



- D Ausklappseiten beachten!
- F Observer les pages à déplier !
- I Badare alle pagine pieghevoli!
- EN Observe foldout pages!

Halo_TG-5 U
50mbar_2024/10_V1.16
Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
product@hornbach.com
www.hornbach.com



GAS GRILL

Halo TG-5 U

- D Gasgrill | Gebrauchsanweisung
- F Barbecue à gaz | Manuel d'utilisateur
- I Barbecue a gas | Manuale dell'utente
- EN Gas Grill | User Manual



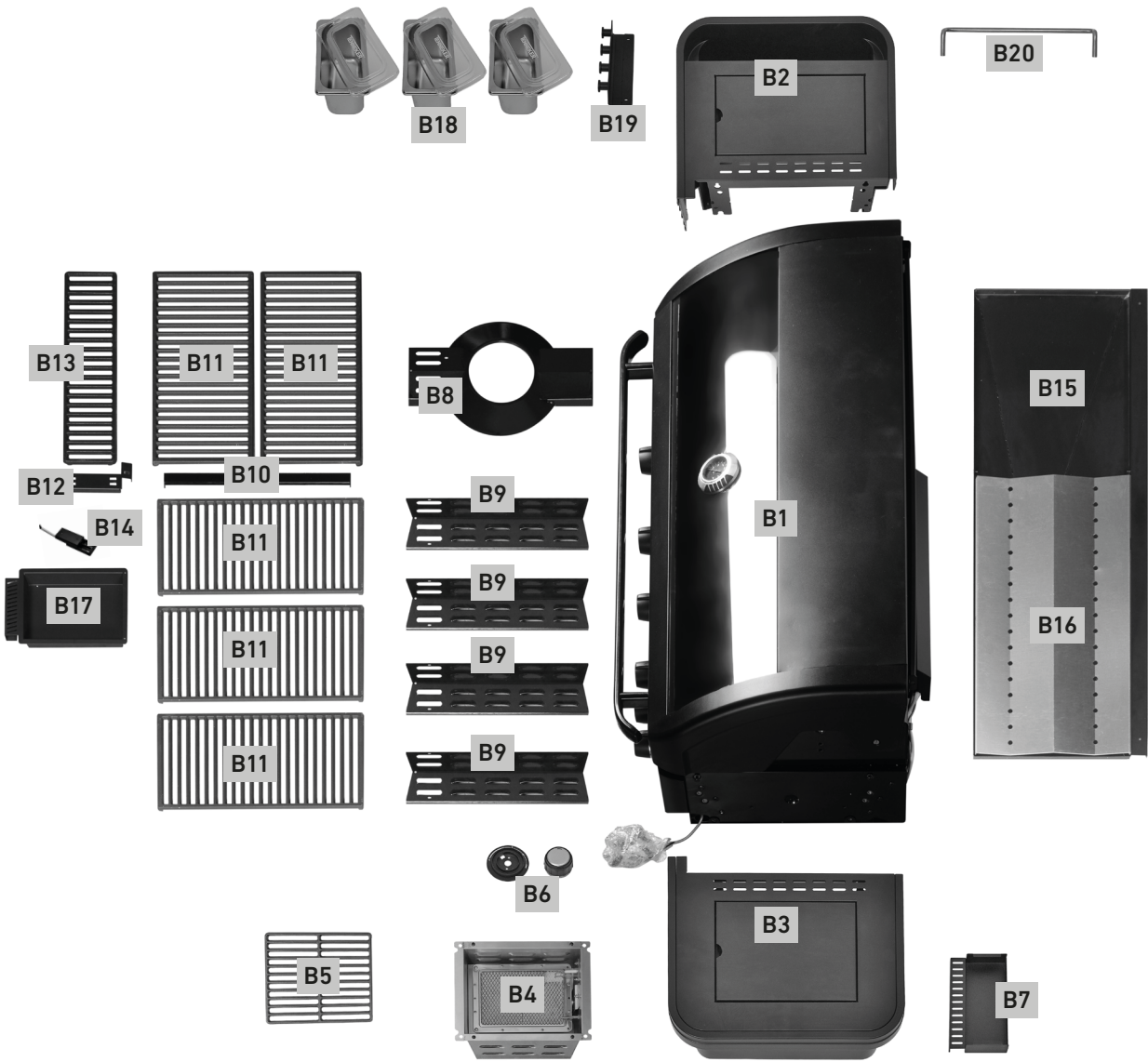
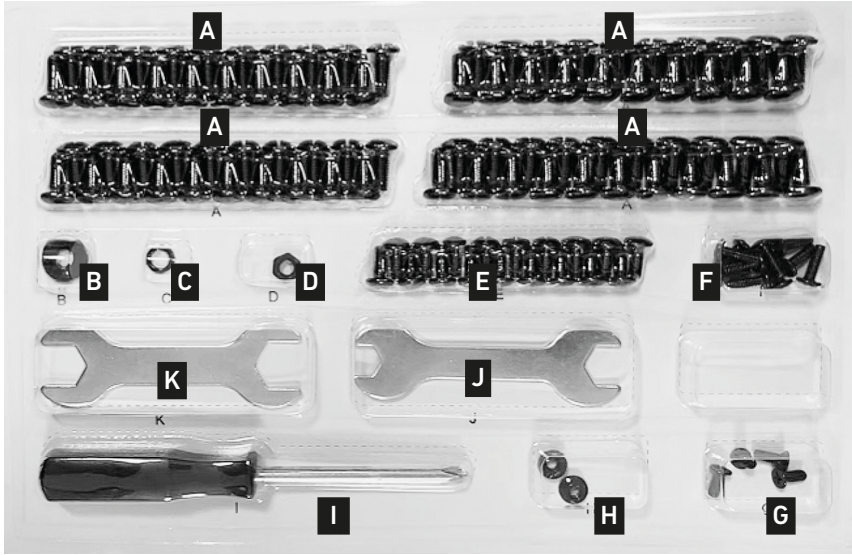
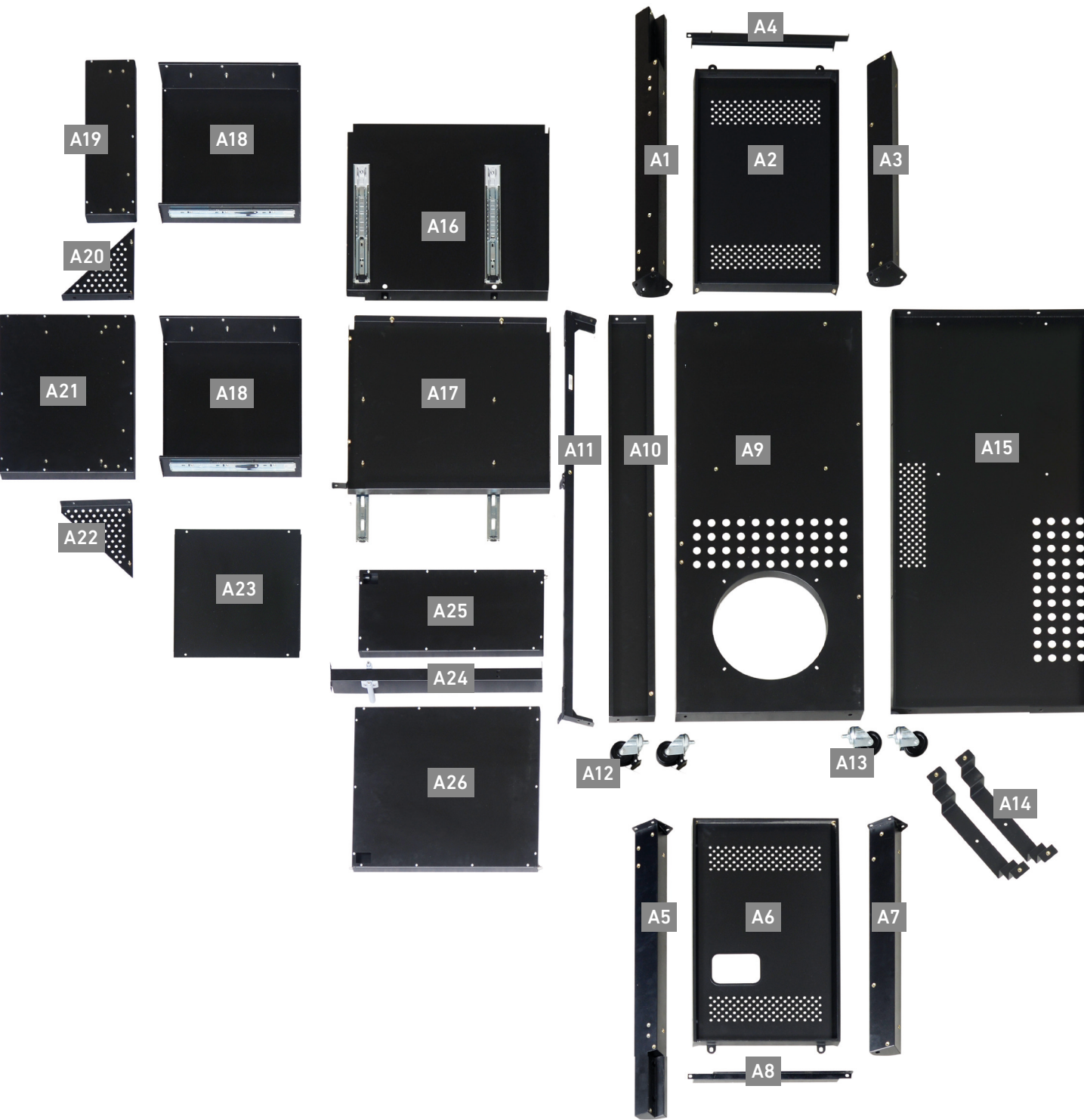
- AT DE LU 10734348
- CH 10734351



CE 1336D0054
1336-24



- D Ausklappseiten beachten!
- F Observer les pages à déplier !
- I Badare alle pagine pieghevoli!
- EN Observe foldout pages!



GEFAHR

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen.
2. Offene Flammen löschen.
3. Deckel öffnen.
4. Wenn es weiterhin nach Gas riecht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

Austretendes Gas kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Gasgrill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Gasgrill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Frittieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist mit Seitenbrenner ausgestattet. Für den Seitenbrenner geeignet sind Töpfe mit 140 mm bis 260 mm. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Inhaltsverzeichnis

Service	1
Zeichenerklärung	1
Benötigtes Werkzeug & Zubehör	1
Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Sicherheitshinweise	2
Übersicht	3
Lieferumfang	3
Bauteile	3
Montage	3
Umgang mit Gas	4
Gasflaschenanschluss / -austausch	4
Dichtheitsprüfung	4
Hinweise zu Gasflaschen	5
Hinweise zu Gasschläuchen und Druckreglern	5
Grillen	6
Bedienfeld	6
Bedienelemente	6
Zünden mit dem Zünder	7
Manuelles Zünden	7
Verwendung des Ring- oder Rückbrenners	7
Verwendung eines optionalen Grillspießes	7
Reinigung und Wartung	8
Aufbewahrung des Gerätes	9
Probleme beheben	9
Technische Daten	10
Entsorgung	10

ACHTUNG

1. Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.
2. Eine nicht angeschlossene Gasflasche nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern.

ACHTUNG

Versuchen Sie auf keinen Fall, gasführende Bauteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparaturen bitte an Ihren HORNBAACH-Markt vor Ort oder Ihren Gashändler.

Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu Bränden oder Explosionen führen, welche schwere Körperverletzungen, Tod oder Sachschäden verursachen können.

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren HORNBAACH-Markt vor Ort, schreiben Sie eine E-Mail an service@hornbach.com oder kontaktieren Sie: HORNBAACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Zeichenerklärung

Sicherheitswarnung

Zünder für Rückbrenner

2 Personen erforderlich

Hintergrundbeleuchtung der Bedienknöpfe

In diesem Bereich nicht lagern oder aufstellen

Zündung

Benötigtes Werkzeug & Zubehör

(nicht im Lieferumfang)



- 3x AA-Batterie
- 1x Lecksuchspray



SICHERHEITSHINWEISE



Vor Verwendung des Gerätes die Betriebsanleitung lesen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN VERWENDEN. AUF KEINEN FALL IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich stark erhitzen. Kleine Kinder fernhalten.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine Ersatz- oder abgeklemmte Gasflasche nicht unter oder in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Bitte die Montageanleitung sorgfältig befolgen.
- Das Gerät nicht an eine Erdgasleitung anschließen (Stadtgasnetz)! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssigpropangas ausgelegt.
- Flüssigpropan ist kein Erdgas. Eine Umstellung oder der Versuch, Erdgas in einem Flüssigpropan-Gerät oder Flüssiggas in einem Erdgas-Gerät zu verwenden, sind gefährlich und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Nach einer längeren Lagerzeit und/oder Zeit der Nichtbenutzung sollte das Gerät vor dem Gebrauch auf Gaslecks und Verstopfungen im Brenner kontrolliert werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn ein Gasleck vorhanden ist.
- Nach Gebrauch die Gasversorgung an der Gasflasche schließen.
- Zum Auffinden von Gaslecks keine Flamme benutzen.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten.
- Im Abstand von 1 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freigehalten.
- Keine brennbaren Gegenstände auf das Gerät oder auf die Ablage unter dem Gerät legen.
- Grillroste nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Materialien abdecken. Dadurch wird die Brennerbelüftung blockiert und kann zu potenziell gefährlichen Bedingungen führen, welche Sachschäden und/oder Körperverletzungen verursachen können.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen. Das Gerät erhitzt sich beim Grillen oder beim Reinigen und darf auf keinen Fall unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Falls die Brenner während des Betriebs erlöschen, alle Gasventile schließen. Die Deckel öffnen, und vor dem erneuten Zünden fünf Minuten warten. Die Zündanweisungen befolgen.
- Den Brenner niemals bei geschlossenem Deckel zünden. Eine Ansammlung von nicht gezündetem Gas innerhalb des Gerätes ist gefährlich.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Vor dem Versetzen der Gasflasche aus ihrer bestimmungsmäßigen Lage grundsätzlich die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen und den Druckregler abklemmen.
- Das Gerät niemals betreiben, wenn die Gasflasche sich nicht an ihrer bestimmungsmäßigen Position befindet.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn nicht alle Teile vorhanden sind. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Das Gerät nicht verändern. Jegliche Veränderungen sind streng verboten. Versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden. Einspritzdüsen nicht demontieren.
- Keine Holzkohle, Keramikbriketts oder Lavasteine im Gerät verwenden.
- Niemals über den offenen Grill lehnen oder Hände bzw. Finger auf die Vorderkante des Gehäuses legen.
- Belüftungsöffnungen frei und sauber halten.
- Beim Reinigen der Ventile oder Brenner Ventilöffnungen oder Brenneröffnungen nicht vergrößern oder blockieren.
- Brennerflammen regelmäßig kontrollieren.
- Das Gerät regelmäßig gründlich reinigen.
- Die Fettschale vor jeder Verwendung montieren und nach jeder Verwendung reinigen; vor dem Entfernen der Fettschale das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Falls Fett oder anderes erhitztes Material vom Gerät auf den Druckregler, das Ventil oder den Gasschlauch tropft, das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen. Das Gerät abkühlen lassen, die Ursache ermitteln und beseitigen, das Gerät reinigen und das Ventil, den Schlauch und den Druckregler kontrollieren und vor der weiteren Verwendung eine Dichtheitsprüfung vornehmen.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite des Bedienfeldes und zur Brennkammer behindern würden.
- Gasflaschen nicht in der Nähe von jeglichen Zündquellen abklemmen oder auswechseln.
- Nur den mit dem Gerät gelieferten Druckregler und Schlauch verwenden.
- Der Schlauch des Gasschlauchsystems darf nicht geknickt werden und darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Nur Gasflaschen mit einem Durchmesser von bis zu 310 mm und einer maximalen Höhe von 600 mm mit 5 - 13 kg flüssigem Propangas verwenden.
- Nicht versuchen, den Druckregler und das Schlauchsystem oder eine Gasarmatur abzuklemmen, während das Gerät in Betrieb oder noch warm ist.
- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Eine scheinbar leere Gasflasche kann immer noch etwas Gas enthalten; deshalb ist die Gasflasche entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- Die beiden Haken sind nur für leichte Kochgeräte geeignet und nicht für schwere Lasten.



SICHERHEITSHINWEISE

- Darauf achten, dass sich die wärmereflektierende Platte in der Fettschale immer auf der Seite der Gasverbindung befindet, um zu hohe Temperaturen im Bereich des Gasanschlusses zu verhindern.

VERWENDUNG VON BATTERIEN

- VORSICHT! Wenn die Batterien nicht fachgerecht ersetzt werden, besteht Explosionsgefahr. Nur mit Batterien des gleichen Typs ersetzen. Auf richtige Polarität achten.
- Batterien (Batteriepackung oder eingelegte Batterien) keiner übermäßigen Hitze durch Sonneneinstrahlung, Feuer usw. aussetzen. Batterien vor mechanischen Erschütterungen schützen. Trocken und sauber halten. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Batterien nicht öffnen, auseinandernehmen, aufschneiden oder kurzschließen. Alte und neue Batterien nicht zusammen verwenden.
- Die Batterie nicht einnehmen - Verätzungsgefahr.
- Die Sicherheits- und andere Hinweise auf der Batterie oder deren Verpackung beachten.
- Auslaufende Batterien entnehmen und das Batteriefach gründlich reinigen. Haut- und Augenkontakt vermeiden.

Übersicht

Lieferumfang

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- A1** 1x Eckwinkel links vorne
- A2** 1x Seitenwand links
- A3** 1x Eckwinkel links hinten
- A4** 1x Seitliche Schiene links
- A5** 1x Eckwinkel rechts vorne
- A6** 1x Seitenwand rechts
- A7** 1x Eckwinkel rechts hinten
- A8** 1x Seitliche Schiene rechts
- A9** 1x Untere Ablage
- A10** 1x Untere Frontplatte
- A11** 1x Obere Stütze
- A12** 2x Vorderlaufrolle mit Bremse
- A13** 2x Hinterlaufrolle ohne Bremse
- A14** 2x Gasflaschenauflage
- A15** 1x Rückwand
- A16** 1x Führungshalterung links für Schubladen
- A17** 1x Führungshalterung rechts für Schubladen
- A18** 2x Schubladenboden

- A19** 1x Kleine Schubladenblende
- A20** 1x Halterung links für große Schubladenblende
- A21** 1x Große Schubladenblende
- A22** 1x Halterung rechts für große Schubladenblende
- A23** 1x Hitzebeständige Schubladenabdeckung
- A24** 1x Türanschlag
- A25** 1x Tür links
- A26** 1x Tür rechts
- B1** 1x Gasgrill-Baugruppe
- B2** 1x Ablage links
- B3** 1x Ablage rechts
- B4** 1x Seitenbrenner
- B5** 1x Rost Seitenbrenner
- B6** 1x Seitenbrennerknopf
- B7** 1x Fettpfanne Seitenbrenner
- B8** 1x Runder Flammenverteiler
- B9** 4x Flammenverteiler

- B10** 1x Grillrostauflage
- B11** 5x Grillrost
- B12** 1x Warmhalteaufsatzhalter
- B13** 1x Warmhalteaufsatz
- B14** 1x Batteriehalterung
- B15** 1x Fettauffangschale
- B16** 1x Wärmereflektierende Platte
- B17** 1x Fettschale
- B18** 3x Container für Seitenablage
- B19** 1x Hakenleiste
- B20** 1x Handtuchhalter

- A** 81x Schraube M6x15
- B** 3x Unterlegscheibe M6
- C** 1x Sicherungsscheibe
- D** 1x Mutter M6
- E** 18x Schraube M5x12
- F** 10x Schraube M4x12
- G** 4x Schraube M4x10
- H** 2x Sechskantmutter M4
- I** Kreuzschlitzschraubendreher PH 3
- J** Sechskantschlüssel 10 / 13
- K** Sechskantschlüssel 14 / 16

Bauteile

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- 1** Griff
- 2** Isolierter Deckel
- 3** Ablage links
- 4** Bedienfeld
- 5** Bedienknopf
- 6** Schubladen
- 7** Staufach
- 8** Lenkrolle
- 9** 5-l-Gasflaschenablage
- 10** 11-l-Gasflasche
- 11** Ablage rechts
- 12** Zünder für Rückbrenner

- 13** Seitenbrenner
- 14** Grillrost
- 15** Seitenbrenner-Deckel
- 16** Warmhalteaufsatz
- 17** Rückbrenner

Montage

Für die Montage des Gasgrills siehe Seite 41 – 54.

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

Für Gasanschluss und Einrichtung siehe Seite 4 f.

Umgang mit Gas

Gasflaschenanschluss / -austausch

Dieses Gerät ist dafür ausgelegt, mit einem Druckregler mit Butan/Propan bei 50 mbar betrieben zu werden. Verwenden Sie einen nach EN 16129:2013 zertifizierten Druckregler.

Wenn die Gasflasche leer ist und ausgetauscht werden muss oder eine volle Gasflasche versetzt werden muss, nachstehende Anweisungen beachten:

- Keine beschädigten Gasflaschen verwenden. Eine verbeulte oder verrostete Gasflasche oder eine Gasflasche mit einem beschädigten Ventil kann gefährlich sein und ist umgehend durch eine Neue zu ersetzen.
- Die Gasflasche kann im Gerät auf der Gasflaschenauflage auf der rechten Seite des Lagerbereichs aufgestellt werden, wenn die Flaschengröße 5 kg nicht überschreitet. Sicherstellen, dass der Druckregler mit der kleinen Entlüftungsbohrung nach unten zeigend montiert ist, sodass sich kein Wasser ansammeln kann. Diese Entlüftungsbohrung muss frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.
- Die Verbindungsstelle zwischen Schlauch und Gasflasche muss immer auf Dichtheit geprüft werden, wenn die Gasflasche ausgetauscht oder wieder angeschlossen wird.

Dichtheitsprüfung

Vor der ersten Verwendung und bei jedem Austausch oder erneutem Anschluss der Gasflasche das Gerät auf Dichtheit prüfen (siehe nachstehende Abbildungen):

1. Alle Deckel des Grills öffnen.
2. Alle Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben).
3. Sicherstellen, dass der Druckregler sicher an der Gasflasche angeschlossen ist.
4. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen. Wenn Sie sehen, riechen oder hören, dass Gas aus der Gasflasche entweicht, das Gasventil der Gasflasche sofort schließen. Am Anschlussstück liegt eine massive Undichtigkeit vor. Vor dem Fortfahren alle Verbindungen prüfen.
5. Wenn Sie nicht sehen, riechen oder hören, dass Gas entweicht, Lecksuchspray auf alle Verbindungen des Gassystems sprühen.

Wenn wachsende Blasen auftreten, ist eine undichte Verbindung vorhanden. Das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen und die Dichtheit dieser Verbindung prüfen. Obenstehende Prozedur wiederholen.

Beim Auftreten eines Gaslecks sofort die Gaszufuhr schließen. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, nicht versuchen, eine Reparatur vorzunehmen. Suchen Sie Ihren HORNBAACH-Markt auf und bitten Sie um Unterstützung.

6. Wenn keine Blasenbildung auftritt, ist das Gassystem betriebsbereit. Immer sicherstellen, dass das Gasventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch oder Dichtheitstest geschlossen wird.



