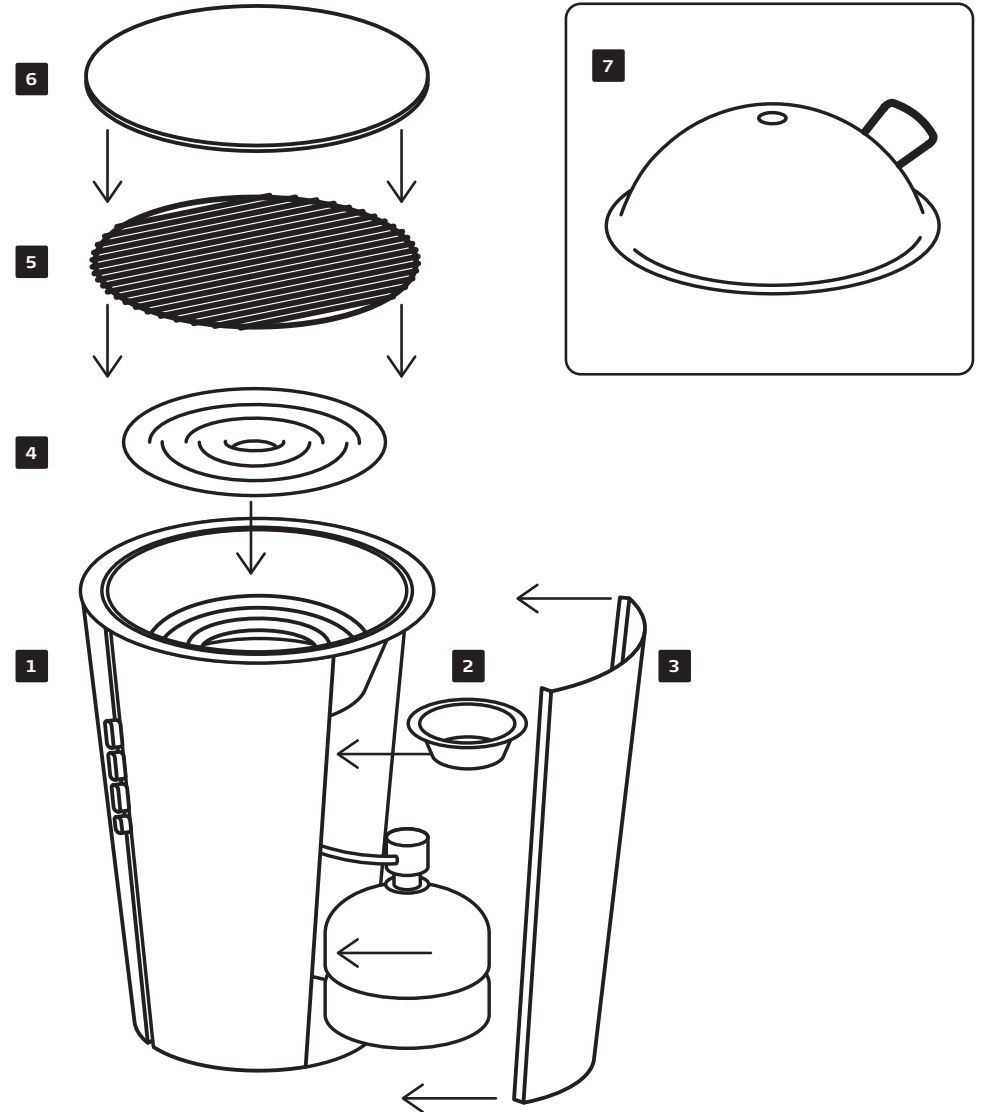


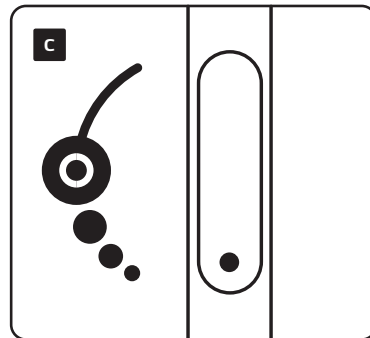
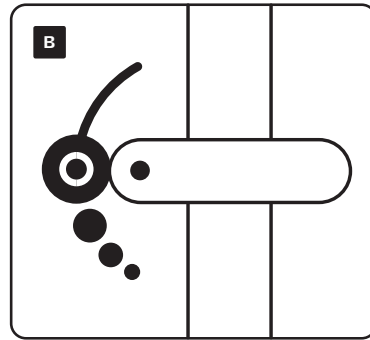
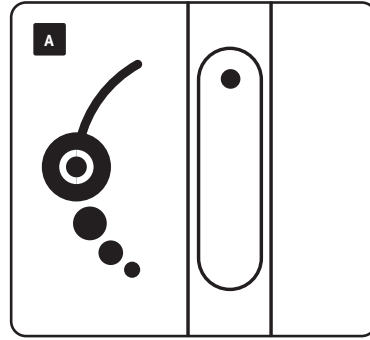
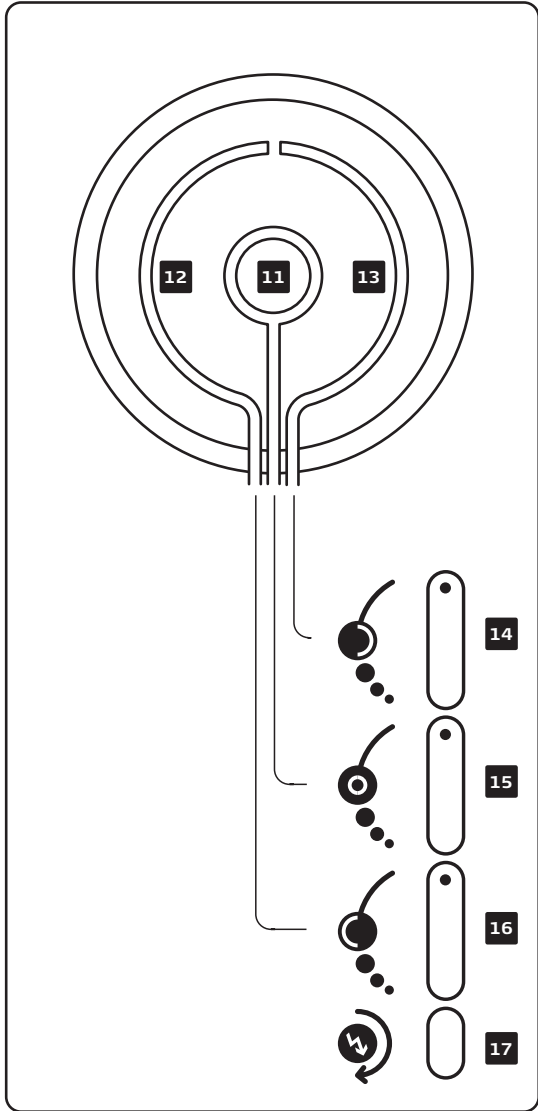
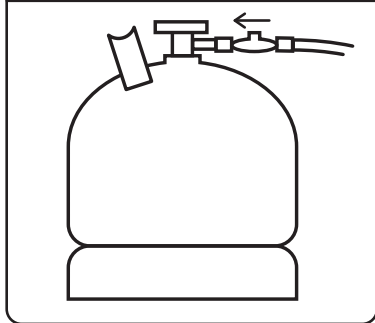
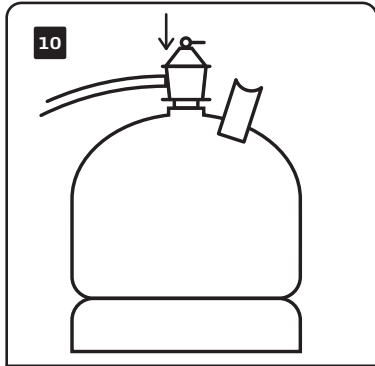
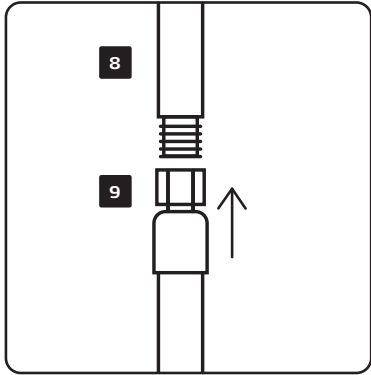
eva solo



Gas grill 60 cm

Læs før brug
Bitte zuerst lesen
Read before use
Léase antes de usar
Lire avant usage
Lesist fyrir notkun
Leggere prima dell'uso
Vóór gebruik lezen
Les før bruk
Ler antes de usar
Läs detta först







Brugsvejledning

Dansk

Gebrauchsanweisung

Deutsch

Instructions for use

English

Manual

Español

Mode d'emploi

français

Notkunarleiðbeiningar

Íslenska

Istruzioni per l'uso

Italiano

Gebruikshandleiding

Nederlands

Bruksanvisning

Norsk

Instruções para o uso

Português

Bruksanvisning

Svenska

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie den Grill in Gebrauch nehmen

Diese Anleitung enthält eine Reihe wichtige Anweisungen und Warnhinweise. Bei unsachgemäßem oder nachlässigem Umgang mit Gas und offenem Feuer sowie bei verkehrter Bedienung des Grills kann es zu ersten Verletzungen und hohem Sachschaden kommen. Deshalb sollten Sie diese Anleitung in Ruhe durchlesen, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Eva Solo Gasgrill

Grundlegend für alle Eva Solo-Produkte ist, dass sie funktionell und ästhetisch zugleich sein müssen.

