No. 944 or 744 Black)
4. système de tiroirs (art. n° 944 ou 744 Black)
4. Sistema de cajones (art. nº 944 o 744 Negro)
4. sistema di cassetti (articolo n. 944 o 744 Black)







Montage Schubladen-System optional Modular (Art. Nr: 944 / 744 Black)

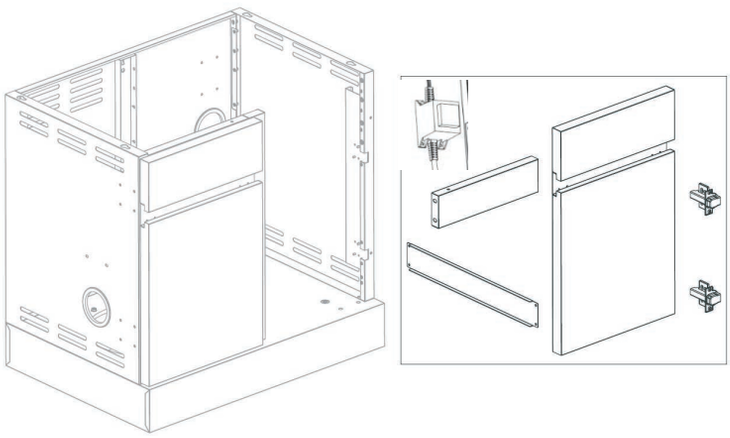
Optional modular drawer system assembly (item no.: 944 / 744 Black)

Montage du système de tiroirs Modular en option (art. n° 944 / 744 Black)

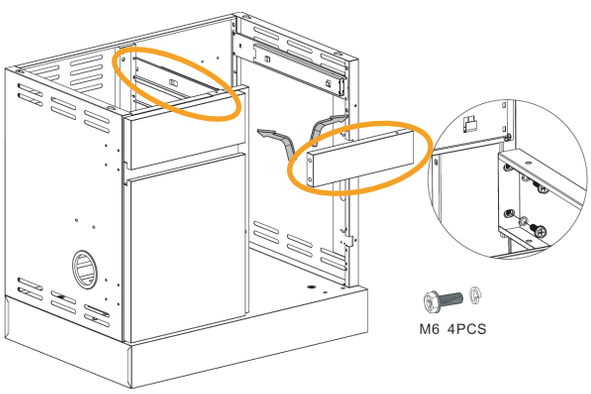
Montaje opcional de sistema modular de cajones (ref.: 944 / 744 Black)

Sistema di cassetti modulari opzionale (codice articolo: 944 / 744 Black)

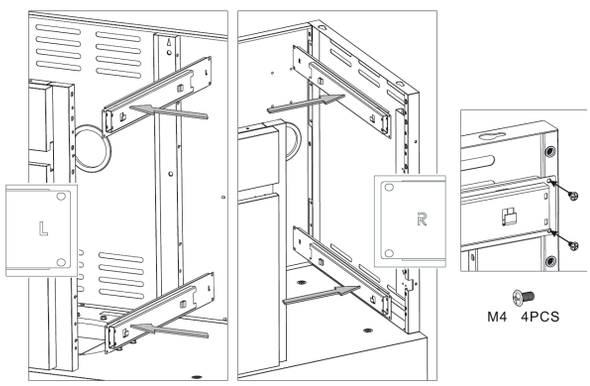
1. Demontiere die abgebildeten Teile (Türe, Verstrebung Unterbau und Vordertürverstrebung,Türschrniere rechts)
1. dismantle the parts illustrated (door, substructure strut and front door strut, door hinges on the right)
1. démonter les pièces illustrées (porte, entretoise du soubassement et entretoise de la porte avant, charnières de porte à droite)
1. desmonte las piezas indicadas (puerta, puntal de la subestructura y puntal de la puerta delantera, bisagras de la puerta a la derecha)
1. smontare le parti indicate (porta, puntello della sottostruttura e puntello della porta anteriore, cerniere della porta a destra)



2. Demontiere die Vordertürverstrebung und Stützstrebe Unterbau
2. dismantle the front door strut and substructure support strut
2. démonter l'entretoise de la porte avant et l'entretoise de soutien du soubassement
2. desmonte el puntal de la puerta delantera y el puntal de soporte de la subestructura
2. smontare il montante della porta anteriore e il montante di supporto della sottostruttura



Montage Führungsschienen u. Schubladenmittelstrebe
mounting guide rails and drawer center strut
montage des rails de guidage et de la traverse centrale du tiroir
guías de montaje y puntal central del cajón
montaggio delle guide e del montante centrale del cassetto



Lochposition Montage Führungsschienen li. und re. (von unten gezählt): 1; 3; 7; 9

Hole position Mounting guide rails left and right (counted from below): 1; 3; 7; 9

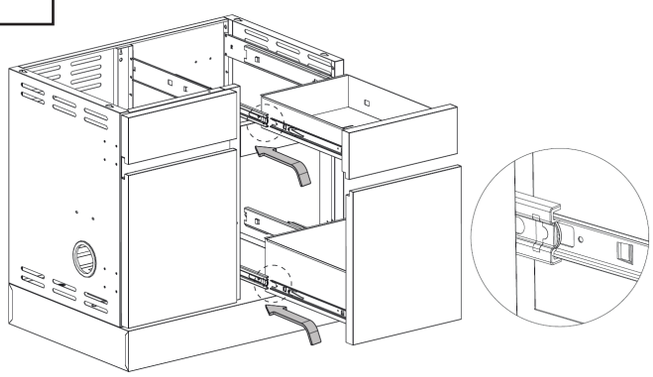
Position des trous de montage des rails de guidage à gauche et à droite (en comptant à partir du bas) : 1 ; 3 ; 7 ; 9

Posición de los orificios Guías de montaje izquierda y derecha (contadas desde abajo): 1; 3; 7; 9

Posizione dei fori Guide di montaggio a sinistra e a destra (contate dal basso): 1; 3; 7; 9

3. Schubladen einsetzen
3. Insert drawers
3. Insérer des tiroirs
3. Insertar cajones
3. Cassetti di inserimento

Kugelkäfig ganz nach vorne ziehen!
Pull the ball cage all the way to the front!
Tirer la cage à billes complètement vers l'avant !
Tira de la jaula de bolas hacia delante!
Tirare la gabbia della palla fino in fondo!