Hinweise zu Gasflaschen

- Flüssiges Propan ist bei normalen Temperaturen und Druckverhältnissen gasförmig. In der Gasflasche ist Propangas eine Flüssigkeit. Sobald der Druck nachlässt, verdampft die Flüssigkeit und wird gasförmig.
- Flüssiges Propangas riecht so ähnlich wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Flüssiges Propangas ist schwerer als Luft. Austretendes flüssiges Propangas kann sich an niedrig gelegenen Bereichen ansammeln, ohne sich zu verteilen.
- Die Gasflasche muss in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern montiert, transportiert und gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht fallen gelassen oder unsanft behandelt werden.
- Eine Gasflasche niemals dort lagern oder transportieren, wo Temperaturen bis zu 50 °C herrschen - z. B. die Gasflasche an einem warmen Tag nicht im Auto belassen.
- Leere Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen behandeln. Selbst wenn die Gasflasche keine Flüssigkeit mehr enthält, kann die Gasflasche immer noch unter Gasdruck stehen. Vor dem Abklemmen immer das Gasflaschenventil schließen.
- Wenn Sie aus der Gasflasche entweichendes Gas sehen, riechen oder hören, während das Ventil der Gasflasche fest geschlossen ist:
 - Entfernen Sie sich von der Flüssigpropan-Gasflasche.
 - Nicht versuchen, das Problem selbst zu lösen.
 - Feuerwehr rufen.

Hinweise zu Gasschläuchen und Druckreglern

Vor jeder Verwendung die Schläuche auf Einschnitte und Verschleiß kontrollieren. Darauf achten, dass das Schlauchsystem nicht gebogen oder geknickt ist und keinen Kontakt mit warmen Oberflächen hat, während das Gerät in Betrieb ist. Eine Position wählen die sicherstellt, dass der Schlauch nicht verdreht wird. Beschädigte Schläuche umgehend ersetzen.



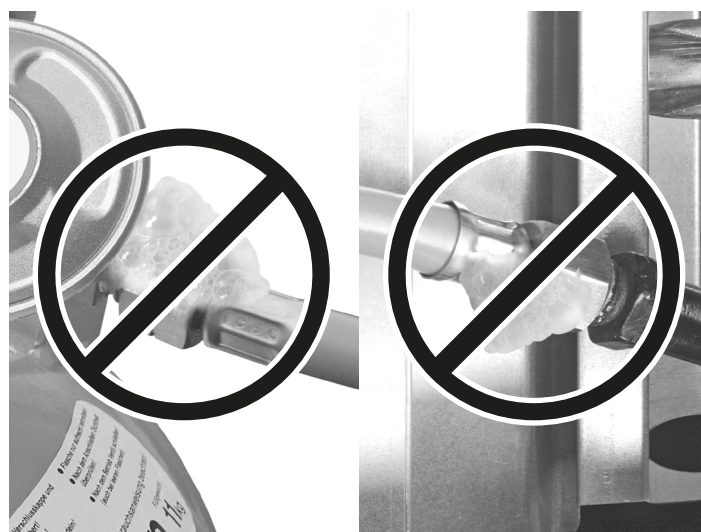
ACHTUNG



Es wird empfohlen, den Druckregler und das Schlauchsystem alle 5 Jahre zu ersetzen. In einigen Ländern ist es vorgeschrieben, den Druckregler und das Schlauchsystem nach weniger als 5 Jahren zu ersetzen. Solche nationalen Vorschriften gelten vorrangig.

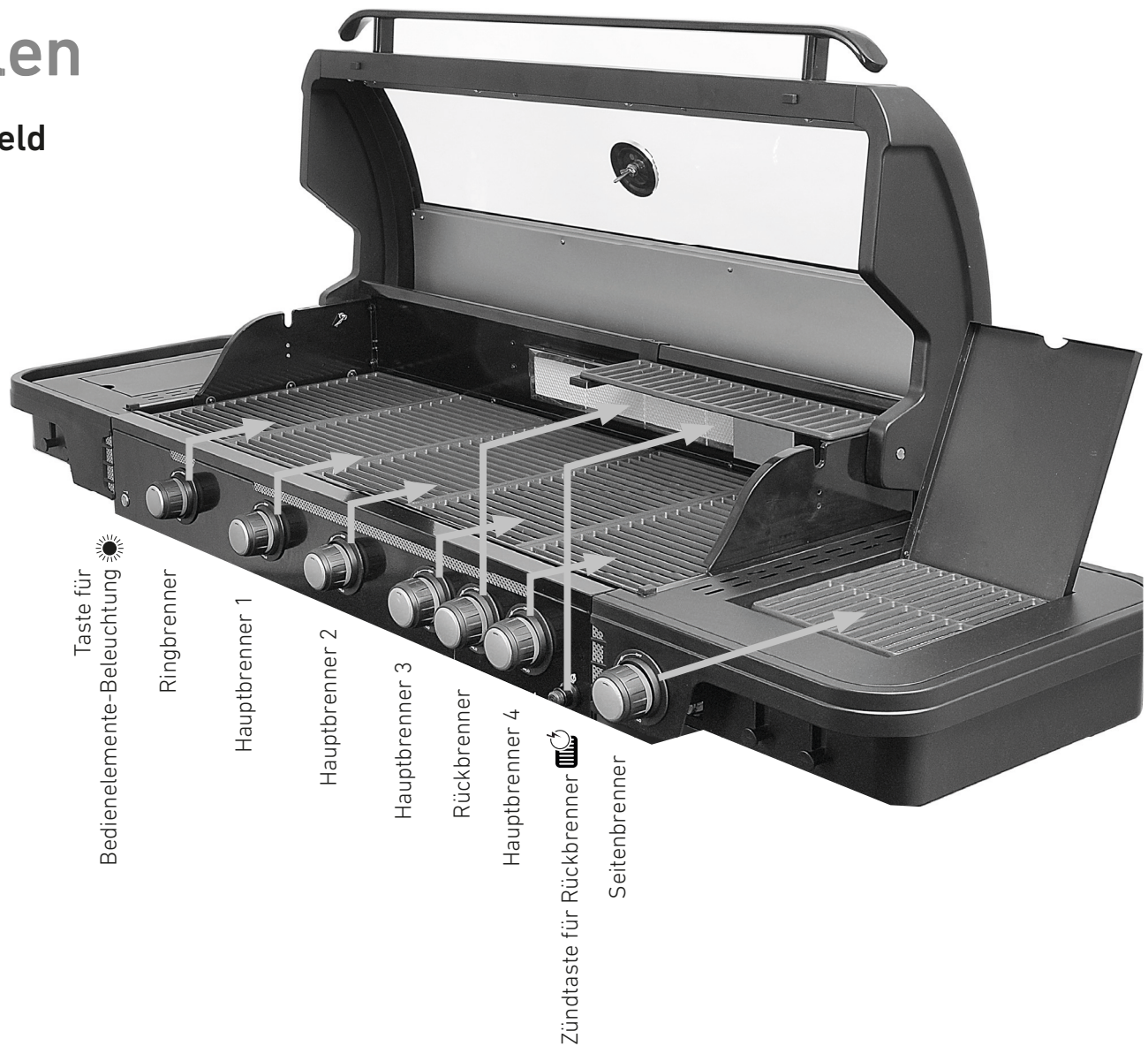
Passende Druckregler und Schlauchsysteme erhalten Sie in Ihrem HORNBACH-Markt.

- Nur EN-zertifizierte Schlauchsysteme und Druckregler in Verbindung mit diesem Gerät verwenden. Die Länge darf 1,5 Meter nicht überschreiten.
- Wenn der Druckregler nicht im Lieferumfang des Gerätes ist, nur zertifizierte Druckregler verwenden, welche mit EN 16129 (max. Flussrate von 1,5 kg/h) übereinstimmen und welche in Ihrem Land sowie für das in den technischen Daten angegebene Gas zugelassen sind.

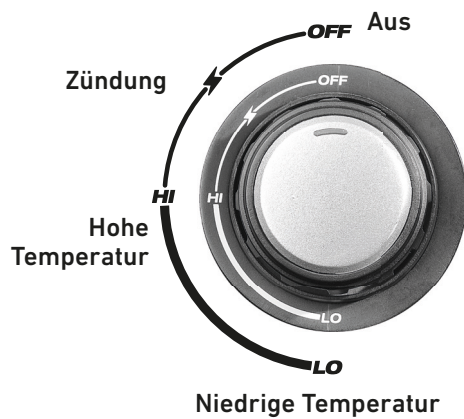


Grillen

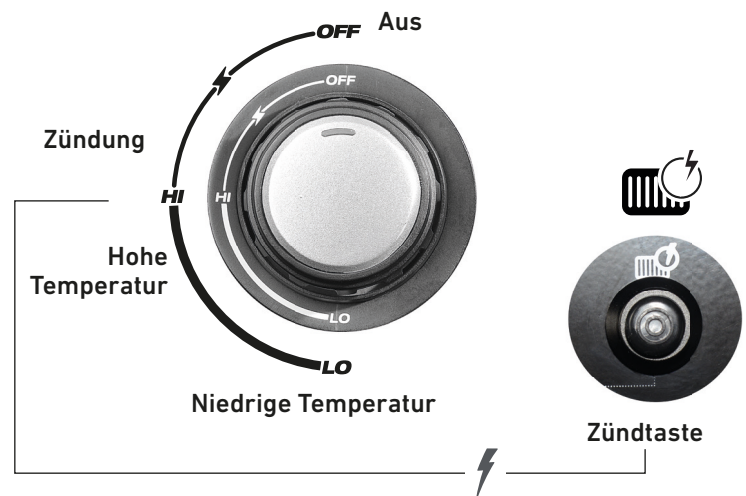
Bedienfeld



Bedienelemente



Bedienelemente Rückbrenner



Jeder Brenner wird mit einem Bedienknopf bedient. Jeder Bedienknopf ist mit einer Leuchtmарkingung versehen, um die Stellung des Knopfes anzuzeigen.

Nachdem ein Brenner gezündet worden ist, kann die Temperatur nach Bedarf mit dem Bedienknopf zwischen **HI** / Hohe Temperatur und **LO** / Niedrige Temperatur eingestellt werden.

Die Taste  links von den Bedienknöpfen betätigen, um deren LED-Hintergrundbeleuchtung einzuschalten. Zum Ausschalten der Beleuchtung die Taste nochmals betätigen.

ACHTUNG

Das Gerät mit einem Freiraum von mindestens 1,5 Metern um das Gerät herum ebenso zu brennbaren wie nicht brennbaren Stoffen aufstellen.

ACHTUNG

Vor Inbetriebnahme alle Dichtheitsprüfungen gemäß dieser Betriebsanweisung sorgfältig durchführen.

VORSICHT

FETTBRÄNDE

- Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.
- Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, die Bedienknöpfe und die Gaszufuhr an der Gasflasche ausstellen.
- Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiserückständen besonders darauf achten, dass kein Fettbrand entsteht. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung und Brennerreinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.
- Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt, und etwaige Gerüche vom Grillrost werden aufgelöst.

Zünden mit dem Zünder

Das Gerät verfügt über eine Piezo-Zündeinrichtung, welche ein einfaches Zünden des Gasgrills ermöglicht:

Beim Zünden nicht über das Gerät lehnen.

Zündvorgang:

1. Alle Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben).
2. Den Deckel schließen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.

Zum Zünden von Ringbrenner und Hauptbrenner:

4. Den Bedienknopf des gewünschten Brenners eindrücken und nach links drehen. Die Brenner zünden automatisch.
5. Warten bis der Brenner gezündet ist, dann den Bedienknopf auf die gewünschte Position drehen.
6. Bei Bedarf die verbleibenden Brenner auf gleiche Weise zünden.

Zum Zünden des Rückbrenners:

4. Den Bedienknopf eindrücken, nach links drehen und gedrückt halten. Gleichzeitig den elektronischen Zünder ca. 5 Sekunden betätigen.
5. Den Bedienknopf für ca. 20 Sekunden gedrückt halten. (Der Brenner verfügt über eine Überwachungseinheit, welche die selbständige Gaszufuhr bis zum Erreichen der Mindesttemperatur sperrt.)
6. Warten bis der Brenner eigenständig brennt, dann den Bedienknopf auf die gewünschte Position drehen.

Zum Zünden des Seitenbrenners:

4. Den Deckel des Seitenbrenners öffnen.
5. Den Bedienknopf des gewünschten Brenners eindrücken und nach links drehen. Der Brenner zündet automatisch.

6. Den Bedienknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt halten. Der Brenner verfügt über eine Überwachungseinheit, welche die selbständige Gaszufuhr bis zum Erreichen der Mindesttemperatur sperrt.
7. Warten bis der Brenner eigenständig brennt, dann den Bedienknopf auf die gewünschte Position drehen.

Wenn die Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zünden (10 Sek. beim Seitenbrenner), alle Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben), und das Gasventil der Gasflasche schließen. 5 Minuten warten. Obenstehende Prozedur wiederholen. Obenstehende Prozedur wiederholen. Falls sich der Deckel des Seitenbrenners versehentlich während des Betriebs schließt, den Deckel nicht mit der Hand berühren. Den Bedienknopf des Seitenbrenners sofort auf OFF stellen. Vor dem Berühren abwarten, bis der Deckel abgekühlt ist.

Manuelles Zünden

Falls die elektrische Zündvorrichtung des Gerätes nicht funktioniert oder das Gerät manuell gezündet werden soll: Nicht versuchen, den Rückbrenner mit einem Streichholz zu zünden. **Beim Zünden nicht über das Gerät lehnen.**

1. Alle Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben).
2. Den Deckel schließen.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen.
4. Ein langes Streichholz anzünden und in eine der Brenneröffnungen an der linken und rechten Seitenwand der Brennkammer einführen.
5. Den Bedienknopf des angrenzenden Brenners eindrücken und nach links drehen.
6. Sicherstellen, dass der Brenner zündet und weiterbrennt.
7. Die angrenzenden Brenner können durch Drücken und Drehen der zugehörigen Bedienknöpfe nach links gezündet werden.

Wenn die Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zünden, alle Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben), und das Gasventil der Gasflasche schließen. 5 Minuten warten. Obenstehende Prozedur wiederholen.

Verwendung des Ring- oder Rückbrenners

Der Grill bietet mit dem Ringbrenner, den vier Hauptbrennern, dem Rückbrenner und dem zusätzlichen Seitenbrenner eine Vielzahl von Temperaturzonen.

Aufgrund der begrenzten Gaszufuhr können nicht alle Brenner gleichzeitig verwendet werden. Es können entweder der Ringbrenner oder der Rückbrenner gemeinsam mit den vier Hauptbrennern und dem Seitenbrenner verwendet werden.

Verwendung eines optionalen Grillspießes

Der Grill ist mit zwei Aufnahmen für einen optionalen Grillspieß ausgestattet. Nur von HORNBACH zugelassenes Zubehör verwenden. Die Bedienungsanleitung des Grillspießes beachten.

Reinigung und Wartung



ACHTUNG



Immer die Bedienknöpfe auf Aus stellen und das Ventil der Gasflasche schließen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Rohrbrenner

1. Grillroste und Flammenverteiler entfernen.
2. Die Schrauben am hinteren Ende der Rohrbrenner entfernen. Vorsichtig beide Rohrbrenner anheben und von den Bedienknöpfen abheben.
3. Mit Hilfe einer schmalen Flaschenbürste mit flexiblen Griff (keine Drahtbürste benutzen) alle Brennerrohre mehrmals durchbürsten.
4. Die gesamte Außenfläche des Rohrbrenners abbürsten, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen.
5. Verstopfte Öffnungen mit einem Draht, z.B. einer Büroklammer, vorsichtig reinigen.
6. Alle Rohrbrenner auf Beschädigungen, Korrosion oder vergrößerte Öffnungen kontrollieren. Falls Beschädigungen entdeckt werden, muss der Rohrbrenner ersetzt werden.
7. Die Rohrbrenner wieder an die Bedienknöpfe montieren.
8. Mit einem Schraubendreher die Schrauben am hinteren Ende der Rohrbrenner wieder einschrauben.
9. Die Flammenverteiler und Grillroste wieder montieren.

Seitenbrenner

Lassen sie den Grill komplett abkühlen, entfernen Sie den Grillrost, bürsten Sie den Seitenbrenner mit einer weichen Bürste ab und saugen Sie die Speisereste mit einem Staubsauger ab. Verstopfte Öffnungen mit einem Draht, z.B. einer Büroklammer, vorsichtig reinigen.

Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Gasgrills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Gusseiserne Grillroste:** Vor dem Grillvorgang die gusseisernen Grillroste mit hitzebeständigem Öl (Erdnussöl, Frittieröl) bestreichen und danach im Grill einbrennen. Nach einigen Grillvorgängen hat sich eine ausreichende Patina gebildet und das Einbrennen ist nicht mehr notwendig. Nach dem jeweiligen Grillvorgang die Grillroste stark erhitzen, damit sich anhaftende Reste leichter lösen lassen. Nach dem Abkühlen die Reste nach Möglichkeit nur mit einem Tuch und warmem Wasser entfernen. Zur Reinigung der gusseisernen Grillroste niemals Spülmittel verwenden. Zur Konservierung und zur Vermeidung von Rost nach der Reinigung die Grillroste und gegebenenfalls den Innenraum mit hitzebeständigem Öl einreiben.
- **Fettauffangschale (B15):** Zum Reinigen kann die wärereflektierende Platte (B16) entfernt werden. Nach dem Reinigen die wärereflektierende Platte mit der Schraube wieder montieren. Den Grill nicht ohne Fettauffangschale oder wärereflektierende Platte verwenden. Diese Teile schützen den Gasanschluss vor übermäßiger Hitze.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nicht-scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahlflächen:** Um die hochwertige Erscheinung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z. B. im Winter):

1. Die Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben).
2. Das Ventil an der Gasflasche schließen.
3. Die Gasflasche aus dem Grill entnehmen; dazu den Gasschlauch abschrauben.
4. Das Gerät vorsichtig reinigen.
5. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller).
6. Die Gasflasche muss im Freien an einem trockenen und gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
7. Gerät abdecken.

Wenn das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen werden soll, dieses auf Verstopfungen im Rohrbrenner kontrollieren.



VORSICHT



SPINNEN-/INSEKTENALARM

Wenn das Gerät sich nur schwer zünden lässt oder die Flamme schwach ist, die Lufttrichter und Rohrbrenner kontrollieren und reinigen.

Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, Flammenrückschläge zu verursachen, indem sie in den Lufttrichtern oder Rohrbrennern des Gerätes Nester bauen oder Eier ablegen und dadurch den Gasstrom behindern. Das zurückgehaltene Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Solche Flammenrückschläge können das Gerät beschädigen und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Um Flammenrückschläge zu verhindern und eine gute Leistung zu gewährleisten, sollte die Brenner- und Lufttrichtergruppe ausgebaut und gereinigt werden, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt worden ist.

Probleme beheben

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Flammen an den Rohrbrennern sind gelb oder orange, und es riecht nach Gas.	Die Rohrbrenner auf Spinnen und Insekten oder andere Hindernisse kontrollieren.	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
Die Flamme ist niedrig, obwohl der Bedienknopf auf HI/Hohe Temperatur steht, oder der Brenner zündet nicht.	Kontrollieren, ob die Gasflasche leer ist.	Eine volle Gasflasche anschließen und auf Dichtheit prüfen.
	Kontrollieren, ob der Gasschlauch gebogen oder geknickt ist.	Den Gasschlauch begradigen.
Beim Verwenden der Zündfunktion zündet der Brenner nicht.	Durch Anwendung der Anweisungen zum manuellen Zünden prüfen, ob Gas ausströmt.	Wenn der Brenner zündet, prüfen, ob der Zünder einwandfrei funktioniert. Wenn der Brenner nicht zündet, die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
	Kontrollieren, ob die Elektroden und Zünderkabel fachgerecht an die Rohrbrenner angeschlossen sind.	Die Elektroden fachgerecht an die Rohrbrenner montieren und prüfen, ob alle Zünderkabel korrekt angeschlossen sind.
	Die Schlauchbruchsicherung des Gasdruckreglers hat die Gaszufuhr gestoppt.	Rücksetzen der Schlauchbruchsicherung und Kontrolle auf Undichtigkeit (siehe Anleitung des Gasdruckreglers)
	Kontrollieren, ob die Elektroden mit Grillrückständen verschmutzt sind.	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen. Zusätzlich die Elektrodenspitze mit Alkohol reinigen.
Das Flammenbild der Brenner ist nicht homogen oder brennt nicht über die gesamte Länge des Rohrbrenners.	Prüfen, ob die Brenner sauber sind.	Die Rohrbrenner wie unter Reinigung und Pflege beschrieben reinigen.
LED-Hintergrundbeleuchtung der Bedienknöpfe kann nicht eingeschaltet werden.	Anschluss und Batterien prüfen	Bei Bedarf die zwei Batterien (AA) ersetzen (siehe Schritt 22 auf S. 51). Das Leuchtmittel ist nicht austauschbar.

Technische Daten

Bezeichnung	Gasgrill für den Außenbereich	
Modell-Nr.	Halo TG-5 U	
Version	10734348 AT, DE, LU 10734351 CH	
Gesamtwärmeleistung	25,7 kW (G30: 1870 g/h)	
Kategorie	I3B/P(50)	
Gastyp	Butan, Propan	
Gasdruck	50 mbar	
Injektorgroße/Kennzeichnung	Ringbrenner	0,93 mm/0.93
	Hauptbrenner 1-4	0,79 mm/0.79
	Rückbrenner	0,88 mm/0.88
	Seitenbrenner	0,73 mm/0.73
Leuchtmittel	LED - nicht auswechselbar	
Bestimmungsländer	AT, CH, DE, LU	

Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Das Produkt an einer ausgewiesenen Recycling-Sammelstelle entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können wertvolle, aber gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese Produkte keinesfalls im unsortierten Hausmüll, sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.

HORNBACH ist in Deutschland verpflichtet:

- bei Neukauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen
- auch ohne einen Neukauf bis zu 3 Elektro- oder Elektronik-Altgeräte der gleichen Geräteart (bis max. 25 cm Kantenlänge) unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen

- bei Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen privaten Haushalt ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich abzuholen oder Ihnen die Rückgabe in Ihrer unmittelbaren Nähe zu ermöglichen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an www.hornbach.com oder an die örtlichen Behörden.

Stellen Sie sicher, dass alle Batterien vor der Entsorgung des Gerätes aus dem Gerät entfernt worden sind. Hinweise dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung (siehe Schritt 22 auf Seite 51).

Gebrauchte Batterien und Akkus ordnungsgemäß entsorgen. In Geschäften, in denen Batterien verkauft werden, und an städtischen Sammelstellen stehen Container für Altbatterien zur Verfügung. Genaue Daten zu Typ und chemischem System der Batterien finden Sie in den technischen Daten, entsprechende Kennzeichnungen auf den Batterien selbst.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Ersticken-gefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

**DANGER**

Si une odeur de gaz est perçue :

1. Couper le gaz qui alimente l'appareil.
2. Éteindre les flammes nues.
3. Ouvrir les couvercles.
4. Si l'odeur de gaz persiste, se tenir loin de l'appareil et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Les fuites de gaz peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue à gaz dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour s'y reporter ultérieurement et observer les consignes de sécurité.

Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue à gaz mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés. L'appareil est équipé d'un brûleur latéral. Les casseroles d'un diamètre compris entre 140 et 260 mm conviennent au brûleur latéral. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

Table des matières

SAV	11
Symboles	11
Outils requis & accessoires	11
Utilisation conforme	11
Consignes de sécurité	12
Vue d'ensemble	13
Fournitures	13
Pièces	13
Installation	13
Manipulation du gaz	14
Connexion/Remplacement de la bouteille de gaz	14
Test de fuites	14
Information de la bouteille de gaz	15
Information du flexible à gaz & régulateur	15
Grillade	16
Panneau de commande	16
Boutons de commande	16
Allumer l'allumeur	17
Allumage manuel	17
Utilisation du brûleur annulaire ou du brûleur arrière	17
Utilisation d'un tournebroche en option	17
Nettoyage et entretien	18
Entreposer l'appareil	19
Dépannage	19
Caractéristiques techniques	20
Élimination	20

**AVERTISSEMENT**

1. Ne pas stocker, ni utiliser de l'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz non connectée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.

**AVERTISSEMENT**

Ne jamais tenter de réaliser soi-même des réparations sur les composants du gaz. Pour des réparations, veuillez contacter votre magasin local HORNBACK ou votre revendeur de gaz.

Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves blessures corporelles, mortelles ou encore des dégâts matériels.

SAV

Pour toute demande de service ou de pièces détachées, contacter son magasin local HORNBACK, adresser un courriel service@hornbach.com ou adresser vous à HORNBACK Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symboles

Avertissement de sécurité



Allumeur pour brûleur arrière



2 personnes requises



Rétro-éclairage des boutons



Ni stockage ni installation dans cette zone



Allumage

Outils requis & accessoires

(non fournis)



- 3 piles AA
1x Spray de détection des fuites



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Lire les instructions de service avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER À L'INTÉRIEUR.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent s'avérer brûlantes. Tenir à l'écart des enfants en bas âge.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Ne pas stocker une bouteille de gaz de rechange ou déconnectée sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre attentivement les instructions d'assemblage.
- Ne pas connecter l'appareil au réseau de gaz naturel (réseau de gaz de la ville) ! Les soupapes et les buses sont exclusivement conçues pour le gaz propane liquide.
- Le propane liquide n'est pas un gaz naturel. La transformation ou tentative d'utilisation du gaz naturel dans une unité de propane liquide ou de gaz liquide dans une unité de gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, l'appareil doit être contrôlé afin de déterminer la présence de fuites de gaz et d'obstructions du brûleur avant l'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si une fuite de gaz est constatée.
- Éteindre l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne pas utiliser une flamme pour détecter les fuites de gaz.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
- Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de 1 mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) dénuée de sources de départ de feu telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables comme l'essence, l'alcool etc.
- Ne rien placer d'inflammable sur ou dans la zone de rangement se trouvant sous l'appareil.
- Ne pas recouvrir les grilles avec une feuille d'aluminium ou autre matériau. Ceci bloquera la ventilation du brûleur et créera un état potentiellement dangereux entraînant des dégâts matériels et/ou des blessures corporelles.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil. Il sera brûlant pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, éteindre toutes les soupapes de gaz. Ouvrir les couvercles et attendre cinq minutes avant de tenter de les rallumer. Suivre les instructions d'allumage.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur de l'appareil fermé est dangereuse.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à manche long et des maniques pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants brûlants.
- Toujours éteindre le gaz au niveau de la bouteille de gaz et déconnecter le régulateur de pression avant de déplacer la bouteille de gaz de son position de marche spécifiée.
- Ne jamais mettre en service l'appareil lorsque la bouteille de gaz ne se trouve pas dans la bonne position indiquée.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique, le flexible d'alimentation en gaz et en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne pas utiliser l'appareil si toutes les pièces ne sont pas placées. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification quelle qu'elle soit est formellement interdite. Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne pas désassembler les injecteurs.
- Ne pas utiliser de charbon, de briquettes céramiques ou des pierres de lave dans l'appareil.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert, ni poser vos mains ou doigts sur le bord avant du boîtier.
- Maintenir les ouvertures d'aération exemptes de débris.
- Ne pas agrandir, ni obstruer les orifices des soupapes ou les ouvertures des brûleurs lors du nettoyage des soupapes ou des brûleurs.
- Vérifier régulièrement les flammes du brûleur.
- L'appareil doit être nettoyé à fond régulièrement.
- Le récipient à graisse doit être installé avant chaque utilisation et nettoyé ensuite, mais ne pas retirer le récipient à graisse jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Faire preuve d'une grande vigilance lors de l'ouverture du couvercle, étant donné qu'une vapeur brûlante est susceptible de s'échapper.
- Faire attention lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Si vous constatez de la graisse ou autre matière brûlante s'écoulant de l'appareil sur le régulateur de pression, la soupape ou l'assemblage du flexible de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz au niveau du conteneur à gaz. Laisser refroidir l'appareil, déterminer la cause, y remédier, nettoyer et contrôler la soupape, le flexible et le régulateur et procéder à un test de fuites avant de continuer.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande et du poêle.
- Le débranchement ou le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué à l'écart de toute source d'inflammation.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et l'assemblage du flexible fourni avec l'appareil.
- Le flexible de l'assemblage du flexible de gaz ne doit pas être tordu et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Utiliser uniquement des bouteilles de gaz d'un diamètre de 310 mm et d'une hauteur maximale de 600 mm avec 5 à 13 kg de gaz propane liquide.
- Ne pas tenter de déconnecter le régulateur de pression et l'assemblage du flexible ou toute installation de gaz pendant que l'appareil est en train de fonctionner ou est encore brûlant.
- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Bien que la bouteille de gaz puisse s'avérer vide, du gaz peut encore être présent et la bouteille doit être transportée et stockée en conséquence.
- Les deux crochets ne conviennent que pour des équipements de cuisson légers et non pour des charges lourdes.
- S'assurer que la plaque réfléchissant la chaleur dans le bac récupérateur de graisse est toujours située du côté connexion du gaz pour éviter toute exposition à des températures trop élevées au niveau de la connexion du gaz.

UTILISATION DES PILES

- ATTENTION ! Risque d'explosion si les piles ne sont pas remplacées correctement. Impérativement remplacer les piles

- par d'autres du même type. Veiller à la bonne polarité !
- Ne pas exposer les piles (bloc de piles ou piles insérées) de la chaleur excessive de la lumière solaire, du feu, etc. Les protéger des chocs mécaniques. Les maintenir sèches et propres. Conserver hors de la portée des enfants.
- Ne pas ouvrir, désassembler, couper ou court-circuiter les piles. Ne pas mélanger les piles usagées et neuves.
- Ne pas ingérer les piles, risque de brûlure chimique.
- Respecter les consignes de sécurité et autres instructions sur la pile et son emballage.
- Enlever les piles qui fuient, retirer les piles et nettoyer soigneusement le compartiment à piles. Éviter tout contact avec la peau et les yeux.

Vue d'ensemble

Fournitures

Observer les pages à déplier !

- A1** 1x Renfort d'angle avant gauche
- A2** 1x Panneau latéral gauche
- A3** 1x Renfort d'angle arrière gauche
- A4** 1x Renfort latéral gauche
- A5** 1x Renfort d'angle avant droit
- A6** 1x Panneau latéral droit
- A7** 1x Renfort d'angle arrière droit
- A8** 1x Renfort latéral droit
- A9** 1x Tablette inférieure
- A10** 1x Plaque avant inférieure
- A11** 1x Support supérieur
- A12** 2x Roulettes avant avec frein
- A13** 2x Roulettes arrière sans frein
- A14** 2x Emplacement de la bouteille de gaz
- A15** 1x Panneau arrière
- A16** 1x Support à glissière gauche pour tiroirs
- A17** 1x Support à glissière droit pour tiroirs
- A18** 2x Corps de tiroir
- A19** 1x Petit tiroir avant

- A20** 1x Support gauche pour grand tiroir avant
- A21** 1x Grand tiroir avant
- A22** 1x Support droit pour grand tiroir avant
- A23** 1x Couvercle de tiroir résistant à la chaleur
- A24** 1x Arrêt de porte
- A25** 1x Porte gauche
- A26** 1x Porte droite
- B1** 1x Assemblage de barbecue à gaz
- B2** 1x Tablette gauche
- B3** 1x Tablette droite
- B4** 1x Brûleur latéral
- B5** 1x Grille de cuisson pour brûleur latéral
- B6** 1x Bac récupérateur de graisse pour brûleur latéral
- B7** 1x Bouton de brûleur latéral
- B8** 1x Couvercle rond pour brûleur
- B9** 4x Couvercle pour le brûleur

- B10** 1x Support de la grille de cuisson
- B11** 5x Grille de cuisson
- B12** 1x Support de la grille de maintien au chaud
- B13** 1x Grille de maintien au chaud
- B14** 1x Compartiment à piles
- B15** 1x Bac récupérateur de graisse
- B16** 1x Plaque thermo-réfléchissante
- B17** 1x Récipient à graisse
- B18** 3 Boîtes de conservation alimentaire
- B19** 1 Bande de crochets
- B20** 1 Borte-serviette

- A** 81x Vis M6x15
- B** 3x Rondelle M6
- C** 1x Rondelle d'arrêt
- D** 1x Écrou M6
- E** 18x Vis M5x12
- F** 10x Vis M4x12
- G** 4x Vis M4x10
- H** 2x Écrous hexagonaux M4

- I** Tournevis Philips PH 3
- J** Clé pour vis hexagonales 10 / 13
- K** Clé pour vis hexagonales 14 / 16

Pièces

Observer les pages à déplier !

- 1** Poignée
- 2** Couvercle isolé
- 3** Tablette gauche
- 4** Panneau de commande
- 5** Bouton de commande
- 6** Tiroirs
- 7** Compartiment de rangement
- 8** Roulette
- 9** Rangement de la bouteille de gaz de 5 l
- 10** Bouteille de gaz 11 l
- 11** Tablette droite
- 12** Allumeur pour brûleur arrière

- 13** Brûleur latéral
- 14** Grille de cuisson
- 15** Couvercle du brûleur latéral
- 16** Grille de maintien au chaud
- 17** Brûleur arrière

Installation

L'installation du barbecue à gaz se trouve en page 41 – 54

Observer les pages à déplier !

Pour le raccordement au gaz et la configuration, voir page 14 f.

Manipulation du gaz

Connexion/Remplacement de la bouteille de gaz

Cet appareil est configuré pour fonctionner avec un détendeur de butane/propane à 50 mbar. Utilisez un détendeur approprié certifié selon la norme EN 16129: 2013.

Si la bouteille de gaz est vide et doit être remplacée ou qu'une bouteille de gaz pleine doit être réinstallée, s'assurer de bien suivre les présentes instructions :

- Ne pas utiliser une bouteille de gaz endommagée. Une bouteille de gaz bosselée ou rouillée ou une bouteille de gaz ayant une soupape endommagée peut s'avérer dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle.
- La bouteille de gaz peut être placée à l'intérieur de l'appareil si sa capacité n'est pas supérieure à 5 kg et doit être dans l'emplacement de bouteille de gaz du côté droit de la zone de rangement. S'assurer que le régulateur de pression est monté, le petit orifice de purge étant dirigé vers le bas, de sorte qu'il ne collecte pas d'eau. Cet orifice doit être exempt de saletés, de graisses, d'insectes etc.
- Le joint où le flexible est connecté à la bouteille de gaz doit être soumis à un test de fuites à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée.

Test de fuites

Procéder à un test de fuites sur l'appareil avant la première utilisation et à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou reconnectée (voir les figures ci-dessous) :

1. Ouvrir tous les couvercles du barbecue.
 2. Régler tous les boutons de commande sur Arrêt (trait rouge pointé vers le haut).
 3. S'assurer que le régulateur de pression est bien connecté à la bouteille de gaz.
 4. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz, fermer immédiatement la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Il y a une fuite importante au niveau du branchement. Contrôler tous les branchements avant de continuer.
 5. Si vous ne voyez pas, ne sentez pas ou n'entendez pas de gaz qui s'échappe, appliquer le spray de détection des fuites sur tous les branchements du système de gaz. Si des bulles moussantes apparaissent, c'est qu'il y a une fuite au niveau du branchement. Fermer immédiatement la soupape du gaz de la bouteille de gaz et contrôler le serrage de ce branchement. Répéter la procédure ci-dessus.
- En cas de fuite de gaz, couper immédiatement l'alimentation en gaz. Si la fuite ne peut pas être interrompue, ne pas essayer de réparer. Se rendre au magasin HORNBACH et demander de l'aide.**
6. Si aucune bulle n'apparaît, le système de gaz est opérationnel. S'assurer de toujours fermer la soupape de gaz de la bouteille de gaz après chaque utilisation ou test de fuites.



Information de la bouteille de gaz

- Le gaz propane liquide est un gaz à températures et pressions normales. À l'intérieur de la bouteille de gaz, le gaz propane est un liquide. À mesure que la pression est relâchée, le liquide s'évapore facilement et devient du gaz.
- Le gaz propane liquide dégage une odeur proche du gaz naturel. Vous devez connaître cette odeur.
- Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air. Les fuites de gaz propane liquide peuvent survenir dans des zones basses et empêcher la dispersion.
- La bouteille de gaz doit être installée, transportée et stockée dans une position verticale et hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent pas tomber ou être manipulées brutalement.
- Ne jamais stocker, ni transporter une bouteille de gaz là où des températures peuvent atteindre 50° C, à savoir ne pas laisser la bouteille de gaz dans une voiture par une journée de chaleur.
- Traiter les bouteilles de gaz vides avec le même soin que lorsqu'elles sont pleines. Même lorsque la bouteille de gaz ne contient plus de liquide, il peut encore rester de la pression gazeuse dans la bouteille de gaz. Toujours fermer la soupape de la bouteille avant de débrancher.
- Si vous constatez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bouteille de gaz alors que sa soupape est bien fermée :
 - S'éloigner de la bouteille de propane liquide.
 - Ne pas tenter de résoudre le problème par soi-même.
 - Appeler les pompiers.

Information du flexible à gaz & régulateur

Avant chaque utilisation, vérifier si les flexibles sont coupés ou usés. S'assurer que l'assemblage du flexible n'est pas plié ni entortillé et qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude pendant l'utilisation de l'appareil. Choisissez une position qui garantit qu'il n'est pas soumis à des torsions. Remplacer immédiatement les flexibles endommagés.



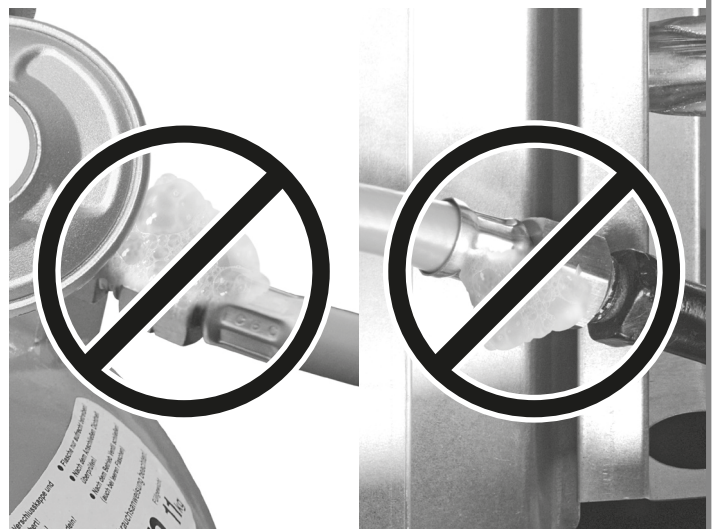
AVERTISSEMENT



Il est recommandé de remplacer le régulateur de pression et l'assemblage du flexible tous les 5 ans. Dans certains pays, il est prévu que le régulateur de pression et l'assemblage du flexible doivent être remplacés en moins de 5 ans. Ces réglementations nationales prévalent.

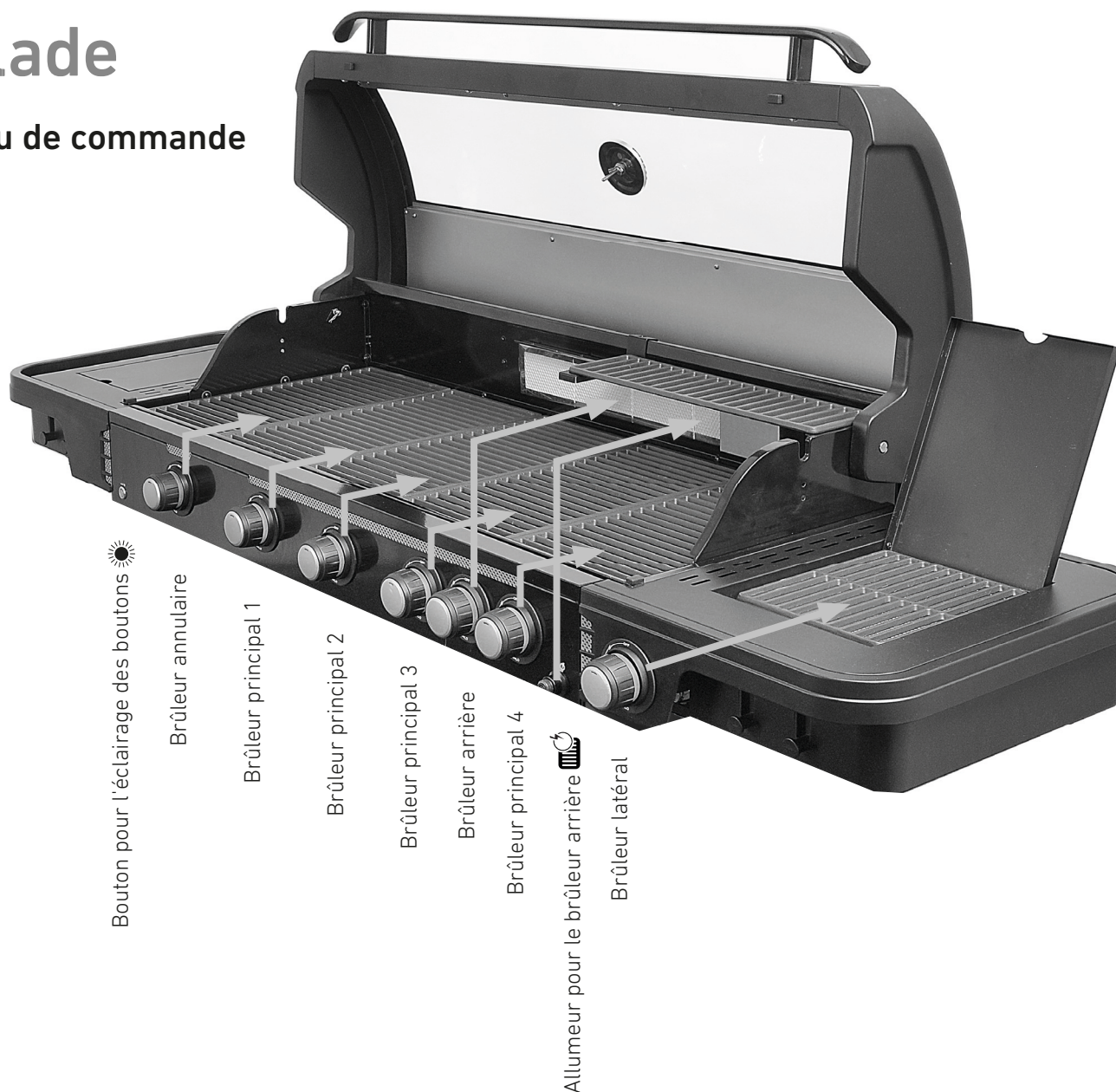
Contactez votre magasin HORNBACH pour le remplacement du régulateur de pression et de l'assemblage du flexible.

- Utiliser uniquement des assemblages de flexibles certifiés EN et des régulateurs de pression avec cet appareil. La longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Si le régulateur de pression n'est pas fourni avec l'appareil, utiliser uniquement des régulateurs de pression certifiés qui respectent la norme EN 16129 (débit de max. 1,5 kg/h) et qui sont homologués pour votre pays et le gaz indiqué dans les caractéristiques techniques.

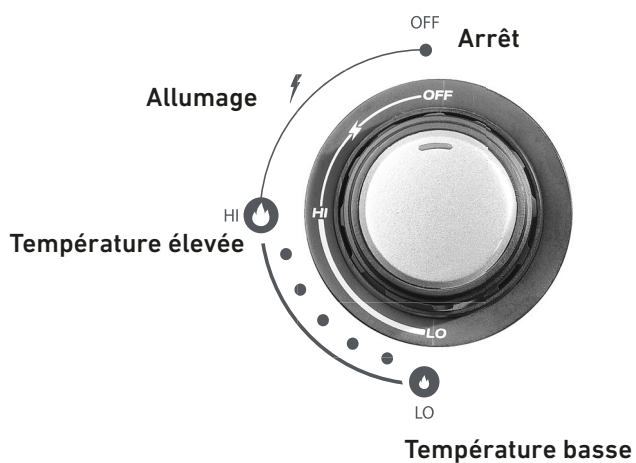


Grillade

Panneau de commande



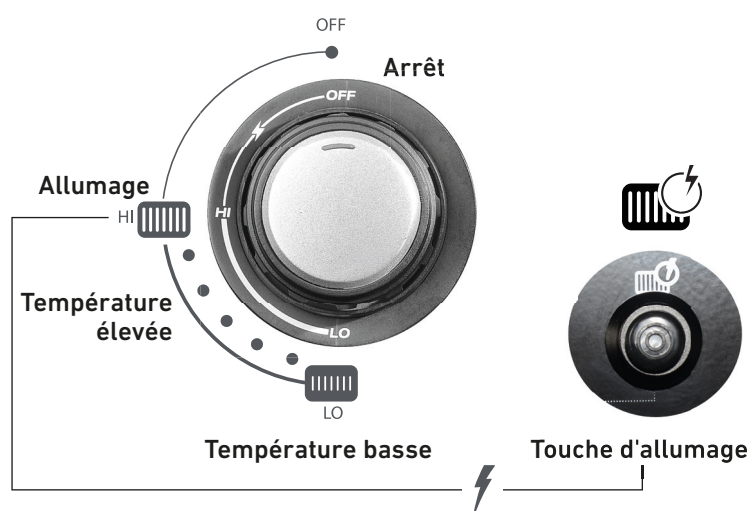
Boutons de commande



Chaque brûleur est contrôlé par un bouton de commande. Chaque bouton de commande est doté d'un repère rouge éclairé pour en indiquer le réglage.

Une fois qu'un brûleur est allumé, la température peut être réglée si nécessaire en réglant le bouton de commande entre **HI** / température élevée et **LO** / basse température.

Éléments de commande brûleur arrière



Appuyer sur le bouton  sur la gauche des boutons de commande pour en activer le rétro-éclairage à LED. Appuyer de nouveau sur le bouton pour éteindre l'éclairage.

**AVERTISSEMENT**

L'appareil doit être installé avec un espace libre d'au moins 1,5 mètre sur tous les côtés ainsi qu'avec les matériaux combustibles et non combustibles.

**AVERTISSEMENT**

Suivre attentivement toutes les procédures de contrôle des fuites, figurant dans le présent manuel, avant la mise en service.

**ATTENTION**

FEUX DE FRITURE

- Enlever les feux de friture en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter. En cas de feu de friture persistant, éteindre les boutons de commande et la bouteille de gaz.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Faire attention pendant le préchauffage ou lorsque des résidus alimentaires brûlent afin de s'assurer qu'un feu de friture ne prenne d'ampleur. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et nettoyer l'assemblage du brûleur afin de prévenir les feux de friture.
- Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments. Les pièces internes seront ainsi soumises à un nettoyage thermique et les odeurs seront éliminées de la grille de cuisson.

Allumer l'allumeur

L'appareil est équipé d'un système d'allumeur piézo qui permet d'allumer en toute facilité le barbecue à gaz :

Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant l'allumage.

Procédure d'allumage :

1. Mettre tous les boutons de commande sur Arrêt (barre rouge orientée vers le haut).
2. Fermer le couvercle.
3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz.

Pour allumer le brûleur annulaire et le brûleur principal :

4. Enfoncer le bouton de commande du brûleur concerné et tourner vers la gauche. Les brûleurs s'allument automatiquement.
5. Attendre jusqu'à ce que le brûleur soit allumé puis tourner le bouton de commande à la position souhaitée.
6. Allumer les autres brûleurs de manière identique si nécessaire.

Pour allumer le brûleur arrière :

4. Enfoncer le bouton de commande du brûleur concerné, le tourner vers la gauche et le maintenir enfoncé. Actionner simultanément l'allumeur électronique  pendant environ 5 secondes.
5. Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant env. 20 secondes (le brûleur dispose d'une unité de surveillance qui verrouille l'alimentation en gaz autonome jusqu'à ce que la température minimale soit atteinte).

6. Attendre jusqu'à ce que le brûleur brûle de manière autonome puis tourner le bouton de commande à la position souhaitée.

