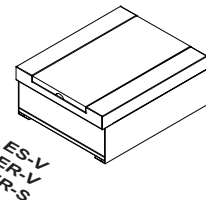
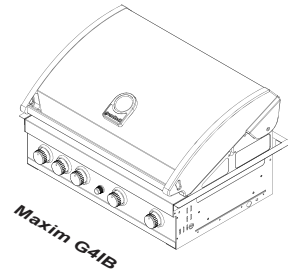
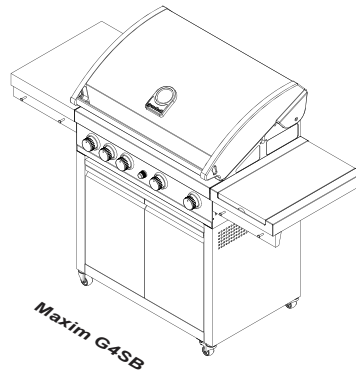
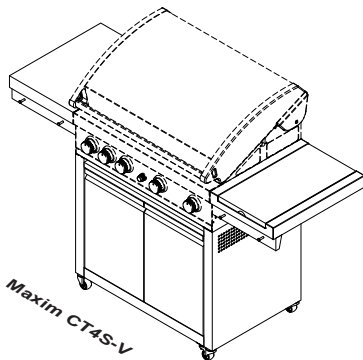
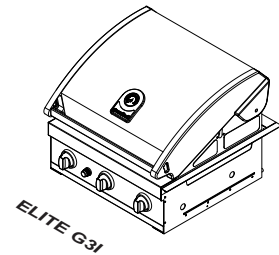
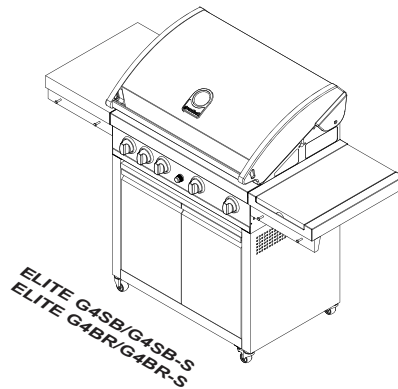
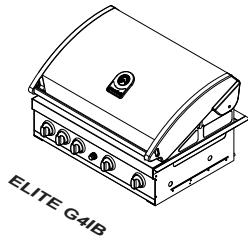
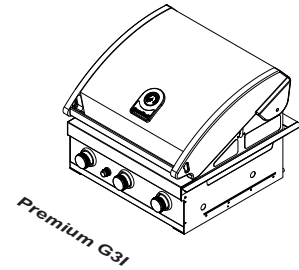
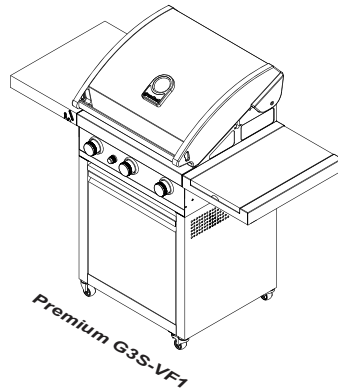
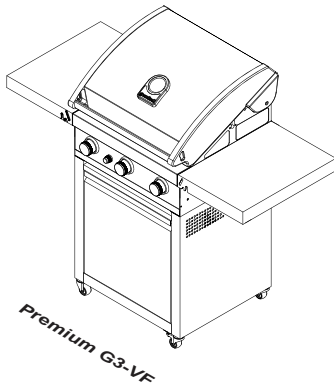


CE 2575-21

**grandhall**<sup>®</sup>  
australian bbq style

# gas barbecue



(IE) (GB) *Operating instructions, 2-3*

(CH) (FR) *Mode d'emploi, 4-5*

(AT) (CH) (DE) *Betriebsanweisungen, 6-7*

(CH) (IT) *Istruzioni per l'uso, 8-9*

(BE) (NL) *Gebruiksaanwijzingen, 10-11*

(SE) *Användning, 12-13*

(FI) *Käyttöohjeet, 14-15*

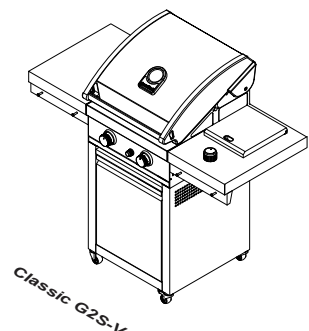
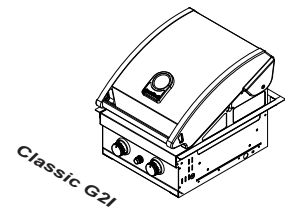
(ES) *Instrucciones de funcionamiento, 16-17*

