

- No inclinarse sobre la barbacoa al encender la llama.
- Cierre la válvula de la bombona de gas después de cada uso (gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj). Además, cerrar las válvulas reguladoras (gire las asas en la dirección de las agujas del reloj al máximo)
- Nunca deje desatendida la parrilla caliente. Si la llama se apaga, vuelva a encenderla inmediatamente o cortar la llegada de la botella de gas.
- Al conectar el cilindro de gas, asegúrese de que no hay fuentes de ignición dentro de los 5 metros. Tener mucho cuidado de no encender una flama, no fume y no encienda aparatos eléctricos (electrodomésticos, luces, etc.) una ráfaga es posible.
- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las conexiones de gas, esta selladas e intactas.
- Si es necesario, asegúrese de reemplazar la tubería con el fin de satisfacer las exigencias nacionales. (Siempre utilice bridas para sujetar la manguera al regulador y barbacoa). Si las conexiones de gas son porosas y defectuosas, la barbacoa no debe ser utilizada. Esto se aplica, por ejemplo, tuberías o accesorios que pueden ser bloqueados, esto puede llevar a un alto riesgo de herida peligrosa.



El gas es más pesado que el oxígeno. Así que el gas permanece en el suelo y desplaza el oxígeno en altura.

Puede ocasionar:

- Asfixia resultante de una falta de oxígeno, si la concentración de gas es importante.

No utilice la parrilla hasta que no se haya montado y unido todas las partes y apretado con seguridad.

Nunca deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente mantener a los niños y mascotas lejos de la parrilla todo el tiempo.

No mueva la barbacoa cuando está en uso.

Nunca cubra completamente toda la zona de cocción.

Nunca bloquee la apertura de la ventilación del compartimento cilíndrico.

No utilice herramientas eléctricas para ensamblar el producto.

No apriete demasiado los tornillos o pernos.

No se siente ni se pare sobre el producto.

No utilice este producto si faltan piezas, si están dañadas o son falsas.

El uso de estropajos, abrasivos o productos químicos de limpieza.

## Assemblage

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de ensamblar y usar el equipo.

Precaución: Si bien se han hecho todos los esfuerzos para eliminar todos los bordes afilados, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar cualquier accidente.

Por favor, use guantes de protección al montar el producto.

Montar la barbacoa implica una amplia gama de componentes; es recomendable ser más de una persona para montar el producto.

Cuando esté listo para empezar, asegúrese de que tiene las herramientas adecuadas, un montón de espacio y un lugar seco y limpio.

Para evitar la pérdida de cualquier componente tan pequeño como sea, ensamblar el producto en un gran espacio que no contenga grietas o aberturas.

Para evitar daños en el piso o la alfombra durante el montaje, montar el producto en una superficie resistente.

Compruebe el paquete para asegurarse de que tiene todas las piezas y el juego de piezas.

Por favor, consulte tantas veces como sea necesario la lista de piezas y las instrucciones de montaje.

Durante el montaje, los niños deben estar alejados lo más posible del producto para evitar el riesgo de lesiones.

Asegúrese que todo el plástico protector se ha retirado antes del montaje.

Siga todos los pasos con el fin de montar correctamente el producto.

No fuerce el ensamblaje de partes para evitar lesiones personales o dañar el producto.

En su caso, apretar las conexiones de ferretería a la mano, una vez apretadas todas las piezas, volver atrás y apriete completamente todo el equipo.

Asegúrese que el producto está ensamblado como se muestra antes de su uso.

## Número de personas necesarias para el ensamblaje

Dos personas para montar y transportar.

## Tiempo de montaje



40 minutos

## Herramientas necesarias



No proporcionado



No proporcionado



No proporcionado

# Conectar y desconectar el cilindro de gas

## Objetos y herramientas necesarias

- Un cilindro de gas - Una botella de GLP de serie con una dosis de 5 a 13 kg (propano o butano). Este gas está disponible en tiendas de bricolaje o de un proveedor de gas. Las siguientes piezas no están incluidas en el producto. Que dependerá de la normalización de su país, por lo que tendrá propias referencias.
- Tubo de gas - aprobado "CE" de longitud suficiente, lo que permite la instalación sin pliegues (la longitud no debe exceder de 1,5 m). El tubo debe ser visible en toda su longitud para la inspección después de la instalación.
- Regulador - preestablecido y aprobado CE, el regulador de presión reduce la presión del cilindro de gas en la salida. Este producto puede estar disponible en su distribuidor local.



Gas, líquido o no, es altamente inflamable y explosivo.

Puede ocasionar:

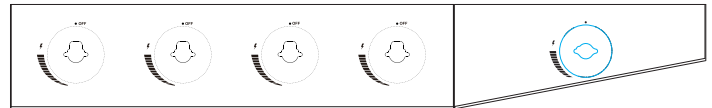
- lesiones personales graves o daños a su propiedad si el gas se escapa en un ambiente no controlado.

Medidas de seguridad:

- Cuando se conecta el cilindro de gas, asegúrese que no hay chispas dentro de los 5 metros.
- Tenga especial cuidado de no encender las llamas, no fume y no encienda aparatos eléctricos (electrodomésticos, luces, campanas), etc. Hay riesgo de explosión.
- Si es necesario, asegúrese de colocar la tubería que respete las exigencias nacionales.
- Asegúrese de que el tubo flexible está conectado, por lo que no existen fugas o giros sin clases.
- No bloquee las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro.