Pour allumer le brûleur latéral :

4. Ouvrir le couvercle du brûleur latéral.
5. Enfoncer le bouton de commande du brûleur concerné et tourner vers la gauche. Les brûleurs s'allument automatiquement.
6. Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant env. 10 secondes. Le brûleur dispose d'une unité de surveillance qui verrouille l'alimentation en gaz autonome jusqu'à ce que la température minimale soit atteinte.
7. Attendre jusqu'à ce que le brûleur brûle de manière autonome puis tourner le bouton de commande à la position souhaitée.

Si les brûleurs ne s'allument pas au bout de 5 secondes (10 sec brûleur latéral), régler tous les boutons de commande sur Arrêt (trait rouge pointé vers le haut) et fermer la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Attendre 5 minutes. Répéter la procédure ci-dessus. Si le couvercle du brûleur latéral se ferme accidentellement pendant l'utilisation, ne le touchez pas avec les mains. Tournez immédiatement le bouton du brûleur latéral sur la position « OFF ». Attendez que le couvercle refroidisse avant de le toucher.

Allumage manuel

Si l'allumeur électrique de l'appareil ne fonctionne pas ou que vous souhaitez allumer l'appareil manuellement à l'aide d'une allumette : ne pas essayer d'allumer le brûleur arrière avec une allumette.

Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil pendant l'allumage.

1. Régler tous les boutons de commande sur Arrêt (trait rouge pointé vers le haut).
2. Ouvrir le couvercle.
3. Ouvrir la soupape de gaz de la bouteille de gaz.
4. Craquer une allumette longue et introduire le porte-allumette dans les ouvertures du brûleur sur les parois latérales gauche et droite du poêle.
5. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur adjacent et le tourner vers la gauche.
6. S'assurer que le brûleur s'allume et reste allumé.
7. Les brûleurs en tube adjacents peuvent être allumés en enfonçant leurs boutons et en les tournant vers la gauche.

Si les brûleurs ne s'allument pas au bout de 5 secondes, régler tous les boutons de commande sur Arrêt (trait rouge pointé vers le haut) et fermer la soupape de gaz de la bouteille de gaz. Attendre 5 minutes. Répéter la procédure ci-dessus.

Utilisation du brûleur annulaire ou du brûleur arrière

Le barbecue offre toute une série de zones de température avec son brûleur annulaire, les quatre brûleurs principaux, le brûleur arrière et le brûleur latéral additionnel.

En raison de l'alimentation limitée en gaz, il n'est pas possible d'utiliser tous les brûleurs en même temps. Vous pouvez seulement utiliser soit le brûleur annulaire ou le brûleur arrière en même temps que les quatre brûleurs principaux et le brûleur latéral.

Utilisation d'un tournebroche en option

Le grill est équipé de deux guides permettant d'y loger un tournebroche en option. N'utiliser que les accessoires homologués par HORNBACH. Lire attentivement le manuel du tournebroche.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT



Toujours régler les boutons de commande sur la position Arrêt et fermer la soupape de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. S'assurer que l'appareil a refroidi.

Brûleurs en tube

1. Retirer les grilles de cuisson et les couvercles des brûleurs.
2. Retirer les vis à l'arrière des brûleurs en tube. Élever avec précaution chaque brûleur en tube et les éloigner des boutons de commande.
3. Utiliser un écouvillon étroit avec une poignée flexible (ne pas utiliser une brosse métallique) et la passer à travers chaque tube du brûleur plusieurs fois.
4. Brosser toute la surface extérieure du brûleur en tube pour retirer les résidus alimentaires et les saletés.
5. Nettoyer avec soin toute ouverture obstruée à l'aide d'un élément métallique tel qu'un trombone.
6. Vérifier la présence de dommages, de corrosion ou de trous agrandis sur chaque brûleur en tube. Si un dommage est constaté, il convient de remplacer le brûleur en tube.
7. Refixer les brûleurs en tube sur les boutons de commande.
8. Utiliser un tournevis pour rattacher les vis à l'arrière des brûleurs en tube.
9. Rattacher les couvercles pour les brûleurs et les grilles de cuisson.

Brûleur latéral

Laisser la grille refroidir complètement. Retirer la grille du brûleur latéral. Brosser les résidus d'aliments sur le brûleur latéral à l'aide d'une brosse douce et enlevez-les à l'aide d'un aspirateur.

Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne pas confondre les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues à gaz ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à recurer sur les intérieurs du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher entièrement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- Grilles de cuisson en fonte grise : avant d'utiliser les grilles de cuisson en fonte grise, les enduire d'une huile résistant à la chaleur (huile d'arachides, huile à frire) et les vieillir dans le barbecue.
Après les avoir utilisées plusieurs fois, une patine suffisante se sera formée et le vieillissement ne sera plus nécessaire. A chacune de leur utilisation, chauffer vigoureusement les grilles de cuisson de sorte à pouvoir plus facilement éliminer les résidus y ayant adhéré.
Une fois qu'elle a refroidi, éliminer les résidus avec un chiffon éventuellement imbibé d'eau chaude. Ne jamais utiliser de détergent pour nettoyer les grilles de cuisson en fonte grise. Afin d'éliminer et d'empêcher toute formation de rouille après le nettoyage, frotter les grilles de cuisson avec de l'huile résistant à la chaleur et, si nécessaire, l'intérieur aussi.
- **Bac récupérateur de graisse (B15)** : il est possible de retirer la plaque thermo-réfléchissante (B16) pour le nettoyage. Après le nettoyage, réinstaller la plaque thermo-réfléchissante avec ses vis. Ne pas utiliser le grill sans le bac récupérateur de graisse ni la plaque réfléchissante. Ils protègent la connexion de gaz d'une chaleur excessive.
- **Surfaces de cuisson** : si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun résidu de poil ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces plastiques** : laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine** : en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à recurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes** : laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable** : pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages.

Entreposer l'appareil

Si l'appareil doit être rangé pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

1. Régler les boutons de commande sur Arrêt (trait rouge pointé vers le haut).
2. Fermer la valve de la bouteille de gaz.
3. Retirer la bouteille de gaz de l'appareil en dévissant le flexible de gaz.
4. nettoyer l'appareil soigneusement.
5. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave)
6. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé et hors de portée des enfants.
7. Recouvrir l'appareil.

Lors du retrait de l'appareil, vérifier la présence d'obstructions des brûleurs en tube.



ATTENTION



ALERTE ARAIGNÉES/INSECTES

Si l'appareil a du mal à s'allumer ou que la flamme est faible, contrôler et nettoyer les venturis et les brûleurs en tube.

Les araignées ou les petits insectes sont connus pour créer des problèmes de retour de flamme en construisant des nids et en pondant des oeufs dans le venturi de l'appareil ou du brûleur en tube, bouchant ainsi l'écoulement de gaz.

Le gaz d'appoint peut s'allumer derrière le tableau de commande. Ce retour de flamme peut endommager l'appareil et causer des blessures graves, voire mortelles. Pour prévenir les retours de flamme et garantir une bonne performance, l'assemblage du tube du brûleur et du venturi doit être retiré et nettoyé lorsque l'appareil n'a pas fonctionné pendant une période prolongée.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Des flammes sur les brûleurs en tube brûlent sous forme de flammes jaunes ou oranges, associées à l'odeur du gaz.	Vérifier la présence d'araignées et d'insectes ou autres obstructions dans les brûleurs en tube.	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
La flamme est faible lorsque le bouton de commande se trouve sur le réglage HI / température élevée ou que le brûleur ne s'allume pas.	Vérifier si la bouteille de gaz est vide.	Installer une bouteille de gaz pleine et vérifier l'absence de fuites.
	Vérifier si le flexible du gaz est tordu ou plié.	Redresser le flexible du gaz.
Lors de l'utilisation de la fonction allumeur, le brûleur ne s'allume pas.	Vérifier l'écoulement de gaz en suivant les instructions d'allumage manuel.	Si le brûleur s'allume, vérifier si l'allumeur fonctionne correctement. Si le brûleur ne s'allume pas, nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
	Vérifier si les électrodes et les câbles de l'allumeur sont bien branchés aux brûleurs en tube.	Installer correctement les électrodes sur les brûleurs en tube et vérifier si tous les câbles de l'allumeur sont bien installés.
	La protection contre la rupture du tuyau du régulateur de pression a interrompu l'alimentation en gaz.	Remettre en place la protection contre la rupture du tuyau et vérifier qu'il n'y a pas de fuite (voir les instructions relatives au régulateur de pression).
	Vérifier si les électrodes sont recouvertes de résidus de cuisson.	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien. Nettoyer également la pointe de l'électrode avec de l'alcool.
Les flammes présentes sur les brûleurs ne sont pas homogènes ou ne s'étendent sur toute la longueur du brûleur en tube.	Vérifier si les brûleurs sont propres.	Nettoyer les brûleurs en tube conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
Impossible d'allumer le rétro-éclairage à LED des boutons.	Vérifier le branchement et les piles.	Remplacer les deux piles AA si nécessaire (voir étape 22 en p. 51). La source lumineuse ne peut pas être remplacée.

Caractéristiques techniques

Description	Barbecue au gaz pour une utilisation en extérieur		
Modèle n°	Halo TG-5 U		
Version	10734348 AT,DE, LU 10734351 CH		
Rendement calorifique total	25,7 kW (G30: 1870 g/h)		
Catégorie	I3B/P(50)		
Type de gaz	Butane, propane		
Pression gazeuse	50 mbar		
Taille d'injecteur/marquage	Brûleur annulaire	0,93 mm/0.93	
	Brûleur principal 1-4	0,79 mm/0.79	
	Brûleur arrière	0,88 mm/0.88	
	Brûleur latéral	0,73 mm/0.73	
Source lumineuse	LED - non remplaçable		
Pays de destination	AT, CH, DE, LU		

Élimination

Ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers municipaux non triés. Le retourner au point de collecte désigné pour le recyclage. Cela contribue à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter les autorités locales pour plus d'informations.



Le symbole « Poubelle barrée » impose une élimination séparée des vieux appareils électriques et électroniques (WEEE). Ces appareils peuvent contenir des substances précieuses, mais dangereuses et nocives pour l'environnement. Vous êtes légalement tenu de ne pas jeter ces produits dans les ordures ménagères non triées, mais de les remettre à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement.

HORNBACH s'engage en Allemagne à :

- lors de l'achat d'un nouvel appareil électrique ou électronique, HORNBACH s'engage à reprendre gratuitement un appareil usagé du même type dans un de ces magasins
- reprendre gratuitement dans votre magasin HORNBACH jusqu'à 3 appareils électriques ou électroniques usagés du même type (jusqu'à 25 cm de côté), même si vous n'en achetez pas un nouveau.
- collecter gratuitement un appareil électrique ou électronique usagé du même type ou de vous permettre de le rapporter près de chez vous en cas de livraison d'un nouvel appareil électrique ou électronique à un ménage privé.

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur www.hornbach.com ou contactez les autorités locales.

Assurez-vous que toutes les piles ont été retirées de l'appareil avant de le mettre au rebut. Vous trouverez des indications à ce sujet dans le manuel d'utilisation (voir étape 22 en p. 51).

Éliminer les piles et accus usagés comme il se doit. Les magasins qui vendent des piles et les points de collecte municipaux mettent à disposition des conteneurs pour les piles usagées. Vous trouverez des informations précises sur le type et le système chimique des piles dans les caractéristiques techniques et les inscriptions correspondantes sur les piles elles-mêmes.

Ne laissez en aucun cas les enfants jouer avec des sacs en plastique et matériels d'emballage, puisque cela les expose à un risque de blessure ou d'étouffement. Rangez ces matières en lieu sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

**PERICOLO**

In caso di odore di gas:

1. Spegner l'alimentazione di gas del dispositivo.
2. Spegner eventuali fiamme vive.
3. Aprire i coperchi.
4. Nel caso l'odore di gas persista, allontanarsi dal dispositivo ed immediatamente chiamare il fornitore del gas oppure i vigili del fuoco.

Perdite di gas possono provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue a gas supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue a gas mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostiti, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati. Il dispositivo è dotato di un bruciatore laterale. Per il bruciatore laterale sono adatte pentole con un diametro di 140-260 mm. Il dispositivo non è ideato per usi commerciali. Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Indice dei contenuti

Assistenza	21
Simboli	21
Attrezzi necessari & accessori	21
Uso previsto	21
Istruzioni di sicurezza	22
Panoramica	23
Materiale compreso nella fornitura	23
Parti	23
Installazione	23
Maneggio di gas	24
Allacciamento / cambio della bombola del gas	24
Prova di tenuta	24
Informazioni sulla bombola di gas	25
Informazioni sul tubo flessibile del e sul regolatore	25
Cottura	26
Pannello di controllo	26
Manopole di regolazione	26
Accensione con l'accenditore	27
Accensione manuale	27
Uso del bruciatore anulare oppure del bruciatore posteriore	27
Uso di uno spiedo da barbecue opzionale	27
PULIZIA E CURA	28
Conservare il dispositivo	29
Eliminare guasti	29
Dati tecnici	30
Smaltimento	30

**AVVERTENZA**

1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nella prossimità di questo o altri dispositivi.
2. Una bombola di gas non collegata non deve essere conservata nella prossimità di questo o altri dispositivi.

**AVVERTENZA**

Mai tentare di eseguire dei lavori di riparazione su componenti interessati dal gas. Contattare il vostro negozio HORNBACH oppure il rivenditore di gas per far eseguire eventuali riparazioni.
L'inosservanza di questo avvertimento può provocare incendi o esplosioni che possono comportare gravi lesioni personali e causare morte o danni materiali.

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio HORNBACH, di inviare un'e-mail: service@hornbach.com oppure contattare HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Simboli

Avvertenza di sicurezza



Accenditore per bruciatore posteriore



Ci vogliono 2 persone



Retroilluminazione delle manopole



Nessuna conservazione in questa zona



Accensione

Attrezzi necessari & accessori

(non compresi)



3x Pila del tipo AA

1x Spray rilevatore di perdite



ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. MAI UTILIZZARE IN AMBIENTI CHIUSI.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Non conservare una bombola di gas di ricambio o scollegata sotto o vicino al dispositivo.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Si prega di attentamente attenersi alle istruzioni di montaggio.
- Non collegare il dispositivo alla rete del gas naturale (rete gas comunale)! Le valvole e gli ugelli sono progettati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Il propano liquido non è gas naturale. La conversione o il tentativo di utilizzare il gas naturale in un'unità ideata per propano liquido o il gas liquido in una unità ideata per gas naturale è pericoloso ed invaliderà la garanzia.
- Dopo un periodo di immagazzinamento e / o mancato utilizzo, il dispositivo deve essere controllato per perdite di gas e ostruzioni nel bruciatore prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo nel caso vi sia presente una perdita di gas.
- Spegnerne l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.
- Non servirsi di una fiamma per rilevare eventuali perdite di gas.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Non metterci qualcosa di infiammabile sul dispositivo oppure nello spazio di deposito sotto il dispositivo.
- Non coprire le griglie con stagnola oppure altri materiali. Ciò bloccherà la ventilazione per il bruciatore e creerà una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare danni materiali e/oppure lesioni.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo. Esso sarà rovente durante la cottura o la pulizia e non dovrebbe mai essere lasciato incustodito mentre è in funzione.
- Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.
- Qualora i bruciatori dovessero spegnersi durante il funzionamento, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire i coperchi e attendere cinque minuti prima di riaccendere i bruciatori. Seguire le istruzioni di accensione.
- Mai tentare di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Un accumulo di gas non acceso all'interno del dispositivo chiuso è pericoloso.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Spegnerne sempre il gas alla bombola e scollegare il regolatore di pressione prima di spostare la bombola di gas dalla posizione di funzionamento specificata.
- Mai far funzionare il dispositivo con una bombola di gas fuori dalla posizione corretta indicata.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Non usare il dispositivo a meno che tutte le parti siano in posizione. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Non modificare il dispositivo. Qualsiasi tipo di modifica è severamente proibito. Parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente. Non smontare gli iniettori.
- Non usare carbone di legna, bricchette di ceramica o pietre laviche nel dispositivo.
- Non sporgersi sopra il barbecue aperto o mettere le mani o le dita sul bordo anteriore dell'alloggiamento.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere e sgombre da detriti.
- Non allargare o bloccare i fori delle valvole o le porte dei bruciatori durante la pulizia delle valvole o dei bruciatori.
- Regolarmente controllare le fiamme del bruciatore.
- Il dispositivo deve essere pulito accuratamente e regolarmente.
- La coppa del grasso deve essere installata prima di ogni utilizzo e pulita di seguito, ma non togliere la coppa di grasso prima che il dispositivo sia raffreddato.
- Prestare molta attenzione quando si apre il coperchio, perchè può fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare attenzione nel caso vi siano dei bambini, anziani o animali nella prossimità.
- Nel caso vi sia del grasso o altro materiale caldo gocciolante dal dispositivo sul gruppo regolatore di pressione, la valvola o il tubo del gas, chiudere immediatamente la valvola alla bombola di gas. Far raffreddare il dispositivo, individuare la causa, eliminarla, pulire le parti interessate e controllare la valvola, il tubo flessibile ed il regolatore ed eseguire una prova di tenuta prima di continuare.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del pannello di controllo e della camera di combustione.
- Scollegare o sostituire la bombola del gas lontano dalle fonti di accensione.
- Utilizzare solo il regolatore di pressione e il gruppo tubo forniti con il dispositivo.
- Il tubo flessibile del gas non deve essere piegato e non deve superare una lunghezza di 1,5 metri.
- Utilizzare solo delle bombole di gas con un diametro di fino a 310 mm e un'altezza massima di 600 mm contenenti 5 - 13 kg di propano liquido.
- Non tentare di scollegare il regolatore della pressione ed il tubo flessibile oppure qualsiasi raccordo per gas mentre il dispositivo è in funzione oppure ancora caldo.
- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- Nonostante la bombola potrebbe sembrare vuota, vi potrebbe essere ancora del gas, quindi occorre trasportare e conservare la bombola in modo corretto.
- Hooks sono adatti solo per attrezzature da cucina leggere e non per carichi pesanti.
- Assicurarsi che la piastra di riflessione del calore nella bacinella raccogligrassi sia sempre posizionata sul lato del collegamento del gas per evitare di ottenere temperature troppo elevate nell'area di collegamento del gas.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

IMPIEGO DI BATTERIE

- **ATTENZIONE!** Rischio di esplosione in caso le pile non siano inserite correttamente. Quando si sostituisce la batteria, utilizzare solo modelli dello stesso tipo. Prestare attenzione alla polarità corretta.
- Non esporre le pile (pacco batteria oppure le pile inserite) al calore eccessivo derivante dalla luce solare, fuoco, ecc. Proteggere da urti meccanici. Tenerle in luogo asciutto e pulito. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non aprire, disassemblare oppure mettere in cortocircuito le batterie. Non utilizzare assieme batterie vecchie e nuove.
- Non ingerire la batteria, pericolo di ustioni chimiche.
- Osservare le informazioni di sicurezza ed altre istruzioni riportate sulle batterie e le confezioni delle batterie.
- In caso di fuoruscite dalle batterie, rimuovere le batterie e pulire bene l'alloggiamento batterie. Evitare il contatto con gli occhi e la cute.

Panoramica

Materiale compreso nella fornitura

Badare alle pagine pieghevoli!

A1 1x Stabilizzatore angolare anteriore a sinistra	A18 2x Base del cassetto	B10 1x Supporto per griglia di cottura
A2 1x Pannello laterale sinistro	A19 1x Parte anteriore del cassetto piccolo	B11 5x Griglia di cottura
A3 1x Stabilizzatore angolare posteriore a sinistra	A20 1x Supporto sinistro per parte anteriore del cassetto grande	B12 1x Supporti per griglia termostatica
A4 1x Stabilizzatore laterale sinistro	A21 1x Parte anteriore del cassetto grande	B13 1x Supporto termostatico
A5 1x Stabilizzatore angolare anteriore a destra	A22 1x Supporto destro per parte anteriore del cassetto grande	B14 1x Supporto batteria
A6 1x Pannello laterale destro	A23 1x Copertura termoresistente del cassetto	B15 1x Bacinella raccogligrassi
A7 1x Stabilizzatore angolare posteriore a destra	A24 1x Fermaporta	B16 1x Piastra di riflessione del calore
A8 1x Stabilizzatore laterale a destra	A25 1x Sportello sinistro	B17 1x Coppa per grasso
A9 1x Ripiano inferiore	A26 1x Sportello destro	B18 3x Contenitore per la conservazione dei cibi
A10 1x Pannello frontale inferiore	B1 1x Gruppo barbecue a gas	B19 1x Barra con ganci
A11 1x Supporto superiore	B2 1x Ripiano a sinistra	B20 1x Porta-asciugamani
A12 2x Rotelle anteriori con freno	B3 1x Ripiano a destra	A 81x Vite M6x15
A13 2x Rotelle posteriori senza freno	B4 1x Bruciatore laterale	B 3x Rondella M6
A14 2x Base di appoggio per bombola di gas	B5 1x Griglia di cottura per bruciatore laterale	C 1x Rondella di bloccaggio
A15 1x Pannello posteriore	B6 1x Manopola del bruciatore laterale	D 1x Dado M6
A16 1x Supporto per la guida sinistra per cassette	B7 1x Vaschetta raccogligrasso per bruciatore laterale	E 18x Vite M5x12
A17 1x Supporto per la guida destra per cassette	B8 1x Copertura rotonda del bruciatore	F 10x Vite M4x12
	B9 4x Copertura del bruciatore	G 4x Vite M4x10
		H 2x Dado esagonale M4
		I Cacciavite a croce PH 3
		J Chiave esagonale 10 / 13
		K Chiave esagonale 14 / 16

Parti

Badare alle pagine pieghevoli!

1 Manico	7 Scomparto di immagazzinaggio	13 Bruciatore laterale
2 Coperchio isolato	8 Rotella	14 Griglia di cottura
3 Ripiano a sinistra	9 Spazio per bombole di gas da 5l	15 Coperchio del bruciatore laterale
4 Pannello di controllo	10 Bombola di gas da 11l	16 Griglia termostatica
5 Manopola di regolazione	11 Ripiano a destra	17 Bruciatore posteriore
6 Cassetti	12 Accenditore per bruciatore posteriore	

Installazione

L'installazione del barbecue a gas è riportata a pagina 41 – 54.

Badare alle pagine pieghevoli!

Per il collegamento del gas e l'impostazione vedi pagina 24 seg.

Maneggio di gas

Allacciamento / cambio della bombola del gas

Questo dispositivo è stato messo a punto per funzionare con un regolatore con butano/propano a una pressione di 50 mbar. Utilizzare un regolatore certificato a norma EN 16129: 2013.

Se la bombola di gas è vuota e deve essere sostituita oppure se occorre spostare una bombola piena di gas, assicuratevi di seguire queste istruzioni:

- Non utilizzare delle bombole di gas danneggiate. Una bombola di gas ammaccata o arrugginita oppure con una valvola danneggiata può essere pericoloso e dovrebbe essere immediatamente sostituita con una nuova bombola.
- La bombola di gas può essere appoggiata all'interno del dispositivo se la sua capacità non supera i 5 kg, occorre tuttavia appoggiarla sulla base di appoggio per bombole di gas sul lato destro della zona di deposito. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia montato con il piccolo foro di sfiato rivolto verso il basso in modo che non vi sia nessun accumulo di acqua. Questo sfiato deve essere privo di sporcizia, grasso, insetti, ecc.
- Il giunto dove il tubo flessibile è collegato alla bombola di gas deve essere sottoposto alla prova di tenuta ogni volta la bombola di gas viene cambiata o ricollegata.

