



Montage- und Betriebsanleitung

Assembly Instruction

Instructions de montage et d'utilisation



DE

Verwendung	2
Wichtige Sicherheitsinformationen	3
Sicherheitshinweise	3
Wichtige Informationen zu Flüssiggas & Gasanschlüssen	4
Anschluss der Flüssiggasflasche	4-5
Reinigung und Wartung	6
Umwelthinweise und Entsorgungsmaßnahmen	6
Fehlersuche und Störungsbeseitigung	7
Technische Informationen	7
Explosionszeichnung	8
Teileliste	9
Montageschritte	26

Verwendung

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Grill ist ein Gas-Grillgerät zur Verwendung im Freien. Er wird bestimmungsgemäß verwendet, wenn er ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt wird und dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Der Grill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.
- Jegliche Veränderungen des Gerätes können gefährlich sein.
- Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenfaches nicht blockieren.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung:

Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen:

- Grill nicht mit Holzkohle oder anderem Brennmaterial als Flüssiggas (Propan/Butan) betreiben.
- Grill nicht als Heizung verwenden.
- Grill nicht zum Erhitzen von Stoffen und Materialien außer grillbarer Lebensmittel verwenden.

WICHTIG! Vor dem Gebrauch sorgfältig lesen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachlesen auf.

HINWEIS für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher bleiben.



GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Grill.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel der Grilleinheit.
- Besteht der Geruch weiterhin, entfernen Sie sich vom Grill und kontaktieren Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.



WARNUNG

- Bewahren Sie in unmittelbarer Nähe zu Ihrem Grill oder anderer elektrischer Geräte kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten bzw. Gase auf.
- Lagern Sie eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe Ihres Grills oder anderer elektrischer Geräte.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Um auf Gefahren und wichtige Informationen hinzuweisen, werden in dieser Anleitung folgende Piktogramme und Signalwörter verwendet:

Sicherheitshinweise:

Piktogramm und Signalwort	Hinweis auf ...
 GEFAHR!	... eine mögliche Gefahr, die schwere Personen- oder Sachschäden zur Folge haben kann, wenn nicht die genannten Maßnahmen ergriffen werden.
 WARNUNG!	Weist auf eine gefährliche Situation hin, die falls sie nicht verhindert wird – zu Todesfällen, schweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
 ACHTUNG!	Weist auf eine gefährliche Situation hin, die falls sie nicht verhindert wird – zu leichten und mittelschweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Anwendungshinweise:

Piktogramm	Hinweis auf ...
	... eine hilfreiche Funktion oder einen nützlichen Tipp.
	... Verwechslungsgefahr; das Symbol zeigt auf eine markante Stelle am Bauteil.

Sicherheitshinweise

⚠ ACHTUNG! Wenn Sie folgende grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen nicht beachten, kann es durch Brände oder Explosionen zu schweren Personen- und Sachschäden kommen.

Installation und Montage

⚠ ACHTUNG! Bevor Sie beginnen, lesen Sie das Benutzerhandbuch und die Montageanleitung sorgfältig durch.

⚠ WARNUNG! Grill niemals trotz erkennbaren Schäden in Betrieb nehmen. Grill niemals technisch verändern. Nur Original Ersatzteile von HAMSON verwenden.

⚠ GEFAHR! Bauen Sie diesen Grill niemals in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein. Dieser Grill ist nicht für den Einbau in Wohnwagen oder auf Booten geeignet.

Bedienung und Nutzung

⚠ WARNUNG! Grill ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

⚠ GEFAHR! Nur im Freien verwenden, bei guter Belüftung und oberhalb der Erdgleiche (d.h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) benutzen. Den Grill nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, Markisen und anderen geschlossenen Bereichen oder brennbaren Konstruktionen verwenden.

⚠ GEFAHR! Feuer und Schwellbrand, wenn sich brennbare Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden. Den Aufstellort so wählen, dass sich keine brennbaren Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden oder dorthin gelangen können. Mindestabstand zu brennbaren Materialien oder Stoffen: 2 m oberhalb und 1 m seitlich. Abstand zu schwer entflammaren Materialien, z.B. Hauswänden mindestens 0,6 m.

⚠ ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Während der Nutzung des Grills Grillhandschuhe (geprüft nach EN407) tragen.

⚠ WARNUNG! Der Grill muss während des Betriebes waagrecht stehen und darf nicht bewegt werden.

⚠ WARNUNG! Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere aufpassen, dass keine Kinder oder Personen mit körperlichen oder geistigen Handicap in die Nähe des Grills gelangen. Diese Personen können mögliche Gefahren nicht immer richtig erkennen.

⚠ GEFAHR! Gas entzündet sich leicht. Beim Anschließen der Gasflasche darauf achten, dass sich im Umkreis von 5m keine Zündquellen befinden. Gasflasche und Gasleitung vor direktem Sonnenlicht und anderen Wärmequellen (max. 50 °C) schützen. Insbesondere darf die Gasleitung keine heißen Teile des Grills berühren.

⚠ GEFAHR! Vor jeder Inbetriebnahme alle gasführenden Verbindungen auf Dichtheit und Unversehrtheit überprüfen. Bei porösen oder defekten gasführenden Verbindungen darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden. Dies gilt auch bei z.B. durch Insekten verstopfte Schläuche oder Armaturen, da es dabei zu einem gefährlichen Flammrückschlag kommen kann.

⚠ GEFAHR! Beim Zünden der Gasflamme nicht über die Grillfläche beugen, da es zu einer Verpuffung kommen kann, wenn sich Gas im Brennraum staut.

⚠ ACHTUNG! Reinigen Sie die Fettauffangschale, Grillrosten und Grillplatten regelmäßig um Ablagerungen zu vermeiden, die zu einem Fettbrand führen können.

⚠ WARNUNG! Verschließen Sie keine Öffnungen an den Seiten oder an der Rückseite des Gerätes.

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

⚠ WARNUNG! Sofort nach jedem Gebrauch des Grills das Ventil der Gasflasche schließen.

⚠ WARNUNG! Bei längerem Nichtgebrauch, Gasflasche abklemmen und ordnungsgemäß lagern.

- Gasflaschen-Ventil mit Verschlussmutter und Schutzkappe versehen.
- Gasflaschen müssen draußen und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Gasflaschen dürfen nicht unter Erdgleich, Garagen, in Treppenhäuser, Fluren oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden

Wichtige Informationen zu Gas & Gasanschlüssen

Flüssiggas (LPG) Propan, Butan sowie deren Gemische, die bei Raumtemperatur und geringer Kompression (< 10 bar) flüssig bleiben. Wird nun die Gasflasche geöffnet entweicht der Druck und die Flüssigkeit expandiert und geht in den gasförmigen Zustand über.

Hinweise für einen sicheren Umgang mit einer Flüssiggasflasche:

- Niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggasflasche verwenden.
- Niemals eine Flüssiggasflasche mit beschädigtem Ventil verwenden.
- Niemals eine Flüssiggasflasche hinlegen, Flüssiggasflasche immer in einer aufrechten sicheren Position installieren, transportieren und lagern.
- Niemals eine Flüssiggasflasche extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Leere Flüssiggasflaschen dürfen nicht unmittelbar neben einem in Betrieb befindlichen Gasgrill gelagert werden. Auch scheinbar leere Flüssiggasflaschen können noch Flüssiggas enthalten und müssen daher mit der gleichen Sorgfalt wie eine volle Flüssiggasflasche behandelt werden.
- Achten Sie beim Anschließen und Wechseln der Gasflasche darauf, dass Sie dies nur in ausreichend belüfteten Räume oder im Freien tun. Stellen Sie sicher, dass sich kein offenes Feuer oder andere Zündquellen, sowie andere Personen in der Nähe befinden.

Anforderungen an eine Flüssiggasflasche:

Verwenden Sie nur Flüssiggasflaschen die den nationalen Bestimmungen entsprechen. Verwenden Sie Flüssiggasflaschen mit den maximalen Abmessungen, wie in der Montageanleitung Ihres Produkts angegeben.

Bei der Platzierung der Flüssiggasflasche gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Die Flüssiggasflasche kann direkt unter dem Gasgrill in einer dafür vorgesehene Halterung abgestellt werden.
2. Die Flüssiggasflasche darf nur seitlich und rückwertig neben den Gasgrill auf dem Boden abgestellt werden. Dabei ist auf einen festen und ebenen Untergrund zu achten.

Welche Variante für ihren HAMSON Gasgrill zulässig ist, entnehmen Sie bitte der Tabelle (Technische Informationen) auf Seite 7.

Anforderungen an eine Schraubkartusche:

Sollte Ihr HAMSON-Produkt für die Nutzung mit einer Butan/Propan-Gemisch Kartusche zugelassen sein, verwenden Sie nur Schraubkartuschen mit einem 7/16"-Gewinde und einem maximalen Fassungsvermögen von 450g / 800 ml.

Anforderungen an den Gasdruckregler:

Der Gasdruckregler sorgt dafür, dass der Gasgrill immer mit einem gleichmäßigen Gasdruck versorgt wird.

Benutzen Sie nur den Gasdruckregler, der mit Ihrem Gasgrill geliefert wurde. Sollte Ihr Gasgrill ohne einen Gasdruckregler ausgeliefert worden sein (länderabhängig), beschaffen Sie einen Gasdruckregler, der Ihren nationalen Bestimmungen entspricht.

Der mitgelieferte Gasdruckregler ist geprüft und CE-zertifiziert, entsprechend der Europäischen Norm EN 16129.

Anforderungen an die Schlauchleitung:

Die Schlauchleitung ist die Verbindung zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill.

Die geprüfte und CE-zertifizierte Schlauchleitung darf maximal 1,5m lang sein.

Vor jeder Nutzung kontrollieren Sie, ob die Schlauchleitung keine Risse hat oder abgenutzt ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Schlauchleitung keine Knickstellen hat.
- Stellen Sie sicher, dass die Schlauchleitung keine heißen Oberflächen berührt.

Benutzen Sie nur die Schlauchleitung, die mit Ihrem Gasgrill geliefert wurde. Sollte Ihr Gasgrill ohne eine Schlauchleitung ausgeliefert worden sein (länderabhängig), beschaffen Sie eine Schlauchleitung, die Ihren nationalen Bestimmungen entspricht.

Anschluss der Flüssiggasflasche

Bitte beachten Sie die unterschiedlichen nationalen Anschlussmöglichkeiten für Flüssiggasflaschen. Entsprechend werden Unterschiedliche Druckregler verwendet.

1. Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position befinden. Drücken Sie die hierfür die Reglerknöpfe nach innen und drehen sie im Uhrzeigersinn.
2. Ermitteln Sie den Reglertyp und schließen den Regler an die Flüssiggasflasche entsprechend der Anweisung an.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Druckregler-Hebel geschlossen ist.

Hinweis: Der mitgelieferte Druckregler kann auf Grund von nationalen Bestimmungen geringfügig von dem dargestellten Regler abweichen.

A. Anschließen des Druckreglers mit Linksgewinde.

Schrauben Sie den Druckregler an den Anschluss der Flüssiggasflasche. Drehen Sie die Überwurfmutter des Druckreglers dazu gegen den Uhrzeigersinn. Damit das Gas ausströmt und Sie den Grill Inbetriebnahmen können, drehen Sie das Ventil (a) an der Flüssiggasflasche gegen den Uhrzeigersinn auf.

B. Anschließen des Druckreglers mit Hebel.

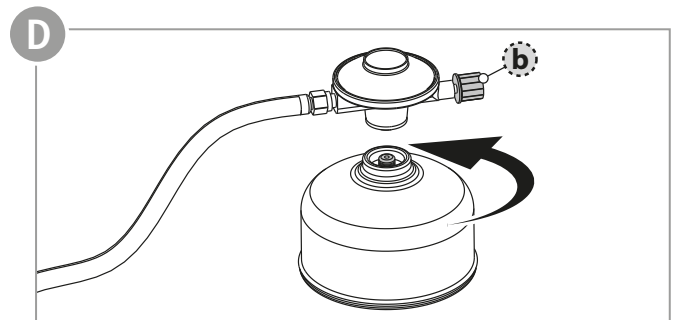
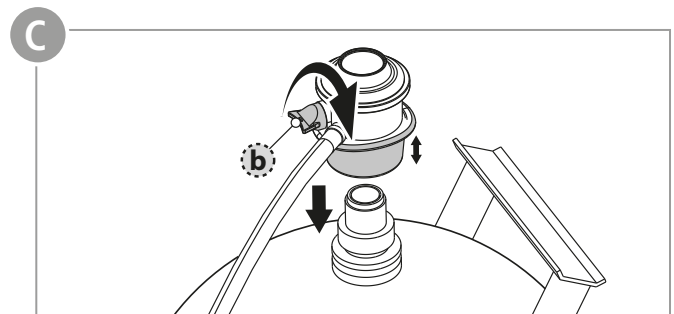
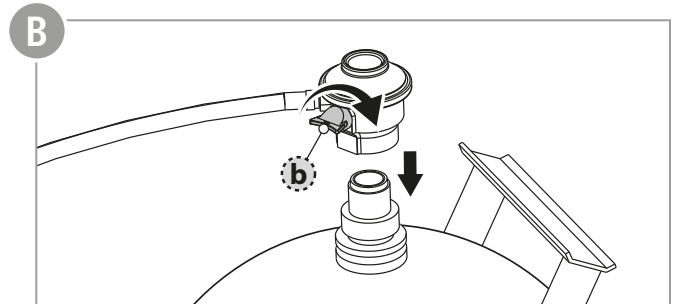
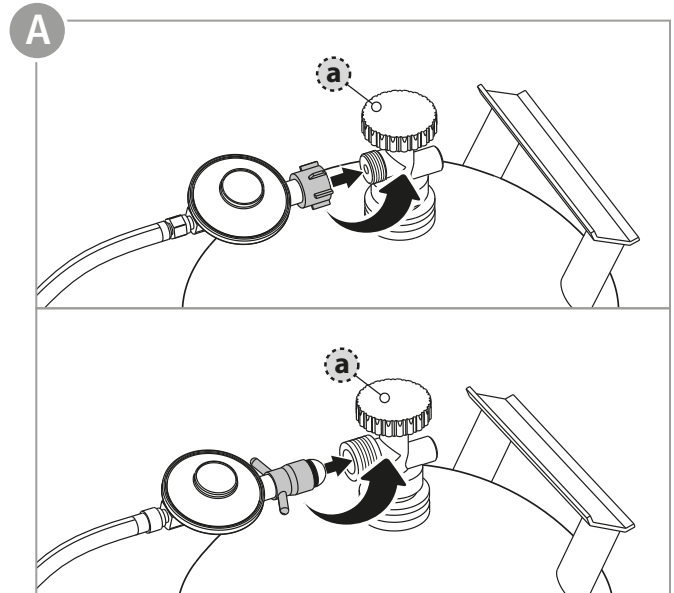
Drehen Sie den Druckregler-Hebel (b) im Uhrzeigersinn auf AUS-Position. Drücken Sie den Druckregler auf das Flüssiggasflaschenventil, bis der Druckregler deutlich einrastet. Damit das Gas ausströmt und Sie den Grill in Betrieb nehmen können, drehen Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn auf ON.

C. Anschließen des Druckreglers mit Manschette.

Stellen Sie sicher, dass sich der Druckregler-Hebel (b) in der AUS-Position befindet. Schieben Sie die Manschette des Druckreglers nach oben und halten den Druck aufrecht. Drücken Sie den Druckregler auf das Gasflaschenventil und schieben die Manschette zum Schließen nach unten). Falls der Druckregler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.

