

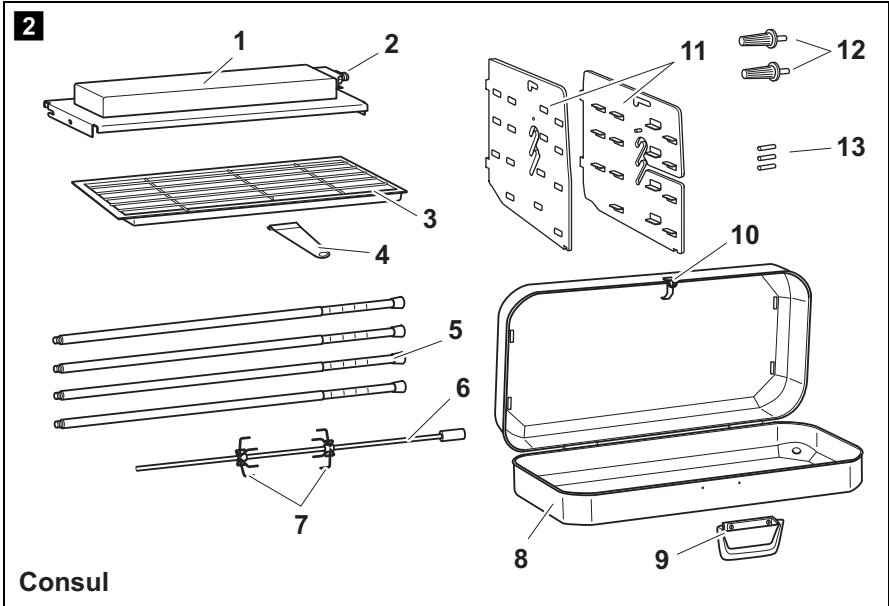
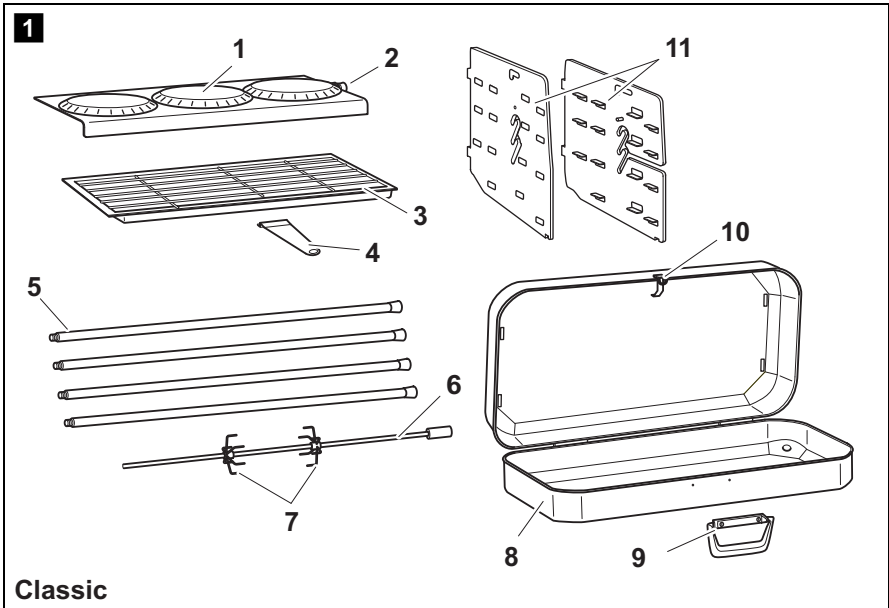
EN	Portable grill Operating manual	7
DE	Kofferg grill Bedienungsanleitung	25
FR	Barbecue portable Notice d'utilisation	43
ES	Barbacoa con maletín Instrucciones de uso	61
IT	Barbecue portatile Istruzioni per l'uso	79
NL	Kofferg grill Gebruiksaanwijzing	97
DA	Kuffertgrill Betjeningsanvisning	115
SV	Koffertgrill Bruksanvisning	133
NO	Koffertgrill Bruksanvisning	151
FI	Laukkugrilli Käyttöohje	169
PT	Grelhador de mala Manual de instruções	187
RU	Портативный гриль Инструкция по эксплуатации	206
PL	Grill walizkowy Instrukcja obsługi	224
CS	Kufříkový gril Návod k obsluze	242
SK	Kufříkový gril Návod na obsluhu	259
HU	Hordozható grill Használati utasítás	276

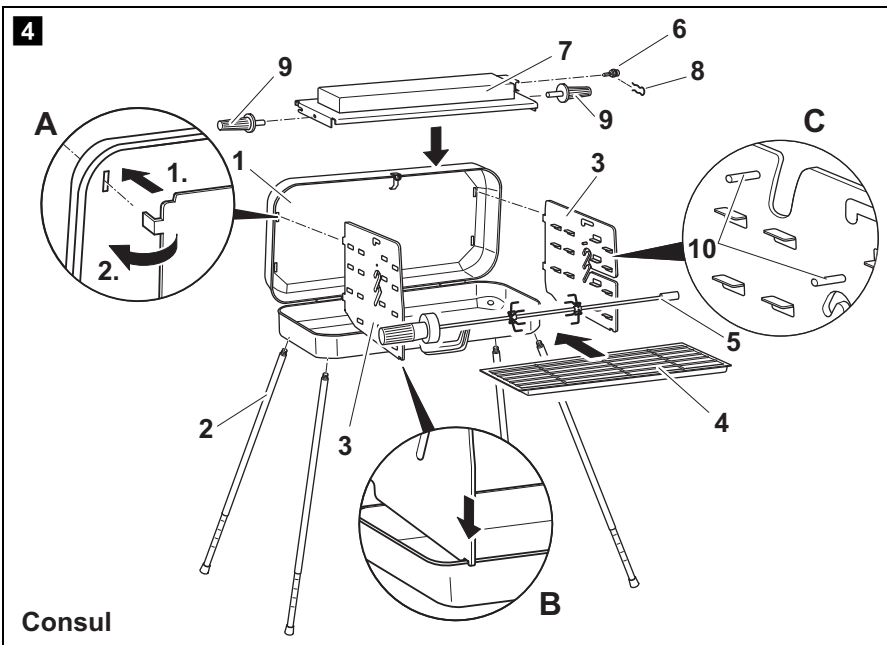
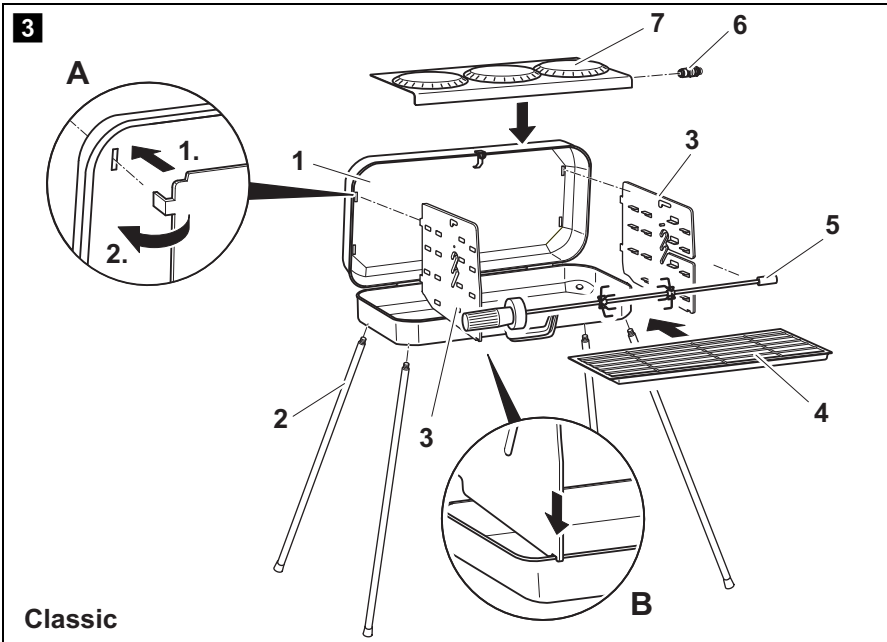


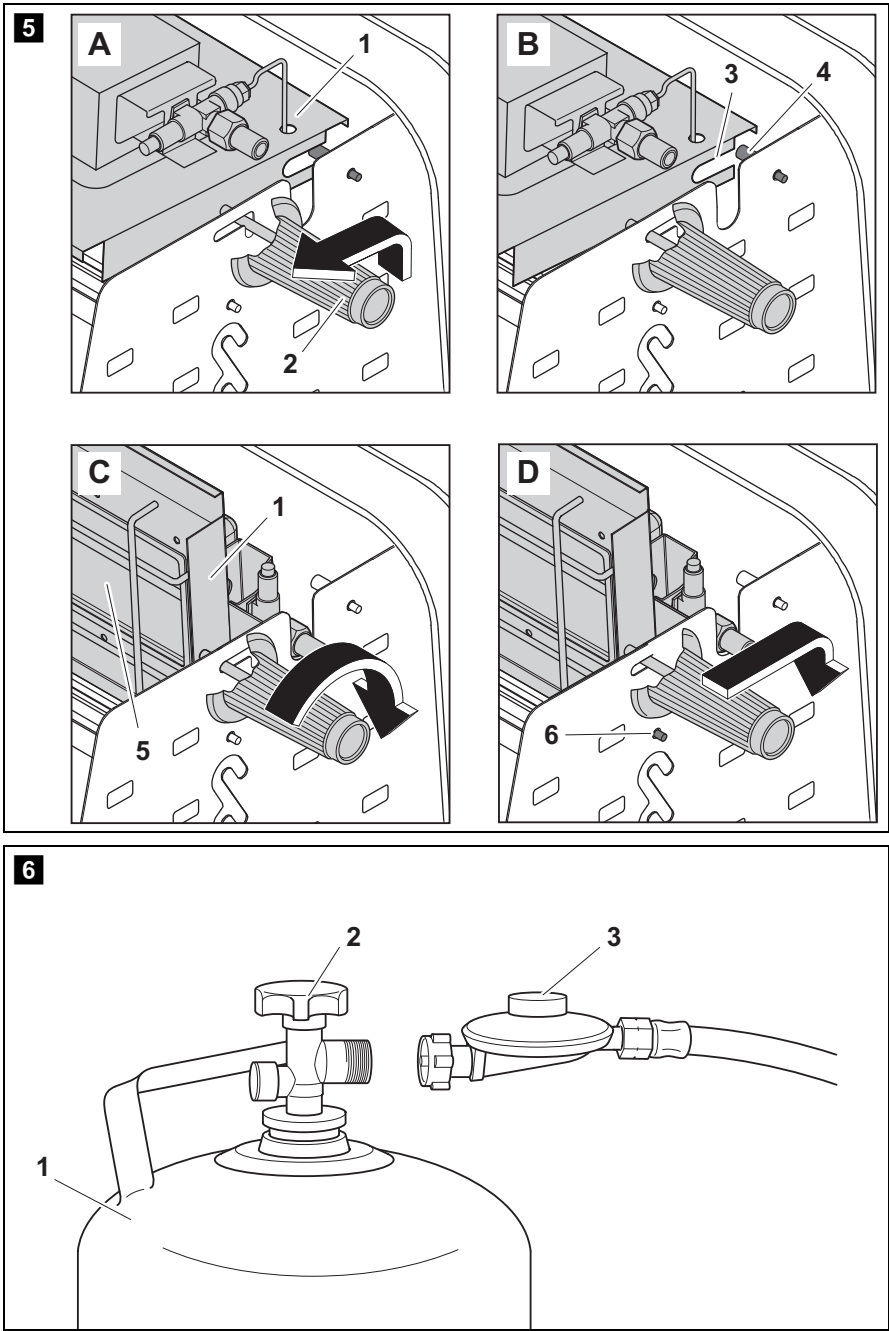
Classic 1, Classic 2

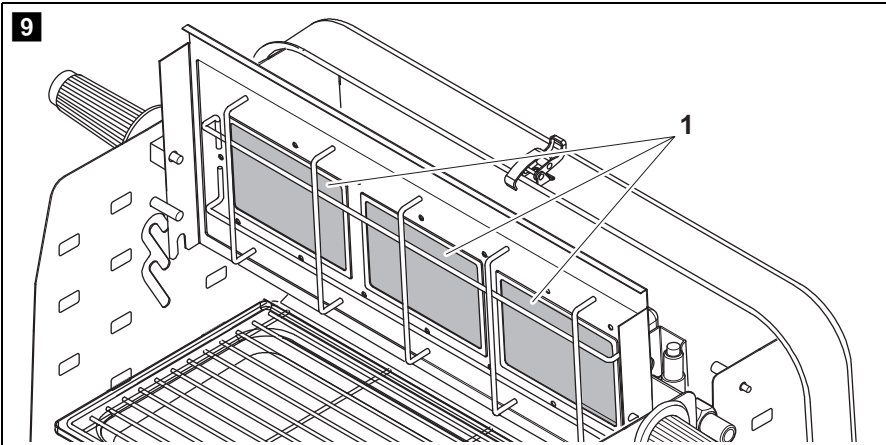
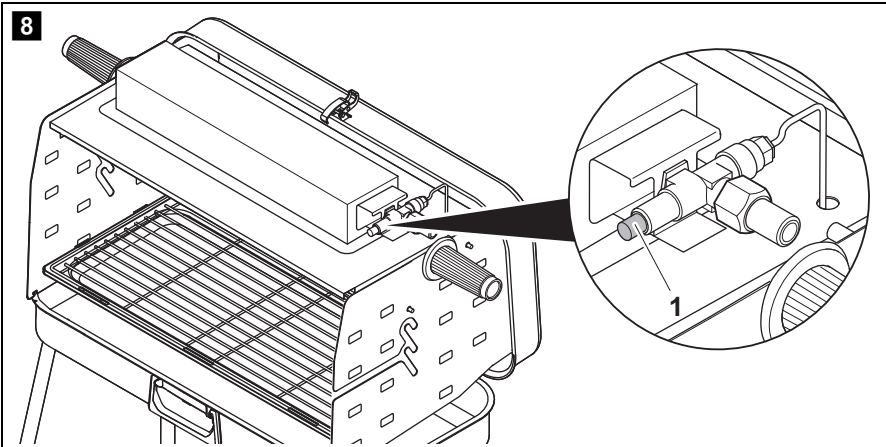
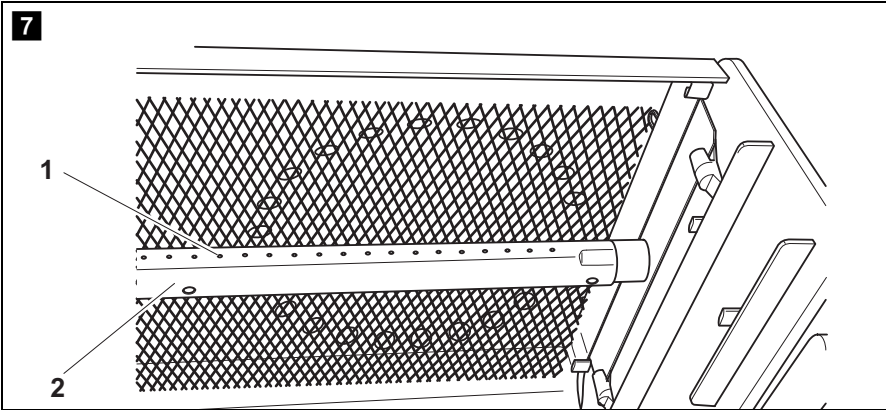


Consul









Please read this manual carefully before installation and starting up the device. Keep it in a safe place for future reference. If you pass on the device to another person, hand over this instruction manual along with it.

Contents

1	Explanation of symbols	7
2	General safety instructions	8
3	Scope of delivery	11
4	Optional extras	12
5	Intended use	12
6	Technical description	13
7	Before initial use	14
8	Using the portable grill	15
9	Troubleshooting	21
10	Cleaning the portable grill	22
11	Guarantee	22
12	Disposal	22
13	Technical data	23

1 Explanation of symbols



WARNING!

Safety instruction: Failure to observe this instruction can cause fatal or serious injury.



CAUTION!

Safety instruction: Failure to observe this instruction can lead to injury.

**NOTICE!**

Failure to observe this instruction can cause material damage and impair the function of the product.

**NOTE**

Supplementary information for operating the product.

► **Action:** This symbol indicates that action is required on your part. The required action is described step-by-step.

✓ This symbol describes the result of an action.

Fig. 1 5, page 3: This refers to an element in an illustration. In this case, item 5 in figure 1 on page 3.

2 General safety instructions

The manufacturer accepts no liability for damage in the following cases:

- Faulty assembly or connection
- Damage to the product resulting from mechanical influences
- Alterations to the product without express permission from the manufacturer
- Use for purposes other than those described in the operating manual

2.1 General safety

**WARNING!**

- Only use category I₃ liquid gas (propane/butane). Do **not** use any other fuel sources.

**NOTICE!**

- Use the device only as intended.

2.2 Safety precautions when handling liquid gas



WARNING!

- Keep combustible materials away from heating or cooking devices and other light or heat sources.
- Compare the pressure information on the type plate with the pressure information on the propane or butane gas cylinder.
- **Never** store liquid gas cylinders in unventilated areas or below ground level (funnel shaped holes in the ground).
- Keep liquid gas cylinders away from direct sunlight. The temperature may not exceed 50 °C.

2.3 Operating the device safely



WARNING!

- **Beware of suffocation.**
While burning liquid gas, the device also consumes oxygen. When used indoors, there is a risk of suffocation due to insufficient oxygen.
Only use the device outdoors.
- If you smell gas:
 - Close the valve on the gas cylinder and keep it closed until the error is rectified.
 - Never attempt to find a gas leak with a naked flame.
- Persons whose physical, sensory or mental capabilities or whose lack of experience and knowledge prevent them from using the device safely should not use it without supervision or instruction by a responsible person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Never leave the device unattended when in use for prolonged periods of time.
- Use long matches or a suitable lighter. Check the gas outlets when you ignite the burners. Do not ignite the burners if you cannot see them directly.
Take your hand away quickly once the burner is ignited.
- Wear appropriate clothing when using the portable grill.
Do not wear loose-fitting clothing which could easily catch fire.

- Leave the portable grill to cool down properly before you touch it with bare hands.
- Replace porous or damaged hoses immediately.
- Never change the nozzles, injector or burners.

**NOTICE!**

- Never use the rack without the drip tray.
- Hot parts should not be allowed to come into contact with oil, water or any other liquids.
- Never move the device when it is still hot.

Using the cooking rings (Classic only):

- Only use pots and pans with a level base and a diameter of 10 to 20 cm.
- Ensure that pots and pans are stable when cooking.
- Never allow pot or pan handles to protrude over the edge of the portable grill. Turn all the handles inwards. This reduces the risk of spillage, the ignition of flammable materials and serious scolding.
- Proceed with caution when heating oil or fat, as they can ignite under excessive heat.
- Only use dry pot holders to avoid steam build-up. Do not use towels or cloths as these can catch fire.
- Never leave the portable grill unattended while in use. Pots which boil over can cause smoke and fires.

3 Scope of delivery

No. in fig. 1, page 3	Quantity	Designation
1	1	Classic: Burner with hob Consul: Infrared ceramic burner
2	2	Injector (on burner)
3	1	Drip tray with rack
4	1	Grill rack holder
5	4	Classic: Legs Consul: Adjustable legs
6	1	Roasting spit
7	2	Meat clamps
8	1	Case
9	1	Handle
10	1	Lock
11	2	Side panel
12	2	Consul only: Handles
13	3	Consul only: Stop bolt
–	2	Screws and nuts M3
–	1	Screw and nut M4
–	1	Operating manual

4 Optional extras

Available as accessory (not included in scope of delivery):

Designation	Item no.
Grill trays	9103300804
Grill basket midi	9103300800
Grill basket maxi	9103300801
Grill motor battery (1.5 V)	9103300802
Combination grill motor (1.5 V/230 V)	9103300807
Network motor battery (230 V)	9103300803
Grill cover Classic 1 and Consul	9103500360
Grill cover Classic 2	9103500361

5 Intended use

The Classic 1, Classic 2 and Consul portable grills from Dometic are intended for mobile use outdoors.

The Classic 1 and Classic 2 portable grills allow you to cook on cooking rings at the top at the same time as barbecuing. The Consul portable grill contains an infrared ceramic burner that you can also use as a radiant heater. You can also connect the portable grill to a gas cylinder or gas socket of a mobile home by means of a suitable gas hose (not included in delivery).

The portable grill must not be used for barbecuing or heating in enclosed spaces (such as tents and awnings). Leave the portable grill to cool down completely before putting it in a tent or awning.

6 Technical description

The portable grill can be dismantled and is easy to transport. All the parts fit into the case.

Category I₃ (propane/butane) liquid gas is used as fuel.

6.1 Specifications for the portable grill models

The portable grill is available in different models and with different connections:

- **Classic 1:** portable grill with three cooking rings
- **Classic 2:** portable grill with two cooking rings
- **Consul:** Portable grill with an infra-red ceramic burners with three rings and a safety valve (fig. **8** 1, page 6)

All models are available with the following connections:

- Connection pressure 50 mbar
- Connection pressure 30 mbar

6.2 Gas pressure

The permitted gas pressure can be found on the type plate in the bottom of the case.

Models with a gas cylinder connection must be used with a pressure reducing valve.

Only use pressure reducing valves that have been specified and approved in your country.



WARNING! Beware of injury

The outlet pressure of the valve must always match the connection pressure (gas pressure) of the portable grill.

7 Before initial use

Classic: fig. **1**, page 3

Consul: fig. **2**, page 3

- **Classic:** Remove the protective film from the top of the burner (1).
- Screw the handle (9) into the lower part of the case with both the screws M3.
- Attach the lock (10) to the lid of the case with the screw M4.
- Clean the rack and the drip tray with a standard cleaning agent.
- **Only when connecting to gas cylinders:**
 - Use a suitable gas hose and a pressure reduction valve (both not included in delivery).
 - Connect the pressure reduction valve to the free end of the gas hose.
- **Only when connecting to gas sockets:** Use a suitable gas hose (not included in delivery).
- Connect the gas hose to the injector (2).

Table of adapters



NOTICE! Beware of damage

To ensure proper operation, an adapter supplied by the manufacturer (item no. 9103300168 or 9103300169) must be used. If you have any questions, please contact the manufacturer's branch in your country (see the back for the addresses).

Country	Adapter
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Rest of Europe	9103300169

8 Using the portable grill

8.1 Mounting the portable grill

Classic: fig. **3**, page 4

Consul: fig. **4**, page 4

When selecting the location for barbecuing, observe the following instructions:

- Set up the portable grill outside in a well-ventilated place. Do not place it in a dip to prevent any gases from accumulating there.
 - The ground must be firm, level and stable.
 - Keep the portable grill protected from the wind.
 - Never place the portable grill near flammable materials, even when cooling down. Keep a distance of at least 20 cm.
 - Observe the safety instructions, see “Safety precautions when handling liquid gas” on page 9.
-
- Screw the stands **(1)** onto the base.
 - Gather all the individual parts and put them to one side.
 - **Consul only:** Adjust the legs **(2)** to a suitable height:
 - Unscrew the lower part in anti-clockwise direction.
 - Extend the leg to the required length.
 - Tighten the lower part in clockwise direction.
 - Turn the stand **(2)** by hand in the fastening plates.
 - Attach the side panels:
 - Hang the side panel **(3)** in the slot in the upper part of the portable grill **(1)** **(A)**.
 - Fold it down.
 - Hook the side panel onto the front of the grill base **(B)**.
 - **Consul only:** Screw two stop bolts **(10)** to the inside of the right side section and one to the inside of the left side section **(C)**.



NOTICE!

Never use the device without the drip tray. Without a drip tray the signs in the base of the portable grill could get dirty, damaged from the heat and illegible.

- Always slide the rack in at the required height **together** with the drip tray (4).
- If required, insert the roasting spit (5) into the rails on the side panels.

8.2 Installing the burner

Classic (fig. 3, page 4)

- Place the burners (7) onto the side panels.
- Insert the injector (6) into the burner (7) until you hear it click.

Consul: Installing the burner in barbecuing position (fig. 4, page 4)

- Install the burner in the barbecuing position:
 - Insert the bolts of the burner (7) horizontally into the in guide slots in the side parts (3) in barbecuing position. You need to bend the side parts apart gently to do this.
 - Hook the burner into the two holding bolts (10).
 - Push the handles (9) onto the bolts of the burner from outside.
- Insert the injector (6) into the burner (7).
- Fix the injector with the retaining clamp (8).

Consul: Bringing the burner into the heating position (fig. 5, page 5)



WARNING! Beware of burns

The burner becomes very hot when it is running. Always hold the burner by the handles when turning it into the heating position and back.

- Lift the burner (1) by the handles (2) and tilt it backwards slightly (A).
- Pull the burner forwards slightly in the guide slots until the bolt (4) is no longer in the guide (3) of the burner (B).
- Turn the burner (1) by around 90° until the ceramic surfaces (5) are facing forward (C).
- Push the burner back again in the guide slots (D).
- ✓ The burner is kept in the heating position by the bolt (6).
- To return the burner to the barbecuing position, repeat this sequence in reverse order.

8.3 Connecting the portable grill to the gas cylinder (only certain models)

**WARNING! Beware of injury**

- Only use propane or butane gas cylinders with an approved pressure reducing valve and a suitable head.
- Compare the pressure information on the type plate with the information on the pressure reducing valve.

- Place the gas cylinder (fig. **6** 1, page 5) **upright** and at least 50 cm away from the portable grill.
- Check that the valve (fig. **6** 2, page 5) on the gas cylinder is closed.
- Screw the pressure reducing valve (fig. **6** 3, page 5) onto the gas cylinder firmly by hand.
- Make sure that the gas hose
 - is not crushed or kinked
 - is a safe distance from the burner
- After connecting the device to the gas supply, check the gas pipe for leakage using a foaming agent, e. g. with soap.

8.4 Connect the portable grill to the gas socket

- Plug the gas hose into the gas socket.
- Make sure that the gas hose
 - is not crushed or kinked
 - is a safe distance from the burner
- After connecting the device to the gas supply, check the gas pipe for leakage using a foaming agent, e. g. with soap.

8.5 Igniting the portable grill



WARNING! Beware of injury

- Do not leave the portable grill unattended while in use.
- Ignite the burners **as soon as** you have turned on the gas supply. Otherwise gas can accumulate in the burner area and could cause an explosion.
- The complete ignition process must be visible from above and must not be hidden by pots placed on top of the hob.



NOTE

- While it is operating, you will be able to hear a slight noise caused by the gas flowing out. This is completely harmless.
- Smoke can occur when using it for the first time. This is caused by deposits of machine oil burning and stops after approx. 10 minutes.
- **Classic:** The stainless steel burners turn blue from the high temperature. This does not affect the operation or the quality of the material.

Classic

- Turn on the gas supply.
- Ignite the burner **straight away** at the gas outlet (fig. **7** 1, page 6) using a long match or a suitable lighter.
Remove your hand quickly as soon as the burner is lit.
- After lighting, check that the burner is burning properly. The flames must be burning along the whole length of both sides of the burner pipe (fig. **7** 2, page 6).

Consul

- Turn on the gas supply.
- Push the safety valve (fig. **8** 1, page 6) and hold it down.
- Ignite the burner **straight away** at one of the ceramic hobs (fig. **9** 1, page 6) using a long match or a suitable lighter.
Remove your hand quickly as soon as the burner is lit.
- Let go of the safety valve after approx. 10 sec.
- After lighting, check that the burner is burning properly. All ceramic rings (fig. **9** 1, page 6) must be lit and be glowing after a short time.

8.6 Barbecuing

Please observe the following instructions when barbecuing:



CAUTION! Danger of burns

- Always use the grill rack holder when you want to raise or lower the drip tray and spit while hot.
- Remove the grill rack holder while you are barbecuing. Otherwise it gets very hot.

- When barbecuing, control the temperature by raising or lowering the drip tray and rack using the holder.
- The very top recesses at the sides are intended for barbecuing steaks quickly with intense heat.
- **Never** use the device without the drip tray. Without a drip tray the signs in the base of the portable grill could get dirty, damaged from the heat and illegible.
Using the drip tray also allows the heat from the burners to be used more efficiently.
- Attach the food, such as poultry or a joint for roasting, with the two meat clamps on the spit. Place the spit in the holders on the portable grill.
- A grill motor (optional extra) is ideal here for turning the joint. First attach the grill motor to the left side panel by putting the fastener into the keyhole. Then plug in the head of the roasting spit into the motor.
- When barbecuing with the roasting spit, the meat juices in the drip tray can be used for making sauces according to taste.

8.7 Cooking (Classic only)

Please observe the following instructions when cooking:

- Do not use any pots with curved bases.
- Only use pots with a diameter between 10 cm and 20 cm.

8.8 Heating (Consul only)

**WARNING! Beware of burns**

The burner becomes very hot when it is running. Always hold the burner by the handles when turning it into the heating position and back.

Please observe the following instructions when heating:

- Use the portable grill only in vertical position to provide heating for persons.
- Always use the handles to turn the burner.

8.9 Switching off the portable grill

- Turn off the gas supply.
- ✓ The flames go out.

8.10 Dismantling the portable grill

**CAUTION! Beware of burns**

The portable grill is very hot when you use it. Leave the portable grill to cool down before you clean, dismantle or transport it.

- Disconnect the portable grill from the gas supply.
- Dismantle the portable grill once it has cooled down.
- Clean the individual parts (see “Cleaning the portable grill” on page 22).
- Store the individual parts in the case.
- Close the case with the zip.

8.11 Replacing the gas cylinder

**WARNING! Beware of injury**

Change the gas cylinder in a well-ventilated location.

Ensure that there are no open flames in the vicinity.

Only replace the gas cylinder when the portable grill is switched off.

- Completely close the valve on the gas cylinder.
- Unscrew the pressure reducing valve from the cylinder.
- Check the condition of the gas hose.
Replace the hose line if the material is brittle or porous.
- Tightly screw the pressure reducing valve by hand onto the new cylinder.

9 Troubleshooting

Repairs to the gas supply parts on the device may only be carried out by a qualified technician.

- Shut off the gas supply immediately if a fault occurs.
- Check again that the device has been assembled correctly and the parts are undamaged, especially the gas hose and injector.
- Replace the damaged parts.
- Only use the device again once all the faults have been rectified.

10 Cleaning the portable grill

**NOTICE!**

Do not use any sharp or hard objects for cleaning since they may damage the device.

Only use standard cleaning agents.

- Allow the device to cool down properly before cleaning it.
- Clean the surfaces. Pay special attention to removing sticky fat and oil residue.
- Do not use a steam cleaner to clean the device under any circumstances.
- Allow the device to dry before packing and storing.

11 Guarantee

The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact the manufacturer's branch in your country (see the back of the instruction manual for the addresses) or your retailer.

For repair and guarantee processing, please include the following documents when you send in the device:

- A copy of the receipt with purchasing date
- A reason for the claim or description of the fault

12 Disposal

- Place the packaging material in the appropriate recycling waste bins wherever possible.
- If you wish to finally dispose of the product, ask your local recycling centre or specialist dealer for details about how to do this in accordance with the applicable disposal regulations.

13 Technical data

Description, connection pressure	Item no.
Portable grill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Portable grill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Portable grill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Portable grill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Portable grill Consul, 30 mbar	9103300164
Portable grill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gas consumption:	385 g/h
Gas category:	Category I ₃ , propane/butane
Number of cooking rings:	3
Burner output:	5300 W
Dimensions:	Closed portable grill: 620 x 128 x 288 mm Drip tray with rack: 544 x 238 mm
Weight:	10 kg
Inspection/certification:	

	Dometic Classic 2
Gas consumption:	320 g/h
Gas category:	Category I ₃ , propane/butane
Number of cooking rings:	2
Burner output:	4300 W
Dimensions:	Closed portable grill: 510 x 128 x 288 mm Drip tray with rack: 435 x 238 mm
Weight:	8 kg
Inspection/certification:	

	Dometic Consul
Gas consumption:	350 g/h
Gas category:	Category I ₃ , propane/butane
Burner output:	4800 W
Dimensions:	Closed portable grill: 620 x 128 x 288 mm Drip tray with rack: 544 x 238 mm
Weight:	10 kg
Inspection/certification:	

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Einbau und der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Geben Sie sie im Fall einer Weitergabe des Geräts an den Nutzer weiter.

Inhalt

1	Erklärung der Symbole	25
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	26
3	Lieferumfang	29
4	Zubehör	30
5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
6	Technische Beschreibung	31
7	Vor dem ersten Gebrauch	32
8	Koffergrill benutzen	33
9	Störungsbeseitigung	40
10	Koffergrill reinigen	40
11	Gewährleistung	40
12	Entsorgung	41
13	Technische Daten	41

1 Erklärung der Symbole



WARNUNG!

Sicherheitshinweis: Nichtbeachtung kann zu Tod oder schwerer Verletzung führen.



VORSICHT!

Sicherheitshinweis: Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen.



ACHTUNG!

Nichtbeachtung kann zu Materialschäden führen und die Funktion des Produktes beeinträchtigen.

**HINWEIS**

Ergänzende Informationen zur Bedienung des Produktes.

- **Handlung:** Dieses Symbol zeigt Ihnen, dass Sie etwas tun müssen. Die erforderlichen Handlungen werden Schritt für Schritt beschrieben.
- ✓ Dieses Symbol beschreibt das Ergebnis einer Handlung.

Abb. 1 5, Seite 3: Diese Angabe weist Sie auf ein Element in einer Abbildung hin, in diesem Beispiel auf „Position 5 in Abbildung 1 auf Seite 3“.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Hersteller übernimmt in folgenden Fällen keine Haftung für Schäden:

- Montage- oder Anschlussfehler
- Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse
- Veränderungen am Produkt ohne ausdrückliche Genehmigung vom Hersteller
- Verwendung für andere als die in der Anleitung beschriebenen Zwecke

2.1 Grundlegende Sicherheit

**WARNUNG!**

- Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas der Kategorie I₃ (Propan/Butan). Verwenden Sie **keine** anderen Brennstoffe.

**ACHTUNG!**

- Benutzen Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.

2.2 Sicherheit beim Umgang mit Flüssiggas



WARNUNG!

- Halten Sie brennbare Stoffe von Heiz- und Kochgeräten sowie anderen Licht- und Wärmequellen fern.
- Vergleichen Sie die Druckangabe auf dem Typenschild mit der Druckangabe auf der Propan- oder Butangasflasche.
- Bewahren Sie Flüssiggasflaschen **niemals** an unbelüfteten Plätzen oder unterhalb Bodenniveau (trichterförmige Erdmulden) auf.
- Schützen Sie Flüssiggasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung. Die Temperatur darf 50 °C nicht überschreiten.

2.3 Sicherheit beim Betrieb des Geräts



WARNUNG!

- **Erstickungsgefahr!**

Das Gerät verbrennt Flüssiggas und verbraucht dabei Sauerstoff. Bei der Verwendung in Räumen besteht Erstickungsgefahr durch Sauerstoffmangel.

Betreiben Sie das Gerät **ausschließlich im Freien**.

- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:
 - Schließen Sie das Gasflaschenventil und lassen Sie es geschlossen, bis der Fehler behoben wurde.
 - Versuchen Sie niemals das Leck mit einer offenen Flamme zu finden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät beim Betrieb niemals über längere Zeit unbeaufsichtigt.

- Benutzen Sie lange Zündhölzer oder einen entsprechenden Anzünder. Schauen Sie beim Zündvorgang auf die Gasaustrittsöffnungen. Zünden Sie den Brenner nicht ohne direkten Sichtkontakt an.
Ziehen Sie schnell Ihre Hand zurück, sobald der Brenner gezündet hat.
- Tragen Sie beim Benutzen des Koffergrills entsprechende Kleidung.
Tragen Sie keine lose hängenden Kleidungsstücke, die Feuer fangen könnten.
- Lassen Sie den Koffergrill bis auf die Umgebungstemperatur abkühlen, bevor Sie ihn mit den bloßen Händen berühren.
- Wechseln Sie poröse oder beschädigte Schläuche sofort aus.
- Verändern Sie niemals Düse, Injektor oder Brenner.

**ACHTUNG!**

- Verwenden Sie nie den Rost ohne Saftschale.
- Heiße Geräteteile sollten nicht mit Fett, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
- Transportieren Sie das Gerät niemals im heißen Zustand.

Verwendung der Kochplatten (nur Classic):

- Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden und einem Durchmesser von 10 bis 20 cm.
- Achten Sie beim Kochen darauf, dass die Töpfe und Pfannen sicher stehen.
- Lassen Sie die Griffe von Töpfen oder Pfannen niemals über den Koffergrill hinausragen. Drehen Sie die Griffe nach innen. Damit wird die Gefahr des Verschüttens, der Entzündung von brennbaren Stoffen und schwerer Verbrennungen verringert.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Fett und Öl können sich bei zu großer Hitze entzünden.
- Benutzen Sie nur trockene Topflappen, um die Dampfbildung zu vermeiden. Benutzen Sie anstelle von Topflappen keine Handtücher o. ä., da diese Feuer fangen könnten.
- Betreiben Sie den Koffergrill niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Töpfe können Rauch und Brände verursachen.

3 Lieferumfang

Nr. in Abb. 1 und Abb. 2 , Seite 3	Menge	Bezeichnung
1	1	Classic: Brenner mit Kochfeld Consul: Infrarot-Keramikkbrenner
2	2	Injektor (am Brenner)
3	1	Saftschale mit Rost
4	1	Grillrosthalter
5	4	Classic: Standbeine Consul: Höhenverstellbare Standbeine
6	1	Grillspieß
7	2	Fleischklammern
8	1	Koffer
9	1	Tragegriff
10	1	Verschluss
11	2	Seitenteile
12	2	nur Consul: Haltegriffe
13	3	nur Consul: Anschlagbolzen
–	2	Schrauben und Muttern M3
–	1	Schraube und Mutter M4
–	1	Bedienungsanleitung

4 Zubehör

Als Zubehör erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten):

Bezeichnung	Artikel-Nr.
Grill Ablagetabletts	9103300804
Grillkorb Midi	9103300800
Grillkorb Maxi	9103300801
Batterie-Grillmotor (1,5 V)	9103300802
Kombi-Grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
Netz-Grillmotor (230 V)	9103300803
Grill-Abdeckung Classic 1 und Consul	9103500360
Grill-Abdeckung Classic 2	9103500361

5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Koffergrills Classic 1, Classic 2 und Consul von Dometic sind für den mobilen Einsatz im Freien vorgesehen.

Mit dem Koffergrill Classic 1 und Classic 2 kann gleichzeitig gegrillt und auf den Kochplatten auf der Oberseite gekocht werden. Der Koffergrill Consul besitzt einen Infrarot-Keramikkbrenner, der alternativ als Heizstrahler verwendet werden kann. Der Koffergrill kann mit einem entsprechenden Gas Schlauch (nicht im Lieferumfang enthalten) an eine Gasflasche oder an die Gassteckdose eines Wohnmobils angeschlossen werden.

Der Koffergrill darf nicht in geschlossenen Räumen (z. B. Zelte oder Vorzelte) betrieben werden – weder zum Grillen noch zum Heizen. Lassen Sie den Koffergrill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn in ein Zelt oder Vorzelt stellen.

6 Technische Beschreibung

Der Koffergrill ist zerlegbar und einfach zu transportieren. Sämtliche Einzelteile finden im Koffer Platz.

Als Brennstoff wird Flüssiggas der Kategorie I₃ (Propan/Butan) verwendet.

6.1 Spezifikationen der Gerätevarianten

Der Koffergrill ist in verschiedenen Ausführungen und Anschlussvarianten erhältlich:

- **Classic 1:** Koffergrill mit drei Kochplatten
- **Classic 2:** Koffergrill mit zwei Kochplatten
- **Consul:** Koffergrill mit Infrarot-Keramikkbrenner mit drei Brennfeldern und Sicherheitsventil (Abb. **8** 1, Seite 6)

Alle Ausführungen sind in folgenden Anschlussvarianten lieferbar:

- Anschlussdruck 50 mbar
- Anschlussdruck 30 mbar

6.2 Gasdruck

Den zulässigen Gasdruck können Sie dem Typenschild im Unterteil des Koffers entnehmen.

Gerätevarianten zum Anschluss an Gasflaschen müssen mit einem Druckreduzierventil betrieben werden.

Benutzen Sie nur in Ihrem Land vorgeschriebene und zugelassene Druckreduzierventile.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Der Ausgangsdruck des Druckreduzierventils muss auf jeden Fall mit dem Anschlussdruck (Gasdruck) des Koffergrills übereinstimmen.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Classic: Abb. **1**, Seite 3

Consul: Abb. **2**, Seite 3

- **Bei Classic:** Ziehen Sie die Schutzfolie von der Oberseite des Brenners (**1**) ab.
- Schrauben Sie den Griff (**9**) mit den beiden Schrauben M3 an das Unterteil des Koffers.
- Befestigen Sie den Verschluss (**10**) mit der Schraube M4 am Deckel des Koffers.
- Reinigen Sie den Rost und die Saftschale mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- **Nur bei Anschluss an Gasflaschen:**
 - Verwenden Sie einen passenden Gasschlauch und ein Druckreduzierventil (beides nicht im Lieferumfang enthalten).
 - Schließen Sie das Druckreduzierventil an das freie Ende des Gasschlauches an.
- **Nur bei Anschluss an Gassteckdosen:** Verwenden Sie einen passenden Gasschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Schließen Sie den Gasschlauch an den Injektor (**2**) an.

Tabelle Adapter



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Ein ordnungsgemäßer Betrieb ist nur mit einem vom Hersteller gelieferten Adapter (Art.-Nr. 9103300168 oder 9103300169) möglich. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land (Adressen siehe Rückseite).

Land	Adapter
(D) (A) (CH)	–
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Restliches Europa	9103300169

8 Kofferg grill benutzen

8.1 Kofferg grill aufbauen

Classic: Abb. **3**, Seite 4

Consul: Abb. **4**, Seite 4

Beachten Sie folgende Hinweise bei der Auswahl des Aufstellortes:

- Stellen Sie den Kofferg grill im Freien an einer gut belüfteten Stelle auf. Der Platz darf nicht in einer Senke liegen, damit sich dort nicht Gas ansammeln kann.
- Der Untergrund muss fest, eben und stabil sein.
- Der Kofferg grill muss windgeschützt stehen.
- Der Kofferg grill darf niemals in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien stehen, auch nicht beim Abkühlen. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm ein.
- Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise, siehe Kapitel „Sicherheit beim Umgang mit Flüssiggas“ auf Seite 27.

- Öffnen Sie den Verschluss und klappen Sie den Koffer (1) auf.
- Entnehmen Sie alle Einzelteile und legen Sie sie beiseite.
- **Nur Consul:** Stellen Sie die Standbeine (2) auf die gewünschte Höhe ein:
 - Schrauben Sie den unteren Teil entgegen des Uhrzeigersinns auf.
 - Ziehen Sie das Standbein auf die gewünschte Länge aus.
 - Schrauben Sie den unteren Teil im Uhrzeigersinn fest.
- Schrauben Sie die Standbeine (2) am Kofferunterteil fest.
- Montieren Sie die Seitenteile:
 - Hängen Sie das Seitenteil (3) in die Schlitzte im Kofferoberteil (1) ein (A).
 - Klappen Sie es nach vorne.
 - Haken Sie das Seitenteil an der Vorderseite des Kofferunterteils ein (B).
 - **Nur Consul:** Schrauben Sie zwei Anschlagbolzen (10) an der Innenseite des rechten Seitenteils und einen an der Innenseite des linken Seitenteils ein (C).

**ACHTUNG!**

Verwenden Sie das Gerät **niemals ohne** Saftschale. Ohne Saftschale können die Hinweisschilder im Kofferunterteil verschmutzt, durch die Hitze beschädigt und unleserlich werden.

- Schieben Sie den Rost **immer zusammen** mit der Saftschale (4) in der gewünschten Höhe ein.
- Stecken Sie bei Bedarf den Grillspieß (5) in die Führung der Seitenteile.

8.2 Brenner montieren

Classic (Abb. 3, Seite 4)

- Legen Sie den Brenner (7) auf die Seitenteile.
- Schieben Sie den Injektor (6) in den Brenner (7), bis er hörbar einrastet.

Consul: Brenner in Grillposition montieren (Abb. 4, Seite 4)

- Montieren Sie den Brenner in Grillposition:
 - Fädeln Sie die Bolzen des Brenners (7) in Grillposition waagrecht in die Führungsschlitzen in den Seitenteilen (3). Dabei müssen Sie die Seitenteile leicht auseinanderbiegen.
 - Haken Sie den Brenner an den beiden Haltebolzen (10) ein.
 - Stecken Sie von außen die Haltegriffe (9) auf die Bolzen des Brenners.
- Schieben Sie den Injektor (6) in den Brenner (7).
- Fixieren Sie den Injektor mit der Sicherungsklammer (8).

Consul: Brenner in Heizposition bringen (Abb. 5, Seite 5)

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

Der Brenner wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie den Brenner beim Drehen in die Heizposition und zurück nur an den Haltegriffen an.

- Heben Sie den Brenner (1) an den Haltegriffen (2) an und kippen Sie ihn leicht nach hinten (A).
- Ziehen Sie den Brenner in den Führungsschlitzen ein Stück nach vorne, bis der Bolzen (4) nicht mehr in der Führung (3) am Brenner ist (B).

- Drehen Sie den Brenner (1) um etwa 90°, sodass die Keramikflächen (5) nach vorne zeigen (C).
- Schieben Sie den Brenner in den Führungsschlitzen nach hinten zurück (D).
- ✓ Der Brenner wird durch den Bolzen (6) in der Heizstellung gehalten.
- Um den Brenner wieder in Grillposition zu bringen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

8.3 Koffergrill an Gasflasche anschließen



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie nur Propan- oder Butangasflaschen mit geprüftem Druckreduzierventil und passendem Kopfstück.
- Vergleichen Sie die Druckangabe auf dem Typenschild mit der Druckangabe auf dem Druckreduzierventil.

- Stellen Sie die Gasflasche (Abb. 6 1, Seite 5) **senkrecht** und mindestens 50 cm vom Koffergrill entfernt auf.
- Prüfen Sie, ob das Ventil (Abb. 6 2, Seite 5) der Gasflasche geschlossen ist.
- Schrauben Sie das Druckreduzierventil (Abb. 6 3, Seite 5) von Hand auf der Gasflasche fest.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch
 - nicht eingeklemmt oder abgeknickt wurde,
 - in sicherem Abstand vom Brenner liegt.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Geräts an die Gasversorgung die Dichtheit der Gasleitung mit einem schaumbildenden Mittel, z. B. mit Seifenlauge.

8.4 Koffergrill an Gassteckdose anschließen

- Stecken Sie den Gasschlauch in die Gassteckdose.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch
 - nicht eingeklemmt oder abgeknickt wurde,
 - in sicherem Abstand vom Brenner liegt.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Geräts an die Gasversorgung die Dichtheit der Gasleitung mit einem schaubildenden Mittel, z. B. mit Seifenlauge.

8.5 Koffergrill anzünden



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

- Betreiben Sie den Koffergrill nicht unbeaufsichtigt.
- Zünden Sie den Brenner **unmittelbar** nach dem Öffnen der Gaszufuhr an. Anderenfalls kann sich Gas im Brennerbereich sammeln, und es kann zu einer Verpuffung kommen.
- Der gesamte Zündvorgang muss von oben sichtbar sein und darf nicht durch aufgestellte Töpfe verdeckt werden.



HINWEIS

- Während des Betriebs ist ein leichtes Rauschen wahrnehmbar, das durch ausströmendes Gas verursacht wird. Dies ist jedoch völlig ungefährlich.
- Beim ersten Gebrauch kann sich Rauch entwickeln. Dies wird durch verbrennende Reste von Maschinenfett verursacht und hört nach ca. 10 min auf.
- **Classic:** Das Edelstahlblech des Brenners verfärbt sich bläulich durch die hohen Temperaturen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts und die Qualität des Materials.