Montage Fettschublade optional (Art. Nr. 900-4/ 900-4-Black)

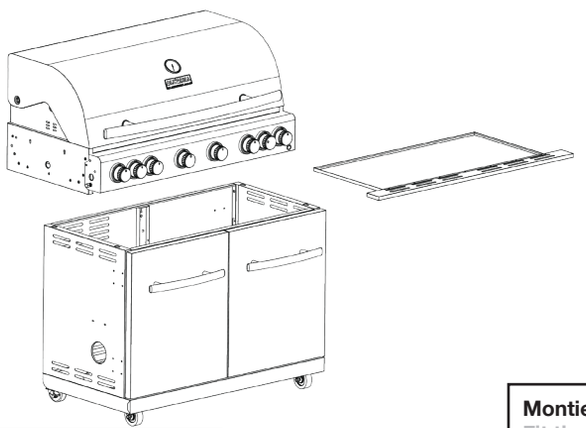
Optional grease drawer assembly (item no. 900-4/ 900-4-Black)

Montage du tiroir à graisse en option (art. n° 900-4/ 900-4-Black)

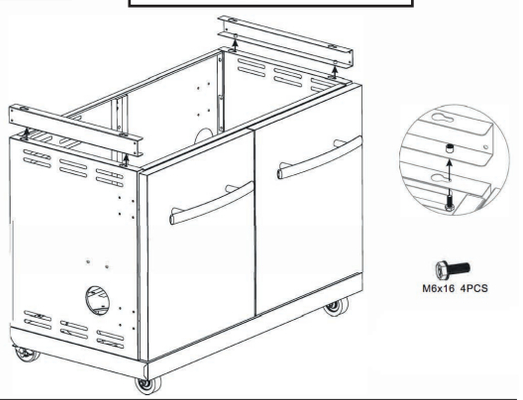
Montaje del cajón para grasa opcional (art. nº. 900-4/ 900-4- Black)

Installazione del cassetto per il grasso opzionale (articolo n. 900-4/ 900-4- Black)

1. Fettschublade entfernen und Feuerbox vom Grillwagen demontieren
1. remove the grease drawer and dismantle the firebox from the barbecue trolley
1. retirer le tiroir à graisses et démonter la boîte à feu du chariot de gril
1. retire el cajón de grasa y desmonte el hogar del carro de la barbacoa
1. rimuovere il cassetto raccogli-grasso e smontare il focolare dal carrello del barbecue

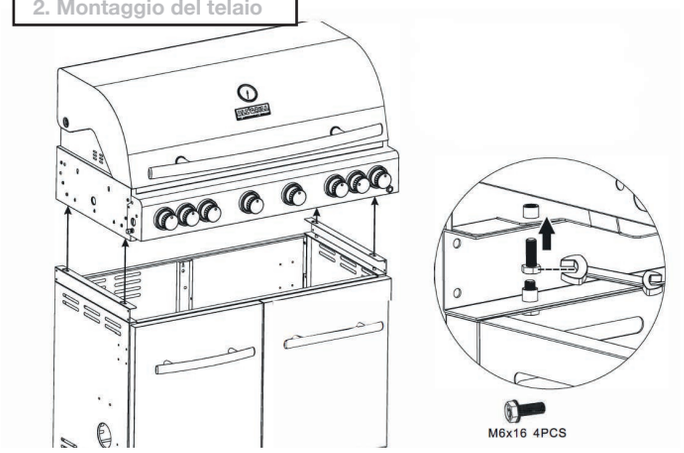


2. Montage Rahmen
2. frame assembly
2. montage du cadre
2. Montaje del bastidor
2. Montaggio del telaio



Montiere die beiden Rahmen auf dem Grillwagen links und rechts
Fit the two frames on the left and right of the barbecue trolley
Monter les deux cadres sur le chariot du barbecue à gauche et à droite
Montar los dos bastidores a la izquierda y a la derecha del carro de barbacoa
Montar los dos bastidores a la izquierda y a la derecha del carro de barbacoa

3. Montage Feuerbox
2. frame assembly
2. montage du cadre
2. Montaje del bastidor
2. Montaggio del telaio



Platziere die Feuerbox zu zweit auf dem Rahmen der neuen Fettschublade und verschraube diese.

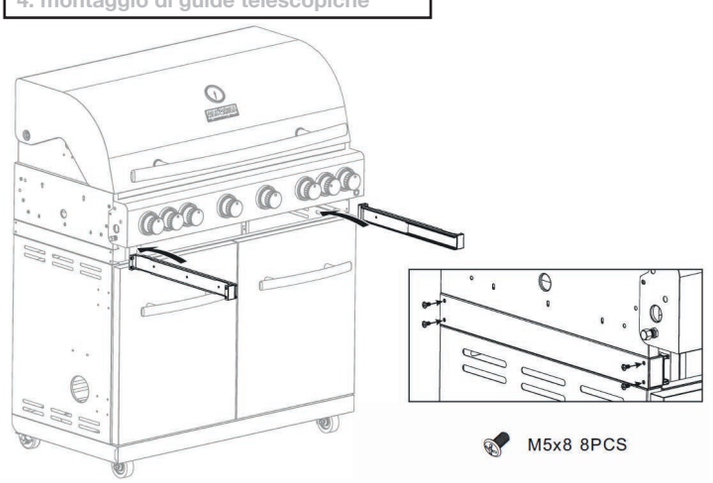
Place the firebox two by two on the frame of the new grease drawer and screw it in place.

Place la boîte à feu deux par deux sur le cadre du nouveau tiroir à graisses et visse-le.

Coloque el hogar de dos en dos en el marco del nuevo cajón de grasa y atornillelo.

Posizionare il focolare a due a due sul telaio del nuovo cassetto del grasso e avvitarlo.