D. Anschließen des Druckreglers an einer Schraubkartusche.

Sollte Ihr Gerät mit einem Druckregler für Kartuschenanschluss ausgestattet sein, verwenden Sie nur Gas-Kartuschen mit Schraubanschluss. Prüfen Sie vor dem Anschluss der Gaskartusche, ob die Gummidichtung am Druckregler vorhanden und in einem einwandfreien Zustand ist. Schrauben Sie die Gas-Kartusche gegen den Uhrzeigersinn von unten an den Druckregler. Achten Sie darauf, dass das Ventil (b) geschlossen ist. Drehen Sie nun das Ventil (b) auf (+).



Druckregler entfernen:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil (a) bzw. der Druckregler-Hebel (b) geschlossen ist.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe der Brenner auf, sodass das restliche Gas im System entweichen kann.
3. Entfernen Sie nun den Druckregler in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben.

Leckage Prüfung:

Öffnen Sie das Gasflaschenventil (a), bzw. den Druckregler-Hebel (b) und kontrollieren Sie mit einem handelsüblichen Lecksuchmittel, ob alle Verbindungen am Gassystem, sowie der Verbindung zwischen Gasflasche und Druckregler dicht sind. Befeuchten Sie hierfür alle Gasverbindungen mit handelsüblichem Lecksuchmittel oder Seifenlauge (80% Wasser, 20% Flüssigseife). An undichten Stellen der Verbindungen bilden sich Blasen. Beachten Sie die Anleitung zum Lecksuchmittel! Eine Dichtheitsprüfung mit offener Flamme ist nicht zulässig. Eine Dichtheitsprüfung nach Gehör ist nicht sicher.

Bei erkannter Undichtigkeit sofort das Gasflaschenventil (a), bzw. den Druckregler-Hebel (b) schließen und undichte Verbindung nachziehen oder undichtes Teil austauschen.

Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung.

⚠ GEFAHR! Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und keine offenen Flammen befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Reinigung und Wartung

Damit Sie lange viel Freude mit Ihrem Gasgrill haben, sollten Sie das Gerät nach jedem Betrieb reinigen.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr, einige Teile des Grills können sehr heiß werden. Lassen Sie den Grill erst abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

⚠ GEFAHR! Übermäßige Ansammlungen von Lebensmittlrückständen und Speisefett können zu einem sogenannten Fettbrand führen.

Wird der Gasgrill nicht regelmäßig gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrost anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte. Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Die Reinigung und Wartung ist abhängig von der Nutzung.

Reinigen der Innenseiten des Grills:

Während der Nutzung entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf den Innenseiten des Grills ablagert. Diese braunen und schwarzen Ablagerungen sehen so ähnlich wie Farbflecken aus, sind aber nicht giftig.

Entfernen Sie in der gesamten Brennkammer alle Speisereste und Fettansammlungen.

Diese Ablagerungen können mit einem Kunststoffspachtel leicht entfernt werden.

Wischen Sie anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, können Sie diese mit warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen.

Reinigen der Brenner:

Reinigen Sie die komplette äußere Oberfläche der Brenner mit einer Drahtbürste, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen. Achten Sie beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu verbiegen oder zu beschädigen. Bürsten Sie vorsichtig um die Zündelektrode herum.

Stellen Sie insbesondere sicher, dass an jedem Brennerrohr die seitlichen Lufteinlassöffnungen frei sind. Reinigen Sie die Lufteinlassöffnungen gegebenenfalls, zum Beispiel mit einem Pfeifenreiniger.

Die Gasaustrittsdüsen an den Einstellgliedern (hinter der Frontblende) können bei Bedarf mit einer Nadel gereinigt werden.

Reinigen des Infrarotbrenners:

Hinweis: Infrarotbrenner dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.

Betreiben Sie den Infrarotbrenner bei geöffneter Grillhaube 5 Minuten lang ohne Grillgut mit maximaler Leistung, damit Fett oder Speisereste verbrennen können.

Nachdem der Grill abgekühlt ist, saugen sie die verbrannten Partikel mit einem Staubsauger vorsichtig ab.

Reinigen des Fettauffangsystems:

Die Fettauffangschale und der Fettauffangtopf sind so konstruiert, dass sie leicht entfernt und gereinigt werden können. Entleeren und reinigen Sie die Fettauffangschale und den Fettauffangtopf vor jeder Nutzung. Altes Fett ist leicht entzündbar und kann zum Fettbrand führen.

Reinigen der Außenseiten:

Die Außenseiten des Grills bestehen aus unterschiedlichen Materialien und Oberflächen, daher empfehlen wir je nach Art der Oberfläche unterschiedliche Reinigungsmethoden.

Edelstahl-Oberflächen

Verwenden Sie zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwenden Sie ein weiches Tuch zur Reinigung. Beachten Sie die Angaben vom Hersteller des Reinigungsmittels.

Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffteilen

Verwenden Sie zum Reinigen nur warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinigen Sie die Oberfläche Spülen Sie ab und wischen die Oberfläche trocken.

Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, diese können die Oberflächen beschädigen.

Hinweis: Wird der Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, muss die Außenseite des Grills häufiger gereinigt werden.

In Chlorid- und Sulfid-haltiger Umgebung kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Insbesondere in Küstenregionen; Salzwasser, saurer Regen und andere extreme Bedingungen, z.B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen.

Auch Verpackungen und Altgeräte müssen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Zur Entsorgung des Grills zerlegen Sie ihn in seine Einzelteile und geben Sie Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen.

Elektroaltgeräte sind Wertstoffe, und gehören daher nicht in den Hausmüll.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile, z. B. Elektromotor für Drehspieß, Zündmodule, Batterien usw. gesondert entsorgt werden.

Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und diese Geräte bei den falls vorhandenen Rücknahmestellen abzugeben.

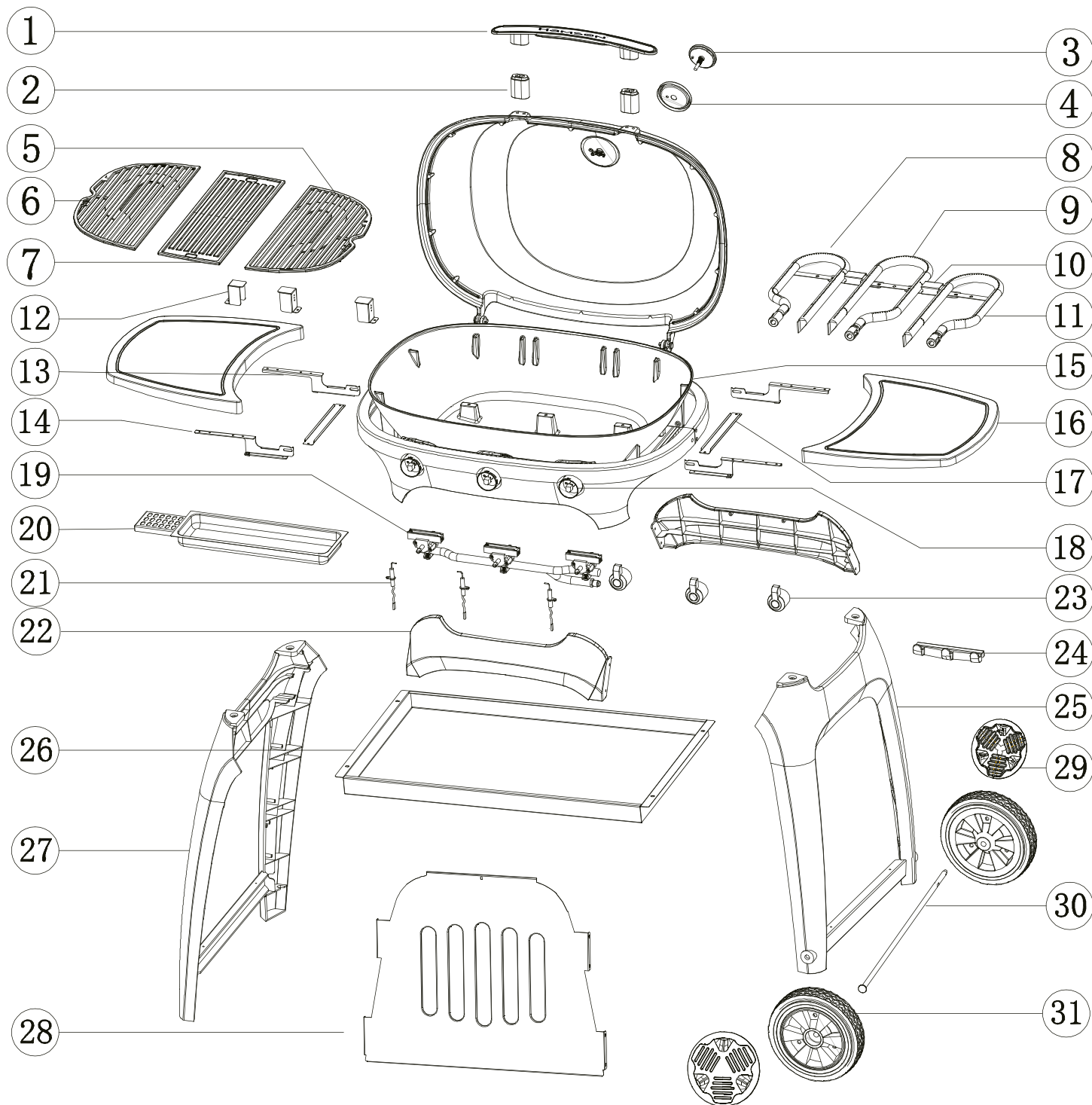
Es gelten dazu die jeweils örtlichen nationalen Bestimmungen. Weitere Informationen erhalten Sie bei ihrer kommunalen Verwaltung oder Verbraucherzentrale.

Fehlersuche und Störungsbeseitigung

Sollte es trotz hinreichender Sorgfalt und Pflege zu einer Störung kommen, kann Ihnen dieses Kapitel helfen, diese zu beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gasgeruch tritt auf	Leckage im Gassystem	1. Sofort Flaschenventil schließen 2. Jegliche Flammen- oder Funkenbildung unterbinden (keine elektr. Geräte schalten) 3. Alle Verschraubungen des Gassystems nachziehen 4. Alle gasführenden Teile auf äußere Beschädigungen überprüfen; defekte Teile gegen Original-Ersatzteile tauschen 5. Dichtheit mit Lecksuchmittel kontrollieren
Brenner zündet nicht	Gasflasche leer	Gasflasche tauschen
	Flaschenventil geschlossen	Flaschenventil öffnen
	Düse des Einstellglieds (hinter Frontblende) steckt nicht im Brennerrohr	Sichtprüfung, ggf. Düse und Anschlussrohr ausrichten
	Zündkabel steckt nicht auf Zündung	Sichtprüfung, ggf. aufstecken
	Batterie der elektronischen Zündung leer	Batterie austauschen (siehe Montageanleitung des Gerätes)
	Abstand zwischen Zündkerze und Gasaustrittsöffnungen am Brenner nicht korrekt	Sichtprüfung, ggf. korrigieren
	Düse des Einstellglieds (hinter Frontblende) verstopft	Düse des Einstellglieds mit Nadel reinigen
	Sonstiges Gassystem verstopft	Gassystem vom Fachmann reinigen lassen
Temperatur am Grill zu niedrig	Zu kurze Aufheizzeit	Grilleinheit-Deckel schließen und Flammenregler auf Max. stellen
	Gasaustrittsöffnungen am Brenner verstopft	Verstopfungen am Brenner entfernen
Starkes Aufflammen der Flammen	Fettiges Grillgut	Entfernen Sie große Fettmengen vor dem Grillen oder legen Sie das Fleisch auf eine Grillschale oder reduzieren Sie die Grilltemperatur
Verpuffung oder blubberndes Geräusch	Flammenrückschlag auf Grund von Verstopfungen am Brenner	1. Sofort Flaschenventil schließen 2. 5 Minuten warten und Grill erneut in Betrieb nehmen 3. Tritt die Störung erneut auf, Brenner ausbauen und reinigen

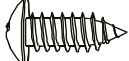
TECHNISCHE INFORMATIONEN							
Pin Nr.	0063CT7349	 0063-21		Artikelnummer:			1125 (BG03-300A)
Datum	20220130						
Bestimmungsland	Kategorien	Gasart	Druck (mbar)	Brenner links	Brenner Mitte	Brenner rechts	Leistung (HS)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES,CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37)	Butan/Propan	28-37	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	8,2 kW 597 g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/P(30)	Butan/Propan/LPG Gasgemisch	30	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	
AT, DE, CH, SK	I3 B/P(50)	Butan/Propan/LPG Gasgemisch	50	Ø 0.65 mm	Ø 0.77 mm	Ø 0.65 mm	
PL	I3 B/P(37)	Butan/Propan/LPG Gasgemisch	37	Ø 0.89 mm	Ø 0.85 mm	Ø 0.91 mm	
Made in China • Importeur: HAMSON International GmbH, Ingolstädter Str. 1-3, 28219 Bremen, Germany							



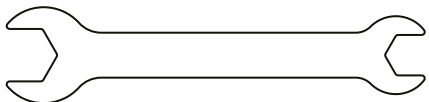
TEILELISTE

1. Griff (1 x)	12. Gassammler (3 x)	23. Drehknopf (3 x)
2. Wärmeisolierter Abstandshalter aus Bakelit (2 x)	13. Seitentischstütze, rechts (2 x)	24. Hakenleiste (1 x)
3. Thermometer (1 x)	14. Seitentischstütze, links (2 x)	25. Rahmenseitenteil, rechts (1 x)
4. Thermometereinsatz (1 x)	15. Grillkammer (1 x)	26. Bodenplatte (1 x)
5. Grillrost, rechts (1 x)	16. Seitentisch (2 x)	27. Rahmenseitenteil, links (1 x)
6. Grillrost, links (1 x)	17. Verbindungsschiene für Seitentisch (2 x)	28. Frontblende (1 x)
7. Grillrost, Mittelteil (1 x)	18. Drehknopfunterteil (3 x)	29. Radkappe (2 x)
8. Brenner, links (1 x)	19. Ventil-Rohr-Baugruppe (1 x)	30. Achse (1 x)
9. Brenner, Mitte (1 x)	20. Fettauffangschale (1 x)	31. Rad (2 x)
10. Verbindungsstück (2 x)	21. Zündung (3 x)	
11. Brenner, rechts (1 x)	22. Querstrebe (2 x)	

VERBINDUNGSELEMENTE

A  4,2 x 10 31 x	B  4,2 x 14 8 x	C  M5 x 65 4 x	D  M5 4 x	F  M5 4 x
G  M6 x 25 4 x	H  M6 4 x	I  M4 x 8 4 x	J  M8 1 x	K  M8 1 x

WERKZEUG

M  2x	L 
---	--

Usage.....	10
Important safety information	11
Safety precautions	11
Important information about liquid gas and gas connections	12
Liquid gas cylinder connection.....	12-13
14Environmental information and disposal measures	14
Troubleshooting.....	15
Technical data	15
Exploded view drawing	16
Part list	17
Assembly steps	26

Usage

Intended purpose:

This is a gas barbecue that is intended for outdoor use. The intended use comprises the exclusive use for cooking barbecue food in compliance with all instructions in this manual.