Classic

- Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- Zünden Sie **unmittelbar danach** den Brenner an den Gasaustrittsöffnungen (Abb. **7** 1, Seite 6) mit einem langen Zündholz oder einer anderen geeigneten Zündeinrichtung an.
Ziehen Sie Ihre Hand zurück, sobald der Brenner gezündet hat.
- Kontrollieren Sie nach dem Anzünden, ob der Brenner ordnungsgemäß brennt: Auf beiden Seiten des Brennerrohres (Abb. **7** 2, Seite 6) muss die Flammenreihe über die gesamte Länge brennen.

Consul

- Öffnen Sie die Gaszufuhr.
- Drücken Sie das Sicherheitsventil (Abb. **8** 1, Seite 6) und halten Sie es gedrückt.
- Zünden Sie **unmittelbar danach** den Brenner an einem Keramikstein (Abb. **9** 1, Seite 6) mit einem langen Zündholz oder einer anderen geeigneten Zündeinrichtung an.
Ziehen Sie Ihre Hand zurück, sobald der Brenner gezündet hat.
- Lassen Sie das Sicherheitsventil nach ca. 10 s los.
- Kontrollieren Sie, ob der Brenner ordnungsgemäß brennt: Alle Keramikfelder (Abb. **9** 1, Seite 6) müssen brennen und nach kurzer Zeit glühen.

8.6 Grillen

Beachten Sie bitte folgende Hinweise beim Grillen:



VORSICHT! Verbrennungsgefahr

- Benutzen Sie stets den Grillrosthalter, wenn Sie Saftschale und Rost in heißem Zustand höher oder tiefer stellen wollen.
 - Nehmen Sie den Grillrosthalter während des Grillens ab.
Er wird sonst sehr heiß.
- Regeln Sie die Temperatur beim Grillen, indem Sie Saftschale und Rost mit dem Grillrosthalter höher oder tiefer setzen.
 - Die obersten seitlichen Aufnahmen sind für das kurze, intensive Grillen von Steaks geeignet.

- Verwenden Sie das Gerät **niemals ohne** Saftschale. Ohne Saftschale können die Hinweisschilder im Kofferunterteil verschmutzt, durch die Hitze beschädigt und unleserlich werden.
Zudem wird durch die Saftschale die Hitze des Brenners besser genutzt.
- Befestigen Sie Grillgut wie z. B. Geflügel und Rollbraten mit den beiden Fleischklammern am Grillspieß. Setzen Sie den Spieß in die Grillspießhalterung.
- Zum bequemeren Wenden von Braten eignet sich ein Grillmotor (Zubehör). Befestigen Sie zuerst den Grillmotor im linken Seitenteil, indem Sie den Befestigungsknopf in das Schlüsselloch einführen. Stecken Sie anschließend die Vierkant-Spitze des Grillspießes in die Öffnung des Motors.
- Beim Grillen von Spießbraten können mit dem ausgetretenen Bratensaft in der Saftschale Soßen je nach Geschmack zubereitet werden.

8.7 Kochen (nur Classic)

Beachten Sie bitte folgende Hinweise beim Kochen:

- Verwenden Sie keine Töpfe mit gewölbtem Boden.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 10 cm und 20 cm.

8.8 Heizen (Nur Consul)



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Der Brenner wird im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie den Brenner beim Drehen in die Heizposition und zurück nur an den Haltegriffen an.

Beachten Sie bitte folgende Hinweise beim Heizen:

- Verwenden den Kofferg grill in senkrechter Heizstellung, um Heizwärme für Personen zu erzeugen.
- Drehen Sie den Brenner ausschließlich mit Hilfe der Haltegriffe.

8.9 Kofferg grill außer Betrieb nehmen

- Schließen Sie die Gaszufuhr.
- ✓ Die Flammen erlöschen.

8.10 Koffergrill abbauen



VORSICHT! Verbrennungsgefahr!

Der Koffergrill wird bei der Benutzung sehr heiß. Lassen Sie den Koffergrill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder abbauen und transportieren.

- Trennen Sie den Koffergrill von der Gasversorgung.
- Bauen Sie den abgekühlten Koffergrill auseinander.
- Reinigen Sie die Einzelteile, siehe Kapitel „Koffergrill reinigen“ auf Seite 40.
- Verstauen Sie die Einzelteile im Koffer.
- Verschließen Sie den Koffer mit dem Verschluss.

8.11 Gasflasche auswechseln



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Wechseln Sie die Gasflasche nur bei guter Belüftung aus. Achten Sie darauf, dass keine Zündquelle in der Nähe ist. Wechseln Sie die Gasflasche nur bei ausgeschaltetem Koffergrill.

- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche ganz.
- Schrauben Sie das Druckreduzierventil von der Gasflasche ab.
- Prüfen Sie den Zustand des Gasschlauchs.
Wechseln Sie die Schlauchleitung aus, falls das Material spröde oder porös ist.
- Schrauben Sie das Druckreduzierventil von Hand auf der neuen Gasflasche fest.

9 Störungsbeseitigung

Reparaturen am gasführenden Teil des Geräts dürfen nur Fachleute durchführen.

- Schließen Sie bei Störungen sofort die Gaszufuhr.
- Prüfen Sie nochmals, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist und ob die Teile unbeschädigt sind, insbesondere Gasschlauch und Injektor.
- Wechseln Sie beschädigte Teile aus.
- Nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb, wenn alle Störungen beseitigt sind.

10 Koffergrill reinigen



ACHTUNG!

Keine scharfen oder harten Mittel zur Reinigung verwenden, da dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen kann. Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Oberflächen. Entfernen Sie insbesondere klebrige Fett- und Ölrückstände.
- Benutzen Sie auf keinen Fall einen Dampfstrahlreiniger zum Reinigen des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Einpacken und Lagern trocknen.

11 Gewährleistung

Es gilt die gesetzliche Gewährleistungsfrist. Sollte das Produkt defekt sein, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land (Adressen siehe Rückseite der Anleitung) oder an Ihren Fachhändler.

Zur Reparatur- bzw. Gewährleistungsbearbeitung müssen Sie folgende Unterlagen mitschicken:

- eine Kopie der Rechnung mit Kaufdatum,
- einen Reklamationsgrund oder eine Fehlerbeschreibung.

12 Entsorgung

- Geben Sie das Verpackungsmaterial möglichst in den entsprechenden Recycling-Müll.
- Wenn Sie das Produkt endgültig außer Betrieb nehmen, informieren Sie sich bitte beim nächsten Recyclingcenter oder bei Ihrem Fachhändler über die zutreffenden Entsorgungsvorschriften.

13 Technische Daten

Bezeichnung, Anschlussdruck	Artikel-Nr.
Koffergrill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Koffergrill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Koffergrill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Koffergrill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Koffergrill Consul, 30 mbar	9103300164
Koffergrill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gasverbrauch:	385 g/h
Gaskategorie:	Kategorie I ₃ , Propan/Butan
Anzahl der Kochplatten:	3
Brennerleistung:	5300 W
Abmessungen:	Koffergrill geschlossen: 620 x 128 x 288 mm Saftschale mit Rost: 544 x 238 mm
Gewicht:	10 kg
Prüfung/Zertifikat:	

	Dometic Classic 2
Gasverbrauch:	320 g/h
Gaskategorie:	Kategorie I ₃ , Propan/Butan
Anzahl der Kochplatten:	2
Brennerleistung:	4300 W
Abmessungen:	Koffergrill geschlossen: 510 x 128 x 288 mm Saftschale mit Rost: 435 x 238 mm
Gewicht:	8 kg
Prüfung/Zertifikat:	
	Dometic Consul
Gasverbrauch:	350 g/h
Gaskategorie:	Kategorie I ₃ , Propan/Butan
Brennerleistung:	4800 W
Abmessungen:	Koffergrill geschlossen: 620 x 128 x 288 mm Saftschale mit Rost: 544 x 238 mm
Gewicht:	10 kg
Prüfung/Zertifikat:	

Veillez lire ce manuel avec attention avant le montage et la mise en service, puis le conserver. En cas de revente de l'appareil, veuillez le remettre au nouvel acquéreur.

Contenu

1	Explication des symboles.	43
2	Consignes générales de sécurité.	44
3	Contenu de la livraison	47
4	Accessoires	48
5	Usage conforme.	48
6	Description technique	49
7	Avant la première utilisation.	50
8	Utilisation du barbecue portable	51
9	Dépannage	58
10	Nettoyage du barbecue portable	58
11	Garantie	58
12	Elimination	59
13	Caractéristiques techniques.	59

1 Explication des symboles



AVERTISSEMENT !

Consigne de sécurité : le non-respect de ces consignes peut entraîner la mort ou de graves blessures.



ATTENTION !

Consigne de sécurité : le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures.



AVIS !

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et des dysfonctionnements du produit.

**REMARQUE**

Informations complémentaires sur l'utilisation du produit.

► **Manipulation** : ce symbole vous indique une action à effectuer. Les manipulations à effectuer sont décrites étape par étape.

✓ Ce symbole décrit le résultat d'une manipulation.

Fig. 1 5, page 3 : cette information renvoie à un élément figurant sur une illustration, dans cet exemple à la « position 5 de l'illustration 1 à la page 3 ».

2 Consignes générales de sécurité

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages dans les cas suivants :

- des défauts de montage ou de raccordement
- des influences mécaniques ayant endommagé le matériel
- des modifications apportées au produit sans autorisation explicite de la part du fabricant
- une utilisation différente de celle décrite dans la notice

2.1 Consignes générales de sécurité

**AVERTISSEMENT !**

- Utilisez exclusivement du gaz liquide de catégorie I₃ (propane/butane). N'utilisez **pas** d'autres combustibles.

**AVIS !**

- Utilisez l'appareil conformément à l'usage pour lequel il a été conçu.

2.2 Sécurité de manipulation du gaz liquide



AVERTISSEMENT !

- Veillez à tenir les matières inflammables éloignées des cuisinières, appareils de chauffage et autres sources de lumière ou de chaleur.
- Vérifiez que les données inscrites sur la bouteille de propane ou de butane correspondent aux données inscrites sur la plaque signalétique.
- N'entrez jamais les bouteilles de gaz liquide à des endroits mal aérés ou sous le niveau du sol (dans des trous en forme d'entonnoir).
- Protégez les bouteilles de gaz liquide d'un rayonnement solaire direct. La température ne doit pas dépasser 50 °C.

2.3 Sécurité lors de l'utilisation de l'appareil



AVERTISSEMENT !

- **Risque d'étouffement!**

L'appareil brûle du gaz liquide et consomme de l'oxygène. En cas d'utilisation en intérieur, il existe un risque d'étouffement par manque d'oxygène.

Utilisez l'appareil **uniquement en plein air**.

- Si vous sentez une odeur de gaz :
 - fermez le robinet de la bouteille de gaz et laissez-le fermé jusqu'à élimination de la fuite ;
 - n'essayez en aucun cas de détecter la fuite avec une flamme.
- Ne laissez aucune personne incapable d'utiliser l'appareil en toute sécurité, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de son manque d'expérience ou de connaissances, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance pendant une longue durée.
- Employez de longues allumettes ou un allume-gaz approprié. Pendant la procédure d'allumage, regardez les orifices de sortie de gaz. N'allumez pas le brûleur sans contact visuel direct. Retirez rapidement vos mains dès que le brûleur est allumé.

- Portez des vêtements appropriés lors de l'utilisation du barbecue portable.
Attention aux pièces de tissu pendantes qui pourraient prendre feu.
- Laissez le barbecue portable refroidir à température ambiante avant de le toucher à mains nues.
- Remplacez immédiatement les flexibles poreux ou endommagés.
- Ne modifiez jamais la buse, l'injecteur ou le brûleur.

**AVIS !**

- N'utilisez jamais la grille sans bac de récupération.
- Les parties chaudes de l'appareil ne doivent pas entrer en contact avec de la graisse, de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne transportez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud.

Utilisation des plaques de cuisson (uniquement Classic) :

- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat et d'un diamètre de 10 à 20 cm.
- Lors de la cuisson, veillez à ce que les casseroles et les poêles soient installées de manière sûre.
- Ne laissez jamais les poignées des poêles et casseroles dépasser du barbecue portable. Tournez les poignées vers l'intérieur. Vous réduisez ainsi les risques de renversement de casserole, d'inflammation de substances inflammables ou de graves brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse ou de l'huile car ces substances peuvent s'enflammer à haute température.
- N'utilisez que des maniques sèches afin d'éviter toute formation de vapeur. N'utilisez pas de torchons ou de tissus semblables qui sont inflammables.
- Faites fonctionner le barbecue portable uniquement sous surveillance. Les casseroles qui débordent peuvent occasionner la formation de fumées ou d'incendies.

3 Contenu de la livraison

N° dans fig. 1 et fig. 2 , page 3	Quantité	Désignation
1	1	Classic : brûleur avec plan de cuisson Consul : brûleur céramique infrarouge
2	2	Injecteur (au niveau du brûleur)
3	1	Bac de récupération avec grille
4	1	Support pour la grille
5	4	Classic : Pieds Consul : Pieds réglables en hauteur
6	1	Broche
7	2	Pinces à viande
8	1	Mallette
9	1	Poignée de transport
10	1	Fermeture
11	2	Parties latérales
12	2	Consul uniquement : poignées
13	3	Consul uniquement : boulons de butée
–	2	Vis et écrous M3
–	1	Vis et écrou M4
–	1	Manuel d'utilisation

4 Accessoires

Disponible en accessoires (non compris dans la livraison) :

Désignation	N° d'article
Plateaux pour grillades	9103300804
Panier grill midi	9103300800
Panier grill maxi	9103300801
Moteur de grill sur piles (1,5 V)	9103300802
Moteur de grill combi (1,5 V/230 V)	9103300807
Moteur de grill sur secteur (230 V)	9103300803
Cache de grill Classic 1 et Consul	9103500360
Cache de grill Classic2	9103500361

5 Usage conforme

Les barbecues portables Classic 1, Classic 2 et Consul de Dometic sont conçus pour l'utilisation mobile en plein air.

Les barbecues portables Classic 1 et Classic 2 permettent de faire des grillades et de cuire en même temps des aliments sur les plaques de cuisson de la partie supérieure. Le grill portable Consul possède un brûleur en céramique à infrarouge qui peut également être utilisé comme brasero. Grâce à un flexible adapté (non compris à la livraison), le grill portable peut être raccordé à une bouteille de gaz ou à la prise de gaz d'une caravane.

Le grill portable ne doit pas être utilisé dans des pièces fermées (p. ex. tentes ou auvents), ni pour faire des grillades, ni pour chauffer. Laissez refroidir complètement le barbecue portable avant de le placer dans une tente ou sous un auvent.

6 Description technique

Le barbecue portable peut être démonté et transporté facilement. Toutes les pièces se rangent dans la mallette.

Le combustible est du gaz liquide de catégorie I₃ (propane/butane).

6.1 Spécifications des variantes de l'appareil

Le barbecue portable est disponible en différents modèles et variantes de raccordement :

- **Classic 1** : barbecue portable à trois plaques de cuisson
- **Classic 2** : barbecue portable à deux plaques de cuisson
- **Consul** : Barbecue portable avec brûleur infrarouge en céramique, avec trois champs de brûleur et une vanne de sécurité (fig. **8** 1, page 5)

Tous les modèles sont disponibles dans les variantes de raccordement suivantes :

- pression de raccordement 50 mbars
- pression de raccordement 30 mbars

6.2 Pression du gaz

La pression autorisée du gaz se trouve sur la plaque signalétique située dans le dessous de la mallette.

Les variantes d'appareil pour le raccordement à des bouteilles de gaz doivent être utilisées avec une vanne de réduction de pression.

Utilisez uniquement les vannes de réduction de pression prescrites et autorisées dans votre pays.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

La pression de sortie de la vanne de réduction de pression doit dans tous les cas correspondre à la pression de raccordement (pression du gaz) du barbecue portable.

7 Avant la première utilisation

Classic: fig. **1**, page 3

Consul: fig. **2**, page 3

- **Pour Classic :** retirez le film de protection du dessus du brûleur (1).
- Vissez la poignée (9) avec les deux vis M3 sur la partie inférieure de la mallette.
- Fixez la fermeture (10) avec la vis M4 sur le couvercle de la mallette.
- Nettoyez la grille et le bac de récupération avec un nettoyant disponible dans le commerce.
- **Uniquement en cas de raccordement à des bouteilles de gaz :**
 - Procurez-vous un flexible de gaz adapté et une vanne de réduction de la pression (non compris à la livraison).
 - Raccordez la vanne de réduction de la pression à l'extrémité libre du flexible de gaz.
- **Uniquement en cas de raccordement à des prises de gaz :** procurez-vous un flexible de gaz adapté (non compris à la livraison).
- Raccordez le flexible de gaz à l'injecteur (2).

Tableau adaptateurs



AVIS ! Risque d'endommagement !

L'exploitation conforme n'est possible qu'avec un adaptateur fourni par le fabricant (n° de réf. 9103300168 ou 9103300169). Si vous avez des questions, veuillez vous adresser à la filiale du fabricant de votre pays (adresses, voir au dos).

Pays	Adaptateurs
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Autres pays européens	9103300169

8 Utilisation du barbecue portable

8.1 Montage du barbecue portable

Classic: fig. **3**, page 4

Consul: fig. **4**, page 4

Respectez les consignes suivantes lors du choix de l'emplacement d'installation :

- Installez le barbecue portable à l'air libre, dans un endroit bien aéré.
L'emplacement ne doit pas se trouver dans une cuvette, pour que le gaz ne puisse pas s'y accumuler.
- Le sol doit être dur, plat et stable.
- Le barbecue portable doit être installé à l'abri du vent.
- Le barbecue portable ne doit jamais se trouver à proximité de matériaux facilement inflammables, même lorsqu'il refroidit. Respectez un écart minimal de 20 cm.
- Veuillez respecter également les consignes de sécurité, voir chapitre « Sécurité de manipulation du gaz liquide », page 45.

➤ Ouvrez le dispositif de fermeture et ouvrez la mallette (1).

➤ Prenez les pièces et posez-les à proximité.

➤ **Consul uniquement** : Réglez les pieds (2) à la hauteur souhaitée :

- Dévissez la partie inférieure en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Réglez la longueur souhaitée en tirant sur le pied.
- Revissez la partie inférieure en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

➤ Vissez les pieds (2) sur le dessous du barbecue portable.

➤ Montez les parties latérales :

- Suspendez la partie latérale (3) dans la fente de la partie supérieure de la mallette (1) (A).
- Rabattez-la vers l'avant.
- Accrochez la partie latérale à l'avant de la partie inférieure de la mallette (B).
- **Consul uniquement** : vissez deux boulons de butée (10) à l'intérieur de la partie latérale droite et un à l'intérieur de la partie latérale gauche (C).

**AVIS !**

Ne faites jamais fonctionner l'appareil **sans** bac de récupération. Sans bac de récupération, les plaques de signalisation dans la partie inférieure de la mallette risquent d'être salies, endommagées par la chaleur et rendues illisibles.

- Insérez toujours la grille **avec** le bac de récupération (4) à la hauteur souhaitée.
- En cas de besoin, glissez la broche rôtissoire (5) dans le guidage des parties latérales.

8.2 Monter le brûleur

Classic (fig. 3, page 4)

- Placez le brûleur (7) sur les parties latérales.
- Faites glisser l'injecteur (6) dans le brûleur (8) jusqu'à ce que vous entendiez qu'il s'enclenche.

Consul : monter le brûleur en position de grill (fig. 4, page 4)

- Montez le brûleur en position de grill :
 - Faites passer les boulons du brûleur (7) en position de grill, à l'horizontale dans les fentes de guidage des parties latérales (3). Pour ce faire, vous devez écarter un peu les parties latérales l'une de l'autre.
 - Accrochez le brûleur aux deux boulons de maintien (10).
 - Placez de l'extérieur les poignées (9) sur les boulons du brûleur.
- Placez l'injecteur (6) sur le brûleur (7).
- Fixez l'injecteur avec la pince de blocage (8).

Consul : placer le brûleur en position de chauffage (fig. 5, page 5)

**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !**

Le brûleur devient très chaud pendant le fonctionnement. Pour tourner le brûleur en position de chauffage et le remettre en position initiale, saisissez-le uniquement par les poignées.

- Soulevez le brûleur (1) au niveau des poignées (2) et basculez-le légèrement vers l'arrière (A).

- Tirez le brûleur dans les fentes de guidage un peu vers l'avant, jusqu'à ce que l'écrou (4) ne soit plus dans le guide (3) au niveau du brûleur (B).
- Tournez le brûleur (1) de 90° environ, de sorte que les surfaces en céramique (5) soient orientées vers l'avant (C).
- Faites glisser le brûleur dans les fentes de guidage pour le replacer en arrière (D).
- ✓ Le brûleur est maintenu par le boulon (6) en position de chauffage.
- Pour remettre le brûleur en position de grill, procédez dans l'ordre inverse.

8.3 Raccordement du barbecue portable à une bouteille de gaz



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Utilisez uniquement des bouteilles de gaz propane ou butane dont la vanne de réduction de pression a été contrôlée et un embout correspondant.
 - Vérifiez que les données inscrites sur la vanne de réduction de pression correspondent aux données inscrites sur la plaque signalétique.
-
- Installez la bouteille de gaz (fig. **6** 1, page 4) à la **verticale** et à au moins 50 cm du barbecue portable.
 - Vérifiez que la vanne (fig. **6** 2, page 4) de la bouteille de gaz est fermée.
 - Fixez la vanne de réduction de pression (fig. **6** 3, page 4) en la vissant à la main sur la bouteille de gaz.
 - Veillez à ce que le flexible de gaz
 - ne soit pas compressé ou plié,
 - se trouve à une distance suffisante du brûleur.
 - Après le raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz, vérifiez l'étanchéité de la conduite de gaz avec un produit moussant, p. ex. avec une lessive.

8.4 Raccordement du barbecue portable à un raccord de gaz

- Placez le flexible de gaz dans le raccord de gaz.
- Veillez à ce que le flexible de gaz
 - ne soit pas comprimé ou plié,
 - se trouve à une distance suffisante du brûleur.
- Après le raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz, vérifiez l'étanchéité de la conduite de gaz avec un produit moussant, p. ex. avec une lessive.

8.5 Allumage du barbecue portable



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Faites fonctionner le barbecue portable uniquement sous surveillance.
- Allumez le brûleur **immédiatement** après l'ouverture de l'alimentation en gaz. Sinon, le gaz risque de s'accumuler au niveau du brûleur et une déflagration risque de se produire.
- Vous devez pouvoir contrôler visuellement la procédure d'allumage par le haut et des casseroles ne doivent pas boucher le champ de vision.



REMARQUE

- Pendant le fonctionnement, un léger bruit est perceptible. Il est provoqué par la sortie du gaz. Cela est sans aucun danger.
- Lors de la première utilisation, il est possible que de la fumée se forme. Cela est causé par la combustion des restes de graisse pour machines et dure environ 10 minutes.
- **Classic:** La tôle en inox du brûleur prend une couleur bleutée du fait des fortes températures. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil et la qualité du matériau.

Classic

- Ouvrez l'alimentation en gaz.
- Allumez le brûleur **immédiatement après** au niveau des orifices de sortie du gaz (fig. **7** 1, page 5) avec une longue allumette ou un autre système d'allumage approprié.
Retirez rapidement vos mains dès que le brûleur est allumé.
- Après l'allumage, contrôlez que le brûleur brûle correctement : la rangée de flammes doit brûler des deux côtés, sur toute la longueur du tuyau du brûleur (fig. **7** 2, page 5).

Consul

- Ouvrez l'alimentation en gaz.
- Appuyez sur la vanne de sécurité (fig. **8** 1, page 5) et maintenez-la enfoncée.
- Allumez le brûleur **immédiatement après** au niveau d'une pierre en céramique (fig. **9** 1, page 5) avec une longue allumette ou un autre système d'allumage approprié.
Retirez rapidement vos mains dès que le brûleur est allumé.
- Relâchez la vanne de sécurité au bout d'env. 10 s.
- Contrôlez que le brûleur brûle correctement : tous les plans de cuisson en céramique (fig. **9** 1, page 5) doivent brûler et rougir peu de temps après.

8.6 Grillades

Veuillez respecter les consignes suivantes pour la préparation de grillades :



ATTENTION ! Risque de brûlure !

- Utilisez toujours le support pour la grille lorsque le bac de récupération et la grille sont chauds et que vous voulez les placer plus haut ou plus bas.
 - Retirez le support pour la grille pendant que vous faites des grillades.
Il devient sinon très chaud.
- Réglez la température pour les grillades en plaçant le bac de récupération et la grille plus haut ou plus bas à l'aide du support pour la grille.
 - Les logements latéraux supérieurs sont prévus pour griller brièvement et intensément des steaks.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil **sans** bac de récupération. Sans bac de récupération, les plaques de signalisation dans la partie inférieure de la mallette risquent d'être salies, endommagées par la chaleur et rendues illisibles.
De plus, le bac de récupération permet de mieux utiliser la chaleur du brûleur.
- Fixez la viande sur la broche, comme p. ex. de la volaille et des rôtis, avec les deux pinces à viande. Placez la broche dans son support.
- Un moteur de grill (accessoire) est idéal pour tourner les rôtis de manière plus pratique. Fixez d'abord le moteur de grill dans la partie latérale de gauche, en introduisant le bouton de fixation dans le trou de la clé. Placez ensuite la pointe à quatre pans de la broche dans l'ouverture du moteur.
- Lorsque vous grillez des rôtis, vous pouvez préparer des sauces avec le jus récupéré dans le bac.

8.7 Cuisson (Classic uniquement)

Veuillez respecter les consignes suivantes pour la cuisson :

- N'utilisez pas de casserole dont le fond n'est pas plat.
- Utilisez uniquement des casseroles dont le diamètre est compris entre 10 cm et 20 cm.

8.8 Chauffage (Consul uniquement)



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

Le brûleur devient très chaud pendant le fonctionnement. Pour tourner le brûleur en position de chauffage et le remettre en position initiale, saisissez-le uniquement par les poignées.

Veuillez respecter les consignes suivantes pour le chauffage :

- Utilisez le grill portable en position de chauffage verticale, afin de chauffer des pièces.
- Tournez le brûleur uniquement à l'aide des poignées.

8.9 Arrêt du barbecue portable

- Fermez l'alimentation en gaz.
- ✓ Les flammes s'éteignent.

8.10 Démontage du barbecue portable



ATTENTION ! Risque de brûlure !

Lors de l'utilisation, le barbecue portable devient très chaud. Laissez refroidir le barbecue portable avant de le nettoyer, de le démonter ou de le transporter.

- Débranchez le barbecue portable de l'alimentation en gaz.
- Une fois qu'il a refroidi, démontez le barbecue portable.
- Nettoyez les pièces, voir chapitre « Nettoyage du barbecue portable », page 58.
- Rangez les pièces dans la mallette.
- Fermez la mallette avec le dispositif de fermeture.

8.11 Changement de la bouteille de gaz



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Ne changez la bouteille de gaz que lorsque l'aération est suffisante.

Veillez à ce qu'aucune source d'étincelles ne soit à proximité.

Ne changez la bouteille de gaz que lorsque le barbecue portable est éteint.

- Fermez complètement la vanne de la bouteille de gaz.
- Dévissez la vanne de réduction de pression de la bouteille de gaz.
- Vérifiez l'état du flexible de gaz.
Changez le flexible si le matériel est cassant ou poreux.
- Fixez la vanne de réduction de pression en la vissant à la main sur la nouvelle bouteille de gaz.

9 Dépannage

Seuls des spécialistes sont habilités à effectuer des réparations sur la partie de l'appareil dans laquelle se trouve le gaz.

- En cas de dysfonctionnements, fermez immédiatement l'alimentation en gaz.
- Vérifiez une nouvelle fois si l'appareil est correctement monté et si les pièces sont en bon état, en particulier le flexible de gaz et l'injecteur.
- Remplacez les pièces endommagées.
- Ne remettez l'appareil en marche que lorsque tous les dysfonctionnements sont éliminés.

10 Nettoyage du barbecue portable



AVIS !

N'utilisez aucun objet coupant ou dur pour le nettoyage de l'appareil. Cela risquerait de l'endommager.
Employez des nettoyeurs du commerce.

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez les surfaces. Nettoyez les résidus de graisse et d'huile particulièrement tenaces.
- Ne nettoyez en aucun cas l'appareil au jet de vapeur.
- Laissez l'appareil sécher avant de l'emballer et de l'entreposer.

11 Garantie

Le délai légal de garantie s'applique. Si le produit s'avérait défectueux, veuillez vous adresser à la filiale du fabricant située dans votre pays (voir adresses au verso du présent manuel) ou à votre revendeur spécialisé.

Veuillez y joindre les documents suivants pour la gestion des réparations et de la garantie :

- une copie de la facture avec la date d'achat,
- le motif de la réclamation ou une description du dysfonctionnement.

12 Elimination

- Jetez les emballages dans les conteneurs de déchets recyclables prévus à cet effet.
- Lorsque vous mettrez votre produit définitivement hors service, informez-vous auprès du centre de recyclage le plus proche ou auprès de votre revendeur spécialisé sur les prescriptions relatives au retraitement des déchets.

13 Caractéristiques techniques

Désignation, pression de raccordement	N° d'article
Barbecue portable Classic 1, 30 mbar	9103300172
Barbecue portable Classic 1, 50 mbar	9103300173
Barbecue portable Classic 2, 30 mbar	9103300174
Barbecue portable Classic 2, 50 mbar	9103300175
Barbecue portable Consul, 30 mbar	9103300164
Barbecue portable Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Consommation en gaz :	385 g/h
Catégorie de gaz :	Catégorie I ₃ , propane/butane
Nombre de plaques de cuisson :	3
Puissance du brûleur :	5300 W
Dimensions :	Barbecue portable fermé : 620 x 128 x 288 mm Bac de récupération avec grille : 544 x 238 mm
Poids :	10 kg
Contrôle/certificat :	

	Dometic Classic 2
Consommation en gaz :	320 g/h
Catégorie de gaz :	Catégorie I ₃ , propane/butane
Nombre de plaques de cuisson :	2
Puissance du brûleur :	4300 W
Dimensions :	Barbecue portable fermé : 510 x 128 x 288 mm Bac de récupération avec grille : 435 x 238 mm
Poids :	8 kg
Contrôle/certificat :	

	Dometic Consul
Consommation en gaz :	350 g/h
Catégorie de gaz :	Catégorie I ₃ , propane/butane
Puissance du brûleur :	4800 W
Dimensions :	Barbecue portable fermé : 620 x 128 x 288 mm Bac de récupération avec grille : 544 x 238 mm
Poids :	10 kg
Contrôle/certificat :	

Lea atentamente este manual antes del montaje y de la puesta en funcionamiento del aparato y consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas. En caso de vender o entregar el aparato a otra persona, entregue también estas instrucciones.

Índice

1	Aclaración de los símbolos	62
2	Indicaciones generales de seguridad	62
3	Volumen de entrega	65
4	Accesorios	66
5	Uso adecuado	66
6	Descripción técnica	67
7	Antes del primer uso	68
8	Usar la barbacoa con maletín	69
9	Solución de averías	76
10	Limpiar la barbacoa con maletín	76
11	Garantía legal	76
12	Gestión de residuos	77
13	Datos técnicos	77

1 Aclaración de los símbolos

**¡ADVERTENCIA!**

Indicación de seguridad: su incumplimiento puede acarrear la muerte o graves lesiones.

**¡ATENCIÓN!**

Indicación de seguridad: su incumplimiento puede acarrear lesiones.

**¡AVISO!**

Su incumplimiento puede acarrear daños materiales y perjudicar el correcto funcionamiento del producto.

**NOTA**

Información adicional para el manejo del producto.

- **Paso a seguir:** este símbolo le indica que debe realizar un paso. Todos los procedimientos necesarios se describen paso a paso.
- ✓ Este símbolo describe el resultado de un paso realizado.

Fig. 1 5, página 3: esta indicación hace referencia a un elemento de una figura, en este ejemplo a la “Posición 5 en la figura 1 de la página 3”.

2 Indicaciones generales de seguridad

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños ocurridos en los siguientes casos:

- errores de montaje o de conexión,
- daños en el producto debido a influencias mecánicas
- modificaciones realizadas en el producto sin el expreso consentimiento del fabricante
- utilización del aparato para fines distintos a los descritos en las instrucciones.

2.1 Seguridad básica



¡ADVERTENCIA!

- Utilice únicamente gas licuado de la categoría I₃ (propano/butano). **No** utilice otro combustible.



¡AVISO!

- Utilice el aparato sólo para aquellos fines para los que ha sido concebido.

2.2 Seguridad al manipular el gas licuado



¡ADVERTENCIA!

- Mantenga las sustancias inflamables alejadas de calefactores, dispositivos de cocina y otras fuentes de luz y calor.
- Compare la indicación de presión en la placa de características con la indicación de presión de la bombona de gas butano o propano.
- **Nunca** guarde las bombonas de gas licuado en lugares sin ventilación o bajo el nivel del suelo (hoyos en forma de embudo).
- Proteja las bombonas de gas licuado de las radiaciones solares directas. La temperatura no debe superar los 50 °C.

2.3 Seguridad durante el funcionamiento del aparato



¡ADVERTENCIA!

- **¡Peligro de asfixia!**

El aparato quema gas líquido y consume oxígeno en el proceso. Si se utiliza en espacios cerrados, se corre peligro de asfixia por falta de oxígeno.

Use este aparato **únicamente al aire libre**.

- Si nota olor a gas:
 - Cierre la válvula de la bombona y déjela cerrada hasta que se subsane el fallo.
 - No intente encontrar fugas con un fuego abierto.
- Las personas que, debido a sus condiciones físicas, sensoriales o mentales, a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar el aparato de forma segura, no tienen permitido utilizar este aparato sin la vigilancia e instrucciones de una persona sobre la que recaiga tal responsabilidad.

- Se ha de vigilar a los niños para garantizar que no usen este aparato como juguete.
- Durante el funcionamiento vigile siempre el aparato.
- Utilice cerillas largas o un encendedor adecuado. Al encender fíjese en los orificios de salida del gas. No encienda el quemador sin mirarlo.
Retire rápidamente la mano en cuanto el quemador esté encendido.
- Al usar la barbacoa con maletín lleve ropa apropiada.
No lleve prendas de vestir flojas que puedan prender fuego.
- Deje que la barbacoa con maletín se enfríe a la temperatura ambiente, antes de tocarla directamente con las manos.
- Cambie inmediatamente las mangueras porosas o dañadas.
- No cambie nunca la boquilla, el inyector o el quemador.

**¡AVISO!**

- No use el estante de horno sin una bandeja para recogida de grasas.
- Las partes calientes del aparato no deberían entrar en contacto con grasa, agua u otras sustancias líquidas.
- No mueva nunca el aparato estando caliente.

Uso de las placas (solo Classic):

- Use únicamente cazuelas y sartenes con una base lisa y con un diámetro de 10 a 20 cm.
- Al cocinar, asegúrese de que las cazuelas y sartenes estén colocadas de forma segura.
- No deje que los mangos de las cazuelas o sartenes sobresalgan de la barbacoa con maletín. Gire los mangos hacia el interior. De esta forma se reduce el peligro de derrames, la ignición de sustancias inflamables y quemaduras graves.
- Proceda con cuidado al calentar grasa o aceite. La grasa y el aceite prenden a elevadas temperaturas.
- Utilice únicamente paños secos para evitar la formación de vapor. No utilice toallas o cualquier otro objeto donde pudiera prenderse el fuego.
- Mantenga vigilada la barbacoa con maletín durante su funcionamiento. Las cazuelas que se desbordan pueden provocar humo e incendios.

3 Volumen de entrega

N.º en fig. 1 y fig. 2 , página 3	Canti- dad	Denominación
1	1	Classic: Placa con quemadores Consul: Placa de cerámica infrarroja
2	2	Inyector (en la placa)
3	1	Bandeja para recogida de grasas con parrilla
4	1	Soporte para la parrilla
5	4	Classic: Patas Consul: Patas de altura regulable
6	1	Rustidor
7	2	Aguantadores
8	1	Maletín
9	1	Asa de transporte
10	1	Cierre
11	2	Laterales
12	2	Solo Consul: asideros
13	3	Solo Consul: pernos de tope
–	2	Tornillos y tuercas M3
–	1	Tornillos y tuercas M4
–	1	Instrucciones de uso

4 Accesorios

Disponible como accesorio (no incluido en el alcance del suministro):

Denominación	N.º de artículo
Repisas para parrilla	9103300804
Cesta parrilla Midi	9103300800
Cesta parrilla Maxi	9103300801
Batería del motor de la parrilla (1,5 V)	9103300802
Motor combinado de la parrilla (1,5 V/230 V)	9103300807
Motor de parrilla para operación con la red (230 V)	9103300803
Cubierta de parrilla Classic 1 y Consul	9103500360
Cubierta de parrilla Dometic Classic 2	9103500361

5 Uso adecuado

Las barbacoas con maletín Classic 1 y Classic 2 de Dometic están concebidas para usarlas al aire libre.

Con la barbacoa con maletín Classic 1 y Classic 2 se puede asar y, al mismo tiempo, cocinar en los quemadores de la parte superior. La barbacoa con maletín Consul tiene una placa de cerámica infrarroja que también se puede utilizar como placa calefactora. La barbacoa con maletín se puede conectar con una manguera de gas adecuada (no incluida en el volumen de entrega) a una bombona de butano o a la toma de gas de una caravana.

La barbacoa con maletín no se puede utilizar en recintos cerrados (tiendas de campaña ni porches de tiendas de campaña) para asar ni para calentar. Deje que la barbacoa con maletín se enfríe completamente antes de introducirla en la tienda de campaña o de situarla en sus proximidades.

6 Descripción técnica

La barbacoa con maletín es desmontable y fácil de transportar. Todas las piezas entran en el maletín.

Utilice como combustible gas licuado de la categoría I₃ (propano/butano).

6.1 Especificaciones de las variantes del aparato

La barbacoa con maletín está disponible en diferentes modelos y con variantes de conexión:

- **Classic 1:** Barbacoa con tres hornillos con maletín
- **Classic 2:** Barbacoa con dos hornillos con maletín
- **Consul:** barbacoa de maletín con quemador cerámico infrarrojo de tres placas y válvula de seguridad (fig. **8** 1, página 5)

Todos los modelos están disponibles en las siguientes variantes de conexión:

- Presión de conexión 50 mbares
- Presión de conexión 30 mbares

6.2 Presión de gas

La presión de gas autorizada la puede encontrar en la placa de características en la parte inferior del maletín.

Las variantes del aparato para la conexión a bombonas de gas se deben usar con una válvula de reducción de la presión.

Utilice únicamente válvulas de reducción de la presión autorizadas y prescritas en su país.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

La presión de salida de la válvula de reducción de la presión tiene que coincidir en cualquier caso con la presión de conexión (presión del gas) de la barbacoa con maletín.

7 Antes del primer uso

Classic: fig. **1**, página 3

Consul: fig. **2**, página 3

- **En Classic:** Retire la lámina de protección de la parte superior de la placa (1).
- Atornille el asa (9) con los dos tornillos M3 en la parte inferior del maletín.
- Fije el cierre (10) con el tornillo M4 en la tapa del maletín.
- Limpie el estante de horno y la bandeja para recogida de grasas con un producto de limpieza convencional.
- **Solo para la conexión a bombonas de gas:**
 - Procúrese una manguera de gas adecuada y una válvula de reducción de presión (ninguna de ellas viene incluida en el volumen de entrega).
 - Conecte la válvula de reducción de presión al extremo libre de la manguera de gas.
- **Solo para la conexión a tomas de gas:** Procúrese una manguera de gas adecuada (no viene incluida en el volumen de entrega).
- Conecte la manguera de gas al inyector (2).

Tabla Adaptador



¡AVISO! Peligro de ocasionar daños materiales

Solo es posible un funcionamiento correcto utilizando un adaptador suministrado por el fabricante (n.º art. 9103300168 o 9103300169). Para cualquier consulta dirijase a la sucursal del fabricante en su país (véase la dirección al dorso).

País	Adaptador
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Resto de Europa	9103300169

8 Usar la barbacoa con maletín

8.1 Montar la barbacoa con maletín

Classic: fig. **3**, página 4

Consul: fig. **4**, página 4

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para la elección del lugar de colocación:

- Coloque la barbacoa con maletín al aire libre en un lugar bien ventilado. El lugar no debe estar en una depresión de terreno para que no se pueda acumular gas.
- El suelo tiene que ser firme, plano y con estabilidad.
- La barbacoa con maletín tiene que estar protegida del viento.
- La barbacoa con maletín no debe estar nunca cerca de materiales fácilmente inflamables, tampoco al enfriarse. Mantenga una distancia mínima de 20 cm.
- Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad, véase capítulo “Seguridad al manipular el gas licuado” en la página 63.

➤ Abra el cierre y el maletín por completo (1).

➤ Saque cada una de las piezas y déjelas a un lado.

➤ **Solo Consul:** Ajuste las patas (2) a la altura deseada:

- Enrosque la parte inferior en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Extraiga las patas a la longitud que desee.
- Enrosque firmemente la parte inferior en el sentido de las agujas del reloj.

➤ Fije las patas (2) en la parte inferior del maletín:

➤ Monte los laterales:

- Enganche el lateral (3) en la ranura de la parte superior del maletín (1) (A).
- Abátalo hacia delante.
- Enganche el lateral en la parte delantera de la parte inferior del maletín (B).
- **Solo Consul:** Enrosque dos pernos de tope (10) en la parte interior del lateral derecho y uno en la parte interior del lateral izquierdo (C).

**¡AVISO!**

No use el aparato **nunca sin** la bandeja para recogida de grasas. Sin ella, las señales de aviso de la parte inferior del maletín se pueden ensuciar y con el calor dañarse y hacerse ilegibles.

- Introduzca la parrilla **siempre junto con** la bandeja para recogida de grasas (4) a la altura deseada.
- En caso necesario, introduzca el rustidor (5) en la ranura guía de los laterales.

8.2 Montar la placa

Classic (fig. 3, página 4)

- Coloque la placa (7) sobre los laterales.
- Introduzca el inyector (6) en la placa (7) hasta que se oiga que encaje.

Consul: Montar la placa en la posición de barbacoa (fig. 4, página 4)

- Monte la placa en la posición de barbacoa:
 - Inserte los pernos de la placa (7) en la posición de barbacoa horizontalmente en las ranuras guía de los laterales (3). Al hacerlo, debe presionar ligeramente los laterales hacia fuera.
 - Enganche la placa en ambos pernos de sujeción (10).
 - Inserte desde fuera los asideros (9) en los pernos de la placa.
- Introduzca el inyector (6) en la placa (7).
- Fije el inyector con la pinza de seguridad (8).

Consul: Montar la placa en la posición de calefacción (fig. 5, página 5)

**¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir quemaduras!**

Durante el funcionamiento, la placa se pone muy caliente. Para girar a la posición de calefacción o para volver a la de barbacoa, agarre la placa solo por los asideros.

- Levante la placa (1) agarrándola por los asideros (2) e inclínela ligeramente hacia atrás (A).
- Corra la placa un poco hacia delante hasta que el perno (4) ya no quede dentro de la ranura guía (3) de la placa (B).

- Gire la placa (1) unos 90°, de forma que las superficies cerámicas (5) queden hacia delante (C).
- Vuelva a correr la placa hacia atrás para que quede en las ranuras guía (D).
- ✓ El perno (6) mantiene la placa en la posición de calefacción.
- Para volver a colocar la placa en la posición de barbacoa, proceda del modo inverso.

8.3 Conectar la barbacoa con maletín a la bombona de gas



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

- Utilice sólo bombonas de gas butano o propano equipadas con una válvula autorizada de reducción de la presión y un cabezal adecuado.
 - Compare la indicación de presión en la placa de características con la indicación de presión de la válvula de reducción de presión.
- Coloque la bombona de gas (fig. **6** 1, página 4) **en posición vertical** y alejada de la barbacoa con maletín una distancia mínima de 50 cm.
 - Compruebe si la válvula (fig. **6** 2, página 4) de la bombona de gas está cerrada.
 - Atornille la válvula de reducción de presión (fig. **6** 3, página 4) en la bombona de gas con la mano.
 - Compruebe que la manguera de gas
 - no se doble ni quede atrapada,
 - esté colocada a una distancia prudencial de seguridad del quemador.
 - Una vez conectado el aparato al suministro de gas, compruebe la estanqueidad del conducto de gas con un medio espumante, p. ej. con agua jabonosa.

8.4 Conectar la barbacoa con maletín a la toma de gas

- Conecte la manguera de gas en la toma de gas.
- Compruebe que la manguera de gas
 - no se doble ni quede atrapada,
 - esté colocada a una distancia prudencial de seguridad del quemador.
- Una vez conectado el aparato al suministro de gas, compruebe la estanqueidad del conducto de gas con un medio espumante, p. ej. con agua jabonosa.

8.5 Encender la barbacoa con maletín



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

- Mantenga vigilada la barbacoa con maletín durante su funcionamiento.
- Encienda el quemador **inmediatamente** después de haber abierto el suministro de gas. De lo contrario se puede acumular gas en la zona del quemador y producir una deflagración.
- El proceso completo de encendido tiene que ser visible desde arriba y no puede estar tapado por cazuelas u otros objetos.



NOTA

- Durante el funcionamiento se puede oír un ruido ligero producido por la salida del gas. No representa ningún peligro.
- Al usar el aparato por primera vez puede salir humo. Esto es debido a los restos combustibles de la grasa de máquina y desaparece al cabo de aprox. 10 minutos.
- **Classic:** La bandeja de acero fino del quemador se pone azulada con las altas temperaturas. Esto no influye en el funcionamiento del aparato y tampoco en la calidad del material.

Classic

- Abra el suministro de gas.
- Encienda **inmediatamente después** el quemador en los orificios de salida del gas (fig. **7** 1, página 6) con una cerilla larga o con otro dispositivo de encendido adecuado.
Retire la mano en cuanto se haya encendido la placa.
- Una vez encendida la placa, controle si la llama prende correctamente: La llama debe ser uniforme a lo largo de todo el tubo quemador (fig. **7** 2, página 6).

Consul

- Abra el suministro de gas.
- Presione la válvula de seguridad (fig. **8** 1, página 6) y manténgala presionada.
- Encienda **inmediatamente después** el quemador en una placa de cerámica (fig. **9** 1, página 6) con una cerilla larga o con otro dispositivo de encendido adecuado.
Retire la mano en cuanto se haya encendido la placa.
- Suelte la válvula de seguridad después de aprox. 10 s.
- Controle si el quemador funciona correctamente: todas las superficies cerámicas (fig. **9** 1, página 6) debe estar encendidas y al rojo vivo tras un tiempo breve.

8.6 Asar

Para la función asar tenga en cuenta las siguientes indicaciones:



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemaduras!

- Use siempre la rejilla para la parrilla cuando quiera colocar la bandeja para recogida de grasas y el estante de horno más arriba o más abajo estando calientes.
 - Retire la rejilla para la parrilla durante el asado.
Si no se pondrá muy caliente.
- Regule la temperatura al asar colocando la bandeja para recogida de grasas y el estante de horno con la rejilla para la parrilla más arriba o más abajo.

- Los alojamientos laterales más superiores son adecuados para un asado corto e intenso de bistecs.
- No use el aparato **nunca sin** la bandeja para recogida de grasas. Sin ella, las señales de aviso de la parte inferior del maletín se pueden ensuciar y con el calor dañarse y hacerse ilegibles. Además con la bandeja para recogida de grasas se aprovecha mejor el calor del quemador.
- Sujete la carne para asar, p. ej., carne de ave y redondo de carne en el asador con las pinzas de carne. Coloque el asador en la rejilla para la parrilla.
- Si quiere dar la vuelta al asado de una manera cómoda, puede usar un motor de parrilla (accesorio). En primer lugar fije el motor de parrilla en el lateral izquierdo introduciendo el botón de fijación en el ojo de la cerradura. A continuación meta la punta cuadrada del asador en la abertura del motor.
- Si asa brochetas, se pueden preparar salsas con el jugo recogido en la bandeja para grasas al gusto de cada uno.