## Elementos operativos:

Posición	Descripción	Función
G1	Regulador	Reduce la presión del gas
G2	Palanca de operación / Válvula del cilindro	Separada segura y sencilla con 2 ajustes: girar a 9:00 o girar en el sentido de las agujas del reloj hasta el final: Cierre el gas y conectar / desconectar el cilindro de gas. Girar a 12:00 o girar en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el final: gas abierto.
G3	Botón de liberación	Desconecta la válvula del regulador de la bombona de gas
G4	Botella de gas con la válvula / válvula	Contenedor de gas / combustible
G5	Tubo de gas con una abrazadera de la manguera	Conduce el cilindro de gas al quemador



## Peligro

- Para uso exclusivamente exterior.
- Lea las instrucciones antes de usar este dispositivo.
- Algunas piezas pueden estar muy calientes, mantén a los niños alejados.

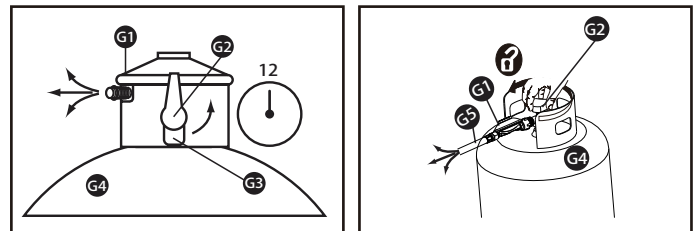
## Instrucciones de encendido:

1. Abra la tapa.
2. Asegúrese que las perillas están en posición "● OFF".
3. Enchufe el regulador al tanque, después abra la perilla.
4. Presione y gire la perilla de encendido contra las manillas de un reloj en posición ¼ hasta escuchar un clic y que el quemador se encienda.
5. Ajuste la flama entre MAX y MIN de la perilla.
6. Si el quemador no se enciende en un lapso de 5 segundos regresa la perilla a la posición "● OFF". Espera 5 minutos para que el gas de disipe y repite el proceso de encendido.
7. Desconecte el regulador del tanque cuando el producto no esté en uso durante un largo tiempo.

## Peligro

La cubierta debe estar abierta cuando el quemador esta encendido o caliente.

Carga máxima para la bandeja lateral: 6.8 KG / 15 LB

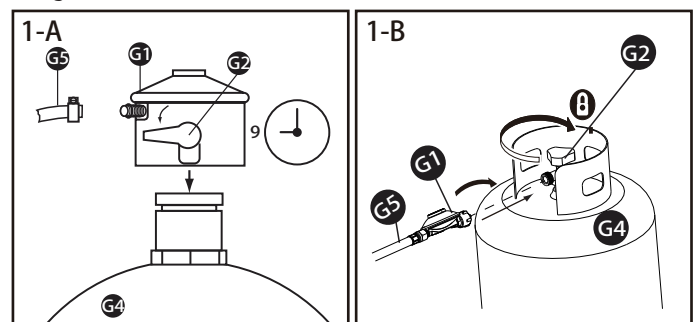


Función:

- Si la válvula del cilindro (ajuste de G2 a 12 horas, o gire en la dirección opuesta de la mano de un reloj hasta el final) y se abre la palanca de control, el flujo de gas a través del tubo G5 y gas a través del dispositivo de ajuste (bajo el panel frontal) en el quemador.
- Coloque la válvula a 1/4 para cada palanca de control, una chispa se emite desde el electrodo de quemador que enciende el gas. La salida de calor se puede ajustar por la izquierda, centro y derecha girando la perilla de control de 1/4 a 1/2.

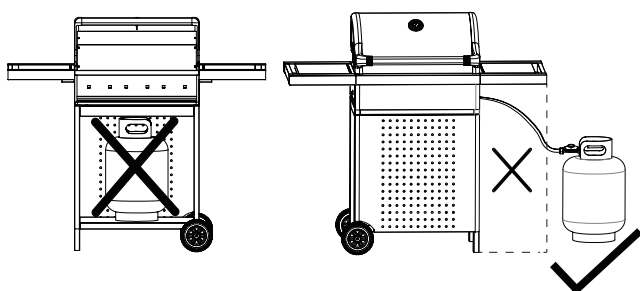
Nota

- Si la parrilla no está en uso durante periodos prolongados, apagar la abertura del cilindro de gas y almacenarlo adecuadamente. Desconecte el regulador del cilindro de gas. El cilindro de gas se almacena al aire libre.
- Ponga una tuerca opaca sobre la botella de gas para asegurar correctamente cerrado y que no haya fugas. Y con un tapón de seguridad adicional.



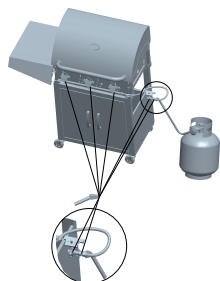
# Conectar y desconectar el cilindro de gas

1. Seleccionar una posición válida para posicionar la barbacoa.  
Asegúrese:
  - Que no hay, y no habrá ningún material inflamable o similares cerca. Mantenga una distancia de cualquier material o sustancias: 2 metros delante / detrás y 1 metro a los laterales; la distancia de los materiales inflamables o inflamables - mínimo de 6-7 metros.
2. La posición del cilindro de gas G4 cerca de la barbacoa. Nunca coloque la botella de gas en el lado o en el estante inferior. G5 tubo de gas no debe ser doblado o pinchado.



