



GRILLA COOKSTATION

SINGLE & DOUBLE HOB

INSTRUCTIES



GRILLA COOKSTATION

SINGLE HOB

Met één brander biedt deze hybride, tussen de Quad Connect Pro Stove en de Grilla BBQ, een draagbare, stevige, en eenvoudige oplossing voor comfortabel mobiel koken. Het opvouwbare ontwerp met laag profiel heeft een thermisch robuuste en eenvoudig te reinigen roestvrijstalen constructie, die netjes in een draagtas kan worden opgeborgen, zodat je de uitdagingen van buiten koken gemakkelijk de baas bent.

KENMERKEN:

- Eén gemakkelijk te ontsteken en volledig instelbare brander
- Snel en eenvoudig te gebruiken
- Volledig roestvrijstalen behuizing
- Twee neerklapbare rubberen handgrepen
- Verwijderbare roestvrijstalen zijtafel
- Ruimtebesparend opvouwmecanisme
- Rubberen voetjes op de poten en panhouder
- Beschermende draagtas met vak voor panhouder inbegrepen



GRILLA COOKSTATION

DOUBLE HOB

Met twee branders biedt deze hybride, tussen de Quad Connect Pro Stove en de Grilla BBQ, een draagbare, stevige en eenvoudige oplossing voor comfortabel mobiel koken. Het opvouwbare ontwerp met laag profiel heeft een thermisch robuuste en eenvoudig te reinigen roestvrijstalen constructie, die netjes in een draagtas kan worden opgeborgen, zodat je de uitdagingen van buiten koken gemakkelijk de baas bent.

KENMERKEN:

- Dubbele branders die gemakkelijk zijn te ontsteken en onafhankelijk van elkaar instelbaar zijn
- Snel en eenvoudig te gebruiken
- Volledig roestvrijstalen behuizing
- Twee neerklapbare rubberen handgrepen
- Verwijderbare roestvrijstalen zijtafel
- Ruimtebesparend opvouwmecanisme
- Rubberen voetjes op de poten en panhouder
- Beschermende draagtas met vak voor panhouder inbegrepen



De simpele en directe interface heeft een eenvoudige ontstekings- en gasregelknop, waarmee je de grootte van de vlam (en dus de temperatuur) die je nodig hebt voor nauwkeurig koken exact naar wens kunt aanpassen. Een met een pre-heat pipe omwikkelde brander zorgt ervoor dat het apparaat, vooral bij lage temperaturen, efficiënt presteert door de gasverdamping te optimaliseren. In combinatie met de EcoPower USB Heated Gas Canister Cover (apart verkrijgbaar) wordt het gas langzaam opgewarmd om een optimale brandstofefficiëntie te bieden, waardoor het maximale uit elke laatste druppel wordt gehaald - zelfs in de koudste omstandigheden. Ideaal voor gebruik op een tafelblad, werkbank of plank. De rubberen voetjes op de opvouwbare poten helpen het apparaat stevig op zijn plaats te blijven en kwetsbare oppervlakken te beschermen. Een pan ondersteuning met rubberen rand zorgt ervoor dat je kookgerei te allen tijde veilig in de optimale positie blijft, in een eenvoudig te reinigen, verzonken lekbak. Dubbele rubberen handgrepen aan de zijkanten zorgen ervoor dat het apparaat gemakkelijk kan worden verplaatst tijdens gebruik, terwijl hij ook kan worden uitgeschoven of netjes kan worden opgeborgen wanneer deze niet in gebruik is. Een zijtafeltje kan eenvoudig aan beide uiteinden van het CookStation worden geschoven, afhankelijk van jouw voorkeur en ruimtevereisten, en biedt hiermee een robuust, uitgebreid vlak en schoon oppervlak voor opslag of voedselbereiding.



SINGLE HOB

Grilla CookStation:

Opgevouwen:

350 mm x 250 mm x 65 mm

Staand (met panhouder):

350 mm x 250 mm x 200 mm

Zijtafel:

Ingeklapt:

380 mm x 250 mm x 30 mm

Staand:

380 mm x 250 mm x 160 mm

Gewicht:

Grilla CookStation Single Hob:

2 kg

Zijtafel:

900 gram

Technische specificaties:

Connector:

EN417, voor gebruik met ULPG
butaan-propaanmengsel

Bedrijfsdrukbereik:

0,5-5 bar

Nominale warmte-invoer:

8,2 kW (netto) 8,8 kW (bruto) 597
g/u

DOUBLE HOB

Grilla CookStation:

Ingeklapt:

635 mm x 250 mm x 65 mm

Staand (met panhouder):