8.7 Cocinar (solo Classic)

Para la función cocinar tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No use cazuelas con una base abombada.
- Use únicamente cazuelas con un diámetro entre 10 cm y 20 cm.

8.8 Calefacción (solo Consul)



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir quemaduras!

Durante el funcionamiento, la placa se pone muy caliente. Para girar a la posición de calefacción o para volver a la de barbacoa, agarre la placa solo por los asideros.

Para la función calefacción, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- Para la función calefacción, utilice la barbacoa en posición vertical.
- Gire la placa agarrándola únicamente por los asideros.

8.9 Poner fuera de servicio la barbacoa con maletín

- Cierre el suministro de gas.
- ✓ Se apagan las llamas.

8.10 Desmontar la barbacoa con maletín



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de sufrir quemaduras!

La barbacoa se calienta mucho cuando se usa. Deje que se enfríe antes de limpiarla, desmontarla o transportarla.

- Separe la barbacoa con maletín del suministro de gas.
- Desmonte la barbacoa con maletín ya enfriada.
- Limpie cada una de las piezas (véase capítulo “Limpiar la barbacoa con maletín” en la página 76).
- Guarde cada una de las piezas en el maletín.
- Cierre el maletín con el cierre.

8.11 Cambiar la bombona de gas



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de sufrir lesiones!

Cambie la bombona de gas únicamente en lugares bien ventilados.

Preste atención a que no haya cerca ninguna fuente de encendido.

Cambie la bombona únicamente con la barbacoa con maletín apagada.

- Cierre completamente la válvula de la bombona de gas.
- Desenrosque la válvula de reducción de la presión de la bombona de gas.
- Compruebe el estado de la manguera de gas
Cámbiela si el material está demasiado seco o presenta porosidades.
- Enrosque con la mano la válvula de reducción de presión a la nueva bombona de gas.

9 Solución de averías

Las reparaciones de las partes del aparato conductoras de gas deben ser realizadas únicamente por especialistas.

- En caso de avería cierre inmediatamente el suministro de gas.
- Controle varias veces si el aparato está bien montado y si las piezas están dañadas, especialmente la manguera de gas y el inyector.
- Cambie las piezas dañadas.
- No vuelva a poner el aparato en funcionamiento hasta que todas las averías estén subsanadas.

10 Limpiar la barbacoa con maletín



¡AVISO!

No utilice ningún instrumento afilado o duro en la limpieza ya que podría dañar el aparato.

Utilice un producto de limpieza convencional.

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies. Retire los restos de grasa y aceite especialmente incrustados.
- No utilice en ningún caso un limpiador por chorro de vapor para limpiar el aparato.
- Antes de guardar y almacenar el aparato deje que se seque.

11 Garantía legal

Rige el plazo de garantía legal. Si el producto presenta algún defecto, diríjase a la sucursal del fabricante de su país (ver direcciones en el dorso de estas instrucciones) o a su establecimiento especializado.

Para la tramitación de la reparación y de la garantía debe enviar también los siguientes documentos:

- una copia de la factura con fecha de compra,
- el motivo de la reclamación o una descripción de la avería.

12 Gestión de residuos

- Deseche el material de embalaje en el contenedor de reciclaje correspondiente.
- Cuando vaya a desechar definitivamente el producto, infórmese en el centro de reciclaje más cercano o en un comercio especializado sobre las normas pertinentes de eliminación de materiales.

13 Datos técnicos

Denominación, presión de conexión	N.º de artículo
Barbacoa con maletín Classic 1, 30 mbar	9103300172
Barbacoa con maletín Classic 1, 50 mbar	9103300173
Barbacoa con maletín Classic 2, 30 mbar	9103300174
Barbacoa con maletín Classic 2, 50 mbar	9103300175
Barbacoa con maletín Consul, 30 mbar	9103300164
Barbacoa con maletín Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Consumo de gas:	385 g/h
Categoría del gas:	Categoría I ₃ , propano/butano
Número de hornillos:	3
Potencia del quemador:	5300 W
Dimensiones:	Barbacoa con maletín cerrada: 620 x 128 x 288 mm Bandeja para recogida de grasas con estante de horno: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Homologación / certificados:	

	Dometic Classic 2
Consumo de gas:	320 g/h
Categoría del gas:	Categoría I ₃ , propano/butano
Número de hornillos:	2
Potencia del quemador:	4300 W
Dimensiones:	Barbacoa con maletín cerrada: 510 x 128 x 288 mm Bandeja para recogida de grasas con estante de horno: 435 x 238 mm
Peso:	8 kg
Homologación / certificados:	

	Dometic Consul
Consumo de gas:	350 g/h
Categoría del gas:	Categoría I ₃ , propano/butano
Potencia del quemador:	4800 W
Dimensiones:	Barbacoa con maletín cerrada: 620 x 128 x 288 mm Bandeja para recogida de grasas con estante de horno: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Homologación / certificados:	

Prima di effettuare il montaggio e la messa in funzione, leggere accuratamente questo manuale di istruzioni, conservarlo e nel caso in cui l'apparecchio venga consegnato ad un altro utente, consegnare anche le relative istruzioni.

Indice

1	Spiegazione dei simboli	79
2	Indicazioni di sicurezza generali	80
3	Dotazione	83
4	Accessori	84
5	Uso conforme alla destinazione	84
6	Descrizione tecnica	85
7	Prima della messa in funzione iniziale	86
8	Uso del barbecue portatile	87
9	Eliminazione dei disturbi	94
10	Pulizia del barbecue portatile	94
11	Garanzia	94
12	Smaltimento	95
13	Specifiche tecniche	95

1 Spiegazione dei simboli



AVVERTENZA!

Avviso di sicurezza: la mancata osservanza di questo avviso può causare ferite gravi anche mortali.



ATTENZIONE!

Avviso di sicurezza: la mancata osservanza di questo avviso può essere causa di lesioni.

**AVVISO!**

La mancata osservanza di questa nota può causare danni materiali e compromettere il funzionamento del prodotto.

**NOTA**

Informazioni integranti relative all'impiego del prodotto.

➤ **Modalità di intervento:** questo simbolo indica all'utente che è necessario un intervento. Le modalità di intervento necessarie saranno descritte passo dopo passo.

✓ Questo simbolo descrive il risultato di un intervento.

Fig. 1 5, pagina 3: questi dati si riferiscono ad un elemento in una figura, in questo caso alla “posizione 5 nella figura 1 a pagina 3”.

2 Indicazioni di sicurezza generali

Il produttore non si assume nessuna responsabilità per danni nei seguenti casi:

- errori di montaggio o di allacciamento
- danni al prodotto dovuti a influenze meccaniche
- modifiche al prodotto senza esplicita autorizzazione del produttore
- impiego per altri fini rispetto a quelli descritti nel manuale di istruzioni

2.1 Sicurezza di base

**AVVERTENZA!**

- Utilizzare esclusivamente gas liquido della categoria I₃ (propano/butano). **Non** impiegare altri combustibili.

**AVVISO!**

- Utilizzare l'apparecchio solamente per un uso conforme alla sua destinazione.

2.2 Sicurezza durante l'uso del gas liquido



AVVERTENZA!

- Tenere le sostanze infiammabili lontane da stufette elettriche, apparecchi per la cucina e altre fonti di luce o di calore.
- Confrontare i dati della pressione riportati sulla targhetta con quelli indicati sulla bombola di gas propano o butano.
- Non conservare **mai** le bombole di gas liquido in luoghi non aerati o al di sotto del livello del terreno (avvallamenti del terreno a forma di imbuto).
- Proteggere le bombole di gas liquido dalla diretta esposizione dei raggi solari. La temperatura non deve superare i 50 °C.

2.3 Sicurezza durante il funzionamento dell'apparecchio



AVVERTENZA!

- **Pericolo di asfissia!**

L'apparecchio brucia gas liquido, consumando in tal modo ossigeno. Nell'utilizzo in ambienti chiusi sussiste il pericolo di asfissia a causa della mancanza di ossigeno.

Azionare l'apparecchio **solo all'aperto**.

- In caso di odore di gas:
 - Chiudere la valvola della bombola del gas e lasciarla chiusa fino a quando non è stato eliminato l'errore.
 - Non provare mai a cercare la perdita con una fiamma libera.
- Persone che, a causa della proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure che a causa della propria inesperienza o scarsa conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, devono evitare di utilizzarlo se non in presenza e seguendo le istruzioni di una persona per loro responsabile.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non lasciarlo mai incustodito per un lungo periodo di tempo.
- Utilizzare fiammiferi lunghi o un accendigas adeguato. Durante l'accensione, prestare attenzione alle aperture di uscita del gas. Non distogliere lo sguardo dal bruciatore quando lo si accende. Ritirare subito la mano non appena il bruciatore si è acceso.

- Quando si utilizzano i barbecue portatili, indossare sempre un abbigliamento adeguato.
Non indossare vestiti ampi, in quanto possono prendere fuoco facilmente.
- Lasciar raffreddare il barbecue portatile fino alla temperatura ambiente prima di toccarlo a mani nude.
- Sostituire la condotta flessibile se il materiale dovesse risultare infragilito o poroso.
- Non sostituire mai le bocchette, l'iniettore o il bruciatore.

**AVVISO!**

- Non utilizzare mai la griglia senza il recipiente per i liquidi.
- Le parti calde dell'apparecchio non devono entrare in contatto con grassi, acqua o altri liquidi.
- Non trasportare mai l'apparecchio se ancora caldo.

Impiego dei fuochi (solo Classic):

- Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto e dal diametro di 10 - 20 cm.
- Mentre si cucina, assicurarsi che le pentole e le padelle siano stabili.
- Assicurarsi che i manici delle padelle o delle pentole non sporgano dal barbecue portatile. Girare i manici verso l'interno. In questo modo si riduce il pericolo di rovesciamento, di gravi ustioni e il rischio che le sostanze infiammabili prendano fuoco.
- Prestare la massima attenzione quando si scaldano grasso o olio, infatti essi potrebbero infiammarsi se dovessero raggiungere temperature molto elevate.
- Utilizzare esclusivamente presine asciutte, in modo da evitare la formazione di vapore. Al posto delle presine non utilizzare asciugamani o simili, in quanto potrebbero prendere fuoco.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue portatile quando è in funzione. Le pentole che traboccano possono provocare fumo e incendi.

3 Dotazione

N. in fig. **1**,
e fig. **2**,
pagina 3

Quantità Denominazione

1	1	Classic: bruciatore con piano cottura Consul: bruciatore in ceramica a infrarossi
2	2	iniettori (sul bruciatore)
3	1	recipiente per liquidi con griglia
4	1	supporto griglia
5	4	Classic: piedini Consul: piedini regolabili in altezza
6	1	spiedo
7	2	fermacarne
8	1	contenitore
9	1	manico
10	1	chiusura
11	2	componenti laterali
12	2	solo Consul: impugnature
13	3	solo Consul: perni di arresto
–	2	viti e dadi M3
–	1	vite e dado M4
–	1	Istruzioni per l'uso

4 Accessori

Disponibile come accessorio (non in dotazione):

Denominazione	N. articolo
Vassoi barbecue	9103300804
Cestino per barbecue Midi	9103300800
Cestino per barbecue Maxi	9103300801
Batteria del motore per barbecue (1,5 V)	9103300802
Motore del barbecue Combi (1,5 V/230 V)	9103300807
Motore del barbecue di rete (230 V)	9103300803
Copertura barbecue Classic 1 e Consul	9103500360
Copertura barbecue Classic 2	9103500361

5 Uso conforme alla destinazione

I barbecue portatili Classic 1, Classic 2 e Consul di Dometic sono realizzati per essere impiegati all'aperto.

Con il barbecue portatile Classic 1 e Classic 2 è possibile grigliare e cucinare con i fuochi sulla parte superiore. Il barbecue portatile Consul dispone di un bruciatore in ceramica a infrarossi che in alternativa può essere usato come riscaldatore per irraggiamento. Il barbecue portatile può essere collegato mediante un tubo flessibile del gas (non compreso nella fornitura) a una bombola del gas o a una presa del gas di un camper.

Il barbecue portatile non può essere azionato in ambienti chiusi (ad es. tende o verande) né per grigliare, né per riscaldare. Lasciare raffreddare completamente il barbecue portatile prima di collocarlo in una tenda o in una veranda.

6 Descrizione tecnica

È possibile smontare il barbecue portatile in modo che sia più semplice da trasportare. Nella valigetta trovano posto tutti i suoi componenti.

Come combustibile, utilizzare esclusivamente gas liquido della categoria I₃ (propano/butano).

6.1 Specifiche delle varianti dell'apparecchio

Il barbecue portatile è disponibile in diversi modelli e in diverse varianti di allacciamento:

- **Classic 1:** barbecue portatile con tre fuochi
- **Classic 2:** barbecue portatile con due fuochi
- **Consul:** barbecue portatile con bruciatore in ceramica a raggi infrarossi con tre fuochi e valvola di sicurezza (fig. **8** 1, pagina 5)

Tutti i modelli sono disponibili nelle seguenti versioni:

- pressione di collegamento da 50 mbar
- pressione di collegamento da 30 mbar

6.2 Pressione del gas

La pressione del gas ammessa è riportata sulla targhetta nella parte inferiore della valigetta.

Gli apparecchi con il collegamento alla bombola del gas, devono essere messi in esercizio con una valvola di riduzione della pressione.

Utilizzare solo valvole di riduzione della pressione previste e autorizzate nel vostro Paese.



AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

La pressione di uscita della valvola di riduzione della pressione deve corrispondere alla pressione di collegamento (pressione di gas) del barbecue portatile.

7 Prima della messa in funzione iniziale

Classic: fig. **1**, pagina 3

Consul: fig. **2**, pagina 3

- **Per Classic:** togliere la pellicola di protezione dalla parte superiore del bruciatore (1).
- Avvitare il manico (9) con le due viti M3 nella parte inferiore della valigetta.
- Fissare il dispositivo di chiusura (10) con la vite M4 sul coperchio della valigetta.
- Lavare la griglia e il recipiente per liquidi con un detergente comunemente in commercio.
- **Solo con collegamento a bombole del gas:**
 - Procuratevi un flessibile del gas adatto e una valvola di riduzione della pressione (entrambi non compresi nella fornitura).
 - Collegare la valvola di riduzione della pressione all'estremità libera del tubo flessibile del gas.
- **Solo con collegamento alle prese del gas:** procurarsi un tubo flessibile adatto (non contenuto nella fornitura).
- Collegare il flessibile del gas all'iniettore (2).

Adattatore tabella



AVVISO! Pericolo di danneggiamento!

Un funzionamento regolare è possibile solo con l'adattatore (n. art. 9103300168 oppure 9103300169) fornito dal produttore. In caso di domande rivolgersi alla filiale del produttore presente nel proprio Paese (i rispettivi indirizzi sono indicati sul retro).

Paese	Adattatore
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Resto dell'Europa	9103300169

8 Uso del barbecue portatile

8.1 Installazione del barbecue portatile

Classic: fig. **3**, pagina 4

Consul: fig. **4**, pagina 4

Quando si sceglie il luogo di montaggio, tenere presente le seguenti indicazioni.

- Posizionare il barbecue portatile all'aperto, in un'area ben ventilata. Non posizionarlo in un avvallamento del terreno: il gas deve potersi disperdere liberamente.
- Il terreno deve essere fermo, piano e stabile.
- Il barbecue portatile deve essere al riparo dal vento.
- Non posizionare il barbecue portatile nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili, nemmeno quando si sta raffreddando. Mantenere una distanza minima di 20 cm.
- Osservare anche le indicazioni di sicurezza, vedi a questo proposito il capitolo "Sicurezza durante l'uso del gas liquido" a pagina 81.

- Aprire il dispositivo di chiusura e aprire la valigetta (1).
- Estrarre i singoli componenti e metterli da parte.
- **Solo Consul:** Posizionare i piedini (2) all'altezza desiderata.
 - Avvitare la parte inferiore in senso antiorario.
 - Estrarre il piedino alla lunghezza desiderata.
 - Serrare la parte inferiore in senso orario.
- Fissare le gambe di sostegno (2) sul fondo della valigetta..
- Montare i componenti laterali.
 - Agganciare il componente laterale (3) nella feritoia sulla parte superiore della valigetta (1) (A).
 - Ribaltarla in avanti.
 - Agganciare il componente laterale sul lato anteriore del fondo della valigetta (B).
 - **Solo Consul:** avvitare i due perni di arresto (10) sul lato interno del componente laterale destro e uno sul lato interno del componente laterale a sinistra (C).



AVVISO!

Non utilizzare mai l'apparecchio senza il recipiente per liquidi. Senza il recipiente per liquidi, le targhette segnaletiche sul fondo della valigetta si sporchierebbero e il calore potrebbe danneggiarle e renderle illeggibili.

- Spostare la griglia **sempre insieme** con il recipiente per i liquidi (5) all'altezza desiderata.
- Se necessario, inserire lo spiedo (6) nella guida dei componenti laterali.

8.2 Montaggio del bruciatore

Classic (fig. 3, pagina 4)

- Appoggiare il bruciatore (7) sui componenti laterali.
- Inserire l'iniettore (6) nel bruciatore (7) finché non è innestato con uno scatto udibile.

Consul: montaggio del bruciatore nella posizione per grigliare (fig. 4, pagina 4)

- Montaggio del bruciatore nella posizione per grigliare:
 - Infilare i perni del bruciatore (7) nella posizione per grigliare orizzontalmente nelle fessure di guida dei componenti laterali (3). Per farlo è necessario separare i componenti laterali, piegandoli leggermente.
 - Agganciare il bruciatore ai due perni di supporto (10).
 - Inserire dall'esterno le impugnature (9) sui perni del bruciatore.
- Inserire l'iniettore (6) nel bruciatore (7).
- Fissare l'iniettore con un fermo di sicurezza (8).

Consul: portare il bruciatore nella posizione di riscaldamento (fig. 5, pagina 5)



AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Il bruciatore durante il funzionamento diventa molto caldo. Toccare il riscaldatore quando si gira nella posizione di riscaldamento e indietro solo per le impugnature.

- Sollevare il riscaldatore (1) per le impugnature (2) e piegarlo leggermente all'indietro (A).

- Tirare il bruciatore nelle fessure di guida un po' in avanti finché il perno (4) non si trova più nella guida (3) sul bruciatore (B).
- Ruotare il bruciatore (1) di circa 90°, in modo che le superfici in ceramica (5) siano rivolte in avanti (C).
- Spingere il bruciatore di nuovo nelle fessure di guida verso la parte posteriore (D).
- ✓ Il bruciatore viene tenuto nella posizione di riscaldamento dai perni (6).
- Per riportare il bruciatore nella posizione per grigliare, procedere nella sequenza inversa.

8.3 Collegamento del barbecue portatile alla bombola del gas



AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

- Impiegare solo bombole di gas propano o butano con valvola di riduzione della pressione certificata e con un cappuccio appropriato.
 - Confrontare i dati della pressione riportati sulla targhetta con quelli indicati sulla valvola di riduzione della pressione.
- Posizionare la bombola del gas (fig. 6 1, pagina 4) **verticalmente** e ad almeno 50 cm di distanza dal barbecue portatile.
 - Verificare se la valvola (fig. 6 2, pagina 4) della bombola del gas è chiusa.
 - Serrare a mano la valvola di riduzione della pressione (fig. 6 3, pagina 4) sulla bombola del gas.
 - Assicurarsi che il tubo flessibile del gas
 - non sia stato bloccato o piegato,
 - si trovi a una distanza di sicurezza dal bruciatore.
 - Dopo il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione del gas, controllare la tenuta del tubo flessibile con un mezzo schiumogeno, ad es. acqua saponata.

8.4 Collegamento del barbecue portatile alla presa del gas

- Inserire il tubo flessibile del gas nella presa del gas.
- Assicurarsi che il tubo flessibile del gas
 - non sia stato bloccato o piegato,
 - si trovi a una distanza di sicurezza dal bruciatore.
- Dopo il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione del gas, controllare la tenuta del tubo flessibile con un mezzo schiumogeno, ad es. acqua saponata.

8.5 Accensione del grill



AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

- Non lasciare incustodito il barbecue portatile quando è in funzione.
- Accendere il bruciatore **subito** dopo l'apertura dell'alimentazione del gas. In caso contrario, il gas potrebbe raccogliersi attorno al bruciatore e causare un'esplosione.
- Deve essere possibile controllare dall'alto l'intero processo di accensione; pentole o altri oggetti non devono coprire il campo visivo.



NOTA

- Durante l'esercizio è udibile un leggero rumore prodotto dal gas in uscita. Esso è completamente innocuo.
- Quando viene messo in esercizio per la prima volta, l'apparecchio può produrre fumo. Questo è causato dalla bruciatura dei resti infiammabili del grasso delle macchine e non dura che una decina di minuti.
- **Classic:** La lamiera in acciaio inox del bruciatore assume un colore bluastro a causa delle alte temperature. Questo non influisce tuttavia sul funzionamento dell'apparecchio e sulla qualità del materiale.

Classic:

- Aprire l'alimentazione del gas.
- **Subito dopo** accendere il bruciatore in corrispondenza delle aperture delle uscite del gas (fig. **7** 1, pagina 5) con un lungo fiammifero o un altro strumento idoneo per l'accensione.
Ritirare la mano non appena il bruciatore si è acceso.
- Dopo averlo acceso, controllare se il bruciatore brucia correttamente: su entrambi i lati del tubo del bruciatore (fig. **7** 2, pagina 5) la fila con la fiamma deve bruciare sull'intera lunghezza.

Consul

- Aprire l'alimentazione del gas.
- Premere la valvola di sicurezza (fig. **8** 1, pagina 5) e mantenerla premuta.
- **Subito dopo** accendere il bruciatore in corrispondenza di una pietra con ceramica (fig. **9** 1, pagina 5) mediante un lungo fiammifero oppure con un idoneo strumento per l'accensione.
Ritirare la mano non appena il bruciatore si è acceso.
- Rilasciare la valvola di sicurezza dopo ca. 10 s.
- Dopo averlo acceso, controllare se il bruciatore brucia correttamente: tutti i fuochi in ceramica (fig. **9** 1, pagina 5) devono essere accesi e dopo poco tempo essere incandescenti.

8.6 Grigliare

Osservare le seguenti indicazioni per grigliare:

**ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!**

- Utilizzare sempre il supporto della griglia se si desidera alzare o abbassare l'altezza del recipiente per liquidi e della griglia quando sono caldi.
 - Estrarre il supporto della griglia quando si griglia.
Potrebbe diventare troppo caldo.
-
- Quando si griglia, regolare la temperatura, alzando o abbassando l'altezza del recipiente per liquidi e della griglia.
 - Gli alloggiamenti superiori e laterali, sono adatti per grigliare in modo breve e intenso (p.es.: bistecche).

- **Non utilizzare mai** l'apparecchio senza il recipiente per liquidi. Senza il recipiente per liquidi, le targhette segnaletiche sul fondo della valigetta si sporchierebbero e il calore potrebbe danneggiarle e renderle illeggibili. Inoltre, grazie al recipiente per liquidi, il calore del bruciatore viene sfruttato meglio.
- Fissare allo spiedo i cibi che si desidera grigliare (come il pollo o l'arrosto) con i due fermacarne. Inserire lo spiedo nel supporto per lo spiedo.
- Per girare comodamente l'arrosto, utilizzare un motore del barbecue (accessorio). Per prima cosa, fissare il motore per barbecue sulla parte sinistra, inserendo la manopola di fissaggio nel relativo foro. Inserire infine la punta quadrata dello spiedo nell'apertura del motore.
- Quando vengono grigliati arrosti allo spiedo, con il sugo di cottura dell'arrosto è possibile preparare salse deliziose.

8.7 Cucinare (solo Classic)

Osservare le seguenti indicazioni per cucinare:

- Non utilizzare pentole dal fondo convesso.
- Utilizzare solo pentole dal diametro di 10 - 20 cm.

8.8 Riscaldare (solo Consul)



AVVERTENZA! Pericolo di ustioni!

Il bruciatore durante il funzionamento diventa molto caldo. Toccare il riscaldatore quando si gira nella posizione di riscaldamento e indietro solo per le impugnature.

Osservare le seguenti indicazioni per riscaldare:

- Utilizzare il barbecue portatile in posizione di riscaldamento verticale per creare calore per le persone.
- Ruotare il bruciatore esclusivamente utilizzando le impugnature.

8.9 Come spegnere il barbecue portatile

- Chiudere l'alimentazione del gas.
- ✓ Le fiamme si spengono.

8.10 Come smontare il barbecue portatile



ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!

Dopo l'uso, il barbecue portatile è estremamente caldo. Lasciar raffreddare il barbecue portatile prima di pulirlo, smontarlo o trasportarlo.

- Scollegare il barbecue portatile dall'alimentazione di gas.
- Smontare il barbecue portatile raffreddato.
- Pulire i singoli componenti, a riguardo vedi capitolo "Pulizia del barbecue portatile" a pagina 94.
- Inserire i componenti nella valigetta.
- Chiudere la valigetta con il dispositivo di chiusura.

8.11 Sostituzione della bombola del gas



AVVERTENZA! Rischio di lesioni!

Sostituire la bombola del gas solo in ambienti ben areati.
Assicurarsi che la fonte di accensione sia nelle vicinanze.
Sostituire la bombola del gas solo se il barbecue portatile è spento.

- Chiudere completamente la valvola della bombola del gas.
- Svitare la valvola di riduzione della pressione dalla bombola di gas.
- Controllare lo stato del tubo flessibile del gas.
Sostituire la conduttura flessibile se il materiale dovesse risultare infragilito o poroso.
- Serrare a mano la valvola di riduzione della pressione sulla nuova bombola.

9 Eliminazione dei disturbi

Le riparazioni ai componenti dell'alimentazione del gas possono venire eseguite solo da tecnici specializzati.

- In caso di guasti, chiudere l'alimentazione del gas.
- Controllare nuovamente se l'apparecchio è stato montato correttamente e se i componenti non presentano danneggiamenti (in modo particolare il tubo flessibile del gas e l'iniettore).
- Sostituire le parti danneggiate.
- Mettere in esercizio l'apparecchio solo quando tutti i guasti sono stati eliminati.

10 Pulizia del barbecue portatile



AVVISO!

Per la pulizia non impiegare detergenti corrosivi o oggetti ruvidi perché potrebbero provocare danni all'apparecchio. Utilizzare detergenti comunemente in commercio.

- Prima di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare.
- Pulire le superfici. Rimuovere, in particolare, residui di olio e grasso incrostatati.
- Non pulire in nessun caso l'apparecchio con un getto di vapore.
- Prima di mettere via l'apparecchio, assicurarsi che si asciughi.

11 Garanzia

Vale il termine di garanzia previsto dalla legge. Qualora il prodotto risultasse difettoso, La preghiamo di rivolgersi alla filiale del produttore del suo Paese (l'indirizzo si trova sul retro del manuale di istruzioni), oppure al rivenditore specializzato di riferimento.

Per la riparazione e per il disbrigo delle condizioni di garanzia è necessario inviare la seguente documentazione:

- una copia della fattura con la data di acquisto del prodotto,
- un motivo su cui fondare il reclamo, oppure una descrizione del guasto.

12 Smaltimento

- Raccogliere il materiale di imballaggio possibilmente negli appositi contenitori di riciclaggio.
- Quando il prodotto viene messo fuori servizio definitivamente, informarsi al centro di riciclaggio più vicino, oppure presso il proprio rivenditore specializzato, sulle prescrizioni adeguate concernenti lo smaltimento.

13 Specifiche tecniche

Denominazione, pressione di collegamento	N. articolo
Barbecue portatile Classic 1, 30 mbar	9103300172
Barbecue portatile Classic 1, 50 mbar	9103300173
Barbecue portatile Classic 2, 30 mbar	9103300174
Barbecue portatile Classic 2, 50 mbar	9103300175
Barbecue portatile Consul, 30 mbar	9103300164
Barbecue portatile Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Consumo di gas:	385 g/h
Categoria del gas:	Categoria I ₃ , propano/butano
Numero dei fuochi:	3
Potenza del bruciatore:	5300 W
Dimensioni:	Barbecue portatile chiuso: 620 x 128 x 288 mm Recipiente per liquidi con griglia: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Certificati di controllo:	

	Dometic Classic 2
Consumo di gas:	320 g/h
Categoria del gas:	Categoria I ₃ , propano/butano
Numero dei fuochi:	2
Potenza del bruciatore:	4300 W
Dimensioni:	Barbecue portatile chiuso: 510 x 128 x 288 mm Recipiente per liquidi con griglia: 435 x 238 mm
Peso:	8 kg
Certificati di controllo:	
	Dometic Consul
Consumo di gas:	350 g/h
Categoria del gas:	Categoria I ₃ , propano/butano
Potenza del bruciatore:	4800 W
Dimensioni:	Barbecue portatile chiuso: 620 x 128 x 288 mm Recipiente per liquidi con griglia: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Certificati di controllo:	

Lees deze handleiding voor de montage en ingebruikneming zorgvuldig door en bewaar de handleiding. Geef de handleiding bij het doorgeven van het toestel door aan de volgende gebruiker.

Inhoud

1	Verklaring van de symbolen	97
2	Algemene veiligheidsinstructies	98
3	Omvang van de levering	101
4	Accessoires	102
5	Gebruik volgens de voorschriften	102
6	Technische beschrijving	103
7	Voor het eerste gebruik	104
8	Koffergrill gebruiken	105
9	Verhelpen van storingen	111
10	Koffergrill schoonmaken	111
11	Garantie	112
12	Afvoeren	112
13	Technische gegevens	113

1 Verklaring van de symbolen



WAARSCHUWING!

Veiligheidsaanwijzing: Het niet naleven kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



VOORZICHTIG!

Veiligheidsaanwijzing: Het niet naleven kan leiden tot letsel.



LET OP!

Het niet naleven ervan kan leiden tot materiële schade en de werking van het product beperken.

**INSTRUCTIE**

Aanvullende informatie voor het bedienen van het product.

➤ **Handeling:** dit symbool geeft aan dat u iets moet doen. De vereiste handelingen worden stap voor stap beschreven.

✓ Dit symbool beschrijft het resultaat van een handeling.

Afb. 1 5, pagina 3: deze aanduiding wijst u op een element in een afbeelding, in dit voorbeeld op „positie 5 in afbeelding 1 op pagina 3”.

2 Algemene veiligheidsinstructies

De fabrikant kan in de volgende gevallen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade:

- montage- of aansluitfouten
- beschadiging van het product door mechanische invloeden
- veranderingen aan het product zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant
- gebruik voor andere dan de in de handleiding beschreven toepassingen

2.1 Fundamentele veiligheid

**WAARSCHUWING!**

- Gebruik uitsluitend vloeibaar gas van categorie de I₃ (propan/butaan). Gebruik **geen** andere brandstoffen.

**LET OP!**

- Gebruik het toestel alleen volgens de voorschriften.

2.2 Veiligheid bij de omgang met vloeibaar gas



WAARSCHUWING!

- Houd brandbare stoffen uit de buurt van verwarmings- en kooktoestellen, evenals andere licht- en warmtebronnen.
- Vergelijk de druk op het typeplaatje met de druk op de propaan- of butaangasfles.
- Bewaar de flessen met vloeibaar gas **nooit** op niet geventileerde plaatsen of onder grondniveau (trechtersvormige kuilen in de grond).
- Bescherm flessen met vloeibaar gas tegen directe zonnestralen. De temperatuur mag niet hoger zijn dan 50°C.

2.3 Veiligheid bij het gebruik van het toestel



WAARSCHUWING!

- **Gevaar voor verstikking!**

Het toestel verbrandt vloeibaar gas en verbruikt daarbij zuurstof. Bij het gebruik in ruimtes bestaat gevaar voor verstikking door zuurstofgebrek.

Gebruik het toestel **uitsluitend buiten**.

- Indien u gas ruikt:
 - Sluit het gasflesventiel en houd deze gesloten, totdat de fout is verholpen.
 - Probeer nooit het lek met een vlam te vinden.
- Personen die door hun psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden of hun onervarenheid of onwetendheid niet in staat zijn het toestel veilig te gebruiken, mogen dit niet zonder toezicht of instructie door een verantwoordelijke persoon doen.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, zodat ze niet met het toestel gaan spelen.
- Laat het toestel tijdens de werking nooit gedurende langere tijd onbeheerd.
- Gebruik lange lucifers of een geschikte aansteker. Houd bij het ontsteken de gasuitstroomopeningen in de gaten. Ontsteek de brander niet zonder direct zichtcontact.
Trek uw hand snel terug op het moment dat de brander ontstoken is.

- Draag bij gebruik van de koffergrill geschikte kleding. Draag geen loshangende kledingstukken die vlam kunnen vatten.
- Laat de koffergrill tot de omgevingstemperatuur afkoelen, voordat u deze met blote handen aanraakt.
- Vervang poreuze of beschadigde slangen meteen.
- Verander nooit de sproeier, injector of brander.

**LET OP!**

- Gebruik het rooster nooit zonder vetopvangbak.
- Hete toestelonderdelen mogen niet met vet, water of andere vloeistoffen in contact komen.
- Transporteer het toestel nooit in hete toestand.

Gebruik van de kookplaten (alleen Classic):

- Gebruik uitsluitend pannen en potten met een vlakke bodem en een diameter van 10 tot 20 cm.
- Let er bij het koken op, dat de potten en pannen veilig staan.
- Laat de grepen van de potten of pannen nooit boven de koffergrill uitsteken. Draai de grepen naar binnen. Daardoor wordt het risico op morsen, het ontvlammen van brandbare stoffen en ernstig letsel verminderd.
- Ga voorzichtig te werk, als u vet of olie verhit. Vet en olie kunnen bij grote hitte ontvlammen.
- Gebruik enkel droge pannenlappen, om stoomvorming te voorkomen. Gebruik geen handdoeken in plaats van pannenlappen omdat deze o.a. vuur kunnen vatten.
- Gebruik de koffergrill nooit zonder toezicht. Overkokende pannen kunnen rook en brand veroorzaken.

3 Omvang van de levering

Nr. in afb. 1 en afb. 2 , pag. 3	Aantal	Omschrijving
1	1	Classic: brander met kookplaat Consul: infrarode keramische brander
2	2	Injector (aan de brander)
3	1	Vetopvangbak met rooster
4	1	Grillroosterhouder
5	4	Classic: Poten Consul: In de hoogte verstelbare poten
6	1	Spies
7	2	Vleesklemmen
8	1	Koffer
9	1	Draaggreep
10	1	Sluiting
11	2	Zijplaten
12	2	alleen Consul: klemgrepen
13	3	alleen Consul: aanslagbouten
–	2	Schroeven en moeren M3
–	1	Schroef en moer M4
–	1	Gebruiksaanwijzing

4 Accessoires

Ale toebehoren verkrijgbaar (niet in de leveringsomvang inbegrepen):

Omschrijving	Artikelnr.
Grill legplaten	9103300804
Grillmand Midi	9103300800
Grillmand Maxi	9103300801
Accu grillmotor (1,5 V)	9103300802
Combi-grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
Grillmotor op netstroom (230 V)	9103300803
Gril-afdekking Classic 1 en Consul	9103500360
Gril-afdekking Classic 2	9103500361

5 Gebruik volgens de voorschriften

De koffergrills Classic 1, Classic 2 en Consul van Dometic zijn bestemd voor mobiel gebruik in de open lucht.

Met de koffergrill Classic 1 en Classic 2 kan tegelijkertijd worden gegrild en op de kookplaten aan de bovenkant worden gekookt. De koffergrill Consul beschikt over een infrarode keramische brander die ook als verwarmings-element gebruikt kan worden. De koffergrill kan met een bijbehorende gas-slang (niet in de leveringsomvang inbegrepen) op een gasfles of op de gascontactdoos van een camper aangesloten worden.

De koffergrill mag niet in gesloten ruimtes (bijv. tenten of voortenten) gebruikt worden – noch om te grillen, noch om te verwarmen. Laat de koffergrill volledig afkoelen voor u hem in een tent of voortent plaatst.

6 Technische beschrijving

De koffergrijs kan uit elkaar worden gehaald en is eenvoudig te transporteren. Alle onderdelen passen in de koffer.

Als brandstof wordt vloeibaar gas gebruikt van de categorie I₃ (propan/butaan).

6.1 Specificaties van de toestelvarianten

De koffergrijs is verkrijgbaar in verschillende uitvoeringen en aansluitvarianten:

- **Classic 1:** koffergrijs met drie kookplaten
- **Classic 2:** koffergrijs met twee kookplaten
- **Consul:** Koffergrijs met infrarood keramische brander voorzien van drie pitten en veiligheidsklep (afb. **8** 1, pagina 5)

Alle uitvoeringen zijn leverbaar in de volgende aansluitvarianten:

- Aansluitdruk 50 mbar
- Aansluitdruk 30 mbar

6.2 Gasdruk

De toegestane gasdruk vindt u op het typeplaatje in het onderste deel van de koffer.

Toestelvarianten voor aansluiting op gasflessen moeten met een druk-reduceerventiel worden gebruikt.

Gebruik uitsluitend de in uw land voorgeschreven en toegestane druk-reduceerventielen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!

De uitgangsdruk van het drukreduceerventiel moet in ieder geval overeenkomen met de aansluitdruk (gasdruk) van de koffergrijs.

7 Voor het eerste gebruik

Classic: afb. **1**, pag. 3

Consul: afb. **2**, pag. 3

- **Bij Classic:** trek de beschermfolie van de bovenkant van de brander (**1**) af.
- Schroef de greep (**9**) met de beide schroeven M3 in het onderste deel van de koffer.
- Bevestig de sluiting (**10**) met de schroef M4 op het deksel van de koffer.
- Reinig het rooster en de vetopvangbak met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel.
- **Alleen bij aansluiting aan gasflessen:**
 - Zorg voor een passende gaslang en een drukreducerklep (beide niet in de leveringsomvang voorhanden).
 - Sluit de drukreducerklep op het vrije einde van de gaslang aan.
- **Alleen bij aansluiting aan gascontactdozen:** zorg voor een passende gaslang (niet in de leveringsomvang inbegrepen).
- Sluit de gaslang op de injector (**2**) aan.

Tabel adapter



LET OP! Gevaar voor beschadiging!

Een juist gebruik is alleen met een door de fabrikant geleverde adapter (art.-nr. 9103300168 of 9103300169) mogelijk. Neem bij vragen contact op met de vestiging van de fabrikant in uw land (adressen, zie achterzijde).

Land	Adapter
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Rest van Europa	9103300169

8 Koffergriil gebruiken

8.1 Koffergriil opbouwen

Classic: afb. **3**, pag. 4

Consul: afb. **4**, pag. 4

Neem de volgende instructies in acht bij de keuze van de opstelplaats:

- Stel de koffergriil in de openlucht op een goed geventileerde plaats op. De plaats mag niet in een daling liggen, omdat daar gas kan ophopen.
- De ondergrond moet stevig, vlak en stabiel zijn.
- De koffergriil moet zo worden opgesteld dat hij beschermd is tegen wind.
- De koffergriil mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen staan, ook niet tijdens het afkoelen. Houd een minimale afstand van 20 cm aan.
- Neem de veiligheidsinstructies in acht, zie hoofdstuk „Veiligheid bij de omgang met vloeibaar gas” op pagina 99.

➤ Open de sluiting en klap de koffer (1) open.

➤ Pak de losse onderdelen eruit en leg deze opzij.

➤ **Alleen Consul:** Stel de poten (2) op de gewenste hoogte in:

- Schroef het onderste deel tegen de klok in open.
- Trek de poot tot op de gewenste lengte uit.
- Schroef het onderste deel met de klok mee vast.

➤ Schroef de poten (2) vast aan het onderste deel van de koffer.

➤ Monteer de zijplaten:

- Bevestig de zijplaat (3) in de inkepingen in het bovenste deel (1) van de koffer (A).
- Klap deze naar voren.
- Bevestig de zijplaat aan de voorkant van het onderste deel van de koffer (B).
- **Alleen Consul:** schroef twee aanslagbouten (10) aan de binnenkant van het rechter zijdeel en één aan de binnenkant van het linker zijdeel erin (C).

**LET OP!**

Gebruik het toestel **nooit zonder** vetopvangbak. Zonder vetopvangbak kunnen de instructieplaatjes in het onderste deel van de koffer vuil worden, door de hitte worden beschadigd of onleesbaar worden.

- Schuif het rooster **altijd samen** met de vetopvangbak (**5**) op de gewenste hoogte in.
- Schuif indien nodig de spies (**6**) in de geleiding van de zijplaten.

8.2 Brander monteren

Classic (afb. **3**, pag. 4)

- Leg de brander (**7**) op de zijplaten.
- Schuif de injector (**6**) in de brander (**7**) totdat deze hoorbaar vastklikt.

Consul: brander in grillpositie monteren (afb. **4**, pag. 4)

- Monteer de brander in grillpositie:
 - Leid de bouten van de brander (**7**) in grillpositie horizontaal in de geleidingsgleuven in de zijdelen (**3**). Hierbij moet u de zijdelen lichtjes uit elkaar buigen.
 - Haak de brander aan de beide klembouten (**10**) in.
 - Steek van buiten de klemgrepen (**9**) op de bouten van de brander.
- Schuif de injector (**6**) in de brander (**7**).
- Bevestig de injector met de borgklem (**8**).

Consul: brander in verwarmingspositie monteren (afb. **5**, pag. 5)

**WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden!**

De brander wordt tijdens het gebruik erg heet. Neem de brander bij het draaien in de verwarmingspositie en terug alleen aan de grepen vast.

- Til de brander (**1**) aan de grepen (**2**) op en kantel de brander lichtjes naar achteren (**A**).
- Trek de brander in de geleidingsgleuf een beetje naar voren tot de bout (**4**) niet meer in de geleiding (**3**) aan de brander is (**B**).

- Draai de brander (1) ca. 90°, zodat de keramische oppervlakken (5) naar voren wijzen (C).
- Schuif de brander in de geleidingsgleuven naar achteren terug (D).
- ✓ De brander wordt door de bout (6) in de verwarmingsstand gehouden.
- Om de brander opnieuw in grillpositie te brengen, gaat u in de omgekeerde volgorde te werk.

8.3 Koffergrill op gasfles aansluiten



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!

- Gebruik uitsluitend propaan- of butaangasflessen met gekeurd drukreducereventiel en passend kopstuk.
- Vergelijk de aangegeven druk op het typeplaatje met de druk die is aangegeven op het drukreducereventiel.

- Plaats de gasfles (afb. **6** 1, pagina 4) **rechtop** en minimaal 50 cm van de koffergrill verwijderd.
- Controleer of het ventiel (afb. **6** 2, pagina 4) van de gasfles is gesloten.
- Schroef het drukreducereventiel (afb. **6** 3, pagina 4) met de hand vast op de gasfles.
- Let erop dat de gas slang
 - niet ingeklemd of geknikt is,
 - op veilige afstand van de brander ligt.
- Controleer de dichtheid van de gasleiding na het aansluiten van het toestel op de gastoevoer met een schuimvormend middel, bijv. met zeepoplossing.

8.4 Koffergrill op gasaansluiting aansluiten

- Steek de gas slang in de gasaansluiting.
- Let erop dat de gas slang
 - niet ingeklemd of geknikt is,
 - op veilige afstand van de brander ligt.
- Controleer de dichtheid van de gasleiding na het aansluiten van het toestel op de gastoevoer met een schuimvormend middel, bijv. met zeepoplossing.

8.5 Koffergrijs aansteken



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!

- Gebruik de koffergrijs niet zonder toezicht.
- Steek de brander **direct** na het openen van de gastoevoer aan. Anders kan het gas ophopen in de buurt van de brander en kan er een explosie worden veroorzaakt.
- Het volledige ontstekingsproces moet van boven af zichtbaar zijn en mag niet door daarop geplaatste pannen verdekt zijn.



INSTRUCTIE

- Tijdens de werking is een licht ruizen te horen, dat wordt veroorzaakt door het uitstromen gas. Dit is echter volledig ongevaarlijk.
- Bij het eerste gebruik kan er rookontwikkeling optreden. Dit wordt veroorzaakt door de verbrandende resten van machinevet en stopt na ongeveer 10 minuten.
- **Classic:** Het roestvrij staal van de branders verkleurt blauw door de hoge temperaturen. Dit heeft geen invloed op de werking van het toestel en de kwaliteit van het materiaal.

Classic

- Open de gastoevoer.
- Steek **meteen daarna** de brander aan via de gasuitstroomopeningen (afb. **7** 1, pagina 5) met een lange lucifer of een ander geschikt ontstekingsapparaat.
Trek uw hand snel terug op het moment dat de brander is aangestoken.
- Controleer na het aansteken of de brander correct brandt: aan beide zijden van de branderbuis (afb. **7** 2, pagina 5) moet de vlammenrij over de volledige lengte branden.

Consul

- Open de gastoevoer.
- Druk de veiligheidsklep (afb. **8** 1, pagina 5) in en houd hem ingedrukt.
- Steek **meteen daarna** de brander aan via een keramische steen (afb. **9** 1, pagina 5) met een lange lucifer of een ander geschikt ontstekingsapparaat.
Trek uw hand snel terug op het moment dat de brander is aangestoken.

- Laat de veiligheidsklep na ca. 10 s los.
- Controleer of de brander correct brandt: alle keramische velden (afb. **9** 1, pagina 5) moeten branden en na korte tijd gloeien.

8.6 Grillen

Gelieve de volgende aanwijzingen bij het grillen in acht te nemen:



VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden

- Gebruik altijd de grillroosterhouder als u de vetopvangbak en het rooster in hete toestand hoger of lager wilt zetten.
 - Neem de grillroosterhouder tijdens het grillen eraf. Anders wordt deze zeer heet.
- Regel de temperatuur bij het grillen door de vetopvangbak en het rooster met de grillroosterhouder hoger of lager te zetten.
 - De bovenste opnamen aan de zijkant zijn geschikt voor het kort, intensief grillen van steaks.
 - Gebruik het toestel **nooit zonder** vetopvangbak. Zonder vetopvangbak kunnen de instructieplaatjes in het onderste deel van de koffer vuil worden, door de hitte worden beschadigd of onleesbaar worden. Bovendien wordt door de vetopvangbak de hitte van de brander beter benut.
 - Bevestig grillproducten zoals gevogelte en rollade met beide vleesklemmen aan de spies. Plaats de spies in de spieshouder.
 - Voor eenvoudig keren van het braadvlees kan een grilmotor (accessoire) worden gebruikt. Bevestig eerst de grilmotor in de linker zijplaat door de bevestigingsknop in het sleutelgat te zetten. Steek vervolgens de vierkante punt van de spies in de opening van de motor.
 - Bij het grillen van braadvlees aan de spies kan het in de vetopvangbak opgevangen vleessap afhankelijk van de smaak worden gebruikt om sausen te bereiden.

8.7 Koken (nur Classic)

Gelieve de volgende aanwijzingen bij het koken in acht te nemen:

- Gebruik geen pannen met een gewelfde bodem.
- Gebruik uitsluitend pannen met een diameter tussen 10 cm en 20 cm.

8.8 Verwarmen (Nur Consul)



WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden!

De brander wordt tijdens het gebruik erg heet. Neem de brander bij het draaien in de verwarmingspositie en terug alleen aan de grepen vast.

Gelieve de volgende aanwijzingen bij het verwarmen in acht te nemen:

- Gebruik de koffergill in verticale verwarmingsstand om verwarmingswarmte voor personen te creëren.
- Draai de brander uitsluitend met behulp van de grepen.

8.9 Koffergill uit gebruik nemen

- Sluit de gastoevoer.
- ✓ De vlammen doven.

8.10 Koffergill afbreken



VOORZICHTIG! Gevaar voor brandwonden!

De koffergill wordt tijdens het gebruik zeer heet. Laat de koffergill afkoelen voordat u deze reinigt, afbreekt of transporteert.