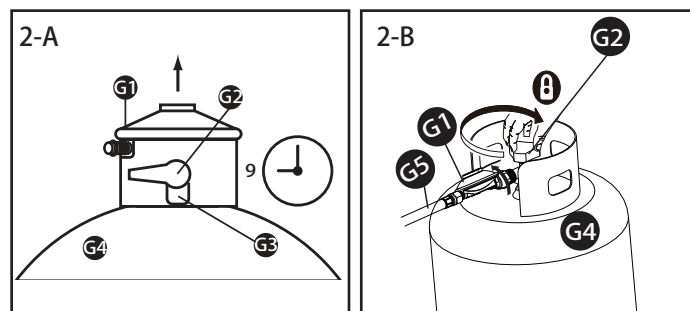
3. Asegúrese de que la botella de gas y el regulador G4 G1 está en buenas condiciones. Además, verifique que el sello de la válvula está intacto. No utilice otros sellos.
4. Girar el regulador de G2 a la posición de las 9 en punto y presione la válvula de regulación de G1 en el cilindro de gas G4 hasta que oiga un clic.
5. Asegúrese de que todo esté bien conectado tirando del regulador de G1 hacia arriba. El regulador no debe desconectarse de la válvula del cilindro de gas.
6. Compruebe la conexión entre el G1 regulador y la válvula del tubo de gas G5 para asegurarse de que todo es seguro.
7. Abra la botella girando la perilla de G2 en la posición de las 12 en punto. Utilice un detector de fugas estándar para asegurarse de que todas las conexiones estén apretadas. Un error aquí puede dar lugar a un incendio. Tenga en cuenta las instrucciones para el indicador de fugas. Nunca comprobar si hay fugas si hay una llama. Escuchar si hay una fuga no es un buen método de detección.

Confirman que todas las perillas de la parrilla están cerradas, posición “.”. Abra la válvula de apertura del cilindro de gas. Asegúrese de que no hay fugas poniendo una solución de jabón en todas las uniones que llevan el gas, incluyendo todas las válvulas de conexión, conexiones de manguera y conexiones del regulador. **NUNCA USE UNA LLAMA PARA LA PRUEBA DE FUGAS.** Si se forman burbujas en el exterior de los tubos y las juntas del tanque es que hay una fuga. Si la conexión no está sellada, cerrar inmediatamente la válvula del cilindro (G2 gire la perilla a la posición de las 9 en punto) y apriete la conexión o sustituya la pieza con la fuga. Repita la prueba de fugas a menudo, y cada vez que la botella de gas sea reparada o llenada.



El cierre de la botella de gas (Fig. 2-A, 2-B)

1. Cierre la válvula del cilindro (G2 girar el mando operativo a la posición de las 9 en punto)
2. Pulse el botón y tire del regulador de G1 G3 hacia arriba. O gire la perilla a la izquierda de la pieza G1 para cerrar la válvula.
3. Guarde el regulador de G1 con la tubería de gas a la barbacoa. Asegúrese de que el tubo no está doblado o retorcido de ninguna manera.
4. Guarde el cilindro de gas correctamente:
  - Cierre el cilindro de gas con una tuerca opaca para asegurarse que no haya fugas. Y con un tapón de seguridad adicional.
  - No guarde el cilindro de gas en sótanos o cerca de escaleras, pasillos o cerca de los pasos de peatones y coches entre los edificios. Siempre guarde la botella al aire libre.
  - Siempre guarde la botella de gas de pie en posición vertical, ¡incluso si está vacía!



# Operación

## **CUIDADO**

Antes de continuar, asegúrese de que ha montado el producto de acuerdo a las instrucciones.

Use la parrilla al menos a 1 metro de cualquier muro o pared.

Nunca use la parrilla de gas en una línea ferroviaria edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado.

Nunca bloquee el espacio de flujo de ventilación alrededor de la parrilla.

## **Antes del encendido**

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir la botella de gas. Si hay evidencia de corte, desgaste o abrasión, debe reemplazarla inmediatamente. Asegúrese de que no haya fugas antes de su uso. No utilice la barbacoa si un olor a gas está presente.

## **Preparación antes de cocinar**

Como medida de prevención de los alimentos y la conservación del grill, por favor cubrir los alimentos con una delgada capa de aceite para que no se peguen y sean fáciles de manejar. (Nota: cuando se cocina por primera vez, el color exterior puede cambiar un poco, esto es normal y de esperarse.)

## **Encendido de barbacoa:**

1. Lea las instrucciones antes de usar el dispositivo
2. Abra la tapa
3. Asegúrese de que los mandos estén en la posición "●".
4. Conectar el regulador al cilindro, luego girar.
5. Presione y gire la palanca de control en la dirección opuesta de las manecillas de un reloj aproximadamente 1/4 de vuelta hasta oír un ruido seco y el quemador está encendido.
6. Ajuste la llama de la zona 1/4 a 1/2.
7. Si no se enciende en 5 segundos, gire la palanca de control a "●". Espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe, después, repita el proceso de encendido.
8. Cierre la apertura del gas de la bombona de gas después de su uso.

## **Cambiar el lado del quemador:**

Repita el paso 2, pero el uso de la perilla de control del quemador que desea encender.

## **Encendido con fósforo**

Si el quemador no se enciende después de un tiempo, probar el encendido manual mediante el siguiente procedimiento:

1. Abra la tapa de la parrilla
2. Asegurarse de que todas las perillas de los quemadores estén en la posición "●".
3. Girar suavemente la botella de gas o regulador si no lo está ya.
4. Pon un fósforo sobre el porta fósforo.
5. Deslizar un fósforo encendido a través de las parrillas de cocción.
6. Pulse el mando y gire el quemador en la posición media.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la "●", esperar 5 minutos para permitir que el gas se vaya y vuelva a intentarlo.
8. Cuando se enciende, gire la perilla de control de la llama a la potencia que desea.

Se recomienda utilizar una sartén con un tamaño de 180-260 mm para el quemador lateral.

## **Sesión final de la cocción**

Después del final de cada sesión de cocina, gire todas perillas de control de encendido de la barbacoa a "Max" durante 5 minutos. Esto va a quemar los residuos de comida que quedan, lo que hará la limpieza fácil. Asegúrese de que se abra el capó durante este proceso. Cuando haya terminado de utilizar la barbacoa, cierre todas las válvulas de control completamente en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado "●", a continuación, este la llegada de la botella de gas. Espere hasta que la barbacoa este lo suficientemente fría antes de cerrar el capó.