(PT) *Instruções para Operação, 18-19*

(DK) *Brugsanvisning, 20-21*

(NO) *Instruksjoner for bruk, 22-23*

(ISR) *Hebrew instructions, 24-31*



**GEFAHRENHINWEISE**

- **KINDERN SOLLTE DIE BEDIENUNG DES GRILLS NICHT ERLAUBT WERDEN.**
- **VON AUSSEN ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KINDER FERN**
- **JEDE VERÄNDERUNG DES GRILLS IST POTENZIELL GEFÄHRLICH**
- **DER GRILL DARF WÄHREND DES BETRIEBS NICHT BEWEGT WERDEN**
- **DREHEN SIE DIE GASVERSORGUNG AN DER GASFLASCHE NACH GEBRAUCH AB**
- **LESEN SIE DIE GEBRAUCHSVORSCHRIFT VOR DER BENUTZUNG**
- **TEILE, DIE VOM HERSTELLER ODER EINEM VERTRETER DESSELBEN VERSIEGELT WURDEN; DÜRFEN DURCH DEN BENUTZER NICHT MANIPULIERT WERDEN.**
- **DIESER GRILL IST NUR FÜR BENUTZUNG IM FREIEN GEEIGNET.**
- **TECHNISCHE ANGABEN ÜBER DEN GRILL KÖNNEN DEM AM SEITENBLECH DES GRILLWAGENS ANGEBRACHTEN DATENSCHILD ENTNOMMEN WERDEN.**
- **VERMEIDEN SIE DIE LAGERUNG ODER BENUTZUNG VON BENZIN ODER ANDEREN ENTZÜNDLICHEN DÄMPFEN ODER FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DES GRILLS.**
- **LAGERN SIE KEINE LEEREN ODER VOLLEN GASFLASCHE UNTER ODER IN DER NÄHE DES GRILLS.**
- **LASSEN SIE DEN GASSCHLAUCH ODER ELEKTRISCHE KABEL NICHT IN DIE NÄHE DER HEISSEN FLÄCHEN KOMMEN.**
- **VERMEIDEN SIE UNNÖTIGE VERWINDUNGEN DES GASSCHLAUCHES.**
- **ÜBERPRÜFEN SIE DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH AUF EINSCHNITTE, RISSE, ÜBERMÄSSIGEN VERSCHLEISS ODER ANDERE SCHÄDEN.**
- **DER SCHLAUCH MUß ERSETZT WERDEN, WENN BESCHÄDIGT, UND WENN ES DURCH LOKALE VORSCHRIFTEN VERLANGT WIRD.**
- **ZÜNDEN SIE DEN GRILL NIEMALS BEI GESCHLOSSENER HAUBE AN.**
- **LEHNEN SIE SICH NIEMALS BEIM ANZÜNDEN DES GRILLS ÜBER DESSEN KOCHFLÄCHE.**
- **BENUTZEN SIE GRILLBESTECK MIT HOLZGRIFFEN ODER HOCHWERTIG ISOLIERTE OFENHANDSCHUHE BEI DER BENUTZUNG DES GRILLS.**
- **FÜHREN SIE KEINERLEI VERÄNDERUNGEN AM DRUCKREGLER ODER DER GASVERSORGUNG DURCH.**

**SICHERHEITSINFORMATION**

- Nehmen Sie den Grill niemals ohne Druckregler in Betrieb.
- In Abhängigkeit von der Gassorte für die Sie sich entscheiden, brauchen sie einen bestimmten Druckregler, den Sie bei Ihrem Gashändler erhalten. Die folgende Liste mit Gasdrücken stellt ausschließlich eine Richtlinie dar.