The barbecue is intended for private use only.

- **Use outdoors only.**
- **Read the instructions before using the appliance.**
- **WARNING: Accessible parts may be very hot.**
Keep young children away.
- **Do not move the appliance during use.**
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**
- **Do not modify the appliance.**
- **Any modification of the appliance may be dangerous.**
- **Do not obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.**



DANGER

If you smell gas:

- Disconnect the gas supply to the barbecue.
- Extinguish all open flames.
- Open the lid on the grill unit.
- If the smell persists, move away from the barbecue and contact your gas supplier or the fire brigade.

Improper use:

Any other use or application beyond the intended purpose is not permitted. This applies in particular to the following types of misuse:

- Do not operate the barbecue with coal or fuel other than liquid gas (propane/butane).
- Do not use the barbecue as a heating appliance.
- Do not use the barbecue to heat materials and substances other than barbecue food.

IMPORTANT! Read thoroughly before use. Keep these operating instructions for future reference.

NOTE for the installer: This manual must remain with the consumer.



WARNING

- Do not store petrol or other flammable liquids or gases in the immediate vicinity of your barbecue or other electrical appliances.
- Never keep an unused gas cylinder in the vicinity of your barbecue or other electrical appliances.

Important safety information

The following pictograms and signal words are used in these instructions to point out hazards and important information.

Safety precautions:

Pictogram and signal word	Note on ...
 DANGER!	... a possible danger that can result in severe personal injury or damage to property if the stated measures are not taken.
 WARNING!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death, serious injury or material damage.
 CAUTION!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury or material damage.

Application instructions:

Pictogram	Note on ...
	... a useful function or a helpful tip.
	... Danger of confusion; the symbol points to an easily visible part of the component.

Safety precautions

⚠ CAUTION! Failure to observe the following basic safety precautions may result in serious personal injury or material damage due to fire or explosion.

Installation and assembly

⚠ CAUTION! Before you start, read the user manual and the installation instructions carefully.

⚠ WARNING! Never use the barbecue if there is any visible damage. Never make any technical modifications to the barbecue. Only use original spare parts from HAMSON.

⚠ DANGER! Never install this barbecue in an integrated or slide-in construction. This barbecue is not suitable for installation in caravans or boats.

Operation and use

⚠ WARNING! Use the barbecue exclusively for the intended purpose.

⚠ DANGER! Only use the barbecue outdoors in a well ventilated spot and above ground level (i.e. not in areas below ground level). Do not use the barbecue in garages, buildings, covered passageways, tents, awnings and other closed areas or combustible structures.

⚠ DANGER! Fire or smouldering fire if flammable materials or substances are near the barbecue. Choose an area for installation where no flammable materials or substances are, or will be, in close proximity to the barbecue. Minimum distance to flammable materials or substances: 2 m overhead and 1 m to the side. Distance to flame-resistant materials, e.g. house walls: at least 0.6 m.

⚠ CAUTION! Accessible parts can become very hot. Keep children away. Wear barbecue gloves while using the barbecue (approved as per EN 407).

⚠ WARNING! The barbecue must stand level during operation and must not be moved.

⚠ WARNING! Never leave the barbecue unattended when in use. Take particular care to ensure that children and individuals with physical or mental disabilities are kept away from the barbecue. They may not be able to identify the dangers correctly.

⚠ DANGER! Gas is highly flammable. When connecting the gas cylinder make sure that there are no sources of ignition within a 5 m radius. Protect the gas cylinder and the gas hose from direct sunlight and other sources of heat (max. 50 °C). Take particular care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue.

⚠ DANGER! Before each use check to ensure that all of the connections through which gas is supplied are sealed and intact. The barbecue must not be used if the connections for the gas supply are porous or faulty. This also applies, for example, to hoses or fittings that are blocked with insects, as this can result in a dangerous flashback.

⚠ DANGER! When igniting the gas flame, do not bend over the barbecue surface as deflagration can occur if gas has accumulated in the combustion chamber.

⚠ CAUTION! Clean the grease tray, grill grate and grill plates regularly to avoid deposits that could lead to a grease fire.

⚠ WARNING! Do not close any openings on the sides or on the back of the unit.

Storage and/or non-use

⚠ WARNING! Close the valve on the gas cylinder immediately when you finish using the barbecue.

⚠ WARNING! If the barbecue is not going to be used for a prolonged period, cut off the supply from the gas cylinder and store properly.

- Fit the gas cylinder valve with a cap nut and safety cap.
- Gas cylinders must be kept outdoors and out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored below ground level, in garages, in stairwells, corridors or other closed rooms.

Important information about gas & gas connections

Liquid gas (LPG) propane, butane and mixtures that remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar). When the gas cylinder is opened, the pressure escapes and the liquid expands to the gaseous state.

Instructions for safely handling a gas cylinder:

- Never use a dented or rusty liquid gas cylinder.
- Never use a liquid gas cylinder with a damaged valve.
- Never place a liquid gas cylinder on its side, always install, transport and store liquid gas cylinders in a stable, upright position.
- Never expose a liquid gas cylinder to extreme heat or direct sunlight.
- Empty liquid gas cylinders must not be stored directly next to a gas barbecue that is being used. Even apparently empty liquid gas cylinder can still contain liquid gas and must therefore be treated with the same care as a full liquid gas cylinder.
- When connecting and changing the gas cylinder, make sure that you do this only in rooms that are sufficiently ventilated or outdoors. Make sure that there are no open fires or other sources of ignition, as well as other persons in the vicinity.

Requirements for a liquid gas cylinder:

Only use liquid gas cylinders that comply with national regulations. Use liquid gas cylinders with the maximum dimensions as specified in the installation instructions for your product.

There are two ways to position a liquid gas cylinder:

1. The liquid gas cylinder can be placed directly under the gas barbecue in a bracket provided for this purpose.
2. If placed on the floor, the liquid gas cylinder may only be positioned at the side or rear of the barbecue. In this case, make sure that the ground is firm and level.

Please refer to the enclosed appliance-specific installation instructions (technical information) to find out which variant is permitted for your HAMSON gas barbecue.

Requirements for a screw-type cartridge:

If your HAMSON product is approved for use with a butane/propane mix cartridge, only use screw in cartridges with a 7/16" thread and a maximum capacity of 450g / 800ml.

Requirements for the gas pressure regulator:

The gas pressure regulator ensures that the gas barbecue is always supplied with a uniform gas pressure.

Only use the gas pressure regulator supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a gas pressure regulator (country-dependent), procure a gas pressure regulator that complies with your national regulations.

The supplied gas pressure regulator is tested and CE-certified accord-

ing to the European standard EN 16129.

Requirements for the hose line:

The hose line forms the connection between the liquid gas bottle and the gas barbecue.

The tested and CE-certified hose line must not be longer than 1.5 m.

Before each use, check whether the hose line has any cracks or is worn.

- Make sure that the hose line does not have any kinks.
- Make sure that the hose line does not touch any hot surfaces.

Only use the hose line supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a hose line (country-dependent), procure a hose line that complies with your national regulations.

Liquid gas cylinder connection

Please note the different national connection options for liquid gas cylinders. Different pressure regulators are used accordingly.

1. Make sure that all burner control knobs are in the OFF position. Press the control knobs inwards and turn them clockwise.
2. Determine the controller type and connect the controller to the liquid gas cylinder according to the instructions.
3. Make sure that the gas cylinder valve or the pressure regulator lever is closed.

Note: The pressure regulator supplied may differ slightly from the regulator shown due to national regulations.

A. Connecting the pressure regulator with a left-hand thread.

Screw the pressure regulator to the liquid gas cylinder connection. To do this, turn the pressure regulator coupling nut anti-clockwise. Turn the valve (a) on the liquid gas cylinder anti-clockwise so that the gas flows out and you can start up the barbecue.

B. Connecting the pressure regulator with a lever.

Turn the pressure regulator lever (b) clockwise to the OFF position. Press the pressure regulator onto the liquid gas cylinder valve until the pressure regulator obviously engages. Turn the lever anti-clockwise to ON so that the gas flows out and you can start up the barbecue.

C. Connecting the pressure regulator with a collar.

Make sure that the pressure regulator lever (b) is in the OFF position. Slide up the collar on the pressure regulator and maintain the pressure. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide down the collar to close it. If the pressure regulator does not engage, repeat the procedure.

D. Connecting the pressure regulator to a screw-in cartridge.

If your appliance has a pressure regulator for a cartridge connection, only use gas cartridges with a screw connection. Before connecting the gas cartridge, check that the rubber seal on the pressure regulator is present and in perfect condition. Screw the gas cartridge onto the pressure regulator anti-clockwise the underside. Make sure that the valve (b) is closed. Now turn the valve (b) to (+).

Removing the pressure regulator:

1. Make sure that the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) is closed.
2. Turn on all the burner control knobs so that the remaining gas in the system can escape.
3. Now remove the pressure regulator in the opposite order to as described above.

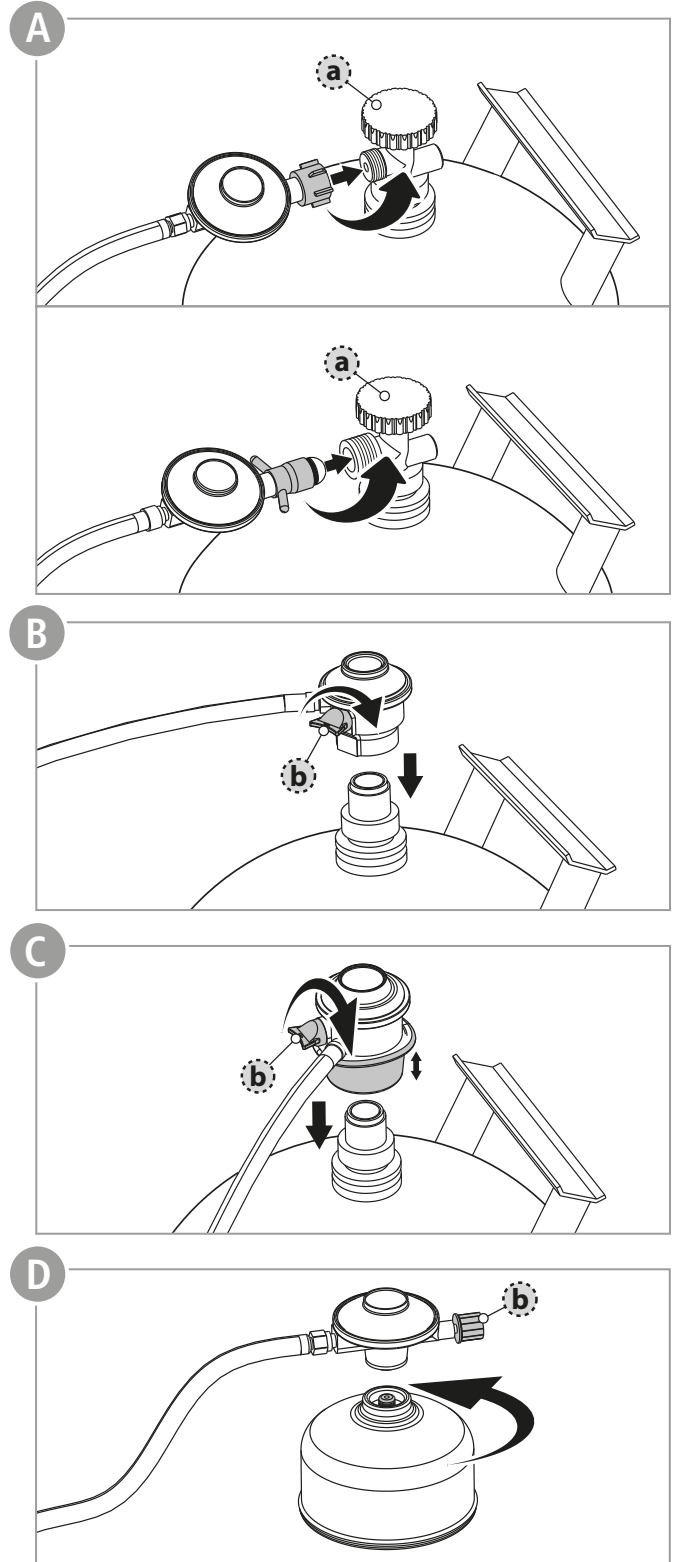
Leakage check:

Open the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) and use a standard leak indicator to check whether all connections on the gas system and the connection between the gas cylinder and the pressure regulator are tight. For this purpose, moisten all gas connections with a standard leak indicator or soapy water (80 % water, 20 % liquid soap). Bubbles form at leaks in the joints. Observe the instructions for the leak indicator! Never check for leaks using a naked flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

If a leak is detected, close the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part.

Repeat the leak test.

⚠ DANGER! Never search for gas leaks using an open flame. Before checking for leaks, make sure that no sparks or open flames can form in the vicinity. Sparks or flames can cause an explosion which can lead to serious or even fatal injuries or material damage.



Cleaning and maintenance

To ensure your gas barbecue serves you well for many years to come, it should be cleaned after each use.

⚠ DANGER! Risk of burns, some parts of the barbecue can get very hot. Allow the barbecue to cool down sufficiently before cleaning it.

⚠ DANGER! Excessive accumulation of food residues and cooking fat can lead to a grease fire.

If the gas barbecue is not cleaned and maintained on a regular basis, its performance may decrease over time. Low temperatures, uneven heat distribution and food sticking to the grill grid are indications that the barbecue should be cleaned and maintained. Make sure that the barbecue is switched off and cooled down. Cleaning and maintenance depends on use.

Cleaning the inside of the barbecue:

During use, carbon is formed from evaporated fat and smoke and is deposited on the inside of the barbecue. These brown and black deposits look similar to colour stains, but are not toxic.

Remove all food residues and fat accumulations in the whole combustion chamber.

These deposits can be easily removed using a dedicated grill brush.

Then wipe the surfaces clean using a soft cloth. If there is heavy contamination, you can wash it off using warm soapy water and wipe it dry with a non-abrasive cloth.

Cleaning the burners:

Clean the entire outer surface of the burners using a wire brush to remove food residue and dirt. Take care not to bend or damage the ignition electrode during cleaning. Carefully brush around the ignition electrode.

Make sure that the side air inlets are clear on each burner hose. If necessary, clean the air inlet openings, for example with a pipe cleaner.

The gas outlet nozzles on the adjusters (behind the front panel) can be cleaned with a pin if necessary.

Cleaning the infrared burner:

Note: Avoid water contact with the infrared burners

Run the infrared burner at maximum power with the lid open for 5 minutes without any food on the barbecue so that grease or food residues will burn off.

Once the barbecue has cooled down, carefully vacuum off the burnt particles.

Cleaning the grease collection system:

The grease tray and the grease pan are designed for easy removal and cleaning. Empty and clean the grease tray and grease pan before each use. Old grease is highly flammable and can lead to a grease fire.

Cleaning the outsides:

The outside of the barbecue is made of different materials and surfaces, so we recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless steel surfaces

Use a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish for outdoor products and barbecues to clean the stainless steel surfaces. Use a soft cloth for cleaning. Observe the information provided by the cleaning agent manufacturer.

Painted, porcelain-enamelled surfaces and plastic parts

Only use warm soapy water and kitchen towels or a soft cloth for cleaning. Clean the surface, rinse and wipe the surface dry.

Do not use corrosive or abrasive cleaning agents as they can damage the surfaces.

