



GRILLA COOKSTATION

SINGLE & DOUBLE HOB

INSTRUKCJE



GRILLA COOKSTATION

SINGLE HOB

Mit einem einzelnen Brenner kombiniert dieser Hybrid aus dem Quad Connect Pro Stove und dem Grilla BBQ eine tragbare, robuste und einfache Lösung für komfortables Kochen unterwegs. Das flache, klappbare Design besteht aus thermisch belastbarem und leicht zu reinigendem Edelstahl und lässt sich kompakt in einer Tragetasche verstauen, sodass Sie die Herausforderungen des Kochens im Freien mühelos meistern können.

FUNKTIONEN:

- Einfacher Zündmechanismus und vollständig einstellbarer Brenner
- Schnell und einfach zu bedienen
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt
- Zwei einklappbare, gummierte Griffe
- Abnehmbarer Edelstahl-Seitentisch
- Platzsparender Klappmechanismus
- GummifüÙe an Beinen und Topfhalter
- Schutztasche mit Fächern für Topfhalter inklusive



GRILLA COOKSTATION

DOUBLE HOB

Mit zwei Brennern kombiniert dieser Hybrid aus dem Quad Connect Pro Stove und dem Grilla BBQ eine tragbare, robuste und einfache Lösung für komfortables Kochen unterwegs. Das flache, klappbare Design besteht aus thermisch belastbarem und leicht zu reinigendem Edelstahl und lässt sich kompakt in einer Tragetasche verstauen, sodass Sie die Herausforderungen des Kochens im Freien mühelos meistern können.

FUNKTIONEN:

- Zwei einfach zu zündende und unabhängig einstellbare Brenner
- Schnell und einfach zu bedienen
- Vollständig aus Edelstahl gefertigt
- Zwei einklappbare, gummierte Griffe
- Abnehmbarer Edelstahl-Seitentisch
- Platzsparender Klappmechanismus
- Gummifüße an Beinen und Topfhalter
- Schutztasche mit Fächern für Topfhalter inklusive



Eine einfache und intuitive Bedienung mit einem Zündknopf und einem Gasregler ermöglicht die präzise Einstellung der Flammengröße (und damit der Temperatur), die Sie für exaktes Kochen benötigen. Ein Vorheizrohr um den Brenner sorgt für eine effiziente Leistung, insbesondere bei niedrigen Temperaturen, indem es die Gasverdampfung optimiert. In Kombination mit der EcoPower USB-Heizgasflaschenhülle (separat erhältlich) wird das Gas sanft erwärmt, um eine optimale Brennstoffeffizienz zu gewährleisten und selbst bei kältesten Bedingungen den letzten Tropfen zu nutzen.

Perfekt für die Nutzung auf Tischen, Arbeitsplatten oder Regalen – Gummifüße an den klappbaren Beinen halten das Gerät sicher an Ort und Stelle und schützen empfindliche Oberflächen. Ein gummibeschichteter Topfhalter sorgt dafür, dass Ihr Kochgeschirr stets sicher in optimaler Position bleibt, während die leicht zu reinigende Tropfwanne Verschmutzungen minimiert. Zwei gummierte Griffe an den Seiten ermöglichen ein einfaches Bewegen während des Gebrauchs und können bei Nichtgebrauch eingeklappt werden. Ein Seitentisch lässt sich je nach Vorliebe und Platzbedarf an beiden Enden der CookStation befestigen und bietet eine stabile, ebene und saubere Erweiterung für Ablage oder Essensvorbereitung.



SINGLE HOB

Grilla CookStation:

Gefaltet:

350mm x 250mm x 65mm

Aufgestellt (mit Topfhalter):

350mm x 250mm x 200mm

Seitentisch:

Gefaltet:

380mm x 250mm x 30mm

Aufgestellt:

380mm x 250mm x 160mm

Gewicht:

Grilla CookStation Single Hob:

2 kg

Seitentisch:

900 g

Technische Spezifikationen:

Anschluss:

EN417, geeignet für ULPG
Butan-Propan-Gemisch

Betriebsdruckbereich:

0,5–5 bar

Nennwärmeleistung:

4,1 kW (netto), 4,4 kW (brutto),
298 g/h

DOUBLE HOB

Grilla CookStation:

Gefaltet:

635mm x 250mm x 65mm

Aufgestellt (mit Topfhalter):

635mm x 250mm x 200mm

Seitentisch:

Gefaltet:

380mm x 250mm x 30mm

Aufgestellt:

380mm x 250mm x 160mm

Gewicht:

Grilla CookStation Double Hob:

3,5 kg

Seitentisch:

900 g

Technische Spezifikationen:

Anschluss:

EN417, geeignet für ULPG
Butan-Propan-Gemisch

Betriebsdruckbereich:

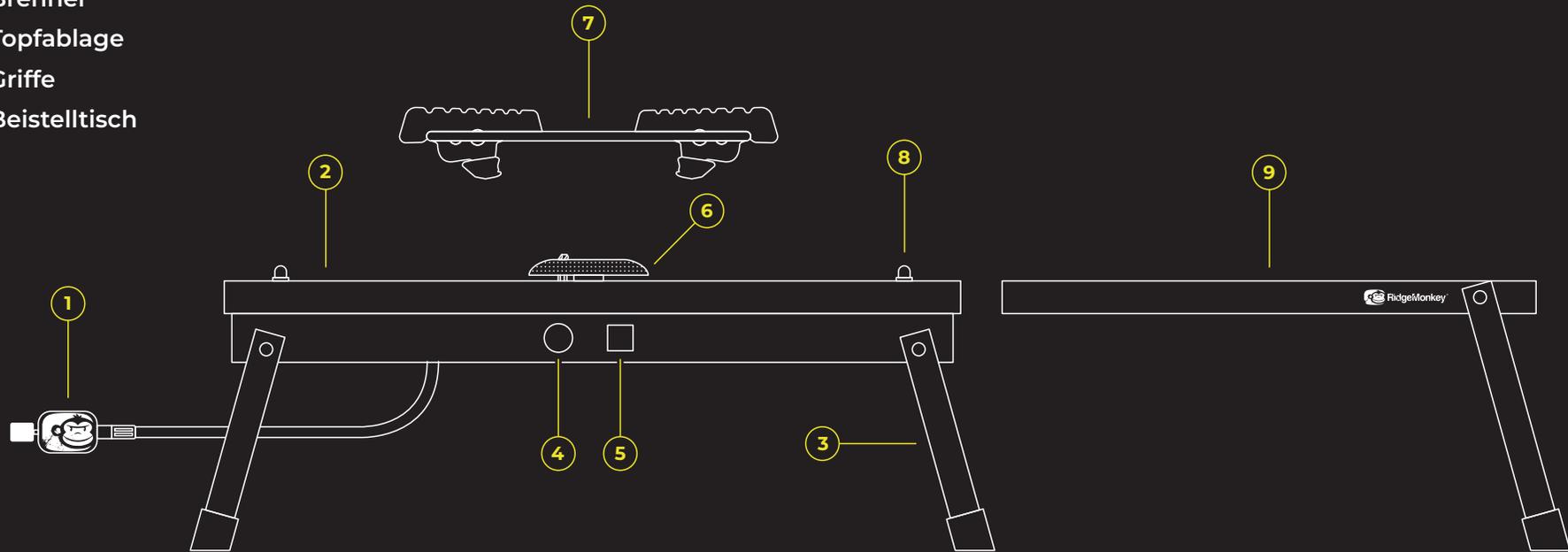
0,5–5 bar

Nennwärmeleistung:

8,2 kW (netto), 8,8 kW (brutto),
597 g/h

IDENTIFIKATION DER BAUTEILE

1. Anschluss für die Gasflasche und Haupt-Gasregelventil
2. Grilla CookStation-Gestell
3. Verstellbare Standbeine
4. Fein-Gasregelventil
5. Piezo-Zündung
6. Brenner
7. Topfablage
8. Griffe
9. Beistelltisch

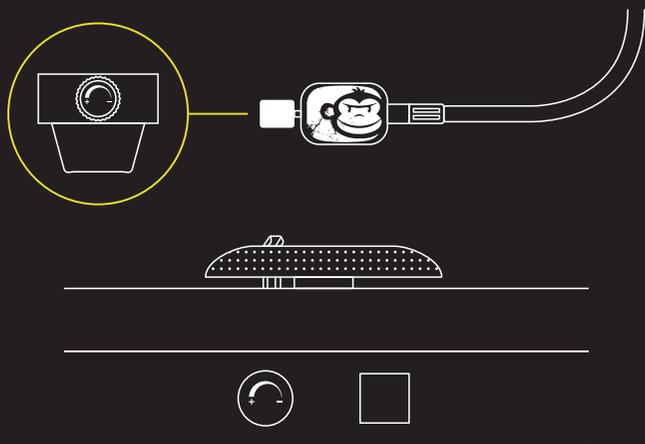


Hinweis: Aufgrund fortlaufender Weiterentwicklungen können die mitgelieferten Zubehörteile abweichen.