**(DK) (FI) (NO) (NL) (SE) :**  
 Butan - 30 millibar }  
 Propan - 30 millibar } 1 3B/P (30)

**(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH) :**  
 Butan - 28 millibar }  
 Propan - 37 millibar } 1 3+ (28 - 30/37)  
**(DE) (AT) :**  
 Butan - 50 millibar }  
 Propan - 50 millibar } 1 3B/P (50)

**Druckregler und Schlaucheinheit:**

- Müssen für Flüssiggas geeignet sein.
- Müssen den oben angegebenen Drücken standhalten.
- Dürfen eine Länge von 1,0 Meter nicht überschreiten.
- Der Grill kommt mit einem losen Winkel-Anschlussstück passend für direkten Anschluss an einen beweglichen Schlauch.
- Verbinden Sie den Schlauch mit dem Grilladapter mittels einer geeigneten Schlauchschelle oder Klemme, um so eine sichere Schlauch-Regler-Verbindung herzustellen.
- Nachdem die Verbindung gesichert ist drehen Sie das Gas auf und überprüfen Sie die Dichtheit. *Siehe dazu den Punkt 'Dichtheitsprüfung'.* Stellen Sie dabei sicher, dass dies in einer flammenfreien Umgebung geschieht.

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN****AUFSTELLORT IHRES GRILLS**

- Nicht in Garagen, Hauseingängen, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen benutzen.
- Nicht in Campingfahrzeugen verwenden.
- Nicht den Strom von Verbrennungsgasen und der Ventilationsluft um den Grill herum behindern.

**DICHTHEITSPRÜFUNG**

**ANMERKUNG:** *Gasaustritt niemals mittels offener Flamme überprüfen. Wenn Sie Gas riechen, drehen Sie das Gas an der Quelle ab.*

Vor der Erstinbetriebnahme und am Anfang jeder neuen Grillsaison (oder wenn die Gasflasche gewechselt wurde) muss unbedingt die Dichtheit überprüft werden.

1. Stellen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigreignungsmittel und einem Teil Wasser her.
2. Stellen Sie den oder die Regler auf 'OFF', und drehen Sie dann das Gas an der Quelle (Gasflasche) auf.
3. Benetzen Sie alle Gasverbindungen mit der Seifenlösung. Bei nicht vollständig dichten Verbindungen entstehen Blasen. Ziehen Sie in solchen Fällen die Verbindungselemente an oder reparieren Sie die Stellen.
4. Wenn sie eine undichte Stelle nicht reparieren können, drehen Sie das Gas an der Quelle ab, ziehen sie den Schlauch ab und bitten Sie ihren Grillhändler um Hilfe.

**GASANSCHLÜSS**

Benutzen Sie Gasregler und Schlauch, die den örtlichen Vorschriften entsprechen.

**GASFLASCHE-SICHERHEIT**

- Gasflaschen niemals innen aufbewahren.
- Gasflaschen immer aufrecht lagern.
- Gasflaschenventil schließen wenn der Grill nicht benutzt wird.
- Setzen Sie die Gasflasche nicht übermäßiger Hitze aus.
- Zylinder nicht in der Nähe einer Zündquelle auswechseln.

**BUTAN- ODER PROPANGAS?**

Zwei verschiedene Gassorten können bei Ihrem Grill benutzt werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie den für die Gassorte richtigen Druckregler benutzen.

Die folgenden Gasflaschengrößen werden empfohlen:  
 Butan: > 7 kg. **Propane: >5kg, Max 11kg.**

**WARTUNG****FLAMMEN RÜCKSCHLAG**

- Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und stellen Sie die Regler auf 'OFF'. Warten Sie bis der Grill abgekühlt ist und reinigen Sie die Brennerleitungen und die Brennerdüsen.

**REINIGUNG DER GRILLPLATTEN**

- Lassen die den Grill abkühlen, bevor Sie ihn mit einer warmen Seifenlösung waschen. Benutzen Sie einen Lappen, eine Bürste oder Stahlwolle.

**REINIGUNG DER FLAMMENDÄMPFER**

- Reinigen Sie die Flammendämpfer regelmäßig in einer warmen Seifenlösung.  
 Benutzen Sie nötigenfalls eine Drahtbürste, um hartnäckig festgebrannte Bratreste zu entfernen. Vor dem Wiedereinbau gründlich trocknen. Nur Premium GT and Maxim GT.