Der Eva Solo Gasgrill ist keine Ausnahme. Auffälligstes Merkmal: Er besteht ganz aus Edelstahl. Das heißt, er verträgt Wind und Wetter sowie jahrelangen, ausgedehnten Gebrauch und erfordert nur sehr wenig Pflege. Der Gasgrill hat einen soliden Edelstahlrost, dem – anders als beispielsweise verchromten oder vernickelten Rosten – starker Verschleiß wie das häufige Reinigen mit einer Stahlbürste nichts ausmacht.

Beim Eva Solo Gasgrill steht die Gasflasche in einem fassförmigen Gehäuse. Hier fällt sie nicht auf und ist zudem vor Regen geschützt.

Der Gasgrill hat einen Aromaschild. Fett und Fleischsaft tropfen auf den Aromaschild und verdampfen oder werden zu Rauch. Dadurch bekommt das Grillgut den richtigen "Grillgeschmack".

Zum Grill gehören zwei Deckel – ein Schmordeckel, der aus dem Grill einen Heißluftofen macht, und ein flacher Deckel. Wenn der flache Deckel aufgelegt wird, kann der Grill als zusätzlicher Tisch auf der Terrasse dienen und braucht nicht weggeräumt zu werden. Er ist dadurch praktisch und zugleich dekorativ – auch wenn nicht gegrillt wird.

Aufstellung

Für das Zusammenbauen brauchen Sie ei-

nen Schraubenzieher und einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung. Stellen Sie das Gehäuse (1) auf eine feste Unterlage. Waschen Sie den gewellten Aromaschild (4) und den Rost (5) mit einer Seifenlösung, um Ölrückstände von der Produktion zu entfernen. Legen Sie dann den Aromaschild und den Grillrost auf den Grill. Nehmen Sie den Deckel (3) ab und sorgen Sie dafür, dass die Abtropfschale (2) korrekt sitzt.

Warnhinweis zur Aufstellung:

- Der Grill darf nur im Freien benutzt werden.
- Der Grill muss so aufgestellt werden, dass auf jeder Seite ein Mindestabstand von 60 cm zu brennbaren Materialien eingehalten wird. Über dem Grill muss ein Mindestabstand zum Dachüberhang von mindestens 1 Meter bestehen.
- Der Grill darf nicht unter oder in der Nähe eines brennbaren Daches aufgestellt oder benutzt werden.

Anschließen der Gasflasche

Der Eva Solo Gasgrill muss an eine Gasflasche mit einem Fassungsvermögen von max. 5 kg angeschlossen werden.

Die Vorschriften und Normen für Gasgeräte sind von Land zu Land unterschiedlich. Mitgeliefert wird ein Gasregler, der den Normen des Landes entspricht, in dem Sie Ihren Grill gekauft haben. Wenn Sie den Grill im Ausland gekauft haben, müssen Sie sich vergewissern, dass er in dem Land, in dem er aufgestellt wird, auch benutzt werden darf.

Dem Regler liegt eine Anleitung bei, die beim Zusammenbau zu befolgen ist. Die Anleitung beschreibt auch, wie die Gaszufuhr geöffnet und geschlossen wird. Der Regler muss während des Zusammenbaus geschlossen sein – je nach Typ muss er in Aus (off)-Position ste-

hen oder ganz zugeschraubt sein (im Uhrzeigersinn oder nach rechts).

Wenn der Gasregler an den Schlauch angeschlossen ist, muss der Schlauch an den Anschlussstutzen (8) des Grills angeschlossen werden. Der Schlauch hat eine Überwurfmutter (9), die auf das Gewinde des Zweigrohrs geschraubt und mit dem Schraubenschlüssel angezogen wird.

Warnhinweise zum Anschließen der Gasflasche:

- Nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen anschließen. Wenn sich austretendes Gas entzündet, kann es zu ersten Personen- oder Sachschäden kommen.

Dichtigkeitsprobe

Wenn das eine Schlauchende mit dem Anschlussstutzen des Grills, das andere mit dem Regler verbunden ist, wird der Regler auf die Gasflasche (10) gesetzt. Die 3 Regulierknöpfe des Grills müssen senkrecht stehen (die Markierungen müssen nach oben zeigen), und der Gasregler muss geschlossen sein.