## **Consejos para una mejor cocción y ganar una esperanza de vida más larga para su barbacoa**

1. Use la bandeja superior de la cocina (estufa) para mantener su comida caliente, tostar pan o cocinar una deliciosa comida en bolsas de aluminio.
2. Usa el quemador lateral como una cocina normal con rango de ebullición o de fritura.
3. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga las parrillas limpias, use rebanadas delgadas de los alimentos y evitar la cocción a temperaturas muy altas.
4. Coloque cuidadosamente los alimentos como el pescado y verduras en papel de aluminio y no cocine directamente sobre ella ni lo coloque en la bandeja superior de la cocina (estufa).
5. Para evitar la pérdida de jugos naturales, utilice un cepillo largo o espátulas en lugar de tenedores y de vuelta a los alimentos una vez durante la cocción.
6. Cuando cocine directamente, ajuste sus quemadores a diferentes niveles, para que pueda cocinar platos diferentes a temperaturas diferentes de forma simultánea.
7. Ponga un poco de agua en su parrilla para evitar salpicaduras y hacer un jugo de carne. Antes de comenzar con la barbacoa, retire las parrillas de cocción. Llenar hasta la mitad con agua. Vuelva a colocar las parrillas de cocción y ponga comida sobre la cazuela que ha puesto en primer lugar.
8. Rostizar, cesta de la parrilla, rostizador vertical y otros accesorios pueden mejorar su experiencia, reducir el tiempo de cocción y ayudar a limpiar.
9. Limpiar las parrillas de cocción y los bastidores después de cada uso con un producto específico para sus parrillas para barbacoa. Use guantes de protección y retire con cuidado la acumulación de alimentos debido a que las rejillas están calientes.
10. Después de cada uso, permita que la parrilla se enfríe. Después, proteger y limpiar las rejillas de cocción, escurrir la grasa de la sartén, limpie el exterior de la zona con un producto de cocina que limpia y protege las superficies de la parrilla con una manta algún tipo de protección que protegerá su barbacoa /



# Limpieza y Mantenimiento

Limpiar la barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos de almacenamiento.

Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes son suficientemente fríos antes de limpiarlo.

Nunca intente apagar la barbacoa con agua cuando su superficie está caliente.

Nunca toque las partes calientes con la mano sin guantes.

Con el fin de extender la vida útil manteniéndola en buenas condiciones, se recomienda que cubra completamente el producto cuando se deja fuera, especialmente durante los períodos de invierno.

## 1. Rejilla de cocción

Limpiar con agua y jabón. Para eliminar cualquier residuo de comida, use un limpiador suave crema limpiadora y no un limpiador abrasivo. Enjuague y seque completamente.

## 2. Mantenimiento del quemador

En el uso normal, quemar por completo los residuos después de la cocción mantendrá el quemador limpio. El quemador debe ser retirado y limpiado cada año, o en cualquier momento si usted ve que se forma una acumulación, asegúrese de que no hay bloqueos de residuos (basuras, insectos u otros) ya sea en el quemador o en los tubos. Use un limpiador de tuberías para limpiar cualquier obstrucción. Un cepillo de alambre se puede utilizar para eliminar la corrosión de la superficie de los quemadores.

Al poner los quemadores, tenga cuidado que todos los tubos del quemador se ajustan sobre las salidas de válvula.

## 3. El cuerpo de la parrilla

Evacuar regularmente el exceso de grasa del cuerpo de barbacoa con un plástico blando o un raspador de madera.

No es necesario eliminar toda la grasa del cuerpo de la barbacoa. Si es necesario limpiar completamente, use agua caliente jabonosa y una esponja o sólo una esponja de nylon. Retire las parrillas de cocción y los quemadores antes de limpiarlo. No sumerja los controladores de gas o controles de palancas de mando en el agua. Examine que el quemador todavía funciona después de haber reposicionado.

## 4. Verificación

Se recomienda una verificación anual de todo el equipo y bien apretar todas las piezas.

## 5. Almacenamiento

Guarde su barbacoa en un lugar seco y fresco. Cubrir los quemadores con papel de aluminio con el fin de impedir la llegada de insectos o escombros a los agujeros de los quemadores. Si la barbacoa se almacena en el interior, la botella de gas debe ser desconectado y dejarse afuera. La botella de gas siempre debe ser almacenada al aire libre en un lugar seco y bien ventilado y lejos de fuentes de calor o ignición. No permita que los niños jueguen cerca de la botella de gas.

Medidas de destrucción en conformidad con el medio ambiente

- Para tirar la barbacoa, desmontela por completo, para tenerla como al inicio. Reciclar las piezas de metal y plásticos.

Los electrodos de los quemadores pueden ser doblados o pueden bloquearse durante la limpieza.

Las posibles consecuencias son:

- El quemador no se enciende

Medidas de seguridad:


- Presta mucha atención al espacio a su alrededor cuando se limpia el quemador.