Note: If the barbecue is exposed to a particularly harsh environment, the outside of the barbecue must be cleaned more frequently.

In environments containing chloride and sulphide, stainless steel can also oxidise or stain. Especially in coastal areas; salt water, acid rain and other extreme conditions, e.g. near pools and whirlpools that are characterised by high heat and humidity. These stains are sometimes confused with rust, but they can be easily removed and avoided. Wipe all stainless steel surfaces every 3 to 4 weeks using tap water and a stainless steel cleaner to prevent staining.

Environmental information and waste disposal measures

Pay attention to cleanliness when using the barbecue and dispose of waste in a clean and safe manner.

Packaging and old equipment must also be disposed of properly.

To dispose of the barbecue, disassemble it into its individual parts and recycle the metal and plastic parts.



This symbol indicates that you must not dispose of this product with household waste.

Old electrical appliances are recyclable materials and should therefore not be disposed of with household waste.

If you dispose of your barbecue, all electrical components, e.g. electric motor for spit, ignition modules, batteries, etc. must be disposed of separately.

We would therefore like to ask you to support us with your active contribution to the conservation of resources and environmental protection and to return these appliances to the collection points, if available.

Local national regulations apply. For further information, please contact your local administration or consumer centres.

Troubleshooting

If there is a fault despite due care, this chapter may help you to resolve the fault.

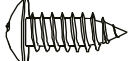
Malfunction	Possible cause	Remedy
There is a smell of gas	Leak in the gas system	1. Close the cylinder valve immediately 2. Prevent any flame or spark formation (do not switch on any electrical appliances) 3. Tighten all connections on the gas system 4. Check all components of the gas system for visible damage; replace defective parts with original spare parts 5. Check for leaks using a leak detector
Burner does not ignite	Gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	Cylinder valve is closed	Open cylinder valve
	The nozzle on the adjusting element (behind panel) is not inserted into the burner hose.	Visual inspection, if necessary adjust nozzle and connection hose.
	The igniter cable is not on the igniter	Conduct a visual inspection, connect if necessary
	Battery of the electronic ignition is empty	Replace battery (see the installation instructions for the appliance)
	Distance between the spark plug and gas outlets on the burner is incorrect	Visual inspection; correct if necessary
	Nozzle on adjusting element (underneath front panel) is blocked.	Clean the adjuster jet with a needle
	Other gas system blocked	The gas system should be cleaned by a specialist
Temperature on grill too low	Pre-heating time too short	Close the lid and set the flame regulator to max.
	Gas outlets on the burner are blocked	Remove blockage from burner
Strong flare-up	Fatty foods	Remove any large areas of fat prior to barbecuing or place the meat on a grill plate or reduce the barbecue temperature
Popping or bubbling noise	Flashback caused by blockages in the burner.	1. Close the cylinder valve immediately 2. Wait five minutes and then switch the barbecue back on. 3. If the malfunction reoccurs, disassemble and clean the burner

TECHNICAL DATA							
Pin no.	0063CT7349	 0063-21		Article number:			1125 (BG03-300A)
Date	20220130						
Country of destination	Categories	Type of gas	Pressure (mbar)	Burner left	Burner middle	Burner right	Power (MS)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES,CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37)	Butane/Propane	28-37	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	8,2 kW 597 g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/P(30)	Butane/Propane/LPG Gas mix	30	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	
AT, DE, CH, SK	I3 B/P(50)	Butane/Propane/LPG Gas mix	50	Ø 0.65 mm	Ø 0.77 mm	Ø 0.65 mm	
PL	I3 B/P(37)	Butane/Propane/LPG Gas mix	37	Ø 0.89 mm	Ø 0.85 mm	Ø 0.91 mm	
Made in China • Imported by: HAMSON International GmbH, Ingolstädter Str. 1-3, 28219 Bremen, Germany							

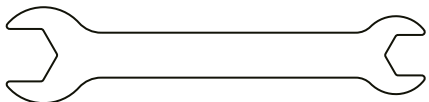
PART LIST

1. Handle (1 x)	12. Gas collector (3 x)	23. Knob (3 x)
2. Thermally insulated spacer made of bakelite (2 x)	13. Side table support, right (2 x)	24. Hook bar (1 x)
3. Thermometer (1 x)	14. Side table support, left(2 x)	25. Frame side panel, right (1 x)
4. Thermometer surround (1 x)	15. BBQ body (1 x)	26. Bottom plate (1 x)
5. Cooking grill, right side (1 x)	16. Side table (2 x)	27. Frame side panel, left (1 x)
6. Cooking grill, left side (1 x)	17. Connecting rail for side table (2 x)	28. Front panel(1 x)
7. Cooking grill, center part (1 x)	18. Knob base (3 x)	29. Wheelcap (2 x)
8. Burner, left(1 x)	19. Valve tube assembly (1 x)	30. Axle (1 x)
9. Burner, middle (1 x)	20. Grease tray (1 x)	31. Wheel (2 x)
10. Connector (2 x)	21. Ignition (3 x)	
11. Burner, right (1 x)	22. Cross brace (2 x)	

FASTENERS

A  4,2 x 10 31 x	B  4,2 x 14 8 x	C  M5 x 65 4 x	D  M5 4 x	F  M5 4 x
G  M6 x 25 4 x	H  M6 4 x	I  M4 x 8 4 x	J  M8 1 x	K  M8 1 x

TOOLS

M  2x	L 
---	--

Utilisation.....	18
Informations de sécurité importantes	19
Consignes de sécurité.....	19
Informations importantes concernant le gaz liquide et les raccordements de gaz	20
Branchement de la bouteille de gaz liquide	20-21
Nettoyage et entretien.....	22
Remarques concernant l'environnement et mesures d'élimination	22
Recherche d'erreurs et suppression des défauts.....	23
Informations techniques	23
Vue éclatée	24
Liste des pièces	25
Étapes de montage	26

Utilisation

Utilisation conforme :

Le barbecue est un appareil de cuisson au gaz destiné à être utilisé en plein air. Il est utilisé de façon conforme lorsqu'il est exclusivement employé pour la préparation d'aliments qui peuvent être grillés et que toutes les spécifications du présent mode d'emploi sont respectées.

Le barbecue est destiné à un usage privé uniquement.

- **Utilisation en plein air uniquement.**
- **Veuillez lire les instructions de service avant la mise en service de l'appareil.**
- **ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.**
- **L'appareil doit être tenu à l'écart des matières combustibles pendant le fonctionnement.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.**
- **Après utilisation, fermer l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.**
- **Ne pas procéder à des modifications au niveau de l'appareil.**
- **Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.**
- **Ne pas obstruer les orifices d'aération du com-**

partiment de la bouteille de gaz.

Utilisation non conforme :

Toute utilisation autre ou allant au-delà de ces recommandations est interdite. Ceci s'applique en particulier aux applications erronées raisonnablement prévisibles suivantes :

- Ne pas exploiter le barbecue avec du charbon de bois ou du combustible autre que le gaz liquide (propane/butane).
- Ne pas utiliser le barbecue en tant que radiateur.
- Ne pas utiliser le barbecue pour réchauffer des tissus et matériaux, excepté les denrées alimentaires qui peuvent être grillées.

IMPORTANT ! Lire attentivement les présentes instructions de service avant l'utilisation. Conserver ces dernières pour s'y reporter ultérieurement.

REMARQUE pour l'installateur : les présentes instructions de service doivent rester chez le consommateur.



DANGER

En cas de perception d'odeur de gaz :

- Interrompre l'alimentation en gaz du barbecue.
- Éteindre toutes les flammes nues.
- Ouvrir le couvercle de l'unité du barbecue.
- Si l'odeur persiste, s'éloigner du barbecue et contacter le fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTUSSEMENT

- Ne pas entreposer d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité immédiate du barbecue ou autre appareil électrique.
- Ne pas entreposer une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou tout autre appareil électrique.

Informations de sécurité importantes

Pour attirer l'attention sur les dangers et les informations importantes, les pictogrammes et les mots de signalisation suivants sont utilisés dans les instructions de service :

Consignes de sécurité :

Pictogramme et mot de signalisation	Signale ...
 DANGER !	... un danger potentiel pouvant engendrer des dommages corporels ou matériels graves si les mesures décrites ne sont pas prises.
 AVERTISSEMENT !	... une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort, des blessures ou des dommages matériels graves.
 ATTENTION !	... une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures ou des dommages matériels légères/légers à moyennes/moyens.

Conseils d'utilisation :

Pictogramme	Signale ...
	... une fonction ou un conseil utile.
	... un risque de confusion ; le symbole indique un endroit marquant sur le composant.

Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION ! Le non-respect des mesures fondamentales de sécurité suivantes peut entraîner des incendies ou des explosions et des blessures corporelles et dommages matériels graves.

Installation et montage

⚠ ATTENTION ! Avant de commencer, lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne jamais mettre le barbecue en service s'il présente des dommages visibles. Ne jamais tenter de modifier techniquement le barbecue. Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine de HAMSON.

⚠ DANGER ! Ne jamais intégrer ce barbecue dans une construction intégrée ou encastrable. Ce barbecue n'est pas approprié pour le montage dans une caravane ou sur un bateau.

Commande et utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Utiliser le barbecue uniquement conformément à l'utilisation conforme.

⚠ DANGER ! Utiliser uniquement à l'air libre, avec une bonne aération et au-dessus du niveau de la terre (et non dans un renforcement sous le niveau de la terre). Ne pas utiliser le barbecue dans

des garages, bâtiments, passages couverts, tentes, auvents et autres zones fermées ou constructions inflammables.

⚠ DANGER ! Incendie ou feu qui couve si des matériaux ou textiles inflammables se trouvent à proximité du barbecue. Choisir le site d'installation de sorte qu'aucun matériau ou de textile inflammable ne se trouve à proximité du barbecue ou ne puisse y parvenir. Distance minimale par rapport aux matériaux ou tissus inflammables : 2 m au-dessus et 1 m sur les côtés. Distance minimale par rapport aux matériaux et aux textiles difficilement inflammables comme les murs de la maison : 0,6 m.

⚠ ATTENTION ! Les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart. Pendant l'utilisation du barbecue, porter des gants spéciaux pour barbecue (testés selon EN 407).

⚠ AVERTISSEMENT ! Pendant l'utilisation, le barbecue doit se trouver en position horizontale et ne doit pas être déplacé.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance quand il est en service. Veiller en particulier qu'aucun enfant ni aucune personne souffrant d'un handicap physique ou mental ne se tienne à proximité du barbecue. De telles personnes ne peuvent pas toujours déceler correctement les dangers potentiels.

⚠ DANGER ! Le gaz s'enflamme facilement. Lors du branchement de la bouteille de gaz, veiller que l'environnement est exempt de sources d'inflammation dans un périmètre de 5 m. Protéger la bouteille de gaz et la conduite de gaz des rayons directs du soleil et autres sources de chaleur (max. 50 °C). La conduite de gaz en particulier ne doit pas être en contact avec des pièces brûlantes du barbecue.

⚠ DANGER ! Avant chaque mise en service, contrôler l'étanchéité et l'intégrité de tous les raccords d'acheminement du gaz. En cas de raccords d'acheminement du gaz poreux ou défectueux, ne pas mettre le barbecue en service. Cela vaut également pour les flexibles ou armatures bouché(e)s, par des insectes par exemple, car un retour de flamme dangereux pourrait se produire.

⚠ DANGER ! Lors de l'allumage de la flamme de gaz, ne pas se pencher au-dessus de la surface du barbecue car une déflagration peut se produire lorsque du gaz est accumulé dans la chambre de combustion.

⚠ ATTENTION ! Nettoyer régulièrement le bac récupérateur de graisse, les grilles et les plaques de cuisson pour éviter les dépôts qui pourraient entraîner un feu de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne pas obturer d'orifices sur les côtés et l'arrière de l'appareil.

Entreposage et/ou non-utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Fermer la valve de la bouteille de gaz immédiatement après chaque utilisation du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT ! En cas de non-utilisation prolongée, débrancher la bouteille de gaz et l'entreposer dans les règles de l'art.

- Monter l'écrou de fermeture et le capuchon protecteur sur la valve de la bouteille de gaz.
- Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- Ne pas entreposer les bouteilles de gaz sous le niveau du sol, dans des garages, des escaliers, des couloirs ou autres espaces fermés

Informations importantes concernant le gaz et les raccordements de gaz

Gaz liquide (GPL) propane, butane et leurs mélanges qui restent liquides à température ambiante et avec une compression réduite (< 10 bars). Si la bouteille de gaz est ouverte, la pression s'échappe et le fluide se dilate et passe à l'état gazeux.

Consignes pour la manipulation sûre d'une bouteille de gaz liquide :

- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz liquide cabossée ou rouillée.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz liquide avec une valve endommagée.
- Ne jamais coucher une bouteille de gaz liquide, toujours l'installer, la transporter et l'entreposer en position debout sûre.
- Ne jamais exposer une bouteille de gaz liquide à une chaleur extrême ou aux rayons directs du soleil.
- Ne pas entreposer les bouteilles de gaz liquide vides à proximité immédiate d'un barbecue au gaz en service. Les bouteilles de gaz liquide même vides en apparence peuvent encore contenir du gaz liquide et doivent donc être traitées avec la même précaution que pour une bouteille de gaz liquide pleine.
- Veiller à effectuer le branchement et le changement de la bouteille de gaz uniquement dans des pièces suffisamment ventilées ou à l'air libre. S'assurer qu'aucun feu ouvert ou d'autres sources d'incendie et d'autres personnes ne se trouvent à proximité.

Exigences relatives à une bouteille de gaz liquide :

Utiliser uniquement des bouteilles de gaz liquide conformes aux dispositions nationales. Utiliser des bouteilles de gaz liquide avec les dimensions maximales comme indiqué dans les instructions de service du produit.

Il existe deux possibilités pour le placement de la bouteille de gaz liquide :

1. La bouteille de gaz liquide peut être placée directement sous le barbecue au gaz dans un support prévu à cet effet.
2. La bouteille de gaz liquide peut être placée sur le sol à côté du barbecue au gaz uniquement sur les côtés et derrière celui-ci. Dans ce cadre, veiller que le sol soit solide et plan.

La variante autorisée pour le barbecue au gaz HAMSON respectif est indiquée dans les instructions de montage jointes spécifiques à l'appareil (caractéristiques techniques).

Exigences relatives à une cartouche à visser :

Si le produit HAMSON est homologué pour l'utilisation d'une cartouche de mélange butane/propane, utiliser uniquement des cartouches à visser avec un filetage de 7/16" et une contenance maximale de 450 g/800 ml.

Exigences relatives au régulateur de pression du gaz :

Le régulateur de pression du gaz assure que le barbecue au gaz soit toujours alimenté par une pression de gaz régulière.

Utiliser uniquement le régulateur de pression du gaz fourni avec le barbecue au gaz. Si le barbecue au gaz a été livré sans régulateur de pression du gaz (en fonction des pays), acheter un régulateur de pression du gaz conforme aux dispositions nationales.

Le régulateur de pression du gaz fourni est testé et certifié CE, conformément à la norme européenne EN 16129.

Exigences relatives au flexible :

Le flexible est la connexion entre la bouteille de gaz liquide et le barbecue au gaz.

Le flexible testé et certifié CE doit avoir une longueur maximale de 1,5 m.

Avant chaque utilisation, contrôler que le flexible ne présente aucune fissure et qu'il n'est pas usé.