635 mm x 250 mm x 200 mm

Zijtafel:

Ingeklapt:

380 mm x 250 mm x 30 mm

Staand:

380 mm x 250 mm x 160 mm

Gewicht:

Grilla CookStation Double Hob:

3,5 kg

Zijtafel:

900g

Technische specificaties:

Connector:

EN417, voor gebruik met ULPG
butaan propaan mengsel

Bedrijfsdrukbereik:

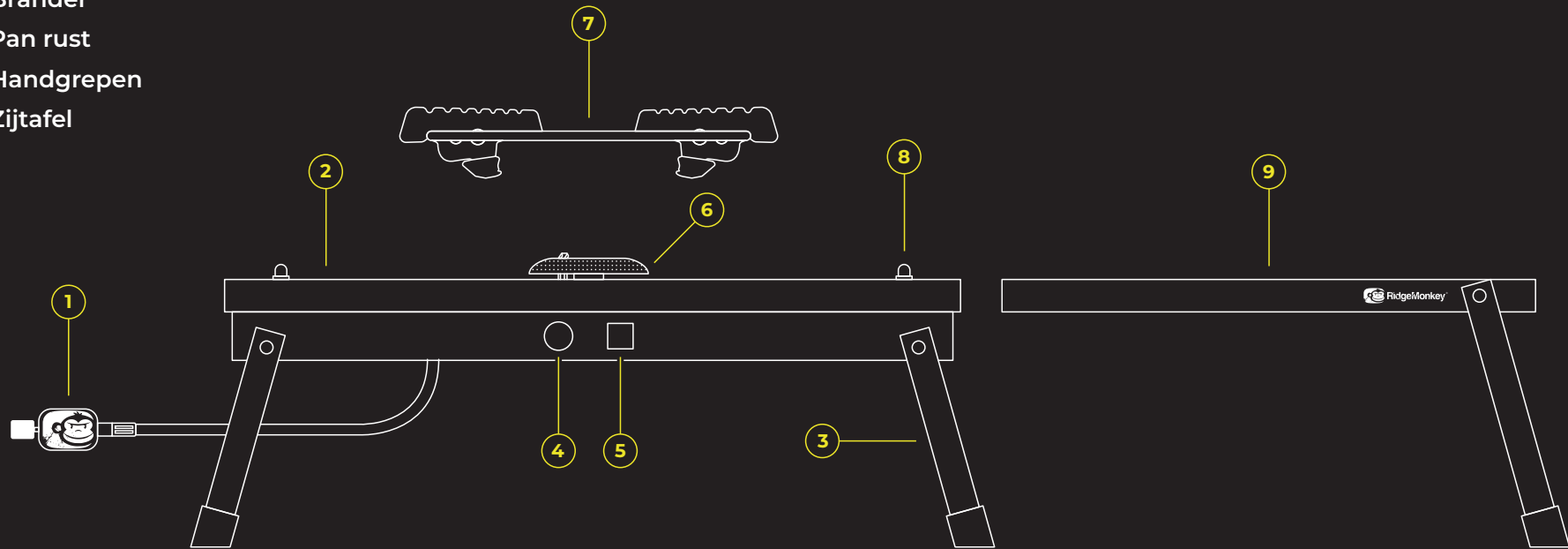
0,5-5 bar

Nominale warmte-invoer:

8,2 kW (netto) 8,8 kW (bruto) 597
g/u

IDENTIFICATIE VAN ONDERDELEN

1. Gasflesfitting en hoofdgasregelklep
2. Grilla CookStation montage
3. Verstelbare poten
4. Gasregelklep voor fijn afstelling
5. Piëzo ontsteking
6. Brander
7. Pan rust
8. Handgrepen
9. Zijtafel

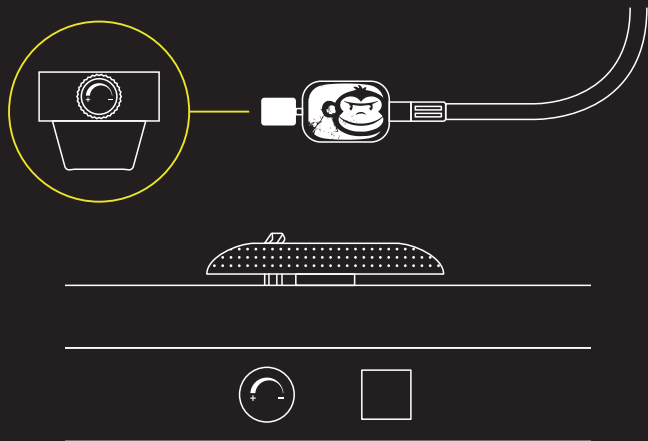


NB: vanwege de constante ontwikkeling kunnen bijgeleverde accessoires verschillen