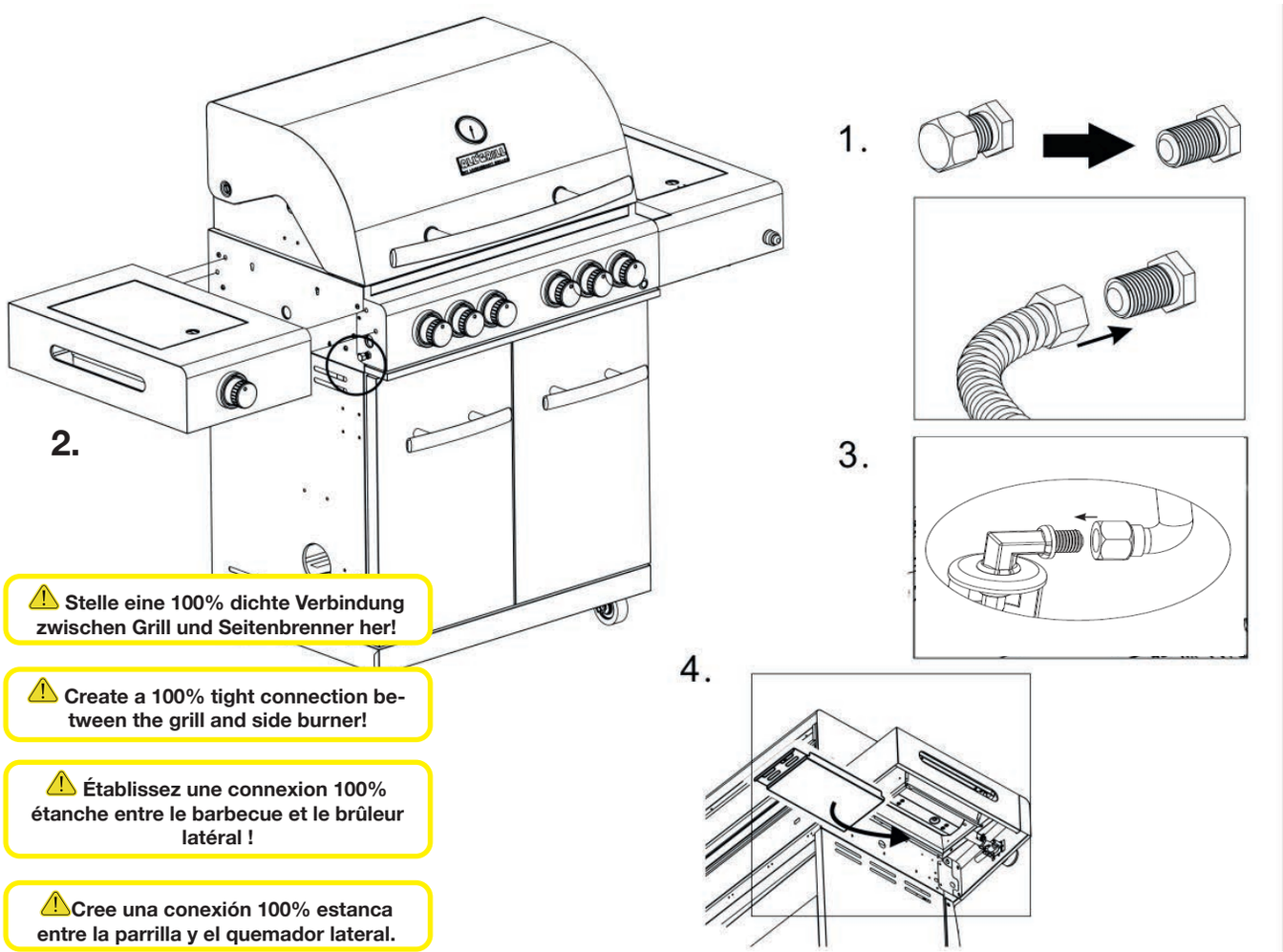
4. Montage Teleskopauszüge
4. mounting telescopic pull-outs
4. montage des glissières télescopiques
4. montaje de guías telescópicas
4. montaggio di guide telescopiche



5. Setze die Fettschublade ein
5. insert the fat drawer
5. insère le tiroir à graisse
5. introduzca el cajón de grasa
5. inserire il cassetto per il grasso

Montage Infrarot Seitenbrenner Steakzone® (Art. Nr. 800) optional Modular

Mounting infrared side burner Steakzone® (Art. No. 800-L/ 800-R) optional Modular
Montage du brûleur latéral infrarouge Steakzone® (art. n° 800-L/ 800-R) en option Modulaire
Montaje quemador lateral infrarrojo Steakzone® (Art. Nº 800-L/ 800-R) opcional Modular
Montaggio del bruciatore laterale a infrarossi Steakzone® (art. 800-L/ 800-R) opzionale Modulare



⚠ Stelle eine 100% dichte Verbindung zwischen Grill und Seitenbrenner her!

⚠ Create a 100% tight connection between the grill and side burner!

⚠ Établissez une connexion 100% étanche entre le barbecue et le brûleur latéral !

⚠ Cree una conexión 100% estanca entre la parrilla y el quemador lateral.

⚠ Creare un collegamento a tenuta al 100% tra la griglia e il bruciatore laterale!

DE

1. Entferne den Blindstopfen vom Gasanschluss
2. Montieren das linke Seitenteil
3. Schließe den Gasschlauch und das Zündkabel an
4. Setzen Sie die Fettauffangschale von hinten ein

EN

1. Remove the dummy plug from the gas connection
2. Fit the left-hand side panel
3. Connect the gas hose and the ignition cable
4. Insert the grease drip tray from behind

FR

1. Retirez l'obturateur du raccord de gaz
2. Montez la partie latérale gauche
3. Raccordez le tuyau de gaz et le câble d'allumage
4. Insérez le bac de récupération des graisses par l'arrière

ES

1. Retire el tapón ciego de la conexión de gas.
2. Montar el panel lateral izquierdo
3. Conectar la manguera de gas y el cable de encendido
4. Colocar la bandeja recogegrasa por detrás

IT

1. Rimuovere il tappo cieco dall'attacco del gas
2. Montare il pannello laterale sinistro
3. Collegare il tubo del gas e il cavo di accensione
4. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso da dietro

Zündkabel/Beleuchtungskabel: Entferne die Fettschublade um das Zünd- und Beleuchtungskabel (links unter der Frontblende verstaut) oberhalb der Gasleitung durch das Loch nach außen zu führen.

Ignition cable/lighting cable: Remove the grease drawer to guide the ignition and lighting cable (stowed on the left under the front panel) above the gas line through the hole to the outside.