- S'assurer que le flexible n'est pas coudé.
- S'assurer que le flexible n'est en contact avec aucune surface chaude.

Utiliser uniquement le flexible fourni avec le barbecue au gaz. Si le barbecue au gaz a été livré sans flexible (en fonction des pays), acheter un flexible conforme aux dispositions nationales.

Branchement de la bouteille de gaz liquide

Tenir compte des différentes possibilités de raccordement nationales pour les bouteilles de gaz liquide. Différents régulateurs de pression sont en conséquence utilisés.

1. S'assurer que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt. Enfoncer les boutons du régulateur à cet effet et les tourner dans le sens horaire.
2. Déterminer le type de régulateur et raccorder le régulateur sur la bouteille de gaz liquide conformément aux consignes.
3. S'assurer que la valve de la bouteille de gaz ou la manette du régulateur de pression est fermée.

Remarque : le régulateur de pression fourni peut légèrement diverger du régulateur représenté en raison de dispositions nationales.

A. Raccordement du régulateur de pression avec filet à gauche.

Visser le régulateur de pression sur le raccord de la bouteille de gaz liquide. Tourner pour ce faire l'écrou-raccord du régulateur de pression dans le sens antihoraire. Afin que le gaz circule et afin de pouvoir mettre le barbecue en service, tourner la valve (a) sur la bouteille de gaz liquide dans le sens antihoraire.

B. Raccordement du régulateur de pression avec manette.

Tourner la manette du régulateur de pression (b) dans le sens horaire en position d'arrêt. Appuyer le régulateur de pression sur la valve de la bouteille de gaz liquide jusqu'à ce que le régulateur pression s'enclenche distinctement. Afin que le gaz circule et afin de pouvoir mettre le barbecue en service, tourner la manette dans le sens antihoraire sur ON (marche).

C. Raccordement du régulateur de pression avec manchette.

S'assurer que la manette du régulateur de pression (b) est en position d'arrêt. Pousser la manchette du régulateur de pression vers le haut et maintenir la pression droite. Appuyer le régulateur de pression sur la valve de la bouteille de gaz et pousser la manchette vers le bas pour fermer. Si le régulateur de pression ne s'enclenche pas, réitérer l'opération.

D. Raccordement du régulateur de pression sur une cartouche à visser.

Si l'appareil est équipé d'un régulateur de pression pour raccordement de cartouche, utiliser uniquement des cartouches de gaz avec raccord vissé. Avant le raccordement de la cartouche de gaz, contrôler si le joint en caoutchouc sur le régulateur de pression est bien présent et dans un état irréprochable. Visser la cartouche de gaz dans le sens antihoraire par le bas sur le régulateur de pression. Veiller que la valve (b) soit fermée. Tourner ensuite la valve (b) sur (+).

Retirer le régulateur de pression :

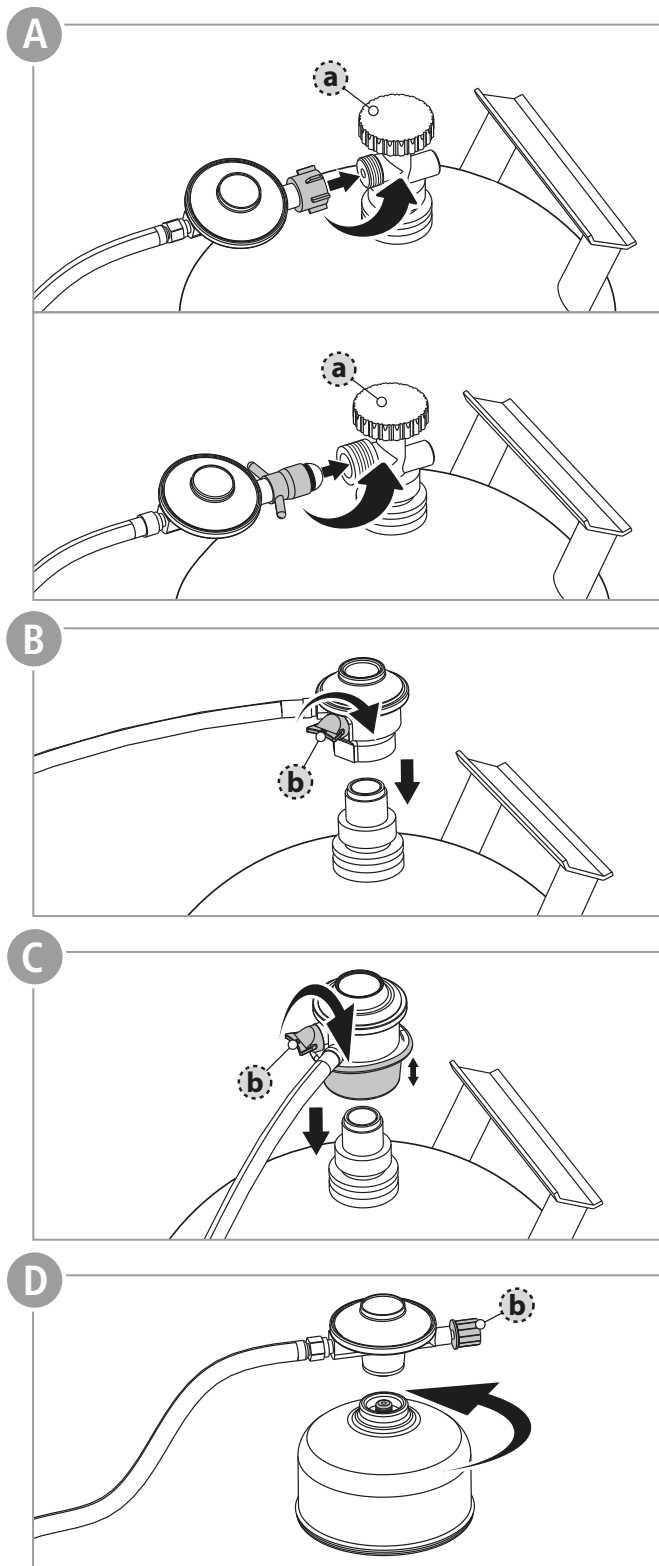
1. S'assurer que la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) soit fermée.
2. Tourner tous les boutons de commande des brûleurs de sorte que le gaz restant dans le système puisse s'échapper.
3. Retirer ensuite le régulateur de pression dans l'ordre inverse à celui décrit précédemment.

Test de fuite :

Ouvrir la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) et contrôler avec un produit détecteur de fuites courant dans le commerce si tous les raccords sur le système de gaz ainsi que le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression sont étanches. Humecter pour ce faire tous les raccords de gaz avec du produit détecteur de fuites courant dans le commerce ou une solution savonneuse (80 % d'eau, 20 % de savon liquide). Des bulles se forment sur les fuites des raccords. Respecter les instructions relatives au produit détecteur de fuites ! Un contrôle de l'étanchéité avec une flamme nue n'est pas autorisé. Un contrôle de l'étanchéité à l'oreille n'est pas fiable.

En cas de fuite détectée, fermer immédiatement la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) et resserrer le raccord non étanche ou remplacer la pièce qui fuit.

Réitérer le contrôle de l'étanchéité.



⚠ DANGER ! Ne jamais rechercher des fuites de gaz avec une flamme nue. S'assurer avant le contrôle des fuites qu'aucune étincelle ne peut se former et qu'aucune flamme nue ne se trouve à proximité. Les étincelles et les flammes peuvent déclencher une explosion qui peut entraîner des blessures graves voire mortelles ou des dommages matériels.

Nettoyage et entretien

Afin de pouvoir profiter longtemps du barbecue, il convient de le nettoyer après chaque utilisation.

⚠ DANGER ! Risque de brûlure, certaines parties du barbecue peuvent devenir brûlantes. Laisser d'abord le barbecue refroidir avant de le nettoyer.

⚠ DANGER ! Les accumulations excessives de résidus alimentaires et de graisse de cuisson peuvent entraîner un feu de graisse.

Si le barbecue au gaz n'est pas nettoyé et entretenu régulièrement, sa performance peut diminuer au fil du temps. Des températures basses, une répartition inégale de la chaleur et des aliments qui adhèrent à la grille sont des signes que le barbecue doit être nettoyé et entretenu. S'assurer que le barbecue est hors tension et refroidi. Le nettoyage et l'entretien dépendent de l'utilisation.

Nettoyage de l'intérieur du barbecue :

Pendant l'utilisation, la graisse et la fumée produisent du carbone qui se dépose sur les parties intérieures du barbecue. Ces dépôts marrons et noirs ressemblent à des tâches de peinture, mais ne sont pas toxiques.

Retirer tous les résidus alimentaires et accumulations de graisse dans l'ensemble de la chambre de combustion.

Ces dépôts peuvent être éliminés facilement avec une spatule en plastique.

Essuyer ensuite les surfaces avec un chiffon doux. En cas de salissures plus importantes, il est possible de laver ces dernières avec de l'eau tiède savonneuse et de les sécher avec un chiffon non abrasif.

Nettoyage des brûleurs :

Nettoyer toute la surface extérieure des brûleurs avec une brosse métallique pour enlever les résidus alimentaires et la crasse. Lors du nettoyage, veiller à ne pas couder ni endommager l'électrode d'allumage. Brosser avec précaution autour de l'électrode d'allumage.

S'assurer en particulier que les deux orifices latéraux d'entrée d'air sur chaque conduite de brûleur sont dégagés. Le cas échéant, nettoyer les orifices d'entrée d'air par exemple avec un cure-pipe.

Les buses de sortie de gaz sur les membres de réglage (derrière le panneau frontal) peuvent si besoin être nettoyées à l'aide d'une aiguille.

Nettoyage du brûleur infrarouge :

Remarque : les brûleurs infrarouges ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.

Exploiter le brûleur infrarouge pendant 5 minutes à puissance maximale avec le capot de barbecue ouvert et sans aliment à griller pour brûler la graisse ou les résidus alimentaires.

Une fois que le barbecue a refroidi, aspirer avec précaution les particules brûlées à l'aide d'un aspirateur.

Nettoyage du système de récupération des graisses :

Le bac récupérateur de graisse et le pot récupérateur de graisse sont construits de sorte qu'ils puissent être retirés et nettoyés facilement. Vider et nettoyer le bac récupérateur de graisse et le pot récupérateur de graisse avant chaque utilisation. La graisse usagée s'enflamme facilement et peut entraîner un feu de graisse.

Nettoyage de l'extérieur :

Les parties extérieures du barbecue sont constituées de différents matériaux et surfaces, c'est pourquoi nous recommandons différentes méthodes de nettoyage selon le type de surface.

Surfaces en acier inoxydable

Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable, utiliser un nettoyant spécial acier inoxydable non abrasif et non toxique ou un vernis pour produits d'extérieur et barbecues. Utiliser un chiffon doux pour le nettoyage. Respecter les indications du fabricant du produit nettoyant.

Surfaces laquées, en porcelaine émaillée et pièces en plastique

Pour le nettoyage, utiliser uniquement de l'eau tiède savonneuse et des torchons de cuisine ou un chiffon doux. Nettoyer, rincer et sécher la surface.

Ne pas utiliser de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs, car ils peuvent endommager les surfaces.

Remarque : si le barbecue est exploité dans un environnement particulièrement rude, l'extérieur du barbecue doit être nettoyé plus souvent.

Dans un environnement contenant du chlorure et du sulfure, même l'acier inoxydable peut s'oxyder et présenter des tâches. En particulier dans les régions côtières, l'eau salée, les pluies acides et autres conditions extrêmes, par ex. l'environnement proche de piscines et jacuzzis marqué par une chaleur et une humidité de l'air élevées. Ces tâches sont parfois confondues avec de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées et évitées. Frotter toutes les surfaces en acier inoxydable toutes les 3 à 4 semaines avec de l'eau du robinet et un produit nettoyant pour l'acier inoxydable pour empêcher l'apparition de tâches.

Conseils concernant la protection de l'environnement et l'élimination des déchets

Veiller à la propreté lors de l'utilisation du barbecue et de l'élimination des déchets.

Les emballages et les appareils usagés doivent également être éliminés dans les règles de l'art.

Pour éliminer le barbecue, le démonter en composants individuels et mener les métaux et les plastiques au recyclage.



Ce symbole signale que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères.

Les déchets d'équipements électriques sont des matériaux recyclables et ne font de ce fait pas partie des déchets ménagers.

Lors de l'élimination du barbecue, tous les composants électriques, par ex. le moteur électrique pour le tournebroche, les modules d'allumage, les batteries, etc. doivent être éliminés séparément.

Nous vous prions donc d'apporter votre contribution active à la préservation des ressources et la protection de l'environnement, et de remettre ces appareils aux points de collecte éventuellement existants.

Les dispositions nationales ou locales en vigueur s'appliquent dans ce cadre. De plus amples informations sont disponibles auprès de l'administration locale ou l'association de consommateurs.

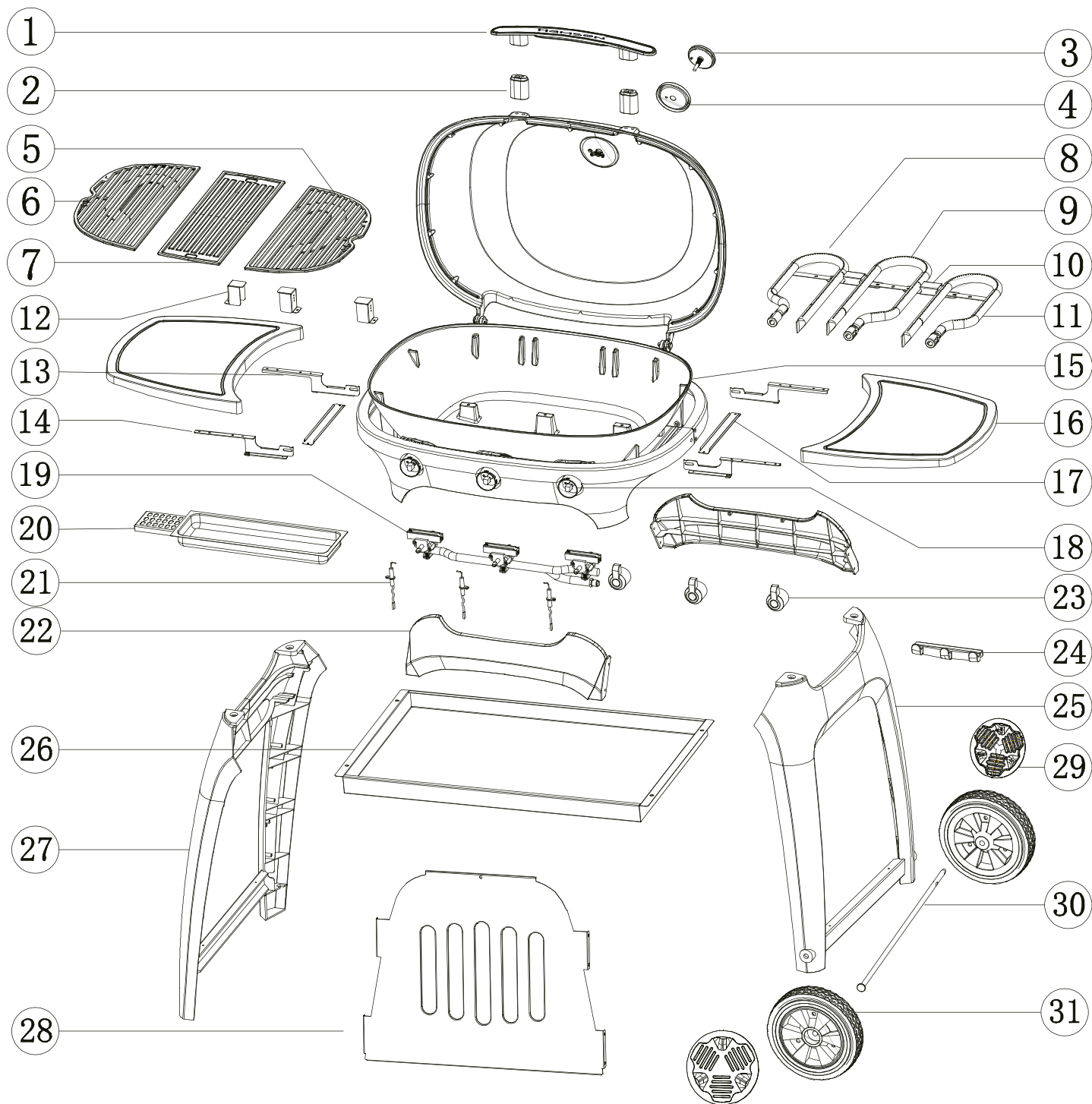
Recherche d'erreurs et suppression des défauts

Si, malgré un soin et un entretien suffisants, un défaut se produit, ce chapitre peut aider à y remédier.