**¡PRECAUCIÓN!**  
**EL ELECTRODO DEL QUEMADOR SE**  
**PUEDE DOBLAR**

# Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	PREVENCION / REPARACION
El quemador no se enciende a pesar de la chispa	Los cables o los electrodos están cubiertos con restos de comida.	Limpiar los cables y / o electrodos con alcohol.
	Los electrodos y los quemadores están mojados	Seque con un paño
	Los electrodos están agrietados o rotos	Reemplace los electrodos
	Los cables están desconectados o rotos	Vuelva a conectar los cables o reemplazar el conjunto electrodo / cable.
	Los cables son demasiado cortos (hay chispas entre el encendedor y el electrodo)	Vuelva a colocar los cables y electrodos de ignición.
El quemador no se enciende ni con fósforo	No hay flujo de gas	Compruebe que la botella de gas no está vacía. Si este es el caso, reemplazar o llenar, pero dirígase al capítulo "caída repentina del flujo de gas o reducción de tamaño de la llama"
	La tuerca de unión y el regulador no está completamente conectados	Gire la tuerca de acoplamiento 1 ½ a 3/4, hasta llegar a un tope sólido. Apriete con las manos, no use herramientas.
	Hay una obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos de los quemadores, asegurese de que no están doblados o torcidos.
	Arañas o insectos en las tuberías	Limpiar las tuberías
	Puertos de los quemadores obstruidos o bloqueados	Limpiar los puertos del quemador
Gas baja de repente o llama reduce repentinamente	Ya no hay gas	Reemplazar o llenar el cilindro de gas.
	Exceso de flujo, puede que el modo seguridad se haya activado.	Gire las perillas de control a la posición OFF "●", espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, reiniciar la función de seguridad girando el mando de control OFF "●" y la válvula del cilindro de gas en "abierto / cerrado" y desconecte el regulador. Gire la perilla de control a "ALTO", y espere un minuto. A continuación, gire la perilla de control a la posición OFF "●" y vuelva a conectar el regulador y compruebe las conexiones en busca de fugas. Gire suavemente el válvula del cilindro de gas "abierto / cerrado", espere 30 segundos y vuelva a encender la parrilla con las instrucciones encendidos.
Llama irregular, la llama no llena completamente el quemador	Los orificios del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpiar los puertos del quemador.
La llama es de color amarillo o naranja	El quemador puede tener residuos de aceites de la fabricación	Encender la barbacoa y quemar los residuos durante 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telarañas o insectos pueden estar presentes en las tuberías	Limpiar la unidad
	Residuos de comida, grasa o sal en el quemador.	Limpieza de los quemadores
	La desalineación de la válvula y de la inyección de conducción	Asegúrese de que las mangueras están correctamente conectados a los inyectores.
La llama se extingue	Vientos o ráfagas	No utilice la parrilla con vientos fuertes
	Poco gas en el cilindro	Reemplazar o llenar el tanque de gas
	Válvula de desbordamiento de cerrada	Vuelva a abrir la barbacoa
Fuego de grasa persistente	Grasa esta atrapada por la acumulación de alimentos en todo el sistema del quemador	Gire la perilla de control a la posición OFF "●", gire la perilla del cilindro de gas "ABIERTO CERRADO". Deje la tapa abierta y dejar que el incendio se extinga. Una vez que la parrilla esté fría, retire y limpie las piezas.
Regreso de la flama (la llama va hacia las tuberías)	Los tubos del quemador están obstruidos	Limpie los quemadores y mangueras
La cubierta interior se desmorona	La tapa está hecha de acero inoxidable, no se pinta Grasa cocida se convirtió en ligera capa de carbón y se despega	Limpiar todo a fondo.

VENDITORE	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 0063-19	
Nome del prodotto	Barbecue Gaz Bingo 5		Referenza	1351_93466 / 1351_93468 (SRGG41329)
Numero di serie				
Numero PIN	0063CT7097		$\sum Q_n$	15.2 kW (1105 g/h)
Fornello principale $\sum Q_n$ :	11.7kW (850g/h)		Fornello laterale	3.5kW (255g/h)
Paese	Categoria	Misura dell'iniettore (Fornello principale)	Misura dell'iniettore (Fornello laterale)	Gas & Pressione
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.74 mm	0.79 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28- 30/37)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37mbar
<p><b>ATTENZIONE:</b> Per un uso esclusivamente esterno. Se è immagazzinato all'interno, bisogna scollegare e lasciare la bombola di gas all'esterno. Leggere il manuale d'istruzione prima di utilizzare l'apparecchio. Spazio minimo che deve essere libero intorno all'apparecchio: 100cm</p> <p><b>PERICOLO:</b> Dei componenti accessibili possono essere molto caldi. Bisogna tenere i bambini lontani.</p>				
FABBRICATO NELLA PRC				

# Prima di iniziare

## **ATTENZIONE**

- Leggere le istruzioni prima dell'uso. Eseguire i passaggi nell'ordine in cui sono indicati e prima di tutto controllare le misure di sicurezza.
- Il mancato rispetto delle istruzioni può danneggiare l'apparecchio o altri oggetti e anche far male alla persona.
- Queste istruzioni fanno parte del prodotto. Devono essere sempre risposte con l'apparecchio, e devono essere lette da tutti gli utilizzatori del prodotto.
- Nonostante sia portata la massima attenzione a eliminare tutti i bordi taglienti, ma bisogna in ogni caso fare attenzione per evitare ferite.
- Nel dubbio, consultare uno specialista qualificato prima dell'uso.
- **PORTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLA PRIMA ACCENSIONE.** Mantenere la testa e le mani al riparo e lontane dalla superficie di cottura del barbecue.
- Assicurarsi **SEMPRE** che il barbecue sia completamente raffreddato prima di coprirlo con un telone.
- Durante il montaggio, utilizzare unicamente i pezzi forniti nella confezione. Non modificare in nessun caso il barbecue o una delle sue parti. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.



**NON UTILIZZARE IN LUOGHI CHIUSI,  
USARE ESCLUSIVAMENTE  
ALL' APERTO**

## **DA FARE**

- Mantenere il prodotto pulito (seguire le istruzioni) – Per evitare grandi fiammate, che potrebbero provocare bruciature gravi o danneggiare la vostra proprietà, è di vitale importanza che l'apparecchio sia pulito prima dell'uso.
- Mantenere l'apparecchio in un luogo sicuro su una superficie piana, lontano da materiale infiammabile.
- Proteggere dall'umidità.
- Un adulto deve essere responsabile del barbecue. Non lasciare mai il barbecue caldo senza sorveglianza.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento, il circuito vuotato da residui di gas e raffreddato prima di postarlo. Coprire con un telone (non incluso) o riporlo al riparo dai cambiamenti meteorologici.