Prova di tenuta

Eseguire la prova di tenuta al dispositivo prima del primo utilizzo e ogni volta che la bombola di gas viene cambiata o ricollegata (vedi immagini in basso):

1. Aprire tutti i coperchi del barbecue.
2. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione off (la barra rossa punta verso l'alto).
3. Assicurarsi che il regolatore di pressione è strettamente collegato alla bombola di gas.
4. Aprire la valvola alla bombola di gas. Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas, chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas. In questo caso vi è una perdita sostanziale al raccordo. Prima di procedere, controllare tutti i collegamenti.
5. Nel caso non vi è nessuna perdita di gas visibile o udibile, oppure non vi sia nessun odore, applicare lo spray rilevatore di perdite su tutti i collegamenti del sistema del gas. In caso di bollicine, vi è un collegamento non stagno. Immediatamente chiudere la valvola della bombola di gas e controllare la tenuta del collegamento. Ripetere la procedura descritta in alto.
Se si verifica una perdita di gas chiudere immediatamente l'alimentazione del gas. Nel caso non sia possibile eliminare la perdita non tentare di riparare il sistema. Recatevi al vostro negozio HORNBACH e chiedete aiuto.
6. Se non vi sono delle bollicine il sistema del gas è pronto per l'uso. Assicurarsi di chiudere sempre la valvola della bombola di gas dopo ogni utilizzo o prova di perdita.



Informazioni sulla bombola di gas

- In caso di temperature e livelli di pressione normali il gas propano liquido è un gas normale. All'interno della bombola il gas propano è un liquido. Quando la pressione viene rilasciata il liquido evapora subito e diventa un gas.
- Il propano liquido ha un odore simile a quello del gas naturale. Far attenzione a questo odore.
- Il gas propano liquido è più pesante dell'aria. Il gas propano liquido può accumularsi in aree basse e la sua dispersione può essere compromessa.
- La bombola di gas deve essere installata, trasportata ed immagazzinata in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non far cadere o maneggiare violentemente le bombole di gas.
- Non conservare o trasportare una bombola di gas in posti dove le temperature possono raggiungere i 50 °C, quindi ad esempio non lasciare la bombola di gas in una macchina in una giornata calda.
- Trattare le bombole di gas vuote con la stessa cura come se fossero piene. Anche se non c'è più nessun liquido nella bombola, ci può essere ancora la pressione del gas. Sempre chiudere la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Se si vede o si sente la fuoriuscita di gas dalla bombola di gas nonostante la valvola sia ben chiusa:
 - Allontanarsi dalla bombola contenente del gas propano liquido.
 - Non tentare di eliminare il problema da solo.
 - Chiamare i vigili del fuoco.

Informazioni sul tubo flessibile del e sul regolatore

Prima di ogni utilizzo, controllare i tubi flessibili per eventuali intagli o segni di usura. Assicurarsi che il gruppo tubo flessibile non sia piegato e che non venga a contatto con una superficie calda mentre il dispositivo è in uso. Scegliere una posizione che garantisca l'assenza di torsioni. Immediatamente sostituire eventuali tubi flessibili danneggiati.



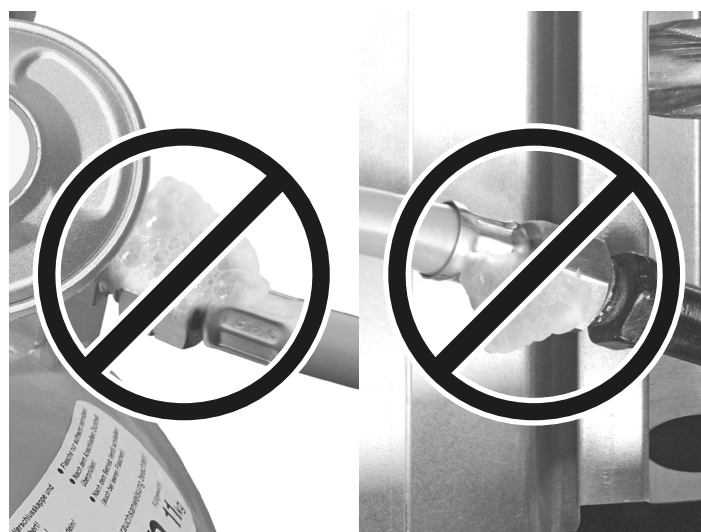
AVVERTENZA



Si consiglia di sostituire il regolatore di pressione e la tubazione ogni 5 anni. In alcuni paesi è prescritto di eseguire tale sostituzione in meno di 5 anni. Tali regolamenti nazionali prevalgono.

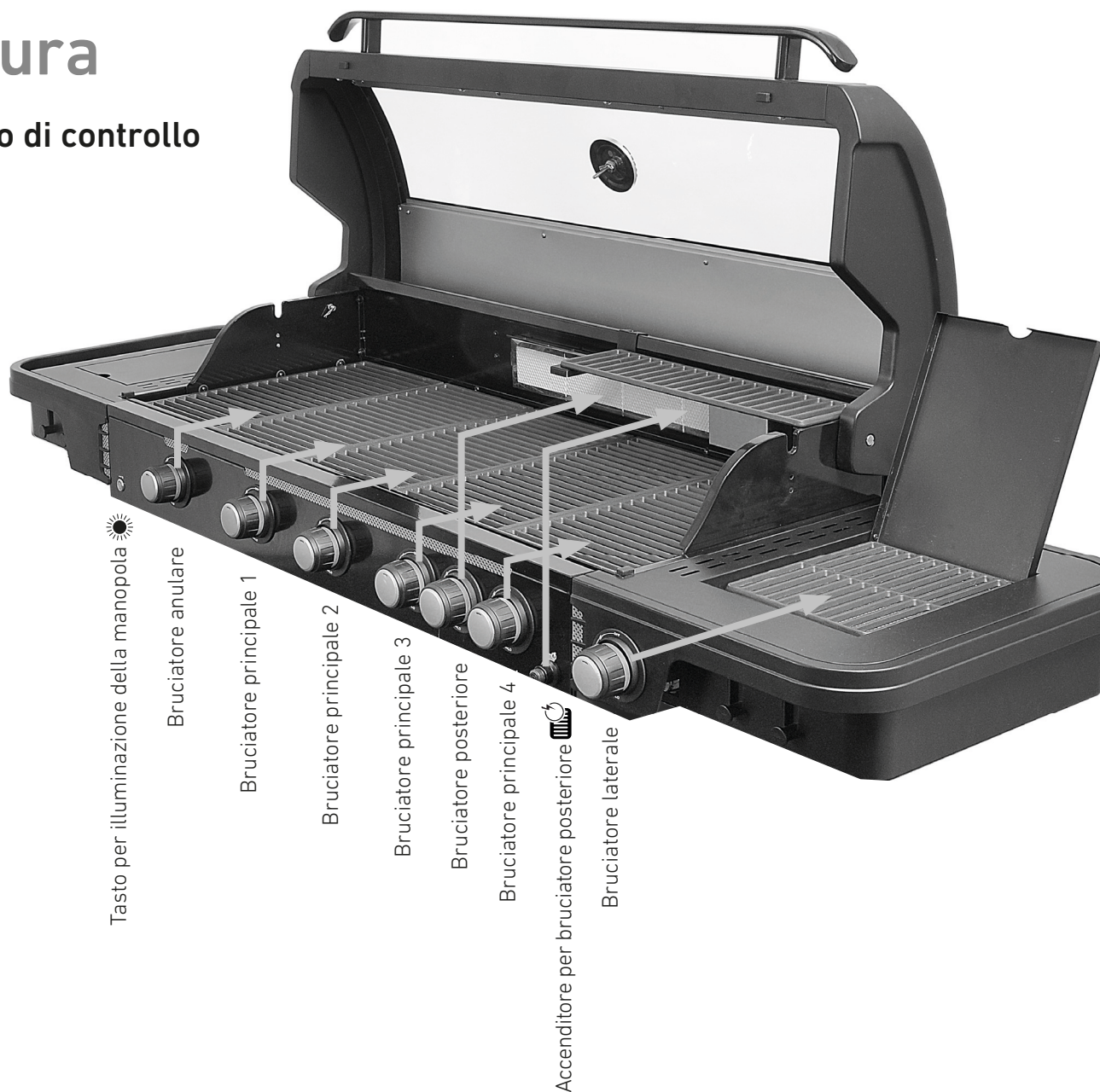
Contattare il negozio HORNBACH per relative parti di ricambio.

- Utilizzare solo tubazioni e regolatori di pressione con certificazione EN con questo dispositivo. La lunghezza non deve superare i 1,5 metri.
- Qualora il regolatore di pressione non dovesse essere compreso nella fornitura, solamente utilizzare dei regolatori di pressione certificati secondo la norma EN 16129 (portata max. 1,5 kg/h) ed i quali sono omologati per il vostro paese e tipo di gas specificato nei dati tecnici.

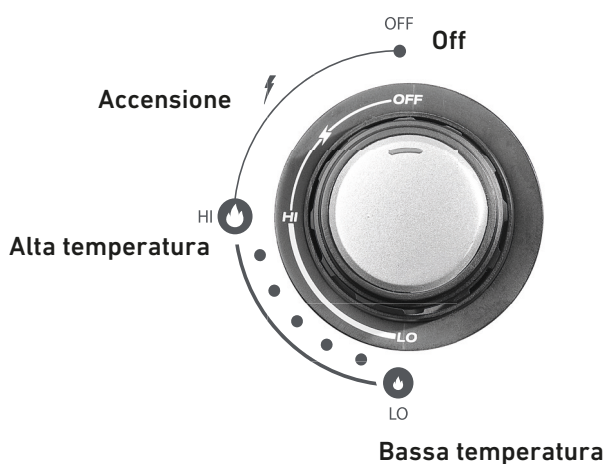


Cottura

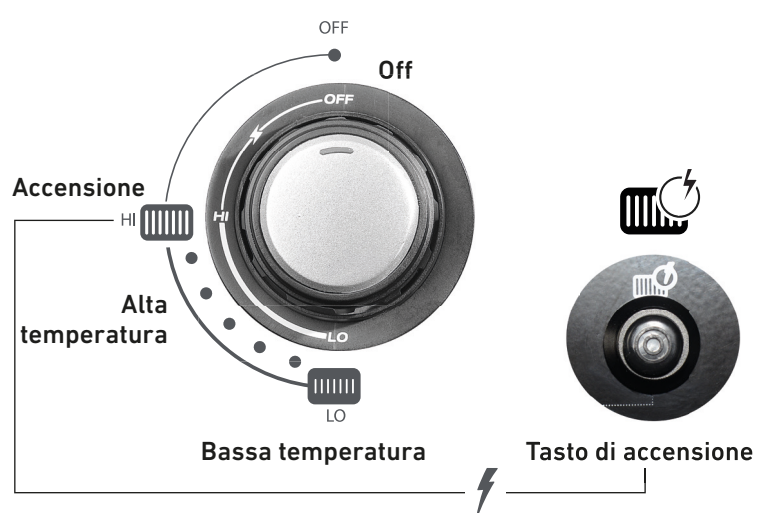
Pannello di controllo



Manopole di regolazione



Elementi di comando bruciatore posteriore



Ogni bruciatore è controllato da una manopola di regolazione. Ciascuna manopola di regolazione dispone di un indicatore illuminato con luce rossa che indica la sua impostazione. Dopo l'accensione di un bruciatore la temperatura può essere regolata portando la manopola di regolazione in una posizione tra **HI** / temperatura alta e **LO** / temperatura bassa.

Premere il tasto  a sinistra delle manopole di regolazione per accendere la loro retroilluminazione a LED. Premere di nuovo il tasto per spegnere l'illuminazione.

AVVERTENZA

Il dispositivo deve essere installato ad una distanza minima di 1,5 metri intorno al dispositivo e da materiali combustibili o non-combustibili.

AVVERTENZA

Attentamente eseguire tutte le procedure della prova di tenuta indicate in questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

ATTENZIONE

INCENDI DI GRASSO

- L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Nel caso vi sia un incendio di grasso persistente, chiudere le manopole di regolazione e la bombola di gas.
- Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Prestare particolare attenzione durante il preriscaldamento o quando si bruciano eventuali residui di cibo per assicurare che non vi siano degli incendi di grasso. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo e del gruppo bruciatori per prevenire gli incendi di grasso.
- Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il dispositivo per circa 15 minuti senza cibi da cuocere. Ciò riscalda e pulisce le parti interne ed elimina l'odore dalla griglia di cottura.

Accensione con l'accenditore

Il dispositivo è dotato di un sistema di piezo-accensione che consente una facile accensione del barbecue a gas:

Non sporgersi sopra il dispositivo durante l'accensione.

Processo di accensione

1. Posizionare tutti i bottoni su Off (barra rossa mostra verso l'alto).
2. Chiudere il coperchio.
3. Aprire la valvola del gas della bombola a gas.

Per l'accensione del bruciatore ad anello e bruciatore principale:

4. Premere il bottone regolatore del bruciatore desiderato e girarlo verso sinistra. Accensione automatica del bruciatore.
5. Attendere fino a che il bruciatore è acceso e quindi girare il bottone regolatore sulla posizione desiderata.
6. All'occorrenza accendere gli altri bruciatori nello stesso modo.

Per l'accensione del bruciatore posteriore:

4. Premere il bottone regolatore e girare verso sinistra tenendolo premuto. Al contempo azionare per ca. 5 secondi l'accenditore elettronico.
5. Tenere premuto il bottone regolatore per ca. 20 secondi. (Il bruciatore dispone di un'unità di controllo che blocca l'alimentazione del gas automatica fino al raggiungimento della temperatura minima.)

6. Attendere fino a che il bruciatore brucia in modo autonomo, quindi girare il bottone regolatore nella posizione desiderata.

Per l'accensione del bruciatore laterale:

4. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
5. Premere il bottone regolatore del bruciatore desiderato e girarlo verso sinistra. Accensione automatica del bruciatore.
6. Tenere premuto il bottone regolatore per ca. 10 secondi. Il bruciatore dispone di un'unità di controllo che blocca l'alimentazione del gas automatica fino al raggiungimento della temperatura minima.
7. Attendere fino a che il bruciatore brucia in modo autonomo, quindi girare il bottone regolatore nella posizione desiderata.

Se i bruciatori non si accendono dopo 5 secondi (10 sec bruciatore laterale), portare tutte le manopole di regolazione nella posizione off (barra rossa punta verso l'alto) e chiudere la valvola del gas della bombola del gas. Attendere 5 minuti. Ripetere la procedura descritta in alto. Se il coperchio del bruciatore laterale si chiude accidentalmente durante l'uso, non toccarlo con le mani. Girare immediatamente la manopola del bruciatore laterale e portarla in posizione "OFF". Attendere che il coperchio si raffreddi prima di toccarlo.

Accensione manuale

Nel caso l'accenditore elettrico del dispositivo non funzioni oppure se si desidera accendere il dispositivo manualmente servendosi di un fiammifero: Non tentare di accendere il bruciatore posteriore con un fiammifero.

Non sporgersi sopra il dispositivo durante l'accensione.

1. Portare tutte le manopole di regolazione nella posizione off (la barra rossa punta verso l'alto).
2. Aprire il coperchio.
3. Aprire la valvola alla bombola di gas.
4. Accendere un fiammifero lungo ed inserirlo nelle porte del bruciatore delle pareti laterale a sinistra e destra della camera di combustione.
5. Premere la manopola di regolazione del bruciatore adiacente e girarla verso sinistra.
6. Assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.
7. I bruciatori tubolari adiacenti possono essere accesi premendo e girando le loro manopole verso sinistra.

Se i bruciatori non si accendono dopo 5 secondi, portare tutte le manopole di regolazione nella posizione off (barra rossa punta verso l'alto) e chiudere la valvola del gas della bombola del gas. Attendere 5 minuti. Ripetere la procedura descritta in alto.

Uso del bruciatore anulare oppure del bruciatore posteriore

Il barbecue offre varie zone di temperatura grazie a suo bruciatore anulare, i quattro bruciatori principali, il bruciatore posteriore e il bruciatore laterale addizionale.

A causa della limitata alimentazione di gas, non è possibile usare tutti i bruciatori contemporaneamente. Potete solamente usare il bruciatore oppure il bruciatore posteriore insieme ai quattro bruciatori principali e il bruciatore laterale.

Uso di uno spiedo da barbecue opzionale

Il barbecue è dotato di due guide per uno spiedo da barbecue opzionale. Usare solamente degli accessori approvati dalla HORNBACH. Osservare le istruzioni per l'uso dello spiedo da barbecue.

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA



**Sempre portare le manopole di regolazione nella posizione Off e chiudere la valvola della bombola di gas quando il dispositivo non viene usato.
Assicurarsi che il dispositivo sia raffreddato.**

Bruciatori tubolari

1. Rimuovere le griglie di cottura e le coperture dei bruciatori.
2. Rimuovere le viti sull'estremità posteriore dei bruciatori tubolari. Cautamente sollevare ogni bruciatore tubolare via dalle manopole di regolazione.
3. Utilizzare una spazzola per bottiglie stretta con un manico flessibile (non utilizzare una spazzola metallica) e farla passare più volte attraverso ogni tubo bruciatore.
4. Spazzolare l'intera superficie esterna del bruciatore tubolare per rimuovere eventuali residui di cibo e sporcizia.
5. Pulire cautamente eventuali fori otturati con un filo metallico, ad es. una graffetta per fogli.
6. Controllare ogni bruciatore tubolare per danni, corrosione o fori allargati. In caso di danni, sostituire il bruciatore tubolare.
7. Nuovamente collegare i bruciatori tubolari alle manopole di regolazione.
8. Servirsi di un cacciavite per riapplicare le viti sull'estremità posteriore dei bruciatori tubolari.
9. Applicare di nuovo le coperture dei bruciatori e le griglie di cottura.

Bruciatore laterale

Far raffreddare completamente il barbecue. Rimuovere la griglia dal bruciatore laterale. Rimuovere i residui di cibo dal bruciatore laterale con una spazzola morbida, e aspirarli con un aspirapolvere.

Interno ed esterno del dispositivo

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue a gas non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superfici interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Griglie di cottura in ghisa:** Prima di usare le griglie di cottura in ghisa, occorre rivestirle con dell'olio resistente al calore (olio di arachidi, olio per friggere) e poi accendere il barbecue. Dopo averle usate un paio di volte, vi sarà formata una patina sufficientemente spessa e non sarà più necessario ripetere questa procedura. Ogni volta che si usano le griglie di cottura, occorre riscaldarle vigorosamente in modo che eventuali residui possano essere eliminati più facilmente. Dopo che le griglie sono raffreddate, rimuovere i residui con un panno e dell'acqua calda, se possibile. Non usare mai detergenti per pulire le griglie di cottura in ghisa. Al fine di preservarle e prevenire la ruggine dopo la pulizia, strofinare dell'olio resistente al calore sulle griglie di cottura e, se necessario, all'interno.
- **Bacinella raccogligrassi (B15):** Probabilmente occorre rimuovere la piastra di riflessione del calore (B16) per pulirla. Dopo la pulitura, riapplicare la piastra di riflessione del calore per mezzo delle apposite viti. Non usare il barbecue senza la bacinella raccogligrassi o la piastra di riflessione del calore. Questi elementi proteggono il collegamento del gas dal calore eccessivo.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o uno sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

1. Portare le manopole di regolazione nella posizione off (la barra rossa punta verso l'alto).
2. Chiudere la valvola della bombola di gas.
3. Rimuovere la bombola di gas dall'apparecchio svitando il tubo flessibile del gas.
4. Cautamente pulire il dispositivo.
5. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina).
6. La bombola di gas deve essere conservata all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini.
7. Coprire il dispositivo.

Quando si prende il dispositivo da deposito, controllare i bruciatori tubolari per eventuali otturazioni.



ATTENZIONE



RAGNI/INSETTI

Nel caso sia difficile accendere il dispositivo oppure la fiamma sia scarsa, controllare e pulire i tubi venturi ed i bruciatori tubolari.

I ragni o piccoli insetti sono noti per creare problemi di ritorno di fiamma a causa dei loro nidi e la deposizione delle uova nel tubo venturi o nel bruciatore dell'apparecchio ostacolando in questo modo il flusso di gas.

Il gas trattenuto può accendersi dietro il pannello di comando. Questo ritorno di fiamma può danneggiare il dispositivo e causare lesioni gravi o morte. Al fine di evitare tali ritorni di fiamma e per garantire un ottimo funzionamento, si consiglia di rimuovere il gruppo costituito dal bruciatore e dal tubo venturi e di pulirlo ogni volta il dispositivo non sia stato utilizzato per un periodo prolungato.

Eliminare guasti

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
Le fiamme uscenti dai bruciatori tubolari hanno un colore giallo o arancione e vi è un odore di gas	Controllare i bruciatori tubolari per la presenza di ragni o insetti oppure altre otturazioni.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
La fiamma è scarsa mentre la manopola di regolazione è in posizione HI / temperatura alta oppure il bruciatore non si accende.	Controllare se la bombola di gas è vuota.	Installare una bombola di gas piena e verificare se vi è una perdita di gas.
	Controllare se il tubo flessibile del gas è schiacciato o piegato.	Raddrizzare il tubo flessibile del gas.
Se tramite la funzione di accensione non si accende il bruciatore.	Controllare la fuoriuscita di gas seguendo le istruzioni di accensione manuale.	Quando il bruciatore si accende, controllare se l'accenditore funziona correttamente. Se il bruciatore non si accende, pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
	Controllare se gli elettrodi e i cavi dell'accenditore sono correttamente collegati ai bruciatori tubolari.	Installare gli elettrodi correttamente ai bruciatori tubolari e controllare se tutti i cavi dell'accenditore sono correttamente installati.
	La protezione contro la rottura del tubo flessibile del regolatore di pressione ha interrotto l'alimentazione del gas.	Resettare la protezione contro la rottura del tubo flessibile e verificare l'eventuale presenza di perdite sul tubo flessibile (vedere le istruzioni relative al regolatore di pressione).
	Controllare se gli elettrodi sono coperti da eventuali residui di cottura.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura. Pulire le punte degli elettrodi con alcol.
Le fiamme uscenti dai bruciatori non sono omogenee oppure non si verificano per l'intera lunghezza del bruciatore tubolare.	Controllare che i bruciatori siano puliti.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
La retroilluminazione a LED delle manopole non può essere accesa.	Controllare il collegamento e le batterie.	Sostituire le due batterie del tipo AA se necessario (vedi punto 22 su p. 51). La fonte di luce non è sostituibile.

Dati tecnici

Descrizione	Barbecue a gas per uso in esterni	
N. modello	Halo TG-5 U	
Versione	10734348 AT,DE 10734351 CH	
Potenza termica totale	25,7 kW (G30: 1870 g/h)	
Categoria	I3B/P(50)	
Tipo di gas	Butano, propano	
Pressione di gas	50 mbar	
Dimensioni/marcatura iniettore	Bruciatore anulare	0,93 mm/0.93
	Bruciatore principale 1-4	0,79 mm/0.79
	Bruciatore posteriore	0,88 mm/0.88
	Bruciatore laterale	0,73 mm/0.73
Fonte di luce	LED - non sostituibile	
Paesi di destinazione	AT, CH, DE, LU	

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici non separati. Esso deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare le risorse e proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni.



Il simbolo del "bidone sbarrato" indica che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) devono essere smaltiti separatamente. Tali apparecchiature possono contenere delle sostanze preziose che tuttavia sono pericolose e nocive per l'ambiente. Siete legalmente obbligati a non smaltire questi prodotti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. In questo modo si contribuirà alla salvaguardia delle risorse e dell'ambiente.

In Germania, la ditta HORNBACH:

- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBACH un vecchio dispositivo nel momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico dello stesso tipo.
- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBACH fino a 3 vecchi dispositivi elettrici o elettronici (con una lunghezza bordo max. di fino a 25 cm) anche senza l'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico.

- è obbligata, nel momento della consegna di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico a un cliente privato, di ritirare gratuitamente un vecchio dispositivo dello stesso tipo o di consentire la sua restituzione nelle immediate vicinanze.

Per ulteriori dettagli consultare www.hornbach.com o rivolgersi alle autorità locali.