- Koppel de koffergill los van de gastoevoer.
- Haal de afgekoelde koffergill uit elkaar.
- Maak de losse onderdelen schoon, zie hoofdstuk „Koffergill schoonmaken” op pagina 111.
- Berg de losse delen op in de koffer.
- Sluit de koffer met de sluiting.

8.11 Gasfles vervangen

**WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

Vervang de gasfles alleen bij goede ventilatie.

Zorg ervoor dat er zich geen ontstekingsbron in de buurt bevindt.

Vervang de gasfles alleen bij een uitgeschakelde koffergrill.

- Sluit het ventiel van de gasfles volledig.
- Schroef het drukreducerventiel van de gasfles.
- Controleer de toestand van de gasslang.
Vervang de slangleiding als het materiaal broos of poreus is.
- Schroef het drukreducerventiel met de hand vast op de nieuwe gasfles.

9 Verhelpen van storingen

Het gasgeleidende onderdeel van het toestel mag uitsluitend door een vakmonteur worden gerepareerd.

- Sluit bij storingen meteen de gastoevoer.
- Controleer nog een keer of het toestel correct in elkaar is gezet en of de onderdelen onbeschadigd zijn, vooral de gasslang en injector.
- Vervang de beschadigde onderdelen.
- Neem het toestel pas weer in gebruik als alle storingen verholpen zijn.

10 Koffergrill schoonmaken

**LET OP!**

Voor het reinigen geen scherpe of bijtende middelen gebruiken, omdat dit kan leiden tot schade aan het toestel.

Gebruik in de handel verkrijgbare schoonmaakmiddelen.

- Laat het toestel afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Reinig de oppervlakken. Verwijder vooral aangekoekte vet- en olieresten.
- Gebruik in geen geval een stoomstraalreiniger voor het reinigen van het toestel.
- Laat het toestel voor het inpakken en opslaan eerst drogen.

11 Garantie

De wettelijke garantieperiode is van toepassing. Als het product defect is, wendt u zich tot het filiaal van de fabrikant in uw land (adressen zie achterkant van de handleiding) of tot uw speciaalzaak.

Voor de afhandeling van de reparatie of garantie dient u de volgende documenten mee te sturen:

- een kopie van de factuur met datum van aankoop,
- reden van de klacht of een beschrijving van de storing.

12 Afvoeren

- Laat het verpakkingsmateriaal indien mogelijk recyclen.
- Als u het product definitief buiten bedrijf stelt, informeer dan bij het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of uw speciaalzaak naar de betreffende afvoervoorschriften.

13 Technische gegevens

Omschrijving, aansluitdruk	Artikelnr.
Koffergrill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Koffergrill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Koffergrill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Koffergrill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Koffergrill Consul, 30 mbar	9103300164
Koffergrill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gasverbruik:	385 g/h
Gascategorie:	Categorie I ₃ , propaan/butaan
Aantal kookplaten:	3
Brandervermogen:	5300 W
Afmetingen:	Koffergrill gesloten: 620 x 128 x 288 mm Vetopvangbak met rooster: 544 x 238 mm
Gewicht:	10 kg
Keurmerk/certificaat:	

	Dometic Classic 2
Gasverbruik:	320 g/h
Gascategorie:	Categorie I ₃ , propaan/butaan
Aantal kookplaten:	2
Brandervermogen:	4300 W
Afmetingen:	Koffergrill gesloten: 510 x 128 x 288 mm Vetopvangbak met rooster: 435 x 238 mm
Gewicht:	8 kg
Keurmerk/certificaat:	
	Dometic Consul
Gasverbruik:	350 g/h
Gascategorie:	Categorie I ₃ , propaan/butaan
Brandervermogen:	4800 W
Afmetingen:	Koffergrill gesloten: 620 x 128 x 288 mm Vetopvangbak met rooster: 544 x 238 mm
Gewicht:	10 kg
Keurmerk/certificaat:	

Læs denne vejledning omhyggeligt før installationen og ibrugtagningen, og opbevar den. Giv den til brugeren, hvis du giver apparatet videre.

Indhold

1	Forklaring af symbolerne	115
2	Generelle sikkerhedshenvisninger	116
3	Leveringsomfang	119
4	Tilbehør	120
5	Korrekt brug	120
6	Teknisk beskrivelse	121
7	Før første brug	122
8	Anvendelse af kuffertgrillen	123
9	Udbedring af fejl	129
10	Rengøring af kuffertgrillen	129
11	Garanti	130
12	Bortskaffelse	130
13	Tekniske data	131

1 Forklaring af symbolerne



ADVARSEL!

Sikkerhedshenvisning: Manglende overholdelse kan medføre død eller alvorlig kvæstelse.



FORSIGTIG!

Sikkerhedshenvisning: Manglende overholdelse kan medføre kvæstelser.



VIGTIGT!

Manglende overholdelse kan medføre materielle skader og begrænse produktets funktion.

**BEMÆRK**

Supplerende informationer om betjening af produktet.

► **Handling:** Dette symbol viser dig, at du skal gøre noget. De påkrævede handlinger beskrives trin for trin.

✓ Dette symbol beskriver resultatet af en handling.

Fig. 1 5, side 3: Denne information henviser til et element på en figur, i dette eksempel til „Position 5 på figur 1 på side 3“.

2 Generelle sikkerhedshenvisninger

Producenten påtager sig intet ansvar for skader i følgende tilfælde:

- Monterings- eller tilslutningsfejl
- Beskadigelser på produktet på grund af mekanisk påvirkning
- Ændringer på produktet uden udtrykkelig tilladelse fra producenten
- Anvendelse til andre formål end dem, der er beskrevet i vejledningen

2.1 Grundlæggende sikkerhed

**ADVARSEL!**

- Anvend udelukkende F-gas i kategori I₃ (propan/butan).
Anvend **ikke** andre brændstoffer.

**VIGTIGT!**

- Anvend kun apparatet til det formål, som det er bestemt til.

2.2 Sikkerhed i forbindelse med omgang med F-gas



ADVARSEL!

- Hold brændbare materialer væk fra varme- og kogeapparater samt andre lys- og varmekilder.
- Sammenlign trykangivelsen på typeskiltet med trykangivelsen på propan- eller butangasflasken.
- Opbevar **aldrig** F-gasflasker på steder, der ikke er ventilerede, eller under gulvniveau (tragtformede fordybninger i jorden).
- Beskyt F-gasflasker mod direkte sol. Temperaturen må ikke overskride 50 °C.

2.3 Sikkerhed under anvendelse af apparatet



ADVARSEL!

- **Fare for kvælning!**

Apparatet forbrænder F-gas og forbruger i den forbindelse ilt. Hvis det anvendes i rum, er der fare for kvælning på grund af iltmangel.

Anvend **udelukkende** apparatet **udenfor**.

- Hvis du bemærker gaslugt:
 - Luk gasflaskeventilen, og lad den forblive lukket, indtil fejlen er udbedret.
 - Forsøg aldrig at finde en læk med åben ild.
- Personer, der på grund af deres fysiske, sanse- eller mentale evner eller deres uerfarenhed eller uvidenhed ikke er i stand til at anvende apparatet sikkert, bør kun anvende dette apparat under en ansvarlig persons opsyn eller anvisning.
- Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn i længere tid under driften.
- Anvend lange tændstikker eller en tilsvarende optænding. Se på gasudgangsåbningerne under optændingen. Tænd ikke brænderen uden direkte visuel kontakt. Træk din hånd hurtigt tilbage, så snart brænderen er tændt.
- Bær tilsvarende tøj, når kuffertgrillen anvendes. Bær ikke løst hængende tøj, som der kan gå ild i.

- Lad kuffertgrillen køle af indtil udenomstemperaturen, før du rører ved det med bare hænder.
- Udskift porøse eller beskadigede slanger med det sammen.
- Foretag aldrig ændringer af dyse, injektor eller brænder.

**VIGTIGT!**

- Anvend aldrig risten uden drypbakken.
- Varme apparatdele bør ikke komme i kontakt med fedt, vand eller andre væsker.
- Transportér aldrig apparatet i varm tilstand.

Anvendelse af blussene (kun Classic):

- Anvend kun gryder og pander med plan bund og en diameter på 10 til 20 cm.
- Sørg for, at gryderne og panderne står sikkert, når du laver mad.
- Lad aldrig håndtagene på gryder eller pander rage ud over kuffertgrillen. Drej håndtagene ind. Dermed reduceres faren for at spilde noget, at antænde brændbare materialer og for alvorlige forbrændinger.
- Vær forsigtig, når der opvarmes fedt eller olie. Fedt og olie kan blive antændt ved for høj varme.
- Anvend kun tørre grydelapper, så der ikke dannes damp. Anvend ikke håndklæder el.lign. i stedet for grydelapper, da der kan gå ild i dem.
- Anvend aldrig kuffertgrillen uden opsyn. Gryder, der koger over, kan medføre røg og brand.

3 Leveringsomfang

Nr. på fig. 1 og fig. 2, side 3	Mængde	Betegnelse
1	1	Classic: Brænder med kogefelt Consul: Infrarød keramikbrænder
2	2	Injektor (på brænderen)
3	1	Drypbakke med rist
4	1	Grillholder
5	4	Classic: Støtteben Consul: Støtteben, der kan indstilles i højden
6	1	Grillspyd
7	2	Kødklemmer
8	1	Kuffert
9	1	Bæregreb
10	1	Lukkemekanisme
11	2	Sidedele
12	2	Kun Consul: Håndtag
13	3	Kun Consul: Anslagsbolt
–	2	Skruer og møtrikker M3
–	1	Skrue og møtrik M4
–	1	Betjeningsvejledning

4 Tilbehør

Kan fås som tilbehør (ikke indeholdt i leveringsomfanget):

Betegnelse	Artikel-nr.
Grill fralægningsbakker	9103300804
Grillkurv Midi	9103300800
Grillkurv Maxi	9103300801
Batteri-grillmotor (1,5 V)	9103300802
Kombi-grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
Net-grillmotor (230 V)	9103300803
Grill-afdækning Classic 1 og Consul	9103500360
Grill-afdækning Classic 2	9103500361

5 Korrekt brug

Kuffertgrill Classic 1 og Classic 2 og Consul fra Dometic er beregnet til den mobile anvendelse i det fri.

Med kuffertgrillen Classic 1 og Classic 2 kan der samtidig grilles og koges på blussene på oversiden. Kuffertgrillen Consul har en infrarød keramikbrænder, der som alternativ kan anvendes som strålevarmer. Kuffertgrillen kan tilsluttes til en gasflaske eller til gasstikdåsen i en autocamper med en tilsvarende gasslange (ikke indeholdt i leveringsomfanget).

Kuffertgrillen må ikke anvendes i lukkede rum (f.eks. telte eller fortelte) – hverken til at grille eller til opvarmning. Lad kuffertgrillen køle fuldstændigt af, før du stiller den ind i teltet eller forteltet.

6 Teknisk beskrivelse

Kuffertgrillen kan skilles ad og er enkel at transportere. Alle enkeltdele finder plads i kufferten.

Der anvend F-gas i kategori I₃ (propan/butan) som brændstof.

6.1 Specifikation for apparatvarianterne

Kuffertgrillen kan fås i forskellige udførelser og tilslutningsvarianter:

- **Classic 1:** Kuffertgrill med tre blus
- **Classic 2:** Kuffertgrill med to blus
- **Consul:** Kuffertgrill med infrarød keramikbrænder med tre brændfelter og sikkerhedsventil (fig. **8** 1, side 5)

Alle udførelser kan leveres i følgende tilslutningsvarianter:

- Tilslutningstryk 50 mbar
- Tilslutningstryk 30 mbar

6.2 Gastryk

Det tilladte gastryk kan aflæses på typeskiltet i kuffertens underdel.

Apparatvarianterne til tilslutning til gasflasker skal anvendes med en tryk-reduktionsventil.

Anvend kun trykreduktionsventilerne, der er foreskrevet og tilladt i dit land.



ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

Trykreduktionsventilens udgangstryk skal under alle omstændigheder stemme overens med kuffertens tilslutningstryk (gastryk).

7 Før første brug

Classic: fig. **1**, side 3

Consul: fig. **2**, side 3

- **Ved Classic:** Træk beskyttelsesfolien af brænderens overside (1).
- Skru grebet (9) på kuffertens underdel med de to skruer M3.
- Fastgør lukkemekanismen (10) på kuffertens låg med skruen M4.
- Rengør risten og drypbakken med et almindeligt rengøringsmiddel.
- **Kun ved tilslutning til gasflasker:**
 - Køb en passende gasslange og en trykreduktionsventil (begge ikke indeholdt i leveringsomfanget).
 - Tilslut trykreduktionsventilen til gasslangens fri ende.
- **Kun ved tilslutning til gasstikdåser:** Køb en passende gasslange (ikke indeholdt i leveringsomfanget).
- Tilslut gasslangen til injektoren (2).

Tabel adapter



VIGTIGT! Fare for beskadigelse!

En korrekt drift er kun mulig med en adapter, der er leveret af producenten (art.nr. 9103300168 eller 9103300169). Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte producentens filial i dit land (adresser, se bagsiden).

Land	Adapter
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Resten af Europa	9103300169

8 Anvendelse af kuffertgrillen

8.1 Opbygning af kuffertgrillen

Classic: fig. **3**, side 4

Consul: fig. **4**, side 4

Vær opmærksom på følgende henvisninger ved valg af opstillingsstedet:

- Opstil kuffertgrillen i det fri på et godt ventileret sted. Pladsen må ikke ligge i en fordybning, så der ikke kan samle sig gas.
- Undergrunden skal være fast, plan og stabil.
- Kuffertgrillen skal stå vindbeskyttet.
- Kuffertgrillen må aldrig stå i nærheden af letantændelige materialer, heller ikke ved afkøling. Overhold en minimumafstand på 20 cm.
- Overhold også sikkerhedshenvisningerne, se „Sikkerhed i forbindelse med omgang med F-gas“ på side 117.

- Åbn lukkemekanismen, og åbn kufferten (1).
- Tag alle enkeltdele ud, og læg dem til side.
- **Kun Consul:** Indstil Stil støttebenene (2) på den ønskede højde.
 - Skru den nederste del på mod uret.
 - Træk støttebenet ud til den ønskede længde.
 - Skru den nederste del fast med uret.
- Skru fødderne (2) fast på kuffertens underdel.
- Montér sidedelene:
 - Sæt sidedelen (3) ind i åbningen i kuffertoverdelen (1) (A).
 - Vip den frem.
 - Sæt sidedelen på forsiden af kuffertunderdelen (B).
 - **Kun Consul:** Skru to anslagsbolte (10) på indersiden af den højre sidedel og en på indersiden af den venstre sidedel (C).



VIGTIGT!

Anvend **aldrig** apparatet **uden** drypbakke. Uden drypbakke kan henvisningsskiltene i kuffertunderdelen blive tilsmudsede, beskadiget af varmen og blive ulæselige.

- Skub **altid** risten ind til den ønskede højde **sammen** med drypbakken (4).

- Skub efter behov grillspyddet (5) ind i sidedelernes føring.

8.2 Montering af brænderen

Classic (fig. 3, side 4)

- Læg brænderen (7) på sidedelene.
- Skub injektoren (6) ind i brænderen (7), indtil det kan høres, at den går i indgreb.

Consul: Montering af brænderen i grillposition (fig. 4, side 4)

- Montering af brænderen i grillposition:
 - Før boltene på brænderen (7) i grillposition vandret ind i føringsåbningerne i sidedelene (3). I den forbindelse skal sidedelene bøjes let fra hinanden.
 - Sæt brænderen på de to holdebolte (10).
 - Sæt håndtagene (9) på boltene på brænderen udefra.
- Skub injektoren (6) ind i brænderen (7).
- Fastgør injektoren med sikringsklemmen (8).

Consul: Placering af brænderen i opvarmningsposition (fig. 5, side 5)



ADVARSEL! Fare for forbrænding!

Brænderen bliver meget varm under driften. Tag kun fat i håndtagene på brænderen, når den drejes til opvarmningspositionen og tilbage.

- Løft brænderen (1) med håndtagene (2), og vip den let bagud (A).
- Træk brænderen et stykke frem i føringsåbningerne, indtil boltene (4) ikke længere er i føringen (3) på brænderen (B).
- Drej brænderen (1) ca. 90°, så keramikfladerne (5) peger fremad (C).
- Skub brænderen i føringsåbningerne tilbage bagud (D).
- ✓ Brænderen holdes i opvarmningspositionen af boltene (6).
- Gå frem i omvendt rækkefølge for igen at placere brænderen i grillpositionen.

8.3 Tilslutning af kuffertgrillen til gasflasen



ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

- Anvend kun propan- eller butangasflasker med kontrolleret trykreduktionsventil og passende topstykke.
- Sammenlign trykangivelsen på typeskiltet med trykangivelsen på trykreduktionsventilen.

- Stil gasflasken (fig. **6** 1, side 4) **lodret** og mindst 50 cm fra kuffertgrillen.
- Kontrollér, om gasflaskens ventil (fig. **6** 2, side 4) er lukket.
- Skru trykreduktionsventilen (fig. **6** 3, side 4) manuelt fast på gasflasken.
- Kontrollér, at gasslangen
 - ikke klemmes eller knækkes,
 - ligger i en sikker afstand fra brænderen.
- Når apparatet er tilsluttet til gasforsyningen, skal det kontrolleres, om gasledningen er tæt, med et skumdannende middel, f.eks. med sæbeopløsning.

8.4 Tilslutning af kuffertgrillen til gasstikdåsen

- Sæt gasslangen i gasstikdåsen.
- Kontrollér, at gasslangen
 - ikke klemmes eller knækkes,
 - ligger i en sikker afstand fra brænderen.
- Når apparatet er tilsluttet til gasforsyningen, skal det kontrolleres, om gasledningen er tæt, med et skumdannende middel, f.eks. med sæbeopløsning.

8.5 Tænding af kuffertgrillen



ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

- Anvend ikke kuffertgrillen uden opsyn.
- Tænd brænderen **umiddelbart** efter, at gastilførslen er åbnet. I modsat fald kan der samle sig gas i brænderområdet, og der kan forekomme en eksplosion.
- Den samlede optænding skal kunne ses oppefra og må ikke tildækkes af gryder, der stillet på blusset.

**BEMÆRK**

- Under driften er der høres en let susen, som forårsages af udstrømmende gas. Men det er helt ufarligt.
- Ved den første brug kan der udvikles røg. Det forårsages af forbrændende rester af maskinfedt og standser efter ca. 10 min.
- **Classic:** Brænderens plade af rustfrit stål farves blå af de høje temperaturer. Det påvirker ikke apparatets funktion og materialets kvalitet.

Classic

- Åbn gastilførslen.
- Tænd **umiddelbart derefter** brænderen ved gasudgangsåbningerne (fig. **7** 1, side 5) med en lang tændstik eller en anden egnet tændingsanordning.
Træk hånden tilbage, så snart brænderen er tændt.
- Kontrollér, om brænderen brænder korrekt, når den er tændt: På begge sider af brænderrøret (fig. **7** 2, side 5) skal flammerækken brænde over hele længden.

Consul

- Åbn gastilførslen.
- Tryk på sikkerhedsventilen (fig. **8** 1, side 5), og hold den trykket ind.
- Tænd **umiddelbart derefter** brænderen på en keramiksten (fig. **9** 1, side 5) med en lang tændstik eller en anden egnet tændingsanordning.
Træk hånden tilbage, så snart brænderen er tændt.
- Slip sikkerhedsventilen efter ca. 10 sek.
- Kontrollér, om brænderen brænder korrekt: Alle keramikfelter (fig. **9** 1, side 5) skal brænde og gløde efter kort tid.

8.6 Grillning

Overhold følgende henvisninger, når du griller:



FORSIGTIG! Fare for forbrænding

- Anvend altid grillristholderen, når du vil stille drypbakken eller risten højere eller lavere i varm tilstand.
- Tag grillristholderen af, mens du griller. Ellers bliver den meget varm.

- Regulér temperaturen, mens du griller, ved at stille drypbakken og risten med højere eller lavere med grillristholderen.
- De øverste holdere i siden er egnet til at grille steaks korte og intensivt.
- Anvend **aldrig** apparatet **uden** drypbakke. Uden drypbakke kan henvisningsskiltene i kuffertunderdelen blive tilsmudsede, beskadiget af varmen og blive ulæselige.
Derudover anvendes brænderens varme bedre med drypbakken.
- Fastgør kødet, der skal grilles, f.eks. fjerkræ eller rullesteg på grillspyddet med de to kødklemmer. Sæt spyddet ind i grillspyddholderen.
- En grillmotor egner sig til at vende steg bekvemt (tilbehør). Fastgør først grillmotoren i den venstre sidedel ved at føre fastgørelsesknappen ind i nøglehullet. Sæt derefter firkantspidsen på grillspyddet ind i motorens åbning.
- Når der grilles kød på spyd, kan der afhængigt af smagen laves sovs med kødsaften, der løber ud i saftskålen.

8.7 Madlavning (kun Classic)

Overhold følgende henvisninger, når du laver mad:

- Anvend ikke gryder med buet bund.
- Anvend kun gryder med en diameter mellem 10 cm og 20 cm.

8.8 Opvarmning (kun Consul)

**ADVARSEL! Fare for forbrænding!**

Brænderen bliver meget varm under driften. Tag kun fat i håndtagene på brænderen, når den drejes til opvarmningspositionen og tilbage.

Overhold følgende henvisninger ved opvarmning:

- Anvend kuffertgrillen i lodret opvarmningspositionen for at skabe opvarmningsvarme for personer.
- Drej udelukkende brænderen ved hjælp af håndtagene.

8.9 Ud-af-drifftagning af kuffertgrillen

- Luk gastilførslen.
- ✓ Flammerne slukker.

8.10 Afmontering af kuffertgrillen

**FORSIGTIG! Fare for forbrænding!**

Kuffertgrillen bliver meget varm, når den anvendes. Lad kuffertgrillen køle af, før du rengør eller afmonterer og transporterer den.

- Afbryd kuffertgrillen fra gasforsyningen.
- Skil den afkølede kuffertgrill ad.
- Rengør enkeltdelene, se „Rengøring af kuffertgrillen“ på side 129.
- Opbevar enkeltdelene i kufferten.
- Luk kufferten med lukkemekanismen.

8.11 Udskiftning af gasflasken

**ADVARSEL! Fare for kvæstelser!**

Udskift kun gasflasken ved god ventilation.
Kontrollér, at der ikke er en antændelseskilde i nærheden.
Udskift kun gasflasken, når kuffertgrillen er frakoblet.

- Luk gasflaskens ventil helt.
- Skru trykreduktionsventilen af gasflasken.
- Kontrollér gasslangens tilstand.
Udskift slangeforbindelsen, hvis materialet er skørt eller porøst.
- Skru trykreduktionsventilen manuelt på den nye gasflaske.

9 Udbedring af fejl

Reparationer på apparatets gasførende del må kun udføres af fagfolk.

- Luk gastilførslen med det samme ved fejl.
- Kontrollér igen, om apparatet er sat rigtigt sammen, og om delene er ubeskadigede, især gasslange og injektor.
- Udskift beskadigede dele.
- Tag først apparatet i drift igen, når alle fejl er udbedret.

10 Rengøring af kuffertgrillen

**VIGTIGT!**

Anvend ikke skarpe eller hårde midler til rengøring, da det kan beskadige apparatet.
Anvend almindelige rengøringsmidler.

- Lad apparatet køle af, før det rengøres.
- Rengør overfladerne. Fjern især klæbende fedt- og olierester.
- Anvend under ingen omstændigheder en dampstrålerenser til at rengøre apparatet.
- Lad apparatet tørre, før det pakkes ind og opbevares.

11 Garanti

Den lovbestemte garantiperiode gælder. Hvis produktet er defekt, skal du kontakte producentens afdeling i dit land (adresser, se vejledningens bagside) eller din forhandler.

Ved reparation eller krav om garanti skal du medsende følgende bilag:

- En kopi af regningen med købsdato
- En reklamationsgrund eller en fejlbeskrivelse

12 Bortskaffelse

- Bortskaf så vidt muligt emballagen sammen med det tilsvarende genbrugsaffald.
- Hvis du tager produktet endegyldigt ud af drift, skal du kontakte det nærmeste recyclingcenter eller din faghandel for at få de pågældende forskrifter om bortskaffelse.

13 Tekniske data

Betegnelse, tilslutningstryk	Artikel-nr.
Kuffertgrill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Kuffertgrill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Kuffertgrill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Kuffertgrill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Kuffertgrill Consul, 30 mbar	9103300164
Kuffertgrill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gasforbrug:	385 g/h
Gaskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antal blus:	3
Brænderydelse:	5300 W
Mål:	Kuffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Drypbakke med rist: 544 x 238 mm
Vægt:	10 kg
Godkendelse/certifikat:	

	Dometic Classic 2
Gasforbrug:	320 g/h
Gaskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antal blus:	2
Brænderydelse:	4300 W
Mål:	Kuffertgrill lukket: 510 x 128 x 288 mm Drypbakke med rist: 435 x 238 mm
Vægt:	8 kg
Godkendelse/certifikat:	
	Dometic Consul
Gasforbrug:	350 g/h
Gaskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Brænderydelse:	4800 W
Mål:	Kuffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Drypbakke med rist: 544 x 238 mm
Vægt:	10 kg
Godkendelse/certifikat:	

Les bruksanvisningen nøye før montering og igangsetting av apparatet, og ta vare på den. Hvis apparatet selges videre, må du sørge for å gi bruksanvisningen videre også.

Innhold

1	Tips for bruk av bruksanvisningen	133
2	Generelle sikkerhetsregler	134
3	Leveringsomfang	137
4	Tilbehør	138
5	Tiltenkt bruk	138
6	Teknisk beskrivelse	139
7	Før første gangs bruk	140
8	Bruk av koffertgrillen	141
9	Utbedring av feil	147
10	Rengjøre koffertgrillen	147
11	Garanti	148
12	Deponering	148
13	Tekniske spesifikasjoner	149

1 Tips for bruk av bruksanvisningen



WARNING!

Observera: Beaktas anvisningen ej kan det leda till dödsfara eller svåra skador.



AKTA!

Observera: Beaktas anvisningen ej kan det leda till kroppsskador.



OBSERVERA!

Om anvisningarna inte beaktas kan det leda till materialskador och produktens funktion kan påverkas negativt.

**ANVISNING**

Kompletterande information om användning av produkten.

► **Arbetssteg:** denna symbol står framför en arbetsinstruktion.
Tillvägagångssättet beskrivs steg för steg.

✓ Denna symbol står framför beskrivningen av resultatet.

Bild 1 5, sidan 3: anger en detalj på en bild, i detta exempel "position 5 på bild 1 på sidan 3".

2 Generelle sikkerhetsregler

Tillverkaren övertar inget ansvar för skador i följande fall:

- monterings- eller anslutningsfel
- skador på produkten, orsakade av mekanisk påverkan
- ändringar som utförts utan uttryckligt medgivande från tillverkaren
- ej ändamålsenlig användning

2.1 Grunnleggende sikkerhet

**WARNING!**

- Bruk kun flytende gass i kategori I₃ (propan/butan). **Ikke** bruk annet drivstoff.

**OBSERVERA!**

- Bruk apparatet kun til det det er beregnet for.

2.2 Sikkerhet ved bruk av flytende gass



WARNING!

- Hold brennbare stoffer unna varme- og kokeapparater og andre lys- og varmekilder.
- Sammenlign trykkangivelsen på typeskiltet med trykkangivelsen på propan- eller butangassflasken.
- Oppbevar **aldri** flasker med flytende gass på steder uten lufting eller under bakkenivå (traktformede grøfter).
- Utsett ikke flasker med flytende gass for direkte sollys. Temperaturen må ikke overskride 50 °C.

2.3 Sikkerhet ved bruk av apparatet



WARNING!

- **Kvævningsrisk!**

Apparaten forbränner gasol och förbrukar syre. Vid användning i slutna rum finns det risk för kvävning på grund av syrebrist. Använd apparaten **alltid** utomhus.

- Når du merker gasslukt:
 - Lukk gassflaskeventilen, og la den være lukket til feilen er utbedret.
 - Forsøk aldri å finne lekkasjen med en åpen flamme.
- Personer som på grunn av sine fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller på grunn av sin uerfarenhet eller manglende kunnskap, ikke er i stand til å bruke apparatet, må ikke bruke dette apparatet uten oppsyn eller anvisning fra en ansvarlig person.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Du må ikke la apparatet stå lenge uten tilsyn mens det er i bruk.
- Bruk lange fyrstikker eller en tilsvarende tenner. Under tenningen må du holde øye med gassåpningene. Ikke tenn brenneren uten å ha direkte øyekontakt med den. Trekk raskt hånden tilbake når brenneren har tent.
- Bruk egnede klær når du bruker koffertgrillen. Ikke bruk løstsittende klær som kan ta fyr.
- La koffertgrillen avkjøles til omgivelsestemperatur før du tar i den med hendene.

- Skift ut porøse eller skadede slanger umiddelbart.
- Dyse, injektor eller brenner må aldri endres.

**OBSERVERA!**

- Bruk aldri risten uten oppsamlingsskål.
- Varme apparatdeler må ikke komme i kontakt med fett, vann eller andre væsker.
- Transporter aldri apparatet mens det er varmt.

Användning av kokplattor (endast Classic):

- Bruk kun gryter og panner med plan bunn og en diameter på 10 til 20 cm.
- Ved koking må man passe på at grytene og pannene står støtt.
- Håndtakene på grytene eller pannene må aldri stikke utenfor koffertgrillen. Vend håndtakene innover. På denne måten reduserer man faren for å søle, at brennbare stoffer antennes og alvorlige forbrenninger.
- Vær forsiktig når du varmer opp fett eller olje. Fett og olje kan antennes ved for høy varme.
- Bruk kun tørre grytekluter for å unngå at det dannes damp. Ikke bruk håndduker o. l. i stedet for grytekluter, da de kan fange opp ilden.
- Koffertgrillen må kun brukes under oppsikt. Gryter som koker over kan forårsake røyk og brann.

3 Leveringsomfang

Nr på bild 1 och bild 2 , sida 3	Mängd	Beteckning
1	1	Classic: Brännare med kokplatta Consul: Infraröd keramikbrännare
2	2	Injektor (på brännaren)
3	1	Vätskebehållare med galler
4	1	Hållare för grillgaller
5	4	Classic: Stödben Consul: Höjdjusterbara stödben
6	1	Grillspett
7	2	Kötthållare
8	1	Koffert
9	1	Bärhandtag
10	1	Lås
11	2	Sidodelar
12	2	Bara Consul: Handtag
13	3	Bara Consul: Stoppbultar
–	2	Skruvar och muttrar M3
–	1	Skruvar och muttrar M4
–	1	Bruksanvisning

4 Tillbehör

Finns som tillbehör (medföljer inte leveransen):

Betegnelse	Artikkelnr.
Grillavlastningsbord	9103300804
Grillkurv Midi	9103300800
Grillkurv Maxi	9103300801
Batteri-grillmotor (1,5 V)	9103300802
Kombi-grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
El-grillmotor (230 V)	9103300803
Grill-kåpa Classic 1 och Consul	9103500360
Grill-kåpa Classic 2	9103500361

5 Tiltent bruk

Koffertgrillarna Classic 1, Classic 2 och Consul från Dometic är avsedda för mobil användning utomhus.

På koffertgrillarna Classic 1 och Classic 2 går det att samtidigt grilla och laga mat på kokplattan på ovansidan. Koffertgrillen Consul har en infraröd keramikbrännare som även kan användas som infravärmare. Koffertgrillen kan via en gasslang (ingår inte i leveransomfattningen) anslutas till en gasflaska eller till ett gasuttag på husbilen.

Koffertgrillen får inte användas i slutna rum (t.ex. tält eller förtält) – varken till grillning eller uppvärmning. Låt koffertgrillen svalna helt innan du ställer in den i tältet eller förtältet.

6 Teknisk beskrivelse

Koffertgrillen kan legges sammen og er dermed enkel å transportere. Alle enkeltkomponentene får plass i kofferten.

Flytende gass i kategori I₃ (propan/butan) blir brukt som drivstoff.

6.1 Spesifikasjoner til apparatvariantene

Koffertgrillen fås i forskjellige utførelser og tilkoblingsvarianter:

- **Classic 1:** Koffertgrill med tre kokeplater
- **Classic 2:** Koffertgrill med to kokeplater
- **Consul:** Koffertgrill med infrarød keramikbrännare med tre kokplattor och säkerhetsventil (bild **8** 1, sida 5)

Alla utföranden finns i följande anslutningsvarianter:

- Anslutningstryck 50 mbar
- Anslutningstryck 30 mbar

6.2 Gasstrykk

Du finner tillatt gasstrykk på merkeskiltet på koffertens underdel.

Ulike apparater for tilkobling til gassflaske må drives med en trykkreduksjonsventil.

Bruk kun trykkreduksjonsventiler som er foreskrevet og tillatt i ditt land.



WARNING! Fare for personskader!

Utgangstrykket til trykkreduksjonsventilen må alltid stemme overens med tilkoblingstrykket (gasstrykk) til koffertgrillen.

7 Før første gangs bruk

Classic: bild **1**, sida 3

Consul: bild **2**, sida 3

- **På Classic:** Dra bort skyddsfolien från brännarens ovansida (1).
- Skru håndtaket (9) på underdelen av kofferten med begge skruene M3.
- Fest låsen (10) på lokket til kofferten med skrue M4.
- Rengjør risten og oppsamlingsskålen med et vanlig rengjøringsmiddel.
- **Endast för modeller med anslutning till gasflaskor:**
 - Köp en passende gasslang och en tryckreduceringsventil (ingår inte i leveransomfattningen).
 - Anslut tryckreduceringsventilen till gasslangens fria ände.
- **Endast för modeller med anslutning till gasuttag:** Köp en passende gasslang (ingår inte i leveransomfattningen).
- Anslut gasslangen till injektorn (2).

Tabell adapter



OBSERVERA! Risk för skador!

En säker användning kan endast garanteras om tillverkarens medlevererade adapter (artikelnr 9103300168 eller 9103300169) används. Vid frågor, kontakta tillverkarens filial i ditt land (adresser se baksidan).

Land	Adapter
D A CH	—
DK E FIN N RUS S	9103300168
Övriga Europa	9103300169

8 Bruk av koffertgrillen

8.1 Sette sammen koffertgrillen

Classic: bild **3**, sida 4

Consul: bild **4**, sida 4

Pass på følgende ved valg av montasjested:

- Plasser koffertgrillen utendørs på et sted med god lufting. Plassen må ikke ligge i en fordypning, dette for å unngå at det samler seg opp gass.
- Underlaget må være fast, jevnt og stabilt.
- Koffertgrillen må stå beskyttet mot vær og vind.
- Koffertgrillen må aldri stå i nærheten av lettantennelige materialer, dette gjelder også når den skal avkjøles. Sørg for å ha en minimumsavstand på 20 cm.
- Følg også sikkerhetsreglene, se "Sikkerhet ved bruk av flytende gass" på sidan 135.

- Åpne låsen og åpne kofferten (1).
- Ta ut alle enkeltkomponentene og legg dem til side.
- **Bara Consul:** Ståll in stödbenen (2) på önskad höjd:
 - Skruva upp den nedre delen moturs.
 - Dra ut stödbenet till önskad längd.
 - Dra fast den nedre delen medurs.
- Skruva fast stödbenen (2) på koffertens undersida.
- Monter sidedelene:
 - Heng sidedelen (3) inn i sporet i koffertens overdel (1) (A).
 - Slå den framover.
 - Heng sidedelen inn på framsiden av koffertunderdelen (B).
 - **Bara Consul:** Skruva in de två stoppbultarna (10), en på insidan av den högra sidodelen och en på insidan av den vänstra sidodelen (C).



OBSERVERA!

Bruk **aldri** apparatet uten oppsamlingsskål. Hvis man ikke bruker oppsamlingsskålen, kan instruksjonsskiltene i koffertunderdelen bli skitne, bli skadet av varmen og bli uleselige.

- Skjut alltid in gallret **tillsammans** med vätskebehållaren (4) på önskad höjd.
- Vid behov, skjut in grillspettet (5) i hållarna på sidodelarna.

8.2 Montera brännaren

Classic (bild 3, sida 4)

- Lägg brännaren (7) på sidodelarna.
- Skjut in injektorn (6) i brännaren (7), tills det hörs att den hakar fast.

Consul: Montera brännaren i grillposition (bild 4, sida 4)

- Montera brännaren i grillposition:
 - För in brännarens (7) bultar i grillpositionen, vågrätt i sidodelarnas (3) öppningar. Sidodelarna måste böjas ut lätt.
 - Haka fast brännaren på de båda fästbultarna (10).
 - Skjut på handtagen (9) på brännarens bultar.
- Skjut in injektorn (6) i brännaren (7).
- Fixera injektorn med låssprinten (8).

Consul: Sätta brännaren i värmeposition (bild 5, sida 5)



WARNING! Fara för brännskador!

Brännaren blir mycket het när den används. Ta inte i brännaren när du ska vrida den i värmeposition och tillbaka. Använd endast handtagen.

- Lyft brännaren (1) i handtagen (2) och luta den bakåt (A).
- Dra brännaren framåt i styrningshålen tills bultarna (4) inte sitter i hållaren (3) på brännaren (B).
- Vrid brännaren (1) cirka 90°, så att keramikytan (5) pekar framåt (C).
- Skjut brännaren bakåt i styrningshålen (D).
- ✓ Brännaren hålls i värmeställning av bultarna (6).
- Följ punkterna i omvänd ordningsföljd för att sätta brännaren i grillposition igen.

8.3 Koble koffertgrillen til gassflasken

**WARNING! Fare for personskader!**

- Bruk kun propan- eller butangassflasker med testet trykkreduksjonsventil og et hodestykke som passer.
- Sammenlign trykkangivelsen på merkeskiltet med trykkangivelsen på trykkreduksjonsventilen.

- Sett gassflasken (bild **6** 1, sida 4) **loddrett** og minimum 50 cm unna koffertgrillen.
- Kontroller om ventilen (bild **6** 2, sida 4) til gassflasken er lukket.
- Skru fast trykkreduksjonsventilen (bild **6** 3, sida 4) på gassflasken for hånd.
- Påse at gasslangen
 - ikke blir klemmt eller skarpt bøyd,
 - ligger i sikker avstand fra brenneren.
- Kontrollera, efter anslutning till gaskällan, gasledningens täthet med ett skummande medel, t.ex. tvållösning.

8.4 Koble koffertgrillen til gasskontakten

- Stikk gasslangen inn i gasskontakten.
- Påse at gasslangen
 - ikke blir klemmt eller skarpt bøyd,
 - ligger i sikker avstand fra brenneren.
- Kontrollera, efter anslutning till gaskällan, gasledningens täthet med ett skummande medel, t.ex. tvållösning.

8.5 Tenne på koffertgrillen

**WARNING! Fare for personskader!**

- Koffertgrillen må kun brukes under oppsikt.
- Tenn på brenneren **like** etter at gasstilførselen er åpnet. Hvis man ikke gjør det, kan det samle seg opp gass i brennerområdet, og det kan oppstå utpuffing.
- Hele tenningen må være synlig ovenfra, og den må ikke tildekkes av gryter som er satt på.

**ANVISNING**

- Under drift kan man merke et svakt sus som skyldes gass som strømmer ut. Dette er imidlertid helt ufarlig.
- Ved første gangs bruk kan det utvikle seg røyk. Dette skyldes forbrante rester av maskinfett, og opphører etter ca. 10 minutter.
- Stålplaten i rustfritt stål på brenneren blir blålig på grunn av den høye temperaturen. Dette påvirker ikke apparatets funksjon og kvaliteten på materialet.

Classic

- Öppna gastillförseln.
- Tänd **genast** brännaren vid gasöppningarna (bild **7** 1, sida 5), använd en tändsticka eller en lämplig tändare.
Dra genast undan handen när brännaren har tänts.
- Kontrollera att brännaren brinner korrekt efter tändning: Det ska vara en låga på båda sidorna och över hela brännarröret (bild **7** 2, sida 5).

Consul

- Öppna gastillförseln.
- Tryck in säkerhetsventilen (bild **8** 1, sida 5) och håll den nedtryckt.
- Tänd **genast** brännaren vid en keramiksten (bild **9** 1, sida 5), använd en tändsticka eller en lämplig tändare.
Dra genast undan handen när brännaren har tänts.
- Släpp säkerhetsventilen efter cirka 10 sekunder.
- Kontrollera att brännaren brinner korrekt: Alla keramikfält (bild **9** 1, sida 5) måste brinna och glöda efter en kort tid.

8.6 Grilla

Var vänlig beakta följande anvisningar vid grillning:



AKTA! Fare for forbrenning

- Bruk alltid grillristholderen hvis du ønsker å plassere oppsamlingsskålen og risten høyere eller lavere mens de er varme.
- Ta av grillristholderen under grillingen. Ellers blir den svært varm.

- Reguler temperaturen under grillingen ved å plassere oppsamlingsskålen og risten høyere eller lavere med grillristholderen.
- De øverste sidefestene er egnet for kort, intensiv grilling av biff.
- Bruk **aldri** apparatet uten oppsamlingsskål. Hvis man ikke bruker oppsamlingsskålen, kan instruksjonsskiltene i koffertunderdelen bli skitne, bli skadet av varmen og bli uleselige. Dessuten blir varmen til brenneren bedre utnyttet gjennom oppsamlingsskålen.
- Fest grillmat som f.eks. fjærkre og surret steik på grillspydet med begge kjøttklypene. Sett spydet inn i grillspydholderen.
- For at det skal være enklere å snu steker, kan man bruke grillmotor (tilbehør). Fest først grillmotoren i venstre sidedel ved å føre festeknappen inn i nøkkelhullet. Stikk deretter firkant-spissen på grillspydet inn i åpningen på motoren.
- Ved grilling av spydsteker kan man lage saus av saften som samler seg opp i oppsamlingsskålen.

8.7 Koka/steka (bara Classic)

Var vänlig beakta följande anvisningar vid kokning/stekning:

- Använd inga grytor/kastruller med rund botten.
- Använd endast grytor/kastruller med en diameter mellan 10 cm och 20 cm.

8.8 Värma (bara Consul)



VARNING! Fara för brännskador!

Brännaren blir mycket het när den används. Ta inte i brännaren när du ska vrida den i värmeposition och tillbaka. Använd endast handtagen.

Var vänlig beakta följande anvisningar vid uppvärmning:

- Använd koffertgrillens uppvärmning i vertikal ställning för att skapa värme för personer.
- Vrid endast brännaren med hjälp av handtagen.

8.9 Ta koffertgrillen ut av drift

- Lukk gasstilførselen.
- ✓ Slukk flammene.

8.10 Demontere koffertgrillen



AKTA! Fare for forbrenning!

Koffertgrillen blir svært varm under bruk. La koffertgrillen bli avkjølt før du rengjør eller demonterer og transporterer den.

- Koble koffertgrillen fra gasstilførselen.
- Demonter den avkjølte koffertgrillen.
- Rengjør enkeltkomponentene, se "Rengjøre koffertgrillen" på sidan 147.
- Legg enkeltkomponentene i kofferten.
- Lukk kofferten med låsen.

8.11 Bytte gassflaske

**WARNING! Fare for personskader!**

Bytt gassflaske kun når det er god lufting.
Påse at det ikke er noen tennkilder i nærheten.
Bytt gassflasken kun når koffertgrillen er avslått.

- Lukk ventilen på gassflasken helt.
- Skru trykkreduksjonsventilen av gassflasken.
- Kontroller tilstanden til gasslangen.
Bytt slangeledningen hvis den er sprø eller porøs.
- Skru trykkreduksjonsventilen fast på den nye gassflasken for hånd.

9 Utbedring av feil

Kun fagfolk må utføre reparasjoner på den gassførende delen av apparatet.

- Lukk gasstilførselen umiddelbart hvis det oppstår feil.
- Kontroller flere ganger at apparatet er satt riktig sammen, og at delene er uskadet, dette gjelder spesielt gasslange og injektor.
- Bytt skadede deler.
- Ta apparatet i bruk igjen først når alle feilene er utbedret.

10 Rengjøre koffertgrillen

**OBSERVERA!**

Bruk ikke skarpe eller harde hjelpemidler til rengjøring, da det kan skade apparatet.
Bruk vanlige rengjøringsmidler.

- Avkjøl apparatet før rengjøring.
- Rengjør overflatene. Fjern spesielt klebrige rester av fett og olje.
- Ikke bruk dampstråle til å rengjøre apparatet.
- La apparatet tørke før du pakker det inn og lagrer det.

11 Garanti

Den lagstadgade garantitiden gäller. Om produkten är defekt: kontakta tillverkarens kontor i ditt land (adresser, se bruksanvisningens baksida) eller återförsäljaren.

Vid reparations- resp. garantiärenden ska följande skickas med:

- en kopia på fakturan med inköpsdatum,
- en reklambeskrivning/felbeskrivning.

12 Deponering

- Lämna om möjligt förpackningsmaterialet till återvinning.
- När produkten slutgiltigt tas ur bruk: informera dig om gällande bestämmelser hos närmaste återvinningscentral eller hos återförsäljaren.

13 Tekniske spesifikasjoner

Betegnelse, tilkoblingstrykk	Artikkelnr.
Koffertgrill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Koffertgrill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Koffertgrill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Koffertgrill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Koffertgrill Consul, 30 mbar	9103300164
Koffertgrill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gassforbruk:	385 g/t
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antall kokeplater:	3
Brennerytelse:	5300 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 544 x 238 mm
Vekt:	10 kg
Test/Sertifikat:	

	Dometic Classic 2
Gassforbruk:	320 g/t
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antall kokeplater:	2
Brennerytelse:	4300 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 510 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 435 x 238 mm
Vekt:	8 kg
Test/Sertifikat:	

	Dometic Consul
Gassforbruk:	350 g/h
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Brennerytelse:	4800 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 544 x 238 mm
Vekt:	10 kg
Test/Sertifikat:	

Les bruksanvisningen nøye før montering og igangsetting av apparatet, og ta vare på den. Hvis apparatet selges videre, må du sørge for å gi bruksanvisningen videre også.

Innhold

1	Symbolforklaringer	152
2	Generelle sikkerhetsregler	152
3	Leveringsomfang	155
4	Tilbehør	156
5	Tiltenkt bruk	156
6	Teknisk beskrivelse	157
7	Før første gangs bruk	158
8	Bruk av koffertgrillen	159
9	Utbedring av feil	165
10	Rengjøre koffertgrillen	165
11	Garanti	166
12	Deponering	166
13	Tekniske spesifikasjoner	167

1 Symbolforklaringer

**ADVARSEL!**

Sikkerhetsregel: Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til død eller alvorlig skade.

**FORSIKTIG!**

Sikkerhetsregel: Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til personskader.

**PASS PÅ!**

Hvis man ikke overholder denne regelen, kan det føre til materielle skader og skade funksjonen til produktet.

**MERK**

Utfyllende informasjon om bruk av produktet.

➤ **Handling:** Dette symbolet indikerer at du må gjøre noe. De nødvendige handlingene beskrives trinnvis.

✓ Dette symbolet beskriver resultatet av en handling.

Fig. 1 5, side 3: Denne angivelsen henviser til et element i en illustrasjon, i dette eksemplet til «Posisjon 5 i illustrasjon 1 på side 3».

2 Generelle sikkerhetsregler

Produsenten tar i følgende tilfeller intet ansvar for skader:

- Montasje- eller tilkoblingsfeil
- skader på produktet på grunn av mekanisk påvirkning
- endringer på produktet uten at det er gitt uttrykkelig godkjenning av produsenten
- Bruk til andre formål enn det som er beskrevet i veiledningen

2.1 Grunnleggende sikkerhet



ADVARSEL!

- Bruk kun flytende gass i kategori I₃ (propan/butan). **Ikke** bruk annet drivstoff.



PASS PÅ!

- Bruk apparatet kun til det det er beregnet for.

2.2 Sikkerhet ved bruk av flytende gass



ADVARSEL!

