

# Char-Broil®

# PLATINUM

## TRU-INFRARED™



## PRODUCT GUIDE

## MODEL R50CC1617

## OUTDOOR GAS

## BARBECUE

Place serial  
number label here

Serial Number

Operating Instructions, 2-3

(AT) (CH) (DE) Betriebsanweisungen, 4-5

(CH) Mode d'emploi, 6-7

(CH) Instrucciones de funcionamiento, 8-9

(LU) Gebruiksaanwijzing, 10-11



CE

2531 CS 0004

## INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

## CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

## Questions:

If you have questions during assembly or use of this appliance contact your local dealer.



## DANGER



If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



## WARNING



1. Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



## CAUTION



- Read and follow all safety statements, assembly instructions and use and care directions before attempting to assemble and cook.
- Some parts may contain sharp edges. Wearing protective gloves is recommended.

### Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire, Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn knobs and gas cylinder off.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the appliance.

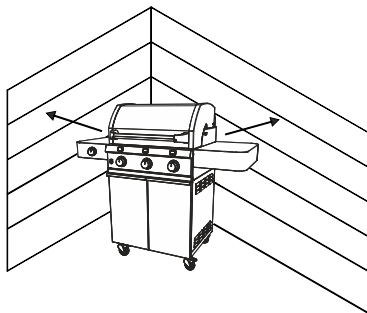


## WARNING



### For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:

- **USE OUTDOORS ONLY. NEVER USE INDOORS.**
- Read the instructions before using the appliance. Always follow these instructions.
- Do not move the appliance during use.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not let children operate or play near appliance.
- Turn off the gas supply at the cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not block holes in sides or back of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Do not block venturi openings on burner.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas appliance.
- **DO NOT** cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- Use appliance at least 1 m from any wall or surface. Maintain 3 m clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed appliance is hazardous.
- Always turn off gas at cylinder and disconnect regulator before moving gas cylinder from specified operation position.
- Never operate appliance with gas cylinder out of correct position specified.
- Do not modify the appliance. Any modifications is strictly prohibited. Sealed parts are not to be manipulated by the user. Do not disassembly injectors.

## Safety Tips

- Before opening gas cylinder valve, check the regulator for tightness.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and gas.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Maximum load for hot plate and side shelf is 4.5 Kg. Cooking vessel minimum dia 200mm and maximum dia. 260 mm.
- The grease tray (if equipped) **must** be inserted into appliance and emptied after each use. Do not remove grease tray until appliance has completely cooled.
- Be very careful when you open the lid, since hot steam may escape.
- Be very careful when children, the elderly, or pets are nearby..
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose, and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (appliance cart) free and free of debris.
- Do not store objects or materials inside the appliance cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- DO NOT disconnect or change gas container within 3m of an open flame or other ignition source.

### Cylinder Placement

Cylinder of 5 kg or less can be placed on the ground under the right side shelf or inside the appliance in the place provided. Larger cylinders are to be placed under the right side shelf only. Cylinders placed in the appliance shall have a maximum diameter of 305mm and maximum height of 400mm.

### Regulator Requirements

A regulator must be used with this appliance. Use only gas regulator supplied with your barbecue. If a regulator is not supplied then use only regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data.

### Hose Requirements

Use only approved hose which is certified to appropriate EN standard and does not exceed 1.5m length. For Finland, the hose length shall not exceed 1.2m.

Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Make sure hose is not kinked. Make sure that when connected hose does not touch any warm surfaces. Replace damaged hoses before using appliance. Replace hose as required by national requirements.



## TECHNICAL DATA

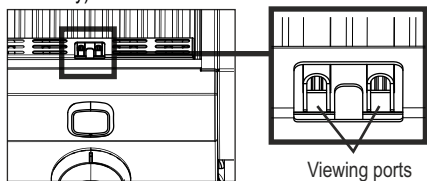
CHAR-BROIL, LLC	
Appliance Name	Gas Barbeque/Gas Grill
Total Nominal	9,9 kW (720g/h)
Gas Category	I3B/P(50)
Model No.	R50CC1617
Gas Type	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	50 mbar
Injector Size (Dia. Mm)	Grill: 0,66 x 3 pcs
	Hotplate: 0,73
Destination of countries	AT, DE, CH, LU

Electrical supply for ignition: 1.5 V battery


## Main Burner Ignitor Lighting

**Do not lean over grill while lighting.**

1. Turn all control knobs to .
2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. **Open lid during lighting.**
4. To ignite, push and turn burner control knob to **HI**.
5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITION**  button until the burner lights (use flame viewing ports to verify).





Viewing ports

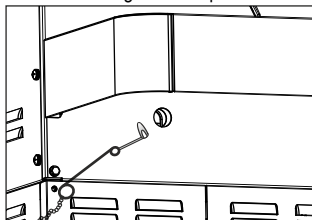
6. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the control knobs , wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. Ignite remaining burners by repeating steps 4 through 6 for each burner.
8. Once each burner has ignited, turn control knobs to desired setting.



## Main Burner Match-Lighting




**Do not lean over grill while lighting.**

1. Turn all control knobs to .
2. **Open lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. Place match into match holder (hanging from left side of cabinet). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on left side of grill.
4. Push in and turn far left knob to the **HI** position. Once burner has ignited (use flame viewing ports to verify), turn control knob to desired setting.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to , wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. Light adjacent burners in sequence by pushing control knobs in and turning to the **HI** position.




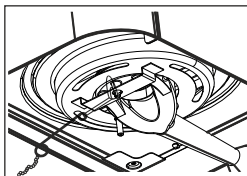
## Hot Plate Ignitor Lighting

**Do not lean over grill while lighting.**

1. Turn all control knobs to .
2. **Open hot plate lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. Turn hot plate control knob to the **HI** position, push and hold **ELECTRONIC IGNITION**  button.
4. If hot plate does not light, turn control knob to , wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.


## Hot Plate Match-Lighting

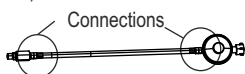
1. Turn all control knobs to .
2. **Open hot plate lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. Place lit match through bottom burner pan opening at the rear of the burner.
4. Turn hot plate control knob to the **HI** position. Be sure burner lights and stays lit.



## Leak Testing Barb, Hose and Regulator

**Leak test before first use, at least once a year and every time the cylinder is changed or disconnected.**

1. Turn all appliance control knobs to .
2. Be sure regulator is tightly connected to gas cylinder.
3. Turn on Gas. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution (mixture of half soap and half water) onto hose connections.

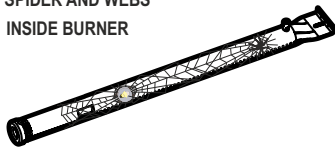


5. If *growing bubbles* appear, there is a leak. Turn off gas at cylinder immediately and check tightness of connections. If leak cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts.
6. Always turn off gas at cylinder after performing leak test.



## SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS  
INSIDE BURNER



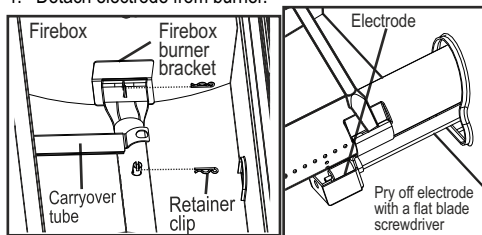
If your barbecue is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.

Spiders or small insects are known to create "flashback" problems by building nests and laying eggs in the barbecue's venturi or burner obstructing the flow of gas. The backed-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your barbecue and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance, the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned whenever the barbecue has been idle for an extended period of time.

## Cleaning the Burner Assembly

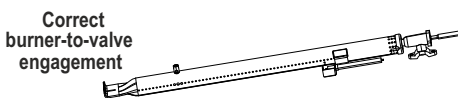
Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. **Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.**
2. Remove cooking grates and emitters.
3. Remove carryover tubes.
4. Detach electrode from burner.



5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.  
We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
  - A. Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner several times.
  - B. Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.
  - C. **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

**VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage valve openings. See illustration below.**



9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace emitters and cooking grates.

## Storing Your appliance

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When gas cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Store appliance indoors **ONLY** if gas cylinder is turned off and disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage check for burner obstructions.

## General appliance Cleaning

Clean appliance often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surface while appliance is hot. Appliance should be cleaned at least once a year. Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.**

- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry.
  - Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

• **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.

• **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.

• **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

• **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.

## IF APPLIANCE FAILS TO LIGHT

Make sure gas is turned on at cylinder.  
Make sure there is gas in the cylinder.

Does the ignitor make a sparking Noise?  
If yes check for spark at burner.  
If no spark check for damaged or loose wires.  
If wires are OK check for cracked or broken electrode, replace if needed.  
If wire or electrodes are covered by cooking residue, clean electrode tip with alcohol wipe if needed.  
If needed replace wires.

If no sound check battery.  
Make sure battery is installed correctly.  
Check for loose wire connection at module and switch.

If ignitor continues to not work then use match.

**INSTALLATEURE/MONTEURE:**  
Geben Sie dieses Handbuch an den Verbraucher weiter.  
**VERBRAUCHER:**

Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Informationen auf.

**Fragen:**

Wenn Sie Fragen während der Montage oder des Gebrauchs dieses Geräts haben, kontaktieren Sie bitte einen Händler in Ihrer Nähe.

**GEFAHR**

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Sollte der Geruch weiterhin auftreten, entfernen Sie sich vom Gerät und rufen sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

**WARNUNG**

1. Bewahren Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten in der Umgebung dieses oder anderen Geräten auf oder verwenden Sie diese in dessen Nähe.
2. Ein Gasbehälter (z.B. Gasflasche), der nicht für den Gebrauch angeschlossen ist, sollte nicht in der Umgebung dieses oder anderen Geräten aufbewahrt werden.

**ACHTUNG**

- Lesen und folgen Sie allen Sicherheitsangaben und Montageanweisungen; benutzen und achten Sie auf alle Richtlinien, bevor Sie versuchen, das Gerät zu montieren und damit zu kochen.
- Einige Teile können scharfe Kanten enthalten. Es wird empfohlen Schutzhandschuhe zu tragen.

**Brände von Speisefetten**

- Brände von Speisefetten können unmöglich durch Schließen des Deckels gelöscht werden. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut belüftet.
- Benutzen Sie kein Wasser auf einem Schmierfettfeuer, da dies zu Personenverletzungen führen kann. Sollte sich ein beharrliches Schmierfettfeuer entwickeln, drehen Sie die Knöpfe und Gasbehälter zu.
- Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Brand durch Schmierfett entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Seien Sie sehr vorsichtig beim Vorwärmen oder Verbrennen von Speiserückständen, um zu verhindern, dass sich ein Schmierfettfeuer entwickelt. Folgen Sie den Anweisungen zur Allgemeinen Gerätereinigung und zur Reinigung der Brennvorrichtung, um ein Schmierfettfeuer zu verhindern.
- Der beste Weg, Schmierfettfeuer zu vermeiden, ist die regelmäßige Reinigung des Geräts.