Défaut	Origine possible	Résolution
Dégagement d'une odeur de gaz	Fuite dans le système de gaz	1. Fermer immédiatement la valve de la bouteille 2. Faire cesser toute formation de flammes ou d'étincelles (ne pas commuter des appareils électriques) 3. Resserrer tous les raccords vissés du système de gaz 4. Vérifier l'endommagement extérieur de toutes les pièces conductrices de gaz ; remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine 5. Contrôler l'étanchéité à l'aide d'un produit détecteur de fuites
Le brûleur ne s'allume pas	La bouteille de gaz est vide	Remplacer la bouteille de gaz
	La valve de la bouteille est fermée	Ouvrir la valve de la bouteille
	La buse du membre de réglage (derrière le panneau frontal) n'est pas insérée dans la conduite du brûleur	Contrôle visuel, éventuellement orienter la buse et la conduite de raccordement
	Le câble d'allumage n'est pas enfiché dans l'allumage	Contrôle visuel, la mettre en place, le cas échéant
	La batterie de l'allumage électronique est déchargée	Remplacer la batterie (voir les instructions de montage de l'appareil)
	Distance incorrecte entre la bougie d'allumage et les orifices de sortie de gaz sur le brûleur	Contrôle visuel, corriger le cas échéant
	La buse de l'organe de réglage (derrière le panneau frontal) est obstruée	Nettoyer la buse de l'élément de réglage à l'aide d'une aiguille
	Une autre partie du système de gaz est obstruée	Faire nettoyer le système de gaz par un professionnel
La température du barbecue est trop basse	Temps de chauffe trop court	Fermer le couvercle de l'élément de barbecue et mettre le régulateur de flamme sur max.
	Orifices de sortie de gaz du brûleur obstrués	Éliminer les obstructions au niveau du brûleur
Forte augmentation des flammes	Aliments gras à griller	Éliminer les quantités de graisse importantes avant la cuisson au barbecue ou placer la viande sur un plateau ou réduire la température du barbecue
Déflagration ou bruit de gargouillement	Retour de flamme dû à l'obstruction du brûleur	1. Fermer immédiatement la valve de la bouteille 2. Attendre 5 minutes et remettre le barbecue en service 3. Si le défaut réapparaît, démonter le brûleur et le nettoyer

INFORMATIONS TECHNIQUES

N° Pin	0063CT7349	 0063-21		Référence :			1125 (BG03-300A)
Date	20220130						
Pays de destination	Catégories	Type de gaz	Pression (mbar)	Brûleur principal	Brûleur latéral	Brûleur arrière	Puissance (HS)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37)	Butane/ propane	28-37	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	8,2 kW 597 g/h
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3 B/P(30)	Butane/ propane-LPG mélange de gaz	30	Ø 0.93 mm	Ø 0.91 mm	Ø 0.95 mm	
AT, DE, CH, SK	I3 B/P(50)	Butane/ propane-LPG mélange de gaz	50	Ø 0.65 mm	Ø 0.77 mm	Ø 0.65 mm	
PL	I3 B/P(37)	Butane/ propane-LPG mélange de gaz	37	Ø 0.89 mm	Ø 0.85 mm	Ø 0.91 mm	
Made in China • Importeur : HAMSON International GmbH, Ingolstädter Str. 1-3, 28219 Bremen, Germany							



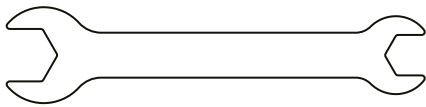
LISTE DES PIÈCES

1. Poignée (1 x)	12. Collectionneur de gaz (3 x)	23. Bouton de commande (3 x)
2. Entretoise à isolation thermique bakélite (2 x)	13. Support de table d'appoint, à droit (2 x)	24. Barre à crochet (1 x)
3. Jauge de température (1 x)	14. Support de table d'appoint, à gauche (2 x)	25. Panneau latéral de cadre, à droit (1 x)
4. Encadrement du jauge de température (1 x)	15. Corps du barbecue (1 x)	26. Bodenplatte (1 x)
5. Grille de cuisson, à droit(1 x)	16. Tablette latérale (2 x)	27. Panneau latéral de cadre, à gauche (1 x)
6. Grille de cuisson, à gauche (1 x)	17. Rail de raccordement pour table d'appoint (2 x)	28. Panneau avant (1 x)
7. Grille de cuisson, partie centrale (1 x)	18. Base du bouton rotatif (3 x)	29. Cache-roue (2 x)
8. Brûleur, à gauche (1 x)	19. Assemblage de tube de soupape (1 x)	30. Axe (1 x)
9. Brûleur, au milieu (1 x)	20. Bac récupérateur de graisse (1 x)	31. Roue (2 x)
10. Connecteur (2 x)	21. Allumage (3 x)	
11. Brûleur, à droite (1 x)	22. Croisillon (2 x)	

ÉLÉMENTS DE RACCORDEMENT

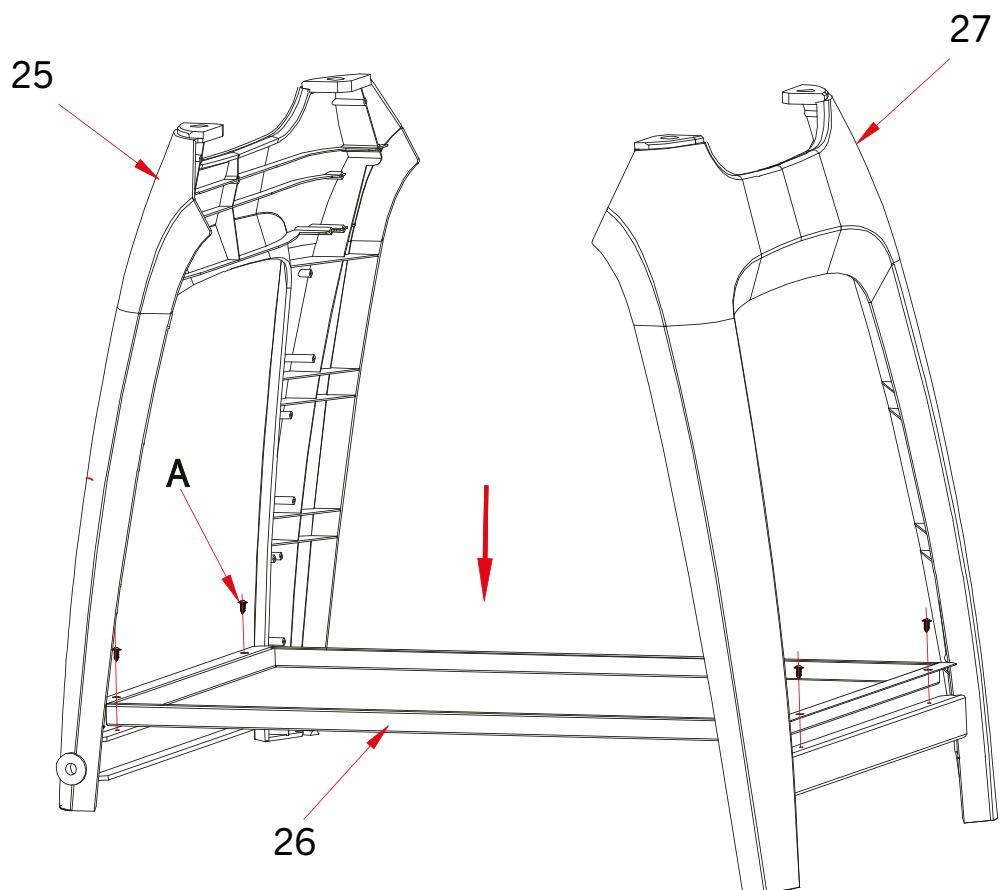
A  4,2 x 10 31 x	B  4,2 x 14 8 x	C  M5 x 65 4 x	D  M5 4 x	F  M5 4 x
G  M6 x 25 4 x	H  M6 4 x	I  M4 x 8 4 x	J  M8 1 x	K  M8 1 x