Auch wenn Sie beim Zusammenbauen sehr gründlich waren und die Anweisungen genau befolgt haben, muss die Dichtigkeit der Anschlüsse geprüft werden. Machen Sie die folgende Probe (gilt auch dann, wenn der Schlauch später entweder vom Zweigrohr oder vom Regler abgenommen wird):

1. Etwas Wasser und Spülmittel in eine Schüssel geben.
2. Den Regler der Gasflasche öffnen.
3. Die Anschlüsse mit einem Lappen anfeuchten. Wenn sich Blasen bilden, ist der Anschluss undicht und muss nachgezogen werden. Danach ist die Dichtigkeitsprobe zu wiederholen.

4. Seifenreste mit einem feuchten Lappen abwischen.

Warnhinweise zur Dichtigkeitsprobe:

- Nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen anschließen. Wenn sich austretendes Gas entzündet, kann es zu ersten Personen- oder Sachschäden kommen.

Umgang mit Gasflaschen und Aufbewahrung

Gasflaschen enthalten Gas, das unter Druck steht. Gas unter Druck wird flüssig. Wenn Sie nicht genau wissen, ob eine Gasflasche leer ist, können Sie die Anschlüsse abmontieren und die Flasche vorsichtig schwenken. Wenn kein schwappendes Geräusch zu hören ist, ist die Flasche vermutlich leer.

Bei Erwärmung steigt der Druck in der Flasche. Unter normalen Umständen macht das einer Gasflasche nichts aus. Bei zu hohen Temperaturen allerdings besteht die Gefahr, dass die Flasche undicht wird. Zu hoch kann die Temperatur beispielsweise werden, wenn die Flasche in einem in praller Sonne geparkten Auto aufbewahrt wird oder dicht an einer starken Wärmequelle steht.

Wenn die Gasflasche so heiß geworden ist, dass man sie kaum berühren kann, ohne sich die Finger zu verbrennen, ist sofort dafür zu sorgen, dass sie sich nicht weiter erwärmt und abkühlen kann. Erst dann darf sie weiter benutzt werden.

Volle und leere Gasflaschen müssen sehr schonend behandelt werden. Nicht fallen lassen oder unachtsam damit umgehen! Auch wenn die Flasche leer erscheint, besteht immer noch ein gewisser Druck.

Warnhinweise zum Umgang mit Gasflaschen:

- Der Regler muss immer geschlossen sein, wenn eine Flasche angeschlossen oder gewechselt wird.
- Volle und leere Gasflaschen im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahren und vor starker Sonne schützen.
- Volle oder leere Gasflaschen nicht unmittelbar neben einen brennenden Grill stellen.

Schwankender Gasdruck

Wenn der Grill mit voller Stärke brennt, verbrennt das Gas sehr schnell. Die Temperatur der Gasflasche – und damit der Gasdruck – fällt dann. Das hat unter Umständen zur Folge, dass eine Gasflasche, die schwappt, wenn man sie schwenkt, nicht den erwarteten Gasdruck liefert. In diesem Fall muss die Flasche gegen eine ganz volle Flasche ausgetauscht werden.

Anzünden

Nachdem Sie einen guten und sicheren Standort für Ihren Grill gefunden, den Regler montiert und die Dichtigkeit geprüft haben, können Sie Ihren Grill zum ersten Mal anzünden. Lassen Sie das Grillgut aber ruhig noch einen Moment in der Küche ...

Der Eva Solo Gasgrill hat 3 Brenner, die einzeln reguliert werden können. Der kreisrunde Brenner innen (11) wird mit dem Knopf in der Mitte reguliert. Die Brenner rechts (13) und links (12) werden mit dem oberen bzw. unteren Knopf reguliert.

Beim Anzünden dürfen weder der Schmordeckel noch der Schutzdeckel auf dem Grill liegen.

Das Ventil der Gasflasche muss offen sein (EIN/ON-Position oder ganz nach links gedreht – gegen den Uhrzeigersinn).

1. Zuerst den Brenner innen anzünden. Den mittleren Knopf (15) drücken und nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf Position B drehen.