- Hold brennbare stoffer unna varme- og kokeapparater og andre lys- og varmekilder.
- Sammenlign trykkangivelsen på typeskiltet med trykkangivelsen på propan- eller butangassflasken.
- Oppbevar **aldri** flasker med flytende gass på steder uten lufting eller under bakkenivå (traktformede grøfter).
- Utsett ikke flasker med flytende gass for direkte sollys. Temperaturen må ikke overskride 50 °C.

2.3 Sikkerhet ved bruk av apparatet



ADVARSEL!

- **Kvelningsfare!**

Enheten forbrenner flytende gass og forbruker dermed oksygen. Ved bruk i rom er det fare for kvelning på grunn av oksygenmangel.

Bruk apparatet **utelukkende utendørs**..

- Når du merker gasslukt:
 - Lukk gassflaskeventilen, og la den være lukket til feilen er utbedret.
 - Forsøk aldri å finne lekkasjen med en åpen flamme.
- Personer som på grunn av sine fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller på grunn av sin uerfarenhet eller manglende kunnskap, ikke er i stand til å bruke apparatet, må ikke bruke dette apparatet uten oppsyn eller anvisning fra en ansvarlig person.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

- Du må ikke la apparatet stå lenge uten tilsyn mens det er i bruk.
- Bruk lange fyrstikker eller en tilsvarende tenner. Under tenningen må du holde øye med gassåpningene. Ikke tenn brenneren uten å ha direkte øyekontakt med den.
Trekke raskt hånden tilbake når brenneren har tent.
- Bruk egnede klær når du bruker koffertgrillen.
Ikke bruk løstsittende klær som kan ta fyr.
- La koffertgrillen avkjøles til omgivelsestemperatur før du tar i den med hendene.
- Skift ut porøse eller skadede slanger umiddelbart.
- Dyse, injektor eller brenner må aldri endres.

**PASS PÅ!**

- Bruk aldri risten uten oppsamlingsskål.
- Varme appartdeler må ikke komme i kontakt med fett, vann eller andre væsker.
- Transporter aldri apparatet mens det er varmt.

Bruke kokeplatene (kun Classic):

- Bruk kun gryter og panner med plan bunn og en diameter på 10 til 20 cm.
- Ved koking må man passe på at grytene og pannene står støtt.
- Håndtakene på grytene eller pannene må aldri stikke utenfor koffertgrillen. Vend håndtakene innover. På denne måten reduserer man faren for å søle, at brennbare stoffer antennes og alvorlige forbrenninger.
- Vær forsiktig når du varmer opp fett eller olje. Fett og olje kan antennes ved for høy varme.
- Bruk kun tørre grytekluter for å unngå at det dannes damp. Bruk håndduker o. l. i stedet for grytekluter, da de kan fange opp ilden.
- Koffertgrillen må kun brukes under oppsikt. Gryter som koker over kan forårsake røyk og brann.

3 Leveringsomfang

Nr. i fig. 1 og fig. 2 , side 3	Antall	Betegnelse
1	1	Classic: Brenner med koketopp Consul: Infrarød keramikkbrenner
2	2	Injektor (på brenner)
3	1	Oppsamlingsskål med rist
4	1	Grillristholder
5	4	Classic: Bein Consul: Høydejusterbare bein
6	1	Grillspyd
7	2	Kjøttklyper
8	1	Koffert
9	1	Bærehåndtak
10	1	Lås
11	2	Sidedeler
12	2	Kun Consul: Håndtak
13	3	Kun Consul: Stoppebolter
–	2	Skruer og muttere M3
–	1	Skrue og mutter M4
–	1	Bruksanvisning

4 Tilbehør

Fås som tilbehør (ikke inkludert i leveransen):

Betegnelse	Artikkelnr.
Grillavlastningsbord	9103300804
Grillkurv Midi	9103300800
Grillkurv Maxi	9103300801
Batteri-grillmotor (1,5 V)	9103300802
Kombi-grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
Strøm-grillmotor (230 V)	9103300803
Grill-deksel Classic 1 og Consul	9103500360
Grill-deksel Classic 2	9103500361

5 Tiltenkt bruk

Koffertgrillene Classic 1, Classic 2 og Consul fra Dometic er beregnet for mobil bruk utendørs.

Med koffertgrillen Classic 1 og Classic 2 kan man grille og samtidig koke på kokeplatene på oversiden. Koffertgrillen Consul har en infrarød keramikk-brenner, som alternativt kan benyttes som varmestraler. Med en egnet gasslange (følger ikke med i leveransen) kan koffertgrillen kobles til en gassflaske eller til gasskontakten i en bobil.

Koffertgrillen må ikke benyttes i lukkede rom (f.eks. telt eller fortelt) – verken til grilling eller oppvarming. La den bærbare grillen kjøle seg ned før du setter den inn i et telt eller under en markise/et soltak.

6 Teknisk beskrivelse

Koffertgrillen kan legges samemn og er dermed enkel å transportere. Alle enkeltkomponentene får plass i kofferten.

Flytende gass i kategori I₃ (propan/butan) blir brukt som drivstoff.

6.1 Spesifikasjoner til apparatvariantene

Koffertgrillen fås i forskjellige utførelser og tilkoblingsvarianter:

- **Classic 1:** Koffertgrill med tre kokeplater
- **Classic 2:** Koffertgrill med to kokeplater
- **Consul:** Koffertgrill med infrarød-keramikkbrenner med tre brennere og sikkerhetsventil (fig. **8** 1, side 5)

Alle utførelser kan leveres i følgende tilkoblingsvarianter:

- Tilkoblingstrykk 50 mbar
- Tilkoblingstrykk 30 mbar

6.2 Gasstrykk

Du finner tillatt gasstrykk på merkeskiltet på koffertens underdel.

Ulike apparater for tilkobling til gassflaske må drives med en trykk-reduksjonsventil.

Bruk kun trykkreduksjonsventiler som er foreskrevet og tillatt i ditt land.



ADVARSEL! Fare for personskader!

Utgangstrykket til trykkreduksjonsventilen må alltid stemme over ens med tilkoblingstrykket (gasstrykk) til koffertgrillen.

7 Før første gangs bruk

Classic: fig. **1**, side 3

Consul: fig. **2**, side 3

- **På Classic:** Trekk av beskyttelsesfolien på oversiden av brenneren (1).
- Skru håndtaket (9) på underdelen av kofferten med begge skruene M3.
- Fest låsen (10) på lokket til kofferten med skrue M4.
- Rengjør risten og oppsamlings-skålen med et vanlig rengjøringsmiddel.
- **Kun ved tilkobling til gassflasker:**
 - Skaff deg en egnet gasslange og en trykkreduksjonsventil (ingen av disse følger med i leveransen).
 - Koble trykkreduksjonsventilen til den ledige enden på gasslangen.
- **Kun ved tilkobling til gasskontakter:** Skaff deg en egnet gasslange (følger ikke med i leveransen).
- Koble gasslangen til injektoren (2).

Tabell adapter



PASS PÅ! Fare for skade!

Forskriftsmessig drift er kun mulig med adapter (art.nr. 9103300168 eller 9103300169) som er levert av produsenten. Hvis du har spørsmål, henvender du deg til filialen til produsenten i ditt land (du finner adressene på baksiden).

Land	Adapter
D A CH	—
DK E FIN N RUS S	9103300168
Resten av Europa	9103300169

8 Bruk av koffertgrillen

8.1 Sette sammen koffertgrillen

Classic: fig. **3**, side 4

Consul: fig. **4**, side 4

Pass på følgende ved valg av montasjested:

- Plasser koffertgrillen utendørs på et sted med god lufting. Plassen må ikke ligge i en fordypning, dette for å unngå at det samler seg opp gass.
- Underlaget må være fast, jevnt og stabilt.
- Koffertgrillen må stå beskyttet mot vær og vind.
- Koffertgrillen må aldri stå i nærheten av lettantennelige materialer, dette gjelder også når den skal avkjøles. Sørg for å ha en minimumsavstand på 20 cm.
- Følg også sikkerhetsreglene, se kapittel „Sikkerhet ved bruk av flytende gass” på side 153.

➤ Åpne låsen og åpne kofferten (1).

➤ Ta ut alle enkeltkomponentene og legg dem til side.

➤ **Kun Consul:** Still inn føttene (2) til ønsket høyde:

- Skru opp den nedre delen mot urviseren.
- Trekk ut føttene til ønsket lengde.
- Skru fast den nedre delen med urviseren.

➤ Skru fast føttene (2) til koffertunderdelen.

➤ Monter sidedelene:

- Heng sidedelen (3) inn i sporet i koffertens overdel (1) (A).
- Slå det framover.
- Heng sidedelen inn på framsiden av koffertunderdelen (B).
- **Kun Consul:** Skru inn to stoppebolter (10) på innsiden av høyre sidedel og en på innsiden av venstre sidedel (C).



PASS PÅ!

Bruk **aldri** apparatet uten oppsamlingsskål. Hvis man ikke bruker oppsamlingsskålen, kan instruksjonsskiltene i koffertunderdelen bli skitne, bli skadet av varmen og bli uleselige.

- Skyv inn risten **alltid sammen** med oppsamlings-skålen (4) i ønsket høyde.
- Skyv grillspydet (5) inn i føringen til sidedelene ved behov.

8.2 Montere brenner

Classic (fig. 3, side 4)

- Legg brenneren (7) på sidedelene.
- Skyv injektoren (6) inn i brenneren (7) til du hører at den går i lås.

Consul: Montere brenner i grillposisjon (fig. 4, side 4)

- Monter brenneren i grillposisjon:
 - Sett inn boltene til brenneren (7) i grillposisjon vannrett inn i førings-sporene i sidedelene (3). Sidedelene må bøye seg litt fra hverandre når du gjør dette.
 - Heng brenneren inn på de to holdeskruene (10).
 - Før håndtakene (9) inn på boltene til brenneren utenfra.
- Skyv injektoren (6) inn i brenneren (7).
- Fest injektoren med låseklemmen (8).

Consul: Sett brenneren i varmeposisjon (fig. 5, side 5)



ADVARSEL! Fare for forbrenning!

Brenneren blir svært varm under drift. Ta tak i brenneren kun ved håndtakene når den skal settes i varmeposisjon og tilbake.

- Løft brenneren (1) etter håndtakene (2) og vipp den lett bakover (A).
- Trekk brenneren litt framover i føringssporene til bolten (4) ikke lenger er i føringen (3) på brenneren (B).
- Drei brenneren (1) ca. 90°, slik at keramikkflatene (5) peker framover (C).
- Skyv brenneren bakover igjen i føringssporene (D).
- ✓ Brenneren holdes i varmeposisjon av bolten (6).
- For å sette brenneren i grillposisjon igjen, må du gå fram i motsatt rekkefølge.

8.3 Koble koffertgrillen til gassflasken



ADVARSEL! Fare for personskader!

- Bruk kun propan- eller butangassflasker med testet trykk-reduksjonsventil og et hodestykke som passer.
- Sammenlign trykkangivelsen på merkeskiltet med trykkangivelsen på trykkreduksjonsventilen.

- Sett gassflasken (fig. 6 1, side 4) loddrett og minimum 50 cm unna koffertgrillen.
- Kontroller om ventilen (fig. 6 2, side 4) til gassflasken er lukket.
- Skru fast trykkreduksjonsventilen (fig. 6 3, side 4) på gassflasken for hånd.
- Påse at gasslangen
 - ikke blir klemt eller skarpt bøyd,
 - ligger i sikker avstand fra brenneren.
- Etter at apparatet er koblet til gasstilførselen, må du kontrollere at gassledningen er tett med et skumdannende middel, f. eks. såpevann.

8.4 Koble koffertgrillen til gasskontakten

- Stikk gasslangen inn i gasskontakten.
- Påse at gasslangen
 - ikke blir klemt eller skarpt bøyd,
 - ligger i sikker avstand fra brenneren.
- Etter at apparatet er koblet til gasstilførselen, må du kontrollere at gassledningen er tett med et skumdannende middel, f. eks. såpevann.

8.5 Tenne på koffertgrillen



ADVARSEL! Fare for personskader!

- Koffertgrillen må kun brukes under oppsikt.
- Tenn på brenneren **like** etter at gasstilførselen er åpnet. Hvis man ikke gjør det, kan det samle seg opp gass i brennerområdet, og det kan oppstå utpuffing.
- Hele tenningen må være synlig ovenfra, og den må ikke tildekkes av gryter som er satt på.

**MERK**

- Under drift kan man merke et svakt sus som skyldes gass som strømmer ut. Dette er imidlertid helt ufarlig.
- Ved første gangs bruk kan det utvikle seg røyk. Dette skyldes forbrante rester av maskinfett, og opphører etter ca. 10 minutter.
- **Classic:** Stålplaten i rustfritt stål på brenneren blir blålig på grunn av de høye temperaturene. Dette påvirker ikke apparatets funksjon og kvaliteten på materialet.

Classic

- Åpne gasstilførselen.
- Tenn deretter **omgående** brenneren med en lang fyrstikke eller en annen egnet tenninnretning ved gassåpningen (fig. **7** 1, side 6). Trekk hånden din tilbake straks brenneren antenner.
- Etter tenning må du kontrollere om brenneren brenner forskriftsmessig: Flammerekken må brenne i hele lengden på begge sider av brennrøret (fig. **7** 2, side 6).

Consul

- Åpne gasstilførselen.
- Trykk sikkerhetaventilen (fig. **8** 1, side 6) og hold den inne.
- Tenn deretter **omgående** brenneren til en keramikkstein med en lang fyrstikke eller en annen egnet tenninnretning ved gassåpningen (fig. **9** 1, side 6). Trekk hånden din tilbake straks brenneren antenner.
- Slipp sikkerhetsventilen etter ca. 10 s.
- Kontroller at brenneren brenner forskriftsmessig: Alle keramikkfeltene (fig. **9** 1, side 6) må brenne, og gløde etter kort tid.

8.6 Grille

Følg disse rådene under grilling:



FORSIKTIG! Fare for forbrenning

- Bruk alltid grillristholderen hvis du ønsker å plassere oppsamlingsskålen og risten høyere eller lavere mens de er varme.
- Ta av grillristholderen under grillingen. Ellers blir den svært varm.

- Reguler temperaturen under grillingen ved å plassere oppsamlingsskålen og risten høyere eller lavere med grillristholderen.
- De øverste sidefestene er egnet for kort, intensiv grilling av biff.
- Bruk **aldri** apparatet uten oppsamlingsskål. Hvis man ikke bruker oppsamlingsskålen, kan instruksjonsskiltene i koffertunderdelen bli skitne, bli skadet av varmen og bli uleselige. Dessuten blir varmen til brenneren bedre utnyttet gjennom oppsamlingsskålen.
- Fest grillmat som f.eks. fjærkre og surret steik på grillspydet med begge kjøttklypene. Sett spydet inn i grillspydholderen.
- For at det skal være enklere å snu steker, kan man bruke grillmotor (tilbehør). Fest først grillmotoren i venstre sidedel ved å føre festeknappen inn i nøkkelhullet. Stikk deretter firkant-spissen på grillspydet inn i åpningen på motoren.
- Ved grilling av spydsteker kan man lage saus av saften som samler seg opp i oppsamlingsskålen.

8.7 Koke (kun Classic)

Følg disse rådene under koking:

- Ikke bruk gryter med buet bunn.
- Bruk kun gryter med en diameter på mellom 10 cm og 20 cm.

8.8 Varmer (kun Consul)

**ADVARSEL! Fare for forbrenning!**

Brenneren blir svært varm under drift. Ta tak i brenneren kun ved håndtakene når den skal settes i varmeposisjon og tilbake.

Følg disse rådene under varming:

- Bruk koffertgrillen i loddrett varmeposisjon for å lage varme for mennesker.
- Brenneren må kun dreies ved hjelp av håndtakene.

8.9 Ta koffertgrillen ut av drift

- Lukk gasstilførselen.
- ✓ Slukk flammene.

8.10 Demontere koffertgrillen

**FORSIKTIG! Fare for forbrenning!**

Koffertgrillen blir svært varm under bruk. La koffertgrillen bli avkjølt før du rengjør eller demonterer og transporterer den.

- Koble koffertgrillen fra gasstilførselen.
- Demonter den avkjølte koffertgrillen.
- Rengjør enkeltkomponentene, se kapittel „Rengjøre koffertgrillen” på side 165.
- Legg enkeltkomponentene i kofferten.
- Lukk kofferten med låsen.

8.11 Bytte gassflaske

**ADVARSEL! Fare for personskader!**

Bytt gassflaske kun når det er god lufting.

Påse at det er noen tennkilder i nærheten.

Bytt gassflasken kun når koffertgrillen er avslått.

- Lukke ventilen på gassflasken helt.
- Skru trykkreduksjonsventilen av gassflasken.
- Kontroller tilstanden til gasslangen.
Bytt slangeledningen hvis den er sprø eller porøs.
- Skru trykkreduksjonsventilen fast på den nye gassflasken for hånd.

9 Utbedring av feil

Kun fagfolk må utføre reparasjoner på den gassførende delen av apparatet.

- Lukk gasstilførselen umiddelbart hvis det oppstår feil.
- Kontroller flere ganger at apparatet er satt riktig sammen, og at delene er uskadet, dette gjelder spesielt gasslange og injektor.
- Bytt skadede deler.
- Ta apparatet i bruk igjen først når alle feilene er utbedret.

10 Rengjøre koffertgrillen

**PASS PÅ!**

Bruk ikke skarpe eller harde hjelpemidler til rengjøring, da det kan skade apparatet.

Bruk vanlige rengjøringsmidler.

- Avkjøl apparatet før rengjøring.
- Rengjør overflatene. Fjern spesielt klebrige rester av fett og olje.
- Ikke bruk dampstråle til å rengjøre apparatet.
- La apparatet tørke før du pakker det inn og lagrer det.

11 Garanti

Lovmessig garantitid gjelder. Hvis produktet skulle være defekt, kontakter du produsentens filial i ditt land (du finner adressene på baksiden av veiledningen) eller til din faghandler.

Ved henvendelser vedrørende reparasjon eller garanti, må du sende med følgende dokumentasjon:

- kopi av kvitteringen med kjøpsdato,
- årsak til reklamasjonen eller beskrivelse av feilen.

12 Deponering

- Lever emballasje til resirkulering så langt det er mulig.
- Når du tar produktet ut av drift for siste gang, må du sørge for å få informasjon om deponeringsforskrifter hos nærmeste resirkuleringsstasjon eller hos din faghandler.

13 Tekniske spesifikasjoner

Betegnelse, tilkoblingstrykk	Artikkelnr.
Koffertgrill Classic 1, 30 mbar	9103300172
Koffertgrill Classic 1, 50 mbar	9103300173
Koffertgrill Classic 2, 30 mbar	9103300174
Koffertgrill Classic 2, 50 mbar	9103300175
Koffertgrill Consul, 30 mbar	9103300164
Koffertgrill Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gassforbruk:	385 g/t
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antall kokeplater:	3
Brennerytelse:	5300 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 544 x 238 mm
Vekt:	10 kg
Test/Sertifikat:	

	Dometic Classic 2
Gassforbruk:	320 g/t
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Antall kokeplater:	2
Brennerytelse:	4300 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 510 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 435 x 238 mm
Vekt:	8 kg
Test/Sertifikat:	

	Dometic Consul
Gassforbruk:	350 g/h
Gasskategori:	Kategori I ₃ , propan/butan
Brennerytelse:	4800 W
Mål:	Koffertgrill lukket: 620 x 128 x 288 mm Oppsamlingsskål med rist: 544 x 238 mm
Vekt:	10 kg
Test/Sertifikat:	

Lue tämä ohje huolellisesti läpi ennen laitteen kiinnittämistä ja käyttöön ottamista ja säilytä ohje. Jos myyt laitteen eteenpäin, anna ohje tällöin edelleen uudelle käyttäjälle.

Tilavuus

1	Symbolien selitys	169
2	Yleisiä turvallisuusohjeita	170
3	Toimituskokonaisuus	173
4	Lisävarusteet	174
5	Määräysten mukainen käyttö	174
6	Tekninen kuvaus	175
7	Ennen ensimmäistä käyttöä	176
8	Laukkugrillin käyttäminen	177
9	Häiriöiden poistaminen	183
10	Laukkugrillin puhdistaminen	183
11	Tuotevastuu	184
12	Hävittäminen	184
13	Tekniset tiedot	185

1 Symbolien selitys



VAROITUS!

Turvallisuusohje: Huomiotta jättäminen voi aiheuttaa hengen-
vaaran tai vakavan loukkaantumisen.



HUOMIO!

Turvallisuusohje: Huomiotta jättäminen voi johtaa loukkaantu-
miseen.



HUOMAUTUS!

Huomiotta jättäminen voi johtaa materiaalivaurioihin ja haitata
tuotteen toimintaa.

**OHJE**

Tuotteen käyttöä koskevia lisätietoja.

► **Menettely:** Tämä symboli ilmaisee, että sinun tulee tehdä jotakin. Tarvittava menettely kuvataan askel askeleelta.

✓ Tämä symboli kuvailee menettelyn tuloksen.

Kuva 1 5, sivulla 3: Tämä tieto viittaa kuvassa olevaan elementtiin, tässä esimerkissä ”kohteeseen 5 kuvassa 1, sivulla 3”.

2 Yleisiä turvallisuusohjeita

Valmistaja ei ota mitään vastuuta vahingoista seuraavissa tapauksissa:

- asennus- tai liitäntävirheet
- tuotteeseen mekaanisen vaikutuksen takia syntyneet vauriot
- tuotteeseen ilman valmistajan nimenomaista lupaa tehdyt muutokset
- käyttö muuhun kuin käyttöohjeessa ilmoitettuun tarkoitukseen

2.1 Perusturvallisuus

**VAROITUS!**

- Käytä ainoastaan kategorian I₃ nestekaasua (propani/butaani). Älä käytä muita polttoaineita.

**HUOMAUTUS!**

- Käytä laitetta ainoastaan sen määräysten mukaiseen tarkoitukseen.

2.2 Turvallisuus nestekaasua käsiteltäessä



VAROITUS!

- Pidä palavat aineet kaukana lämmitys- ja keittolaitteista sekä muista valo- ja lämpölähteistä.
- Vertaa tyyppikilven painetietoja propaani- tai butaanikaasupullon painetietoihin.
- Nestekaasupulloja **ei saa koskaan** säilyttää tuulettamattomissa paikoissa tai maan pinnan alapuolella (suppilomaiset kuopat).
- Suojaa nestekaasupullot suoralta auringonpaisteelta. Lämpötila ei saa ylittää 50 °C:ta.

2.3 Laitteen käyttöturvallisuus



VAROITUS!

- **Tukehtumisvaara!**

Laite polttaa nestekaasua ja kuluttaa tällöin happea. Laitteen käyttäminen sisätiloissa aiheuttaa hapenpuutteesta johtuvan tukehtumisvaaran!

Laitetta **saa käyttää ainoastaan ulkona.**

- Jos havaitset kaasunhajua:
 - Sulje kaasupullon venttiili ja anna sen olla suljettuna, kunnes vika poistetaan.
 - Älä koskaan yritä löytää vuotoa avotulen avulla.
- Henkilöiden, jotka eivät voi käyttää laitetta turvallisesti fyysisten, sensoristen tai psyykkisten taitojensa vuoksi tai kokemattomuuden tai tietämättömyyden vuoksi, ei tulisi käyttää laitetta ilman valvontaa tai vastuullisen henkilön ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Älä jätä laitetta käytön aikana koskaan pidemmäksi aikaa ilman valvontaa.
- Käytä pitkiä tulitikkuja tai sopivaa sytytintä. Katso sytyttäessäsi kaasutuloaukkoihin. Älä sytytä poltinta ilman suoraa katsekontaktia.
Vedä kätesi nopeasti takaisin, kun poltin on syttynyt.
- Huomioi sopiva vaatetus laukkugrillin käytössä.
Varo roikkuvia vaatteita, joihin voisi tarttua tuli.

- Anna laukkugrillin jäähtyä ympäristön lämpötilaan, ennen kuin kosket siihen paljain käsin.
- Vaihda kuluneet tai vaurioituneet letkut.
- Älä tee mitään muutoksia suuttimiin, injektoriin tai polttimeen.

**HUOMAUTUS!**

- Ritilää ei saa käyttää ilman tippa-astiaa.
- Laitteen kuumat osiin ei saisi osua rasvaa, vettä tai muita nesteitä.
- Laitetta ei saa kuljettaa kuumana.

Keittolevyjen käyttö (vain Classic):

- Käytä ainostaan sellaisia kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja ja joiden halkaisija on 10 - 20 cm.
- Huomioi keittäessäsi, että kattilat ja pannut ovat varmasti pysyissä.
- Älä anna kattiloiden tai pannujen kahvojen roikkua laukkugrillin reunojen yli. Käännä kahvat sisäänpäin. Siten vähennetään roiskumisen, syttyvien aineiden ja vakavien palovammojen riskiä.
- Lämmitä rasvaa ja öljyä erittäin varovasti. Rasva ja öljy voivat syttyä, jos lämpötila on liian korkea.
- Käytä ainoastaan kuivia pannulappuja, ettei höyryä pääse muodostumaan. Älä käytä pannulappujen sijasta pyyhkeitä tai vastaavia, koska tuli voi tarttua näihin.
- Älä jätä laukkugrillii koskaan ilman valvontaa. Ylikiehuvat kattilat aiheuttavat savua ja palovaaran.

3 Toimituskokonaisuus

Nro - kuva 1 ja kuva 2 , sivulla 3	Määrä	Nimitys
1	1	Classic: Poltin ja keittolevy Consul: Keraaminen infrapunapoltin
2	2	Injektori (polttimessa)
3	1	Tippa-astia ja ritilä
4	1	Grilliritilän pidike
5	4	Classic: Jalat Consul: Säädetävät jalat
6	1	Grillivarras
7	2	Lihapihdit
8	1	Laukku
9	1	Kantokahva
10	1	Suljin
11	2	Sivuosat
12	2	vain Consul: Kahvat
13	3	vain Consul: Rajoitintappi
–	2	Ruuvit ja mutterit M3
–	1	Ruuvi ja mutteri M4
–	1	Käyttöohje

4 Lisävarusteet

Saatavissa lisävarusteena (ei sisälly toimituskokonaisuuteen):

Nimitys	Tuotenro
Grillin tarjottimet	9103300804
Grillikori Midi	9103300800
Grillikori Maxi	9103300801
Paristikäyttöinen grillimoottori (1,5 V)	9103300802
Yhdistelmä-grillimoottori (1,5 V/230 V)	9103300807
Verkkokäyttöinen grillimoottori (230 V)	9103300803
Grillikansi Classic 1 ja Consul	9103500360
Grillikansi Classic 2	9103500361

5 Määräysten mukainen käyttö

Dometicin laukkugrillit Classic 1, Classic 2 ja Consul on tarkoitettu liikkuvaan käyttöön ulkoilmassa.

Laukkugrilleillä Classic 1 ja Classic 2 voi samaan aikaan grillata ja keittää ruokaa yläpuolen keittolevyillä. Consul-laukkugrillissä on keraaminen infra-punapoltin, jota voi käyttää vaihtoehtoisesti myös säteilylämmittimenä. Laukkugrillin voi liittää vastaavalla kaasuletkulla (ei sisälly toimituskokonaisuuteen) kaasupulloon tai matkailuauton kaasupistorasiaan.

Laukkugrillia ei saa käyttää suljetuissa tiloissa (esim. teltat tai etuteltat) – ei grillaamiseen eikä lämmittämiseen. Anna laukkugrillin jäähtyä kokonaan ennen kuin asetat sen telttaan tai etutelttaan.

6 Tekninen kuvaus

Laukkugrillin voi purkaa ja se on helppo kuljettaa. Kaikille yksittäisosille on tilaa laukussa.

Polttoaineena käytetään kategorian I₃ nestekaasua (propaani/butaani).

6.1 Laitemallien erikoisuudet

Laukkugrilliiä saa erilaisilla varustuksilla ja liitántävaihtoehdoilla.

- **Classic 1:** Laukkugrilli kolmella keittolevyllä
- **Classic 2:** Laukkugrilli kahdella keittolevyllä
- **Consul:** Laukkugrilli, jossa on infrapuna-keramiikkapoltin kolmella keittolueella sekä turvaventtiili (kuva **8** 1, sivulla 6)

Kaikki mallit ovat saatavissa seuraavilla liitántävaihtoehdoilla:

- Liitántäpaine 50 mbar
- Liitántäpaine 30 mbar

6.2 Kaasupaine

Sallittu kaasupaine on ilmoitettu laukun alaosassa olevassa tyyppikilvessä.

Laitemalleja, jotka liitetään kaasupulloon, tulee käyttää paineenalennusventtiilin kanssa.

Käytä ainoastaan maassasi sallittuja ja määrättyjä paineenalennusventtiilejä.



VAROITUS! Loukkaantumisvaara!

Paineenalennusventtiilin lähtöpaineen tulee aina olla sama kuin laukkugrillin liitántäpaineen (kaasupaine).

7 Ennen ensimmäistä käyttöä

Classic: kuva **1**, sivulla 3

Consul: kuva **2**, sivulla 3

- **Classic-mallissa:** Vedä suojakalvo pois polttimen (1) yläpuolelta.
- Ruuvaa kahva (9) molemmilla M3-ruuveilla laukun alaosaan.
- Kiinnitä salpa (10) M4-ruuvilla laukun kanteen.
- Puhdista ritilä ja tippa-astia tavallisella pesuaineella.
- **Ainoastaan liitettäessä kaasupulloihin:**
 - Hanki sopiva kaasuletku ja paineenalennusventtiili (kumpikaan ei sisälly toimituskokonaisuuteen).
 - Liitä paineenalennusventtiili kaasuletkun vapaaseen päähän.
- **Ainoastaan liitettäessä kaasupistorasioihin:** Hanki sopiva kaasuletku (ei sisälly toimituskokonaisuuteen).
- Liitä kaasuletku injektoriin (2).

Taulukko adapterit



HUOMAUTUS! Vaurioitumisvaara!

Asianmukainen käyttö on mahdollista vain valmistajan toimittaman adapterin (tuotenro 9103300168 tai 9103300169) avulla. Jos sinulla on kysyttävää, käänny valmistajan toimipaikan puoleen maassasi (osoitteet takasivulla).

Maa	Adapteri
D A CH	—
DK E FIN N RUS S	9103300168
Muu Eurooppa	9103300169

8 Laukkugrillin käyttäminen

8.1 Laukkugrillin kokoaminen

Classic: kuva **3**, sivulla 4

Consul: kuva **4**, sivulla 4

Noudata pystytyspaikkaa valitessasi seuraavia ohjeita:

- Aseta laukku grillin ulkoilmassa hyvin tuuletettuun paikkaan. Paikka ei saa olla syvennyksessä, ettei kaasu pääse kertymään.
- Alustan tulee olla kiinteä, tasainen ja kestävä.
- Laukkugrillin tulee olla tuulelta suojassa.
- Laukkugrillillä ei saa koskaan pitää syttyvien materiaalien lähettyvillä, ei edes sen jäähtyessä. Pidä aina vähintään 20 cm:n etäisyys.
- Huomioi myös turvallisuusohjeet, katso kappale ”Turvallisuus nestekaasua käsiteltäessä” sivulla 171.

- Avaa salpa ja taita laukku (1) auki.
- Ota kaikki yksittäisosat ulos ja aseta ne sivuun.
- **Vain Consul:** Säädä jalat (2) sopivalle korkeudelle:
 - Ruuvaa alempi osa vastapäivään auki.
 - Vedä jalka sopivaan mittaan.
 - Ruuvaa alempi osa myötäpäivään kiinni.
- Ruuvaa jalat (2) kiinni laukun alaosaan:
- Asenna sivuosat:
 - Ripusta sivuosa (3) laukun yläosan rakoon (1) (A).
 - Taita se eteenpäin.
 - Ripusta sivuosa laukun alaosan sivuosaan (B).
 - **Vain Consul:** Ruuvaa kaksi rajoitintappia (10) oikeanpuoleisen sivuosan sisäpuolelle ja yksi vasemmanpuoleisen sivuosan sisäpuolelle (C).



HUOMAUTUS!

Älä käytä laitetta **koskaan** ilman tippa-astiaa. Laukun alaosan ohjekyltit voivat likaantua, kuumuus voi vaurioittaa niitä ja ne voivat tulla lukukelvottomiksi ilman tippa-astiaa.

- Työnnä ritilä **aina yhdessä** tippa-astian (4) kanssa halutulle korkeudelle.

- Työnnä tarvittaessa grillivarras (5) sivuosien koloihin.

8.2 Polttimen asennus

Classic (kuva 3, sivulla 4)

- Aseta poltin (7) sivuosien päälle.
- Työnnä injektori (6) polttimeen (7), kunnes kuulet sen lukittuvan.

Consul: Polttimen asennus grillausasentoon (kuva 4, sivulla 4)

- Asenna poltin grillausasentoon:
 - Pujota polttimen (7) tappi grillausasentoon vaakasuoraan sivuosien (3) ohjainrakoihin. Tällöin joudut vääntämään sivuosia kevyesti erilleen.
 - Ripusta poltin molempien kannatintappien (10) varaan.
 - Työnnä kahvat (9) ulkopuolelta polttimen tapeille.
- Työnnä injektori (6) polttimeen (7).
- Kiinnitä poltin varmistinklemmarilla (8).

Consul: Polttimen asetus lämmitysasentoon (kuva 5, sivulla 5)



VAROITUS! Palovammavaara!

Poltin tulee käytössä hyvin kuumaksi. Kosketa poltinta ainoastaan kahvoista, kun käännät sitä lämmitysasentoon ja takaisin.

- Nosta poltinta (1) kahvoista (2) ja käännä sitä hieman taaksepäin (A).
- Vedä poltinta hieman eteenpäin ohjainraoissa, kunnes tappi (4) ei ole enää polttimen (B) ohjaimessa (3).
- Käännä poltinta (1) noin 90° niin, että keraamiset pinnat (5) osoittavat eteenpäin (C).
- Työnnä poltin ohjainraoissa takaisin taakse (D).
- ✓ Tappi (6) pitää polttimen lämmitysasennossa.
- Toimi käänteisessä järjestyksessä asettaaksesi polttimen takaisin grillausasentoon.

8.3 Liitä laukku grilli kaasupulloon



VAROITUS! Loukkaantumisvaara!

- Käytä ainoastaan propaani- tai butaani kaasupulloja, joissa on tarkastettu paineenalennusventtiili ja sopiva pääkappale.
- Vertaa tyyppikilven painetietoja paineenalennusventtiilin painetietoihin.

- Aseta kaasupullo (**kuva 6 1, sivulla 4**) pystysuoraan ja vähintään 50 cm:n päähän laukku grillistä.
- Tarkista, onko kaasupullon venttiili (**kuva 6 2, sivulla 4**) kiinni.
- Ruuvaa paineenalennusventtiili (**kuva 6 3, sivulla 4**) käsin tiukasti kaasupulloon.
- Huolehdi siitä, että kaasuletku
 - ei joudu puristuksiin tai taitteelle,
 - on riittävän kaukana polttimesta.
- Kun olet liittänyt laitteen kaasunsyöttöön, tarkasta vaahdottuvalla aineella, ettei kaasuletku vuoda, esim. saippualluoksella.

8.4 Liitä laukku grilli kaasupistorasiaan

- Työnnä kaasuletku kaasupistorasiaan.
- Huolehdi siitä, että kaasuletku
 - ei joudu puristuksiin tai taitteelle,
 - on riittävän kaukana polttimesta.
- Kun olet liittänyt laitteen kaasunsyöttöön, tarkasta vaahdottuvalla aineella, ettei kaasuletku vuoda, esim. saippualluoksella.

8.5 Laukkugrillin sytyttäminen



VAROITUS! Loukkaantumisvaara!

- Älä käytä laukku grilliä koskaan ilman valvontaa.
- Sytytä poltin **välittömästi** kaasunsyötön avaamisen jälkeen. Muutoin kaasu voi kerääntyä polttimen alueelle ja se voi huimahtaa.
- Sytytystilanteen tulee olla avoin ylhäältä eikä sitä saa peittää kattiloilla.

**OHJE**

- Käytön aikana voit kuulla kohinaa, joka johtuu ulosvirtaavasta kaasusta. Tämä on täysin vaaratonta.
- Ensimmäisen käytön aikana voi muodostua savua. Tämä johtuu konerasvan jäänteiden palamisesta ja loppuu noin 10 minuutin kuluttua.
- **Classic:** Polttimen jaloteräksinen pelti värjäytyy siniseksi kuumassa. Tämä ei vaikuta laitteen toimintaan tai materiaalin laatuun.

Classic

- Avaa kaasunsyöttö.
- Sytytä **välittömästi tämän jälkeen** poltin kaasuntuloaukkojen (kuva **7** 1, sivulla 6) luota pitkällä tulitikulla tai muulla sopivalla sytytysvälineellä.
Vedä kätesi pois heti, kun poltin on syttynyt.
- Tarkasta sytyttämisen jälkeen, että poltin palaa asianmukaisesti: Poltinputken (kuva **7** 2, sivulla 6) molemmilla puolilla täytyy palaa rivi liekkejä koko matkalla.

Consul

- Avaa kaasunsyöttö.
- Paina turvaventtiiliä (kuva **8** 1, sivulla 6) ja pidä se painettuna.
- Sytytä **välittömästi tämän jälkeen** poltin keraamisen elementin (kuva **9** 1, sivulla 6) luota pitkällä tulitikulla tai muulla sopivalla sytytysvälineellä.
Vedä kätesi pois heti, kun poltin on syttynyt.
- Päästä turvaventtiili vapaaksi n. 10 s kuluttua.
- Tarkasta, että poltin palaa asianmukaisesti: Kaikkien keraamisten elementtien (kuva **9** 1, sivulla 6) täytyy palaa ja hehkua hetkisen kuluttua.

8.6 Grillaus

Ole hyvä ja noudata seuraavia ohjeita grillauksessa:



HUOMIO! Palovammavaara

- Käytä grilliritilän pidikettä, kun haluat asettaa tippa-astian ja ritilän kuumana korkeammalle tai matalammalle.
- Ota grilliritilän pidike grillauksen aikana pois. Se kuumenee muutoin liikaa.

- Säädä grillatessa lämpötilaa asettamalla tippa-astiaa ja ritilää grilliritilän pidikkeellä alemmas ja ylemmäs.
- Ylemmät sivukiinnikkeet on tarkoitettu pihvien lyhyeen, voimakkaaseen grillaamiseen.
- Älä käytä laitetta **koskaan** ilman tippa-astiaa. Laukun alaosan ohjekyltit voivat likaantua, kuumuus voi vaurioittaa niitä ja ne voivat tulla lukukelvottomiksi ilman tippa-astiaa. Sen lisäksi tippa-astian kautta polttimen lämpö tulee paremmin käyttöön.
- Kiinnitä grillattavat tuotteet, esim. kana tai paisti vartaaseen molemmilla lihapihdeillä. Aseta varras vartaan pidikkeeseen.
- Paisti kääntyy paremmin grillimoottorin avulla (lisävaruste). Kiinnitä ensin vasemman sivun grillimoottori ohjaamalla kiinnitysnupin avainkoloon. Työnnä lopuksi vartaan nelikulmainen kärki moottorin aukkoon.
- Varraspaisteja grillatessa syntyneestä lihanesteestä voi valmistaa oman makunsa mukaisen kastikkeen.

8.7 Keittäminen (vain Classic)

Ole hyvä ja noudata seuraavia ohjeita keittämisessä:

- Älä käytä kupera pohjaisia kattiloita.
- Käytä ainoastaan kattiloita, joiden halkaisija on 10 cm – 20 cm.

8.8 Lämmitys (vain Consul)



VAROITUS! Palovammavaara!

Poltin tulee käytössä hyvin kuumaksi. Kosketa poltinta ainoastaan kahvoista, kun käännät sitä lämmitysasentoon ja takaisin.

Ole hyvä ja noudata seuraavia ohjeita lämmityksessä:

- Käytä laukkugrilliiä pystysuorassa lämmitysasennossa luodaksesi säteilylämpöä ihmisiä varten.
- Käännä poltinta ainoastaan kahvojen avulla.

8.9 Laukkugrillin poistaminen käytöstä

- Sulje kaasunsyöttö.
- ✓ Liekit sammuvat.

8.10 Laukkugrillin purkaminen



HUOMIO! Palovammavaara!

Laukkugrilli kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Anna laukkugrillin jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen ja kuljetat sitä.

- Irrota laukkugrilli kaasunsyötöstä.
- Pura jäähtynyt laukkugrilli osiin.
- Puhdista yksittäisosat (ks. kappale ”Laukkugrillin puhdistaminen” sivulla 183).
- Säilytä yksittäisosia laukussa.
- Sulje laukku salvalla.

8.11 Kaasupullon vaihtaminen

**VAROITUS! Loukkaantumisvaara!**

Vaihda kaasupullo vain hyvin tuuletetussa paikassa.

Huomioi, ettei lähistöllä ole syttymislähteitä.

Vaihda kaasupullo ainoastaan laukkugrillin ollessa pois päältä.

- Sulje kaasupullon venttiili kokonaan.
- Ruuvaa paineenalennusventtiili kaasupullosta pois.
- Tarkasta kaasuletku.
Vaihda letkujohdin, jos materiaali on hapertunut tai se murenee.
- Ruuvaa paineenalennusventtiili tiukasti uuteen kaasupulloon.

9 Häiriöiden poistaminen

Laitteen kaasuajohtavia osia saa korjata ainoastaan alan ammattilainen.

- Sulje kaasunsyöttö heti, jos ilmenee häiriöitä.
- Tarkasta vielä kerran, että laite on koottu oikein ja että osat ovat kunnossa, erityisesti kaasuletku ja injektor.
- Vaihda vaurioituneet osat uusiin.
- Ota laite käyttöön vasta kun kaikki häiriöt on poistettu.

10 Laukkugrillin puhdistaminen

**HUOMAUTUS!**

Älä käytä puhdistamiseen teräviä tai kovia välineitä, koska tämä voi johtaa laitteen vahingoittumiseen.

Käytä tavallisia puhdistusaineita.

- Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistusta.
- Puhdista pinnat. Poista erityisesti tarttuvat rasva- ja öljyjäänteet.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistukseen painepesuria.
- Anna laitteen kuivua, ennen kuin pakkaat ja varastoit sen.

11 Tuotevastuu

Laitetta koskee lakisääteinen takuu-aika. Jos tuote sattuu olemaan viallinen, käänny maasi valmistajan toimipisteen puoleen (osoitteet käyttöohjeen takasivulla) tai ota yhteyttä omaan ammattikauppiaaseesi.

Korjaus- ja takuukäsittelyä varten lähetä mukana seuraavat asiakirjat:

- kopio ostolaskusta, jossa näkyy ostopäivä,
- valitusperuste tai vikakuvaus.

12 Hävittäminen

- Vie pakkausmateriaali mahdollisuuksien mukaan vastaavan kierrätysjätteen joukkoon.
- Jos poistat tuotteen lopullisesti käytöstä, pyydä tietoa sen hävittämistä koskevista määräyksistä lähimmästä kierrätyskeskuksesta tai ammatti-liikkeestäsi.

13 Tekniset tiedot

Nimitys, liitäntäpaine	Tuotenro
Laukkugrilli Classic 1, 30 mbar	9103300172
Laukkugrilli Classic 1, 50 mbar	9103300173
Laukkugrilli Classic 2, 30 mbar	9103300174
Laukkugrilli Classic 2, 50 mbar	9103300175
Laukkugrilli Consul, 30 mbar	9103300164
Laukkugrilli Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Kaasunkulutus:	385 g/h
Kaasukategoria:	Kategoria I ₃ , propaani/butaani
Keittolevyjen lukumäärä:	3
Poltinteho:	5300 W
Mitat:	Laukkugrilli suljettuna: 620 x 128 x 288 mm Tippa-astia ja rutilä: 544 x 238 mm
Paino:	10 kg
Tarkastus/sertifikaatti:	

	Dometic Classic 2
Kaasunkulutus:	320 g/h
Kaasukategoria:	Kategoria I ₃ , propaani/butaani
Keittolevyjen lukumäärä:	2
Poltinteho:	4300 W
Mitat:	Laukkugrilli suljettuna: 510 x 128 x 288 mm Tippa-astia ja rutilä: 435 x 238 mm
Paino:	8 kg
Tarkastus/sertifikaatti:	
	Dometic Consul
Kaasunkulutus:	350 g/h
Kaasukategoria:	Kategoria I ₃ , propaani/butaani
Poltinteho:	4800 W
Mitat:	Laukkugrilli suljettuna: 620 x 128 x 288 mm Tippa-astia ja rutilä: 544 x 238 mm
Paino:	10 kg
Tarkastus/sertifikaatti:	

Por favor, leia atentamente este manual antes da montagem e da colocação em funcionamento e guarde-o num local seguro. Em caso de transmissão do aparelho, entregue o manual ao novo proprietário.

Índice

1	Explicação dos símbolos	187
2	Indicações gerais de segurança	188
3	Material fornecido	191
4	Acessórios	192
5	Utilização adequada	192
6	Descrição técnica.	193
7	Antes da primeira utilização.	194
8	Utilizar o grelhador de mala	195
9	Resolução de falhas	202
10	Limpar o grelhador de mala	203
11	Garantia	203
12	Eliminação	203
13	Dados técnicos	204

1 Explicação dos símbolos



AVISO!

Indicação de segurança: o incumprimento pode provocar a morte ou ferimentos graves.



PRECAUÇÃO!

Indicação de segurança: o incumprimento pode provocar ferimentos.



NOTA!

O incumprimento pode causar danos materiais e pode prejudicar o funcionamento do produto.

**OBSERVAÇÃO**

Informações suplementares sobre a operação do produto.

➤ **Acção:** este símbolo indica que há uma acção a realizar. As acções necessárias são descritas passo a passo.

✓ Este símbolo descreve o resultado de uma acção.

Fig. 1 5, página 3: esta informação refere-se a um elemento presente na figura, neste exemplo para a “posição 5 na figura 1 da página 3”.

2 Indicações gerais de segurança

O fabricante não se responsabiliza por danos nos seguintes casos:

- Erros de montagem ou de conexão
- Danos no produto resultantes de influências mecânicas
- Alterações ao produto sem autorização expressa do fabricante
- Utilização para outras finalidades que não as descritas no manual de instruções

2.1 Princípios básicos de segurança

**AVISO!**

- Utilize apenas gás líquido da categoria I₃ (propano/butano).
Não utilize outros combustíveis.

**NOTA!**

- Utilize o aparelho apenas para a utilização adequada.

2.2 Segurança no manuseamento de gás líquido



AVISO!

- Mantenha as substâncias inflamáveis afastadas dos aparelhos de aquecimento e de cozedura, assim como de outras fontes de luz e de aquecimento.
- Compare a indicação da pressão na chapa de características com a indicação da pressão na garrafa de propano ou de butano.
- **Nunca** guarde as garrafas de gás em locais sem ventilação ou abaixo do nível do solo (cavidades no solo em forma de funil).
- Proteja as garrafas de gás da radiação solar direta. A temperatura não deve exceder os 50°C.

2.3 Segurança durante o funcionamento do aparelho



AVISO!

- **Perigo de asfixia!**

O aparelho queima gás líquido e consome oxigénio. Na utilização em espaços fechados, existe perigo de asfixia por falta de oxigénio.

Utilize o aparelho **exclusivamente no exterior**.

- Se você se aperceber de cheiro de gás:
 - Feche a válvula da garrafa de gás e mantenha-a fechada até o erro ter sido eliminado.
 - Nunca tente encontrar a fuga com uma chama aberta.
- As pessoas (incluindo crianças) que não estão aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido a incapacidade física, sensorial ou mental ou devido à sua inexperiência, não devem utilizar o aparelho sem a supervisão ou as instruções de uma pessoa responsável.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Nunca mantenha o aparelho em funcionamento durante um período de tempo mais prolongado sem supervisão.