Assicurarsi che tutte le batterie siano state rimosse dal dispositivo prima dello smaltimento. Le informazioni inerenti sono riportate nelle istruzioni per l'uso (vedi punto 22 su p. 51).

Smaltire in modo corretto le batterie usate e batterie ricaricabili. Nei negozi in cui sono vendute le batterie e presso i centri di raccolta urbana Vi sono dei contenitori per le batterie usate. I dati esatti riguardanti il tipo e il sistema chimico delle batterie sono riportati nei dati tecnici e nei corrispondenti contrassegni sulle batterie stesse.

Non far giocare i bambini con le buste di plastica e i materiali di imballaggio dell'apparecchio perché rischiano lesioni o soffocamento. Conservare questi materiali in un luogo sicuro o smaltirli nel rispetto dell'ambiente.



DANGER



If you smell gas:

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

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death or damage to property.



WARNING



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



WARNING



Never attempt to perform repairs yourself on gas components. For repairs please contact your local HORNBAACH store or your gas dealer.

Failure to follow this warning may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death or damage to property.

Thank you!

We are convinced that this gas grill will exceed your expectations and wish you joy while using it.

Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

Intended use

This appliance is a mobile gas grill for outdoor use. It is intended for grilling, frying, roasting and baking food in private environments. The appliance has a side burner. Pots with a diameter of 140-260 mm are suitable for the side burner. The appliance is not intended for commercial use. Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

Table of content

Intended use	31
Service	31
Symbols	31
Required tools & accessories	31
Safety instructions	32
Overview	33
Scope of delivery	33
Parts	33
Installation	33
Gas handling	34
Gas cylinder connection / replacement	34
Leak test	34
Gas cylinder information	35
Gas hose & regulator information	35
Grilling	36
Control knobs	36
Ignitor lighting	36
Manual lighting	36
Use of an optional grill spit	36
Cleaning and care	37
Storing the appliance	38
Troubleshooting	38
Technical data	39
Disposal	39

Service

In case of service requests or spare parts, please contact your local HORNBAACH store, write an email to: service@hornbach.com or contact HORNBAACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symbols



Safety warning



Ignition



2 persons required



Ignition of rear burner



No storing or placing in this area



Background lighting of knobs

Required tools & accessories

(not included)



- 3x Batteries AA
- 1x Leak Detector Spray



SAFETY INSTRUCTIONS



Read the instructions before using the appliance. Failure to follow the safety instructions in this user manual may result in serious bodily injury or death or in a fire or an explosion causing damage to property.

- USE OUTDOORS ONLY. NEVER USE INDOORS.
- Only use the appliance in a well ventilated area. Do not use it in a garage, porch, covered patio or under an overhead structure of any kind.
- The appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- The appliance should never be used by children.
- Do not store a spare or disconnected gas cylinder under or near the appliance.
- Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- Do not connect the appliance to the natural gas network (city gas network)! The valves and the nozzles are designed exclusively for liquid propane gas.
- Liquid propane is not a natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid gas in a natural gas unit is dangerous and will void the warranty.
- After a period of storage and/or non-use, the appliance should be checked for gas leaks and burner obstructions before use.
- Do not operate the appliance if there is a gas leak present.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not use a flame to detect gas leaks.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Combustible materials should never be within 1 meter of the back or sides of the appliance.
- Keep the cooking area (3 meters around the appliance) clear of sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. and flammable vapours/liquids such as gasoline, alcohol, etc.
- Do not put anything flammable on or in the storage area under the appliance.
- Do not cover grates with aluminium foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- Exercise reasonable care when operating the appliance. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended while in operation.
- Do not move the appliance during use.
- Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lids and wait five minutes before attempting to relight. Follow the igniting instructions.
- Never attempt to light the burner with the lid closed. A build up of non-ignited gas inside the closed appliance is hazardous.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Always turn off gas at the gas cylinder and disconnect the pressure regulator before moving the gas cylinder from its specified operating position.
- Never operate the appliance with gas cylinder out of the correct position specified.
- Keep any electrical supply cord, gas and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not use the appliance unless all parts are in place. The appliance must be properly assembled according to the assembly instructions.
- Do not modify the appliance. Any sort of modification is strictly prohibited. Sealed parts are not to be manipulated by the user. Do not disassemble injectors.
- Do not use charcoal, ceramic briquets or lava rocks in the appliance.
- Never lean over the open grill or place hands or fingers on the front edge of the housing.
- Keep ventilation openings free and clear of debris.
- Do not enlarge or block valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.
- Check burner flames regularly.
- The appliance should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- Never operate the appliance without the heat reflective plate installed.
- The grease cup must be installed prior to each use and cleaned afterwards, but do not remove grease cup until the appliance has cooled down.
- Be very careful while opening the lid, since hot steam may escape.
- Be careful when children, elderly or pets are nearby.
- If you notice grease or other hot material dripping from the appliance onto the pressure regulator, valve or gas hose assembly, close the gas valve at the gas container immediately. Let appliance cool down, detect the cause, correct it, clean it and inspect the valve, hose and regulator and perform a leak test before continuing.
- Do not store objects or materials in the storage area under the appliance, that would block the flow of combustion air to the underside of the control panel and the firebox.
- The disconnecting or changing of the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
- Only use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with the appliance.
- The hose of the gas hose assembly must not be bent and must not be longer than 1.5 meters.
- Only use gas cylinders of a diameter up to 310 mm and maximum height of 600 mm with 5 - 13 kg of liquid propane gas.
- Do not attempt to disconnect the pressure regulator and hose assembly or any gas fitting while the appliance is in operation or still hot.
- Do not use a damaged gas cylinder. A dented or rusty gas cylinder or a gas cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- Although the gas cylinder may appear to be empty, gas may still be present and the cylinder should be transported and stored accordingly.
- The two hooks are only suitable for lightweight cooking equipment and not for heavy loads.
- Ensure that the heat reflective plate in the grease tray is always located on the gas connection side to avoid getting too high temperatures in the gas connection area.

USE OF BATTERIES

- **CAUTION!** Explosion hazard when the batteries are not replaced correctly. Only replace by batteries of the same type. Pay attention to the correct polarity.



SAFETY INSTRUCTIONS



- Do not expose batteries (battery pack or inserted batteries) to excessive heat from sunlight, fire, etc. Protect from mechanical shocks. Keep dry and clean. Keep out of reach of children.
- Do not open, disassemble, cut open, or short-circuit batteries. Do not use old and new batteries together.
- Do not ingest the battery, chemical burn hazard.
- Observe the safety notes and other notes on the battery and its packaging.
- Remove leaking batteries and clean the battery compartment thoroughly. Avoid contact with eyes and skin.

Overview

Scope of delivery

Observe the foldout pages!

A1 1x Left front corner brace	A20 1x Left support for large drawer front	B13 1x Warming rack
A2 1x Left side panel	A21 1x Large drawer front	B14 1x Battery holder
A3 1x Left rear corner brace	A22 1x Right support for large drawer front	B15 1x Grease tray
A4 1x Left side brace	A23 1x Heat resistant drawer cover	B16 1x Heat reflective plate
A5 1x Right front corner brace	A24 1x Door stop	B17 1x Grease cup
A6 1x Right side panel	A25 1x Left door	B18 3x Food storage container
A7 1x Right rear corner brace	A26 1x Right door	B19 1x Hook strip
A8 1x Right side brace		B20 1x Towel holder
A9 1x Bottom shelf		
A10 1x Lower front plate	B1 1x Gas grill assembly	A 81x Screw M6x15
A11 1x Top support	B2 1x Left shelf	B 3x Washer M6
A12 2x Front casters with brake	B3 1x Right shelf	C 1x Lock washer
A13 2x Rear casters without brake	B4 1x Side burner	D 1x Nut M6
A14 2x Gas cylinder rest	B5 1x Cooking grate of side burner	E 18x Screw M5x12
A15 1x Rear panel	B6 1x Side burner knob	F 10x Screw M4x12
A16 1x Left slideway support for drawers	B7 1x Grease cup of side burner	G 4x Screw M4x10
A17 1x Right slideway support for drawers	B8 1x Round flame tamer	H 2x Hexagon nut M4
A18 2x Drawer base	B9 4x Flame tamer	I Philips Screwdriver PH 3
A19 1x Small drawer front	B10 1x Cooking grate support	J Hex Wrench 10 / 13
	B11 5x Cooking grate	K Hex Wrench 14 / 16
	B12 1x Warming rack support	

Parts

Observe the foldout pages!

1 Handle	7 Storage compartment	13 Side burner
2 Insulated lid	8 Caster	14 Cooking grate
3 Left shelf	9 5l Gas cylinder storage	15 Side burner lid
4 Control panel	10 11l Gas cylinder	16 Warming rack
5 Control knob	11 Right shelf	17 Rear burner
6 Drawers	12 Igniter for rear burner	

Installation

The installation of the gas grill can be found on page 41 to 54.

Observe the foldout pages!

For gas connection and setup see the page 34.

Gas handling

Gas cylinder connection / replacement

This appliance is set to operate with a regulator with butane/propane at 50 mbar. Use a suitable regulator certified according to EN 16129: 2013.

If the gas cylinder is empty and must be replaced or a full gas cylinder must be relocated, make sure to follow these instructions:

- Do not use a damaged gas cylinder. A dented or rusty gas cylinder or a gas cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- The gas cylinder can be placed inside the appliance in the gas cylinder rest on the right side of the storage area, if its capacity is not bigger than 5 kg.
- Be sure the pressure regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs, etc.
- The joint where the hose connects to the gas cylinder must be leak tested every time the gas cylinder is changed or reconnected.

Leak test

Leak test the appliance before first use and every time the gas cylinder is changed or reconnected (see pictures below):

1. Open all the lids of the grill.
2. Set all control knobs to off (red bar pointing upwards).
3. Make sure the pressure regulator is tightly connected to the gas cylinder.
4. Open the gas valve of the gas cylinder. If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the gas cylinder, close the gas valve of the gas cylinder immediately. There is a major leak at the connection. Check all connections before proceeding.
5. If you cannot see, smell or hear gas escaping, apply leak detector spray on all connections of the gas system. If growing bubbles appear, there is a leaking connection. Close the gas valve of the gas cylinder immediately and check the tightness of this connection. Repeat the above procedure.
In the event of a gas leak, turn off the gas supply immediately. If the leak cannot be stopped do not try to repair. Visit your HORNBACH store and ask for assistance.
6. If no bubbles appear the gas system is ready for use. Make sure to always close the gas valve of the gas cylinder after each use or leak test.



Gas cylinder information

- Liquid propane gas is a gas at regular temperatures and pressures. Inside the gas cylinder, propane gas is a liquid. As the pressure is released, the liquid readily vaporizes and becomes gas.
- Liquid propane gas has an odour similar to natural gas. You should be aware of this odour.
- Liquid propane gas is heavier than air. Leaking liquid propane gas may collect in low areas and prevent dispersion.
- The gas cylinder must be installed, transported, and stored in an upright position and out of the reach of children. Gas cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport a gas cylinder where temperatures can reach 50 °C, so e.g. do not leave the gas cylinder in a car on a hot day.
- Treat empty gas cylinders with the same care as when full. Even when the gas cylinder is empty of liquid, there still may be gas pressure in the gas cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.
- If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the gas cylinder while its valve is tightly closed:
 - Move away from the liquid propane cylinder.
 - Do not attempt to correct the problem yourself.
 - Call your fire department.

Gas hose & regulator information

Before each use, check if hoses are cut or worn. Make sure the hose assembly is not bent or kinked and does not contact any warm surface while the appliance is in use. Choose a position that ensures that it is not subjected to twisting. Replace damaged hoses immediately.



WARNING



It is recommended to replace the pressure regulator and hose assembly every 5 years. In some countries it is prescribed that the pressure regulator and hose assembly must be replaced in less than 5 years. These national regulations prevail.

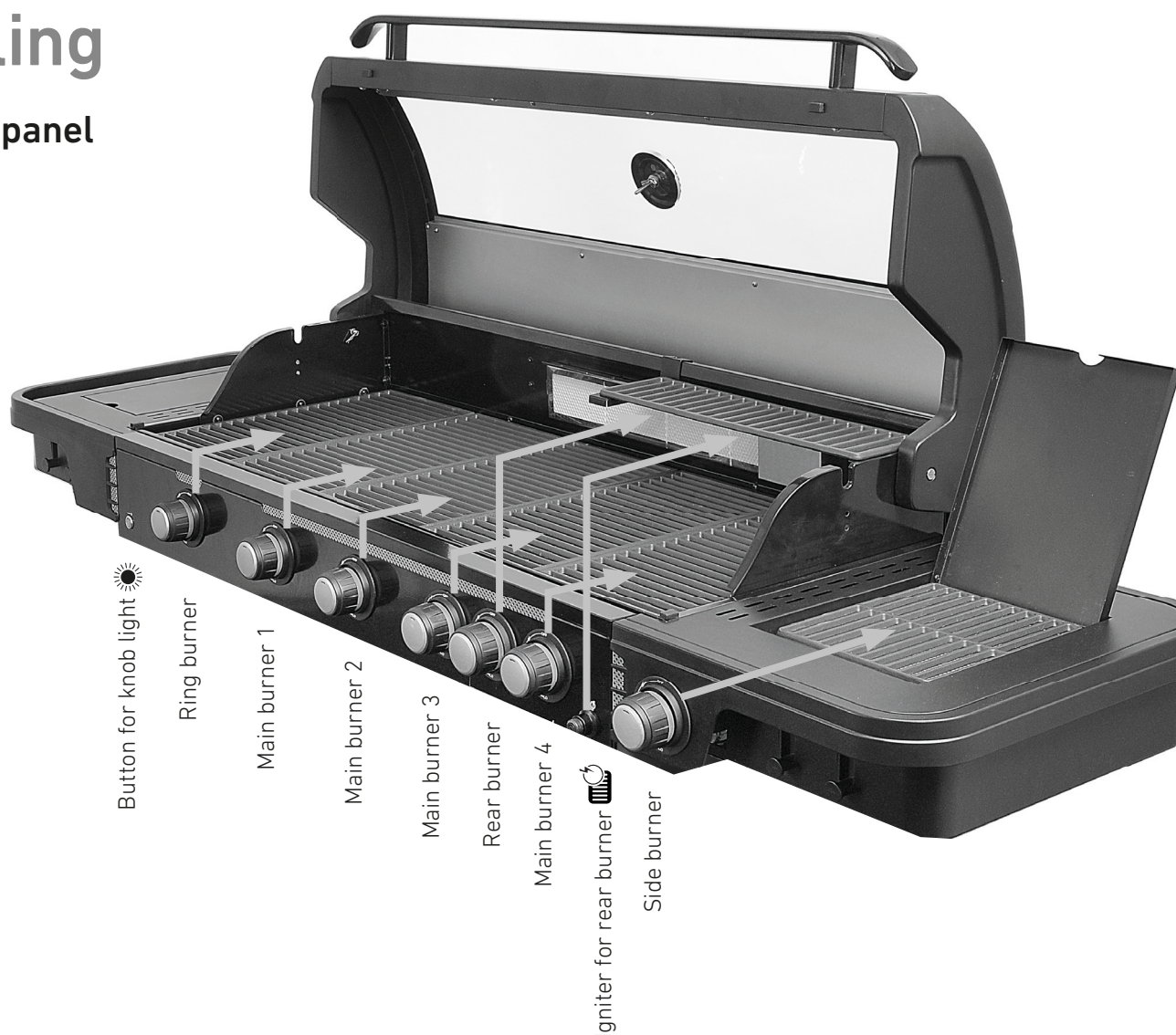
Contact your HORNBAACH store for a replacement pressure regulator and hose assembly.

- Only use EN certified hose assemblies and pressure regulators with this appliance. The length must not exceed 1.5 meters.
- If the pressure regulator is not supplied with the appliance, use only certified pressure regulators that comply with EN 16129 (flow rate of max. 1.5 kg/h) and which are approved for your country and gas as specified in the technical data.

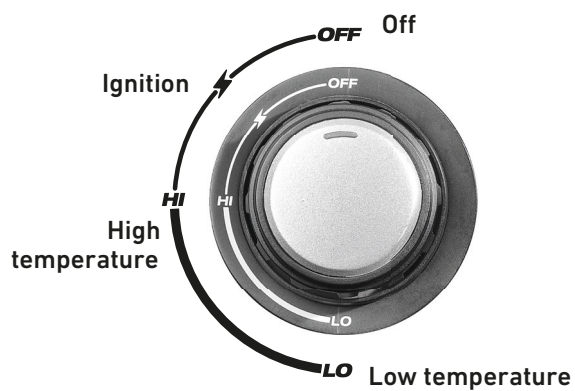


Grilling

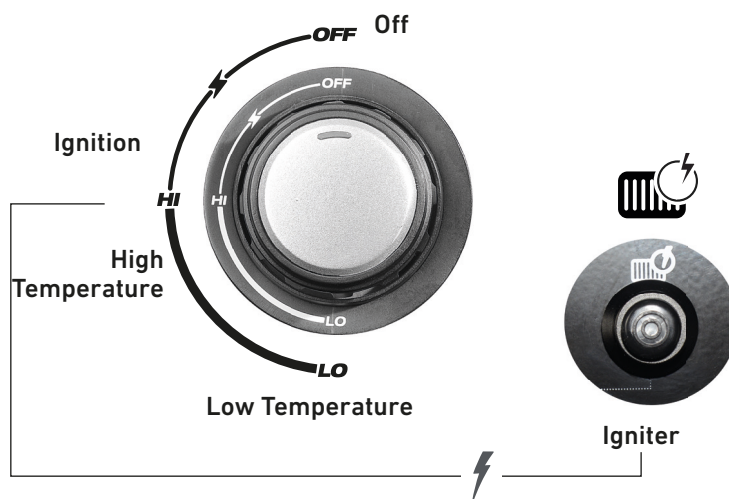
Control panel



Control knobs



Control knobs rear burner



Each burner is controlled by a control knob. Each control knob has a red bar to show its setting.

Once a burner is lit, the temperature can be set as required by setting the control knob between **HI** / high temperature and **LO** / low temperature.

Push in the button  to the left of the control knobs to switch on their LED background light. Push the button again to switch off the light.

Grilling



WARNING



The appliance must be installed with a clearance of at least 1.5 meter around the appliance and to combustible or non-combustible materials.



WARNING



Follow all leak test procedures carefully in this manual prior to operation.



CAUTION



GREASE FIRES

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

Before cooking for the first time, operate the appliance for about 15 minutes without any food. This will heat clean the internal parts and dissipate odour from the cooking grate.

Ignitor lighting

The appliance features a piezo igniter system that allows easy lighting of the gas grill:

Do not lean over the appliance while lighting.

Ignition:

1. Set all control knobs to off (red bar pointing upwards).
2. Open the lid.
3. Open the gas valve of the gas cylinder.

To light the ring burner and main burner:

4. Push the knob of the desired burner in and turn it to the left. The burner will ignite automatically.
5. Wait until the burner is lit and turn the knob further to the lower left.
6. If required, ignite the remaining burners the same way.

To light the rear burner:

4. Push the knob of the burner in and turn it to the left. Additionally press the electronic ignitor  and hold it for about 5 seconds.
5. Keep the knob pushed for about 20 seconds. (The burner is supplied with a control unit that blocks the independent gas supply until the minimum temperature is reached.)
6. Wait until the burner is lit and turn the knob further to the lower left.

To light the side burner:

4. Open the lid of the side burner.
5. Push the knob of the burner in and turn it to the left. The burner will ignite automatically.
6. Keep the knob pushed for about 10 seconds. The burner is supplied with a control unit that blocks the independent gas supply until the minimum temperature is reached.
7. Wait until the burner is lit and turn the knob further to the lower left.

If the burners do not ignite after 5 seconds (10 seconds for the side burner), set all control knobs to off (red bar pointing upwards) and close the gas valve of the gas cylinder. Wait for 5 minutes. Repeat the above procedure.

If the side burner lid accidentally closes during use, do not touch it with your hands. Please turn the knob of the side burner to the "OFF" position immediately. Wait for the lid to cool down before touching it.

Manual lighting

If the electric ignitor of the appliance does not work or you like to light the appliance manually using a match:

Do not lean over the appliance while lighting.

1. Set all control knobs to off (red bar pointing upwards).
2. Open the lid.
3. Open the gas valve of the gas cylinder.
4. Light a long match and enter it into one of the burner ports to the left and right of the firebox.
5. Push the control knob of the corresponding burner in, and turn it to the left.
6. Make sure the burner lights and stays lit.
7. Adjacent tube burners can be lighted by pushing their knobs in and turning them to the left.

If the burners do not ignite after 5 seconds, set all control knobs to off (red bar pointing upwards) and close the gas valve of the gas cylinder. Wait for 5 minutes. Repeat the above procedure.

Use of ring burner or rear burner

The grill offers a variety of temperature zones with its ring burner, the four main burners, the rear burner and the additional side burner.

Due to limited gas supply, you can't use all burners at the same time. You only can use either the ring burner or the rear burner together with the four main burners and the side burner.

Use of an optional grill spit

The grill is equipped with two guides for an optional grill spit. Only use accessories approved by HORNBAACH. Pay attention to the manual of the grill spit.

Cleaning and care



WARNING



Always set the control knobs to off position and close the gas cylinder valve when appliance is not in use.
Make sure the appliance has cooled down.

Tube burners

1. Remove cooking grates and flame tamers.
2. Remove the screws on the rear end of the tube burners. Carefully lift each tube burner up and away from the control knobs.
3. Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a wire brush) and run through each burner tube several times.
4. Brush entire outer surface of the tube burner to remove food residue and dirt.
5. Clean any blocked port carefully with a wire e.g. a paper clip.
6. Check each tube burner for damage, corrosion or enlarged holes. If any damage is found the tube burner must be replaced.
7. Reattach the tube burners tube to the control knobs.
8. Reattach the screws on the rear end of the tube burners using a screwdriver.
9. Reattach the flame tamers and cooking grates.

Side burner

Let the grill cool down entirely. Remove the grate, brush the side burner with a soft brush and remove the food residues with a vacuum cleaner. Clean any blocked openings carefully with a wire e.g. a paper clip.

Appliance interior and exterior

- Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Cast iron cooking grates:** Before using the cast iron cooking grates, coat them with heat-resistant oil (peanut oil, frying oil) and then burn-in in the barbecue.
After using them a few times, a sufficient patina will have formed and burning-in will no longer be necessary. Each time you use them, vigorously heat up the cooking grates so that residues adhering to them can be removed more easily.
After it has cooled down, remove the residues using a cloth and warm water if possible. Never use detergent to clean the cast iron cooking grates.
In order to preserve and prevent rust after cleaning, rub heat-resistant oil on the cooking grates and, if necessary, the interior.
- **Grease tray (34):** You may remove the heat reflective plate (35) for cleaning. Refit the heat reflective plate with its screw after cleaning. Do not operate the grill without grease tray or reflective plate. They protect the gas connection from excessive heat.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.
- **Plastic surfaces:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Use only in direction of brushed finish to avoid damage.

Storing the appliance

If the appliance needs to be stored for a prolonged period of time (e.g. over winter):

1. Set control knobs to off (red bar pointing upwards).
2. Close valve at the gas cylinder.
3. Remove the gas cylinder from the appliance, by unscrewing the gas hose.
4. Carefully clean the appliance.
5. The appliance can be stored in a dry location indoors (e.g. garage or cellar).
6. The gas cylinder needs to be stored outdoors in a dry and well ventilated location and out of reach of children!
7. Cover the appliance.

When removing the appliance from storage check for tube burner obstructions.

**CAUTION**

SPIDER/INSECT ALERT
If the appliance is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and tube burners. Spiders or small insects are known to create flashback problems by building nests and laying eggs in the appliance's venturi or tube burner obstructing the flow of gas. The backed-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage the appliance and cause serious injury or death. To prevent flashbacks and ensure good performance, the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned whenever the appliance has been idle for an extended period of time.