2. Den Zündknopf (17) mehrmals nach rechts drehen (im Uhrzeigersinn), bis deutliche Flammen aus dem inneren Brenner kommen. Jedes Mal, wenn der Zündknopf gedreht wird, ertönt ein lautes Klicken, und das Zündsystem gibt einen Zündfunken ab, um das Gas zu entzünden.
3. Wenn es nicht gelingt, den Brenner anzuzünden, muss der Grill ausgeschaltet werden (der mittlere Knopf (15) muss senkrecht in Position A stehen). Einige Minuten warten und erneut versuchen. Gelingt es immer noch nicht, die Gaszufuhr unterbrechen und ein paar Minuten warten, bis sich das Gas verteilt hat.
4. Letzte Möglichkeit: Den mittleren Knopf in Position B drehen und versuchen, den inneren Brenner mit einem Streichholz anzuzünden. Wenn auch das nichts nützt, ist der Grill höchstwahrscheinlich verkehrt zusammengebaut oder die Gasflache leer. Gasflasche, Regler und Anschlüsse überprüfen.

Wenn der innere Brenner brennt, müssen die beiden äußeren angezündet werden. Zuerst den oberen Knopf (14) in Position B drehen, anschließend den Zündknopf (17) mehrmals drehen, bis der Brenner brennt. Jetzt den Brenner links außen mit dem unteren Knopf (16) anzünden. Brennt einer der beiden äußeren Brenner bereits mit deutlicher Flamme, braucht der andere nicht mit dem Zündknopf angezündet zu werden.

Regulierung

In Position A ist der Brenner ausgeschaltet. In Position B heizt der Brenner mit voller Stärke. Je weiter der Knopf nach unten gedreht wird, desto schwächer wird die Hitze. Steht der Knopf in Position C, heizt der Brenner mit geringstmöglicher Stärke, ist aber nicht ausgeschaltet.

Ausschalten

Zum Ausschalten müssen alle drei Regulierknöpfe senkrecht stehen (Position (A), Markie-

rung zeigt nach oben). Die Abdeckung der Gasflasche öffnen und den Gasregler schließen.

Warnhinweise zum Ausschalten:

- Nach Gebrauch immer den Gasregler an der Gasflasche schließen. Denken Sie daran, dass Kinder unter Umständen an den Knöpfen herumspielen können, sodass Gas ausströmen kann.
- Die Abdeckung kann heiß sein. Handschuhe anziehen oder den Grill vor Öffnen der Abdeckung erst abkühlen lassen.

Grillen ohne Deckel

Alle Brenner anzünden wie oben beschrieben. Den Grill 10 Minuten brennen lassen, bis er gut durchgewärmt ist.

Dafür sorgen, dass die Abtropfschale (2) sauber ist und korrekt in der Halterung sitzt.

Die einzelnen Brenner können nun so reguliert werden, dass die Wärmeverteilung zu dem Grillgut passt, das zubereitet werden soll. Gegrillt werden kann mit jeder beliebigen Kombination von Brennereinstellungen. Oft gibt ein einzelner Seitenbrenner reichlich Wärme ab, sodass Sie das Grillgut so auf den Grill legen können, dass es langsam erhitzt wird – ein Vorteil z.B. bei Brot.

Grillen mit Deckel

Wir raten davon ab, für das Grillen mit Deckel alle Brenner anzuzünden. Wenn der Deckel aufliegt, steigt die Wärme schnell, und die hohen Temperaturen können zu einer dauerhaften Verfärbung des Grills führen.

Grillen mit Deckel ist praktisch bei der Zubereitung größerer Fleischstücke. Die Seitenbrenner anzünden – eventuell nur den einen. Das Fleischstück mitten auf den Rost legen oder so, dass es möglichst wenig direkter Wärme ausgesetzt ist. Auf das Thermometer achten – Schmoren auf dem Grill findet typisch bei

Temperaturen zwischen 130 und 300°C statt – bei höheren Temperaturen besteht die Gefahr, dass das Grillgut anbrennt.

Nach dem Grillen

Der Schmordeckel schützt nicht gegen Regen. Den Grill abkühlen lassen und dann den flachen Schutzdeckel auflegen.

Reinigung

Der Eva Solo Gasgrill hat eine geschliffene Oberfläche. Die Oberflächen können mit Wasser und Seife gereinigt werden. Dabei ist es am besten, der Schleifrichtung zu folgen.

Der Rost, der Aromaschild und die Brennkammer werden im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung dunkler. Diese Dunkelfärbung lässt sich nicht entfernen, festgebrannte Reste von Grillgut können mit einer Stahlbürste entfernt werden.

Für eine besonders gründliche Reinigung können Rost und Aromaschild mit einer Mischung aus Schmierseife und Salmiakspiritus bestrichen und in einem geschlossenen Plastiksack mehrere Stunden – gerne über Nacht – eingeweicht werden. Anschließend können die Teile ganz normal gereinigt werden.

Die Brenner des Grills (11, 12 und 13) können nach und nach verstopfen. Die Brenner regelmäßig mit einer steifen Bürste reinigen und dafür sorgen, dass die Löcher in den Rohren nicht verstopfen.