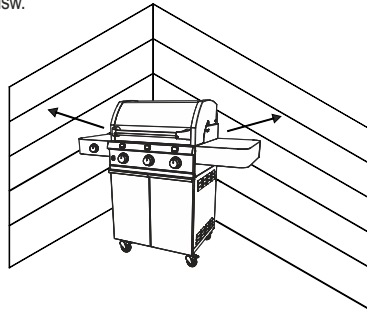
**TECHNISCHE DATEN**

CHAR-BROIL, LLC	
Gerätename	Gas Barbeque/Gas Grill
Gesamtleistung	9,9 kW (720g/h)
Gaskategorie	I3B/P(50)
Modell-Nr.	R50CC1617
Gastyp	Butan, Propan oder eine Mischung aus beiden
Gasdruck	50 mbar
Einspritzgröße (Durchm. mm)	Grill: 0,66 x 3 Stück
	Heizplatte: 0,73
Länderspez. Angaben	AT, DE, CH, LU

**WARNUNG:**

**Für den sicheren Gebrauch Ihres Geräts und zur Vermeidung von ernsthaften Verletzungen:**

- **NUR IM FREIEN BENUTZEN. NIEMALS IN GEBÄUDEN BENUTZEN.**
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen. Folgen Sie immer diesen Anweisungen.
- Bewegen Sie nicht das Gerät während des Gebrauchs.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern. Lassen Sie Kinder nicht das Gerät bedienen oder in dessen Nähe spielen.
- Schalten Sie die Gasversorgung am Behälter nach Gebrauch ab.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs fern von brennbaren Materialien gehalten werden.
- Verschließen Sie keine Löcher in den Seiten oder in der Rückseite des Geräts.
- Kontrollieren Sie die Flammen des Brenners regelmäßig.
- Behindern Sie nicht die Luftöffnungen (Lufttrichter) am Brenner.
- Benutzen Sie das Gerät nur an gut belüfteten Plätzen. Benutzen Sie es NIE in geschlossenen Plätzen wie zum Beispiel Garagenstellplätzen, Garagen, Vorhallen, bedeckten Terrassen oder unter hoch liegenden Strukturen jeglicher Art.
- Benutzen Sie keine Holzkohle oder keramische Briketts in einem Gasgerät.
- Bedecken Sie **NICHT** die Roste mit Aluminiumfolie oder anderem Material. Dies wird die Brennerbelüftung hemmen und möglicherweise eine gefährliche Bedingung schaffen, die zu Eigentums- und/oder Personenschäden führen kann.
- **Benutzen Sie das Gerät mind. 1 m von Wänden oder anderen Oberflächen entfernt.** Halten Sie 3 m Abstand zu Objekten, die sich entflammen oder Feuerquellen darstellen können, wie zum Beispiel Pilotlichter auf Wasserkochern, elektrische Geräte usw.



- Versuchen Sie **NIEMALS** den Brenner mit geschlossenem Deckel anzuzünden. Eine Anhäufung von nicht angezündetem Gas innerhalb eines geschlossenen Geräts ist höchst gefährlich - Explosionsgefahr.
- Schalten Sie immer das Gas am Behälter ab und trennen Sie den Regler ab, bevor Sie den Gasbehälter von einer bestimmten Betriebsposition wegbewegen.
- Bedienen Sie nie das Gerät mit dem Gasbehälter außerhalb der korrekt angegebenen Position.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen sind strengstens verboten. Abgedichtete Teile dürfen nicht durch den Verbraucher manipuliert werden. Zerlegen Sie nicht die Einspritzer.

**Sicherheitstipps**

- Vor dem Öffnen des Ventils am Gasbehälter, überprüfen Sie, ob der Regler dicht ist.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, drehen Sie alle Bedienknöpfe und Gasleitungen zu.
- Benutzen Sie Grillwerkzeuge mit langen Griffen und Ofenhandschuhe, um Brandwunden zu vermeiden. Benutzen Sie Schutzhandschuhe beim Hantieren mit heißen Teilen.
- Die maximale Last für die Herdplatte und das Seitenbrett beträgt 4,5 kg. Kochgefäß: minimaler Durchmesser 200 mm und maximaler Durchmesser 260 mm.
- Das Schmierfetttablett (falls mitgeliefert) muss in das Gerät eingefügt und nach jedem Gebrauch entleert werden. Entfernen Sie nicht das Schmierfetttablett, bevor nicht das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen, da heißer Dampf austreten kann.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn sich Kinder, ältere Menschen oder Haustiere in der Nähe befinden.
- Wenn Sie bemerken, dass Schmierfett oder anderes heißes Material vom Gerät auf das Ventil, den Schlauch oder den Regler tropft, dann drehen Sie die Gaszufuhr sofort ab. Finden Sie die Ursache, beheben diese, reinigen und prüfen Sie das Ventil, den Schlauch und den Regler, bevor Sie weitermachen. Führen Sie eine Leckprüfung durch.
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gehäuse für den Gasbehälter (Gerätewagen) frei und befreien Sie diesen von Ablagerungen.
- Bewahren Sie keine Objekte oder Materialien innerhalb des Gerätewagens auf, die den Abzug von Verbrennungsluft an der Unterseite entweder der elektr. Leitungen oder des Grillgehäuses behindern würden.
- Trennen oder wechseln Sie **NICHT** den Gasbehälter innerhalb von 3m einer offenen Flamme oder anderer Feuerquellen.

**Aufstellen der Gasflasche**

Flaschen von maximal 5 kg können auf dem Boden unter der rechten Seitenablage oder im Unterschrank des Geräts aufgestellt werden. Größere Gasflaschen dürfen nur unter der rechten Seitenablage aufgestellt werden. Im Gerät untergebrachte Gasflaschen dürfen nicht breiter als 305 mm und nicht höher als 400 mm sein.

**Anforderungen an den Regler**

Es muss unbedingt ein Regler mit diesem Gerät verwendet werden. Benutzen Sie nur Gasregler, die mit Ihrem Grillgerät geliefert werden. Sollte kein Regler mitgeliefert werden, dann verwenden Sie nur Regler, die gemäß der Richtlinie EN16129 (Flussrate max. 1,5 kg/Std.) zertifiziert, in Ihrem Land genehmigt und in den technischen Angaben ausdrücklich für Gas vorgesehen wurde.

**Anforderungen an die Schlauchleitungen**



Benutzen Sie nur genehmigte Schläuche, die dem EN-Standard entsprechen und nicht die Länge von 1,5m überschreiten. Für Finnland darf die Schlauchlänge 1,2m nicht überschritten werden.

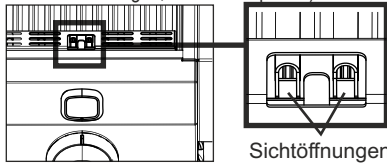
Vor jedem Gebrauch kontrollieren Sie, ob die Schläuche Risse haben oder abgenutzt sind. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch keine Knickstellen hat. Vergewissern Sie sich, dass der verbundene Schlauch keine warmen Oberflächen berührt. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche, bevor Sie das Gerät benutzen. Ersetzen Sie Schläuche gemäß den nationalen Anforderungen.


Elektrische Versorgung für Zündung: 1,5 V-Batterie

## Anzünden des Hauptbrenners mit dem Zünder

Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf .
2. **ÖFFNEN** Sie das Ventil an der Gasflasche.
3. **Der Deckel muss beim Anzünden geöffnet sein.**
4. Drücken Sie zum Zünden den Bedienknopf am Brenner ein und drehen Sie ihn auf **HI**.
5. Drücken Sie die Taste **ELECTRONIC IGNITION** (Elektronische Zündung)  und halten Sie sie gedrückt, bis der Brenner angezündet ist (benutzen Sie die Sichtöffnungen, um dies zu prüfen).





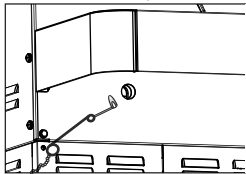
6. Erfolgt die Zündung **NICHT** innerhalb von 5 Sekunden, drehen Sie die Bedienknöpfe , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie das Zündverfahren.
7. Zünden Sie die übrigen Brenner an, indem Sie die Schritte 4 bis 6 für jeden Brenner wiederholen.
8. Wenn jeder Brenner angezündet ist, drehen Sie die Bedienknöpfe auf die gewünschte Einstellung.



## Anzünden des Hauptbrenners mit einem Streichholz

Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf .
2. **Öffnen Sie den Deckel. ÖFFNEN** Sie das Ventil an der Gasflasche.
3. Setzen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter ein (der an der linken Seite des Schanks aufgehängt ist). Zünden Sie ein Streichholz an; zünden Sie dann den Brenner an, indem Sie das Streichholz durch die Streichholzöffnung auf der linken Seite des Grills halten.
4. Drücken Sie den ersten Knopf von Links ein und drehen Sie ihn auf **HI**. Wenn jeder Brenner angezündet ist (benutzen Sie die Sichtöffnungen, um dies zu prüfen), drehen Sie die Bedienknöpfe auf die gewünschte Einstellung.
5. Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden, drehen Sie den Bedienknopf auf , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie das Zündverfahren.
6. Zünden Sie die daneben liegenden Brenner nach und nach an, indem Sie die Bedienknöpfe eindrücken und auf **HI** drehen.



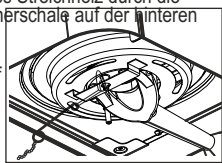
## Anzünden der Kochplatte mit dem Zünder

Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Grill.

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf .
2. **Öffnen Sie den Kochplattendeckel. ÖFFNEN** Sie das Ventil an der Gasflasche.
3. Drehen Sie den Kochplatten-Bedienknopf auf **HI**, drücken Sie die Taste **ELECTRONIC IGNITION** (Elektronische Zündung)  und halten Sie sie gedrückt.
4. Zündet die Kochplatte nicht, drehen Sie den Bedienknopf auf , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie das Zündverfahren.


## Anzünden der Kochplatte mit einem Streichholz

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf .
2. **Öffnen Sie den Kochplattendeckel. ÖFFNEN** Sie das Ventil an der Gasflasche.
3. Halten Sie ein brennendes Streichholz durch die untere Öffnung der Brennerschale auf der hinteren Seite des Brenners.
4. Drehen Sie den Kochplatten-Bedienknopf auf **HI**. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner angezündet ist und bleibt.

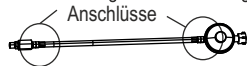


## Überprüfen der Ventile, des Schlauchs und des Reglers auf Gasaustritte

Führen Sie eine Überprüfung auf Gasaustritten mindestens einmal im Jahr und jedes Mal, wenn der Gasbehälter gewechselt oder abgetrennt wurde, durch.

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe des Geräts auf .
2. Stellen Sie sicher, dass der Regler fest und dicht mit dem Gasbehälter verbunden ist.
3. Drehen Sie das Gas auf. Sollten Sie ein Zischgeräusch hören, dann drehen Sie das Gas sofort wieder zu. Es gibt ein größeres Leck in der Verbindung. **Beheben Sie diesen Fehler, bevor Sie fortfahren.**

4. Geben Sie Seifenschaum (Mischung, bestehend zur Hälfte aus Seife und Wasser) auf die Schlauchverbindungen und die umliegenden Gebiete.

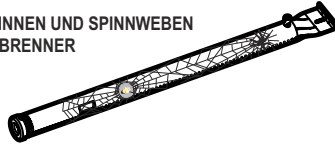


5. Wenn sich die Blasen vergrößern, dann liegt ein Leck vor. Drehen Sie das Gas am Gasbehälter sofort zu und überprüfen Sie, dass alle Anschlüsse abgedichtet sind. Sollte es nicht möglich sein, das Leck zu entfernen, dann versuchen Sie nicht, dieses zu reparieren. Verlangen Sie nach Ersatzteilen.
6. Drehen Sie immer das Gas am Gasbehälter ab, nachdem Sie eine Leckprüfung durchgeführt haben.