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Flames on the tube burners burn in yellow or orange flames combined with the smell of gas.	Check the tube burners for spiders and insects or other obstructions.	Clean the tube burners as described in cleaning and care.
Flame is low while control knob is on HI / high temperature setting or burner does not ignite.	Check if the gas cylinder is empty.	Install a full gas cylinder and check for leaks.
	Check if the gas hose is bent or kinked.	Straighten the gas hose.
When using the igniter function, the burner does not ignite.	Check if gas flows out by following the manual lighting instructions.	If the burner lights up, check if the igniter is working properly. If the burner does not light up, clean the tube burners as described in cleaning and care.
	Check if the electrodes and ignitor cables are properly connected to the tube burners.	Install the electrodes properly to the tube burners and check if all ignitor cables are installed correctly.
	The hose rupture protection of the pressure regulator has stopped the gas supply.	Set back the hose rupture protection and check hose for leakage (see pressure regulator instructions).
	The electrodes are covered by cooking residue.	Clean the tube burners as described in cleaning and care. Additionally clean the electrode tips with alcohol.
Flame pattern on the burners is inhomogeneous or does not run the whole length of the tube burner.	Check if the burners are clean.	Clean the tube burners as described in cleaning and care.
LED Background light of the knobs can't be switched on.	Check connection and batteries.	Replace the two AA batteries if necessary (see step 22 on p.51). The light source is not replaceable.

Technical data

Description	Gas Barbecue for Outdoor Use	
Model No.	Halo TG-5 U	
Version	10734348 AT, DE, LU 10734351 CH	
Total Heat Output	25.7 kW (G30 1870 g/h)	
Category	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane, Propane	
Gas Pressure	50 mbar	
Injector size/marking	Ring burner	0.93 mm/0.78
	Main burner 1-4	0.79 mm/0.79
	Rear burner	0.88 mm/0.88
	Side burner	0.73 mm/0.78
Light source	LED - not replaceable	
Destination countries	AT, CH, DE, LU	

Disposal

This appliance must not be disposed as unsorted municipal waste. It must be returned to a designated collection point for recycling. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.



The crossed-out wheeled bin symbol requires separate disposal for waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment may contain valuable, but dangerous and hazardous substances. You are required by law to return these products to a designated collection point for the recycling of WEEE and must not under any circumstances dispose of them as unsorted municipal waste. In this way, you can help to conserve resources and protect the environment.

In Germany, HORNBACH is obliged:

- To take back old appliances of the same type free of charge in HORNBACH stores when you purchase a new electrical or electronic appliance.
- To take back up to 3 WEEE of the same type (up to max. 25 cm edge length) free of charge in HORNBACH stores, even if you do not purchase a new appliance.

- When delivering a new electrical or electronic appliance to a private household, to collect an old appliance of the same type free of charge or to enable you to return it in your immediate vicinity.

For further details concerning take-back please consult www.hornbach.com or your local HORNBACH store.

Make sure that all batteries have been removed from the appliance before disposing of it. You will find notes on this in the operating instructions (see step 22 on page 51).

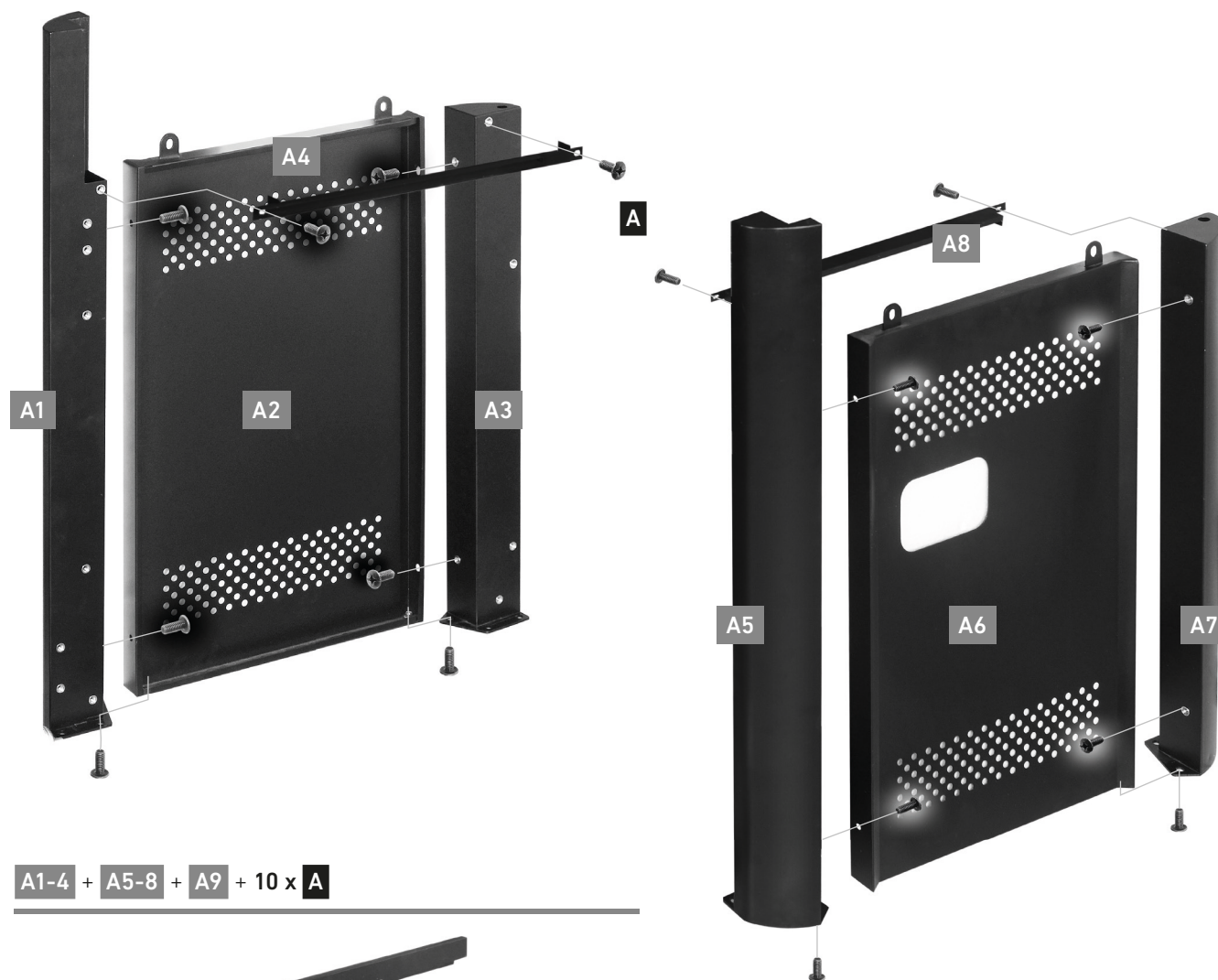
Used batteries and rechargeable batteries must be disposed of properly. Battery selling stores and municipal collection points offer special containers for battery disposal. Precise data on the type and chemical system of the batteries can be found in the technical data, corresponding markings on the batteries themselves.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to possible injury or danger of suffocation. Store such material safely or dispose of environmentally friendly.