**REINIGUNG DES FETTAUFFANGBEHÄLTERS**

- Warten Sie bis der Inhalt abgekühlt ist, bevor Sie den Behälter ausleeren und mit flüssigem Spülmittel reinigen.

**JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLS**

Durch ein Reinigungsbrennen der Grillplatte nach jeder Benutzung wird der Grill ständig zum Sofortgebrauch bereitgehalten. Reinigen Sie den gesamten Grill einmal im Jahr gründlich.

**INNEN:**

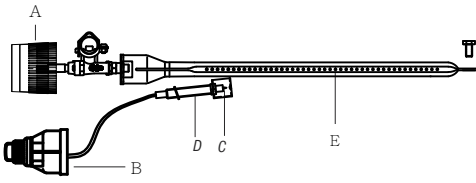
- Drehen Sie die Regler auf 'OFF' und trennen Sie den Grill von der Gasversorgung.
- Klemmen Sie die Schlauch-Regler-Einheit vom Grill ab.
- Bauen Sie die Kochplatten, Flammendämpfer und Brenner aus und reinigen Sie sie.
- Decken Sie die Gasleitungsstutzen mit Aluminiumfolie ab.
- Schrubben Sie das Innere und den Boden des Grillgehäuses mit einer harten Drahtbürste, danach waschen Sie alles mit warmer Seifenlösung ab. Anschließend gründlich abspülen und trocknen.
- Aluminiumfolie von den Gasstutzen entfernen und nach Blockierungen überprüfen.
- Zündelektrode prüfen und nötigenfalls einstellen.
- Brenner wieder einbauen und Abstand Funkelektrode – Injektor einstellen.
- Die restlichen Teile wieder einbauen.
- Gas wieder anschließen und den Grill zum Test anzünden.
- Durch richtige Wartung und Pflege wird der Grill im besten Betriebszustand gehalten und die Lebensdauer erhöht.



**ES KANN VORKOMMEN, DAS SPINNEN UND INSEKTEN DEN GASFLUSS DURCH SPINNWEBEN ODER NESTERN IN DEN BRENNERRÖHREN BLOCKIEREN, WODURCH EIN FEUER ENTSTEHEN KANN.**

**DIES IST ALS FLAMMEN-RÜCKSCHLAG BEKANNT UND KANN DEN GRILL ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN UND STELLT EINE GEFAHR FÜR DIE UMGEBUNG DAR. EINE HÄUFIGE INSPEKTION UND REINIGUNG DER BRENNERRÖHREN WERDEN DESHALB EMPFOHLEN.**

## BRENNERBEDIENUNG UND ZÜNDSYSTEMPRÜFUNG



- Stellen Sie alle Flammenregler (A) auf 'OFF' und drehen Sie die Gaszuleitung auf.
  - Bei der Erstinbetriebnahme sind alle Gasleitungen und Brenner (E) voll mit Luft. Die Leitungen müssen sich erst mit Gas füllen. Es kann deshalb mehrerer Versuche bedürfen bis die Brenner zünden.
  - Drücken Sie den Zündknopf (B) und prüfen Sie, ob Zündfunken an dem Edelstahl-Injektor (C) entstehen.
  - Wenn kein Zündfunke sichtbar ist, überprüfen Sie, ob die Zündleitung fest mit der Zündkerze (D) (unter der Vorderseite des Grills) verbunden ist.
  - Drehen Sie nach erfolgreichem Zündfunktentest den Flammenregler (A) auf 'HI' bei gleichzeitigem Drücken des Zündknopfes.
- ANMERKUNG: Stellen Sie sicher, dass die Flammenregler auf 'OFF' gestellt sind, wenn Sie die jeweiligen Tests ausführen.**
- Wenn die Brenner sich nicht anzünden lassen, drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab. Prüfen Sie auf Verstopfungen.