## SPINNENALARM

### SPINNEN UND SPINNWEBEN IM BRENNER



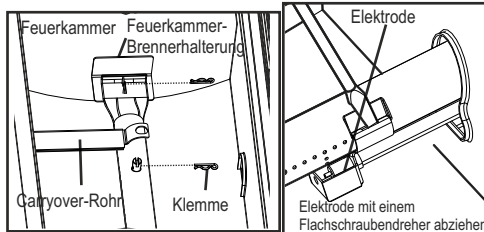
Wenn Ihr Grill schwer anzuzünden oder die Flamme schwach sein sollte, überprüfen und reinigen Sie die Lufttrichter und die Brenner.

Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, „Flammdurchschlag“-Probleme zu verursachen, durch das Bauen von Nestern und das Legen von Eiern in den Lufttrichtern oder im Brenner, wodurch der Gasfluss behindert wird. Das zurückgehaltene Gas kann sich hinter der Schalttafel entzünden. Dieser Flammenrückschlag kann Ihren Grill beschädigen und Verletzungen verursachen. Um Flammenrückschläge zu verhindern und eine gute Leistung zu garantieren, sollte der Brenner und das Lufttrichterrohr entfernt und gereinigt werden, wann immer der Grill für längere Zeit nicht benutzt wurde.

## Reinigung der Brennerbaugruppe

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um Teile der Brennerbaugruppe zu reinigen oder auszutauschen, oder wenn Sie beim Anzünden des Grills Schwierigkeiten haben.

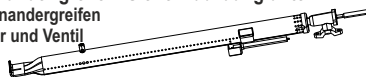
1. **Schalten Sie die Gaszufuhr mit den Bedienknöpfen AUS und schließen Sie das Ventil an der Gasflasche.**
2. Entfernen Sie Garroste und Strahler.
3. Entfernen Sie die Carryover-Rohre.
4. Nehmen Sie die Elektrode vom Brenner ab.



5. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig an und von den Ventilöffnungen weg.  
Wir schlagen folgende drei Reinigungsmethoden für die Brennerrohre vor. Wählen Sie die Methode an, die für Sie am einfachsten ist.
  - A. Biegen Sie einen festen Draht (z. B. einen dünnen Kleiderbügel) zu einem Haken. Führen Sie den Haken mehrmals durch jeden Brenner.
  - B. Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit flexiblem Griff (keine Messingdrahtbürste) und führen Sie diese mehrmals durch jedes Brennerrohr.
  - C. **Setzen Sie eine Schutzbrille auf:** Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und aus den Brenneröffnungen heraus zu blasen. Vergewissern Sie sich, dass aus jeder Öffnung Luft austritt.
6. Reinigen Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste, um Grillgutreste und Schmutzpartikel zu entfernen.
7. Reinigen Sie blockierte Öffnungen mit einem festen Draht, z. B. einer aufgebogenen Büroklammer.
8. Prüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen; einige Öffnungen können aufgrund von normalem Verschleiß oder Korrosion größer werden. Werden große Risse oder Löcher festgestellt, tauschen Sie den Brenner aus.

**SEHR WICHTIG: Brennerrohre und Ventilöffnungen müssen wieder ineinander greifen. Siehe Abbildung unten.**

Richtiges Ineinandergreifen von Brenner und Ventil



9. Befestigen Sie die Elektrode am Brenner.
10. Setzen Sie die Brenner vorsichtig wieder ein.
11. Bringen Sie die Brenner an den Halterungen der Feuerkammer an.
12. Richten Sie die Carryover-Rohre wieder aus und bringen Sie sie an den Brennern an. Setzen Sie die Strahler und Garroste wieder ein.

## Aufbewahrung des Geräts

- Grillroste reinigen.
- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Wenn die Gasflasche am Gerät angeschlossen ist, dann bewahren Sie dieses im Freien an einem gut belüfteten Ort und für Kinder unerschwinglich auf.
- Decken Sie das Gerät zur Aufbewahrung im Freien ab.
- Bewahren Sie das Gerät **NUR** dann in Gebäuden auf, wenn die Gasflasche vom Gerät abgetrennt, aus dem Gerät entfernt, gut verschlossen ist und im Freien aufbewahrt wird.
- Beim Herausnehmen des Geräts von seinem Aufbewahrungsplatz, kontrollieren Sie den Brenner auf Verstopfung.

## Allgemeine Gerätereinigung

- Reinigen Sie das Gerät oft, vorzugsweise nach jedem Gebrauch. Wenn eine Reinigungsbürste benutzt wird, um jegliche Kochoberflächen des Geräts zu reinigen, dann stellen Sie sicher, dass keine lockeren Borstenüberreste auf den Kochoberflächen vor dem Grillen zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Kochoberfläche zu reinigen, wenn das Gerät noch heiß ist. Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
  - Verwechseln Sie keine braunen oder schwarzen Schmierfettansammlungen und Rauch mit Farbe. Die Innenseite von Gasgrills werden werkseitig nicht angestrichen (**und sollten nie angestrichen werden**). Verwenden Sie eine starke Reinigungslösung und Wasser oder benutzen Sie ein Gerätereinigungsmittel mit Scheuerbürste auf der Innenseite des Geräteredeckels und -bodens. Abspülen und komplett an der Luft abtrocknen lassen. **Verwenden Sie kein ätzendes Gerät/Ofenreinigungsmittel auf angestrichenen Oberflächen.**
  - **Kunststoffteile:** Mit warmem Spülwasser waschen und trocken wischen.
  - Benutzen Sie keine ätzenden Scheuermittel, Entfetter oder ein konzentriertes Gerätereinigungsmittel auf Kunststoffteilen. Es können Schäden und Fehler an den Teilen auftreten.
  - **Porzellanoberflächen:** Wegen der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände einfach mit einer Natron/Wasserlösung oder besonders formulierten Reinigungsmitteln weggewischt werden. Benutzen Sie nicht scheuernde Pulver für hartnäckige Flecken.
  - **Lackierte Oberflächen:** Mit mildem oder nicht scheuerndem Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem weichen nicht kratzenden Tuch trocken wischen.
  - **Oberflächen aus Edelstahl:** Um die Erscheinung Ihres Geräts von hoher Qualität beizubehalten, waschen Sie es mit mildem Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser ab und wischen es mit einem weichen Tuch nach jedem Gebrauch trocken. Angebrannte Schmierfettreste könnten den Gebrauch eines rauen Kunststoffschwamms erforderlich machen. Benutzen Sie diesen nur in Richtung der lackierten Fläche, um Schäden zu vermeiden. Benutzen Sie keine scheuernden Schleifpads auf bedruckten Bereichen.
  - **Kochoberflächen:** Wenn eine Reinigungsbürste benutzt wird, um jegliche Kochoberflächen des Geräts zu reinigen, dann stellen Sie sicher, dass keine lockeren Borstenüberreste auf den Kochoberflächen vor dem Grillen zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Kochoberflächen zu reinigen, wenn das Gerät noch heiß ist.
- ## WENN DAS GERÄT NICHT AN GEHT
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasleitung an der Gasflasche geöffnet ist.  
Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht leer ist.  
Macht der Zünder ein knisterndes Geräusch? Wenn ja, dann schauen Sie, ob Funken am Brenner entstehen.  
Wenn keine Funken entstehen, dann schauen Sie nach beschädigten oder losen Drähten.  
Wenn die Drähte OK sind, dann kontrollieren Sie, ob die Elektrode gebrochen oder gerissen ist und ersetzen diese wenn nötig.  
Wenn Drähte oder die Elektrode mit Kochrückständen bedeckt sind, reinigen Sie die Elektrodenspitze mit einem alkoholgetränkten Tuch wenn nötig.  
Sollte es notwendig sein, dann ersetzen Sie die Drähte. Sollte kein Geräusch entstehen, kontrollieren Sie die Batterie.  
Vergewissern Sie sich, dass die Batterie richtig installiert ist.  
Überprüfen Sie, ob es lose Drähte am Modul und am Schalter gibt.  
Sollte der Zünder weiterhin nicht funktionieren, verwenden Sie Zündhölzer zum Anzünden.

## INSTALLER/ASSEMBLER :

Laissez ce manuel au consommateur.

## CONSOmmATEUR :

Conservez ce manuel aux fins de référence future.

### Questions :

Si vous avez des questions lors de l'assemblage ou l'utilisation de cet appareil contactez votre revendeur local.



## DANGER

Si vous sentez du gaz :

1. Coupez le gaz sur l'appareil.
2. Éteignez les flammes apparentes.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



## AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz non connectée pour une utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



## PRÉCAUTION

- Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions de montage et d'utilisation ainsi que les directives d'entretien avant d'essayer d'assembler et d'effectuer une cuisson.
- Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants. Le port de gants de protection est recommandé.

### Feux de graisse

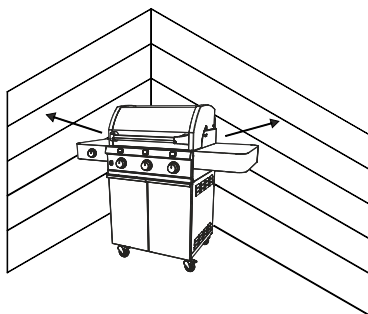
- L'extinction de feux de graisse en fermant le couvercle n'est pas possible. Les grilles sont bien ventilées pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse, des dommages corporels peuvent en résulter. Si un feu de graisse persistant se développe, fermez les boutons et la bouteille de gaz.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire pouvant endommager le produit. Portez une attention particulière lors du préchauffage ou du brûlage de résidus d'aliments pour éviter qu'un feu de graisse ne se développe. Suivez les instructions concernant le nettoyage général de l'appareil et le nettoyage de l'ensemble du brûleur pour éviter les feux de graisse.
- La meilleure façon pour éviter les feux de graisse consiste à procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil.



## AVERTISSEMENT

### Pour une utilisation sûre de votre appareil et pour éviter des blessures graves :

- **UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR. N'UTILISEZ JAMAIS EN INTÉRIEUR.**
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours ces instructions.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Les éléments accessibles peuvent être très chauds. Éloignez les jeunes enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ou jouer à proximité.
- Coupez l'alimentation de gaz de la bouteille après utilisation.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant son utilisation.
- Ne bloquez pas les orifices sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- Soyez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'obstruez pas les ouvertures d'injection du brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un espace bien ventilé. NE JAMAIS l'utiliser dans un espace clos tel qu'un abri-garage, un garage, une véranda, une terrasse couverte ou sous une structure aérienne d'aucune sorte.
- N'utilisez pas de charbon de bois ou briquettes en céramique dans un appareil à gaz.
- NE couvrez PAS les grilles avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau. Cela obstrue la ventilation du brûleur et crée une situation potentiellement dangereuse risquant d'entraîner des dommages matériels et / ou corporels.
- Utilisez l'appareil à au moins 1 m d'un mur ou d'une surface. Maintenez 3 m de distance avec des objets pouvant prendre feu ou des sources de combustion telles que veilleuses de chauffe-eaux, appareils électriques en fonction, etc.



- NE tentez JAMAIS tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un appareil fermé est dangereuse.
- Coupez toujours le gaz de la bouteille et débranchez le régulateur avant de déplacer la bouteille de gaz de sa position de fonctionnement spécifiée.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une bouteille de gaz se trouvant hors de la position correcte spécifiée.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification est strictement interdite. Les parties scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne démontez pas les injecteurs.

## Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la valve de la bouteille de gaz, vérifiez l'étanchéité du régulateur.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez tous les boutons de contrôle et de gaz.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants à four pour éviter les brûlures et les projections. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des composants chauds.
- La charge maximale pour la plaque chauffante et la tablette latérale est de 4,5 kg. Le diamètre minimum d'un récipient de cuisson est de Ø 200 mm et au maximum de 260 mm.
- Le bac à graisse (si l'appareil en est doté) doit être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le bac à graisse tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi.
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- Soyez très prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux se trouvent à proximité.
- Si vous remarquez de la graisse ou une autre matière chaude s'écoulant de l'appareil vers la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation de gaz. Déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et inspectez la valve, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un test de fuite.
- Maintenez les orifices de l'enceinte de la bouteille (chariot de l'appareil) libres et exempts de débris.
- Ne stockez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de l'appareil qui pourraient obstruer le flux d'air de combustion en dessous du panneau de commande ou de la cuvette de la chambre de combustion.
- NE débranchez PAS ni NE modifiez le réservoir de gaz dans les 3 m d'une flamme nue ou d'une autre source de combustion.

### Mise en place de la bouteille

Les bouteilles de 5 kg, ou moins, peuvent être placées sur le sol, sous la tablette latérale droite ou à l'intérieur de l'appareil, à l'endroit prévu à cet effet. Les grosses bouteilles doivent être uniquement placées sous la tablette latérale droite. Les bouteilles placées à l'intérieur de l'appareil devront avoir un diamètre maximal de 305 mm et une hauteur maximale de 400 mm.

### Normes et exigences de régulateur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. N'utilisez que le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue. Si un régulateur n'est pas fourni, utilisez alors uniquement un régulateur certifié conformément à la norme EN16129 (débit max 1,5 kg / h) et approuvé pour votre pays et au gaz indiqué dans les données techniques.


### Exigences de tuyau

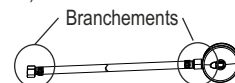
N'utilisez qu'un tuyau approuvé qui est certifié à la norme EN appropriée et ne dépassant pas 1,5 m de longueur. Pour la Finlande, la longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,2 m.

Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés. Vérifiez que le tuyau n'est pas tordu. Assurez-vous que lorsque le tuyau est connecté qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. Remplacez le tuyau tel que le requièrent les exigences nationales.

### Test d'étanchéité des raccord, du tuyau et du régulateur

**Essai d'étanchéité : au moins une fois par an et chaque fois que la bouteille est changée ou déconnectée.**

1. Tournez tous les boutons de contrôle de l'appareil sur .
2. Assurez-vous que le régulateur est branché fermement à la bouteille de gaz.
3. Ouvrez (ON) le gaz. Si vous entendez *un chuintement*, fermez immédiatement le gaz. Le branchement présente une fuite importante. **Corrigez avant de procéder.**
4. Passez une solution savonneuse (mélange d'eau et de savon à 50%) sur les raccord et branchements du tuyau.



5. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Coupez le gaz de la bouteille immédiatement et vérifiez le serrage des connexions. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas de la réparer. Contactez votre revendeur pour obtenir des pièces de rechange.
6. Coupez toujours le gaz de la bouteille après avoir effectué un test de fuite.

## DONNÉES TECHNIQUES

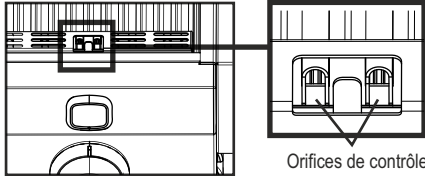
CHAR-BROIL, LLC	
Dénomination de l'appareil	Barbecue au gaz/Gril au gaz
Total nominal	9,9 kW (720g/h)
Catégorie de gaz	I3B/P(50)
Modèle n°	R50CC1617
Type de gaz	Butane, Propane ou leurs mélanges
Pression du gaz	50 mbar
Dimensions de l'injecteur (dia. mm)	Gril: 0,66 x 3 pièces
	Plaque chauffante: 0,73
Destination de pays	AT, DE, CH, LU

Alimentation électrique pour l'allumage: 1,5 V batterie

### Allumage des brûleurs principaux

Il ne faut pas se pencher au-dessus de l'appareil durant l'allumage.

1. Positionnez les valves de contrôle du brûleur sur
2. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le réservoir de GPL.
3. Laissez le couvercle ouvert durant l'allumage.
4. Pour allumer, poussez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le à la position maximale (HI).
5. Poussez sur le bouton D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume (utilisez les orifices de contrôle de la flamme pour vérifier).



Orifices de contrôle

6. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez les commandes du brûleur , attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
7. Allumez les autres brûleurs en répétant les étapes 4 à 6 pour chaque brûleur.
8. Une fois le brûleur allumé, tournez les boutons de réglage à la position désirée.

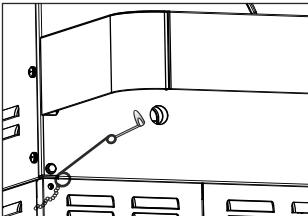


Fermez les commandes et la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

### Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette

Il ne faut pas se pencher au-dessus de l'appareil durant l'allumage.

1. Positionnez les valves de contrôle du brûleur sur
2. Ouvrez le couvercle. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le réservoir de GPL.
3. Placez l'allumette dans la porte-allumette (situé sur le côté gauche du chariot). Allumez l'allumette, puis allumez le brûleur en plaçant l'allumette dans l'orifice d'allumage du côté gauche du grill.
4. Poussez sur le bouton de réglage situé complètement à gauche et tournez-le à la position maximale (HI). Une fois le brûleur allumé (utilisez les orifices de contrôle de la flamme pour vérifier), tournez le bouton de réglage à la position désirée.
5. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur , attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.
6. Allumez successivement les brûleurs adjacents en appuyant sur les boutons de réglage et en les tournant à la position maximale (HI).



### Allumage de l'allumeur de la plaque chauffante

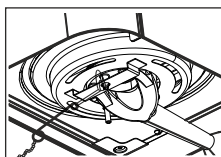
Il ne faut pas se pencher au-dessus de l'appareil durant l'allumage.

1. Positionnez les valves de contrôle du brûleur sur
2. Ouvrez le couvercle de la plaque chauffante. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le réservoir de GPL.
3. Tournez le bouton de réglage de la plaque chauffante à la position maximale (HI), puis poussez le bouton D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et maintenez-le enfoncé.
4. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.

### Allumage avec une allumette

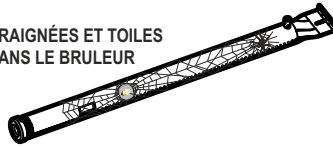
#### de la plaque chauffante

1. Positionnez les valves de contrôle du brûleur sur
2. Ouvrez le couvercle de la plaque chauffante. Ouvrez l'alimentation en gaz sur le réservoir de GPL.
3. Stik en tændt tændstik gennem bund brændergrydens åbning på siden af brænderen.
4. Tournez le bouton de réglage de la plaque chauffante à la position maximale (HI). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



## ALERTE AUX ARAIGNÉES !

ARAIGNÉES ET TOILES DANS LE BRÛLEUR



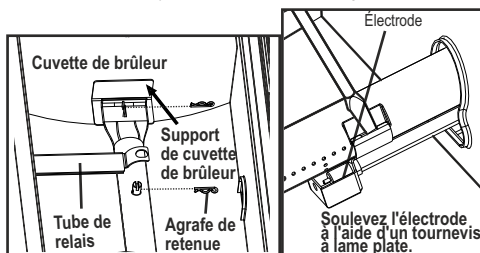
Si votre barbecue devient difficile à allumer ou si la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les ouvertures d'injection et les brûleurs.

Les araignées ou de petits insectes sont connus pour créer des problèmes de "retour de flamme" en construisant des nids et en pondant des œufs dans les ouvertures d'injection ou dans le brûleur du barbecue en obstruant le flux de gaz. Le gaz retenu peut s'enflammer derrière le panneau de commandes. Ce retour de flamme peut endommager votre barbecue et provoquer des blessures. Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, le brûleur et l'ensemble du tube des ouvertures d'injection doivent être retirés et nettoyés chaque fois que le barbecue a été inutilisé pendant une longue période.

### Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces directives pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le grill.

1. Fermez les boutons de réglage et la source d'alimentation en gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les émetteurs.
3. Déposez les attaches de retenue et les tubes de relais de l'arrière des brûleurs.
4. Utilisez un tournevis à lame plate pour soulever et dégager l'électrode de chaque brûleur. L'électrode doit rester dans le foyer branché au fil d'allumage.



5. Soulevez délicatement chaque brûleur et dégagé-les des orifices des valves.  
Nous suggérons trois façons de nettoyer les tubes du brûleur. Utilisez celle qui vous semble la plus facile.  
(A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

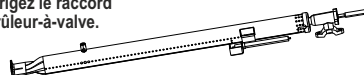


- (B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.
- (C) Portez des lunettes de sécurité : servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices du brûleur. Examinez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort par chacun des orifices.

6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bloqué à l'aide d'un fil raide tel qu'un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains orifices peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

**TRÈS IMPORTANT** : Les tubes de brûleur doivent être de nouveau insérés dans les ouvertures de la valve.

Corrigez le raccord brûleur-à-valve.



9. Fixez l'électrode au brûleur. Assurez-vous que le fil d'allumage est branché.
10. Remplacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez de nouveau les brûleurs aux supports à l'intérieur de la cuvette de la cuvette de brûleur.
12. Repositionnez les tubes de relais et fixez-les aux brûleurs. Remplacez les émetteurs et les grilles de cuisson.

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrez dans un endroit sec.
- Lorsqu'une bouteille de gaz est connectée à l'appareil, stockez-le à l'extérieur dans un espace bien aéré et hors de portée des enfants.
- Recouvrez l'appareil s'il est stocké à l'extérieur.
- Stockez l'appareil à l'intérieur SEULEMENT si la bouteille de gaz est fermée, déconnectée et retirée de l'appareil et entreposée à l'extérieur.
- Lorsque vous retirez l'appareil du stockage, vérifiez la présence d'éventuelles obstructions du brûleur.

### Nettoyage général de l'appareil

- Nettoyez souvent l'appareil, de préférence après chaque barbecue. Si une brosse est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de faire une grillade. Il est déconseillé de nettoyer la surface de cuisson lorsque l'appareil est chaud. L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas l'accumulation du marron ou du noir provenant des graisses et de la fumée à de la peinture. Les parties intérieures des barbecues à gaz ne sont pas peintes à l'usine (et ne doivent jamais être peintes). Appliquez une solution concentrée de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyeur pour appareil avec une brosse à récurer sur les surfaces internes et inférieures du couvercle de l'appareil. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. N'appliquez pas de produits caustiques pour appareil/four sur les surfaces peintes.
- Parties en plastique : lavez à l'eau chaude savonneuse et essuyez pour sécher.
- N'utilisez pas de citrisol, ni de nettoyeurs abrasifs, dégraissants ou nettoyeur concentré d'appareil sur les pièces en plastique.  
Les pièces risquent d'être endommagées et défilantes.
- Surfaces en porcelaine : en raison de la composition ressemblant à du verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude / eau ou d'un nettoyeur avec une formule spéciale. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou un nettoyeur non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Séchez avec tissu doux non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable : pour conserver l'apparence de haute qualité de votre appareil, lavez avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse, et essuyez avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisses brûlées peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utilisez uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter tout dommage. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones avec des graphiques.
- Surfaces de cuisson : si une brosse est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de faire une grillade. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est chaud.

### SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS

Vérifiez que le gaz est activé sur la bouteille. Vérifiez qu'il y a du gaz dans la bouteille.