OUTILS

M  2x	L 
---	--

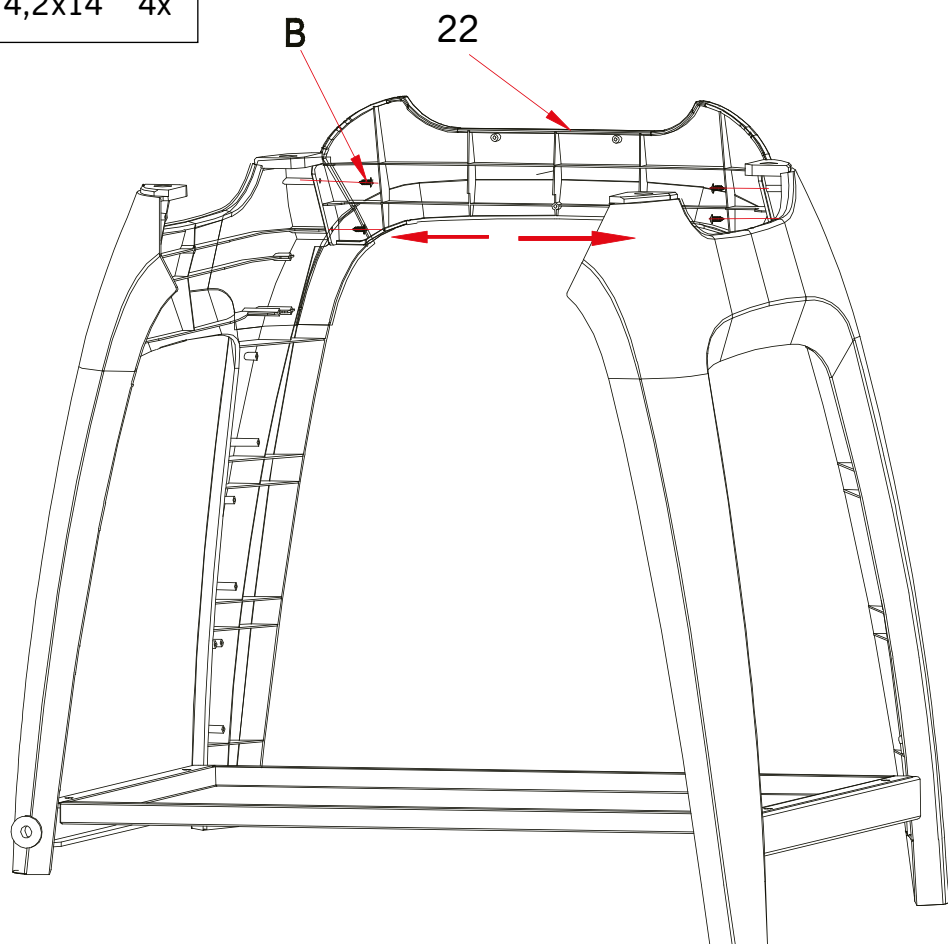
1

A:  4,2x10 4x



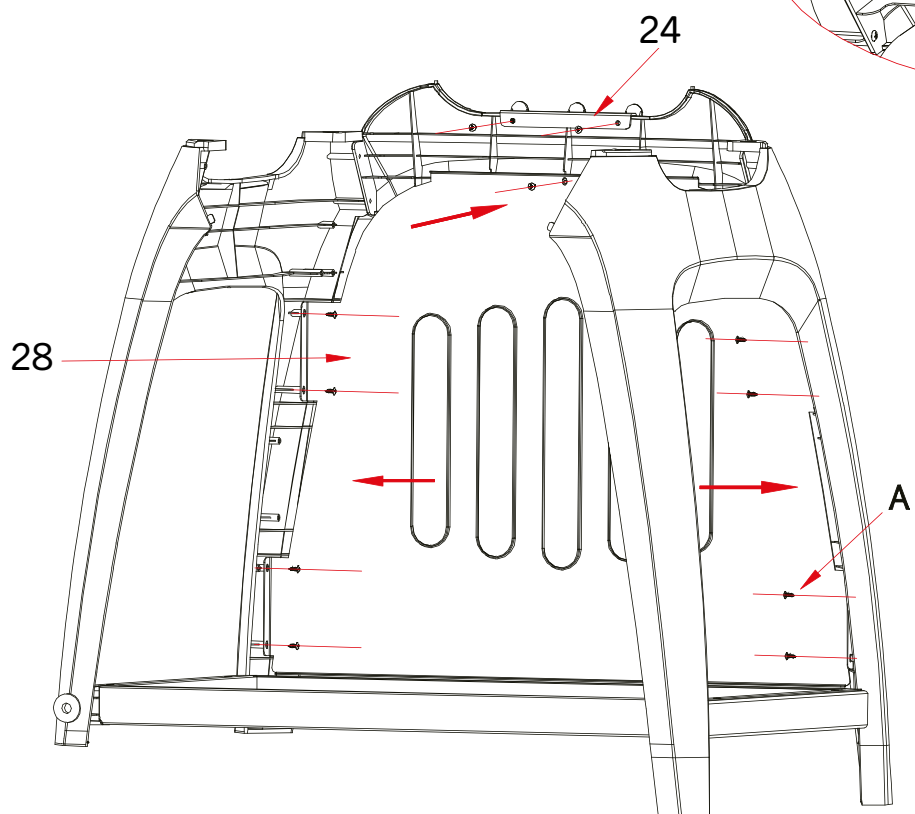
2

B:  4,2x14 4x



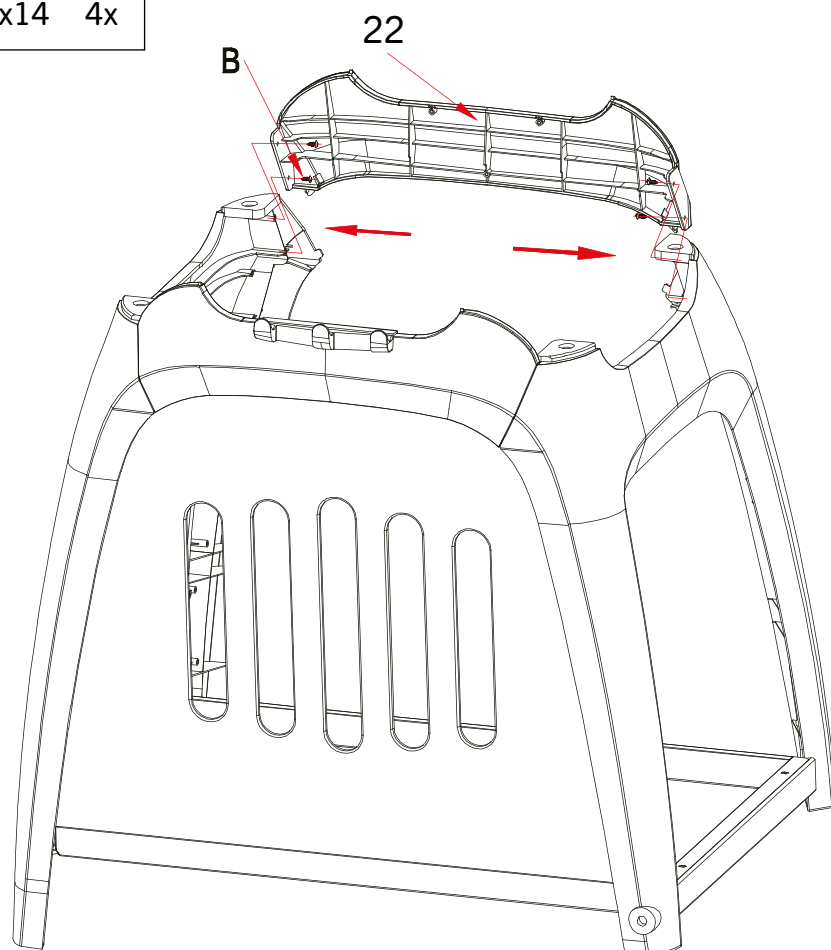
3

A:  4,2x10 11x



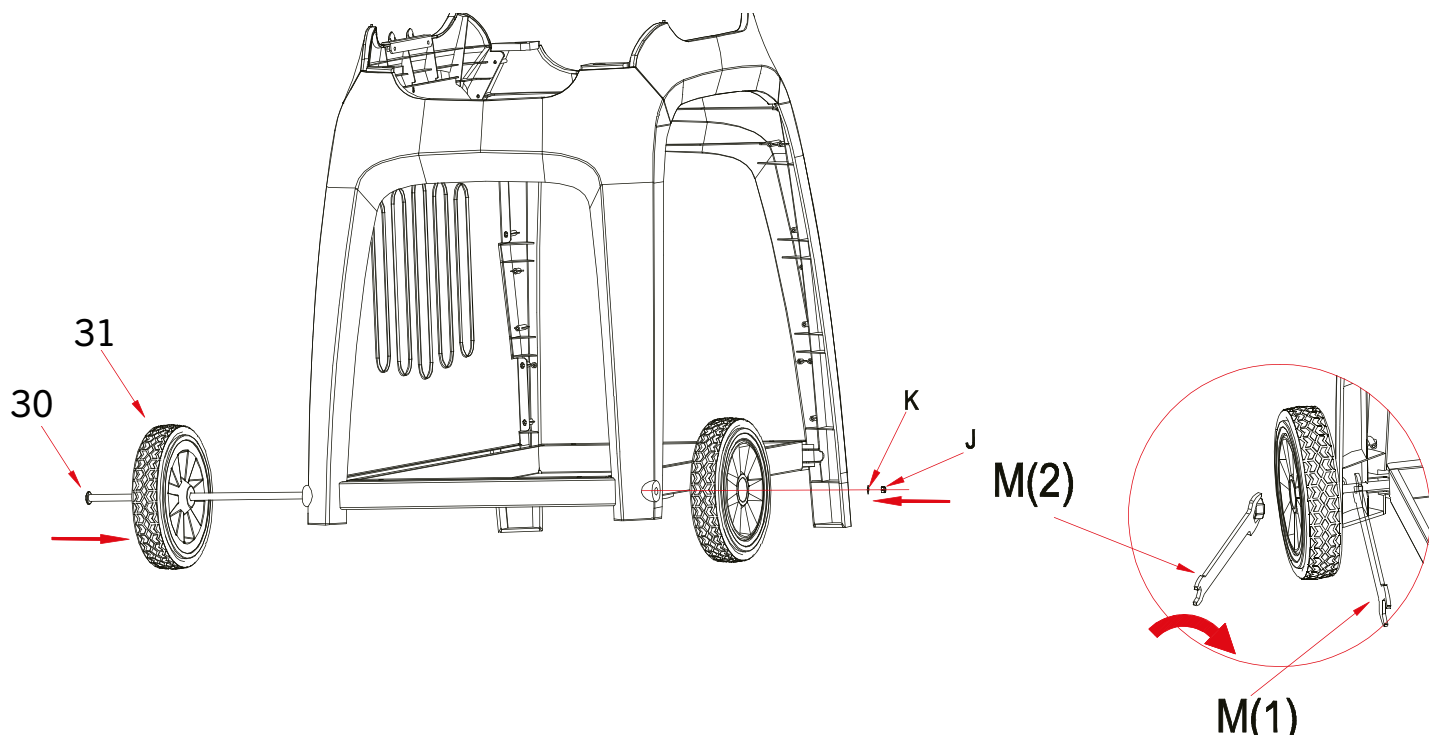
4

B:  4,2x14 4x

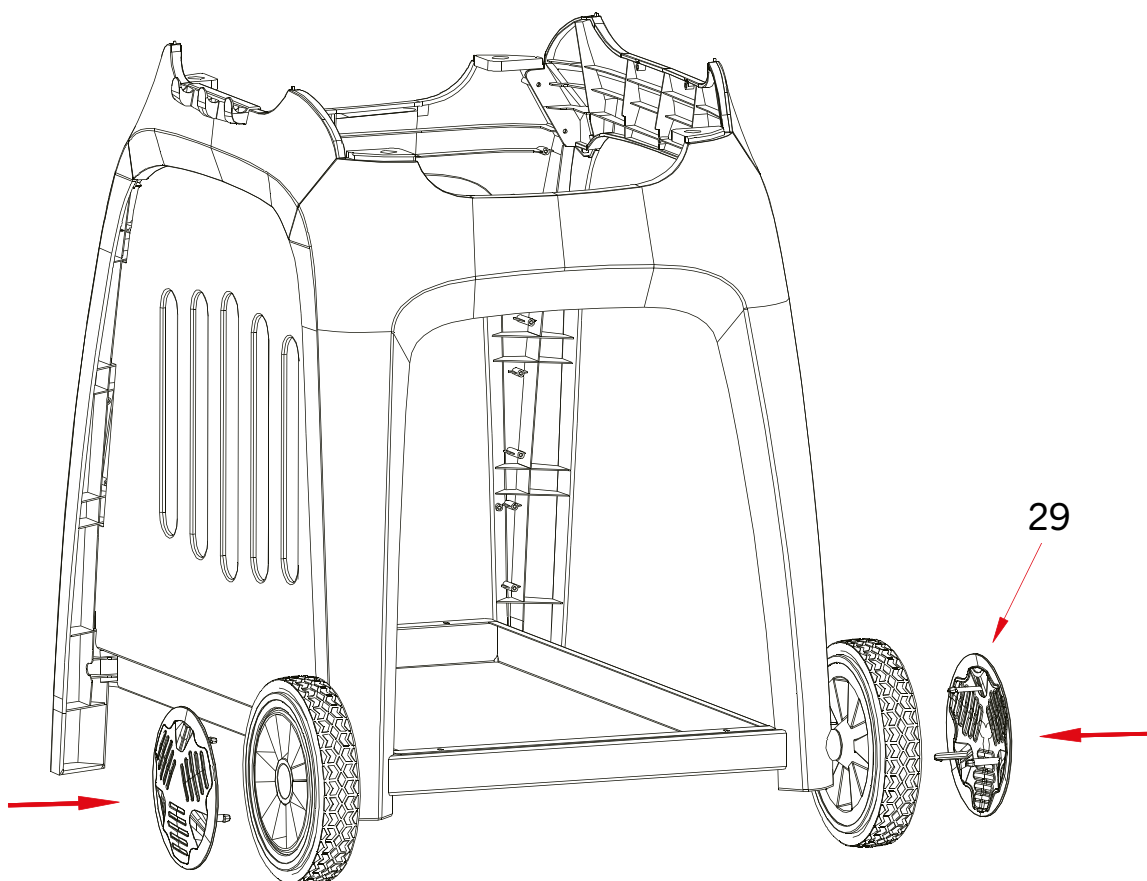


5

J:		M8	1x
K:		M8	1x

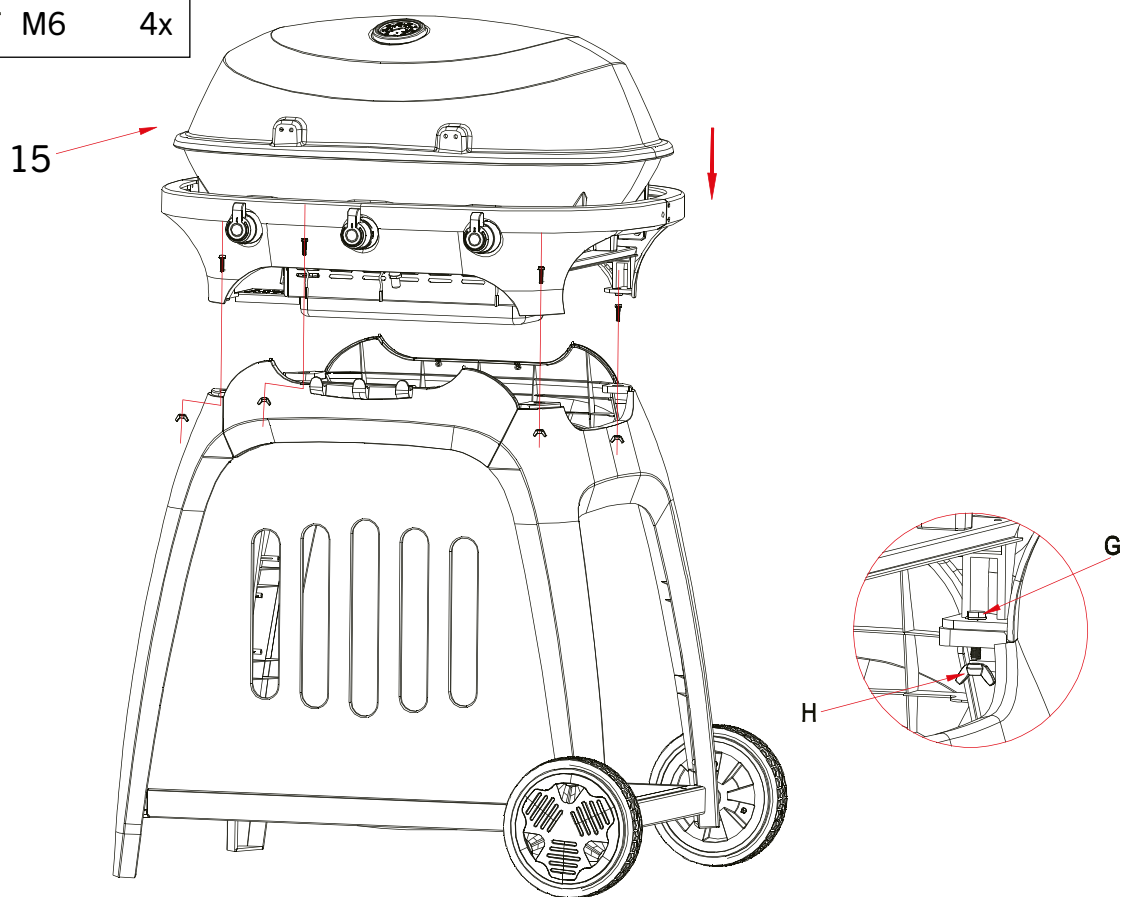


6



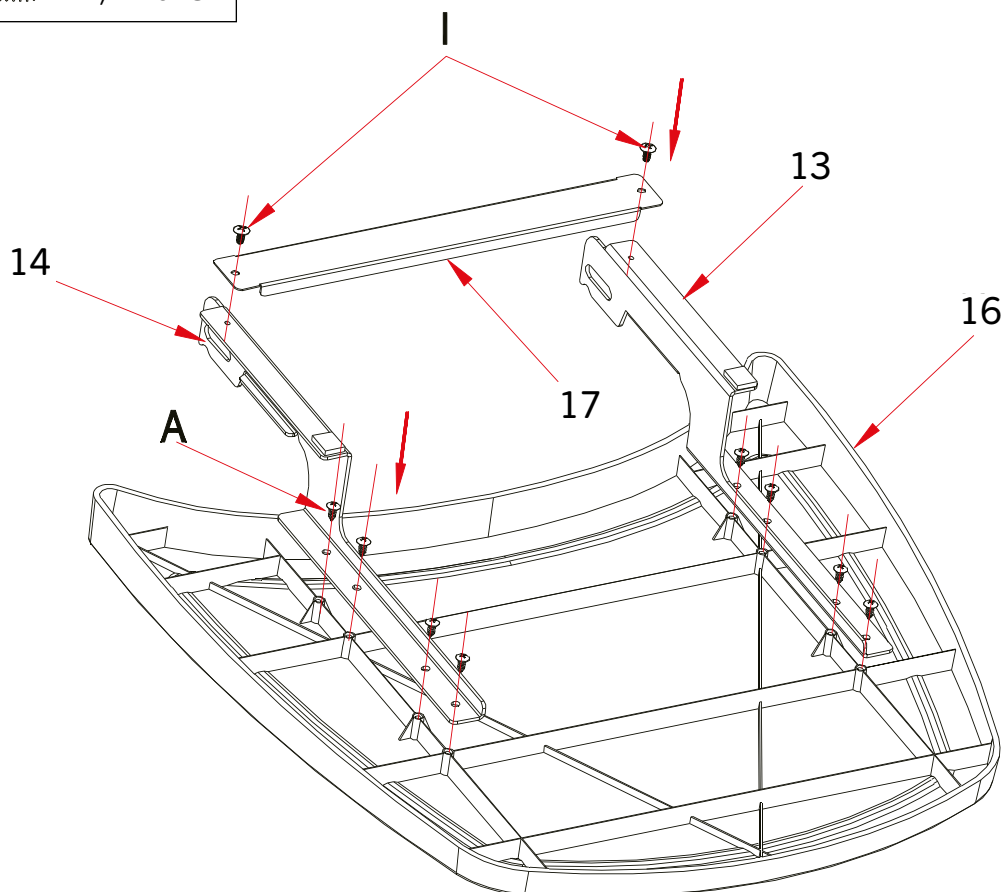
7

G:  M6x25 4x
H:  M6 4x

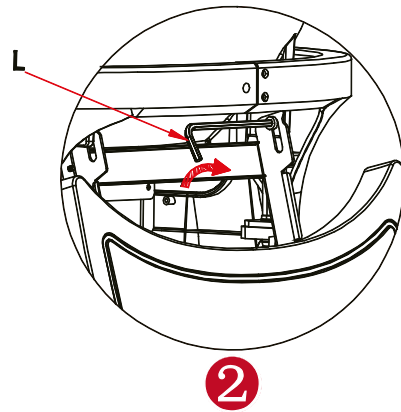
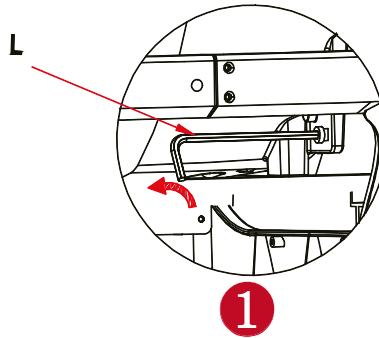
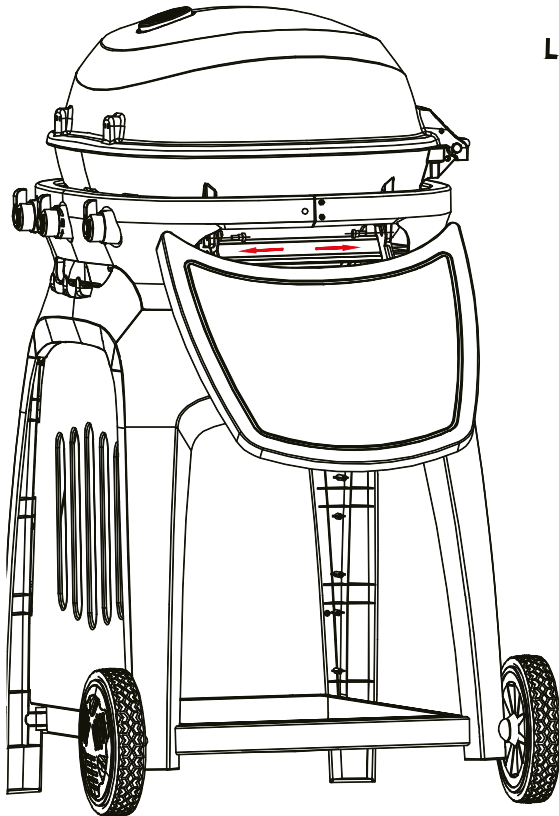
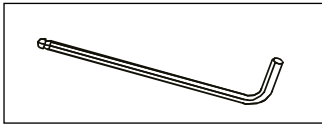