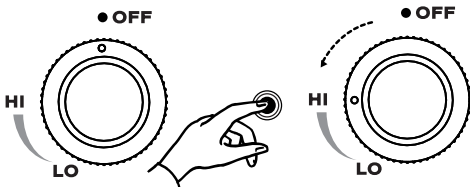
## ERSTE BENUTZUNG NACH LÄNGERER ZEIT

Vor der Erstinbetriebnahme und am Anfang jeder neuen Grillsaison:

- Lesen Sie die Sicherheits-, Inbetriebnahme- und Bedienungsvorschriften sorgfältig.
- Überprüfen Sie alle Gasventilstutzen, Zuleitungen zu den Gasbrennern und Brennerdüsen auf Blockierungen.
- Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch richtig über dem Anschlussstutzen des Brenners liegt.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Überprüfen Sie die Dichtheit mit einer Seifenlösung.
- Stellen Sie alle Flammenregler auf 'OFF' und drehen Sie die Gasversorgung auf.

## HAUPTBRENNER BEDIENUNG DREHGRILL/SEAR

**ANMERKUNG: Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit mit einer Seifenlösung bevor Sie den Grill anzünden**

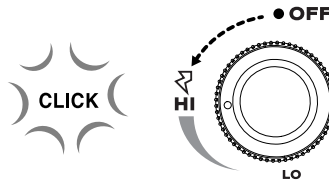


- Die Haube muss vor dem Anzünden geöffnet sein.
- Drehen Sie alle Flammenregler auf 'OFF' und öffnen Sie das Gasventil.
- Drücken Sie den gewünschten Reglerknopf und drehen Sie ihn auf 'HI', drücken Sie gleichzeitig den elektronischen Zündknopf.

**ANMERKUNG: Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drehen Sie wieder auf 'OFF' und warten Sie 5 Minuten bis zum nächsten Versuch.**

- Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Brenner.
- Wenn das Anzünden nicht funktioniert, siehe Wenn der Grill nicht richtig funktioniert.

## BEDIENUNG DES NEBENKOCHERS



- Der Deckel muss vor dem Anzünden geöffnet werden.
- Drücken und drehen Sie den Flammenregler bis ein Klickgeräusch entsteht. Dadurch wird ein Zündfunke erzeugt.
- Wenn der Zündmechanismus keinen Funken erzeugt, zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz an.
- Benutzen Sie Woks oder Pfannen bis 300 mm Durchmesser. Bei größerem Kochgeschirr könnte es zu einer Entfärbung der Oberflächenbeschichtung kommen.

## BENUTZUNG DES GRILLS

**ANMERKUNG: Die Lage des Brenners macht den Grill anfälliger für Windbedingungen, die die Grilleistung des Geräts vermindern. Daher sollten Sie den Brenner bei windigem Wetter nicht benutzen.**

Grillen Sie für beste Ergebnisse immer bei gesenkter Haube.

## REINIGUNGSBRENNEN

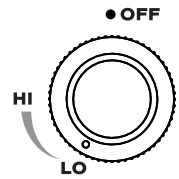
Vor der Erstbenutzung des Grills sollten eventuelle Rückstände oder Fremdstoffe von Grill, Grillplatte und Pfanne abgebrannt werden.

- Bei vollständig geöffneter Haube lassen Sie die Brenner auf 'HI'-Stellung 10 - 15 Minuten lang brennen.

- Wischen Sie Rückstände von den Grillflächen mit einem öligen Tuch ab. Reinigen Sie den Grill nach dem Abkühlen mit Seife und Schruppbürste und benutzen Sie ein Tuch zum Abwischen.

## KOCHEN BEI GESCHLOSSENER HAUBE

Bei geschlossener Haube dürfen niemals alle Brenner auf 'HI' gestellt sein.



- Benutzen Sie nur die im Diagramm gezeigten Brenner, wenn Sie mit geschlossener Haube kochen.
- Setzen Sie den Flammendämpfer und die Grillplatte oder die Pfanne über die mittleren Brenner.
- Setzen Sie eine Auffangpfanne auf den Flammendämpfer, um Fleischsäfte für Soßen aufzufangen.
- Schließen Sie die Haube und regeln Sie die Brenner auf 'LO'.
- Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig.

## WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

- Nicht rauchen
- Gas an der Quelle abstellen, Flammenregler auf 'OFF' stellen.
- Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es noch einmal versuchen.
- überprüfen Sie Gasversorgung und -verbindungen.
- Wiederholen Sie die Anzündprozedur und falls der Grill noch immer nicht richtig funktioniert, DREHEN SIE DAS GAS AN DER QUELLE AB, STELLEN SIE DIE FLAMMENREGLER AUF 'OFF', warten Sie bis der Grill abgekühlt ist und überprüfen sie:

a) Brennerleitung(en) sitzt/sitzen nicht richtig auf dem Stutzen.

**Lösung** Schieben Sie die Brennerleitung richtig über den Anschlussstutzen.

b) Verstopfungen in der Gasleitung:

**Lösung** Ziehen Sie den Schlauch vom Grill ab. Öffnen Sie die Gaszufuhr eine Sekunde lang, um die Verstopfungen herauszublasen. Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und schließen Sie den Schlauch wieder an den Grill an.

c) Verstopfte Düse

**Lösung** Entfernen Sie alle losen Teile aus dem Inneren des Grills. Bauen Sie die Brenner aus, indem Sie den Splint unter dem Fuß jedes Brenners mit einem Schraubendreher oder einer Spitzzange herausziehen. Entfernen Sie jeden Brenner von der Gasdüse und lösen Sie mit einem feinen Draht eventuelle Verstopfungen. Setzen Sie die Brenner wieder über die Düsen und setzen Sie jeden Brennerfuß in die Halterung am Boden des Grillgehäuses ein. Setzen Sie die Splinte wieder ein und bauen Sie alle Kochkomponenten wieder ein.

d) Zünder und Brenner in falscher Position.

**Lösung** Die Spitze der Elektrode sollte in Richtung des Injektors zeigen. Der Abstand zwischen der Zündelektrode und der Spitze des Injektors sollte 3 - 5 mm betragen. Verändern Sie den Abstand, falls notwendig, durch vorsichtiges Biegen.

Bis zum Wiederanzünden des heißen Grills sollten Sie mindestens fünf Minuten vergehen. (Dadurch kann im System angesammeltes Gas verfliegen).

Wenn nach allen Tests und Fehlerbehebungsmaßnahmen der Grill noch immer nicht richtig funktioniert, suchen Sie ihren Grill-Fachhändler oder Gasinstallateur auf.

The OLD Com B.V.  
Tolstraat 17A  
7482 DC Haaksbergen  
The Netherlands  
T: +31 (0) 53 231 3010

grandhall@grandhall.eu

All specifications are subject to change  
without notice.

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

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe  
vorbehalten.

Tutti i dati tecnici possono cambiare  
senza preavviso.

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande  
kennisgeving worden gewijzigd.

Kaikki oikeudet teknisten tietojen  
muutoksiin pidätetään.

Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman,  
etta niistä erikseen ilmoitetaan.

Todas las especificaciones están sujetas a  
cambios sin previo aviso.

Todas as especificações estão sujeitas a  
alteração sem aviso.

Alle specificationer kan ændres foruden varsel.

Spesifikasjoner kan endres uten varsel.

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

ⒸⒽ ⒻⓇ **NOTE:** Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible  
que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent  
selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.

ⒶⓉ ⒸⒽ Ⓓⓔ **ANMERKUNG:** Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken.  
Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden  
entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.

ⒸⒽ ⒾⓉ **AVVERTENZA:** Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto.  
Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero  
variare a seconda della regione o del concessionario.

Ⓑⓔ ⓃⓁ **ATTENTIE:** Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw  
BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen.

Ⓢⓔ **ANM.:** Denna information är endast avsedd som handledning.  
Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de  
krav som olika återförsäljare har.

ⒻⒾ **HUOMATKAA:** Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia.  
Ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai  
erityisten myyjäkohtaisten yksityiskohtien mukaan.

ⒺⓈ **NOTA:** Esta información es una guía únicamente. Es posible que las  
indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes  
según la región o las especificaciones específicas del representante.

ⓅⓉ **NOTA:** Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na  
especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação  
da região ou do vendedor específico.

ⒹⓀ **NB:** Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere  
efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.

Ⓝⓞ **NB:** Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere  
som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.

Manufactured by  
Zhuhai Prokan Relaxation Equipment Co., Ltd.  
Jinfa Industrial Area Of Jinding Town, Zhuhai,  
Guangdong, China