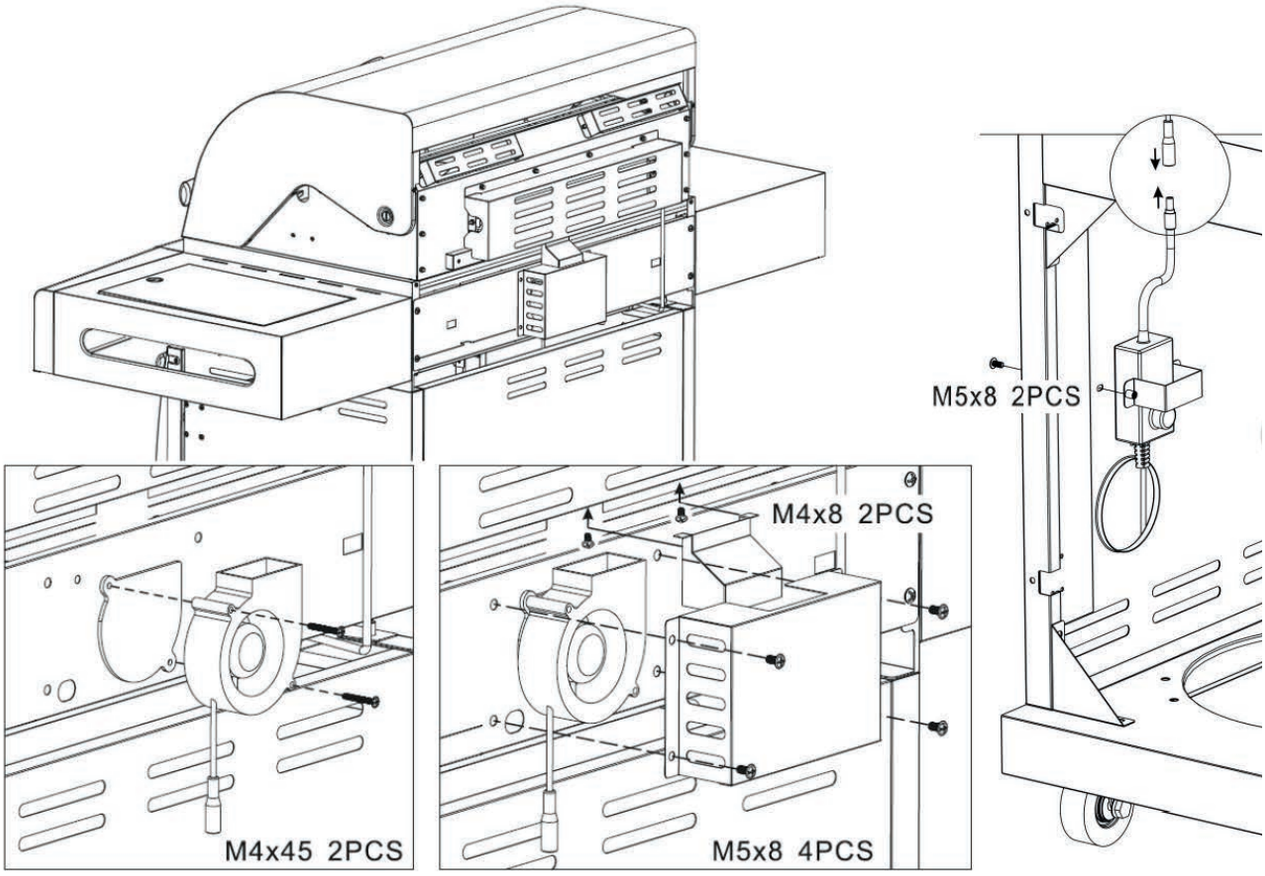
Câble d'allumage/d'éclairage : retirez le tiroir à graisse pour faire passer le câble d'allumage et d'éclairage (rangé à gauche sous le panneau avant) au-dessus de la conduite de gaz par le trou vers l'extérieur.

Cable de encendido/cable de iluminación: Retire el cajón de grasa para guiar el cable de encendido e iluminación (guardado a la izquierda debajo del panel frontal) por encima del conducto de gas a través del orificio hacia el exterior.

Cavo di accensione/cavo di illuminazione: rimuovere il cassetto del grasso per guidare il cavo di accensione e di illuminazione (riposto a sinistra sotto il pannello frontale) sopra la linea del gas attraverso il foro verso l'esterno.

Montage AIR SYSTEM (Art. Nr. 750) optional Modular

Installation infrared side burner Steakzone® (Art. No. 600/800) optional Modular
Montage AIR SYSTEM (art. n° 750) en option Modulaire
Montaje AIR SYSTEM (Art. Nº 750) opcional Modular
Montaggio AIR SYSTEM (art. 750) opzionale Modulare



DE

1. Montiere das AIR SYSTEM Gebläse an der rückseite des Grills
2. Montiere die Abdeckung über das Gebläse
3. Schließe den AIR SYSTEM-Regler und montiere diese an der Innenseite der Seitenwand

EN

1. Mount the AIR SYSTEM fan on the back of the grill
2. Fit the cover over the fan
3. Close the AIR SYSTEM regulator and mount it on the inside of the side wall

FR

1. Monter le ventilateur AIR SYSTEM à l'arrière du barbecue
2. Montez le couvercle sur le ventilateur
3. Ferme le régulateur AIR SYSTEM et monte celui-ci à l'intérieur de la paroi latérale.

ES

1. Monte el ventilador AIR SYSTEM en la parte trasera de la parrilla
2. Coloque la cubierta sobre el ventilador
3. Cierre el regulador AIR SYSTEM y móntelo en el interior de la pared lateral

IT

1. Montare la ventola AIR SYSTEM sul retro della griglia.
2. Applicare il coperchio sulla ventola
3. Chiudere il regolatore AIR SYSTEM e montarlo sul lato interno della parete laterale.

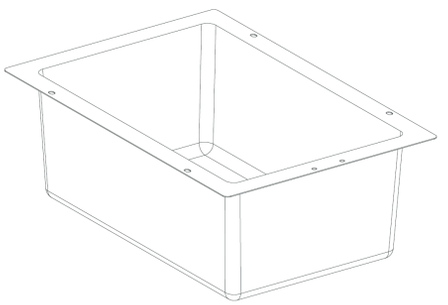
Montage Eisbox/Schneidbrett(Art. Nr. 250-L /250-R) optional Modular

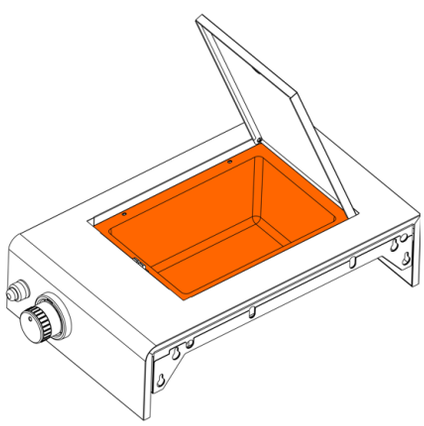
Mounting ice box/cutting board (item no. 250-L /250-R) optional Modular