INSTRUCTIES

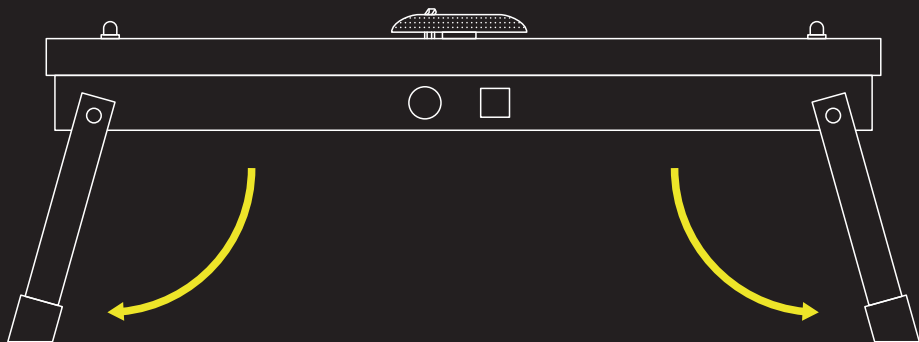
1:

Zorg ervoor dat alle gasregelkleppen op UIT staan door ze met de klok mee te draaien. Draai ze niet te vast.



2:

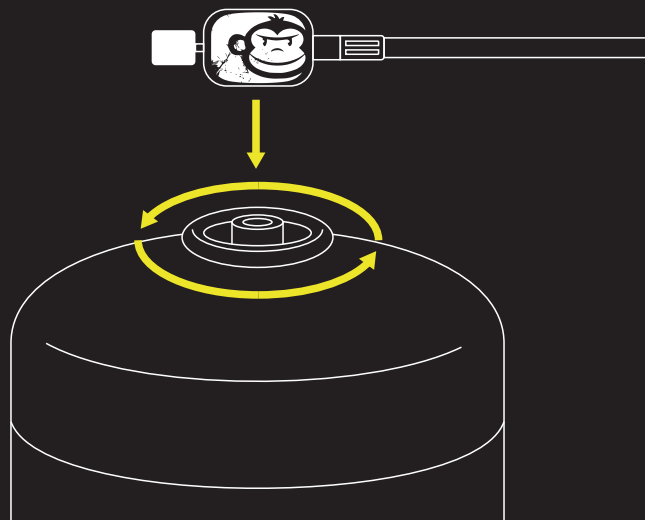
Klap de poten van de Grilla CookStation uit en zorg ervoor dat ze vastklikken. Zorg voor een veilige en stabiele basis.



INSTRUCTIES

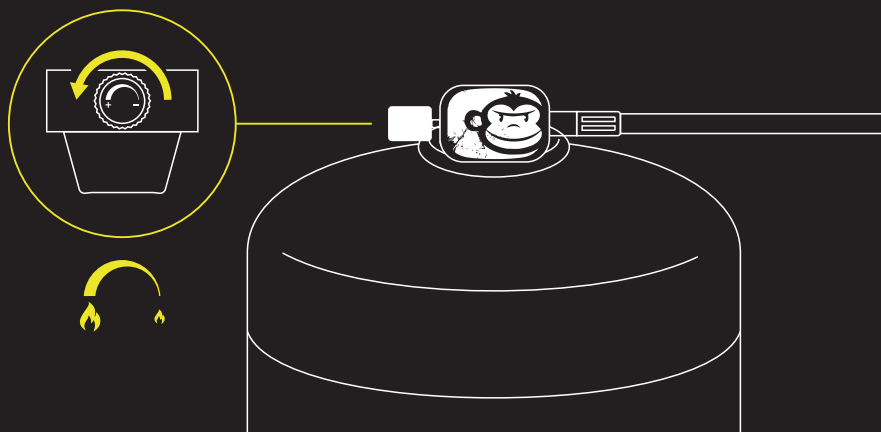
3:

Sluit een schroefgasfles aan, die voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van EN417. Draai deze niet te vast. Controleer op lekken.