Est-ce que l'allumeur fait un bruit d'étincelles ?  
Si oui, vérifiez l'étincelle sur le brûleur.  
S'il n'y a aucune étincelle, vérifiez si les fils sont endommagés ou desserrés.  
Si les fils sont corrects, vérifiez si l'électrode est fissurée ou brisée, remplacez-la si nécessaire.  
Si les fils ou les électrodes sont recouverts par des résidus de cuisson, nettoyez l'extrémité de l'électrode avec un tissu imbibé d'alcool, si nécessaire.  
Si nécessaire, remplacez les fils.

S'il n'y a aucun son, vérifiez la pile.  
Assurez-vous que la pile est correctement installée.  
Vérifiez si la connexion du fil est lâche sur le module et le commutateur.

Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, utilisez une allumette.

## INSTALLATORE/MONTATORE

Lasciare questo manuale al consumatore.

## CONSUMATORE

Conservare questo manuale per la futura consultazione.

### Dubbi:

In caso di dubbi durante il montaggio o l'utilizzo di questo apparecchio, contattare il venditore locale.

## PERICOLO

In caso di odore di gas:

1. Chiudere il gas dall'apparecchio
2. Spegner tutte le fiamme accese
3. Aprire il coperchio
4. Se l'odore persiste, tenersi lontani dall'apparecchio e contattare immediatamente il fornitore del gas oppure i Vigili del fuoco.

## AVVISO

1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.
2. Una bombola del gas non collegata non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

## AVVERTENZA

- Leggere e seguire le informazioni di sicurezza
- Alcune parti possono contenere bordi affilati. Si raccomanda di indossare guanti protettivi.

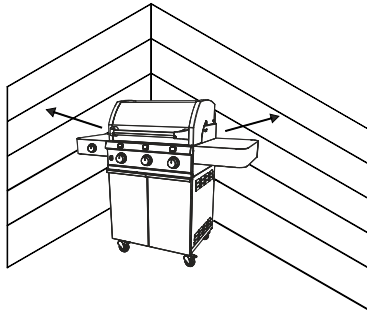
### Fiammate di grasso

- Non è possibile spegnere le fiammate di grasso chiudendo il coperchio. Le griglie sono ventilate per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua sulla fiammata di grasso per evitare lesioni personali. In caso di formazione di fiammata di grasso persistente chiudere la manopola e la bombola del gas.
- Se l'apparecchio non viene regolarmente pulito, una fiammata di grasso può danneggiare il prodotto. Fare molta attenzione durante il pre-riscaldamento o la bruciatura dei residui, accertandosi che non si sviluppino fiammate di grasso. Seguire le istruzioni di Pulizia generale dell'apparecchio e Pulizia del gruppo bruciatori per prevenire le fiammate di grasso.
- Il modo migliore per prevenire le fiammate di grasso è la regolare pulizia dell'apparecchio.

## AVVISO

Per un uso sicuro dell'apparecchio e per evitare gravi lesioni:

- **UTILIZZARE SOLO ALL'ESTERNO. NON UTILIZZARE MAI ALL'INTERNO.**
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire sempre le presenti istruzioni.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli. Non lasciare che i bambini adoperino l'apparecchio o vi giochino.
- Spegner l'erogazione del gas dalla bombola dopo l'uso.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non ostruire i fori posti sui lati o sul retro dell'apparecchio.
- Controllare le fiamme del bruciatore regolarmente.
- Non bloccare le aperture di Venturi sul bruciatore.
- Utilizzare l'apparecchio solo ambienti ben ventilati. NON utilizzare MAI in spazi chiusi come posto auto coperto, garage, veranda, patio coperto oppure sotto una struttura sopraelevata di qualsiasi tipo.
- Non utilizzare carbone o mattonelle di ceramica nell'apparecchio a gas.
- **NON** coprire le grate con fogli di alluminio o con altro materiale per evitare il blocco della ventilazione e creare una condizione potenzialmente pericolosa che può portare un danno a cose o lesioni a persone.
- **Utilizzare l'apparecchio ad almeno 1 m di distanza da pareti o superfici.** Mantenere 3 m di spazio da oggetti catturare fiamme o che siano fonti di incendio come fiamme pilota, scaldabagni, apparecchi elettrici carichi, ecc.



- Non tentare MAI di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. La formazione di gas non combusto all'interno dell'apparecchio chiuso è pericoloso.
- Chiudere sempre il gas dalla bombola e scollegare il regolatore prima di spostare la bombola del gas dalle posizioni operative specifiche.
- Non utilizzare l'apparecchio con la bombola del gas non correttamente posizionata.
- Non modificare il dispositivo. È assolutamente vietata qualsiasi modifica. Le parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente. Non smontare gli iniettori.

## Suggerimenti per la sicurezza

- Prima di aprire la valvola della bombola del gas, controllare che il regolatore sia bel stretto.
- Quando l'apparecchio non è in uso, chiudere tutte le manopole di controllo e il gas.
- Utilizzare utensili da barbecue con manico lungo e guanti da forno per evitare ustioni e schizzi. Utilizzare guanti protettivi per maneggiare componenti caldi.
- Il carico massimo per la piastra elettrica e la mensola laterale è di 4,5 Kg. Il diametro minimo del contenitore di cottura è 200mm e il diametro massimo è 260mm.
- Il vassoio del grasso (se fornito) deve essere inserito nell'apparecchio e svuotato dopo ogni uso. Non rimuovere il vassoio del grasso finché l'apparecchio non sia completamente freddo.
- Fare molta attenzione quando si apre il coperchio in quanto vi può essere una fuoriuscita di vapore caldo.
- Fare molta attenzione quando bambini, anziani e animali domestici sono nelle vicinanze.
- Se si nota grasso o altro materiale grasso che gocciola dall'apparecchio nella valvola, nel tubo o nel regolatore, spegnere subito il gas. Stabilire la causa, ripararla, quindi pulire e ispezionare la valvola, il tubo e il regolatore prima di continuare. Eseguire un test della perdita.
- Mantenere libere le aperture di ventilazione nel vano della bombola e liberarle dai residui.
- Non conservare oggetti o materiali nel vano del carrello dell'apparecchio che potrebbero bloccare il flusso dell'aria per la combustione al lato inferiore di entrambi i pannelli di controllo o della vaschetta del forno.
- **NON SCOLLEGARE** o modificare il contenitore del gas entro 3m da una fiamma aperta o da altre fonti di accensione.

### Posizionamento bombole

Le bombole da 5 kg o meno possono essere poste sul suolo sotto lo scaffale del lato destro o nello spazio previsto dentro il dispositivo. Le bombole più grandi possono essere poste esclusivamente sotto lo scaffale del lato destro. Le bombole poste dentro il dispositivo devono avere un diametro massimo di 305 mm e un'altezza massima di 400 mm.

### Requisiti del regolatore

Con questo apparecchio deve essere utilizzato un regolatore. Utilizzare solo regolatore per gas fornito con il barbecue. Se il regolatore non è fornito, utilizzare, allora, solo un regolatore certificato EN16129 (velocità di flusso max . 1.5 kg/h) e approvato per vostro Paese e il gas specificati nei dati tecnici.

### Requisiti del tubo

Utilizzare solo il tubo approvato certificato secondo lo standard EN appropriato e che non superi la lunghezza di 1,5m. Per la Finlandia, la lunghezza del tubo non deve superare 1,2m. prima di ogni uso, controllare che il tubo non sia tagliato o logorato. Accertarsi che, quando collegato, il tubo non tocchi nessuna superficie calda. Sostituire i tubi danneggiati prima di utilizzare l'apparecchio. Sostituire i tubi come richiesto dai requisiti nazionali.

## DATI TECNICI

CHAR-BROIL, LLC	
Nome dell'apparecchio	Barbecue a gas/Grill a gas
Potenza nominale totale	9,9 kW (720g/h)
Categoria gas	I3B/P(50)
Numero del modello	R50CC1617
Tipo di gas	Butano, propano o loro composti
Pressione del gas	50 mbar
Dimensioni dell'iniettore (diametro in mm)	Grill: 0,66 x 3 Pcs Piastra: 0,73

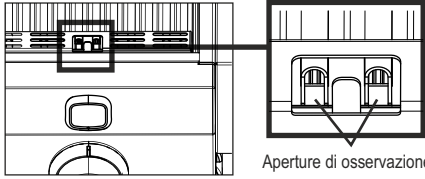
Elektrische bron voor de ontsteking: 1,5 V batterij



## Accensione bruciatore principale con accendigas

Non sporgersi sul grill quando si accende il bruciatore.

1. Girare tutte le manopole di regolazione sulla posizione .
2. Aprire la valvola del gas sulla bombola di GPL.3.
3. **Aprire il coperchio durante l'accensione.**
4. Per accendere, premere e girare la manopola di regolazione del bruciatore portandola in posizione HI (Alta).
5. Tenere premuto il pulsante dell'**ACCENSIONE ELETTRONICA** fino all'accensione del bruciatore (verificare osservando attraverso le apposite aperture di osservazione della fiamma).



Aperture di osservazione

6. Se l'accensione **NON** si verifica entro 5 secondi, girare le manopole di regolazione verso , attendere 5 minuti, e ripetere la procedura di accensione.
7. Accendere i bruciatori rimanenti ripetendo le operazioni da 4 a 6 per ciascun bruciatore.
8. Una volta che ciascun bruciatore si sia acceso, girare le manopole di regolazione fino alla posizione desiderata.

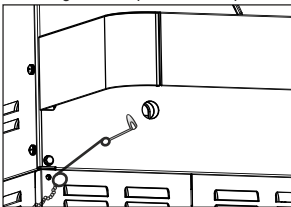


**Chiudere le manopole di controllo e della bombola del gas quando non in uso.**

## Accensione bruciatore principale con fiammifero

Non sporgersi sul grill quando si accende il bruciatore.

1. Girare tutte le manopole di regolazione sulla posizione .
2. **Aprire il coperchio. Aprire** la valvola del gas sulla bombola di GPL.
3. Porre il fiammifero nell'apposito contenitore (appeso sul lato del mobiletto). Accendere il fiammifero, quindi accendere il bruciatore infilando il fiammifero attraverso il foro di accensione per fiammiferi sul lato sinistro del grill.
4. Premere e girare la manopola più a sinistra portandola in posizione HI (Alta). Una volta che il bruciatore si sia acceso (utilizzare le aperture di osservazione della fiamma per verificare), girare la manopola fino alla posizione desiderata.
5. Se l'accensione non si verifica entro 5 secondi, girare le manopole di regolazione verso attendere 5 minuti, e ripetere la procedura di accensione.
6. Accendere i bruciatori adiacenti premendo le manopole di regolazione e girandole, portandole in posizione HI (Alta).



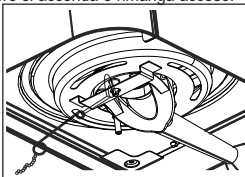
## Accensione piastra calda con accendigas

Non sporgersi sul grill quando si accende il bruciatore.

1. Girare tutte le manopole di regolazione sulla posizione .
2. **Aprire il coperchio della piastra calda. Aprire** la valvola del gas sulla bombola di GPL.
3. Girare la manopola di controllo della piastra calda portandola in posizione HI (Alta), tenere premuto il pulsante di **ACCENSIONE ELETTRONICA** .
4. Se la piastra calda non si accende, girare la manopola di regolazione verso , attendere 5 minuti, e ripetere la procedura di accensione.