INSTRUKCJE

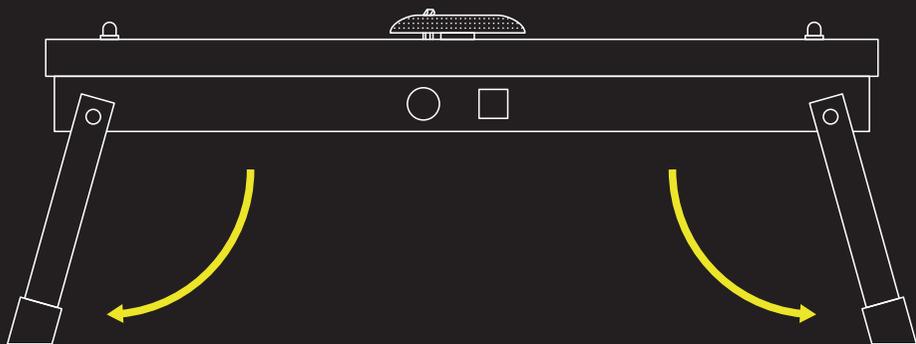
1:

Stellen Sie sicher, dass alle Gasregelventile auf AUS stehen, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Nicht zu fest anziehen.



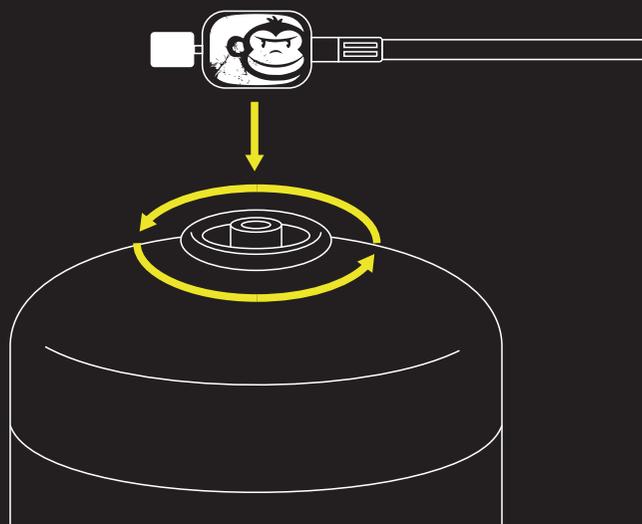
2:

Klappen Sie die Standbeine der Grilla CookStation aus und stellen Sie sicher, dass sie einrasten. Achten Sie auf einen sicheren und stabilen Stand.

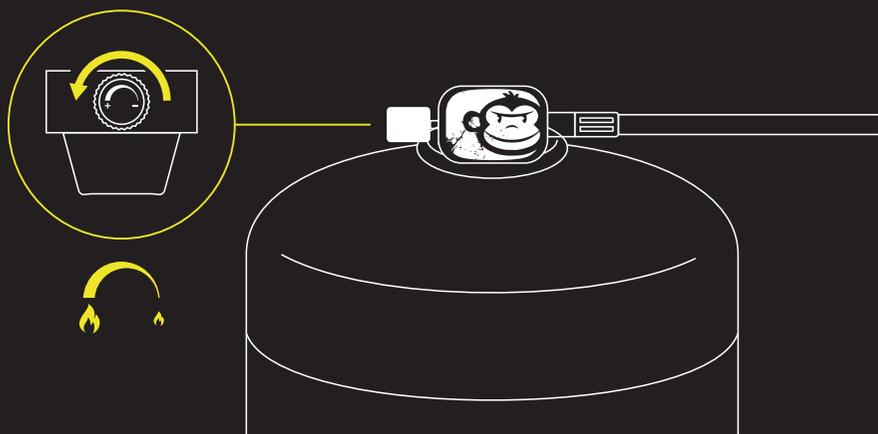


INSTRUKCJE

- 3:** Schließen Sie eine Schraubkartusche an, die den EN417-Sicherheitsnormen entspricht. Nicht zu fest anziehen. Prüfen Sie auf Gaslecks.



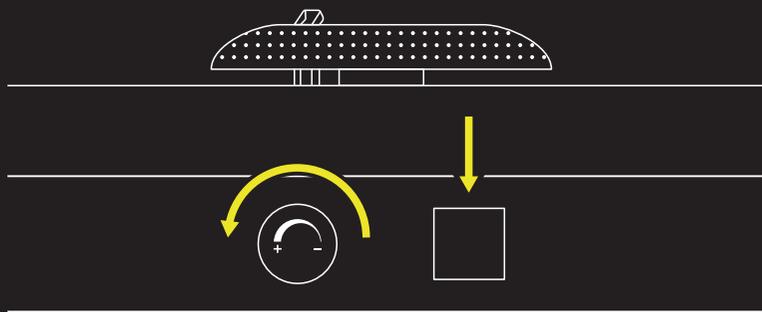
- 4:** Öffnen Sie das Haupt-Gasregelventil am Anschluss der Gasflasche vollständig gegen den Uhrzeigersinn. Prüfen Sie auf Gaslecks.