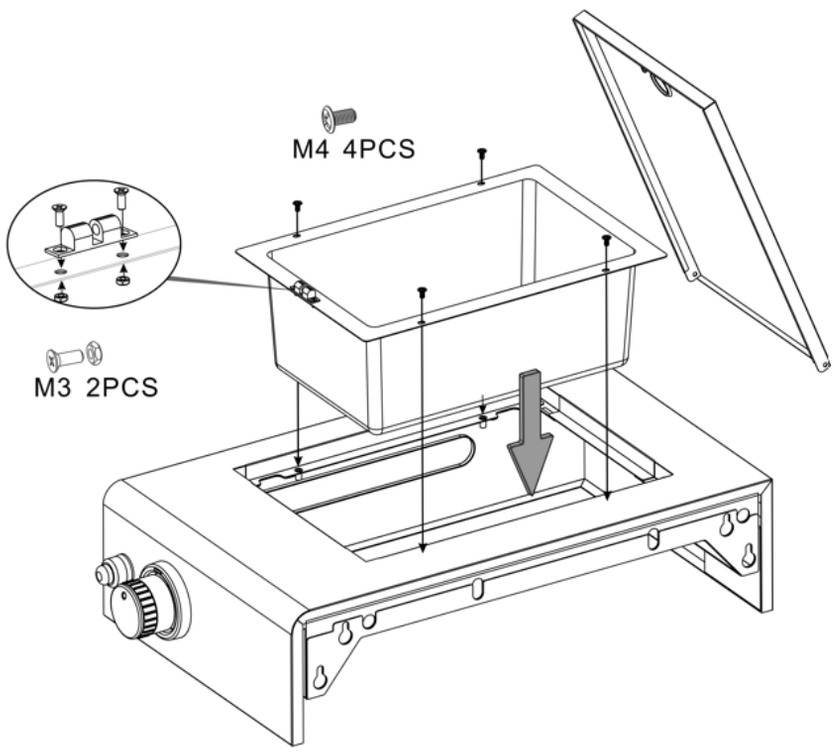
Montage du bac à glace/planche à découper (art. 250-L /250-R) optionnel Modulaire

Montaje de nevera/tabla de corte (ref. 250-L /250-R) opcional Modular

Montaggio della ghiacciaia/tavola da taglio (art. 250-L /250-R) opzionale Modulare







DE

1. Demontiere den Deckel der Seitenablage
2. Montiere den "Schließer" an der Elsbox
3. Setze die Eisbox ein und verschraube sie
   WICHTIG: Der Deckel lässt sich nur ohne Schneidbrett schließen!

EN

1. remove the lid of the side shelf
2. mount the “closer” on the ice box
3. insert the ice box and screw it in place
   IMPORTANT: The lid can only be closed without the cutting board!

FR

1. démonte le couvercle de la tablette latérale
2. monte le « contact de fermeture » sur la glacière
3. insère le bac à glaçons et visse-le.
   IMPORTANT : Le couvercle ne peut être fermé que sans la planche à découper !

ES

1. retire la tapa del estante lateral
2. monte el «cerrador» en el depósito de hielo
3. Cierre el regulador AIR SYSTEM y móntelo en el interior de la pared lateral
   IMPORTANTE: ¡La tapa sólo se puede cerrar sin la tabla de cortar!

IT

1. rimuovere il coperchio del ripiano laterale
2. montare il “chiudipacco” sul portaghiaccio
3. inserte el depósito de hielo y atorníllelo en su sitio
   IMPORTANTE: il coperchio può essere chiuso solo senza il tagliere!

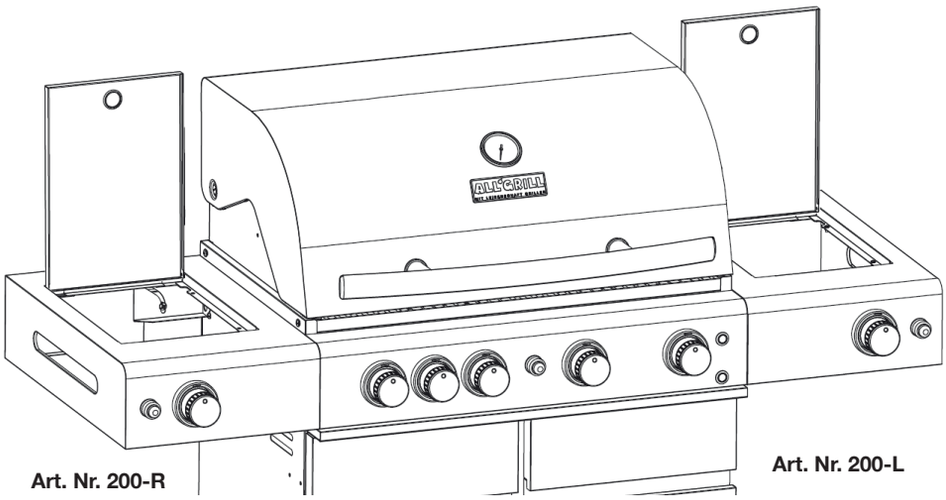
Montage Seiteteil links/rechts Ablage (Art. Nr. 200-L /200-R) optional Modular

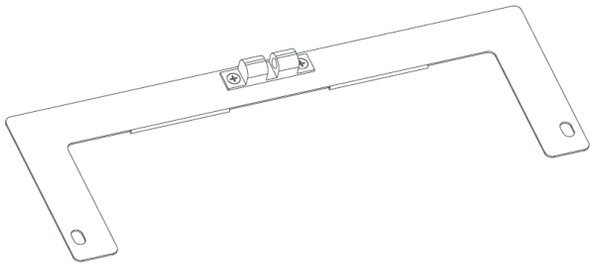
Mounting side panel left/right shelf (item no. 200-L /200-R) optional Modular

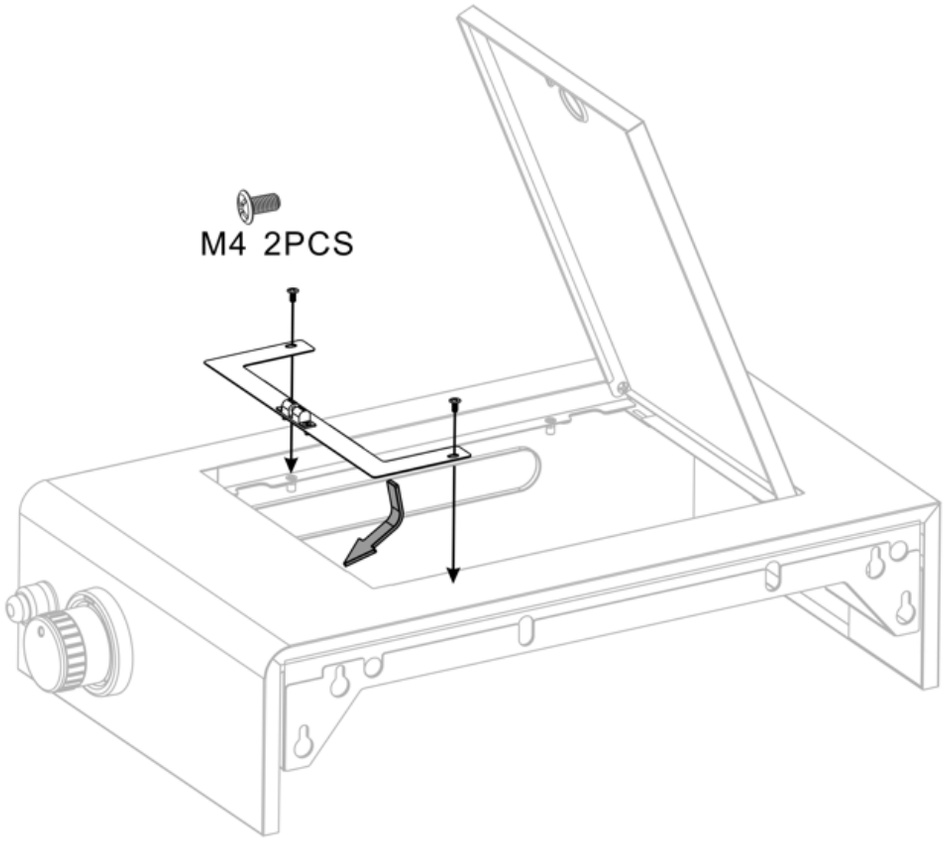
Montage de la partie latérale gauche/droite Tablette (art. n° 200-L /200-R) en option Modulaire