## Accensione piastra calda con fiammifero

1. Girare tutte le manopole di regolazione sulla posizione .
2. **Aprire il coperchio della piastra calda. Aprire** la valvola del gas sulla bombola di GPL.
3. Inserire il fiammifero acceso attraverso l'apertura nella base del bruciatore sul retro del bruciatore.
4. Girare la manopola di regolazione della piastra calda portandola in posizione HI (Alta). Assicurarsi che il bruciatore si accenda e rimanga acceso.

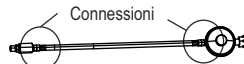


## Valvole, pompa e regolatore per prove di tenuta

Eseguire una prova di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta l'anno. Inoltre, eseguire una prova di tenuta ogni volta che il cilindro viene cambiato o scollegato.

1. **Girare tutte le manopole di controllo dell'apparecchio in posizione .**
2. Assicurarsi che il regolatore sia ben collegato alla bombola del gas.
3. Aprire il gas. Se si avverte un *fischio*, spegnere il gas immediatamente. Vi è una perdita a livello del collegamento. **Ripararla prima di procedere.**

4. Spazzolare una soluzione saponata (miscela composta da una parte di sapone e una parte di acqua) sul tubo dei collegamenti e sulle zone cerciate di seguito.

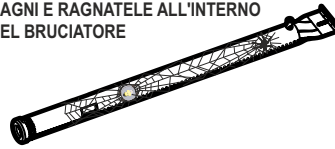


5. Se compare una formazione di bolle, vi è una perdita. Spegnere il gas dalla bombola immediatamente e controllare la tenuta dei collegamenti. Se la perdita non può essere fermata non tentare di ripararla. Chiamare per la sostituzione delle parti.
6. Chiudere sempre il gas dalla bombola dopo aver eseguito il test delle perdite.



## ALLARME RAGNI!

**RAGNI E RAGNATELE ALL'INTERNO DEL BRUCIATORE**

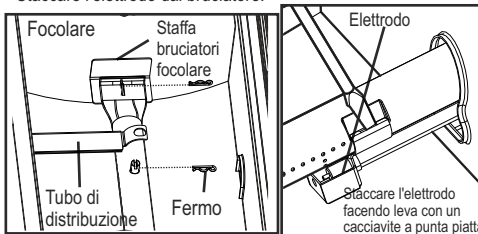


Se il barbecue stenta ad accendersi o la fiamma è debole, controllare e pulire i tubi Venturi e il bruciatore. I ragni e i piccoli insetti sono noti per la creazione di problemi di "ritorno" creando nidi e deponendo uova nei tubi Venturi o nel bruciatore oppure ostruendo il flusso del gas. Il gas di ritorno può infiammarsi dietro il pannello di controllo. Ciò può danneggiare il barbecue e causare lesioni. Per prevenire i ritorni e assicurare un buon funzionamento, il gruppo bruciatore il gruppo tubo Venturi devono essere rimossi e puliti quando il barbecue rimane inutilizzato per un lungo periodo di tempo.

## Pulizia del gruppo bruciatori

Seguire queste istruzioni per pulire e/o sostituire componenti o il gruppo bruciatori oppure in caso di problemi con l'accensione del grill.

1. **Chiudere il gas con le manopole di regolazione sulla bombola di GPL.**
2. Rimuovere le griglie di cottura e gli emettitori.
3. Rimuovere i tubi di distribuzione.
4. Staccare l'elettrodo dal bruciatore.



5. Sollevare con cautela ciascun bruciatore e spostarlo dalle aperture delle valvole. Sugeriamo tre modi per la pulizia dei tubi dei bruciatori. Usare quello che risulta più comodo.
  - A. Piegare un filo metallico rigido (quelli degli appendiabiti funzionano bene) formando un piccolo gancio. Far passare il gancio attraverso ciascun bruciatore varie volte.

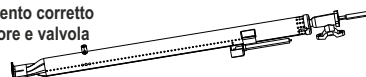


- B. Utilizzare una spazzola per bottiglie di piccolo diametro con manico flessibile (non usare una spazzola con fili di ottone), facendo passare la spazzola attraverso ciascun tubo dei bruciatori varie volte.
- C. **Indossare protezioni per gli occhi:** Utilizzare un tubo per aria compressa per forzare l'aria nel tubo del bruciatore facendola fuoriuscire dalle aperture dei bruciatori. Controllare ciascuna apertura per assicurarsi che l'aria fuoriesca da ciascun foro.

6. Pulire con una spazzola metallica la superficie esterna del bruciatore per rimuovere residui di cibo e sporcizia.
7. Pulire le aperture bloccate con un filo rigido, ad esempio un fermaglio aperto.
8. Controllare che il bruciatore non sia danneggiato a causa della normale usura e corrosione, perché ciò potrebbe far sì che alcuni fori risultino allargati. In caso si riscontrino cricature o fori di grandi dimensioni, sostituire il bruciatore.

**MOLTO IMPORTANTE: I tubi dei bruciatori devono riaccoppiarsi alle aperture delle valvole. Vedere l'illustrazione seguente.**

**Accoppiamento corretto tra bruciatore e valvola**



9. Collegare l'elettrodo al bruciatore.
10. Sostituire i bruciatori, agendo con cautela.
11. Montare i bruciatori sulle staffe sul focolare.
12. Riposizionare i tubi di distribuzione e montare i bruciatori. Sostituire gli emettitori e le griglie di cottura.

## Conservare l'apparecchio

- Pulire le grate di cottura.
- Conservare in luogo secco.
- Quando la bombola è collegata, conservare all'esterno in un luogo bel ventilato e fuori dalla portata dei bambini.
- Coprire l'apparecchio se conservato all'esterno.
- Conservare l'apparecchio all'interno SOLO se la bombola è chiusa e scollegata, rimossa dal dispositivo e conservata all'esterno.
- Quando si rimuove l'apparecchio per la conservazione, controllare che i bruciatori non siano ostruiti.

## Pulizia generale dell'apparecchio

- Pulire spesso l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni cottura. Se si utilizza una spazzola a setole per la pulizia di tutte le superfici di cottura dell'apparecchio, accertarsi che non restino residui di setole sulle superfici di cottura prima dell'utilizzo. Si raccomanda di non pulire le superfici di cottura quando l'apparecchio è caldo. L'apparecchio deve essere pulito almeno una volta l'anno.
- Non confondere gli accumuli di grasso e di fumo con vernice. Le parti interne delle piastre a gas non sono verniciate dal costruttore (**e non devono mai essere verniciate**). Utilizzare una soluzione forte di detergente e acqua oppure utilizzare un pulitore per apparecchi con spazzola abrasiva per pulire gli interni e il fondo del coperchio dell'apparecchio. Risciacquare far asciugare completamente all'aria. **Non utilizzare pulitori per apparecchi/forni corrosivi sulle superfici verniciate.**
- **Parti in plastica:** lavare con acqua saponata calda e asciugare tamponando.

- Non utilizzare citrisol, pulitori abrasivi, sgrassanti o pulitori concentrati per apparecchi sulle parti plastiche. Possono causare danni o guasti alle parti stesse.
- **Superfici in porcellana:** data la composizione simil-vetro, molti residui possono essere detersi con soda/soluzione in acqua o con pulitori specificamente formulati. Utilizzare polvere pulente non abrasiva per le macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** lavare con detergente blando o con un pulitore non abrasivo e con acqua saponata calda. Asciugare tamponando con un panno non abrasivo morbido.
- **Superfici in acciaio:** per mantenere l'apparecchio in ottima forma e qualità, lavare con un detergente blando e acqua saponata calda e asciugare tamponando con un panno morbido dopo ogni uso. I depositi di grasso bruciato possono richiedere l'uso di un blocco plastica abrasivo. Non utilizzare il blocco abrasivo su zone con disegni.
- **Superfici di cottura:** se si utilizza una spazzola a setole per pulire l'apparecchio, accertarsi di non lasciare residui di setole sulle superfici di cottura prima dell'utilizzo. Si raccomanda di non pulire le superfici di cottura quando l'apparecchio è caldo.

## SE L'APPARECCHIO NON SI ACCENDE

Accertarsi che la bombola di gas sia aperta. Accertarsi che ci sia gas nella bombola.

Gli iniettori producono un rumore tipo scintillio? Se la risposta è sì, controllare lo scintillio a livello del bruciatore. Se la risposta è no, controllare che non vi siano danni o fili scollegati. Se i fili sono OK, controllare che l'elettrodo non sia rotto o spaccato; sostituirlo se necessario. Se il filo o l'elettrodo è coperto da residui di cottura, pulire la punta dell'elettrodo con una salvietta imbevuta di alcool se necessario. Se necessario sostituire i fili.

Se non si avverte alcun rumore, controllare la batteria. Accertarsi che la batteria sia installata correttamente. Controllare che il collegamento dei fili sia corretto a livello del modulo e dell'interruttore.

Se l'iniettore continua a non funzionare, utilizzare una fiammifero

## INSTALLATEUR/MONTEUR

Laat deze handleiding bij de consument achter.

## CONSUMENT:

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

### Vragen:

Indien u vragen heeft gedurende de montage of het gebruik van dit apparaat, neem dan contact op met uw plaatselijke dealer.



## GEVAAR

Indien u gas ruikt:

1. Draai de gaskraan dicht.
2. Doof open vuur.
3. Open de deksel.
4. Als de stank aanhoudt, blijf op afstand van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de plaatselijke brandweer.



## WAARSCHUWING

1. Sla geen benzine of licht ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat op.
2. Een niet aangesloten gasfles mag nooit in de buurt van dit of enig ander apparaat opgeslagen worden.



## WAARSCHUWING

- Lees zorgvuldig en volg alle veiligheidsinstructies, montage handleiding en gebruiks- en onderhoudsinstructies op voordat u begint met monteren en koken.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.

### Vetbrand

- Een vetbrand uitmaken door de deksel te sluiten is niet mogelijk. Om redenen van veiligheid zijn de grillen goed geventileerd.
- Vermijd gebruik van water in geval van een vetbrand, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Indien het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan dat het product kan beschadigen. Let erop in geval van voorverhitten of verbranden van voedselresten dat geen vetbrand kan ontstaan. Volg de Algemene Reinigingsinstructies en Instructies voor het Reinigen van de Branders op om zo vetbrand te voorkomen.
- De beste manier om vetbrand te voorkomen is het regelmatig reinigen van het apparaat.

## TECHNISCHE GEGEVENS

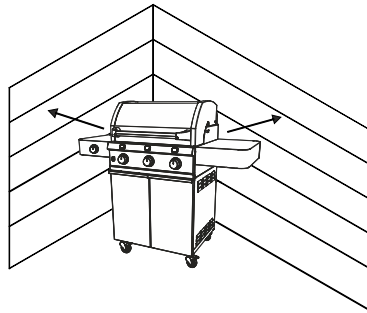
CHAR-BROIL, LLC	
Naam Apparaat	Gas Barbecue/Gas Grill
Totaal Nominaal	9,9 kW (720g/h)
Gas Categorie	I3B/P(50)
Model Nr.	R50CC1617
Gas Type	Butaan, Propaan of een menging
Gasdruk	50 mbar
Injector Grootte (Diameter in mm)	Gril: 0,66 x 3 delen Kookplaat: 0,73
Landen	AT, DE, CH, LU
Bestemming	



## WAARSCHUWING

### Voor Veilig Gebruik van Uw apparaat en om Ernstig Letsel te Voorkomen:

- **ALLEEN BUITEN TE GEBRUIKEN. GEBRUIK NOOIT BINNENSHUIS.**
- Lees de instructies zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg altijd de onderstaande instructies op.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik.
- Toegankelijke onderdelen kunnen erg warm worden. Houd jonge kinderen uit de buurt. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of in de omgeving van het apparaat spelen.
- Schakel de gastoevoer van de gasfles uit na gebruik.
- Houd dit apparaat ver van brandbare materialen tijdens gebruik.
- Blokkeer geen van de gaten aan de zijkanten of achterkant van het apparaat.
- Controleer de brander vlammen regelmatig.
- Blokkeer geen van de venturi buisjes van de brander.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde ruimte. Gebruik NOOIT in een afgesloten ruimte zoals een carport, garage, veranda, overdekte patio, of onder een onder wat voor een overdekking dan ook.
- Gebruik nooit houtskool of keramische briketten in een gastoestel.
- Roosters NOOIT met aluminiumfolie of een ander materiaal afdekken. Dit blokkeert ventilatie van de brander en kan tot een mogelijk gevaarlijke situatie leiden met materiële schade en/of persoonlijk letsel als gevolg.
- Gebruik het apparaat minstens 1 m van elke wand of oppervlak. Zorg voor een afstand van minstens 3 m van objecten die vlam kunnen vatten of ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van waterboilers, ingeschakelde elektrische apparaten, enz.