INSTRUKCJE

5:

Drehen Sie das Fein-Gasregelventil vollständig gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie den Zündknopf, um den Brenner zu entzünden.



6:

Regulieren Sie die Flammenintensität mit dem Fein-Gasregelventil: gegen den Uhrzeigersinn zum Erhöhen, im Uhrzeigersinn zum Verringern.



Zum Verstauen folgen Sie den obigen Schritten in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass alle Flammen vollständig erloschen sind und die Grilla CookStation ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Gasflasche abnehmen oder das Gerät berühren.



REINIGUNG, WARTUNG & LAGERUNG

Vor der ersten Nutzung mit einem sauberen Tuch oder Schwamm abwischen, der in heißem Seifenwasser angefeuchtet wurde.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Grilla CookStation vor der Lagerung sauber und vollständig trocken ist.

VORSICHTSMABNAHMEN

- Stellen Sie sicher, dass alle O-Ring-Dichtungen korrekt positioniert und in gutem Zustand sind, bevor Sie das Gerät verwenden. Ersetzen Sie abgenutzte Dichtungen sofort – Ersatzteile sind direkt beim RidgeMonkey-Kundendienst erhältlich.
- Platzieren Sie niemals brennbare Gegenstände auf oder in der Nähe der Grilla CookStation während des Betriebs. Halten Sie stets mindestens einen Meter Abstand zu brennbaren Objekten oder Materialien.
- Verwenden Sie die Grilla CookStation ausschließlich zum Kochen. Verwenden Sie sie niemals für andere, nicht vorgesehene Zwecke.
- Berühren Sie das Gehäuse der Grilla CookStation niemals während des Betriebs. Stellen Sie sicher, dass alle Flammen erloschen sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen oder verstauen.
- Falls es zu einem Unfall kommt, der eine Verbrennung oder andere Verletzungen zur Folge hat, suchen Sie umgehend medizinische Hilfe.

NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH: Verwenden Sie die Grilla CookStation niemals in einem nicht belüfteten Bereich, da bei allen gasbetriebenen Geräten die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung besteht. Verwenden Sie die Grilla CookStation niemals in einem geschlossenen Raum. Sorgen Sie stets für eine ausreichende Belüftung.

AUF GASLECKS PRÜFEN: Überprüfen Sie die Grilla CookStation vor jeder Nutzung auf Gaslecks. Wenn ein Leck erkennbar ist, ist die Grilla CookStation keinesfalls zu benutzen! In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte umgehend an den RidgeMonkey-Kundendienst, um weitere Unterstützung zu erhalten.

WICHTIGER HINWEIS:

Lesen und verstehen Sie dieses Handbuch und seine Anweisungen, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Andernfalls kann es zu schweren Verletzungen kommen.

Bewahren Sie alle Produktinformationen und Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Benutzer des Produkts weiter. Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der mitgelieferten Anleitung entstehen. In solchen Fällen erlischt jegliche Garantie oder Gewährleistung.

Sofern zutreffen, entspricht dieses Produkt den relevanten Harmonisierungsvorschriften des Vereinigten Königreichs und der EU. Bitte besuchen Sie ridgemonkey.co.uk/declaration-of-conformity, um die aktuellsten Konformitätserklärungsdateien für dieses Produkt anzuzeigen.

GARANTIE:

Für dieses Produkt gilt eine 24-monatige Garantie. Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter: ridgemonkey.co.uk/general/guarantee

KONTAKTIERE UNS:

Für Anfragen oder Kommentare zu unseren Produkten verwenden Sie bitte das Kontaktformular auf ridgemonkey.co.uk oder senden Sie eine E-Mail an info@ridgemonkey.co.uk und einer unserer erfahrenen Mitarbeiter wird so schnell wie möglich antworten.

Alternativ können Sie uns auch schreiben an:
[RidgeMonkey Group Ltd, PO Box 289, Widnes, England, WA8 2FP.](mailto:info@ridgemonkey.co.uk)

or

[S&G Trading NW Ltd Netherlands Branch, Postbus 60100,
1320 AC Almere, Holland.](mailto:info@ridgemonkey.co.uk)