Panel lateral de montaje estante izquierdo/derecho (ref. 200-L /200-R) opcional Modular

Pannello laterale di montaggio ripiano destro/sinistro (art. 200-L /200-R) opzionale Modulare







Drehregleraustausch zu LED Drehregler

Replacing the control knob with an LED control knob

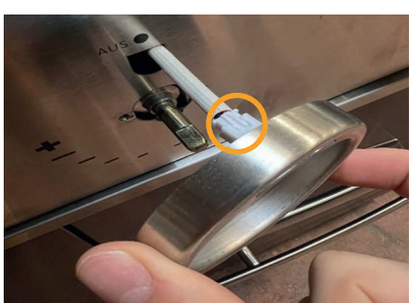
Remplacement de l'encodeur par un encodeur à LED

Sustituir mando giratorio por mando giratorio LED

Sostituire il comando rotante con un comando rotante a LED

1. Den Drehknopf vom Drehregler abziehen
1. remove the grease drawer and dismantle the firebox from the barbecue trolley
1. retirer le tiroir à graisses et démonter la boîte à feu du chariot de gril
1. retire el cajón de grasa y desmonte el hogar del carro de la barbacoa
1. rimuovere il cassetto raccogli-grasso e smontare il focolare dal carrello del barbecue

2. Lünette demontieren (2x Schraube mit Kreuzschlitz) - Lünette vom Stromkabel aussteckenn
2. removing the bezel (2x cross-head screw) - unplug the bezel from the power cable
2. démonter la lunette (2x vis à empreinte cruciforme) - débrancher la lunette du câble électrique
2. retire el bisel (2 tornillos con ranura en cruz) - desconecte el bisel del cable de alimentación
2. rimuovere la cornice (2x vite con incavo a croce) - scollegare la cornice dal cavo di alimentazione



3. In Umgekehrter Reinfolge die gleichen Arbeitsschritte mit dem neuen Regler anschließen
3. follow the same steps in reverse order with the new controller
3. suivre les mêmes étapes dans l'ordre inverse avec le nouveau régulateur.
3. siga los mismos pasos en orden inverso con el nuevo controlador
3. seguire la stessa procedura in ordine inverso con il nuovo controllore

4. ⚠ Achtung das Stromkabel und die Ummantelung (weiße Ummantelung) darf nicht zwischen Lünette und Rahmen klemmen.
4. ⚠ Make sure that the power cable and the sheathing (white sheathing) do not get caught between the bezel and the frame.
4. ⚠ Attention le câble d'alimentation et la gaine (gaine blanche) ne doivent pas se coincer entre la lunette et le cadre.
4. ⚠ Asegúrese de que el cable de alimentación y el revestimiento (revestimiento blanco) no queden atrapados entre el bisel y el marco.
4. ⚠ Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la guaina (guaina bianca) non rimangano incastrati tra la cornice e il telaio.

5. Lünette verschrauben und Drehknopf aufstecken
3.5. screw on the bezel and attach the rotary knob
5. visser la lunette et mettre en place le bouton rotatif
5. atornillar el bisel y colocar el mando giratorio
5. avvitare la ghiera e fissare la manopola

BBQ-Licht und LED-Beleuchtung

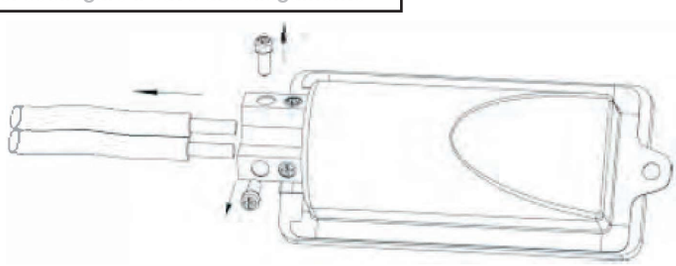
BBQ light and LED lighting
Lumière BBQ et éclairage LED
Luz de barbacoa e iluminación LED
Luce per barbecue e illuminazione a LED

Anleitung zum Auswechseln des BBQ-Lichts
Instructions for replacing the BBQ light
Instructions pour le remplacement de la lumière du BBQ
Instrucciones para sustituir la luz de la barbacoa
Istruzioni per la sostituzione della luce del barbecue

1. Entferne die BBQ-Licht Abdeckung
1. remove the BBQ light cover
1. enlève le couvercle de la lumière du BBQ
1. retire la tapa de la luz de la barbacoa
1. rimuovere il coperchio della luce BBQ

2. Halteschraube am Licht lösen
2. loosen the retaining screw on the light
2. desserrer la vis de fixation de la lumière
2. afloje el tornillo de sujeción de la luz
2. Allentare la vite di fissaggio della luce.

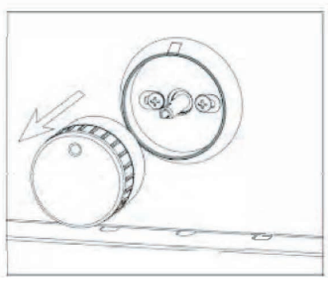
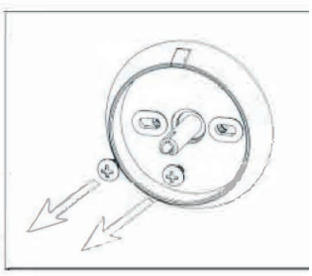
3. Kabelverbinung trennen
3. disconnect the cable connection
3. déconnecter le câble
3. desconectar la conexión del cable
3. scollegare il cavo di collegamento



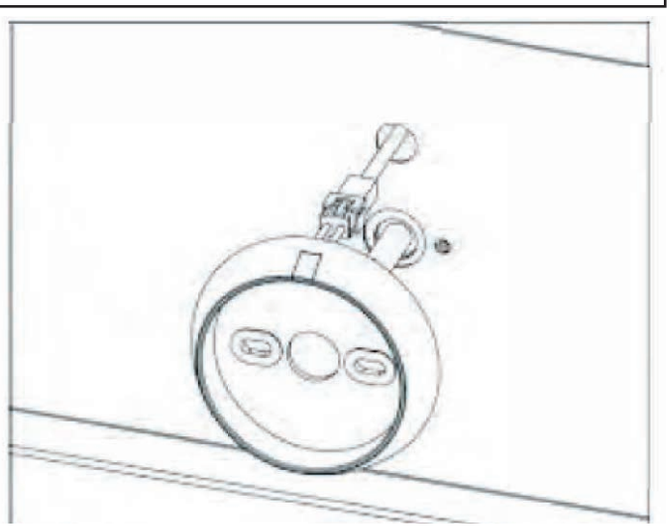
4. Setze ein nees Licht ein und baue alles wieder zusammen
4. insert a new light and reassemble everything
4. installe une nouvelle lumière et remonte le tout
4. insertar una nueva luz y volver a montar todo
4. inserire una nuova luce e rimontare tutto.