8

I:  M4x8 2x
A:  4,2x10 8x

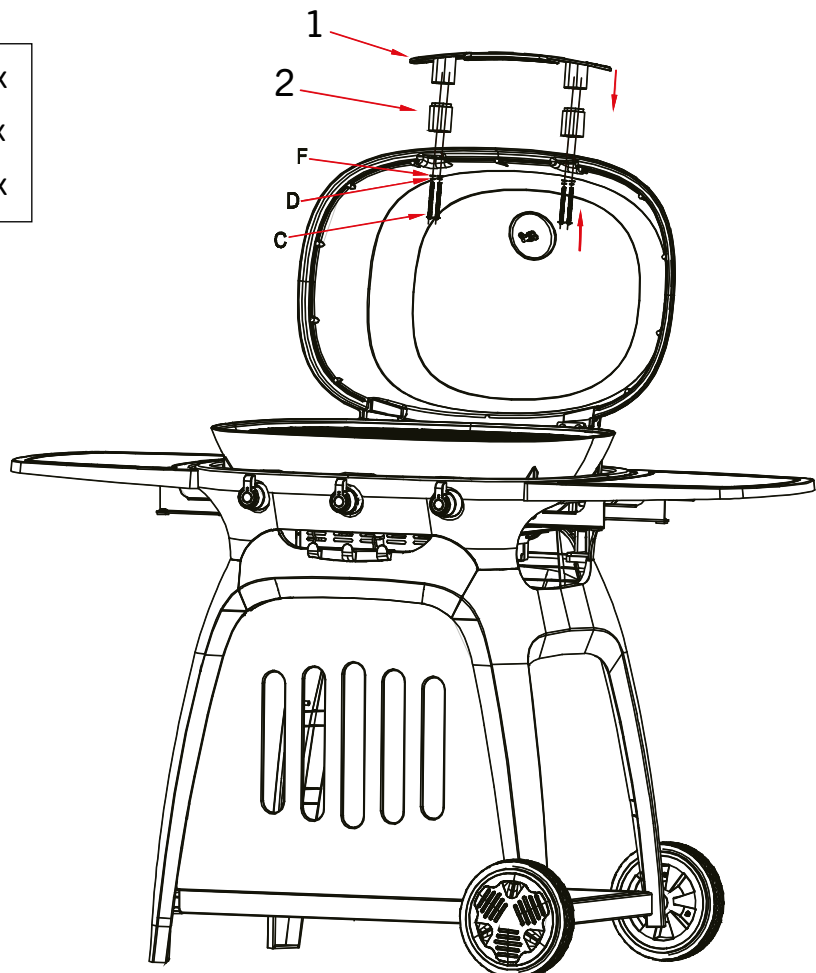


9



10

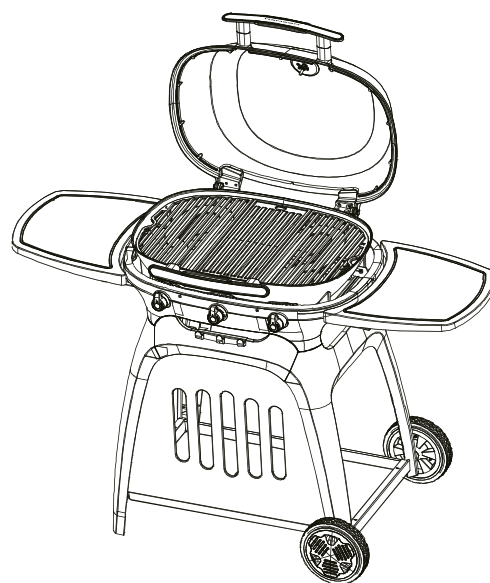
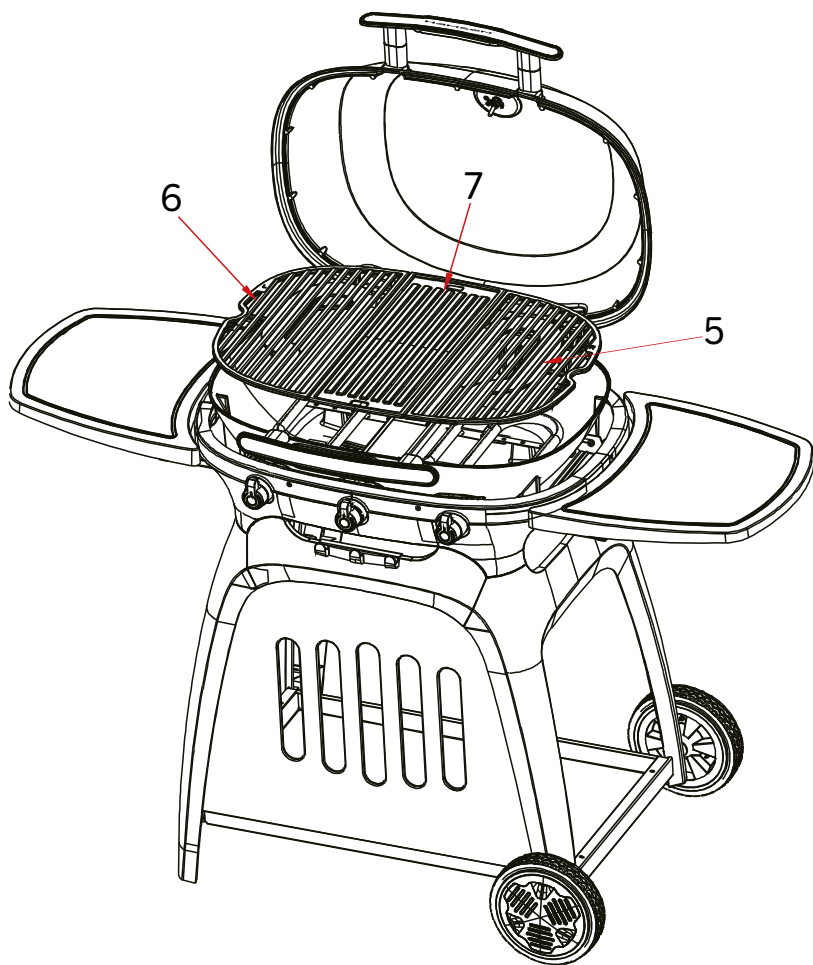
C:		M5x65	2x
D:		M5	2x
F:		M5	2x



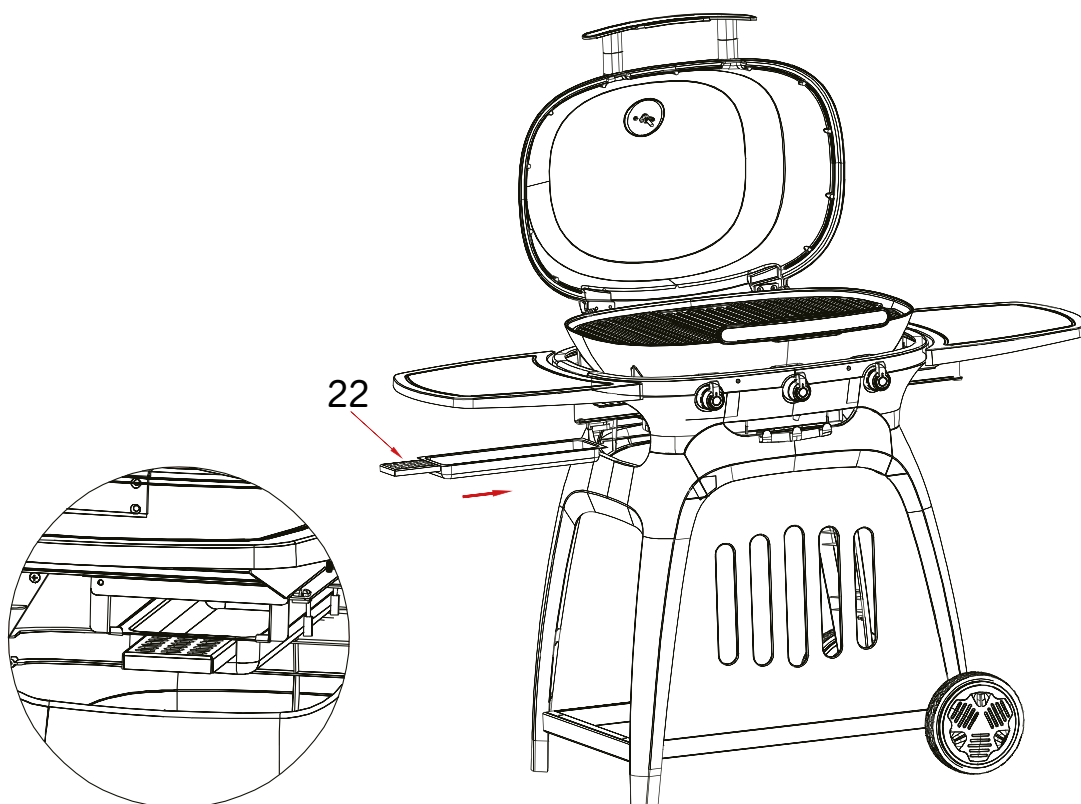
11

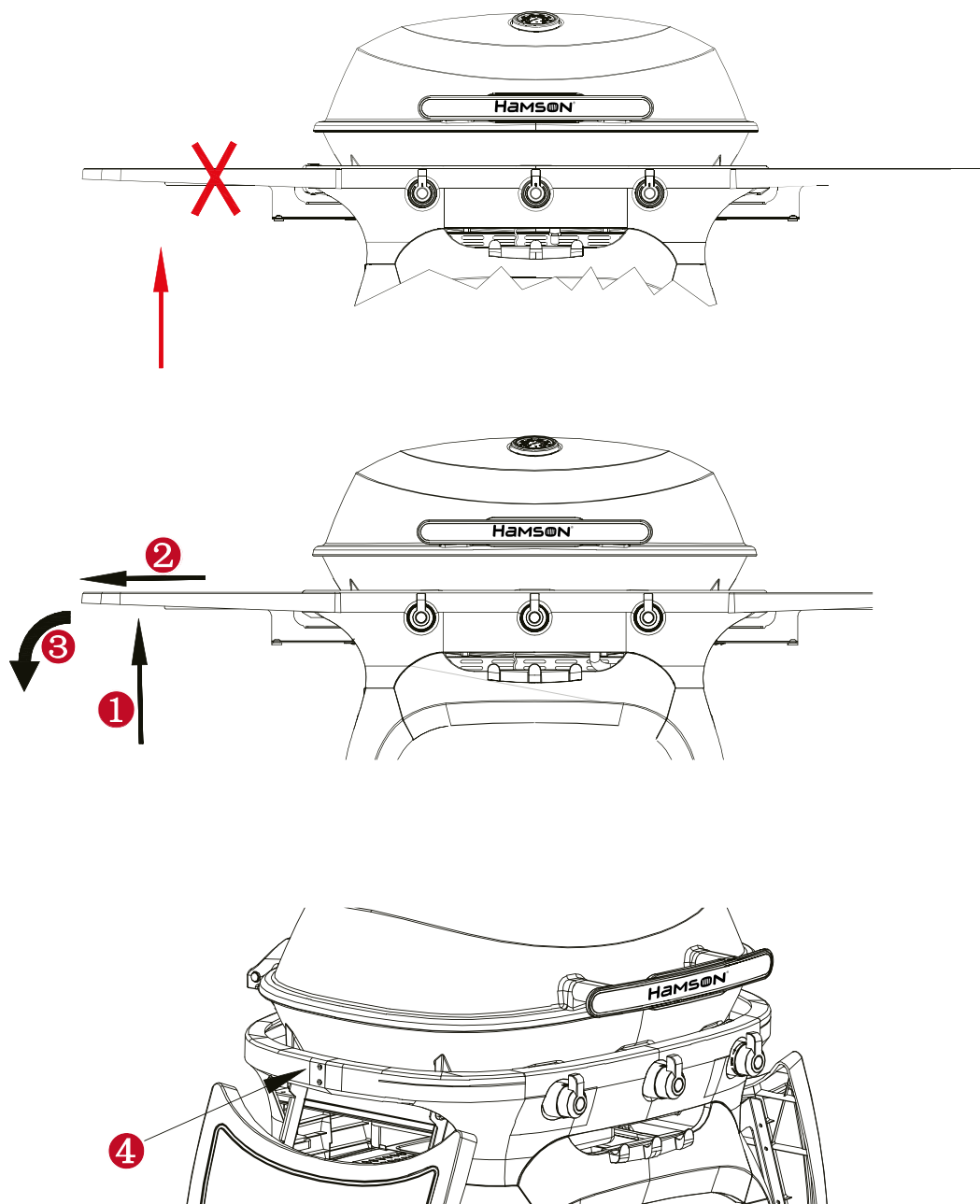
E1:  M5x10 4x

C3:  SS M4x8 2x



12





HAMSON® International

Deutschland

HAMSON® International GmbH
Ingolstädter Straße 1-3
28219 Bremen
Tel.: 0421 380370-0
E-Mail: info@hamson-bbq.de

Frankreich

Eden Partenaire Jardin
Siege & Depot
2a Rue du General Stuhl
F-57230 Bitche
Tel.: +33 387 27 22 26
E-Mail: info@epjardin.fr

Schweiz

Rigaflex AG
Dägermoos 5
CH-5015 Erlinsbach
E-Mail: info@rigaflex.ch

Italien

GD – Hub S.R.L.
Tel.: +39 0543 777299
E-Mail: info@gdhub.it



Hamson®

WWW.HAMSON-BBQ.DE