- Probeer NOOIT om een brander aan te steken met een gesloten dekstel. Een accumulatie van niet-ontbrand gas in een afgesloten apparaat is gevaarlijk.
- Schakel altijd gas van de gasfles uit en koppel de regelaar los voordat u de gasfles van diens specifieke positie verwijderd.
- Gebruik het apparaat nooit met een gasfles in een incorrecte positie.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat. Elke aanpassing of verandering is streng verboden. Afgedichte onderdelen mogen door de gebruiker niet aangepast worden. De injectoren niet demonteren.

## Veiligheidstips

- Voordat u de gasfles opent, controleer of de regelaar goed vast zit.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, schakel dan alle regelknoppen en gas uit.
- Gebruik barbecue gereedschap met lange stelen en ovenwanden om brandwonden en spatten te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- De maximale belasting voor een kookplaat en zijblad is 4,5kg. De kookpan heeft een minimum diameter van 200mm en een maximum diameter van 260 mm.
- De vetopvangbak (indien aanwezig) moet in het apparaat aangebracht worden en na gebruik geleegd worden. Verwijder de vetopvangbak alleen dan wanneer het apparaat volledig afgekoeld is.
- Wees voorzichtig wanneer u de deksel opent, aangezien hete stoom kan ontsnappen.
- Wees heel voorzichtig als er kinderen, bejaarden of huisdieren in de buurt zijn.
- Indien u ziet dat vet of een andere hete substantie uit het apparaat druipt op ventiel, slang of regelaar, schakel dan onmiddellijk het gas uit. Vind de oorzaak, corrigeer het, en inspecteer en reinig ventiel, slang en regelaar voordat u doorgaat. Voer een lekkagetest uit.
- Houd de ventilatieopeningen in de gasflesbehuizing (apparatenwagen) open en vrij van vuil.
- Sla geen voorwerpen of materialen op in de apparatenwagen behuizing wat de verbrandingsluchtoevoer naar de onderkant van zowel het controlepaneel of van de vuurhaard kan blokkeren.
- Ontkoppel of vervang de gasfles NOOIT binnen 3 meter van een open vuur of een andere ontstekingsbron.

### Gasfles aanbrengen

Gasflessen van 5 kg of minder kunnen op de grond worden gezet onder de plank aan de rechterzijde of op de daarvoor bestemde plek in het apparaat. Grotere gasflessen mogen alleen onder de plank aan de rechterkant worden gezet. Gasflessen in het apparaat mogen een maximale diameter hebben van 305 mm en een maximale hoogte van 400 mm.

### Vereisten Regelaar

Een regelaar moet met dit apparaat gebruikt worden. Gebruik uitsluitend de gasregelaar die met uw barbecue geleverd wordt. Als deze regelaar niet geleverd is, dan mag alleen een regelaar gebruikt worden die is gecertificeerd volgens EN16129 (Stroomsnelheid maximaal 1,5kg per uur) en is goedgekeurd voor uw land en gas zoals gespecificeerd in Technische Gegevens.

### Slang Eisen

Gebruik uitsluitend een goedgekeurde slang die voldoet aan de betreffende EN-standaard en die niet langer is dan 1,5m. Voor Finland, de lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,2m.

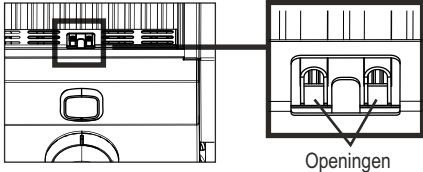
Voor elk gebruik, dient u te controleren dat de slangen niet gebroken of versleten zijn. Zorg ervoor dat de slang niet geknikt is. Zorg ervoor dat de aangesloten slang niet in aanraking komt met warme oppervlakken. Vervang beschadigde slangen voordat u het apparaat gebruikt. Vervang de slang overeenkomstig nationale voorschriften.

Elektrický zdroj pre zapažovanie: 1,5 V batérie

## Hoofdblander aansteken

Niet over de grill leunen tijdens het aansteken.

1. Draai alle knoppen naar .
2. Zet het gas van de LP-fles op **AAN**.
3. **Open de deksel tijdens het aansteken.**
4. Druk de knop van de brander in en draai hem naar **HI** om hem in te schakelen.
5. Druk de knop voor de **ELEKTRONISCHE ONTSTEEKING**  in en draai hem totdat de brander aangaat (gebruik de openingen om de vlam te zien).



6. Als de brander **NIET** binnen vijf seconden aangaat, draait u de knop naar , wacht u vijf minuten en probeert u het aansteken opnieuw.
7. Steek de andere branders aan door stappen vier tot en met zes hierboven te herhalen voor elke brander.
8. Zet de bedieningsknoppen in de gewenste stand zodra elke brander is ingeschakeld.

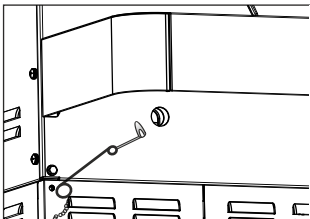


Draai de controles en gasfles uit wanneer niet in gebruik.

## Hoofdblander aansteken met een lucifer

Niet over de grill leunen tijdens het aansteken.

1. Draai alle knoppen naar .
2. **Open de deksel.** Zet het gas van de LP-fles op **AAN**.
3. Steek de lucifer in de luciferhouder (aan de linkerkant van het kastje). Steek de lucifer aan. Steek dan de brander aan door de lucifer door de opening aan de linkerkant van de grill te plaatsen.
4. Druk de knop uiterst links in en draai hem naar de stand **HI**. Zodra de brander aangaat (gebruik de opening om de vlam te zien), draait u de knop naar de gewenste stand.
5. Als de brander niet binnen vijf seconden aangaat, draait u de knop naar , wacht u vijf minuten en probeert u het aansteken opnieuw.
6. Steek de andere branders op volgorde aan door de knoppen in te drukken en ze te draaien naar de stand **HI**.



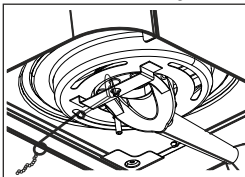
## Kookplaat aansteken

Niet over de grill leunen tijdens het aansteken.

1. Draai alle knoppen naar .
2. **Open de deksel van de kookplaat.** Zet het gas van de LP-fles op **AAN**.
3. Zet de knop van de kookplaat in de stand **HI** en houd de knop van de **ELEKTRONISCHE ONTSTEEKING**  ingedrukt.
4. Als de kookplaat niet aangaat, draait u de knop naar , wacht u vijf minuten en probeert u het aansteken opnieuw.

## Kookplaat aansteken met een lucifer

1. Draai alle knoppen naar .
2. **Open de deksel van de kookplaat.** Zet het gas van de LP-fles op **AAN**.
3. Steek een aangestoken lucifer door de opening van de onderste brander aan de achterkant van de brander.
4. Zet de knop van de kookplaat in de stand **HI**. Zorg ervoor dat de brander niet uit gaat.

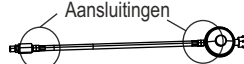


## Lektest Kleppen, Slang en Regelaar

Lektest voor eerste gebruik, minstens een keer per jaar, en elke keer als de gasfles verwisseld of losgekoppeld is.

1. Draai alle bedieningsknoppen van het apparaat naar .
2. Zorg ervoor dat de regelaar nauw verbonden is met de gasfles.
3. Draai gas aan. Indien u een ruisend geluid hoort, gas onmiddellijk uitdraaien. Er is dan een substantieel lek bij de verbinding. **Corrigeer dit voordat u doorgaat.**

4. Bestrijk met een zeepoplossing (mengsel van half zeep en half water) de slangverbindingen en de plaatsen hieronder omcirkeld.



5. Als luchtballen verschijnen, is er een lek. Draai het gas van de gasfles onmiddellijk uit en controleer de afsluitingen van de verbindingen. Indien het lek niet herholpen kan worden, probeer het in geen geval zelf te repareren. Bel voor vervangende onderdelen.
6. Draai altijd het gas van de gasfles uit nadat een lektest is uitgevoerd.



## SPIN ALARM!

SPINNEN EN SPINNENWEBBEN IN DE BRANDER

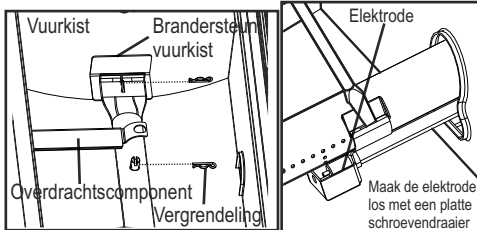


Wanneer uw barbecue moeizaam aangaat of de vlam zwak is, controleer en reinig de venturi buisjes en branders. Spinnen en kleine insecten staan erom bekend dat zij "flashback" problemen veroorzaken doordat zij nesten bouwen en eieren leggen in de venturi buisjes en branders van de barbecue, waardoor de toevoer van gas wordt belemmerd. Het gecumuleerd gas kan achter het controlepaneel ontvlammen. Deze flashback kan uw barbecue beschadigen en letsel veroorzaken. Om flashbacks te voorkomen en voor een goede prestatie zorg te dragen, dienen brander en de venturi buisjes verwijderd en schoongemaakt te worden wanneer de barbecue geruime tijd ongebruikt is.

## De branderonderdelen schoonmaken

Volg de onderstaande aanwijzingen voor het schoonmaken en/of vervangen van de branderonderdelen, of als u problemen ervaart met het aansteken van de grill.

1. **Zet het gas UIT bij de bedieningsknoppen en de LP-fles.**
2. Verwijder de kookroosters en emitters.
3. Verwijder de overdrachtscomponenten.
4. Maak de elektrode los van de brander.



5. Til elke brander voorzichtig omhoog en haal ze uit de openingen. Er zijn drie manieren om de branderbuisen schoon te maken. Kies de voor u beste manier.
  - A. Maak een kleine haak met buigbaar metaal draad (zoals een metaal kledinghanger). Steek de haak enkele keren door elke brander.
  - B. Gebruik een smalle borstel met een flexibel handvat (geen harde staalborstel) en steek de borstel enkele keren door elke brander.
  - C. **Draag een veiligheidsbril:** gebruik een pomp om lucht in de branderbuis en uit de branderopeningen te spuiten. Controleer elke opening om te zien of de lucht ontsnapt.
6. Maak de volledige buitenkant van de branders schoon om etensresten en viezigheid weg te halen.
7. Maak geblokeerde openingen schoon met een metaal draad, zoals een geopende paperclip.
8. Controleer of de brander beschadigd is: als gevolg van slijtage en corrosie kunnen sommige openingen groter zijn geworden. Vervang de brander als u grote scheuren of openingen aantreft.