4:

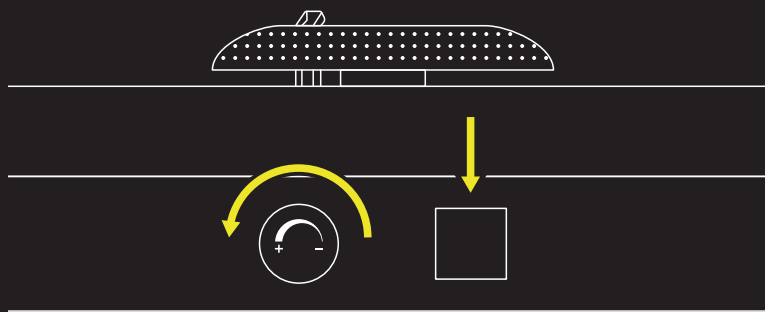
Open de hoofdgasregelklep op de gasflesfitting volledig tegen de klok in. Controleer op lekken.



INSTRUCTIES

5:

Draai de gasregelklep voor fijne afstelling volledig tegen de klok in en druk op de ontstekingsknop om de brander aan te steken.



6:

Gebruik de fijne gasregelklep op de brander om de output te regelen: draai tegen de klok in om te verhogen en met de klok mee om te verlagen.



Opbergen is een omkering van de bovenstaande instructies. Zorg ervoor dat alle vlammen volledig zijn gedoofd en dat de Grilla CookStation voldoende is afgekoeld voordat u de gasfles loskoppelt of de brander aanraakt.



REINIGINGS-, ONDERHOUDS- EN OPSLAGRICHTLIJNEN

Afvegen met een schone doek of spons, die is bevochtigd met warm water en zeep voor het eerste gebruik.

Zorg ervoor dat uw Grilla CookStation schoon en volledig droog is voordat u deze weer opbergt.

LET OP

- Zorg ervoor dat alle O-ring afdichtingspakkingen goed gepositioneerd zijn en in goede staat zijn voor elk gebruik. Vervang alle versleten pakkingen onmiddellijk: reserveonderdelen zijn rechtstreeks verkrijgbaar bij RidgeMonkey Customer Services.
- Plaats nooit ontvlambare voorwerpen op of in de buurt van de Grilla CookStation wanneer deze in gebruik is. Houd altijd een minimale afstand van ten minste één meter aan tussen de Grilla CookStation en alle omringende ontvlambare voorwerpen of materialen wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik de Grilla CookStation alleen voor het beoogde doel van koken. Gebruik de Grilla CookStation nooit voor onbedoelde doeleinden.
- Raak de behuizing van de Grilla CookStation nooit aan tijdens gebruik. Zorg er altijd voor dat alle vlammen zijn gedoofd en alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld voordat u de Grilla CookStation probeert te verplaatsen of in te pakken.
- Als er een ongeluk gebeurt en dit resulteert in een brandwond of ander letsel, zoek dan onmiddellijk medische hulp

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITEN: Gebruik de Grilla CookStation nooit in een ongeventileerde ruimte, er is een risico op koolmonoxidevergiftiging met gasgestookte apparaten. Gebruik de Grilla CookStation nooit in een afgesloten ruimte. Zorg altijd voor voldoende ventilatie.

CONTROLEER OP LEKKAGES: Controleer voor elk gebruik van de Grilla CookStation op gaslekken. Als er een lek zichtbaar is, **GEBRUIK** de Grilla CookStation **DAN NIET** – neem onmiddellijk contact op met RidgeMonkey Customer Services voor verdere assistentie.

BELANGRIJKE MEDEDELING:

Lees en begrijp deze handleiding en de instructies voordat je dit product gebruikt. Als je dit niet doet, kan dit leiden tot ernstig letsel.

Bewaar alle productinformatie en instructies voor toekomstig gebruik en geef ze door aan volgende gebruikers van het product. De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevallen van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door onjuiste behandeling of niet-naleving van de meegeleverde instructies. In dergelijke gevallen vervalt elke garantie of garantie.

Waar van toepassing is dit product in overeenstemming met de relevante Britse en EU harmonisatiewetgeving.

Ga naar ridgemonkey.co.uk/declaration-of-conformity om de meest recente conformiteitsverklaring(en) voor dit product te bekijken.

GARANTIE:

Dit product wordt gedekt met een garantie van 24 maanden.

Ga voor informatie over onze garantie naar:

ridgemonkey.co.uk/general/guarantee

NEEM CONTACT MET ONS OP:

Voor vragen of opmerkingen over onze producten kun je het contactformulier op ridgemonkey.co.uk gebruiken of een e-mail sturen naar info@ridgemonkey.co.uk en een van onze ervaren teams zal zo snel mogelijk reageren.

Schriftelijk kan ook, naar:

RidgeMonkey Group Ltd, PO Box 289, Widnes, England, WA8 2FP.

or

**S&G Trading NW Ltd Netherlands Branch, Postbus 60100,
1320 AC Almere, Holland.**