Anleitung zum Austausch der LED Beleuchtung
Instructions for replacing the LED lighting
Instructions pour le remplacement de l'éclairage LED
Instrucciones para sustituir la iluminación LED
Istruzioni per la sostituzione dell'illuminazione a LED

1. Bedienknopf abziehen und Lünette losschrauben.
1. Remove the control knob and unscrew the bezel.
1. Retirer le bouton de commande et dévisser la lunette.
1. Retire el mando de control y desenrosque el bisel.
1. Rimuovere la manopola di controllo e svitare la ghiera.

2. Lünette abnehmen und Kabel abziehen
2. Remove the bezel and disconnect the cable
2. Retirer la lunette et débrancher le câble
2. Retire el bisel y desconecte el cable
2. Rimuovere la cornice e scollegare il cavo



3. Neues Teil anschließen und alles wieder zusammenbauen
3. Connect the new part and reassemble everything
3. Brancher la nouvelle pièce et remonter le tout
3. Conecta la nueva pieza y vuelve a montarlo todo
3. Collegare il nuovo pezzo e riassemblare il tutto

⚠ **ACHTUNG** ⚠
Halte den Stecker immer Trocken

⚠ **CAUTION** ⚠
Always keep the plug dry

⚠ **ATTENTION** ⚠
Garde toujours la fiche au sec

⚠ **ATENCIÓN** ⚠
Mantenga siempre seco el enchufe

⚠ **ATTENZIONE** ⚠
Mantenere sempre il tappo asciutto

Fehlerbehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung/Vermeidung
Brenner zünden nicht	• Kein Gasfluss. • Überwurfmutter und Druckregler nicht vollstandig verbunden. • Behinderung des Gasflusses. • Brenner nicht am ventil eingekuppelt. • Ist der Grill korrekt montiert?	• Überprüfe ob die Gasflasche leer is. • Drehe die Überwurfmutter ohne Werkzeug bis zum Anschlag fest! • Brennerrohr reinigen. • Brenner und Ventil wieder Einrasten. • Überprüfe die Schritte in der Montageanleitung.
Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder der Brennerflamme	• Gasflasche Leer. • Überstromventil hat ausgelöst.	• Überprüfe ob die Gasflasche Leer ist. • Drehregler ausschalten, 30 sekunden warten und Grill anzünden. Wenn die Flammen immer noch schwach sind, schalte die Drehregler aus und das Gasflaschen-Ventil zu. Regler abklemmen. Schliese den Regler wieder an und führe eine Dichtkeitsprüfung durch. Drehe die Gaszufuhr auf, warte 30 sekunden und zünde dann den Grill an.
Brennerflammen gehen aus	• Starker oder böiger Wind. • Niedriger Füllstand der Gasflasche. • Überstromventil hat ausgelöst.	• Drehe die Grillfront in der Wind um die Flammenhöhe zu erhöhen. • Gasflasche tauschen. • Siehe “Plotzlicher Abfall des Gasstroms oder der Brennerflamme”.
Stichflammenbildung	• Fettansamlung im Grill! • Hoher Fettgehalt im Grillgut! • Hohe Grilltemperaturen!	• Grill säubern. • überschüssiges Fett nach Möglichkeit entfernen. • Niedrigere Grilltemperatur wählen.
Fettbrand	• Fett, das durch Ansammlungen von Lebensmitteln im Bereich des Brennersystems zurückbleibt.	• Drehe die Drehregler auf “AUS”, drehe die Gasflasche zu. Deckel in Position lassen und Feuer ausbrennen lassen. Reinige nach Abkühlen des Grills alle Teile.
Rückschlag (Feuer im Brennerrohr)	• Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.	• Drehe die Knöpfe auf “AUS”. Brennerrohr/e reinigen.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution/avoidance
Burners do not ignite	• No gas flow. • Union nut and pressure regulator not fully connected. • Obstruction of the gas flow. • Burner not engaged at the valve. • Is the grill fitted correctly?	• Check whether the gas cylinder is empty. • Tighten the union nut without tools as far as it will go! • Clean the burner tube. • Re-engage burner and valve. • Check the steps in the assembly instructions.
Sudden drop in gas flow or burner flame	• Empty gas cylinder. • Overflow valve has triggered.	• Check whether the gas cylinder is empty. • Switch off the control dial, wait 30 seconds and light the barbecue. If the flames are still weak, switch off the control dials and close the gas cylinder valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and carry out a leak test. Turn on the gas supply, wait 30 seconds and then light the barbecue.
Burner flames go out	• Strong or gusty wind. • Low fill level of the gas cylinder. • Overflow valve has triggered.	• Turn the grill front into th.e wind to increase the flame height • Replace gas cylinder. • See “Plosive drop in gas flow or burner flame”.
Flash fire formation	• Fat accumulation in the grill! • High fat content in grilled food! • High grill temperatures!	• Cleaning the grill. • Remove excess fat if possible. • Select a lower grill temperature.
Grease fire	• Grease that remains in the area of the burner system due to accumulations of food.	• Turn the control dial to “OFF”, close the gas cylinder. Leave the lid in position and allow the fire to burn out. Clean all parts after the barbecue has cooled down.
Flashback (fire in the burner tube)	• Burner and/or burner pipes are clogged.	• Turn the knobs to “OFF”. Clean the burner tube(s).