## **DA NON FARE**

- Non utilizzare in spazi chiusi, utilizzare solamente all'aperto.
- **ATTENZIONE! MAI RIPORRE** il barbecue al chiuso prima che sia completamente raffreddato e scollegato dall'arrivo del gas.
- Non installare il barbecue su superfici che possano essere danneggiate dal calore
- Questo apparecchio funziona a gas, non bisogna utilizzare qualsiasi altro tipo di combustibile come benzina, alcool o cubi accendi fuoco.

## **PRUDENZA!**

- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e degli animali, durante e dopo l'uso.
- Non tenere benzina o vapori/liquidi infiammabili nel barbecue
- Questo apparecchio diventa molto caldo durante l'uso – portare dei vestiti adatti durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili del barbecue possono diventare molto calde, allontanare i bambini dall'apparecchio.
- Chiudere l'arrivo di gas sulla bombola alla fine dell'utilizzo.
- **SEMPRE** chiudere e scollegare l'apparecchio dall'arrivo del gas dopo l'uso e prima di riporlo.
- **NON POSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.**

## **PERICOLO!**

Se senti odore di gas:

1. Scollegare l'arrivo del gas dall'apparecchio
2. Spegnerne tutte le fiamme e evitare l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico
3. Aprire il coperchio e aerare abbondantemente
4. Controllare tutti i flessibili e le connessioni con acqua insaponata
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il fornitore del gas o i pompieri.

# Informazioni supplementari

## Per un buon utilizzo:

Questo barbecue è un apparecchio a gas per uso esterno. È destinato ad essere usato esclusivamente secondo queste istruzioni per preparare alimenti compatibili con la cottura al barbecue. Esclusivamente per un uso privato!

Questo apparecchio deve essere allontanato il più possibile da qualsiasi prodotto infiammabile durante l'uso.

Controllare possibili fughe dai serbatoi dopo ogni utilizzo, o dopo un primo utilizzo dopo un lungo periodo di stoccaggio, con il metodo descritto al punto "Collegare e scollegare la bombola di gas".

Il barbecue deve essere totalmente pulito e controllato regolarmente, pulire e controllare regolarmente il tubo prima di ogni utilizzo. In caso di segni di usura, tagli o fughe, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso dell'apparecchio.

Utilizzare esclusivamente i pezzi forniti col prodotto. L'uso di altri pezzi può essere pericoloso.

Durante la cottura, degli estintori devono essere accessibili.

In caso di fiammate causate da grassi, non tentare di spegnere il fuoco con dell'acqua. In caso di grandi fiamme, usare estintori di tipo B o C oppure del bicarbonato di sodio.

Installare e utilizzare il prodotto sulla terra ferma, non installarlo e non usarlo mai su barche o vetture.

Aprire sempre il coperchio del barbecue, lentamente e facendo attenzione dato che il calore e il gas possono essere imprigionati e possono provocare gravi bruciature.

Allontanare il tubo del gas il più possibile dalle superfici calde e coperte di grasso caldo.

Mantenere qualsiasi cavo elettrico lontano dal barbecue caldo.

Chiudere l'arrivo del gas dalla bombola dopo l'utilizzo.

Per manipolare elementi caldi, usare dei guanti.

## Uso scorretto:

Qualsiasi uso diverso da quello inteso per il prodotto è vietato. Ciò vale particolarmente per l'uso abusivo del prodotto, come gli esempi seguenti:

- Non usare il barbecue con carbone o altro combustibile che non sia GPL
- Non usare il barbecue come una cucina, utilizzando pentole e padelle.
- Non usare il barbecue come riscaldamento.
- Non modificare il prodotto
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate dall'utilizzatore.
- Non usare il barbecue per scaldare materiali o sostanze che non siano alimenti compatibili con la cottura al barbecue.

Il barbecue è stato prodotto rispettando le regole di ingegneria – convalidate al momento della produzione – e le necessità del marcaggio CE. E' certificato e approvato da KIWA (Test number CE- 0063). Il barbecue ha lasciato la fabbrica in buono stato e in buone condizioni intermini di funzionamento e sicurezza

- Non usare una bombola di gas danneggiata.
- Non riporre la bombola di gas sotto o vicino al prodotto.
- Il consumo di alcool o di medicinali può alterare la capacità di assemblare correttamente e in sicurezza il prodotto.

- Non usare carbone, alcool o liquido combustibile, kerosene, benzina o qualsiasi altro combustibile con questo apparecchio.
- Non riporre e non usare benzina o altri combustibili senza mantenere una distanza di sicurezza (7 metri) dal prodotto.
- Mantenere l'apparecchio a una distanza minima di 1-2 metri da qualsiasi struttura infiammabile. Non usare sotto a materiali o superfici infiammabili.



**PRUDENZA! SUPERFICI PRINCIPALI E SECONDARIE MOLTO CALDE**

Alcune parti del barbecue possono diventare molto calde durante l'uso, soprattutto quelle vicino alle fiamme.

Possibili conseguenze:

- Bruciature gravi toccando le parti vicino alle fiamme.
- Sostanze o materiali infiammabili vicine al barbecue possono incendiarsi.

Misure di sicurezza prima dell'uso:

Per scegliere un luogo dove installare il barbecue, bisogna:

- Che non ci siano, al momento o in futuro, materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze. Una certa distanza deve essere presente tra questi materiali e il barbecue: lontano da un soffitto, almeno un metro di distanza da qualsiasi muro o parete.
- Il barbecue deve essere posizionato solidamente su una superficie grande. Non deve essere spostato durante l'uso.