Die Abtropfschale nach jedem Gebrauch reinigen. Eventuell ein Stück Alufolie vor Gebrauch in die Schale drücken, dann lässt sich der Inhalt leichter entfernen, wenn der Grill kalt ist.

Warnhinweise zur Reinigung:

- Die sichtbaren Oberflächen nie mit einem Scheuerschwamm reinigen. Der Schwamm ist zwar aus Kunststoff, hinterlässt aber dennoch Kratzer auf der Oberfläche.

Pflege

Edelstahl ist nur dann nicht von Rost bedroht, wenn er überwiegend trocken und frei von Speiseresten und Salz aufbewahrt wird und nicht mit Chemikalien in Berührung kommt. Waschen Sie daher die sichtbaren Oberflächen Ihres Grills regelmäßig mit Seifenwasser und einem Schwamm ab.

Festgebrannte Reste müssen jedoch zumeist mit der Hand entfernt werden. Denken Sie bitte daran, dass Teile mit gebürsteter Oberfläche etwas von ihrem Aussehen einbüßen, wenn sie mit Stahlwolle und Scheuerschwamm bearbeitet werden.

Ein paar Tipps fürs Grillen

Beim Grillen entstehen oftmals höhere Temperaturen, als das in der Küche der Fall ist. Sollten Sie damit nicht so vertraut sein, geben wir Ihnen hier einige nützliche Ratschläge:

- Aufgelegtes Grillgut sollte man immer im Auge behalten. Bereiten Sie alles Grillgut vor und verlassen Sie den Grill nicht, wenn dort Brot aufgelegt wurde.
- Grillgut, das gut ‚durch‘ sein soll, muss häufig gewendet werden, damit es nicht ‚verbrennt‘.
- Nehmen Sie für einen Grillspieß Stücke mit gleicher Garzeit. Setzen Sie, falls erforderlich, Fleisch- und Gemüsestücke auf verschiedene Spieße. Lassen Sie dazwischen kleine Zwischenräume, damit die Stücke gleichmäßig erhitzt werden.

Warnhinweise

- *Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten.*
- *Grillen Sie nicht bei starkem Wind.*
- *Tragen Sie in Grillnähe keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.*
- *Behalten Sie den Grill im Auge, wenn sich Kinder oder Tiere in seiner Nähe aufhalten.*
- *Versuchen Sie nicht, einen noch heißen Grill umzusetzen.*
- *Schütten Sie niemals Wasser auf einen heißen Grill. Der Stahl könnte durch den Kälteschock bleibende Schäden davontragen.*
- *Riecht es nach Gas, muss der Grill sofort ausgeschaltet und die Ursache festgestellt werden.*
- *Der Grill ist konstruiert und so, wie er vom Hersteller geliefert wird, zum Gebrauch zugelassen. Jegliche Änderung des Grills kann gefährlich sein.*

Read these instructions before use

These instructions contain important information and warnings. Inexpert or careless use of gas and open fire generally can, like incorrect handling of the grill, pose a considerable risk to people and property. It is therefore important that you take the time to read all the instructions before use.

Eva Solo gas grill

All Eva Solo products are designed to be both functional and aesthetic.

The Eva Solo gas grill is no exception. Firstly, it is made from all stainless steel. This means that it requires a minimum of maintenance and will withstand wind and weather and frequent use for many years. The gas grill features a solid, stainless steel grid, which – unlike chrome or nickel-plated grids – is very hard-wearing and tolerates, for example, frequent cleaning with a steel brush.

The gas bottle sits in the barrel-shaped cabinet where it is out of sight and at the same time protected against the rain.

The gas grill features a flavouriser plate. Fat and juices which drip onto the flavouriser plate evaporate or turn into smoke, giving the food an authentic “barbecue flavour”.

The grill also comes with two lids. One is a dome lid which turns the grill into a fan oven, while the other one is a flat protective lid. With the flat lid in place, the grill can be used as an extra table on the patio, avoiding the need to store it away. It is therefore both decorative and practical – even when it is not being used for grilling.

Setting-up

To assemble the grill, you will need a screwdriver and an adjustable spanner.

Remove the parts from the packaging. Place the cabinet (1) on a firm surface. Wash the cor-

rugated flavouriser plate (4) and the grid (5) with soapy water to remove any oil residue from production. Then place the flavouriser plate and the grid on the grill. Remove the door (3) and ensure that the drip bowl (2) is in place.