**ZEER BELANGRIJK: branderbuisen moeten goed worden aangesloten op de openingen. Bekijk de onderstaande afbeelding.**

Juiste aansluiting van brander en opening



9. Bevestig de elektrode aan de brander.
10. Breng de branders voorzichtig opnieuw aan.
11. Bevestig de branders aan de steunen van de vuurkist.
12. Breng de overdrachtscomponenten opnieuw aan en bevestig die aan de branders. Breng de emitters en kookplaten opnieuw aan.

## Opslaan van uw Apparaat

- Reinigen kookroosters.
- Opslaan op een droge plek.
- Wanneer een gasfles is aangesloten op het apparaat, dan buiten opslaan in een goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen houden. Dek het apparaat af indien buiten opgeslagen.
- Sla het apparaat **ALLEEN DAN** binnenshuis op indien de gasfles is afgesloten en losgekoppeld, alsmede verwijderd van het apparaat en buiten opgeslagen.
- Wanneer het apparaat uit de opslag wordt gehaald, dient het op brander obstructies gecontroleerd te worden.

## Algemene Reiniging Apparaat

- Reinig het apparaat vaak, vooral na koken. Als een borstel wordt gebruikt voor het reinigen, zorg er dan voor dat geen borstelharen achterblijven op het kookoppervlak voordat met grillen wordt begonnen. Het is niet raadzaam het kookoppervlak te reinigen terwijl het apparaat warm is.
- Het apparaat dient minstens een keer per jaar gereinigd te worden.
- Zie in geen geval bruine of zwarte ophoping van vet voor verf aan. De binnenkant van een gas grill wordt nooit geschilderd tijdens fabricage. **(en mag ook nooit geschilderd worden).** Gebruik een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een apparaat reiniger met schrobborstel voor het reinigen van de binnenkant van deksel en onderkant van het apparaat. Afspoelen en in de open lucht volledig laten drogen. **Gebruik geen agressieve reiniger of ovenreiniger op geschilderde oppervlakken**
- **Kunststofonderdelen:** Was met warm zeepwater en droog af.

- Gebruik geen citrisol, schuurmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde reiniger voor kunststof onderdelen. Dit kan resulteren in schade aan en uitval van onderdelen.

- **Porcelijnen oppervlakken:** Door de glasachtige samenstelling kan de meeste aanslag eenvoudig verwijderd worden met zuiveringszout / wateroplossing of een speciaal schoonmaakmiddel. Gebruik een niet-schurend schuurmiddel voor hardnekkige vlekken.
- **Geschilderde oppervlakken:** Reinig met een mild schoonmaakmiddel of een niet-schurend reinigingsmiddel en warm zeepwater. Droog met een zacht, niet-schurend doekje.
- **Roestvrijstalen oppervlakken:** Om het hoogwaardig uiterlijk van uw apparaat te behouden, reinig met een mild schoonmaakmiddel en warm zeepwater en droog met een zacht doekje na elk gebruik. Voor het verwijderen van ingebakken vet kan gebruik van een schuursponsje nodig zijn. Gebruik alleen in de richting van geborstelde afwerking om schade te voorkomen. Gebruik geen schuursponjes op plaatsen met een afbeelding.
- **Kookoppervlakken:** Als een borstel wordt gebruikt voor het reinigen van een kookoppervlak, zorg er dan voor dat er geen losse borstelharen op het kookoppervlak achterblijven voordat met grillen wordt begonnen. Het is niet raadzaam het kookoppervlak te reinigen terwijl het apparaat warm is.

## ALS APPARAAT NIET AANGESTOKEN KAN WORDEN

Controleer of gas in de gasfles aangesloten is. Zorg ervoor dat gas in de gasfles is.

Maakt de ontsteker een vonkend Geluid?

Indien ja, controleer de brander voor vonken. Indien er geen vonk is, zoek voor beschadigde of losse draden.

Indien de draden in orde zijn, controleer gescheurde of gebroken elektrode, en vervang indien nodig. Wanneer draden of elektrodes met kookresten bedekt zijn, reinig dan indien nodig de elektrode met een alcoholdoekje.

Indien nodig, vervang draden.

Indien geen geluid, controleer dan de batterij. Zorg ervoor dat de batterij correct geïnstalleerd is. Controleer of er losse verbindingen bij de module of schakelaar zijn.

Indien de aansteker weigert te werken, gebruik dan een lucifer.

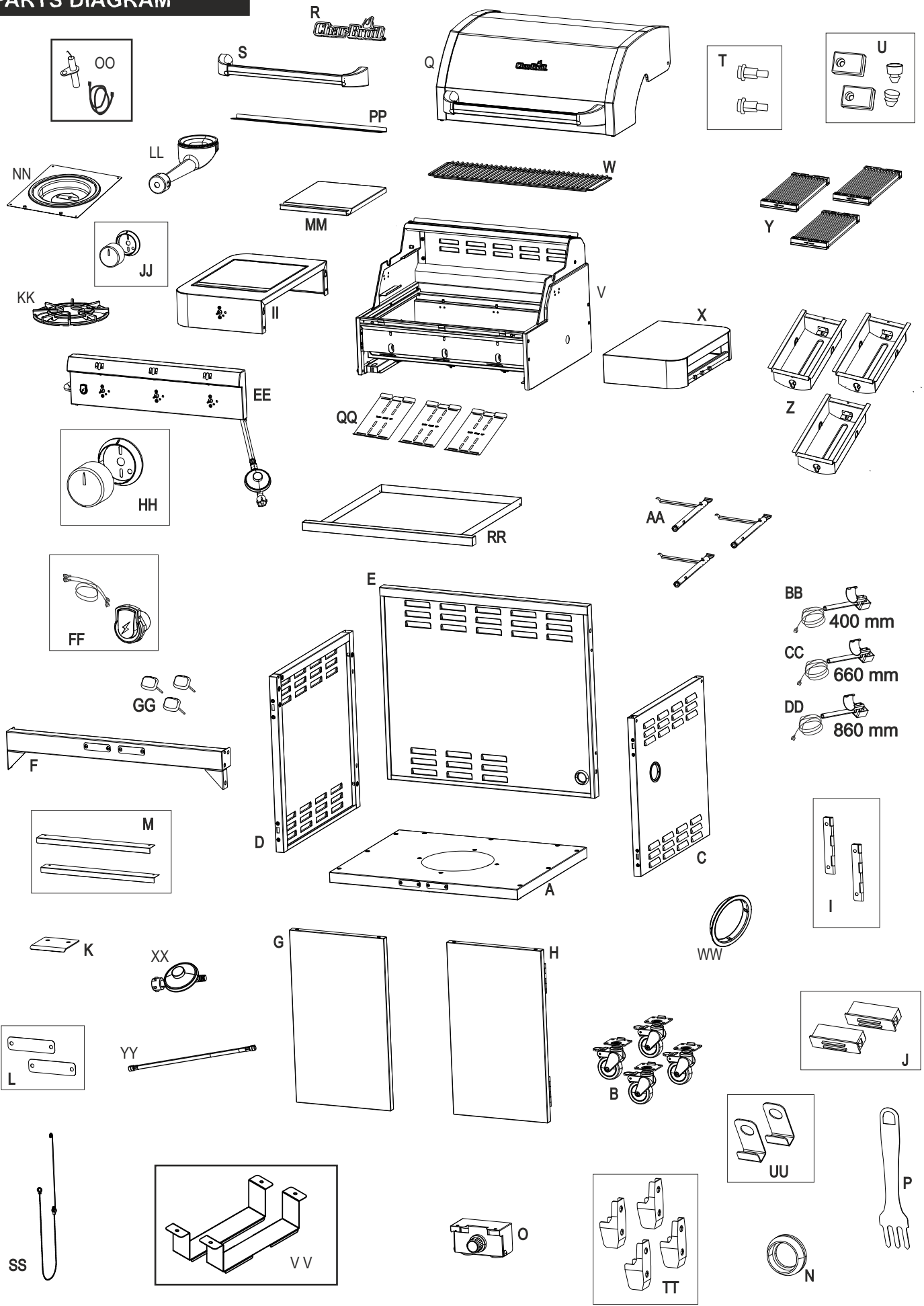
## PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	KIT, Bottom Shelf Assembly
B	4	Caster, Locking
C	1	Right Cart Panel
D	1	Left Cart Panel
E	1	Rear Cart Panel
F	1	Front Door Brace
G	1	KIT, Left Door w/ Hinges
H	1	KIT, Right Door w/ Hinges
I	2	KIT, Door Hinges (SET of 2)
J	2	KIT, Door Magnets (SET of 2)
K	1	Door Closer Bracket
L	2	KIT, Striker Plates (SET of 2)
M	1	KIT, Handle for Door (SET of 2)
N	1	Grommet, for Hose Hole
O	1	KIT, Ignition Module
P	1	Grate Cleaning Tool
Q	1	KIT, Lid Assembly
R	1	KIT, Logo Plate
S	1	KIT, Lid Handle
T	1	KIT, Lid Shoulder Bolt (SET of 2)
U	1	KIT, Lid Stop, Silicone, (SET of 4)
V	1	KIT, Firebox Assembly
W	1	Warming Rack
X	1	KIT, Right Shelf Assembly w/ Tool Holders
Y	3	KIT, Cooking Grate with Emitter
Z	3	KIT, Burner Box
AA	3	KIT, Burner w/ Carryover
BB	1	Electrode w/ Ignition Wire, 400 mm
CC	1	Electrode w/ Ignition Wire, 660 mm
DD	1	Electrode w/ Ignition Wire, 860 mm
EE	1	KIT, Control Console, w/ Valve Assembly and Switch
FF	1	KIT, Ignition Switch Module w/ Wires
GG	3	Temperature Gauge, UFC, w/ Clip
HH	3	KIT, Control Knob/ Bezel
II	1	KIT, Hot Plate Shelf Assembly
JJ	1	KIT, Control Knob/ Bezel, for Hot Plate
KK	1	Hot Plate Grate
LL	1	KIT, Burner for Hot Plate
MM	1	KIT, Hot Plate Lid
NN	1	Hot Plate Pan with Lid Stop
OO	1	KIT, Electrode for Hot Plate with Wire
PP	1	KIT, Wind Deflector
QQ	3	KIT, Firebox Heat Shield
RR	1	Grease Tray Assembly
SS	1	Match Holder w/ Chain
TT	1	KIT, Firebox Mounting Posts (SET of 4)
UU	1	KIT, Rotisserie Rod Brackets (SET of 2)
VV	1	KIT, Tank Brackets
WW	1	Grommet, for Side Panel
XX	1	Regulator
YY	1	Hose, for Regulator

### NOT PICTURED

...	1	Hardware Pack
...	1	Assembly Guide, Europe
...	1	Product Guide, Europe

# PARTS DIAGRAM



# Char-Broil®

## PLATINUM

### TRU-INFRARED™

NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.

- (AT) (CH) (DE) ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.
- (CH) NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.
- (CH) AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.
- (LU) ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen.

All specifications are subject to change without notice.

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Kriswell A/S  
Knudstrupvej 10C  
DK- 8870 Langaa  
Tel. +45 8773 6 00  
info@dancook.dk

© 2017 Char-Broil, LLC  
Columbus, GA 31902, U.S.A.  
charbroil.com | charbroil.de