Misure di sicurezza durante l'uso:

- Portare dei guanti protettivi
- Non lasciare mai il barbecue senza sorveglianza.  
PORTARE UN'ATTENZIONE PARTICOLARE A CHE BAMBINI E ANIMALI RESTINO LONTANI DAL BARBECUE.
- Mai posizionare la bombola di gas affianco al barbecue. Posizionare la bombola sempre sul lato retro sinistro del prodotto. La bombola deve essere il più lontano possibile dal barbecue, ma evitando di tirare il tubo. Nessuna parte del tubo deve toccare il prodotto.



**PRUDENZA! IL GAS E' ALTAMENTE INFIAMMABILE**

Il gas è altamente infiammabile ed esplosivo.

Possibili conseguenze:

- Gravi infortuni e danni alla proprietà in caso di perdita e incendio in ambiente non controllato.

Misure di sicurezza:

- Usare il barbecue esclusivamente all'esterno e assicurarsi che il luogo sia ben ventilato.
- Proteggere la bombola e il tubo dall'esposizione diretta al sole e ad altre fonti di calore (massimo 50°C). Assicurarsi che il tubo del gas non tocchi nessuna parte calda del barbecue.
- Non posizionare la bombola su una mensola bassa, soprattutto se è vicina al fornello.



- Non sporgersi sopra al barbecue durante l'accensione della fiamma.
- Chiudere la valvola della bombola di gas dopo ogni utilizzo: (girare la valvola nel senso delle lancette di un orologio). Inoltre, chiudere le manopole del gas (girare le manopole nel senso delle lancette di un orologio fino in fondo).
- Non lasciare mai il barbecue caldo senza sorveglianza. Se la fiamma si spegne, riaccenderla immediatamente o staccare l'arrivo del gas.
- Al collegare la bombola di gas, assicurarsi che non ci siano fonti di scintille in un raggio di 5 metri. Fare attenzione a non accendere nessuna fiamma, non fumare e non utilizzare apparecchi elettronici per evitare possibili esplosioni.
- Prima di ogni uso, assicurarsi che tutti i collegamenti dove passa il gas siano sigillati e intatti.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo secondo la normativa nazionale (usare degli stringitubo per collegare il tubo al regolatore e al barbecue).

Se i collegamenti del gas sono porosi o difettuosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Ciò si applica anche al tubo o ai raccordi che possono essere ostruiti, e questo può provocare un grande rischio di incendi gravi.



Il gas è più pesante che l'ossigeno. Per questa ragione il gas resta al suolo e sposta l'ossigeno verso l'alto.

Possibili conseguenze:

- Soffocamento risultante dalla mancanza di ossigeno, se la concentrazione di gas è importante.

Non usare il barbecue fino a quando non è completamente montato e tutte le parti sono montate e fissate con sicurezza.

Non lasciare mai il barbecue acceso senza sorveglianza, e mantenere bambini e animali lontani dal barbecue ad ogni momento.

Non spostare il barbecue durante l'uso.

Non coprire mai completamente l'intera zona di cottura.

Non bloccare mai l'apertura di ventilazione del compartimento cilindrico.

Non usare utensili elettrici per montare il prodotto.

Non stringere eccessivamente le viti e i bulloni.

Non sederti o stare in piedi sul prodotto.

Non utilizzare il prodotto se alcune parti sono mancanti, difettuose, o sbagliate.

Non utilizzare mai spugne, abrasivi o detersivi chimici.

## Montaggio

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio o dell'utilizzo del materiale.

Prudenza: Nonostante tutti gli sforzi fatti per eliminare i lati taglienti, manipolare con cura tutti i componenti per evitare possibili incidenti.

Montare il barbecue implica un gran numero di parti; si consiglia di non essere soli per montare il prodotto.

Quando si è pronti per iniziare il montaggio, controllare di avere a disposizione gli utensili necessari, montare spazio e un luogo asciutto e pulito.

Per evitare di perdere dei componenti, assemblare il prodotto in uno spazio grande che non comporta fessure o aperture.

Per evitare di danneggiare il pavimento, montare il prodotto su una superficie resistente.

Verificare il pacchetto per assicurarsi di avere tutti i pezzi e le parti necessarie.

Controllare tutte le volte che è necessario la lista delle parti e le istruzioni di montaggio.

Durante l'assemblaggio, i bambini devono essere allontanati per evitare ogni rischio di infortunio.

Assicurarsi di aver tolto tutte le pellicole di protezione prima dell'assemblaggio.

Seguire ogni passaggio nell'ordine per assemblare correttamente il prodotto.

Non forzare l'assemblaggio di certi pezzi per evitare infortuni o di danneggiare il prodotto. Se necessario, stringere tutti i collegamenti a mano e, una volta superato il passaggio, ripassare e stringere fino in fondo tutto il materiale.

Assicurarsi che il prodotto sia assemblato come da illustrazione prima dell'uso.

## Numero di persone richieste per il montaggio

Due persone per il montaggio e il trasporto.

## Tempo di montaggio



40 minuti

## Utensili necessari



Non  
incluso



Non  
incluso



Non  
incluso

# Collegare e scollegare la bombola di gas

## Oggetti e utensili necessari

- Una bombola di gas – Una bombola di GPL da 5 a 13 kg (propano o butano). Questo gas è disponibile nei negozi di faidate o presso i fornitori di gas.

I seguenti pezzi non sono inclusi nel prodotto in quanto dipendono dalle norme nazionali.