FR

Dépannage

Problème	cause possible	Solution/prévention
Les brûleurs ne s'allument pas	• Pas de flux de gaz. • L'écrou-raccord et le régulateur de pression ne sont pas entièrement connectés. • Obstruction du flux de gaz. • Brûleur non accouplé à la vanne. • Le gril est-il correctement monté ?	• Vérifie que la bouteille de gaz est vide. • Visse l'écrou-raccord sans outil jusqu'à la butée ! • Nettoyer le tube du brûleur. • Réenclencher le brûleur et la vannen. • Vérifie les étapes dans les instructions de montage.
Chute soudaine du débit de gaz ou de la flamme du brûleur	• Bouteille de gaz Vide. • La soupape de surintensité s'est déclenchée.	• Vérifie que la bouteille de gaz est vide. • Éteins les boutons, attends 30 secondes et allume le barbecue. Si les flammes sont toujours faibles, éteindre les boutons de réglage et fermer la vanne de la bouteille de gaz. Débranche le régulateur. Reconnecte le régulateur et effectue un test d'étanchéité. Ouvre l'arrivée de gaz, attends 30 secondes et allume le barbecue.
Les flammes des brûleurs s'éteignent	• Vent fort ou soufflant en rafales. • Niveau de remplissage bas de la bouteille de gaz. • La soupape de surintensité s'est déclenchée.	• Tourne la façade du barbecue dans le sens du vent pour augmenter la hauteur des flammes. • Remplacer la bouteille de gaz. • Voir "Chute brutale du débit de gaz ou de la flamme du brûleur".
Formation de flammes instantanées	• Accumulation de graisse dans le gril ! • Teneur élevée en graisses dans les aliments à griller ! • Des températures de cuisson élevées !	• Nettoyer le gril. • enlever l'excès de graisse si possible • Sélectionner une température de cuisson plus basse.
Fincendie	• Graisse laissée par l'accumulation d'aliments dans la zone du système de brûleurs.	• Tourne les boutons de réglage sur "ARRÊT", ferme la bouteille de gaz. Laisse le couvercle en place et le feu se consumer. Après avoir laissé refroidir le barbecue, nettoie toutes les pièces.
Recul (feu dans le tube du brûleur)	• Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.	• Tourne les boutons sur "ARRÊT". Nettoyer le(s) tube(s) du brûleur.

ES

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución/evitación
Los quemadores no se encienden	• No hay flujo de gas. • La tuerca de racor y el regulador de presión no están completamente conectados. • Obstrucción del flujo de gas. • Quemador no acoplado en la válvula. • ¿Está bien colocada la rejilla?	• Compruebe si la bombona de gas está vacía. • Apriete la tuerca de unión sin herramientas hasta el tope. • Limpiar el tubo del quemador. • Vuelva a conectar el quemador y la válvula. • Compruebe los pasos de las instrucciones de montaje.
Caída repentina del caudal de gas o de la llama del quemador	• Bombona de gas vacía. • La válvula de rebose se ha disparado.	• Compruebe si la bombona de gas está vacía. • Apague el mando de control, espere 30 segundos y encienda la barbacoa. Si las llamas siguen siendo débiles, apague los diales de control y cierre la válvula de la bombona de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y realice una prueba de estanqueidad. Abra el suministro de gas, espere 30 segundos y encienda la barbacoa.
Las llamas del quemador se apagan	• Viento fuerte o racheado. • Bajo nivel de llenado de la bombona de gas. • La válvula de rebose se ha disparado.	• Gire el frente de la parrilla hacia el viento para aumentar la altura de la llama. • Sustituya la bombona de gas. • Véase "Caída plástica del caudal de gas o de la llama del quemador".
Formación de llamaradas	• ¡Acumulación de grasa en la parrilla! • Alto contenido de grasa en la comida a la parrilla • ¡Altas temperaturas de asado!	• Limpia la parrilla. • Eliminar el exceso de grasa si es posible. • Seleccione una temperatura de asado más baja.
Incendio por grasa	• Grasa que permanece en la zona del sistema del quemador debido a la acumulación de alimentos.	• Gire el dial de control a la posición "OFF", cierre la bombona de gas. Deje la tapa en su sitio y deje que el fuego se apague. Limpie todas las piezas después de que la barbacoa se haya enfriado.
Flashback (fuego en el tubo del quemador)	• El quemador y/o los tubos del quemador están obstruidos.	• Gire los mandos a la posición "OFF". Limpie el tubo o tubos del quemador.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione/evitamento
I bruciatori non si accendono	• Nessun flusso di gas. • Il dado di raccordo e il regolatore di pressione non sono completamente collegati. • Ostruzione del flusso di gas. • Il bruciatore non è inserito nella valvola. • La griglia è montata correttamente?	• Controllare se la bombola del gas è vuota. • Serrare il dado di raccordo senza attrezzi fino all'arresto! • Pulire il tubo del bruciatore. • Reinserire il bruciatore e la valvola. • Controllare i passaggi indicati nelle istruzioni di montaggio.
Improvviso calo del flusso di gas o della fiamma del bruciatore	• Bombola del gas Vuoto. • La valvola di troppopieno si è attivata.	• Controllare se la bombola del gas è vuota. • Spegnere la manopola di controllo, attendere 30 secondi e accendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora deboli, spegnere le manopole di controllo e chiudere la valvola della bombola del gas. Scollegare il regolatore. Ricollegare il regolatore ed effettuare una prova di tenuta. Accendere l'alimentazione a gas, attendere 30 secondi e accendere il barbecue.
Le fiamme del bruciatore si spengono	• Vento forte o rafficato. Basso livello di riempimento della bombola del gas. La valvola di troppopieno si è attivata.	• Per aumentare l'altezza della fiamma, girare la griglia verso il vento. • Sostituire la bombola del gas. • Vedere "Caduta del flusso di gas o della fiamma del bruciatore".
Formazione di un incendio lampo	• Accumulo di grasso nella griglia! • Alto contenuto di grassi nei cibi grigliati! • Elevate temperature di cottura!	• Pulire la griglia. • Rimuovere il grasso in eccesso, se possibile. • Selezionare una temperatura di grigliatura più bassa.
Incendio di grasso	• Grasso che rimane nell'area del sistema del bruciatore a causa di accumuli di cibo.	• Ruotare la manopola di controllo su "OFF", chiudere la bombola del gas. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Pulire tutte le parti dopo che il barbecue si è raffreddato.
Ritorno di fiamma (incendio nel tubo del bruciatore)	• Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono intasati.	• Ruotare le manopole su "OFF". Pulire i tubi del bruciatore.

www.allgrill.de

Allgrill

@allgrill_bbqs

ALLGRILL

Video: Montage- und Aufbauanleitungen zu unseren Produkten
Video: Assembly and installation instructions for our products
Vidéo: Instructions de montage et d'assemblage de nos produits
Vídeo: Instrucciones de montaje e instalación de nuestros productos
Video: Istruzioni di montaggio e installazione dei nostri prodotti

ALL'GRILL
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH
Bahnholzstr. 20 • 75249 Kieselbronn
Tel.: 07231-76 57 52 • Fax: 07231- 76 77 51
info@allgrill.de • www.allgrill.de