Warnings concerning setting-up:

- Only ever use the grill outdoors.
- The grill must be set up at a minimum distance of 60 cm from flammable materials. The distance between the top of the grill and any overhang must be at least 1 metre.
- Never set up or use the grill under or close to a flammable roof.

Connection of gas bottle

The Eva Solo gas grill may be connected to gas bottles with a max. capacity of 5 kg.

Rules and standards governing gas appliances differ from country to country. The grill comes with a gas regulator which is compliant with the standards applicable in the country in which you have bought your grill. If you have bought your grill abroad, you must ensure that it is suitable for use in the country in which you intend to use it.

The regulator comes with instructions which must be followed when fitting it. The instructions also describe how to open and close the gas supply. The regulator must be closed during assembly – depending on the type it must either be in the “off” position or turned all the way down (by turning clockwise).

Once the gas regulator has been fitted to the hose, the hose must be connected to the connector on the grill (8). The hose is fitted with a connector (9), which must be screwed onto the thread of the branch pipe and tightened using the adjustable spanner.

Warnings concerning connection of gas bottle:

- Do not connect near open fire or other sources of ignition. Ignition of escaping gas can result in serious personal injury or damage to property.

Leakage testing

After you have connected one end of the hose to the connector on the grill and the other end to the regulator, fit the regulator onto the gas bottle (10). You must ensure that the three adjustment knobs on the grill are in a vertical position with the markings pointing upwards and that the gas regulator is closed.

Even though you have carefully followed the instructions, the joints must be tested for leaks. If at a later stage you detach the hose either from the branch pipe or from the regulator, you must repeat the following test:

1. Mix water and a bit of washing-up liquid in a bowl.
2. Open the gas bottle regulator.
3. Use a cloth to moisten the joints with soapy water. If bubbles form around a joint, it is a sign that it is leaking and it must be tightened further. Repeat the test.
4. Wipe any soapy residue from the joints using a damp cloth.

Warnings concerning leakage testing:

- Do not carry out the test near open fire or other sources of ignition. Ignition of escaping gas can result in serious personal injury or damage to property.

Handling and storing gas bottles

Gas bottles contain gas under pressure. When gas is stored under pressure, it becomes liquid.

If you are unsure whether a gas bottle is empty, you can detach it and gently shake it. If you cannot feel the liquid gas splashing around inside the bottle, it is probably empty.

When the gas bottle becomes warm, the pressure in the bottle increases. Gas bottles are made to withstand such increases in pressure under normal conditions. However, if a gas bottle is exposed to very high temperatures, there is a risk of leakage. Such high temperatures may occur, for example, if the bottle is stored in a car in strong sunlight or if it is placed near a very strong heat source.

If the gas bottle feels too hot to touch, you must take immediate steps to prevent further heating and leave it to cool down before handling.

Full and empty gas bottles must be handled with extreme care. They do not tolerate being dropped or treated carelessly. Even though the gas bottle may feel empty, there is always a certain residual pressure.

Warnings concerning the handling of gas bottles:

- Always ensure that the regulator is closed when connecting or disconnecting a gas bottle.
- Store full and empty gas bottles outdoors in a well-ventilated place and so that they are protected from direct sunlight.
- Do not leave full or empty gas bottles near a lit grill.

Varying gas pressure

When the grill is on full and the gas is being burnt quickly, the temperature of the gas will fall, and thereby the gas pressure. This, however, means that you may find that a gas bottle which still splashes when shaken does not deliver the expected gas pressure. If so, all you can do is replace the bottle with a completely full one.

Lighting

Once you have found a good and safe place for your gas grill and you have fitted the regulator and ensured that all the joints are tight, it is time to light the grill for the first time. But leave the food in the kitchen for a little bit longer...

The Eva Solo gas grill has three burners which can be regulated individually. The innermost round burner (11) is regulated by means of the central knob. The right-hand burner (13) and the left-hand burner (12) are regulated by the top knob and the bottom knob, respectively.

Neither the protective lid nor the dome lid should be placed on the grill when lighting it.

Check that the gas bottle valve is open (ON position or the regulator is turned as far as it can be anti-clockwise).

1. Start by lighting the innermost burner. Press the central knob (15) and turn it anti-clockwise to position B.
2. Turn the ignition knob (17) clockwise several times until you can see clear flames from the innermost burner. Every time you turn the ignition knob, you will hear a loud click, and the ignition system produces a spark to light the gas.
3. If you do not succeed in lighting the burner, you must turn off the middle knob (15) by turning it to the vertical position (A). Wait for a couple of minutes, and then try again. If you still have no luck, turn off the gas again and wait for a couple of minutes until the gas has dispersed.
4. As a last resort, turn the central knob to position B again and try lighting the innermost burner using a match. If it still does not ignite, the grill has probably been assembled incorrectly, or the gas bottle is empty. Check the gas bottle, regulator and joints.