- Utilize fósforos compridos ou uma acendalha adequada. Durante o processo de fogueamento, preste atenção às aberturas de saída do gás. Não acenda o queimador sem contacto visual direto.
Retire rapidamente a sua mão assim que o queimador estiver ligado.
- Utilize vestuário apropriado durante a utilização do grelhador de mala.
Não utilize peças de vestuário soltas que poderão apanhar fogo.
- Deixe o grelhador de mala arrefecer à temperatura ambiente antes de lhe tocar com as mãos.
- Substitua imediatamente os tubos porosos ou danificados.
- Nunca modifique o bocal, o injetor nem o queimador.

**NOTA!**

- Nunca utilize a grelha sem a bandeja coletora de suco.
- As peças quentes de aparelhos não devem entrar em contacto com gordura, água nem outros líquidos.
- Nunca transporte o aparelho em estado quente.

Utilização das placas de fogão (apenas Classic):

- Utilize apenas as panelas e as frigideiras com um fundo plano e um diâmetro de 10 a 20 cm.
- Ao cozinhar garanta que as panelas e as frigideiras estão apoiadas com segurança.
- Nunca deixe as pegas das panelas nem das frigideiras ficarem projetadas para fora do grelhador de mala. Vire as pegas para dentro. Deste modo é evitado o perigo de derramamento, da ignição de substâncias inflamáveis e de queimaduras graves.
- Proceda com cuidado quando estiver a aquecer gordura e óleo. A gordura e o óleo poderão inflamar em caso de muito calor.
- Utilize apenas pegas secas para evitar a formação de vapores. Não utilize toalhas de mão ou afins em vez de pegas, uma vez que estas poderão incendiar facilmente.
- Nunca utilize o grelhador de mala sem supervisão. As panelas demasiado cheias poderão provocar fumo e incêndios.

3 Material fornecido

N.º na fig. 1 e fig. 2 , página 3	Quant.	Designação
1	1	Classic: Queimador com placa de fogão Consul: Queimador cerâmico por infravermelhos
2	2	Injetor (no queimador)
3	1	Bandeja coletora de suco com grelha
4	1	Suporte da grelha do grelhador
5	4	Classic: Pernas Consul: Pernas reguláveis em altura
6	1	Espeto do grelhador
7	2	Tenaz para carne
8	1	Mala
9	1	Pega
10	1	Fecho
11	2	Peças laterais
12	2	apenas Consul: Pegas
13	3	apenas Consul: Cavilhas de encosto
–	2	Parafusos e porcas M3
–	1	Parafuso e porca M4
–	1	Manual de instruções

4 Acessórios

Disponível como acessório (não incluído no material fornecido):

Designação	N.º de artigo
Tabuleiros para grelhador	9103300804
Cesto médio para grelhador	9103300800
Cesto grande para grelhador	9103300801
Motor do grelhador a bateria (1,5 V)	9103300802
Motor do grelhador de funcionamento misto (1,5 V/230 V)	9103300807
Motor do grelhador a energia elétrica (230 V)	9103300803
Cobertura do grelhador Classic 1 e Consul	9103500360
Cobertura do grelhador Classic 2	9103500361

5 Utilização adequada

Os grelhadores de mala Classic 1, Classic 2 e Consul da Dometic estão previstos para a utilização móvel ar livre.

Com o grelhador de mala Classic 1 e Classic 2 é possível grelhar ao mesmo tempo que se cozinha nas placas de fogão na parte superior. O grelhador de mala Consul possui um queimador cerâmico por infravermelhos que pode ser utilizado como alternativa ao aquecedor. O grelhador de mala pode ser conectado a uma garrafa de gás ou à tomada de gás de uma autocaravana com um respetivo tubo de gás (não contido no material fornecido).

O grelhador de mala não deve ser utilizado em espaços fechados (por ex. tendas ou toldos) nem que seja para grelhar ou cozinhar. Deixe o grelhador de mala arrefecer totalmente antes de o colocar numa tenda ou de baixo de um toldo.

6 Descrição técnica

O grelhador de mala pode ser desmontado e é fácil de transportar. Todas as peças individuais podem ser encontradas na mala.

Como combustível é utilizado gás líquido da categoria I₃ (propano/butano).

6.1 Especificações das variantes de aparelhos

O grelhador de mala está disponível em diversas variantes de ligação:

- **Classic 1:** Grelhador de mala com três placas de fogão
- **Classic 2:** Grelhador de mala com duas placas de fogão
- **Consul:** Grelhador de mala com queimador cerâmico por infravermelhos com três campos de queimadores e uma válvula de segurança (fig. **8** 1, página 6)

Todas as versões estão disponíveis nas seguintes variantes de conexão:

- Pressão de conexão 50 mbar
- Pressão de conexão 30 mbar

6.2 Pressão do gás

Poderá consultar a pressão do gás na chapa de características na parte de baixo da mala.

As variantes de aparelhos para a conexão a garrafas de gás têm de ser operadas com uma válvula redutora da pressão.

Utilize apenas as válvulas redutoras de pressão prescritas e admissíveis no seu país.



AVISO! Perigo de ferimentos!

A pressão de saída da válvula redutora de pressão tem em todo o caso de coincidir com a pressão de conexão (pressão do gás) do grelhador de mala.

7 Antes da primeira utilização

Classic: fig. **1**, página 3

Consul: fig. **2**, página 3

- **No Classic:** Retire a película de proteção da parte superior do queimador (1).
- Aparafuse a pega (9) com ambos os parafusos M3 à parte inferior da mala.
- Fixe o fecho (10) com o parafuso M4 à tampa da mala.
- Limpe a grelha e a bandeja coletora de suco com um detergente convencional.
- **Apenas na ligação a garrafas de gás:**
 - Utilize um tubo de gás adequado e uma válvula redutora de pressão (ambos não estão contidos no material fornecido).
 - Conecte a válvula redutora de pressão à extremidade livre do tubo de gás.
- **Apenas na ligação a tomadas de gás:** Utilize um tubo de gás adequado (não contido no material fornecido).
- Conecte o tubo de gás ao injetor (2).

Tabela de adaptadores



NOTA! Perigo de danos!

Um funcionamento adequado apenas é possível com um adaptador fornecido pelo fabricante (n.º art. 9103300168 ou 9103300169). Em caso de dúvidas, por favor, entre em contacto com a filial do fabricante no seu país (consulte os endereços no verso).

País	Adaptador
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Restantes países europeus	9103300169

8 Utilizar o grelhador de mala

8.1 Desmontar o grelhador de mala

Classic: fig. 3, página 4

Consul: fig. 4, página 4

Respeite as seguintes indicações durante a escolha do local de instalação:

- Posicione o grelhador de mala no exterior e num sítio bem arejado. O local não se deve encontrar num vale para que não possa haver aí uma acumulação de gás.
- A base tem de ser sólida, plana e resistente.
- O grelhador de mala deve estar na horizontal.
- O grelhador de mala nunca deve estar próximo de materiais facilmente inflamáveis nem mesmo durante o seu arrefecimento. Mantenha uma distância de segurança mínima de 20 cm.
- Respeite também as indicações de segurança, ver capítulo “Segurança no manuseamento de gás líquido” na página 189.

➤ Abra o fecho e desdobre a mala (1).

➤ Retire todas as peças individuais e coloque-as de parte.

➤ **Apenas Consul:** Regule as pernas (2) à altura pretendida:

- Desaperte a parte inferior para a esquerda.
- Puxe o pé para o comprimento pretendido.
- Aperte a parte inferior para a direita.

➤ Enrosque as pernas (2) na parte inferior da mala.

➤ Monte as peças laterais:

- Suspenda a peça lateral (3) nas fendas da parte superior da mala (1) (A).
- Bascule-a para a frente.
- Suspenda a parte lateral no lado dianteiro da parte inferior da mala (B).
- **Apenas Consul:** Enrosque duas cavilhas de encosto (10) na parte inferior da peça lateral da direita e uma cavilha de encosto na parte lateral da esquerda (C).

**NOTA!**

Nunca utilize o aparelho sem bandeja coletora de suco. Sem a bandeja coletora de suco, as advertências localizadas na parte inferior da mala poderão ficar sujas, poderão ficar danificadas devido ao calor ou poderão ficar ilegíveis.

- Empurre a grelha **sempre juntamente** com a bandeja de coletora de suco (4) para a altura pretendida.
- Se necessário, insira o espeto do grelhador (5) na guia das peças laterais.

8.2 Montar o queimador

Classic (fig. 3, página 4)

- Coloque o queimador (7) sobre as peças laterais
- Empurre o injetor (6) no queimador (7) até este engrenar audivelmente.

Consul: Montar o queimador na posição do grelhador (fig. 4, página 4)

- Monte o grelhador na posição do grelhador:
 - Insira as cavilhas do queimador (7) na posição do grelhador horizontalmente nas ranhuras de guia das peças laterais (3). Neste caso, terá de separar ligeiramente as peças laterais.
 - Enganche o queimador em ambas as cavilhas de retenção (10).
 - Encaixe as pegas (9) nas cavilhas do queimador a partir de fora.
- Empurre o injetor (6) no queimador (7).
- Fixe o injetor com a mola de fixação (8).

Consul: Colocar o queimador na posição de aquecimento (fig. 5, página 5)

**AVISO! Perigo de queimaduras!**

O queimador fica muito quente durante o funcionamento. Ao rodar para a posição de aquecimento e para trás, toque no queimador apenas pelas pegas.

- Eleve o queimador (1) pelas pegas (2) e bascule-o ligeiramente para trás (A).
- Retire o queimador um pouco para a frente nas ranhuras de guia até a cavilha (4) deixar de se encontrar na guia (3) do queimador (B).
- Rode o queimador (1) em aproximadamente 90° por forma a que as superfícies cerâmicas (5) apontem para a frente (C).
- Volte a empurrar o queimador para trás nas ranhuras de guia (D).
- ✓ O queimador é suportado pela cavilha (6) na posição de aquecimento.
- Para colocar o queimador na posição do grelhador, proceda na ordem inversa.

8.3 Conectar o grelhador de mala à garrafa de gás



AVISO! Perigo de ferimentos!

- Utilize apenas garrafas de gás propano ou butano com uma válvula redutora de pressão testada e uma peça de topo adequada.
 - Compare a indicação da pressão na chapa de características com a indicação da pressão na válvula redutora de pressão.
- Instale a garrafa de gás (fig. 6 1, página 5) **verticalmente** e, pelo menos, 50 cm afastada do grelhador de mala.
 - Verifique se a válvula (fig. 6 2, página 5) está conectada à garrafa de gás.
 - Enrosque manualmente a válvula redutora de pressão (fig. 6 3, página 5) na nova garrafa de gás.
 - Preste atenção para que o tubo de gás
 - não fique preso nem dobrado,
 - se encontre a uma distância segura do queimador.
 - Após a conexão do aparelho ao abastecimento de gás, verifique a estanqueidade do tubo de gás com um agente formador de espuma, por exemplo, solução de sabão.

8.4 Conectar o grelhador de mala à tomada de gás

- Encaixe o tubo de gás na tomada de gás.
- Preste atenção para que o tubo de gás
 - não fique preso nem dobrado,
 - se encontre a uma distância segura do queimador.
- Após a conexão do aparelho ao abastecimento de gás, verifique a estanqueidade do tubo de gás com um agente formador de espuma, por exemplo, solução saponácea.

8.5 Iniciar o fogo no grelhador de mala



AVISO! Perigo de ferimentos!

- Não utilize o grelhador de mala sem supervisão.
- Fogueie o queimador **imediatamente** após a abertura do abastecimento de gás. Caso contrário, na zona do queimador poderá ocorrer uma acumulação de gás e poderá ser provocada uma explosão.
- Todo o processo de fogueamento tem de ser visível a partir de cima e não pode ser coberto por painéis.



OBSERVAÇÃO

- Durante o funcionamento é perceptível um pequeno ruído que é provocado por uma fuga de gás. No entanto, isto é completamente inofensivo.
- Na primeira utilização pode ocorrer formação de fumo. Tal deve-se aos resíduos queimados da massa lubrificante e irá parar após aprox. 10 min.
- **Classic:** A cor da chapa em aço inoxidável do queimador transformar-se-à numa cor azul devido às temperaturas elevadas. Isto não tem qualquer tipo de influência sobre a função do aparelho e a qualidade do material.

Classic

- Abra o abastecimento de gás.
- **Imediatamente depois**, fogueie o queimador nas aberturas de saída do gás (fig. **7** 1, página 6) com um fósforo comprido ou com outro dispositivo de fogueamento adequado.
Retire a sua mão assim que o queimador estiver ligado.
- Após iniciar o fogo, controle se o queimador está a queimar devidamente. De ambos os lados do tubo do queimador (fig. **7** 2, página 6) a fila de chamas tem de estar viva em todo o comprimento.

Consul

- Abra o abastecimento de gás.
- Prima a válvula de segurança (fig. **8** 1, página 6) e mantenha-a premiada.
- **Imediatamente depois**, fogueie o queimador numa pedra cerâmica (fig. **9** 1, página 6) com um fósforo comprido ou com outro dispositivo de fogueamento adequado.
Retire a sua mão assim que o queimador estiver ligado.
- Solte a válvula de segurança após aprox. 10 seg.
- Controle se o queimador está a queimar devidamente: Todos os campos cerâmicos (fig. **9** 1, página 6) têm de estar vivos e queimar passado pouco tempo.

8.6 Grelhar

Por favor, respeite as seguintes indicações durante a preparação de grelhados:



PRECAUÇÃO! Perigo de queimaduras

- Utilize sempre o suporte da grelha do grelhador quando pretender colocar a bandeja coletora de suco e a grelha numa posição mais elevada ou baixa em estado quente.
- Retire o suporte da grelha do grelhador durante a preparação de grelhados.
Caso contrário, a mesma aquece demasiado.

- Regule a temperatura durante a preparação de grelhados, colocando a bandeja coletora de suco e a grelha juntamente com o suporte da grelha do grelhador numa posição mais elevada ou mais baixa.
- As recepções laterais superiores são apropriadas para a preparação breve e intensa de grelhados, por exemplo, de bifes.
- **Nunca utilize o aparelho sem** bandeja coletora de suco. Sem a bandeja coletora de suco, as advertências localizadas na parte inferior da mala poderão ficar sujas, poderão ficar danificadas devido ao calor ou poderão ficar ilegíveis.
Além disso, graças à bandeja coletora de suco, o calor ainda será melhor aproveitado.
- Introduza o alimento a confeccionar, por exemplo, aves e rolos de carne com ambas as tenazes no espeto do grelhador. Coloque o espeto no suporte da grelha do grelhador.
- Para uma viragem mais cómoda de assados é adequado o motor do grelhador (acessório). Fixe primeiramente o motor do grelhador na peça lateral da esquerda, introduzindo a cabeça de fixação no orifício da chave. Em seguida, encaixe a ponta quadrada do espeto na abertura do motor.
- Durante a preparação dos grelhados confeccionados em espeto é possível preparar molhos de acordo com cada paladar graças ao suco da carne escorre para a bandeja coletora de suco.

8.7 Preparação culinária (apenas Classic)

Por favor, respeite as seguintes indicações durante as preparações culinárias:

- Não utilize panelas com um fundo abaulado.
- Utilize apenas panelas com um diâmetro entre 10 cm e 20 cm.

8.8 Aquecimento (apenas Consul)



AVISO! Perigo de queimaduras!

O queimador fica muito quente durante o funcionamento. Ao rodar para a posição de aquecimento e para trás, toque no queimador apenas pelas pegas.

Por favor, respeite as seguintes indicações durante o aquecimento:

- Utilize o grelhador de mala em posição de aquecimento vertical para gerar calor para aquecimento das pessoas.
- Rode o queimador exclusivamente com a ajuda das pegas.

8.9 Colocar o grelhador de mala fora de funcionamento

- Feche a alimentação de gás.
- ✓ As chamas extinguem.

8.10 Desmontar o grelhador de mala



PRECAUÇÃO! Perigo de queimaduras!

O grelhador de mala fica muito quente durante a utilização. Deixe o grelhador de mala arrefecer antes de o limpar, desmontar ou transportar.

- Desligue o grelhador de mala do abastecimento de gás.
- Desmonte o grelhador de mala arrefecido.
- Limpe as peças individuais, ver capítulo “Limpar o grelhador de mala” na página 203.
- Guarde as diversas peças na mala.
- Feche a mala com o fecho.

8.11 Substituir a garrafa de gás

**AVISO! Perigo de ferimentos!**

Substitua a garrafa de gás apenas em caso de uma boa ventilação.

Garanta que não existe nenhuma fonte de fogueamento por perto.

Substitua a garrafa de gás apenas se o grelhador de mala estiver desligado.

- Feche totalmente a válvula da garrafa de gás.
- Desenrosque a válvula redutora de pressão da nova garrafa de gás.
- Verifique o estado da mangueira de gás.
Substitua a mangueira caso o material tenha ficado desgastado ou poroso.
- Enrosque manualmente a válvula redutora de pressão na nova garrafa de gás.

9 Resolução de falhas

As reparações na peça condutora de gás deve ser da responsabilidade de eletricitistas.

- Em caso de falhas, desligue imediatamente o abastecimento de gás.
- Verifique mais uma vez se o aparelho está corretamente montado e se as peças estão intatas, em especial, o tubo de gás e o injetor.
- Substitua as peças danificadas.
- Volte a colocar o aparelho em funcionamento apenas quando todas as falhas tiverem sido eliminadas.

10 Limpar o grelhador de mala

**NOTA!**

Não utilize materiais afiados ou duros para a limpeza, uma vez que podem causar danos no aparelho. Utilize detergentes convencionais.

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Limpe as superfícies. Remova, em especial os resíduos de gordura e de óleo aderentes.
- Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para a limpeza do aparelho.
- Deixe o aparelho secar antes do embalamento e o armazenamento.

11 Garantia

É válido o prazo de garantia legal. Se o produto estiver com defeito, por favor, dirija-se à representação do fabricante no seu país (endereço, ver verso do manual) ou ao seu revendedor.

Para fins de reparação ou de garantia, terá de enviar os seguintes documentos em conjunto:

- uma cópia da factura com a data de aquisição,
- um motivo de reclamação ou uma descrição da falha.

12 Eliminação

- Sempre que possível, coloque o material de embalagem no respetivo contentor de reciclagem.
- Para colocar o produto definitivamente fora de funcionamento, informe-se junto do centro de reciclagem mais próximo ou revendedor sobre as disposições de eliminação aplicáveis.

13 Dados técnicos

Designação, pressão de conexão	N.º de artigo
Grelhador de mala Classic 1, 30 mbar	9103300172
Grelhador de mala Classic 1, 50 mbar	9103300173
Grelhador de mala Classic 2, 30 mbar	9103300174
Grelhador de mala Classic 2, 50 mbar	9103300175
Grelhador de mala Consul, 30 mbar	9103300164
Grelhador de mala Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Consumo de gás:	385 g/h
Categoria do gás:	Categoria I ₃ , propano/butano
Quantidade de placas de fogão:	3
Potência do queimador:	5300 W
Dimensões:	Grelhador de mala fechado: 620 x 128 x 288 mm Bandeja coletora de suco com grelha: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Verificação/certificado:	CE

	Dometic Classic 2
Consumo de gás:	320 g/h
Categoria do gás:	Categoria I ₃ , propano/butano
Quantidade de placas de fogão:	2
Potência do queimador:	4300 W
Dimensões:	Grelhador de mala fechado: 510 x 128 x 288 mm Bandeja coletora de suco com grelha: 435 x 238 mm
Peso:	8 kg
Verificação/certificado:	
	Dometic Consul
Consumo de gás:	350 g/h
Categoria do gás:	Categoria I ₃ , propano/butano
Potência do queimador:	4800 W
Dimensões:	Grelhador de mala fechado: 620 x 128 x 288 mm Bandeja coletora de suco com grelha: 544 x 238 mm
Peso:	10 kg
Verificação/certificado:	

Прочтите данную инструкцию перед монтажом и вводом в эксплуатацию и сохраните ее. В случае передачи прибора передайте инструкцию следующему пользователю.

Оглавление:

1	Пояснение символов	206
2	Общие указания по технике безопасности	207
3	Объем поставки	210
4	Принадлежности	211
5	Использование по назначению	211
6	Техническое описание	212
7	Перед первым использованием	213
8	Использование портативного гриля	214
9	Устранение неисправностей	221
10	Очистка портативного гриля	221
11	Гарантия	221
12	Утилизация	222
13	Технические данные	222

1 Пояснение символов



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Указания по технике безопасности: Несоблюдение может привести к смертельному исходу или тяжелым травмам.



ОСТОРОЖНО!

Указания по технике безопасности: Несоблюдение может привести к травмам.



ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение может привести к повреждениям и нарушить работу продукта.

**УКАЗАНИЕ**

Дополнительная информация по управлению продуктом.

➤ **Действие:** Этот символ указывает на то, что Вы должны выполнить определенное действие. Требуемые действия описываются шаг за шагом.

✓ Этот символ описывает результат действия.

Рис. 1 5, стр. 3: Данное указание обращает Ваше внимание на рисунок, в данном примере на «позицию 5 на рисунке 1 на странице 3».

2 Общие указания по технике безопасности

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб в следующих случаях:

- Ошибки монтажа или подключения
- Повреждения продукта из-за механических воздействий
- Изменения в продукте, выполненные без однозначного разрешения изготовителя
- Использование в целях, отличных от указанных в данной инструкции

2.1 Основные указания по технике безопасности

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Используйте исключительно сжиженный газ категории I₃ (пропан/бутан). **Не** используйте другие горючие вещества.

**ВНИМАНИЕ!**

- Используйте прибор только по назначению.

2.2 Техника безопасности при обращении со сжиженным газом



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Храните горючие материалы вдали от обогревателей и приборов для приготовления пищи, а также от других источников света и тепла.
- Сравните параметры давления на заводской табличке с параметрами давления на баллоне с пропаном или бутаном.
- **Никогда** не храните баллоны со сжиженным газом в непроветриваемых местах или ниже уровня земли (в воронкообразных земляных углублениях).
- Защитите баллоны со сжиженным газом от прямого солнечного излучения. Температура не должна превышать 50 °С.

2.3 Техника безопасности при работе прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

● **Опасность удушья!**

Прибор сжигает сжиженный газ и потребляет при этом кислород. При использовании в помещениях возникает опасность удушья из-за недостатка кислорода.

Эксплуатируйте прибор **исключительно на открытом воздухе**.

- Если пахло газом:
 - Закройте вентиль газового баллона и оставьте его закрытым до устранения неисправности.
 - Никогда не пытайтесь найти утечку с помощью открытого пламени.
- Лица (включая детей), которые в связи с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не в состоянии пользоваться прибором, не должны использовать прибор без постоянного присмотра или инструктажа ответственных за них лиц.
- За детьми необходимо постоянно следить, чтобы не допустить их игры с прибором.
- Никогда не оставляйте прибор при работе надолго без присмотра.

- Используйте длинные спички или соответствующее зажигающее устройство. При зажигании смотрите на отверстия выхода газа. Не зажигайте горелку без непосредственного зрительного контакта.
Быстро уберите руку обратно, как только горелка зажглась.
- При использовании портативного гриля надевайте соответствующую одежду.
Не носите свободную висящую одежду, края которой могут коснуться пламени и загореться.
- Перед прикосновением незащищенными руками дайте портативному грилю охладиться до температуры окружающей среды.
- Сразу же заменяйте пористые и поврежденные шланги.
- Ни в коем случае не изменяйте конструкцию форсунки, инжектора или горелки.

**ВНИМАНИЕ!**

- Никогда не используйте решетку без поддона.
- Горячие части прибора не должны контактировать с жиром, водой или другими жидкостями.
- Никогда не транспортируйте прибор в горячем состоянии.

Использование конфорок (только Classic):

- Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном и диаметром от 10 до 20 см.
- При готовке следите за тем, чтобы кастрюли и сковороды стояли прочно.
- Ручки кастрюли или сковород никогда не должны выступать над портативным грилем. Поверните ручки вниз. Таким образом уменьшается опасность проливания, просыпания и воспламенения горючих веществ и тяжелых ожогов.
- Действуйте осторожно при нагревании жира или масла. Жир и масло могут при сильном жаре воспламениться.
- Используйте только сухие кухонные тряпки-прихватки во избежание образования пара. Не используйте вместо прихваток полотенца и т. п., т. к. они могут коснуться пламени и загореться.

- Никогда не используйте портативный гриль без присмотра. Перелившиеся через край кастрюли могут вызвать дым и пожар.

3 Объем поставки

№ на рис. 1 и рис. 2 , стр. 3	Кол-во	Наименование
1	1	Classic: Горелка с конфоркой Consul: Инфракрасная керамическая горелка
2	2	Инжектор (на горелке)
3	1	Поддон с решеткой
4	1	Держатель решетки гриля
5	4	Classic: Нерегулируемые по высоте стойки Consul: Регулируемые по высоте стойки
6	1	Шампур для гриля
7	2	Зажимы для мяса
8	1	Кофр
9	1	Ручка для переноски
10	1	Замок
11	2	Боковые части
12	2	только Consul: ручки
13	3	только Consul: упорные болты
–	2	Винты и гайки М3
–	1	Винт и гайка М4
–	1	Инструкция по эксплуатации

4 Принадлежности

Продается в качестве принадлежности (не входит в объем поставки):

Наименование	Арт. №
Поднос для складывания гриля	9103300804
Корзинка для гриля Midi	9103300800
Корзинка для гриля Maxi	9103300801
Аккумуляторный мотор гриля (1,5 В)	9103300802
Комбинированный мотор гриля (1,5 В/230 В)	9103300807
Сетевой мотор гриля (230 В)	9103300803
Крышка гриля Classic 1 и Consul	9103500360
Крышка гриля Classic 2	9103500361

5 Использование по назначению

Портативные грили Classic 1, Classic 2 и Consul производства фирмы Dometic предназначены для мобильного использования на открытом воздухе.

С помощью портативного гриля Classic 1 и Classic 2 можно одновременно жарить гриль и варить на конфорках на верхней стороне. Портативный гриль Consul имеет инфракрасную керамическую горелку, которая может также использоваться в качестве обогревателя. Портативный гриль можно подключить к газовому баллону или вентилю газопровода кемпера с помощью соответствующего газового шланга (не входит в комплект поставки).

Запрещается использовать портативный гриль в закрытых помещениях (например, палатках или прихожих палаток) — ни для приготовления гриля, ни для обогрева. Перед помещением гриля в палатку или прихожую палатки дайте ему полностью охладиться.

6 Техническое описание

Портативный гриль разбирается и его легко транспортировать. Все детали размещаются в кофре.

В качестве горючего вещества используется сжиженный газ категории I₃ (пропан/бутан).

6.1 Спецификации вариантов прибора

Портативный гриль предлагается в различной конструкции и с разными вариантами подключения:

- **Classic 1:** Портативный гриль с тремя конфорками
- **Classic 2:** Портативный гриль с двумя конфорками
- **Consul:** Портативный гриль с инфракрасной керамической горелкой с тремя полями горения и предохранительным вентилем (рис. **8** 1, стр. 6).

Все модификации могут быть поставлены со следующими вариантами подключения:

- Давление подключения 50 мбар
- Давление подключения 30 мбар

6.2 Давление газа

Допустимое давление газа указано на заводской табличке в нижней части кофра.

Модели прибора для подключения к газовым баллонам должны управляться с помощью редукционного вентиля.

Используйте только редукционные вентили, предписанные и разрешенные в вашей стране.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмирования!

Начальное давление редукционного вентиля должно в любом случае соответствовать давлению подключения (давлению газа) портативного гриля.

7 Перед первым использованием

Classic: рис. **1**, стр. 3

Consul: рис. **2**, стр. 3

- **Для модели Classic:** Снимите защитную пленку с верхней стороны горелки (1).
- Привинтите ручку (9) двумя винтами М3 к нижней части кофра.
- Прикрепите замок (10) с винтом М4 к крышке кофра.
- Очистите решетку и поддон обычным моющим средством.
- **Только при подключении к газовым баллонам:**
 - Используйте подходящий газовый шланг и редукционный вентиль (оба не входят в комплект поставки).
 - Подсоедините редукционный вентиль в свободному концу газового шланга.
- **Только при подключении к вентилям газопровода:** Используйте подходящий газовый шланг (не входит в комплект поставки).
- Подсоедините газовый шланг к инжектору (2).

Таблица адаптеров



ВНИМАНИЕ! Опасность повреждения!

Надлежащая эксплуатация возможно только при использовании поставленного изготовителем адаптера (арт. №. 9103300168 или 9103300169). С вопросами обращайтесь в филиал изготовителя в вашей стране (адреса на оборотной стороне).

Страна	Адаптер
D A CH	—
DK E FIN N RUS S	9103300168
Остальные страны Европы	9103300169

8 Использование портативного гриля

8.1 Монтаж портативного гриля

Classic: рис. **3**, стр. 4

Consul: рис. **4**, стр. 4

При выборе места установки соблюдайте следующие указания:

- Устанавливайте портативный гриль в хорошо проветриваемое место. Место не должно находиться в низине, чтобы там не собирался газ.
- Грунтовая поверхность должна быть твердой, ровной и стабильной.
- Портативный гриль должен быть защищен от ветра.
- Портативный гриль никогда не должен располагаться вблизи от легко воспламеняемых веществ, даже при охлаждении. Соблюдайте минимальное расстояние в 20 см.
- Соблюдайте также указания по технике безопасности, приведенные в «Техника безопасности при обращении со сжиженным газом» на стр. 208!

➤ Откройте замок и раскройте кофр (1).

➤ Выньте детали и отложите их в сторону.

➤ **Только Consul:** Установите опорные стойки (2) на нужную высоту:

- Развинтите нижнюю часть против часовой стрелки.
- Выдвините опорную стойку на нужную длину.
- Завинтите нижнюю часть про часовой стрелке.

➤ Привинтите опорные стойки (2) к нижней части кофра.

➤ Выполните монтаж боковых частей:

- Повесьте боковую часть (3) в паз верхней части кофра (1) (A).
- Откиньте ее вперед.
- Прикрепите боковую часть к передней стороне нижней части кофра (B).
- **Только Consul:** Привинтите два упорных болта (10) на внутреннюю сторону правой боковой части и один на внутреннюю сторону левой боковой части (C).

**ВНИМАНИЕ!**

Никогда не используйте прибор без поддона. Без поддона таблички с указаниями могут загрязниться, повредиться от жары и стать нечитаемыми.

- Задвигайте решетку **всегда вместе** с поддоном (4) на нужную высоту.
- При надобности вставьте шампур (5) в направляющую боковых частей.

8.2 Монтаж горелки

Classic (рис. 3, стр. 4)

- Положите горелку (7) на боковые части.
- Вставьте инжектор (6) в горелку (7) до тех пор, пока он не защелкнется.

Consul: Монтаж горелки в положении гриля (рис. 4, стр. 4)

- Выполните монтаж горелки в положении гриля:
 - Вставьте болты горелки (7) в положении гриля горизонтально в направляющие пазы боковых частей (3). При этом боковые части не должны отгибаться друг от друга.
 - Прикрепите горелку за оба упорных болта (10).
 - Установите снаружи ручки (9) на болты горелки.
- Вставьте инжектор (6) в горелку (7).
- Зафиксируйте инжектор предохранительной скобой (8).

Consul: Перемещение горелки в положение обогрева (рис. 5, стр. 5)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожога!**

При работе горелка становится очень горячей. При поворачивании горелки в положения обогрева и обратно держите ее только за ручки.

- Поднимите горелку (1) за ручки (2) и слегка откиньте ее назад (А).

- Потяните горелку в направляющих пазах немного вперед до тех пор, пока болт (4) больше не будет находиться в направляющей (3) на горелке (B).
- Поверните горелку (1) примерно на 90°, чтобы керамические поверхности (5) смотрели вперед (C).
- Вдвиньте горелку в направляющие пазы обратно назад (D).
- ✓ Горелка удерживается болтом (6) в положении обогрева.
- Для того, чтобы переместить горелку снова в положение гриля, действуйте в обратной последовательности.

8.3 Подключение портативного гриля к газовому баллону



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмирования!

- Используйте только баллоны с пропаном или бутаном с проверенным редукционным вентилем и подходящим наконечником.
 - Сравните параметры давления на заводской табличке с параметрами давления на редукционном вентиле.
- Установите газовый баллон (рис. **6** 1, стр. 5) **вертикально** и минимум в 50 см от портативного гриля.
 - Проверьте, закрыт ли вентиль (рис. **6** 2, стр. 5) газового баллона.
 - Привинтите редукционный вентиль (рис. **6** 3, стр. 5) вручную к газовому баллону.
 - Следите за тем, чтобы газовый шланг
 - не был зажат или перегнут,
 - находился на безопасном расстоянии от горелки.
 - После подключения прибора к газу проверьте герметичность линии подачи газа с помощью пенообразующего средства, например, мыльного раствора.

8.4 Подключение портативного гриля к вентилю газопровода

- Вставьте газовый шланг в вентиль газопровода.
- Следите за тем, чтобы газовый шланг
 - не был зажат или перегнут,
 - находился на безопасном расстоянии от горелки.
- После подключения прибора к газу проверьте герметичность линии подачи газа с помощью пенообразующего средства, например, мыльного раствора.

8.5 Зажигание портативного гриля



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмирования!

- Не используйте портативный гриль без присмотра.
- Зажигайте горелку **непосредственно** после включения подачи газа. В ином случае газ может скопиться в области горелки, что может привести к вспышке.
- Весь процесс зажигания должен быть виден сверху и не заслонен поставленными кастрюлями.



УКАЗАНИЕ

- Во время работы слышен небольшой шум, вызванный выходящим газом. Однако это совершенно безопасно.
- При первом использовании может возникнуть дым. Это вызвано сгорающими остатками машинного масла и прекратится примерно через 10 мин.
- **Classic:** Нержавеющее железо горелки окрашивается в синеватый цвет из-за высоких температур. Это не оказывает влияния на работу прибора и качество материала.

Classic

- Откройте подачу газа.
- **Непосредственно после этого** зажгите горелку у отверстий выхода газа (рис. **7** 1, стр. 6) с помощью длинной спички или другого пригодного зажигающего устройства.
Уберите руку обратно, как только горелка зажглась.
- Проверьте после зажигания надлежащее горение горелки: По обеим сторонам трубы горелки (рис. **7** 2, стр. 6) должен гореть ряд пламени по всей длине.

Consul

- Откройте подачу газа.
- Нажмите предохранительный вентиль (рис. **8** 1, стр. 6) и держите его нажатым.
- **Непосредственно после этого** зажгите горелку у керамического камня (рис. **9** 1, стр. 6) с помощью длинной спички или другого пригодного зажигающего устройства.
Уберите руку обратно, как только горелка зажглась.
- Отпустите предохранительный вентиль примерно через 10 с.
- Проверьте надлежащее горение горелки: Все керамические поля (рис. **9** 1, стр. 6) должны гореть и вскоре накалиться.

8.6 Приготовление гриля

При приготовлении гриля соблюдайте следующие указания:



ОСТОРОЖНО! Опасность ожога

- Всегда пользуйтесь держателем решетки для гриля, если вы хотите переставить поддон и решетку в горячем состоянии выше или ниже.
 - Во время приготовления гриля снимайте держатель решетки.
Иначе он слишком нагреется.
- Регулируйте температуру гриля, устанавливая поддон и решетку с помощью держателя решетки выше или ниже.
 - Верхние боковые крепления предназначены для быстрого, интенсивного приготовления на гриле стейков.

- **Никогда не** используйте прибор без поддона. Без поддона таблички с указаниями могут загрязниться, повредиться от жара и стать нечитаемыми.
Кроме того, благодаря поддону лучше используется жар горелки.
- Закрепить продукт для гриля, например, птицу или рулет для шашлыка обоими зажимами для мяса на шампуре. Установите шампур в крепление для шампура.
- Для удобного переворачивания жаркого можно использовать мотор для гриля (принадлежности). Закрепите сначала мотор для гриля в левой боковой части, введя крепежную кнопку в замковое отверстие. Затем вставьте четырехгранный конец шампура в отверстие мотора.
- При приготовлении гриля на шампуре можно из сока мяса в поддоне приготовить соусы по вкусу.

8.7 Варка (только Classic)

При варке соблюдайте следующие указания:

- Не используйте кастрюли с выпуклым дном.
- Используйте только кастрюли с диаметром между 10 см и 20 см.

8.8 Обогрев (только Consul)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожога!

При работе горелка становится очень горячей. При поворачивании горелки в положения обогрева и обратно держите ее только за ручки.

При обогреве соблюдайте следующие указания:

- Используйте портативный гриль в вертикальном положении обогрева, чтобы создать тепло для людей.
- Поворачивайте горелку исключительно с помощью ручек.

8.9 Вывод портативного гриля из работы

- Закройте подачу газа.
- ✓ Пламя погаснет.

8.10 Демонтаж портативного гриля



ОСТОРОЖНО! Опасность ожога!

Портативный гриль при использовании очень сильно нагревается. Дайте портативному грилю охладиться перед очисткой, демонтажем или транспортировкой.

- Отсоедините портативный гриль от линии подачи газа.
- Демонтируйте охлажденный портативный гриль.
- Очистите детали, см. «Очистка портативного гриля» на стр. 221.
- Сложите детали в кофр.
- Заприте кофр с помощью замка.

8.11 Замена газового баллона



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травмирования!

Выполняйте замену газового баллона только при хорошем проветривании.

Следите за тем, чтобы в близости не было источника воспламенения.

Выполняйте замену газового баллона только при выключенном портативном гриле.

- Закройте вентиль газового баллона.
- Отвинтите редукционный вентиль от газового баллона.
- Проверьте состояние газового шланга.
Замените шланг, если материал стал ломким или пористым.
- Привинтите редукционный вентиль вручную к новому газовому баллону.

9 Устранение неисправностей

Ремонт газопроводящей части прибора разрешается выполнять только квалифицированным специалистам.

- При неисправностях сразу закройте подачу газа.
- Проверьте еще раз, правильно ли собран прибор и не повреждены ли детали, в особенности газовый шланг и инжектор.
- Замените поврежденные детали.
- Вводите прибор снова в работу только когда устранены все неисправности.

10 Очистка портативного гриля



ВНИМАНИЕ!

Не использовать для очистки острые или твердые инструменты, т. к. это может привести к повреждениям прибора. Используйте обычные средства для очистки.

- Дайте прибору охладиться перед очисткой.
- Очистите поверхности. Удалите особенно прилипчивые остатки жира и масла.
- Ни в коем случае не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- Перед упаковкой и хранением дайте прибору просохнуть.

11 Гарантия

Действителен установленный законом срок гарантии. Если продукт неисправен, обратитесь в представительство изготовителя в Вашей стране (адреса см. на обратной стороне инструкции) или в торговую организацию.

В целях проведения ремонта или гарантийного обслуживания Вы должны также послать следующие документы:

- копию счета с датой покупки,
- причину рекламации или описание неисправности.

12 Утилизация

- По возможности, выкидывайте упаковочный материал в мусор, подлежащий вторичной переработке.
- Если вы окончательно выводите продукт из эксплуатации, то получите информацию в ближайшем центре по вторичной переработке или в торговой сети о соответствующих предписаниях по утилизации.

13 Технические данные

Наименование, давление подключения	Арт. №
Портативный гриль Classic 1, 30 мбар	9103300172
Портативный гриль Classic 1, 50 мбар	9103300173
Портативный гриль Classic 2, 30 мбар	9103300174
Портативный гриль Classic 2, 50 мбар	9103300175
Портативный гриль Consul, 30 мбар	9103300164
Портативный гриль Consul, 50 мбар	9103300165

	Dometic Classic 1
Потребление газа:	385 г/ч
Категория газа:	Категория I ₃ , пропан/бутан
Число конфорок:	3
Мощность горелки:	5300 Вт
Размеры:	Портативный гриль в закрытом состоянии: 620 x 128 x 288 мм Поддон с решеткой: 544 x 238 мм
Вес:	10 кг
Испытания/сертификат:	

	Dometic Classic 2
Потребление газа:	320 г/ч
Категория газа:	Категория I ₃ , пропан/бутан
Число конфорок:	2
Мощность горелки:	4300 Вт
Размеры:	Портативный гриль в закрытом состоянии: 510 x 128 x 288 мм Поддон с решеткой: 435 x 238 мм
Вес:	8 кг
Испытания/сертификат:	

	Dometic Consul
Потребление газа:	350 г/ч
Категория газа:	Категория I ₃ , пропан/бутан
Мощность горелки:	4800 Вт
Размеры:	Портативный гриль в закрытом состоянии: 620 x 128 x 288 мм Поддон с решеткой: 544 x 238 мм
Вес:	10 кг
Испытания/сертификат:	

Przed instalacją i uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję należy zachować. W razie przekazywania urządzenia należy ją przekazać kolejnemu nabywcy.

Spis treści

1	Objaśnienia symboli	224
2	Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	225
3	Zakres dostawy	228
4	Osprzęt	229
5	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	229
6	Opis techniczny	230
7	Przed pierwszym użyciem	231
8	Użytkowanie grilla walizkowego	232
9	Usuwanie usterek	239
10	Czyszczenie grilla walizkowego	239
11	Gwarancja	239
12	Utylizacja	240
13	Dane techniczne	240

1 Objaśnienia symboli



OSTRZEŻENIE!

Wskazówka dot. bezpieczeństwa: Nieprzestrzeganie może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń ciała.



OSTROŻNIE!

Wskazówka dot. bezpieczeństwa: Nieprzestrzeganie może prowadzić do obrażeń ciała.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie może prowadzić do powstania szkód materialnych i zakłóceń w działaniu produktu.

**WSKAZÓWKA**

Informacje uzupełniające dot. obsługi produktu.

► **Obsługa:** Ten symbol wskazuje, że użytkownik musi podjąć jakieś działanie. Wymagane działania zostały opisane krok po kroku.

✓ Ten symbol opisuje wynik działania.

Rys. 1 5, strona 3: Ten odnośnik wskazuje element na rysunku, w tym przypadku „Pozycję 5 na rysunku 1 na stronie 3”.

2 Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane:

- błędami powstałymi w trakcie montażu lub podłączania
- uszkodzeniem produktu w sposób mechaniczny
- zmianami dokonanymi w produkcie bez wyraźnej zgody producenta
- użytkowaniem w celach innych niż opisane w niniejszej instrukcji

2.1 Podstawowe zasady bezpieczeństwa

**OSTRZEŻENIE!**

- Należy używać jedynie gazu płynnego kategorii I₃ (propan/butan). **Nie wolno** stosować innych paliw.

**UWAGA!**

- Urządzenie należy wykorzystywać zgodnie z jego przeznaczeniem.

2.2 Bezpieczeństwo przy zastosowaniu gazu płynnego



OSTRZEŻENIE!

- Materiały łatwopalne należy przechowywać w odległości od urządzeń grzewczych oraz kuchenek, a także innych źródeł światła i ciepła.
- Należy porównać informacje zawarte na tabliczce znamionowej z informacjami przedstawionymi na butlach propanu lub butanu.
- Butle z gazem płynnym **nigdy** nie mogą być przechowywane w miejscach bez dostępu powietrza lub pod powierzchnią ziemi (w lejkowatych nieckach).
- Butle z gazem płynnym należy chronić przed nasłonecznieniem. Temperatura nie może przekraczać 50°C.

2.3 Bezpieczeństwo podczas eksploatacji urządzenia



OSTRZEŻENIE!

- **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Urządzenie spala gaz płynny i zużywa przy tym tlen. W przypadku użycia w pomieszczeniach występuje niebezpieczeństwo uduszenia się z powodu niedoboru tlenu.

Urządzenia należy używać **wyłącznie na zewnątrz**.

- W przypadku wycucia zapachu gazu należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:
 - Należy zamknąć zawór butli gazowej i pozostawić zamknięty do czasu usunięcia usterki.
 - Nigdy nie należy szukać miejsca nieszczelności przy użyciu otwartego płomienia.
- Osoby (łącznie z dziećmi), które z powodu swych zdolności psychofizycznych, sensorycznych lub intelektualnych bądź niedoświadczenia lub niewiedzy nie są w stanie bezpiecznie używać urządzenia, nie powinny korzystać z niego bez nadzoru odpowiedzialnej osoby.
- Należy dopilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Podczas użytkowania urządzenia nigdy nie należy pozostawiać go bez kontroli przez dłuższy czas.

- Należy używać długich zapalek lub odpowiedniego zapalacza. W trakcie zapalania należy obserwować otwory wylotowe gazu. Nie należy zapalać palnika bez bezpośredniego kontaktu wzrokowego.
Należy szybko wycofać rękę zaraz po odpaleniu palnika.
- Przy użytkowaniu grilla walizkowego należy mieć na sobie odpowiednią odzież.
Nie należy nosić luźnych, powiewnych części garderoby, które mogą zająć się ogniem.
- Przed dotknięciem grilla walizkowego gołymi rękoma należy pozostawić go do ostygnięcia do temperatury otoczenia.
- Popękane lub uszkodzone węże należy natychmiast wymienić.
- Nigdy nie wolno zmieniać dyszy, iniektora lub palnika.

**UWAGA!**

- Nigdy nie należy używać rusztu bez rynienki.
- Gorące części urządzenia nie powinny mieć kontaktu z tłuszczem, wodą lub innymi substancjami płynnymi.
- Nie wolno transportować gorącego urządzenia.

Zastosowanie płyt kuchennych (tylko w urządzeniu typu Classic):

- Należy używać jedynie garnków i patelni o płaskim dnie oraz średnicy od 10 do 20 cm.
- Podczas gotowania należy zwrócić uwagę, aby garnki i patelnie stały stabilnie.
- Uchwyty garnków oraz patelni nie mogą wystawać poza grill walizkowy. Uchwyty należy odwrócić do środka. W ten sposób ograniczone zostanie niebezpieczeństwo rozlania zawartości, zapalenia materiałów łatwopalnych oraz ciężkich oparzeń.
- Należy postępować bardzo ostrożnie w przypadku podgrzewania tłuszczu bądź oleju. Zarówno tłuszcz, jak i olej mogą przy zbyt intensywnym podgrzaniu ulec zapaleniu.
- Aby uniknąć tworzenia się pary wodnej, należy używać jedynie suchych ścierek do garnków. Zamiast ścierek do garnków nie wolno używać ręczników i tym podobnych, ponieważ mogą one ulec zapaleniu.
- Grilla walizkowego nie wolno nigdy używać bez nadzoru. Kipiące garnki mogą spowodować powstanie dymu i pożaru.

3 Zakres dostawy

Nr na rys. rys. 1 i rys. 2 , strona 3	Ilość	Nazwa
1	1	Classic: Palnik z płytą kuchenną Consul: Palnik ceramiczny na podczerwień
2	2	Iniektor (przy palniku)
3	1	Rynienka z rusztem
4	1	Uchwyt do rusztu grillowego
5	4	Classic: Nóżki Consul: Nóżki z regulacją wysokości
6	1	Rożen grillowy
7	2	Uchwyty do mięsa
8	1	Walizka
9	1	Uchwyt do przenoszenia
10	1	Zamek
11	2	Części boczne
12	2	tylko w przypadku Consul: Uchwyty
13	3	tylko w przypadku Consul: Trzpienie do nabijania
–	2	Śruby i nakrętki M3
–	1	Śruba i nakrętka M4
–	1	Instrukcja obsługi

4 Osprzęt

Elementy dostępne jako osprzęt (nieobjęte zakresem dostawy):

Nazwa	Nr produktu
Tace boczne	9103300804
Kosz grillowy midi	9103300800
Kosz grillowy maxi	9103300801
Silnik do grilla akumulatorowy (1,5 V)	9103300802
Silnik do grilla kombi (1,5 V/230 V)	9103300807
Silnik do grilla sieciowy (230 V)	9103300803
Pokrywa do grilla Classic 1 oraz Consul	9103500360
Pokrywa do grilla Classic 2	9103500361

5 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grille walizkowe Classic 1, Classic 2 oraz Consul firmy Dometic są to urządzenia przenośne, przewidziane do użycia na zewnątrz.