1

A1 + A2 + A3 + A4 + 8 x A

A5 + A6 + A7 + A8 + 8 x A



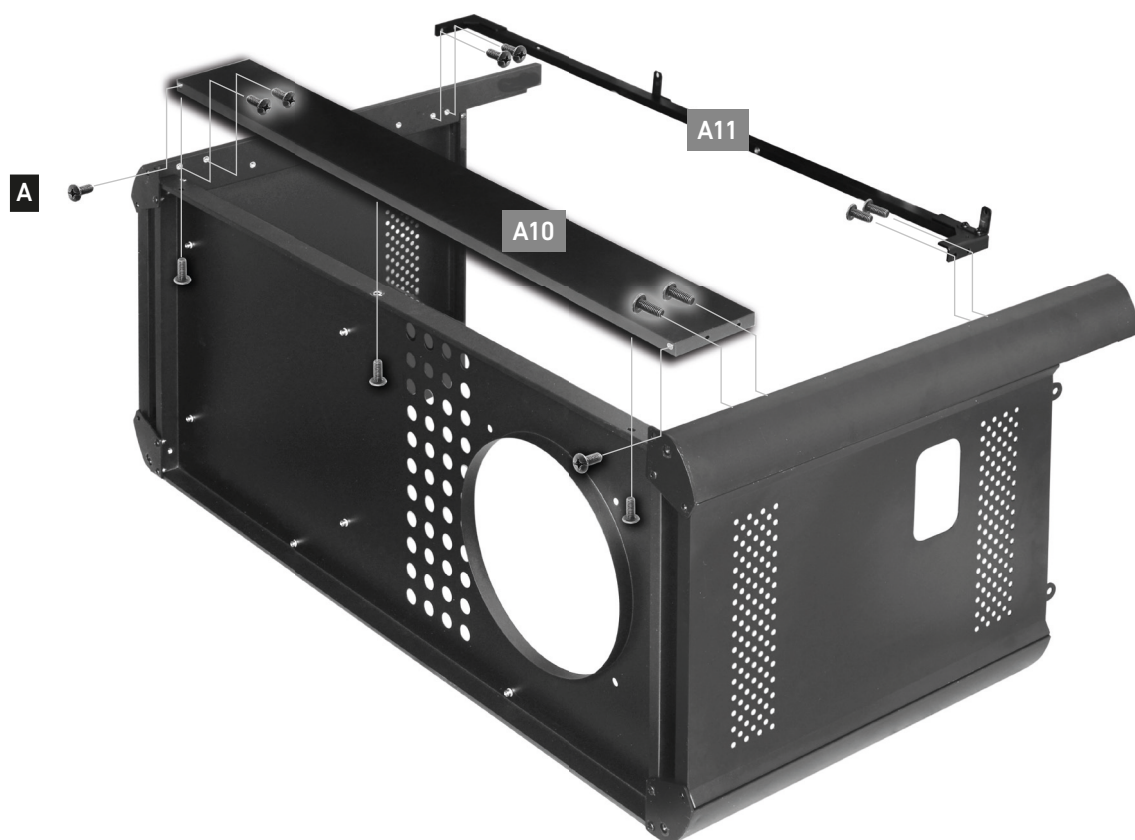
2

A1-4 + A5-8 + A9 + 10 x A



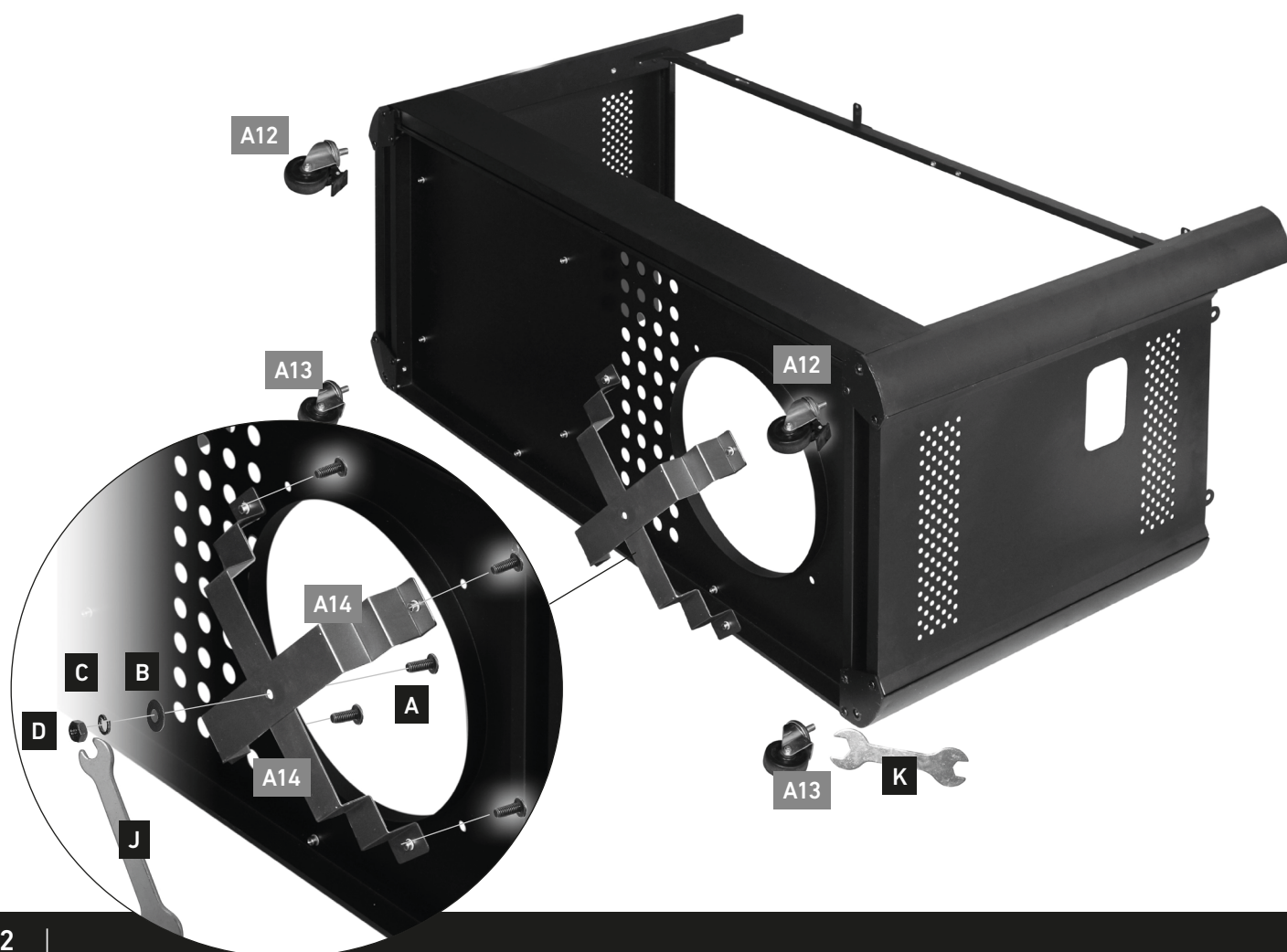
3

A10 + A11 + 13 x A



4

2 x A12 + 2 x A13 + 2 x A14 + 5 x A + B + C + D + J + K



5

A15 + 6 x A



6

A16 + 6 x A



7

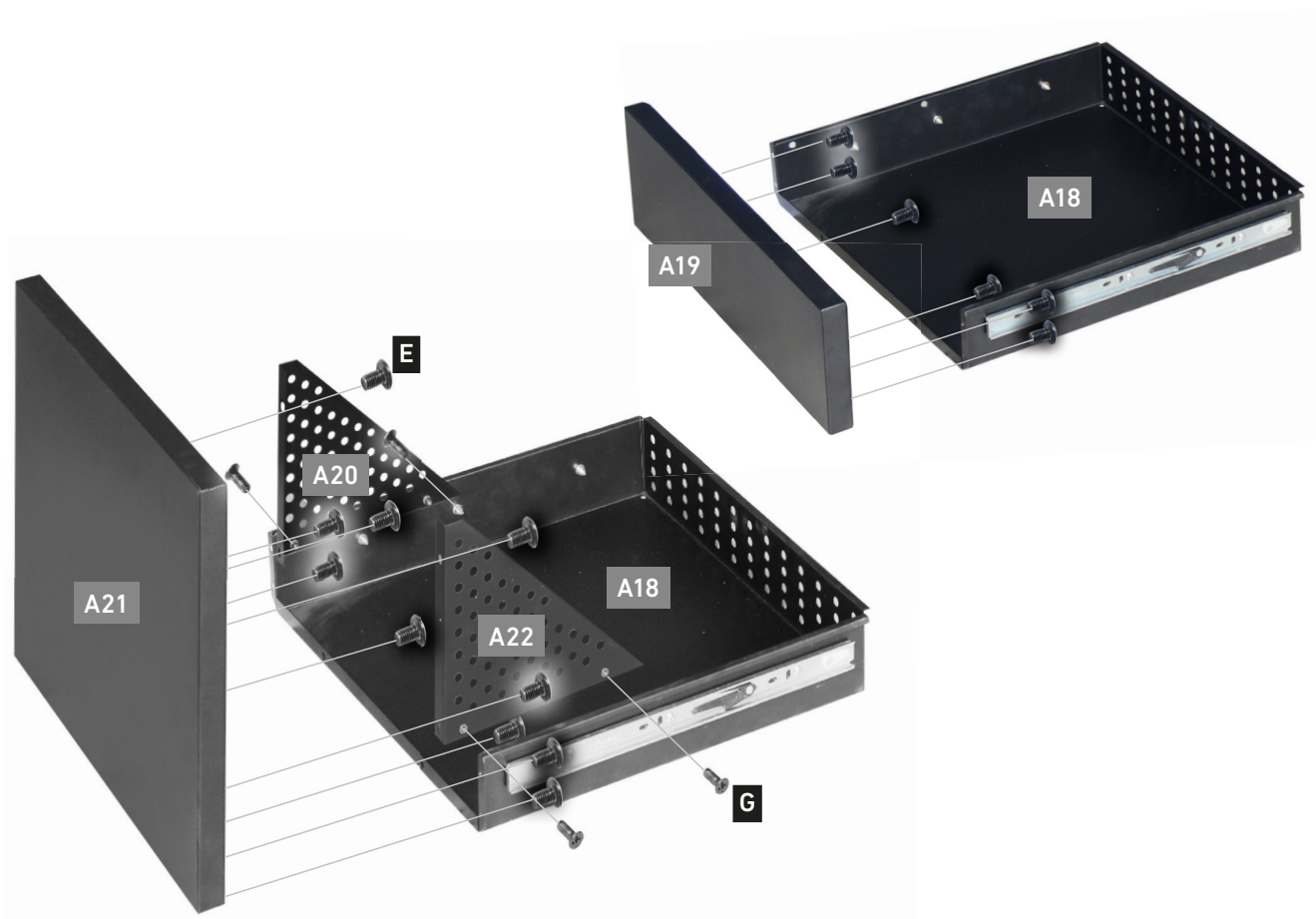
A17 + 5 x A



8

A18 + A20 + A21 + A22 + 4 x G + 10 x E

A18 + A19 + 6 x E



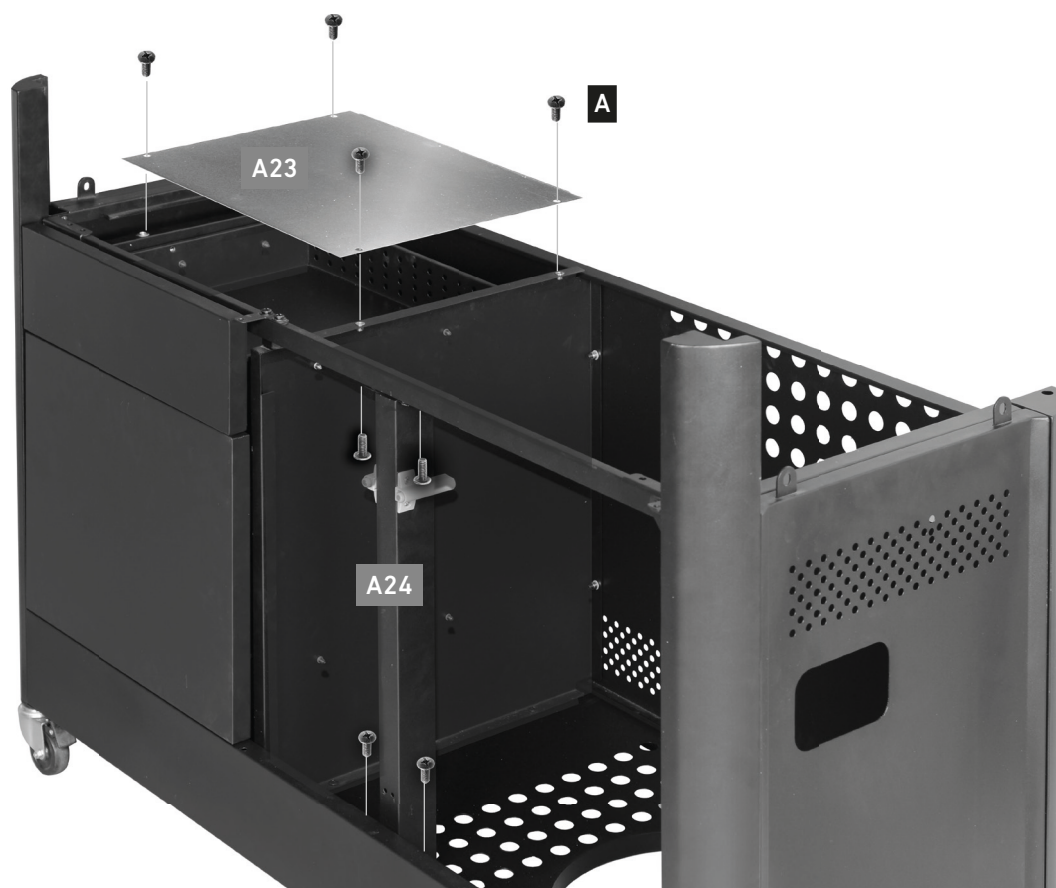
9

A18-19 + A18-22



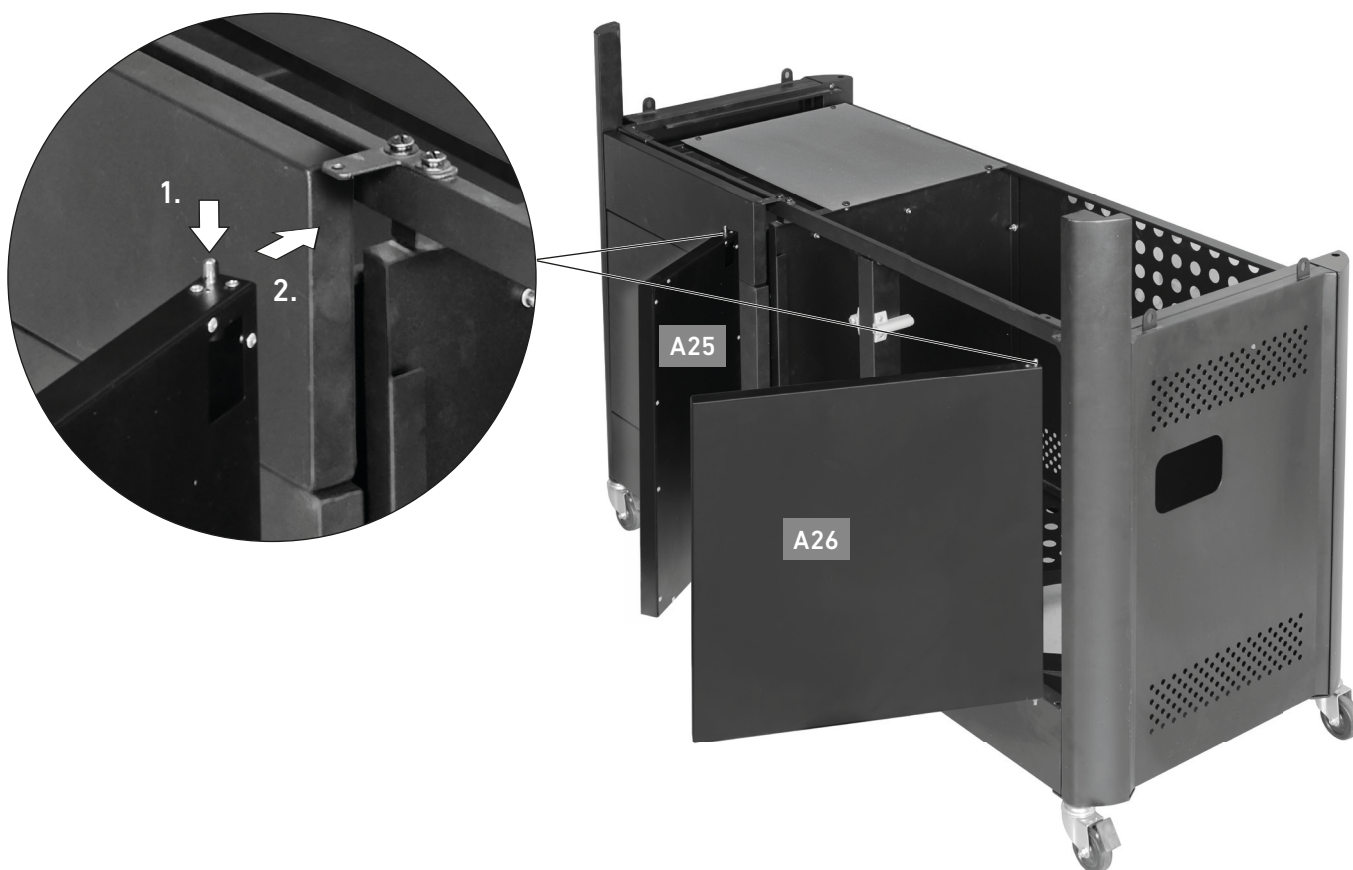
10

A23 + A24 + 8 x A



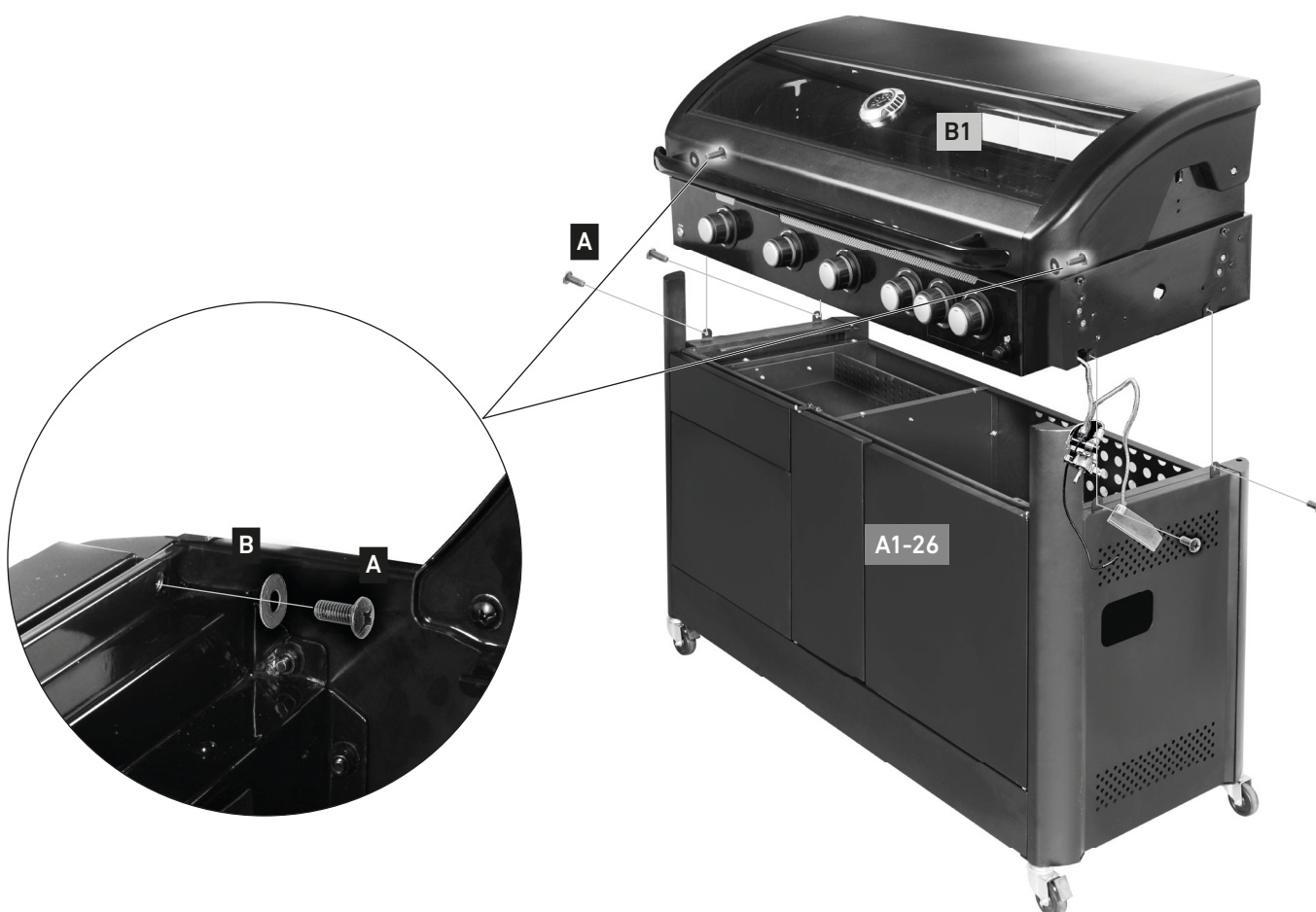
11

A25 + A26



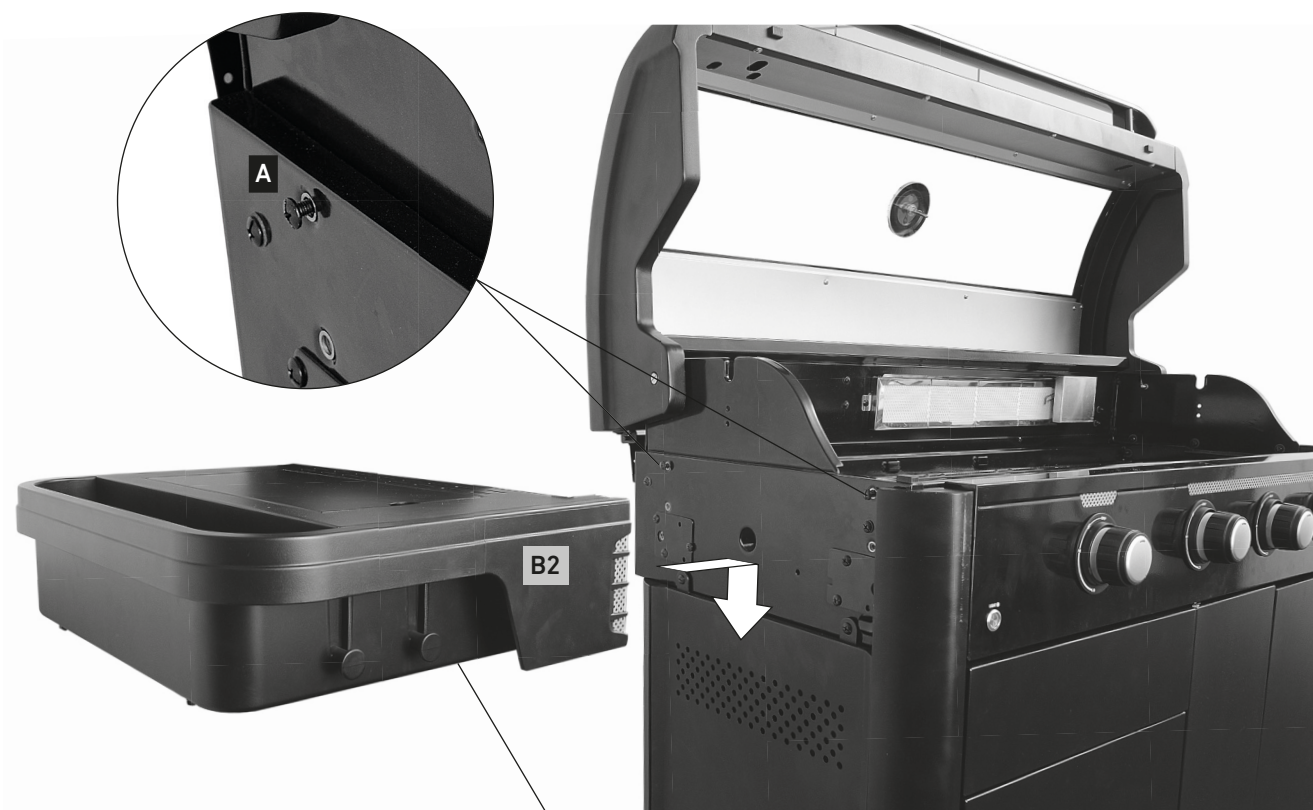
12

A1-26 + B1 + 6 x A + 2 x B



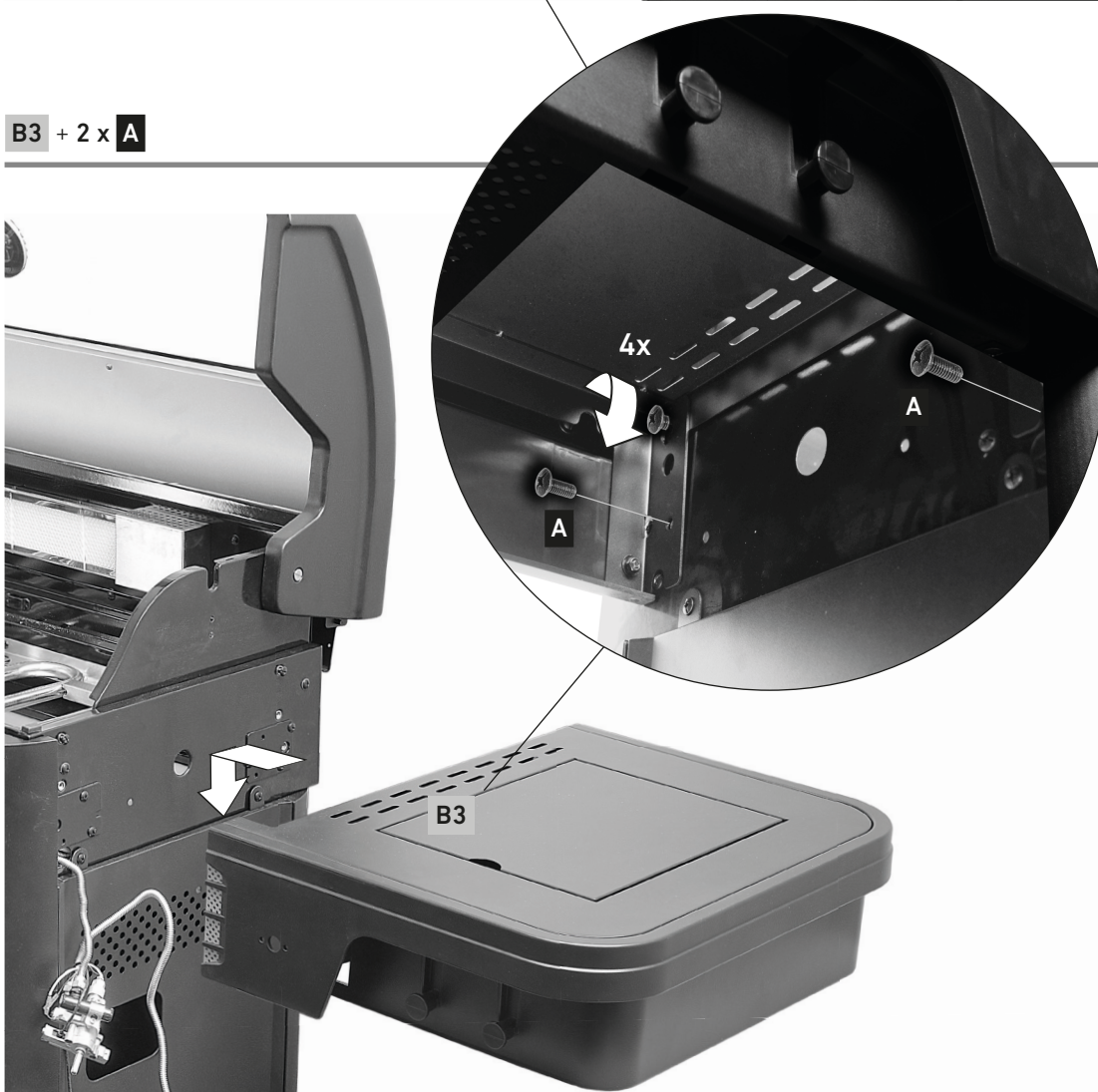
13

B2 + 2 x A



14

B3 + 2 x A



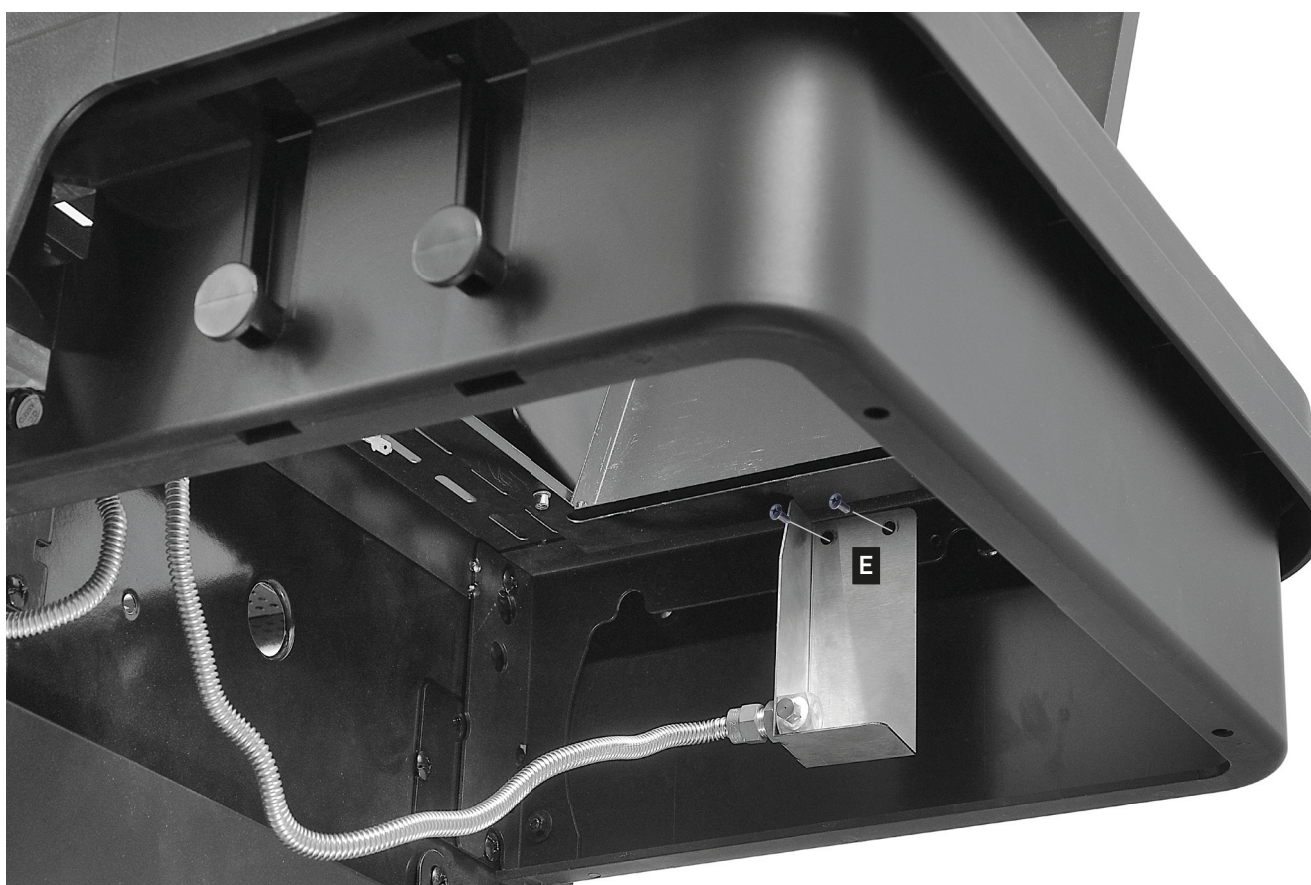
15

B6 + 2 x F + I



16

B1 + B3 + 2 x E + I

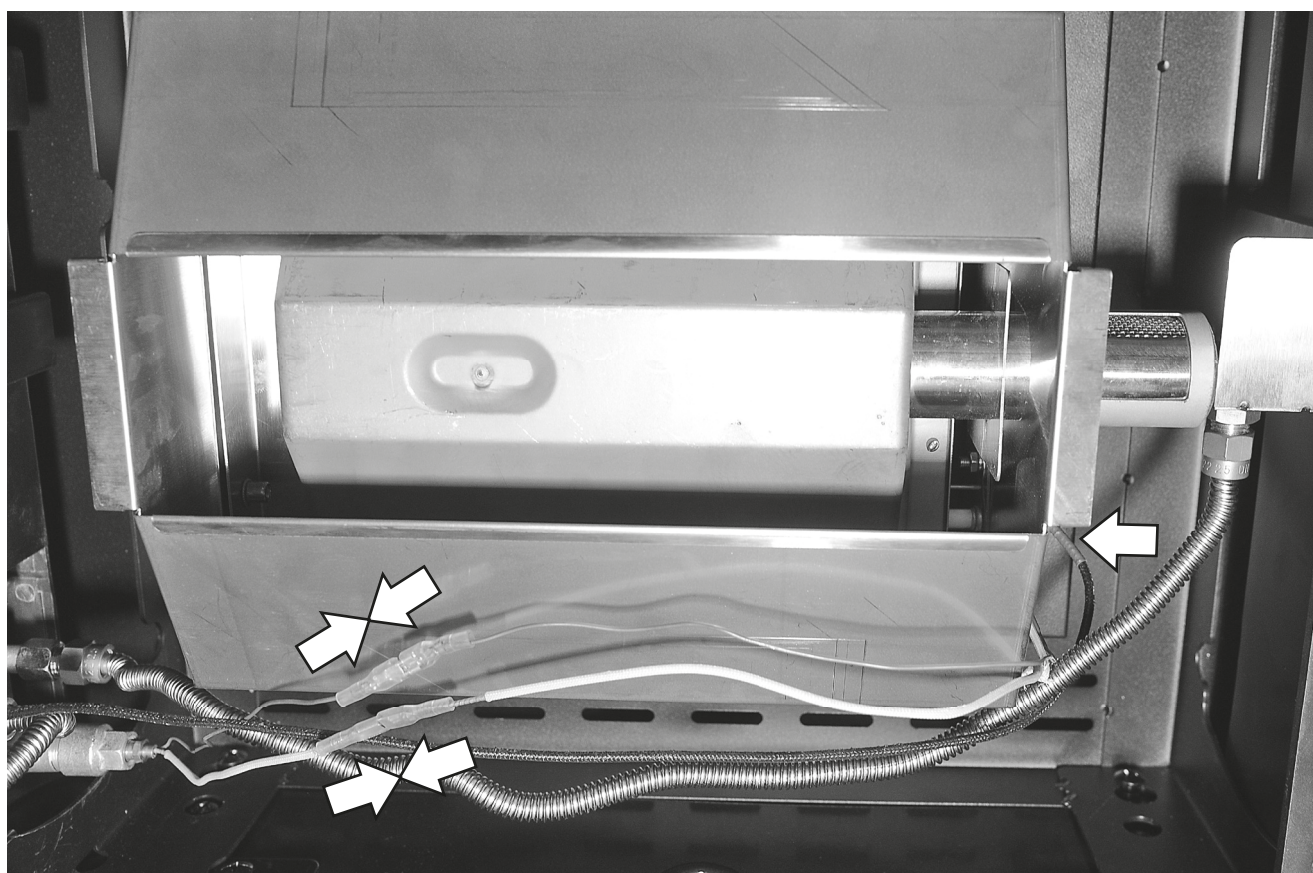


17

B4 + 4 x F + I



18



19

B8 + 4 x B9



20

B10 + 5 x B11 + B5



21

B12 + B13



22

B14



23

B19 + 2 x F + 2 x H + I

B20 + 2 x F + I



24

B18



25

B15 + B16

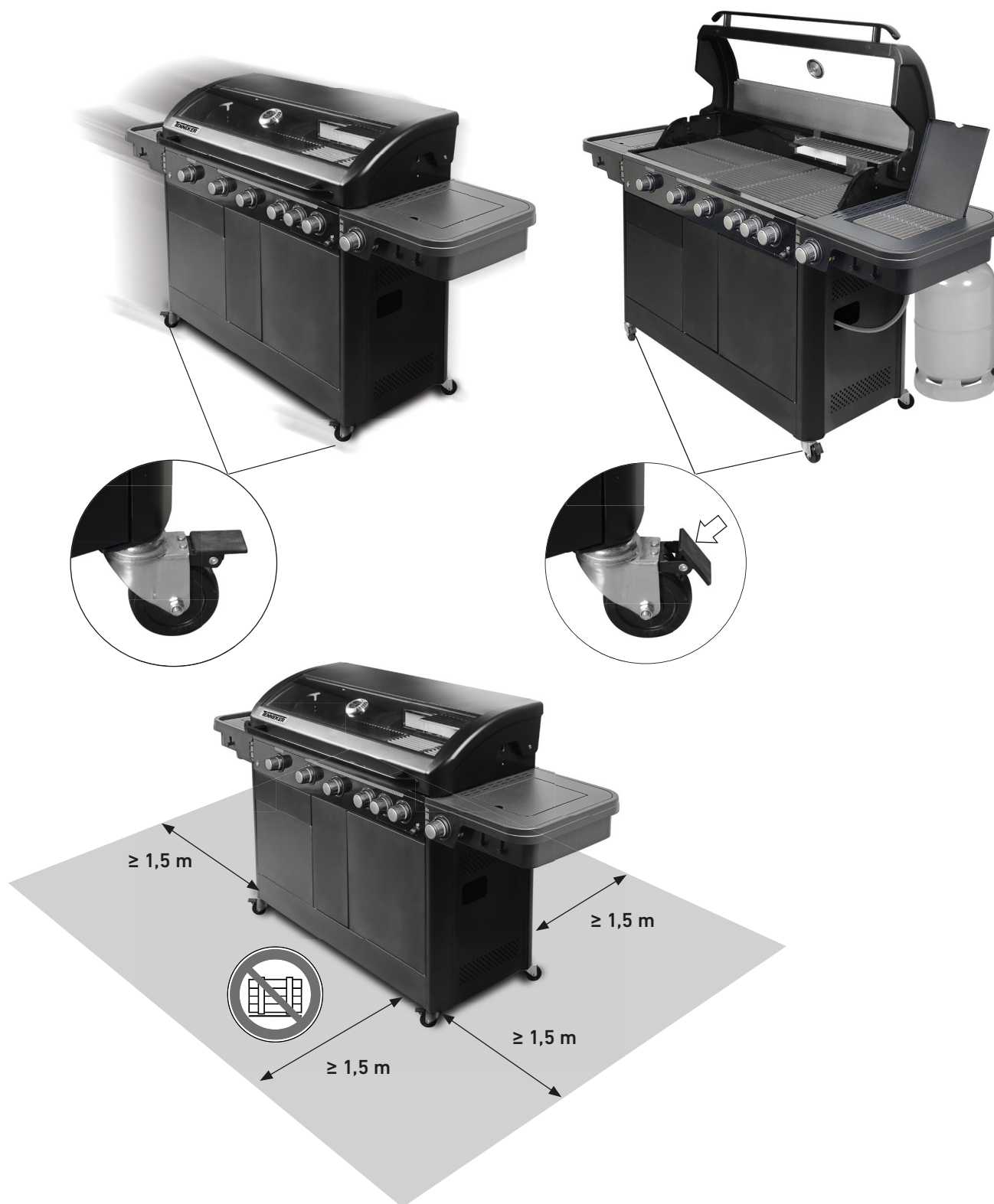


26

B17

B7





(D)

Für Gasanschluss und Einrichtung siehe Seite 4 f.

(F)

Pour le raccordement au gaz et la configuration, voir page 14 f.

(I)

Per il collegamento del gas e l'impostazione vedi pagina 24 seg.

(EN)

For gas connection and setup see page 34 f.