Once the innermost burner has been lit, it is

time to try and light the two outside burners. First turn the top knob for the outside right-hand burner (14) to position B, then turn the ignition knob (17) several times until the burner ignites. Then turn on the outside left-hand burner using the bottom regulating knob (16). If one of the outside burners has already been lit and is burning with a clear flame, it should not be necessary to use the ignition knob to light the other burner.

Regulation

In position A the burner is off. In position B the burner is on full. Turning the knob downwards from position B gradually reduces the heat. When the knob is turned to position C, the burner burns at the lowest possible setting without being extinguished.

Turning-off

Turn off the grill by turning all three regulation knobs to the vertical position (A) with markings pointing upwards. Then open the door to the gas bottle and turn off the gas regulator.

Warnings concerning turning-off:

- Always close the gas regulator on the gas bottle after use. Remember that children playing may accidentally turn the knobs on the grill and cause gas to leak out.
- The cabinet door can be hot. Use gloves when opening it or leave the grill to cool down first.

Cooking without a lid

Start by lighting all the burners one by one. Leave the grill to burn for 10 min. until the grid is hot.

Ensure that the drip bowl (2) is clean and has been placed in the holder.

You can now regulate the individual burners so the heat suits the foods to be cooked. You can use the grill with any combination of burner settings. You will often find that one side burner

provides enough heat and allows you to position the pieces of food so they are slowly warmed – this is an advantage, for example, when heating up bread.

Roasting with dome lid

We recommend that you do not use the dome lid with all the burners on. When the lid is on, the temperature increases very quickly, and very high temperatures may permanently discolour the grill.

Roasting under a lid is practical when you want to cook large joints of meat. Light the side burners – or possibly just one of them. Position the joint of meat in the centre of the grid, or so that it is exposed to as little direct heat as possible. Keep an eye on the thermometer. Food in ovens is usually cooked at temperatures of 130-300°C – at higher temperatures there is a risk of scorching.

After roasting

The dome lid does not protect the grill from rain. Leave the grill to cool down and place the flat protective lid on top of the grill after use.

Cleaning

The Eva Solo gas grill has a ground surface. The surfaces can be cleaned using soap and water. For optimum results, follow the grinding direction when cleaning.

The grid, the flavouriser plate and the burner compartment will gradually become darker as they are exposed to heat. Such darkening cannot be cleaned off, but any food residues can be removed using a steel brush.

For a particularly thorough clean, a mixture of soft soap and household ammonia may be applied to the grid and the flavouriser plate. Place the parts in a sealed plastic bag for several hours, preferably overnight. Then remove them from the bag and clean according to the normal procedure.

The burners (11, 12 and 13) may gradually become

clogged up. Clean the burners regularly using a stiff brush, and check that the holes in the pipes are not blocked.

The drip bowl should be cleaned every time you have used the grill. You may like to line the bowl with a piece of aluminium foil before use to facilitate cleaning once the grill has cooled down.

Warnings concerning cleaning:

- Never use scouring pads to clean any visible surfaces. Even plastic scouring pads will scratch the surface.

Care

Stainless steel is only stainless if it is kept dry most of the time and is not exposed to salt, chemicals or food residues. We recommend washing the visible surfaces of the grill regularly using soapy water and a sponge.

Burnt-on food will often need to be removed by hand. Please be aware that any parts with a brushed surface may be cosmetically damaged by the use of steel wool and scouring pads.

Useful grilling tips

Grilling often happens at higher temperatures than cooking in the kitchen. If you are not used to cooking over a high heat, here are a couple of tips:

- You must always keep an eye on food being barbecued. Prepare all the ingredients in advance and never leave a grill on which bread is being warmed unattended.
- Food which should be well done must be turned frequently to avoid scorching.
- Always compose skewers using ingredients which require roughly the same cooking time. It may be an idea to put meat and vegetables on separate skewers. Space the ingredients slightly to ensure that the pieces are heated on all sides.

Warnings

- *Using the grill indoors can be life-threatening and poses a serious fire hazard.*
- *Do not use the grill in strong winds.*
- *Do not wear clothes made from thin and loose man-made fabrics near the grill.*
- *Do not leave children or animals unattended near the grill.*
- *Never move a hot grill.*
- *Never pour water onto a hot grill. The shock may permanently damage the metal.*
- *If you smell gas, turn off the grill immediately and identify the source of the smell.*
- *The grill is designed and approved for use as supplied by the manufacturer. It is dangerous to tamper with the grill in any way.*