Za pomocą grilla walizkowego Classic 1 i Classic 2 można jednocześnie grillować oraz gotować na płytach kuchennych umieszczonych w górnej części. Grill walizkowy Consul jest wyposażony w palnik ceramiczny na podczerwień, który może być opcjonalnie używany jako grzejnik promiennikowy. Grill walizkowy może zostać podłączony za pomocą odpowiedniego przewodu gazowego (nieobjętego zakresem dostawy) do butli gazowej lub instalacji gazowej pojazdu kempingowego.

Grilla walizkowego nie wolno używać w zamkniętych pomieszczeniach (np. w namiotach lub przystawkach namiotowych) – ani w celu grillowania ani podgrzewania. Grill walizkowy należy pozostawić do całkowitego ostygnięcia przed umieszczeniem go w namiocie lub przystawce namiotowej.

6 Opis techniczny

Grill walizkowy jest rozkładalny i łatwy do transportowania. Wszystkie pojedyncze części znajdują się w walizce.

Jako paliwa używany jest gaz płynny kategorii I₃ (propan/butan).

6.1 Specyfikacje wariantów urządzenia

Grill walizkowy jest dostępny w różnych wersjach oraz wariantach przyłączenia.

- **Classic 1:** Grill walizkowy z trzema płytami kuchennymi
- **Classic 2:** Grill walizkowy z dwoma płytami kuchennymi
- **Consul:** Grill walizkowy z palnikiem ceramicznym na podczerwień z trzema płytami kuchennymi oraz zaworem bezpieczeństwa (rys. **8** 1, strona 6)

Wszystkie wersje są dostępne z następującymi wariantami podłączenia:

- Ciśnienie podłączenia 50 mbar
- Ciśnienie podłączenia 30 mbar

6.2 Ciśnienie gazu

Informacja dotycząca dozwolonego ciśnienia gazu jest zamieszczona na tabliczce znamionowej w tylnej części walizki.

Do wariantów urządzenia do podłączenia do butli gazowych należy użyć zaworu redukcyjnego.

Należy stosować wyłącznie zawory redukcyjne dopuszczone do użytku w kraju użytkownika.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!

Ciśnienie wyjściowe zaworu redukcyjnego musi być bezwzględnie zgodne z ciśnieniem przyłączeniowym (ciśnieniem gazu) grilla walizkowego.

7 Przed pierwszym użyciem

Classic: rys. **1**, strona 3

Consul: rys. **2**, strona 3

- **W przypadku wersji Classic:** Należy ściągnąć folię ochronną z górnej części palnika (1).
- Następnie należy przykręcić uchwyt (9) za pomocą obu śrub M3 do dolnej części walizki.
- Zamknięcie (10) należy zamocować za pomocą śruby M4 do pokrywy walizki.
- Należy oczyścić ruszt oraz rynienkę z użyciem zwykłego środka czyszczącego.
- **Tylko w przypadku podłączenia do butli gazowych:**
 - Należy zastosować odpowiedni przewód gazowy oraz zawór redukcyjny (oba elementy nie są objęte zakresem dostawy).
 - Zawór redukcyjny należy podłączyć do wolnej końcówki przewodu gazowego.
- **Tylko w przypadku podłączenia do instalacji gazowych:** Należy zastosować odpowiedni przewód gazowy (nie jest objęty zakresem dostawy).
- Przewód ten należy podłączyć do iniektora (2).

Tabela: Adapter



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Prawidłowe użytkowanie jest możliwe jedynie przy zastosowaniu adaptera dostarczonego przez producenta (nr produktu 9103300168 lub 9103300169). W przypadku pytań należy zwrócić się do oddziału producenta w kraju użytkownika (adresy na odwrocie).

Kraj	Adapter
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Pozostałe kraje Europy	9103300169

8 Użytkowanie grilla walizkowego

8.1 Montaż grilla walizkowego

Classic: rys. **3**, strona 4

Consul: rys. **4**, strona 4

Przy wyborze miejsca ustawienia należy uwzględnić następujące wskazówki:

- Grill walizkowy należy ustawić na zewnątrz, w miejscu ze swobodnym przepływem powietrza. Miejsce to nie może znajdować się w zagłębieniu, aby nie doszło do zebrania się gazu.
- Podłoże musi być twarde, równe oraz stabilne.
- Grill walizkowy musi być osłonięty od wiatru.
- Grilla walizkowego nigdy nie wolno umieszczać w pobliżu łatwopalnych materiałów, również podczas jego chłodzenia. Należy zachować minimalny odstęp od grilla wynoszący 20 cm.
- Należy stosować się do uwag dot. bezpieczeństwa przedstawionych w „Bezpieczeństwo przy zastosowaniu gazu płynnego” na stronie 226.

➤ Należy otworzyć zamek i rozłożyć walizkę (1).

➤ Następnie należy wyjąć z walizki poszczególne elementy.

➤ **Tylko w przypadku wersji Consul:** Nóżki (2) należy ustawić na odpowiednią wysokość:

- Dolną część należy odkręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nóżkę należy wyciągnąć na pożądaną długość.
- Dolną część należy przykręcić w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.

➤ Następnie nóżki (2) należy przykręcić do dolnej części walizki.

➤ Należy zamontować części boczne:

- Część boczną (3) należy zawiesić w szczelinach górnej części walizki (1) (A).
- Należy docisnąć je do przodu.
- Część boczną należy zaczepić z przodu dolnej części walizki (B).
- **Tylko w przypadku wersji Consul:** Należy przykręcić dwa trzpienie (10) od wewnątrz prawej części bocznej oraz od wewnątrz lewej części bocznej (C).

**UWAGA!**

Nigdy nie wolno używać urządzenia bez rynienki. W przypadku nieużycia rynienki tabliczki informacyjne dolnej części walizki mogą ulec zabrudzeniu, zostać uszkodzone przez wysoką temperaturę i stać się nieczytelne.

- Rusz należy wsuwać **zawsze razem** z rynienką (4) na wybranej wysokości.
- W razie potrzeby rożen grilla (5) można umieścić w odpowiednich otworach części bocznych.

8.2 Montaż palnika

Classic (rys. 3, strona 4)

- Palnik (7) należy ułożyć na częściach bocznych.
- Należy wsunąć iniektor (6) w palnik (7) w taki sposób, aż słyszalne będzie jego zatrzasknięcie.

Consul: Montaż palnika w pozycji grilla (rys. 4, strona 4)

- Należy zamontować palnik w pozycji grilla:
 - Trzpienie palnika (7) należy wsunąć poziomo w szczeliny prowadzenia w częściach bocznych (3). Części boczne muszą przy tym być lekko wygięte na zewnątrz.
 - Palnik należy następnie zawiesić na obu trzpieniach podtrzymujących (10).
 - Uchwyty (9) należy wsunąć od zewnątrz na trzpienie palnika.
- Należy wsunąć iniektor (6) w palnik (7).
- Iniektor należy umocować za pomocą klamer zabezpieczających (8).

Consul: Ustawianie palnika w pozycji grzania (rys. 5, strona 5)

**OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Palnik podczas pracy jest bardzo gorący. Palnik można przestawiać na pozycję grzania i z powrotem poprzez obracanie jedynie za pomocą uchwytów.

- Należy podnieść palnik (1) za pomocą uchwytów (2) i lekko odchylić do tyłu (A).

- Następnie palnik należy lekko przesunąć w szczelinach prowadzenia w przód, aż trzpień (4) wysunie się poza wycięcie (3) w palniku (B).
- Palnik (1) należy obrócić o około 90° w taki sposób, aby powierzchnie ceramiczne (5) były zwrócone w przód (C).
- Następnie palnik należy wsunąć ponownie w szczeliny prowadzenia w tył (D).
- ✓ Palnik zostanie zatrzymany przez trzpień (6) w pozycji grzania.
- Aby ustawić palnik ponownie w pozycji grillowania, należy wykonać powyższe działania w odwrotnej kolejności.

8.3 Podłączanie grilla walizkowego do butli gazowej



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!

- Należy używać jedynie butli gazowych z propanem lub butanem ze sprawdzonym zaworem redukcyjnym oraz odpowiednią głowicą.
 - Należy porównać informacje zawarte na tabliczce znamionowej z informacjami przedstawionymi na zaworze redukcyjnym.
-
- Butlę gazową (rys. 6 1, strona 5) należy ustawić **w pozycji pionowej** w odległości przynajmniej 50 m od grill walizkowego.
 - Należy sprawdzić, czy zawór (rys. 6 2, strona 5) butli gazowej jest zamknięty.
 - Zawór redukcyjny (rys. 6 3, strona 5) należy ręcznie przykręcić do butli gazowej.
 - Należy pamiętać, iż przewód gazowy:
 - nie może być zakleszczony lub zgięty,
 - musi znajdować się w bezpiecznej odległości od palnika.
 - Po podłączeniu urządzenia do zasilania gazem należy sprawdzić szczelność przewodów gazowych za pomocą środka spieniającego, np. ługu mydlanego.

8.4 Podłączanie grilla walizkowego do instalacji gazowej

- Przewód gazowy należy wprowadzić do wtyczki instalacji gazowej.
- Należy pamiętać, iż przewód gazowy:
 - nie może być zakleszczony lub zgięty,
 - musi znajdować się w bezpiecznej odległości od palnika.
- Po podłączeniu urządzenia do zasilania gazem należy sprawdzić szczelność przewodów gazowych za pomocą środka spieniającego, np. ługu mydlanego.

8.5 Zapalanie grilla walizkowego



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!

- Grilla walizkowego nie wolno używać bez nadzoru.
- Palnik należy zapalić **natychmiast** po otwarciu dopływu gazu. W przeciwnym razie gaz może zgromadzić się w obszarze palnika i może nastąpić tzw. wyfuknięcie.
- Cała operacja zapalania musi być widzialna od góry i nie może być przesłonięta przez ustawione naczynia.



WSKAZÓWKA

- Podczas pracy słyszalny jest cichy szum, który powodowany jest wypływającym gazem. Jest to jednak całkowicie bezpieczne.
- Przy pierwszym użyciu może pojawić się dym. Będzie on spowodowany spalaniem pozostałości smaru maszynowego i zniknie po ok. 10 minutach.
- **Classic:** Blacha stali szlachetnej palnika zmienia kolor na niebieski z powodu wysokich temperatur. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia oraz jakość materiału.

Classic

- Należy otworzyć dopływ gazu.
- **Bezpośrednio po tym** należy zapalić palnik przy otworach wylotowych gazu (rys. **7** 1, strona 6) za pomocą długiej zapałki lub innego odpowiedniego urządzenia do zapalania.
Należy wycofać rękę zaraz po odpaleniu palnika.
- Po zapaleniu należy sprawdzić, czy palnik pali się w prawidłowy sposób: Po obu stronach rury palnika (rys. **7** 2, strona 6) rząd płomienia musi być widoczny na całej długości.

Consul

- Należy otworzyć dopływ gazu.
- Należy nacisnąć zawór bezpieczeństwa (rys. **8** 1, strona 6) i przytrzymać go.
- **Bezpośrednio po tym** należy zapalić palnik przy kamieniu ceramicznym (rys. **9** 1, strona 6), za pomocą długiej zapałki lub innego odpowiedniego urządzenia do zapalania.
Należy wycofać rękę zaraz po odpaleniu palnika.
- Po około 10 sekundach należy zwolnić zawór bezpieczeństwa.
- Należy sprawdzić, czy palnik pali się w prawidłowy sposób: Wszystkie pola ceramiczne (rys. **9** 1, strona 6) muszą palić się i po chwili zacząć się żarzyć.

8.6 Grillowanie

Podczas grillowania należy stosować się do następujących wskazówek:



OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo oparzenia

- Przy przestawianiu gorącej rynienki i gorącego rusztu na wyższy lub niższy poziom należy zawsze używać uchwytów.
 - Podczas grillowania uchwyty należy usunąć z urządzenia.
W przeciwnym razie ulegną one nagrzaniu.
- Podczas grillowania temperaturę można regulować poprzez przestawianie rynienki i rusztu za pomocą uchwytów na wyższy lub niższy poziom.
 - Najwyższe boczne mocowania są przeznaczone do krótkiego, intensywnego grillowania steków.

- **Nigdy** nie wolno używać urządzenia bez rynienki. W przypadku nieużycia rynienki tabliczki informacyjne dolnej części walizki mogą ulec zabrudzeniu, zostać uszkodzone przez wysoką temperaturę i stać się nieczytelne. Ponadto rynienka umożliwia lepsze wykorzystanie ciepła wytwarzanego przez palnik.
- Grillowane produkty, np. drób lub rolady należy zamocować na rożnie za pomocą oby klamer do mięsa. Następnie rożen należy umieścić w uchwytych.
- W celu łatwego obracania pieczeni można wykorzystać silnik grillowy (akcesoria) Silnik grillowy należy zamocować najpierw przy lewej części bocznej poprzez wprowadzenie gałki mocującej do otworu kluczowego. Następnie kwadratowe ostrze rożna należy wcisnąć w otwór silnika.
- Przy grillowaniu pieczeni z rożna można wykorzystać wyciekły do rynienki sos i po odpowiednim przyprawieniu podać go wraz z mięsem.

8.7 Gotowanie (tylko w urządzeniu typu Classic)

Podczas gotowania należy stosować się do następujących wskazówek:

- Nie należy używać garnków ze sklepionym dnem.
- Należy używać jedynie garnki o średnicy między 10 cm i 20 cm.

8.8 Ogrzewanie (tylko w urządzeniu typu Consul)



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia!

Palnik podczas pracy jest bardzo gorący. Palnik można przestawić na pozycję grzania i z powrotem poprzez obracanie jedynie za pomocą uchwytów.

Podczas ogrzewania należy stosować się do następujących wskazówek:

- Aby wytworzyć ciepło grzewcze dla otoczenia, należy ustawić grill walizkowy w pionowej pozycji grzania.
- Palnik można obracać wyłącznie za pomocą uchwytów.

8.9 Wyłączanie grilla walizkowego

- Należy zamknąć dopływ gazu.
- ✓ Należy zgasić płomienie.

8.10 Demontaż grilla walizkowego



OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo oparzenia!

Grill walizkowy podczas użytkowania bardzo mocno się nagrzewa. Przed jego czyszczeniem, demontażem oraz transportem należy odczekać, aż grill wystygnie.

- Następnie należy odłączyć grill walizkowy od zasilania gazem.
- Ostygnięty grill można rozmontować.
- Poszczególne części należy wyczyścić, zob. „Czyszczenie grilla walizkowego” na stronie 239.
- Następnie części te należy umieścić w walizce.
- Walizkę należy zamknąć za pomocą zamka.

8.11 Wymiana butli gazowej



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń!

Wymiana butli gazowej może być przeprowadzona jedynie przy dobrej wentylacji.

Należy uważać, aby w pobliżu nie znajdowało się żadne źródło zapłonu.

Wymiana butli gazowej może być przeprowadzona jedynie po wyłączeniu grilla walizkowego.

- Należy całkowicie zamknąć zawór butli gazowej.
- Zawór redukcyjny należy odkręcić od butli.
- Należy skontrolować stan przewodu gazowego.
Jeśli materiał byłby szorstki lub porowaty, należy wymienić przewód.
- Zawór redukcyjny należy ręcznie przykręcić do nowej butli gazowej.

9 Usuwanie usterek

Naprawy części przewodzących gaz w urządzeniu mogą być wykonywane jedynie przez specjalistów.

- W przypadku zakłóceń pracy urządzenia należy natychmiast zamknąć dopływ gazu.
- Należy ponownie sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane oraz czy części nie są uszkodzone, w szczególności przewód gazowy oraz iniektor.
- Uszkodzone części należy wymienić.
- Urządzenie można uruchomić ponownie dopiero wówczas, gdy usunięte zostaną wszelkie usterki.

10 Czyszczenie grilla walizkowego



UWAGA!

Do czyszczenia nie należy używać ostrych i twardych środków; mogą one uszkodzić urządzenie.

Należy stosować zwykłe, dostępne na rynku środki czyszczące.

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Należy oczyścić wszystkie powierzchnie. W szczególności należy usunąć resztki tłuszczu i oleju.
- W żadnym razie do czyszczenia urządzenia nie można stosować parowych urządzeń czyszczących.
- Po zapakowaniu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia.

11 Gwarancja

Warunki gwarancji zostały opisane w Karcie Gwarancyjnej dołączonej do produktu.

W celu naprawy lub rozpatrzenia gwarancji konieczne jest przesłanie:

- kopii rachunku z datą zakupu,
- informacji o przyczynie reklamacji lub opisu wady.

12 Utylizacja

- Opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika na śmieci do recyklingu.
- Jeśli produkt nie będzie już dłużej eksploatowany, należy dowiedzieć się w najbliższym zakładzie recyklingu lub w specjalistycznym sklepie, jakie są obowiązujące przepisy dotyczące utylizacji.

13 Dane techniczne

Oznaczenie, ciśnienie przyłączeniowe	Nr produktu
Grill walizkowy Classic 1, 30 mbar	9103300172
Grill walizkowy Classic 1, 50 mbar	9103300173
Grill walizkowy Classic 2, 30 mbar	9103300174
Grill walizkowy Classic 2, 50 mbar	9103300175
Grill walizkowy Consul, 30 mbar	9103300164
Grill walizkowy Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Zużycie gazu:	385 g/h
Kategoria gazu:	Kategoria I ₃ , Propan/Butan
Liczba płyt kuchennych	3
Wydajność palnika:	5300 W
Wymiary:	Grill walizkowy zamknięty: 620 x 128 x 288 mm Rynienka z rusztem: 544 x 238 mm
Waga:	10 kg
Kontrola/certyfikat:	

	Dometic Classic 2
Zużycie gazu:	320 g/h
Kategoria gazu:	Kategoria I ₃ , Propan/Butan
Liczba płyt kuchennych	2
Wydajność palnika:	4300 W
Wymiary:	Grill walizkowy zamknięty: 510 x 128 x 288 mm Rynienka z rusztem: 435 x 238 mm
Waga:	8 kg
Kontrola/certyfikat:	
	Dometic Consul
Zużycie gazu:	350 g/h
Kategoria gazu:	Kategoria I ₃ , Propan/Butan
Wydajność palnika:	4800 W
Wymiary:	Grill walizkowy zamknięty: 620 x 128 x 288 mm Rynienka z rusztem: 544 x 238 mm
Waga:	10 kg
Kontrola/certyfikat:	

Před instalací a uvedením do provozu si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte jej. V případě dalšího prodeje výrobku předejte návod novému uživateli.

Obsah

1	Vysvětlení symbolů	242
2	Všeobecné bezpečnostní pokyny	243
3	Obsah dodávky	246
4	Příslušenství	247
5	Použití v souladu s účelem	247
6	Technický popis	248
7	Před prvním použitím	248
8	Použití kufříkového grilu	250
9	Odstraňování poruch a závad	256
10	Čištění kufříkového grilu	256
11	Záruka	256
12	Likvidace	257
13	Technické údaje	257

1 Vysvětlení symbolů



VÝSTRAHA!

Bezpečnostní pokyny: Následkem nedodržení pokynů mohou být smrtelná nebo vážná zranění.



UPOZORNĚNÍ!

Bezpečnostní pokyny: Následkem nedodržení mohou být úrazy.



POZOR!

Nedodržení pokynů může mít za následek hmotné škody a narušení funkce výrobku.

**POZNÁMKA**

Doplňující informace týkající se obsluhy výrobku.

► **Činnost:** Tento symbol vás vyzývá k tomu, abyste něco učinili. Potřebné činnosti jsou popisovány v příslušném pořadí.

✓ Tento symbol popisuje výsledek určité činnosti.

Obr. 1 5, strana 3: Tento údaj odkazuje na prvek, zobrazený na obrázku. Na tomto příkladu se jedná o „pozici 5 na obrázku 1 na straně 3“.

2 Všeobecné bezpečnostní pokyny

V následujících případech nepřebírá výrobce žádné záruky za škody:

- Chybná montáž nebo chybné připojení
- Poškození výrobku působením mechanických vlivů
- Změna výrobku bez výslovného souhlasu výrobce
- Použití k jiným účelům, než jsou popsány v tomto návodu

2.1 Základní bezpečnost

**VÝSTRAHA!**

- Používejte výhradně zkapalněný plyn kategorie I₃ (propan/butan). **Nepoužívejte žádné jiné palivo.**

**POZOR!**

- Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením tak.

2.2 Bezpečnost při manipulaci se zkapalněným plynem



VÝSTRAHA!

- Chraňte hořlavé látky před topnými přístroji, vařiči a jinými zdroji světla a vysoké teploty.
- Porovnejte údaj o tlaku na typovém štítku s údajem o tlaku na láhvi s propanem nebo butanem.
- **Nikdy** neskladujte láhve se zkapalněným plynem na nevětráných místech nebo pod úrovní podlahy (nálevkovité vybrání v podlaze).
- Chraňte láhve se zkapalněným plynem před přímým slunečním zářením. Teplota nesmí překročit 50 °C.

2.3 Bezpečnost za provozu přístroje



VÝSTRAHA!

- **Nebezpečí udušení!**

Přístroj spaluje zkapalněný plyn a spotřebovává přitom kyslík. Při použití v místnostech hrozí nebezpečí udušení následkem nedostatku kyslíku.

Používejte přístroj **zásadně pouze venku**.

- Pokud cítíte plyn:
 - Uzavřete ventil plynové láhve a nechejte jej uzavřený, dokud nebude závada odstraněna.
 - Nikdy se nepokoušejte vyhledávat netěsnost pomocí otevřeného plamene.
- Osoby (včetně dětí), které z důvodu svých fyzických, senzorických nebo duševních schopností, nebo své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopny bezpečně používat výrobek, nesmějí tento přístroj používat bez dohledu odpovědné osoby nebo bez jejího poučení.
- Děti musejí být pod dohledem tak, aby si s výrobkem nehrály.
- Přístroj za provozu nenechávejte nikdy delší dobu bez dozoru.
- Používejte k zapálení dlouhé zápalky nebo vhodný zapalovač. Při zapalování se dívejte na výstupní otvory plynu. Nezapalujte hořák bez přímého vizuálního kontaktu. Jakmile zapálíte hořák, ihned rychle stáhněte ruku.
- Při použití kufříkového grilu používejte vhodný oděv. Nepoužívejte volně visící části oděvu, které by se mohly vznítit.

- Dříve, než se kufříkového grilu dotknete holýma rukama, nechejte jej vychladnout na okolní teplotu.
- Ihned vyměňte opotřebené nebo porézní hadice.
- Nikdy nepozměňujte trysku, injektor ani hořák.

**POZOR!**

- Nikdy nepoužívejte rošt bez odkapávací nádoby.
- Horké součásti přístroje nesmějí přijít do kontaktu s tukem, vodou nebo jinými kapalinami.
- Nikdy nepřenášejte a nepřpravujte horký přístroj.

Použití varných desek (pouze verze Classic):

- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem o průměru 10 až 20 cm.
- Při vaření dávejte pozor, aby hrnce a pánve stály bezpečně.
- Nikdy nenechávejte rukojeti a ucha hrnců a pánví přechýlat přes kufříkový gril. Rukojeti a ucha otočte dovnitř. Snížíte tak nebezpečí převrácení, vznícení hořlavých látek a vážných popálenin.
- Při rozpalování oleje a tuků postupujte opatrně. Tuk a olej se mohou za příliš vysokých teplot vznítit.
- Používejte pouze suché chňapky, zabráníte tak tvorbě výparů. Nepoužívejte místo chňapek utěrky apod., mohou se vznítit.
- Nikdy nenechávejte kufříkový gril bez dozoru. Překypěním obsahu hrnců může dojít ke vzniku kouře a požáru.

3 Obsah dodávky

Č. na obr. 1 a obr. 2 , strana 3	Množství	Název
1	1	Classic: Hořák s varnou deskou Consul: Infračervený keramický hořák
2	2	Injektor (na hořáku)
3	1	Odkapávací nádoba s roštem
4	1	Držák roštu grilu
5	4	Classic: Nohy Consul: Výškově nastavitelné nohy
6	1	Grilovací jehla
7	2	Vidlice na maso
8	1	Kufr
9	1	Rukojeť
10	1	Zámek
11	2	Bočnice
12	2	Pouze verze Consul: Rukojeti
13	3	Pouze verze Consul: Dorazový čep
–	2	Šrouby a matice M3
–	1	Šroub a matice M4
–	1	Návod k obsluze

4 Příslušenství

Dodávané příslušenství (není součástí dodávky):

Název	Č. výrobku
Odkládací stolek grilu	9103300804
Grilovací koš Midi	9103300800
Grilovací koš Maxi	9103300801
Motor grilu na baterie (1,5 V)	9103300802
Kombinovaný motor grilu (1,5 V/230 V)	9103300807
Síťový motor grilu (230 V)	9103300803
Kryt grilu Classic 1 a Consul	9103500360
Kryt grilu Classic 2	9103500361

5 Použití v souladu s účelem

Kufříkové grily Classic 1, Classic 2 a Consul výrobce Dometic jsou určeny k mobilnímu venkovnímu využití.

Na kufříkovém grilu Classic 1 a Classic 2 můžete současně grilovat a vařit na horních varných deskách. Kufříkový gril Consul je vybaven infračerveným keramickým hořákem, který můžete alternativně použít jako tepelný zářič. Kufříkový gril můžete pomocí vhodné plynové hadice (není součástí dodávky) připojit k plynové láhvi nebo k plynové přípojce obytného vozidla.

Nepoužívejte kufříkový gril v uzavřených prostorech (např. stany nebo stanové přístřešky) – ani ke grilování, ani k topení. Dříve než postavíte kufříkový gril do stanu nebo do stanového přístřešku, nechte jej zcela vychladnout.

6 Technický popis

Kufříkový gril je rozkládací a jeho přeprava je snadná. V kufru je místo pro všechny jednotlivé součásti.

Jako palivo používejte zkapalněný plyn kategorie I₃ (propan/butan).

6.1 Specifikace variant přístroje

Kufříkový gril je dodáván v různých provedeních a variantách připojení:

- **Classic 1:** Kufříkový gril se třemi varnými deskami
- **Classic 2:** Kufříkový gril se dvěma varnými deskami
- **Consul:** Kufříkový gril s infračerveným keramickým hořákem se třemi hořákovými poli a pojistným ventilem (obr. **8** 1, strana 6)

Všechna provedení jsou dodávána v následujících variantách připojení:

- Přívodní tlak 50 mbar
- Přívodní tlak 30 mbar

6.2 Tlak plynu

Dovolený tlak plynu je uveden na typovém štítku na spodní části kufru.

Varianty přístroje k připojení k plynovým láhvím musejí být používány s tlakovým redukčním ventilem.

Používejte pouze tlakové redukční ventily předepsané a schválené k provozu ve vaší zemi.



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!

Výstupní tlak tlakového redukčního ventilu musí být v každém případě shodný s přívodním tlakem (tlakem plynu) kufříkového grilu.

7 Před prvním použitím

Classic: obr. **1**, strana 3

Consul: obr. **2**, strana 3

- **Provedení Classic:** Sundejte ochrannou fólii z horní strany hořáku (**1**).
- Přišroubujte rukojeť (**9**) oběma šrouby M3 ke spodnímu dílu kufru.
- Upevněte uzávěr (**10**) šroubem M4 k víku kufru.

- Vyčistěte rošt a odkapávací nádobu běžnými čisticími prostředky.
- **Pouze při připojení k plynovým láhvím:**
 - Používejte vhodnou plynovou hadici a tlakový redukční ventil (obojí není součástí dodávky).
 - Připojte tlakový redukční ventil k volnému konci plynové hadice.
- **Pouze při připojení k plynovým přípojkám:** Používejte vhodnou plynovou hadici (není součástí dodávky).
- Připojte plynovou hadici k injektoru (2).

Tabulka adaptérů



POZOR! Nebezpečí poškození!

Řádný provoz je zajištěn pouze při použití výrobcem dodávaného adaptéru (výr. č. 9103300168 nebo 9103300169). V případě dotazů kontaktujte pobočku výrobce ve vaší zemi (adresy viz zadní strana).

Země	Adaptér
(D) (A) (CH)	–
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Zbytek Evropy	9103300169

8 Použití kufříkového grilu

8.1 Smontování kufříkového grilu

Classic: obr. **3**, strana 4

Consul: obr. **4**, strana 4

Při výběru umístění grilu dodržujte následující pokyny:

- Postavte kufříkový gril venku na dobře větrané místo. Místo nesmí být v prohlubni, aby zde nemohlo dojít k hromadění plynu.
- Podklad musí být pevný, rovný a stabilní.
- Kufříkový gril musí být umístěn v závětrří.
- Nikdy nestavte kufříkový gril v blízkosti hořlavých materiálů, ani při chladnutí. Dodržujte minimální vzdálenost 20 cm.
- Dodržujte také bezpečnostní pokyny, viz „Bezpečnost při manipulaci se zkapalněným plynem“ na straně 244.

- Otevřete uzávěr a otevřete kufr (1).
- Vyměňte všechny jednotlivé součásti a rozložte je stranou.
- **Pouze verze Consul:** Nastavte požadovanou výšku noh (2):
 - Šroubujte spodní díl proti směru hodinových ručiček.
 - Vytáhněte nohu na požadovanou délku.
 - Zašroubujte spodní díl ve směru hodinových ručiček.
- Přišroubujte nohy (2) ke spodní části kufru.
- Namontujte boční díly.
 - Zavěste bočnici (3) do drážek v horní části kufru (1) (A).
 - Vyklopte ji dopředu.
 - Zahákněte bočnici za přední stranu spodní části kufru (B).
 - **Pouze verze Consul:** Našroubujte dva dorazové čepy (10) na vnitřní straně pravé bočnice a jeden na vnitřní straně levé bočnice (C).



POZOR!

Nikdy nepoužívejte přístroj **bez** odkapávací nádoby. Bez odkapávací nádoby může dojít ke znečištění informačních štítků na spodní části kufru, vysokou teplotou mohou být štítky poškozeny a mohou být nečitelné.

- Nastavte rošt **vždy společně** s odkapávací nádobou (4) do požadované výšky.
- Podle potřeby zaveďte grilovací jehlu (5) do vodiček v bočnicích.

8.2 Montáž hořáku

Classic (obr. 3, strana 4)

- Položte hořák (7) na bočnice.
- Nasadte injektor (6) do hořáku (7), aby slyšitelně zacvakl.

Consul: Montáž hořáku do pozice pro grilování (obr. 4, strana 4)

- Namontujte hořák do pozice pro grilování:
 - Zaveďte čep hořáku (7) do pozice pro grilování vodorovně do vodicí drážky do bočnic (3). Bočnice se přitom musejí zlehka vychýlit od sebe.
 - Zahákněte hořák do obou přidržovacích čepů (10).
 - Nasadte zvenčí rukojeti (9) na čep hořáku.
- Nasadte injektor (6) do hořáku (7).
- Upevněte injektor pojistnou svorkou (8).

Consul: Montáž hořáku do pozici pro vytápění (obr. 5, strana 5)



VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení!

Hořák je za provozu velmi horký. Při natáčení do polohy k vytápění a zpět se nikdy nedotýkejte hořáku jinde než za rukojetí.

- Zvedněte hořák (1) za rukojeti (2) a mírně jej sklopte dozadu (A).
- Mírně potáhněte hořák ve vodicích drážkách směrem dopředu, dokud se čep (4) nevysune z vodička (3) na hořáku (B).
- Otočte hořák (1) zhruba o 90° tak, aby keramické plochy (5) směřovaly vpřed (C).
- Zasuňte hořák ve vodicích drážkách zpět směrem dozadu (D).
- ✓ Hořák je držen čepem (6) v poloze pro vytápění.
- K přesunutí hořáku zpět do polohy pro grilování postupujte v opačném pořadí.

8.3 Připojení kufříkového grilu k plynové láhvi

**VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!**

- Používejte pouze propanové nebo butanové láhve se zkontrolovaným tlakovým redukčním ventilem a vhodnou hlavicí.
- Porovnejte údaj o tlaku na typovém štítku s údajem o tlaku na tlakovém redukčním ventilu.

- Postavte plynovou láhev (obr. **6** 1, strana 5) **svisle** a minimálně 50 cm od kufříkového grilu.
- Zkontrolujte, zda je ventil (obr. **6** 2, strana 5) plynové láhve uzavřený.
- Našroubujte tlakový redukční ventil (obr. **6** 3, strana 5) rukou na plynovou láhev.
- Dávejte pozor, aby plynová hadice:
 - nebyla přivřená nebo zalomená,
 - byla v bezpečné vzdálenosti od hořáku.
- Po připojení přístroje k přívodu plynu zkontrolujte těsnost plynového vedení pěnivým prostředkem, např. mýdlovým roztokem.

8.4 Připojení kufříkového grilu k plynové přípojce

- Připojte plynovou hadici k plynové přípojce.
- Dávejte pozor, aby plynová hadice
 - nebyla přivřená nebo zalomená,
 - byla v bezpečné vzdálenosti od hořáku.
- Po připojení přístroje k přívodu plynu zkontrolujte těsnost plynového vedení pěnivým prostředkem, např. mýdlovým roztokem.

8.5 Zapálení kufříkového grilu

**VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!**

- Nenechávejte kufříkový gril bez dozoru.
- Zapalte hořák **ihned** po otevření přívodu plynu. V opačném případě se může plyn hromadit v oblasti hořáku a může dojít ke slabému výbušnému vznícení.
- Celý proces zapalování musí být možné pozorovat shora, výhled nesmí být zakrytý postavenými hrnci.

**POZNÁMKA**

- Za provozu je slyšet mírné syčení, způsobené proudícím plynem. To je však zcela bezpečné.
- Při prvním použití se může tvořit kouř. Důvodem je spalování zbytků strojního oleje. Jev zmizí do cca 10 minut.
- **Classic:** Plech hořáku z ušlechtilé oceli se zbarví do modra následkem vysokých teplot. Tento jev nemá vliv na funkci přístroje a na kvalitu materiálu.

Classic

- Otevřete přívod plynu.
- Zapalte **bezprostředně poté** hořák v místech výstupních otvorů plynu (obr. **7** 1, strana 6) dlouhou sirkou nebo jiným vhodným zapalovačem. Jakmile zapálíte hořák, ihned stáhněte ruku.
- Po zapálení zkontrolujte, zda hořák správně hoří: Na obou stranách trubky hořáku (obr. **7** 2, strana 6) musí být řada plamenů po celé délce.

Consul

- Otevřete přívod plynu.
- Stiskněte pojistný ventil (obr. **8** 1, strana 6) a držte jej stisknutý.
- Zapalte **bezprostředně poté** hořák v místě keramického prvku (obr. **9** 1, strana 6) dlouhou sirkou nebo jiným vhodným zapalovačem. Jakmile zapálíte hořák, ihned stáhněte ruku.
- Pojistný ventil po cca 10 sekundách opět uvolněte.
- Zkontrolujte, zda hořák správně hoří: Všechna keramická pole (obr. **9** 1, strana 6) musejí hořet a po krátké chvíli musejí být rozpálená.

8.6 Grilování

Při grilování dodržujte následující pokyny:



UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení

- Používejte vždy držák grilovacího roštu, pokud si přejete přesunout horkou odkapávací nádobu a rošt do vyšší nebo nižší polohy.
 - Během grilování odstraňte držák grilovacího roštu. V opačném případě bude velmi horký.
- Při grilování regulujte teplotu přesouváním odkapávací nádoby a roštu do vyšší nebo nižší polohy.
 - Nejvýše umístěné boční držáky jsou určeny ke krátkému intenzivnímu grilování steaků.
 - Nikdy nepoužívejte přístroj **bez** odkapávací nádoby. Bez odkapávací nádoby může dojít ke znečištění informačních štítků na spodní části kufru, vysokou teplotou mohou být štítky poškozeny a mohou být nečitelné. Kromě toho umožňuje odkapávací nádoba lepší využití teploty hořáku.
 - Upevněte grilované potraviny, např. drůbež a rolády, ke grilovací jehle oběma vidlicemi. Nasaďte jehlici do držáku grilovací jehlice.
 - K pohodlnému otáčení grilovaných potravin je vhodný grilovací motor (příslušenství). Nejprve umístěte grilovací motor do levé bočnice zavedením upevňovacího prvku do tvarového otvoru. Následně zasaďte čtyřhranný hrot grilovací jehlice do otvoru motoru.
 - Při grilování na jehlici můžete použít vytékající šťávu z odkapávací nádoby k přípravě omáček podle vlastní chuti.

8.7 Vaření (pouze verze Classic)

Při vaření dodržujte následující pokyny:

- Nepoužívejte žádné hrnce s klenutým dnem.
- Používejte pouze hrnce o průměru 10 cm až 20 cm.

8.8 Topení (pouze verze Consul)



VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení!

Hořák je za provozu velmi horký. Při natáčení do polohy k vytápění a zpět se nikdy nedotýkejte hořáku jinde než za rukojeti.

Při topení dodržujte následující pokyny:

- Používejte kufříkový gril ve svislé poloze k topení, k vytvoření tepla k ohřívání osob.
- Otáčejte hořák výhradně použitím rukojetí.

8.9 Ukončení použití kufříkového grilu

- Uzavřete přívod plynu.
- ✓ Plameny zhasnou.

8.10 Demontáž kufříkového grilu



UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení!

Kufříkový gril je při použití velmi horký. Dříve než budete kufříkový gril čistit, rozebrat a přepravovat, nechte jej vychladnout.

- Odpojte kufříkový gril od přívodu plynu.
- Rozeberte vychladlý kufříkový gril.
- Vyčistěte jednotlivé součásti, viz „Čištění kufříkového grilu“ na straně 256.
- Uchovejte jednotlivé součásti do kufru.
- Zajistěte kufr pomocí uzavíracího zámku.

8.11 Výměna plynové láhve



VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!

Plynovou láhev vyměňujte pouze při dobrém odvětrávání.

Dávejte pozor, aby nebyl v blízkosti zdroj vznícení.

Plynovou láhev vyměňujte pouze na vypnutém kufříkovém grilu.

- Zcela uzavřete ventil plynové láhve.
- Odšroubujte tlakový redukční ventil z plynové láhve.
- Zkontrolujte stav plynové hadice.
Pokud je materiál hadice zkřehlý nebo porézní, vyměňte hadici.
- Našroubujte tlakový redukční ventil rukou na novou plynovou láhev.

9 Odstraňování poruch a závad

Opravy součástí přístroje s rozvodem plynu smějí provést pouze odborníci.

- V případě poruchy ihned uzavřete přívod plynu.
- Znovu zkontrolujte, zda je přístroj správně sestavený a zda jsou součásti nepoškozené, především pak plynová hadice a injektor.
- Vyměňte poškozené součásti.
- Uvedte přístroj do provozu až po odstranění všech poruch.

10 Čištění kufříkového grilu



POZOR!

Nepoužívejte k čištění žádné tvrdé nebo ostré prostředky, může dojít k poškození přístroje.
Používejte běžné čisticí prostředky.

- Před čištěním nechejte přístroj zcela vychladnout.
- Vyčistěte povrch. Odstraňte především lepkavé zbytky tuků a oleje.
- V žádném případě nepoužívejte k čištění výrobu parní čistič.
- Nechejte přístroj před zabalením a uskladněním vyschnout.

11 Záruka

Na výrobek je poskytována záruka v souladu s platnými zákony. Zjistíte-li, že je výrobek vadný, zašlete jej do pobočky výrobce ve vaší zemi (adresy viz zadní strana tohoto návodu) nebo do specializovanému prodejci.

K vyřízení opravy nebo záruky nezapomeňte odeslat následující dokumenty:

- Kopii účtenky s datem zakoupení,
- Uvedení důvodu reklamace nebo popisu vady.

12 Likvidace

- Obalový materiál likvidujte v odpadu určeném k recyklaci.
- Jakmile výrobek zcela vyřadíte z provozu, informujte se v příslušných recyklačních centrech nebo u specializovaného prodejce o příslušných předpisech o likvidaci odpadu.

13 Technické údaje

Označení, připojovací tlak	Č. výrobku
Kufříkový gril Classic 1, 30 mbar	9103300172
Kufříkový gril Classic 1, 50 mbar	9103300173
Kufříkový gril Classic 2, 30 mbar	9103300174
Kufříkový gril Classic 2, 50 mbar	9103300175
Kufříkový gril Consul, 30 mbar	9103300164
Kufříkový gril Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Spotřeba plynu:	385 g/h
Kategorie plynu:	Kategorie I ₃ , propan/butan
Počet varných desek:	3
Výkon hořáku:	5300 W
Rozměry:	Uzavřený kufříkový gril: 620 x 128 x 288 mm Odkapávací nádoba s roštem: 544 x 238 mm
Hmotnost:	10 kg
Kontrola/certifikát:	

	Dometic Classic 2
Spotřeba plynu:	320 g/h
Kategorie plynu:	Kategorie I ₃ , propan/butan
Počet varných desek:	2
Výkon hořáku:	4300 W
Rozměry:	Uzavřený kufříkový gril: 510 x 128 x 288 mm Odkapávací nádoba s roštem: 435 x 238 mm
Hmotnost:	8 kg
Kontrola/certifikát:	

	Dometic Consul
Spotřeba plynu:	350 g/h
Kategorie plynu:	Kategorie I ₃ , propan/butan
Výkon hořáku:	4800 W
Rozměry:	Uzavřený kufříkový gril: 620 x 128 x 288 mm Odkapávací nádoba s roštem: 544 x 238 mm
Hmotnost:	10 kg
Kontrola/certifikát:	

Pred montážou a uvedením do prevádzky si prosím pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho. V prípade odovzdania prístroja ďalšiemu používateľovi mu odovzdajte aj tento návod.

Obsah

1	Vysvetlenie symbolov	259
2	Všeobecné bezpečnostné upozornenia	260
3	Obsah dodávky	263
4	Príslušenstvo	264
5	Používanie v súlade s určením	264
6	Technický opis	265
7	Pred prvým použitím	266
8	Používanie kufríkového grilu	267
9	Odstraňovanie porúch	272
10	Čistenie kufríkového grilu	273
11	Záruka	273
12	Likvidácia	273
13	Technické údaje	274

1 Vysvetlenie symbolov



VÝSTRAHA!

Bezpečnostný pokyn: Nerešpektovanie môže viesť k smrti alebo k ťažkému zraneniu.



UPOZORNENIE!

Bezpečnostný pokyn: Nerešpektovanie môže viesť k zraneniam.



POZOR!

Nerešpektovanie môže viesť k materiálnym škodám a môže ovplyvniť funkciu zariadenia.

**POZNÁMKA**

Doplňujúce informácie k obsluhu výrobku.

► **Konanie:** Tento symbol vám ukáže, že musíte niečo urobiť. Potrebne konania budú popísane krok za krokom.

✓ Tento symbol popisuje výsledok niektorého konania.

Obr. 1 5, strana 3: Tento údaj poukazuje na prvok v niektorom obrázku, v tomto prípade na „Pol. 5 v Obr. 1 na strane 3“.

2 Všeobecné bezpečnostné upozornenia

Výrobca v nasledujúcich prípadoch nepreberá za škody žiadnu záruku:

- Chyby montáže alebo pripojenia
- Poškodenia produktu mechanickými vplyvmi
- Zmeny produktu bez vyjadreného povolenia výrobcu
- Použitie na iné účely ako sú účely uvedené v návode

2.1 Základy bezpečnosti

**VÝSTRAHA!**

- Používajte výlučne skvapalnený plyn kategórie I₃ (propán/bután). **Nepoužívajte** iné palivo.

**POZOR!**

- Prístroj používajte len v súlade s jeho určeným používaním.

2.2 Bezpečnosť pri manipulácii so skvapalneným plynom



VÝSTRAHA!

- Horľavé látky udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od výhrevných a varných prístrojov a iných zdrojov svetla a tepla.
- Porovnajte údaje o tlaku na typovom štítku s údajmi o tlaku na fľaši s propánom alebo butánom.
- Fľaše so skvapalneným plynom **nikdy** neuchovávajte na nevetraných miestach alebo pod úrovňou podlahy (lievikovité priehlbne v zemi).
- Fľaše so skvapalneným plynom chráňte pred priamym slnečným žiarením. Teplota nesmie presiahnuť 50 °C.

2.3 Bezpečnosť pri prevádzke prístroja



VÝSTRAHA!

● Nebezpečenstvo udusení!

Prístroj spaľuje skvapalnený plyn a pritom spotrebuje kyslík. Ak sa používa v miestnostiach, hrozí nebezpečenstvo udusení následkom nedostatku kyslíka.

Prístroj používajte **výlučne v exteriéri**.

- Ak zacítite zápach plynu:
 - Zatvorte ventil fľaše s plynom a nechajte ho zatvorený až dovedy, kým sa chyba neodstráni.
 - Nikdy sa nepokúšajte zisťovať netesnosť otvoreným plameňom.
- Osoby (vrátane detí), ktoré z dôvodu ich fyzických, zmyslových alebo duševných schopností alebo ich neskúsenosti alebo neznalosti nie sú schopné bezpečne používať tento prístroj, by ho nemali používať bez dozoru alebo poučenia zodpovednou osobou.
- Dohliadajte na deti, aby sa nehrali s prístrojom.
- Prístroj počas prevádzky nikdy nenechávajte dlhší čas bez dozoru.
- Používajte dlhé zápalky alebo vhodný zapaľovač. Počas zapalovania pozerajte na otvory na výstup plynu. Horák nezapaľujte bez priameho zrkového kontaktu.
Hneď po zapálení horáka odťahnite rýchlo ruku preč.

- Pri používaní kufříkového grilu nenoste odstavajúce odevy. Nenoste voľne visiace časti odevu, ktoré by mohli zachytiť oheň.
- Prv než sa kufříkového grilu dotknete holými rukami, nechajte ho vychladnúť na teplotu okolia.
- Pórovité alebo poškodené hadice okamžite vymeňte.
- Nikdy nevykonávajte zmeny na dýzach, injektoroch alebo horákoch.

**POZOR!**

- Nikdy nepoužívajte rošt bez zachytávacej misky.
- Horúce časti prístroja by nemali prísť do styku s tukom, vodou alebo inými tekutinami.
- Prístroj nikdy neprepravujte, keď je horúci.

Používanie varných platní (len Classic):

- Používajte len hrnce a panvice s rovným dnom a priemerom 10 až 20 cm.
- Pri varení dávajte pozor, aby hrnce a panvice stáli bezpečne.
- Rúčky hrncov alebo panvíc nikdy nenechávajte vyčnievať z kufříkového grilu. Rúčky otočte dovnútra. Zníži sa tak nebezpečenstvo vylitia/vysypania, vznietenia zápalných materiálov a ťažkých popálenín.
- Pri ohrievaní masti alebo oleja postupujte opatrne. Masť a olej sa môžu pri príliš vysokej teplote vznietiť.
- Aby ste zabránili vzniku pary, používajte len suchú chňapku. Namiesto chňapky nepoužívajte uteráky alebo podobne, pretože by mohli zachytiť oheň.
- Kufříkový gril nikdy neprevádzkujte bez dozoru. Hrnce s kypiacim obsahom môžu spôsobiť dym a požiar.

3 Obsah dodávky

Č. na obr. 1 až obr. 2 , strane 3	Množstvo	Označenie
1	1	Classic: Horák s varnou zónou Consul: Infračervený keramický horák
2	2	Injektor (na horáku)
3	1	Zachytávacia miska s roštom
4	1	Držiak grilovacieho roštu
5	4	Classic: Nožičky Consul: Výškovo nastaviteľné nožičky
6	1	Grilovací ražeň
7	2	Svorky na mäso
8	1	Kufor
9	1	Rúčka na prenášanie
10	1	Uzáver
11	2	Bočné časti
12	2	len Consul: Pridržiavacie násady
13	3	len Consul: Dorazové kolíky
–	2	Skrutky s maticami M3
–	1	Skrutka a matica M4
–	1	Návod na obsluhu

4 Príslušenstvo

Dostupné ako príslušenstvo (nie je súčasťou dodávky):

Označenie	Č. výrobku
Odkladacia tácka na gril	9103300804
Grilovací kôš Midi	9103300800
Grilovací kôš Maxi	9103300801
Batériový motor grilu (1,5 V)	9103300802
Kombinovaný motor grilu (1,5 V/230 V)	9103300807
Sieťový motor grilu (230 V)	9103300803
Kryt grilu Classic 1 a Consul	9103500360
Kryt grilu Classic 2	9103500361

5 Používanie v súlade s určením

Kufríkové grily Classic 1, Classic 2 a Consul od firmy Dometic sú určené na mobilné používanie v exteriéri.

Na kufríkovom grile Classic 1 a Classic 2 možno grilovať a zároveň na varnej platni na hornej strane variť. Kufríkový gril má infračervený keramický horák, ktorý sa dá alternatívne využiť aj ako tepelný žiarič. Kufríkový gril sa dá pripojiť príslušnou plynovou hadicou (nie je súčasťou dodávky) k fľaši s plynom alebo k plynovej zásuvke obytného prívěsu.

Kufríkový gril sa nesmie používať v uzavretých priestoroch (napr. stan, veranda stanu) – ani na grilovanie ani na vykurovanie. Prv než postavíte kufríkový gril do stanu alebo na verandu stanu, nechajte ho vychladnúť.

6 Technický opis

Kufríkový gril sa dá rozložiť a jednoducho preniesť. Všetky časti majú svoje miesto v kufríku.

Ako palivo sa používa skvapalnený plyn kategórie I₃ (propán/bután).

6.1 Špecifikácie variantov prístroja

Kufríkový gril je dostupný v rôznych vyhotoveniach a variantoch pripojenia:

- **Classic 1:** Kufríkový gril s tromi varnými platňami
- **Classic 2:** Kufríkový gril s dvomi varnými platňami
- **Consul:** Kufríkový gril s infračerveným keramickým horákom s tromi horákovými zónami a bezpečnostným ventilom (obr. **8** 1, strane 6)

Všetky vyhotovenia sa dodávajú s nasledovnými variantmi pripojenia:

- Pripájací tlak 50 mbar
- Pripájací tlak 30 mbar

6.2 Tlak plynu

Prípustný tlak plynu nájdete na typovom štítku na dolnej časti kufra.

Varianty prístroja na pripojenie k fľašiam s plynom sa musia prevádzkovať s redukčným tlakovým ventilom.

Používajte len redukčné tlakové ventily predpísané a povolené vo vašej krajine.



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!

Výstupný tlak redukčného tlakového ventilu sa musí v každom prípade zhodovať s pripájacím tlakom (tlak plynu) kufríkového grilu.

7 Pred prvým použitím

Classic: obr. **1**, strane 3

Consul: obr. **2**, strane 3

- **Pri grile Classic:** Stiahnite ochrannú fóliu z hornej strany horáka (1).
- Naskrutkujte rukoväť (9) obidvomi skrutkami M3 na spodnú časť kufru.
- Upevnite uzáver (10) skrutkou M4 na veko kufru.
- Vyčistite rošt a zachytávaciu miskú bežným čistiacim prostriedkom.
- **Len pri pripojení k fľašiam s plynom:**
 - Použite vhodnú plynovú hadicu a redukčný tlakový ventil (obidva sú súčasťou dodávky).
 - Pripojte redukčný tlakový ventil k voľnému koncu plynovej hadice.
- **Len pri pripojení k plynovým zásuvkám:** Použite vhodnú plynovú hadicu a redukčný tlakový ventil (nie je súčasťou dodávky).
- Pripojte plynovú hadicu k injektoru (2).

Tabuľka - adaptér



POZOR! Nebezpečenstvo poškodenia!

Riadna prevádzka je možná len s adaptérom dodaným výrobcom (č. výrobku 9103300168 alebo 9103300169). V prípade otázok sa obráťte na pobočku výrobcu vo vašej krajine (adresy pozri na zadnej strane).

Krajina	Adaptér
(D) (A) (CH)	—
(DK) (E) (FIN) (N) (RUS) (S)	9103300168
Zvyšok Európy	9103300169

8 Používanie kufríkového grilu

8.1 Inštalácia kufríkového grilu

Classic: obr. **3**, strane 4

Consul: obr. **4**, strane 4

Pri výbere miesta inštalácie dodržiavajte nasledovné pokyny:

- Postavte kufríkový gril v exteriéri na dobre vetranom mieste. Miesto nesmie byť v dolinke, aby sa tam nezhromažďoval plyn.
- Podklad musí byť pevný, rovný a stabilný.
- Kufríkový gril musí byť chránený pred vetrom.
- Kufríkový gril nesmie nikdy stáť v blízkosti ľahko zápalných materiálov, ani počas ochladzovania. Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 20 cm.
- Rešpektujte bezpečnostné upozornenia, pozri „Bezpečnosť pri manipulácii so skvapalneným plynom“ na strane 261.

- Otvorte uzáver a rozložte kufor (1).
- Vyberte jednotlivé časti a dajte ich nabok.
- **Len Consul:** Nastavte nožičky (2) na požadovanú výšku:
 - Naskrutkujte dolnú časť v smere proti chodu hodinových ručičiek.
 - Vytiahnite nožičku na požadovanú dĺžku.
 - Priskrutkujte pevne dolnú časť v smere chodu hodinových ručičiek.
- Nožičky (2) pevne priskrutkujte na dolnú časť kufru.
- Montáž bočných častí:
 - Zaveďte bočnú časť (3) do zárezu v hornej časti kufru (1) (A).
 - Skopte ju dopredu.
 - Zakvačte bočnú časť prednej strany dolnej časti kufru (B).
 - **Len Consul:** Zaskrutkujte dva dorazové kolíky (10) na vnútornej strane pravej bočnej časti a jeden na vnútornej strane ľavej bočnej časti (C).



POZOR!

Prístroj nepoužívajte **nikdy bez** zachytávacej misky. Bez zachytávacej misky sa môžu upozorňujúce štítky na dolnej časti kufru znečistiť, poškodiť teplom a môžu sa stať nečitateľnými.

- Zasuňte rošt **vždy spolu** so zachytávacou miskou (4) do želanej výšky.

- V prípade potreby vsuňte grilovací rošt (5) do vedenia bočných častí.

8.2 Montáž horáka

Classic (obr. 3, strane 4)

- Položte horák (7) na bočné časti.
- Zasuňte injektor (6) do horáka (7) tak, aby počuteľne zapadol.

Consul: Montáž horáka v grilovacej polohe (obr. 4, strane 4)

- Namontujte horák v grilovacej polohe:
 - Prevlečte čap horáka (7) v grilovacej polohe vodorovne do vodiacich zárezov v bočných častiach (3). Pritom musíte bočné časti mierne ohnúť od seba.
 - Zakvačte horák o obidva pridržiavacie kolíky (10).
 - Nasuňte zvonku pridržiavacie násady (9) na čapy horáka.
- Zasuňte injektor (6) do horáka (7).
- Zafixujte injektor zaistovacou svorkou (8).

Consul: Uvedenie horáka do vyhrievacej polohy (obr. 5, strane 5)



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia!

Horák sa pri prevádzke veľmi rozhorúči. Pri otáčaní do vyhrievacej polohy a späť uchopte horák za pridržiavacie násady.

- Nadvihnite horák (1) za pridržiavacie násady (2) a sklopte ho mierne dozadu (A).
- Potiahnite horák vo vodiacich zárezoch trochu dopredu, kým čap (4) nebude vo vedení (3) na horáku (B).
- Otočte horák (1) asi o 90 ° tak, aby keramické plochy (5) smerovali dopredu (C).
- Posuňte horák vo vodiacich zárezoch naspäť dozadu (D).
- ✓ Horák bude pridržiavaný čapom (6) vo vyhrievacej polohe.
- Aby ste horák dostali znova do grilovacej polohy, postupujte v opačnom poradí.

8.3 Pripojenie kufríkového grilu k fľaši s plynom



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!

- Používajte len plynové fľaše s propánom alebo butánom s preskúšaným redukčným tlakovým ventilom a vhodnou hlavou.
- Porovnajte údaje o tlaku na typovom štítku s údajmi o tlaku na redukčnom tlakovom ventile.

- Postavte fľašu s plynom (obr. **6** 1, strane 5) **zvislo** a v minimálnej vzdialenosti 50 cm od kufríkového grilu.
- Skontrolujte, či je ventil (obr. **6** 2, strane 5) fľaše s plynom pripojený.
- Zaskrutkujte pevne rukou redukčný tlakový ventil (obr. **6** 3, strane 5) na fľaši s plynom.
- Dávajte pozor, aby
 - sa plynová hadica nezasekla alebo nezlomila,
 - plynová hadica bola v bezpečnej vzdialenosti od horáka.
- Po pripojení prístroja k zdroju plynu skontrolujte tesnosť plynového vedenia pomocou penivého prostriedku, napr. mydlového lúhu.

8.4 Pripojenie kufríkového grilu k plynovej zásuvke

- Vsuňte plynovú hadicu do plynovej zásuvky.
- Dávajte pozor, aby
 - sa plynová hadica nezasekla alebo nezlomila,
 - plynová hadica bola v bezpečnej vzdialenosti od horáka.
- Po pripojení prístroja k zdroju plynu skontrolujte tesnosť plynového vedenia pomocou penivého prostriedku, napr. mydlového lúhu.

8.5 Zapálenie kufríkového grilu



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!

- Kufríkový gril neprevádzkujte bez dozoru.
- Horák zapáľte **bezprostredne** po otvorení prívodu plynu. V opačnom prípade sa môže plyn nahromadiť v oblasti horáka a môže dôjsť k prudkému vzplanutiu.
- Celý proces zapalovania musí byť zhora viditeľný a nesmie byť zakrytý postavenými hrncami.

**POZNÁMKA**

- Počas prevádzky počuť slabý šum, ktorý je spôsobený prúdiacim plynom. Je to úplne bezpečné.
- Pri prvom použití môže vznikať dym. Spôsobujú ho spaľujúce sa zvyšky maziva stroja a po cca 10 min prestane.
- **Classic:** Plech horáka z ušľachtilej ocele sa sfarbí na modrasťo príliš vysokou teplotou. Nemá to žiaden vplyv na funkciu prístroja a kvalitu materiálu.

Classic

- Otvorte prívod plynu.
- **Bezprostredne potom** zapáľte horák na otvoroch výstupu plynu (obr. **7** 1, strane 6) dlhou zápalkou alebo iným vhodným zapaľovačom. Hneď po zapálení horáka odtiahnite ruku preč.
- Skontrolujte po zapálení, či horák riadne horí: Na oboch stranách rúry horáka (obr. **7** 2, strane 6) musia horieť rady plameňov po celej dĺžke.

Consul

- Otvorte prívod plynu.
- Stlačte bezpečnostný ventil (obr. **8** 1, strane 6) a podržte ho stlačený.
- **Bezprostredne potom** zapáľte horák na keramickom povrchu (obr. **9** 1, strane 6) dlhou zápalkou alebo iným vhodným zapaľovačom. Hneď po zapálení horáka odtiahnite ruku preč.
- Po cca 10 sekundách pustite bezpečnostný ventil.
- Skontrolujte, či horák riadne horí: Všetky keramické zóny (obr. **9** 1, strane 6) musia horieť a po krátkom čase žeravieť.

8.6 Grilovanie

Pri grilovaní rešpektujte nasledovné upozornenia:

**UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo popálenia**

- Vždy používajte držiak grilovacieho roštu, keď chcete zachytiť misku a rošt v horúcom stave postaviť vyššie alebo nižšie.
- Držiak grilovacieho roštu počas grilovania odoberte. Ináč sa veľmi rozhorúči.

- Pri grilovaní regulujte teplotu tak, že zachytávaciu miskú a rošt s držiakom roštu dajte vyššie alebo nižšie.
- Najvyššie bočné uchytenia sú vhodné na krátke, intenzívne grilovanie.
- Prístroj nepoužívajte **nikdy bez** zachytávacej misky. Bez zachytávacej misky sa môžu upozorňujúce štítky na dolnej časti kufra znečistiť, poškodiť teplom a môžu sa stať nečitateľnými. Okrem toho sa vďaka zachytávacej miske lepšie využije teplo horáka.
- Grilované potraviny, napr. hydinu a mäsovú roládu, upevníte na grilovancom ražni obidvomi svorkami na mäso. Vložte ražeň do uchytenia grilovacieho ražňa.
- Na pohodlné obracanie potravín je vhodný motor grilu (príslušenstvo). Najprv upevníte motor grilu v ľavej bočnej časti tak, že upevňovací gombík zavediete do kľúčovej diery. Potom vsuňte štvorhranný hrot grilovacieho ražňa do otvoru motora.
- Pri grilovaní na ražni možno z uvoľnenej šťavy v zachytávacej miske pripraviť omáčky podľa vlastnej chuti.

8.7 Varenie (len Classic)

Pri varení rešpektujte nasledovné upozornenia:

- Nepoužívajte hrnce s klenutým dnom.
- Používajte len hrnce s priemerom 10 cm až 20 cm.

8.8 Ohrievanie (len Consul)



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo popálenia!

Horák sa pri prevádzke veľmi rozhorúči. Pri otáčaní do ohrievacej polohy a späť uchopte horák za pridržiavacie násady.

Pri vyhrievaní rešpektujte nasledovné upozornenia:

- Kufríkový gril používajte v zvislej vyhrievacej polohe, aby sa vytváralo vykurovacie teplo pre osoby.
- Horák otáčajte len pomocou pridržiavacích násad.

8.9 Vyradenie kufríkového grilu z prevádzky

- Zatvorte prívod plynu.
- ✓ Plameň zahaste.

8.10 Demontáž kufríkového grilu

**UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo popálenia!**

Kufríkový gril sa pri používaní veľmi rozhorúči. Pred čistením alebo demontážou a prenášaním ho nechajte vychladnúť.

- Kufríkový gril odpojte od zdroja plynu.
- Vychladnutý kufríkový gril rozmontujte.
- Vyčistite jednotlivé časti, pozri „Čistenie kufríkového grilu“ na strane 273.
- Jednotlivé časti uložte do kufra.
- Kufor zatvorte pomocou uzáveru.

8.11 Výmena fľaše s plynom

**VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!**

Fľašu s plynom vymieňajte len pri dobrom vetraní.

Dbajte na to, aby v blízkosti nebol žiaden zápalný zdroj.

Fľašu s plynom vymieňajte len vtedy, keď je kufríkový gril vypnutý.

- Celkom zatvorte ventil fľaše s plynom.
- Odskrutkujte redukčný tlakový ventil z fľaše s plynom.
- Skontrolujte stav plynovej hadice.
Ak je materiál skrehnutý alebo pórovitý, hadicové vedenie vymeňte.
- Zaskrutkujte pevne rukou redukčný tlakový ventil na novú fľašu s plynom.

9 Odstraňovanie porúch

Opravy na dielcoch vedúcich plyn smú vykonávať len odborníci.

- Pri poruchách zatvorte okamžite prívod plynu.
- Skontrolujte ešte raz, či je prístroj správne zmontovaný a či jednotlivé časti nie sú poškodené.
- Poškodené dielce vymeňte.
- Prístroj uveďte znova do prevádzky až vtedy, keď budú všetky poruchy odstránené.

10 Čistenie kufríkového grilu

**POZOR!**

Na čistenie nepoužívajte ostré prostriedky, pretože by mohli poškodiť prístroj.

Používajte bežne dostupné čistiace prostriedky.

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.
- Vyčistite povrchové plochy. Odstráňte zvlášť lepkavé zvyšky masti a oleja.
- Na čistenie prístroja v žiadnom prípade nepoužívajte parný tlakový čistič.
- Pred zabalením a uskladnením nechajte prístroj vyschnúť.

11 Záruka

Platí zákonom stanovená záručná lehota. Ak by bol výrobok chybný, obráťte sa na pobočku vo vašej krajine (adresy pozri na zadnej strane návodu) alebo na vášho špecializovaného predajcu.

Ak žiadate o vybavenie opravy alebo nárokov vyplývajúcich zo záruky, musíte priložiť nasledovné podklady:

- kópiu faktúry s dátumom kúpy,
- dôvod reklamácie alebo opis chyby.

12 Likvidácia

- Obalový materiál podľa možnosti odovzdajte do príslušného odpadu na recykláciu.
- Keď výrobok definitívne vyradíte z prevádzky, informujte sa v najbližšom recyklačnom stredisku alebo u vášho špecializovaného predajcu o príslušných predpisoch týkajúcich sa likvidácie.

13 Technické údaje

Označenie, pripájací tlak	Č. výrobku
Kufríkový gril Classic 1, 30 mbar	9103300172
Kufríkový gril Classic 1, 50 mbar	9103300173
Kufríkový gril Classic 2, 30 mbar	9103300174
Kufríkový gril Classic 2, 50 mbar	9103300175
Kufríkový gril Consul, 30 mbar	9103300164
Kufríkový gril Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Spotreba plynu:	385 g/h
Kategória plynu:	Kategória I ₃ , propán/bután
Počet varných platní:	3
Výkon horáka:	5300 W
Rozmery:	Kufríkový gril zatvorený: 620 x 128 x 288 mm Zachytávacia miska s roštom: 544 x 238 mm
Hmotnosť:	10 kg
Skúška/certifikát:	

	Dometic Classic 2
Spotreba plynu:	320 g/h
Kategória plynu:	Kategória I ₃ , propán/bután
Počet varných platní:	2
Výkon horáka:	4300 W
Rozmery:	Kufrikový gril zatvorený: 510 x 128 x 288 mm Zachytávacia miska s roštom: 435 x 238 mm
Hmotnosť:	8 kg
Skúška/certifikát:	
	Dometic Consul
Spotreba plynu:	350 g/h
Kategória plynu:	Kategória I ₃ , propán/bután
Výkon horáka:	4800 W
Rozmery:	Kufrikový gril zatvorený: 620 x 128 x 288 mm Zachytávacia miska s roštom: 544 x 238 mm
Hmotnosť:	10 kg
Skúška/certifikát:	

Beépítés és üzembe vétel előtt gondosan olvassa el és őrizze meg ezt a használati útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, mellékelje hozzá a használati útmutatót is.

Tartalom

1	Szimbólumok magyarázata	276
2	Általános biztonsági információk	277
3	Szállítási terjedelem	280
4	Tartozékok	281
5	Rendeltetésszerű használat	281
6	Műszaki leírás	282
7	Első használatba vétel előtt	283
8	A hordozható grill használata	284
9	Üzemzavar megszüntetése	291
10	A hordozható grill tisztítása	291
11	Szavatosság	291
12	Ártalmatlanítás	292
13	Műszaki adatok	292

1 Szimbólumok magyarázata



FIGYELMEZTETÉS!

Biztonsági tudnivaló: Az utasítás figyelmen kívül hagyása halált vagy súlyos sérülést okozhat.



VIGYÁZAT!

Biztonsági tudnivaló: Az utasítás figyelmen kívül hagyása sérüléseket okozhat.



FIGYELEM!

Ha nem veszi figyelembe az információt, az anyagkárosodást eredményezhet, és káros kihatással lehet a termék működésére.

**MEGJEGYZÉS**

Kiegészítő információk a termék kezelésével kapcsolatban.

➤ **Tevékenység:** Ez a szimbólum jelzi, hogy tennie kell valamit. A szükséges tevékenységek lépésről-lépésre követhetők.

✓ Ez a szimbólum egy tevékenység eredményét jelzi.

1 ábra 5, 3. oldal: Ez az információ egy ábra egyik elemére utal, jelen példában az „5. tételre az 1. ábrán, a 3. oldalon”.

2 Általános biztonsági információk

A gyártó a bekövetkező károkért a következő esetekben nem vállal felelősséget:

- szerelési vagy csatlakozási hiba
- a termék mechanikai behatások miatti sérülése
- a termék kifejezett gyártói engedély nélküli módosítása
- az útmutatóban leírt céloktól eltérő felhasználás

2.1 Alapvető biztonság

**FIGYELMEZTETÉS!**

- Kizárólag I₃ kategóriájú folyékony gázt (propánt vagy butánt) használjon. **Ne** használjon más fűtőanyagokat.

**FIGYELEM!**

- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.

2.2 Biztonság a folyékony gáz kezelésénél



FIGYELMEZTETÉS!

- Az éghető anyagokat tartsa távol a fűtő- és főzőkészülékektől, valamint más fény- és hőforrásoktól.
- Hasonlítsa össze az adattáblán lévő nyomásadatot a propán- vagy butángázpalackon lévő nyomásadattal.
- **Soha** ne tárolja a folyékonygáz-palackokat szellőzés nélküli helyeken vagy a talajszint alatt (tölcsérszerű bemélyedésben).
- Védje a folyékonygáz-palackokat a közvetlen napsugárzástól. A hőmérséklet 50 °C-nál nem lehet magasabb

2.3 Biztonság a készülék üzemeltetése során



FIGYELMEZTETÉS!

- **Fulladásveszély!**

A készülék folyékony gázt éget el és ennek során oxigént használ el. Helyiségekben történő használat esetén oxigénhiány miatti fulladásveszély áll fenn.

A készüléket **kizárólag a szabadban** használja.

- Gázszag érzékelése esetén:
 - Zárja el a gázpalackszelepet és hagyja azt zárva a hiba megszüntetéséig.
 - Soha ne próbálja meg a szivárgást nyílt láng segítségével megkeresni
- Azok a személyek (beleértve a gyermekeket is), akik fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tudatlanságuk miatt a készüléket nem tudják biztonságosan használni, a készüléket nem használhatják felügyelet vagy felelős személy utasítása nélkül.
- Gyermekek a készülék közelében csak szülői felügyelettel tartózkodhatnak és a készülékkel nem játszhatnak.
- Soha ne hagyja a készüléket üzem közben hosszabb ideig felügyelet nélkül.
- Használjon hosszú gyufát vagy megfelelő gyújtóeszközt. A gyújtási művelet során figyelje a gáz távozására szolgáló nyílásokat. Ne gyújtsa meg az égőt közvetlen rálátás nélkül. Húzza vissza gyorsan a kezét, ha az égő meggyulladt.

- A hordozható grill használata során viseljen megfelelő ruházatot.
Ne hordjon olyan szabadon lógó ruhadarabokat, amelyek tüzet foghatnak.
- A hordozható grillt csak akkor fogja meg csupasz kézzel, ha az már lehűlt a környezeti hőmérsékletre.
- A lyukacsos vagy megsérült tömlőket azonnal cserélje ki.
- Soha ne módosítsa a fűvót, az adagolót vagy az égőt.

**FIGYELEM!**

- Soha ne használja a rostélyt a csepegtetőtálca nélkül.
- A forró készülékrészek ne kerüljenek érintkezésbe zsírral, vízzel vagy más folyadékokkal.
- Soha ne szállítsa a készüléket forró állapotban.

A főzőlapok használata (csak Classic):

- Csak sima fenekű és 10 – 20 cm közötti átmérőjű edényeket és serpenyőket használjon.
- Ügyeljen a főzésnél arra, hogy az edények és a serpenyők biztonságosan álljanak.
- Soha ne hagyja az edényeket fűleit vagy serpenyők nyelét a hordozható grillen túlnyúlni. Fordítsa a fűleket vagy nyeleket befelé. Ezáltal csökkenthető a kiömlés, az éghető anyagok gyulladásának és a súlyos égési sérülések veszélye.
- Zsír vagy olaj melegítése során óvatosan járjon el. A zsír és az olaj túl nagy meleg esetén meggyulladhat.
- A gőzképződés elkerülése érdekében csak száraz edényfogót használjon. Edényfogó helyett ne használjon törülközőt vagy hasonlókat, mivel azok tüzet foghatnak.
- Soha ne üzemeltesse a hordozható grillt felügyelet nélkül. A túlmelegedő edények vagy serpenyők füstöt és tüzet okozhatnak.

3 Szállítási terjedelem

Szám (1. ábra és 2. ábra, 3. oldal)	Mennyiség	Megnevezés
1	1	Classic: Égő főzőlappal Consul: Infravörös kerámiaégő
2	2	Adagoló (az égőnél)
3	1	Csepegtetőtálca rostéllyal
4	1	Grillrostélytartó
5	4	Classic: Tartólábak Consul: Magasságban állítható tartólábak
6	1	Grillnyárs
7	2	Hústűk
8	1	Bőrrönd
9	1	Hordozófogantyú
10	1	Zár
11	2	Oldalelemek
12	2	Csak Consul: Tartófogantyúk
13	3	Csak Consul: Ütközőcsap
–	2	Csavarok és anyák, M3
–	1	Csavar és anya, M4
–	1	Kezelési útmutató

4 Tartozékok

Tartozékként kapható (nincs mellékelve):

Megnevezés	Cikkszám
Grilltartó tálca	9103300804
Grillkosár, közepes	9103300800
Grillkosár, nagy	9103300801
Akkumulátoros grillmotor (1,5 V)	9103300802
Kombinált grillmotor (1,5 V/230 V)	9103300807
Hálózati grillmotor (230 V)	9103300803
Grillfedő (Classic 1 és Consul)	9103500360
Grillfedő (Classic 2)	9103500361

5 Rendeltetésszerű használat

A Dometic Classic 1, Classic 2 és Consul hordozható grilljei a szabadban használhatók.

A Classic 1 és Classic 2 hordozható grillel egyidejűleg lehet grillezni és a főzőlapokon a felső oldalon főzni. A Consul hordozható grill infravörös kerámiaégővel rendelkezik, amely hőszugárzóként is használható. A hordozható grill megfelelő gáztömlővel (nincs mellékelve) csatlakoztatható egy gázpalackra vagy egy lakóautó gáz-dugaszolóaljzatára.

A hordozható grillt nem szabad zárt helyiségekben (például sátrakban vagy elősátrakban) üzemeltetni – sem grillezéshez, sem fűtéshez. A hordozható grillt csak akkor tegye egy sátorba vagy elősátorba, ha az már teljesen kihűlt.

6 Műszaki leírás

A hordozható grill részekre szedhető és egyszerűen szállítható. Valamennyi részegységnek a bőröndben van helye.

Fűtőanyagként I₃ kategóriájú folyékony gázt (propánt vagy butánt) használjon.

6.1 A készülékváltozatok meghatározása

A hordozható grill különböző kivitelekben és csatlakozási változatokban kapható:

- **Classic 1:** Hordozható grill három főzőlappal
- **Classic 2:** Hordozható grill két főzőlappal
- **Consul:** Hordozható grill három infravörös kerámiaégővel és biztonsági szeleppel (8. ábra 1, 6. oldal)

Valamennyi kivitel a következő csatlakozási változatokban kapható:

- 50 mbar-os csatlakozási nyomás
- 30 mbar-os csatlakozási nyomás

6.2 Gáznyomás

A megengedett gáznyomás a bőrönd alsó részén lévő adattábláról olvasható le.

A gázpalackokra csatlakozó készülékváltozatokat nyomáscsökkentő szeleppel kell üzemeltetni.

Csak a törvényi szabályozásnak megfelelő nyomáscsökkentő szelepeket használja.



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A nyomáscsökkentő szelep kimeneti nyomásának minden esetben egyeznie kell a hordozható grill csatlakozási nyomásával (gáznyomásával).

7 Első használatba vétel előtt

Classic: **1.** ábra, 3. oldal

Consul: **2.** ábra, 3. oldal

- **A Classic típus esetén:** Húzza le a védőfóliát az égő felső oldaláról (1).
- Csavarozza fel a tartófogantyút (9) a két M3-as csavarral a bőrönd alsó részére.
- Rögzítse a zárat (10) az M4-es csavarral a bőrönd fedelén.
- Tisztítsa meg a rostélyt és a csepegtetőtálcát kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószerrel.
- **Csak gázpalackokra történő csatlakozás esetén:**
 - Használjon megfelelő gáztömlőt és nyomáscsökkentő szelepet (egyik sincs mellékelve).
 - Csatlakoztassa a nyomáscsökkentő szelepet a gáztömlő szabad végére.
- **Csak gáz-dugaszolóaljzatra történő csatlakozás esetén:** Használjon megfelelő gáztömlőt (nincs mellékelve).
- Csatlakoztassa a gáztömlőt az adagolóra (2).

Adaptertáblázat



FIGYELEM! Sérülésveszély!

Megfelelő működés csak a gyártó által mellékelte adapterrel (cikkszám: 9103300168 vagy 9103300169) lehetséges. Kérdéseivel forduljon a gyártó helyi kirendeltségéhez (a címeket lásd a hátoldalon).

Ország	Adapter
D A CH	–
DK E FIN N RUS S	9103300168
Egyéb Európa	9103300169

8 A hordozható grill használata

8.1 A hordozható grill összeállítása

Classic: **3.** ábra, 4. oldal

Consul: **4.** ábra, 4. oldal

A felállítási hely kiválasztása során a következő megjegyzéseket vegye figyelembe:

- A hordozható grillt a szabadban, jól szellőző helyen állítsa fel. A hely nem lehet mélyedésben, hogy abban a gáz ne gyűlhessen össze.
- Az alap legyen szilárd, sík és stabil.
- A hordozható grill szélvédett helyen álljon.
- A hordozható grill soha nem állhat könnyen gyúló anyagok közelében, még a lehűlés során sem. Tartsa be a 20 cm-es minimális távolságot.
- Vegye figyelembe a biztonsági megjegyzéseket is, lásd „Biztonság a folyékony gáz kezelésénél” fejj., 278. oldal.

➤ Nyissa ki a zárat és nyissa fel a bőröndöt (1).

➤ Vegye ki az összes részegységet és tegye azokat félre.

➤ **Csak Consul:** Állítsa be a tartólábakat (2) a kívánt magasságra:

- Csavarja fel az alsó részt az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Húzza ki a tartólábat a kívánt hosszra.
- Csavarja be szorosan az alsó részt az óramutató járásával egyező irányban.

➤ Csavarja be szorosan a tartólábakat (2) a bőrönd alsó részén.

➤ Szerelje fel az oldalelemeket:

- Akassza be az oldalelemet (3) a bőrönd felső részében lévő bevágásokba (1) (A).
- Billentse az oldalelemet előre.
- Akassza be az oldalelemet a bőrönd alsó részének elülső oldalán (B).
- **Csak Consul:** Csavarjon be két ütközőcsapot (10) a jobb oldalelem belső oldalán és egyet a bal oldalelem belső oldalán (C).

**FIGYELEM!**

Soha ne használja a készüléket a csepegtetőtálca nélkül. A csepegtetőtálca nélkül a bőrönd alsó részén lévő megjegyzések elszennyeződhetnek, a hőtől megsérülhetnek és olvashatatlaná válnak.

- A rostélyt **mindig** a csepegtetőtálccával **együtt (4)** tolja be a kívánt magasságban.
- Szükség esetén dugja be a grillnyársat **(5)** az oldalelemek vezetőréseibe.

8.2 Az égő felszerelése

Classic (**3.** ábra, 4. oldal)

- Helyezze az égőt **(7)** az oldalelemekre.
- Tolja az adagolót **(6)** az égőbe **(7)** úgy, hogy az hallható kattanással retheszelődjön.

Consul: Az égő felszerelése grillezéshez (**4.** ábra, 4. oldal)

- Grillezéshez a következő módon szerelje fel az égőt:
 - Helyezze be az égő **(7)** grillezésnél használatos csapjait vízszintesen az oldalelemek **(3)** vezetőréseibe. Ennek során az oldalelemeket enyhén ki kell hajlítani.
 - Akassza be az égőt a két tartócsapon **(10)**.
 - Dugja rá kívülről a tartófogantyúkat **(9)** az égő csapjaira.
- Tolja az adagolót **(6)** az égőbe **(7)** úgy, hogy az hallható kattanással retheszelődjön.
- Rögzítse az adagolót a biztosítókapoccsal **(8)**.

Consul: Az égő beállítása fűtéshez (**5.** ábra, 5. oldal)

**FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!**

Az égő az üzemeltetés során nagyon felforrósodik. A fűtési helyzetbe és onnan vissza állítás során csak a tartófogantyúknál fogja meg az égőt.

- Emelje meg az égőt **(1)** a tartófogantyúknál fogva **(2)** és billentse enyhén hátra **(A)**.

- Húzza kissé előre az égőt a vezetőrészekben úgy, hogy a csap (4) már ne legyen az égőnél lévő vezetőrészben (3) (B).
- Fordítsa el az égőt (1) kb. 90°-kal úgy, hogy a kerámiafelületek (5) előre nézzenek (C).
- Tolja vissza hátra az égőt a vezetőrészekbe (D).
- ✓ Az égőt a csap (6) tartja fűtési helyzetben.
- Az égő ismételt grillezési helyzetbe állításához végezze el a fenti műveleteket fordított sorrendben.

8.3 A hordozható grill csatlakoztatása gázpalackhoz



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

- Csak ellenőrzött nyomáscsökkentő szeleppel és megfelelő fejrésszel rendelkező propán- vagy butángázpalackokat használjon.
 - Hasonlítsa össze az adattáblán lévő nyomásadatot a nyomáscsökkentő szelepen lévő nyomásadattal.
- A gázpalackot (6. ábra 1, 5. oldal) **függőlegesen** és a hordozható grilltől legalább 50 cm-re állítsa fel.
 - Ellenőrizze, hogy a gázpalack szelepe (6. ábra 2, 5. oldal) zárva van-e.
 - Csavarja rá szorosan a nyomáscsökkentő szelepet (6. ábra 3, 5. oldal) kézzel a gázpalackra.
 - Ügyeljen arra, hogy a gáztömlő
 - ne csípdjón be és ne törjön meg,
 - biztonságos távolságban legyen az égőtől.
 - Ellenőrizze a készülék csatlakoztatását követően a gázellátáson a gázvezeték tömítettségét habképző anyaggal, például szappanlúggal.

8.4 A hordozható grill csatlakoztatása gáz-dugaszoló-aljzathoz

- Dugja be a gáztömlőt a gáz-dugaszolóaljzatba.
- Ügyeljen arra, hogy a gáztömlő
 - ne csípődjön be és ne törjön meg,
 - biztonságos távolságban legyen az égőtől.
- Ellenőrizze a készülék csatlakoztatását követően a gázellátáson a gázvezeték tömítettségét habképző anyaggal, például szappanlúggal.

8.5 A hordozható grill meggyújtása



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

- Ne üzemeltesse a hordozható grillt felügyelet nélkül.
- Gyújtsa meg az égőt **közvetlenül** a gázellátás megnyitása után. Ellenkező esetben gáz gyűlhet össze az égőtartományban, ami kilobbanást okozhat.
- A teljes gyújtási folyamat legyen felülről látható; nem szabad a lángokat ráhelyezett edényekkel és serpenyőkkel eltakarni.



MEGJEGYZÉS

- Az üzemeltetés során enyhe zúgás hallható, amelyet a kiáramló gáz okoz. Ez azonban teljesen veszélytelen.
- Az első használat során füst képződhet. Ezt a gépzsír maradvékainak elégeése okozza, és kb. 10 perc után megszűnik.
- **Classic:** Az égő rozsdamentes acélból készült lemeze a magas hőmérséklet hatására kékesen elszíneződik. Ez nincs hatással a készülék működésére és az anyag minőségére.

Classic

- Nyissa meg a gázellátást.
- **Közvetlenül utána** gyújtsa meg az égőt a gáz távozására szolgáló nyílásoknál (**7.** ábra 1, 6. oldal) egy hosszú gyufával vagy más alkalmas gyújtóberendezéssel.
Húzza vissza a kezét, ha az égő meggyulladt.
- A meggyújtást követően ellenőrizze, hogy az égő megfelelően ég-e: A lángsornak az égőcső (**7.** ábra 2, 6. oldal) mindkét oldalán a teljes hosszön égnie kell.

Consul

- Nyissa meg a gázellátást.
- Nyomja meg a biztonsági szelepet (**8.** ábra 1, 6. oldal) és tartsa nyomva.
- **Közvetlenül utána** gyújtsa meg az égőt az egyik kerámiakőnél (**9.** ábra 1, 6. oldal) egy hosszú gyufával vagy más alkalmas gyújtóberendezéssel.
Húzza vissza a kezét, ha az égő meggyulladt.
- Engedje el a biztonsági szelepet kb. 10 másodperc múlva.
- Ellenőrizze, hogy az égő megfelelően ég-e: Az összes kerámiamezőnek (**9.** ábra 1, 6. oldal) égnie, majd rövid idő múlva izzania kell.

8.6 Grillezés

A grillezésnél az alábbi megjegyzéseket vegye figyelembe:



VIGYÁZAT! Égésveszély

- Mindig használja a grillrostélytartót, ha a csepegtetőtálcát és a rostélyt forró állapotban magasabbra vagy alacsonyabbra szeretné állítani.
 - A grillezésnél vegye le a grillrostélytartót.
Ellenkező esetben az grillen forró lesz.
-
- Szabályozza a grillezés hőmérsékletét úgy, hogy a csepegtetőtálcát a grillrostélytartóval együtt magasabbra vagy alacsonyabbra helyezi.
 - A legfelső oldaltartók sztékek rövid idejű, intenzív grillezésére alkalmasak.

- **Soha ne** használja a készüléket a csepegtetőtálca nélkül. A csepegtetőtálca nélkül a bőrönd alsó részén lévő megjegyzések elszennyeződhetnek, a hőtől megsérülhetnek és olvashatatlaná válnak. Ezen túlmenően a csepegtetőtálca segítségével az égő hője jobban hasznosul.
- Rögzítse a grillezni kívánt nyersanyagot – például szárnyast vagy göngyölt húst – a grillnyáron lévő két hústüvel. Helyezze a nyársat a grillnyárstartóba.
- A sülték kényelmesebb forgatása grillmotor szolgál (tartozék). A grillmotort először a bal oldalelemben rögzítse a rögzítógomb kulcslyukba való bevezetésével. Ezt követően dugja be a grillnyárs négyszögletű hegyét a motor nyílásába.
- Nyáron sülték grillezésénél a csepegtetőtálcában összegyűlő szaftból ízlés szerinti mártások készíthetők.

8.7 Főzés (csak Classic)

A főzésnél az alábbi megjegyzéseket vegye figyelembe:

- Ne használjon íves fenekű edényeket.
- Csak 10 – 20 cm közötti átmérőjű edényeket használjon.

8.8 Melegítés (csak Consul)



FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

Az égő az üzemeltetés során nagyon felforrósodik. A fűtési helyzetbe és onnan vissza állítás során csak a tartófogantyúknál fogja meg az égőt.

A melegítésnél az alábbi megjegyzéseket vegye figyelembe:

- A hordozható grillt függőleges fűtési helyzetben használja, hogy az személyek melegedésére szolgáló fűtési hőt állítson elő.
- Az égőt kizárólag a tartófogantyúk segítségével forgassa.

8.9 A hordozható grill üzemen kívül helyezése

- Zárja el a gázellátást.
- ✓ A lángok kialszanak.

8.10 A hordozható grill szétszerelése



VIGYÁZAT! Égésveszély!

A hordozható grill a használat során nagyon felmelegszik. A hordozható grillt csak akkor tisztítsa meg vagy szerelje szét és szállítsa, ha az már lehűlt.

- Válassza le a hordozható grillt a gázellátásról.
- Szerelje szét a lehűlt hordozható grillt.
- Tisztítsa meg a részegységeket, lásd „A hordozható grill tisztítása” fejj., 291. oldal).
- Helyezze be a részegységeket a bőröndbe.
- Zárja be a bőröndöt a zárral.

8.11 A gázpalack cseréje



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A gázpalackot csak megfelelő szellőzés mellett cserélje. Ügyeljen arra, hogy ne legyen a közelben gyújtóforrás. A gázpalackot csak a hordozható grill kikapcsolt állapotában cserélje.

- Zárja el teljesen a gázpalack szelepét.
- Csavarja le a nyomáscsökkentő szelepet a gázpalackról.
- Ellenőrizze a gáztömlő állapotát.
Cserélje ki a gáztömlőt, ha annak anyaga törékeny vagy lyukacsos.
- Csavarja rá szorosan a nyomáscsökkentő szelepet kézzel az új gázpalackra.

9 Üzemzavar megszüntetése

A készülék gázvezető alkatrészeit csak szakemberek javíthatják.

- Üzemzavar vagy meghibásodás esetén azonnal zárja el a gázellátást.
- Ellenőrizze még egyszer, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve és hogy a részegységek sérülésmentesek-e, különösen a gáztömlő és az adagoló.
- Cserélje ki a sérült részegységeket.
- A készüléket csak az összes meghibásodás megszüntetése után szabad újból üzembe helyezni.

10 A hordozható grill tisztítása



FIGYELEM!

Ne használjon éles vagy kemény eszközöket a tisztításhoz, mivel azok a készülék sérülését okozhatják.

A kereskedelemben kapható tisztítószeret használjon.

- A hordozható grillt csak akkor tisztítsa meg, ha az már lehűlt
- Tisztítsa meg a felületeket. Különösen a ragadós zsír- és olajmaradékokat távolítsa el.
- Tilos a készülék tisztításához gőzsugártisztítót használni.
- A készüléket becsomagolás és tárolás előtt hagyja megszáradni.

11 Szavatosság

A termékre a törvény szerinti szavatossági időszak érvényes. A termék meghibásodása esetén forduljon a gyártói lerakathoz (a címetek lásd jelen útmutató hátoldalán), illetve az illetékes szakkereskedőhöz.

A javításhoz, illetve a szavatossági adminisztrációhoz a következő dokumentumokat kell mellékelnie:

- a számla vásárlási dátummal rendelkező másolatát,
- a reklamáció okát vagy a hibát tartalmazó leírást.

12 Ártalmatlanítás

- A csomagolóanyagot lehetőleg a megfelelő újrahasznosítható hulladékokhoz tegye.
- Ha végleg üzemén kívül akarja helyezni a terméket, akkor tájékozódjon a legközelebbi újrahasznosító központban vagy szakkereskedőjénél az idevonatkozó ártalmatlanítási előírásokról.

13 Műszaki adatok

Megnevezés, csatlakozási nyomás	Cikkszám
Classic 1, 30 mbar	9103300172
Classic 1, 50 mbar	9103300173
Classic 2, 30 mbar	9103300174
Classic 2, 50 mbar	9103300175
Consul, 30 mbar	9103300164
Consul, 50 mbar	9103300165

	Dometic Classic 1
Gázfogyasztás:	385 g/h
Gázkategória:	I ₃ kategória, propán vagy bután
Főzőlapok száma:	3
Égőtéljesítmény:	5300 W
Méretek:	Hordozható grill bezárva: 620 x 128 x 288 mm Csepegtetőtálca rostéllyal: 544 x 238 mm
Tömeg:	10 kg
Vizsgálat / tanúsítvány:	

	Dometic Classic 2
Gázfogyasztás:	320 g/h
Gázkategória:	I ₃ kategória, propán vagy bután
Főzőlapok száma:	2
Égőtéljesítmény:	4300 W
Méretetek:	Hordozható grill bezárva: 510 x 128 x 288 mm Csepegtetőtálca rostéllyal: 435 x 238 mm
Tömeg:	8 kg
Vizsgálat / tanúsítvány:	
	Dometic Consul
Gázfogyasztás:	350 g/h
Gázkategória:	I ₃ kategória, propán vagy bután
Égőtéljesítmény:	4800 W
Méretetek:	Hordozható grill bezárva: 620 x 128 x 288 mm Csepegtetőtálca rostéllyal: 544 x 238 mm
Tömeg:	10 kg
Vizsgálat / tanúsítvány:	

GERMANY

Dometic WAECO International GmbH

Hollefeldstraße 63 · D-48282 Emsdetten

☎ +49 (0) 2572 879-195 · 📠 +49 (0) 2572 879-322

Mail: info@dometic-waeco.de · Internet: www.dometic-waeco.de

AUSTRALIA

Dometic Australia Pty. Ltd.

1 John Duncan Court
Varsity Lakes QLD 4227

☎ +61 7 55076000

📠 +61 7 55076001

Mail: sales@dometic-waeco.com.au

AUSTRIA

Dometic Austria GmbH

Neudorferstrasse 108
2353 Guntramsdorf

☎ +43 2236 908070

📠 +43 2236 90807060

Mail: info@waeco.at

BENELUX

Dometic Benelux B.V.

Ecustraart 3

NL-4879 NP Etten-Leur

☎ +31 76 5029000

📠 +31 76 5029090

Mail: info@dometic.nl

DENMARK

Dometic Denmark A/S

Nordensvej 15, Taulov
DK-7000 Fredericia

☎ +45 75585966

📠 +45 75586307

Mail: info@waeco.dk

FINLAND

Dometic Finland OY

Mestarintie 4

FIN-01730 Vantaa

☎ +358 20 7413220

📠 +358 9 7593700

Mail: info@dometic.fi

FRANCE

Dometic SAS

ZA du Pré de la Dame Jeanne
F-60128 Plailly

☎ +33 3 44633500

📠 +33 3 44633518

Commercial : info@dometic.fr

SAV/Technique : service@dometic.fr

HONG KONG

WAECO Impex Ltd.

Suites 2207-2211 · 22/F · Tower 1

The Gateway · 25 Canton Road,

Tsim Sha Tsui · Kowloon

Hong Kong

☎ +852 24611386

📠 +852 24665553

Mail: info@dometic-waeco.com.hk

HUNGARY

Dometic Plc. Sales Office

Kerékgyártó u. 5.

H-1147 Budapest

☎ +36 1 468 4400

📠 +36 1 468 4401

Mail: budapest@dometic.hu

ITALY

Dometic Italy S.r.l.

Via Virgilio, 3

I-47100 Forlì

☎ +39 0543 754901

📠 +39 0543 756631

Mail: info@dometic.it

NORWAY

Dometic Norway AS

Skolmar 24

N-3232 Sandefjord

☎ +47 33428450

📠 +47 33428459

Mail: firmapost@waeco.no

POLAND

Dometic Poland Sp. z o.o.

Ul. Puławska 435A

02-801 Warszawa

Poland

☎ +48 22 414 32 00

📠 +48 22 414 32 01

Mail: info@dometic.pl

RUSSIA

Dometic RUS LLC

Komsomolskaya square 6-1

107140 Moscow

Russia

☎ +7 495 780 79 39

📠 +7 495 916 56 53

Mail: info@dometic.ru

SLOVAKIA

Dometic Slovakia s.r.o.

Tehelná 8

SK-98601 Filakovo

☎ +421 47 4319 107

📠 +421 47 4319 166

Mail: info@dometic.sk

SPAIN

Dometic Spain S.L.

Avda. Sierra del Guadarrama, 16

E-28691 Villanueva de la Cañada

Madrid

☎ +34 902 111 042

📠 +34 900 100 245

Mail: info@dometic.es

SWEDEN

Dometic Scandinavia AB

Gustaf Melins gata 7

S-42131 Västra Frölunda (Göteborg)

☎ +46 31 7341100

📠 +46 31 7341101

Mail: info@waeco.se

SWITZERLAND

Dometic Switzerland AG

Riedackerstrasse 7a

CH-8153 Rümlang (Zürich)

☎ +41 44 8187171

📠 +41 44 8187191

Mail: info@dometic-waeco.ch

TAIWAN

WAECO Impex Ltd.

Taipei Office

2 FL-3 · No. 56 Tunhua South Rd, Sec 2

Taipei 106, Taiwan

☎ +886 2 27014090

📠 +886 2 27060119

Mail: marketing@dometic-waeco.com.tw

UNITED KINGDOM

Dometic UK Ltd.

Dometic House · The Brewery

Blandford St. Mary

Dorset DT11 9LS

☎ +44 844 626 0133

📠 +44 844 626 0143

Mail: sales@dometic.co.uk

UNITED ARAB STATES

Dometic Middle East FZCO

P. O. Box 17860

S-D 6, Jebel Ali Freezone

Dubai, United Arab Emirates

☎ +971 4 883 3858

📠 +971 4 883 3868

Mail: info@dometic.ae

UNITED STATES OF AMERICA

Dometic Marine Division

2000 N. Andrews Ave. Extension

Pompano Beach, FL 33069 USA

☎ +1 954 973 2477

📠 +1 954 979 4414

Mail: marinesales@dometicus.com