- Tubo del gas – conforme alla norma CE e di lunghezza sufficiente per permettere l'installazione senza nessuna piega (la lunghezza non deve essere superiore a 1.5 m). Il tubo deve essere visibile su tutta la lunghezza per essere ispezionato dopo l'installazione.
- Regolatore di pressione – conforme alla norma CE, il regolatore riduce la pressione della bombola di gas all'uscita del gas. Questo prodotto può essere disponibile presso il vostro rivenditore abituale.



**¡PERICOLO! RISCHIO DI FUGHE DI GAS**

Il gas, liquido o no, è altamente infiammabile ed esplosivo.

Possibili conseguenze:

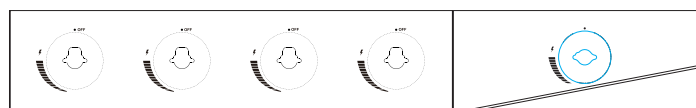
- Gravi infortuni e danni alla proprietà in caso di perdita e incendio in ambiente non controllato.

Misure di sicurezza:

- Quando si collega la bombola di gas, assicurarsi che non ci siano scintille in un raggio di 5 metri.
- Fare particolarmente attenzione a non accendere nessuna fiamma, a non fumare e a non accendere nessun apparecchio elettrico (luce, campanello, apparecchiature varie, ecc.) per evitare possibili esplosioni.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo rispettando le normative nazionali.
- Assicurarsi che il flessibile sia collegato in modo che non ci siano fughe o torsioni di nessun tipo.
- Non occludere l'apertura di ventilazione del compartimento della bombola.

## Elementi operativi :

Posizione	Descrizione	Funzione
G1	Regolatore	Riduce la pressione del gas
G2	Leva operativa / valvola della bombola	Separare il blocco di sicurezza con 2 impostazioni: Posizione a 90° a destra o ruotare in senso orario fino in fondo: Chiudere il gas e collegare o scollegare la bombola. Posizione verso l'alto o ruotare in senso antiorario fino in fondo: Gas aperto
G3	Pulsante di sblocco	Scollega il regolatore dalla valvola della bombola di gas
G4	Bombola di gas con valvola	Contenitore di gas / carburante
G5	Tubo di gas con stringi tubo	Porta il gas dalla bombola al fornello



## ATTENZIONE :

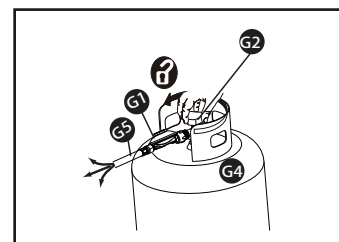
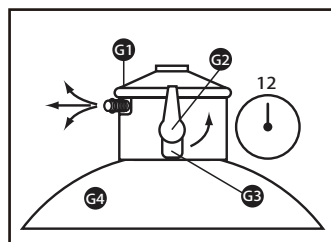
Per un uso esclusivamente esterno.

Leggere il manuale d'istruzione prima di accendere l'apparecchio.

I componenti accessibili possono essere molto caldi, bisogna tenere i bambini lontani.

## Istruzioni d'accensione :

1. Aprire il coperchio.
2. Assicurarsi che le manopole di controllo siano sulla posizione "OFF".
3. Collegare il regolatore con la bombola di gas, poi accendere.
4. Premere e girare la manopola di controllo nel senso antiorario a 1/4 della distanza totale finché si sente un clic e finché il fornello sia acceso.
5. Regolare la fiamma tra Max e Min.
6. Se non c'è accensione nei 5 secondi, rimettere la manopola di controllo su "OFF". Aspettare 5 minuti per lasciare il gas disperdersi poi ripetere la procedura d'accensione.
7. Scollegare il regolatore dalla bombola di gas quando l'apparecchio non è in uso da tanto tempo.

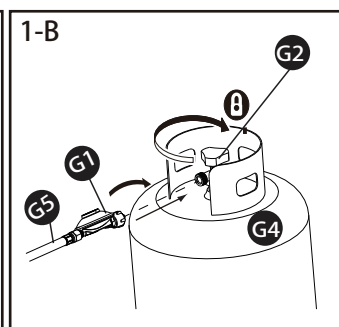
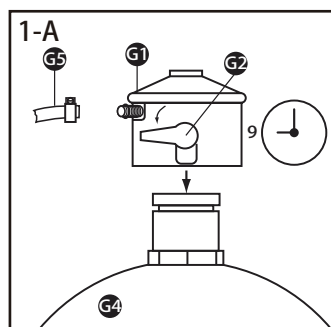


## Funzionamento :

- Se la valvola della bombola (G2 in posizione verticale, oppure girare in senso antiorario fino in fondo) e la manopola di controllo è aperta, il gas circolerà attraverso il tubo del gas G5 e attraverso il dispositivo di regolamento (sotto al pannello frontale) del fornello.
- Raggiungendo la posizione 1/4 di ogni manopola di controllo, una scintilla si sprigionerà dall'elettrodo del fornello accendendo il gas. La potenza del calore può essere regolata a sinistra, centro e destra girando la manopola dalla posizione 1/4 alla posizione 1/2.

## Note

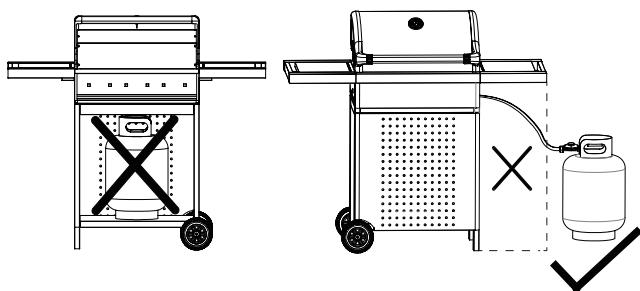
- Se il barbecue non è utilizzato per un lungo periodo, chiudere la manopola della bombola e riparla correttamente. Scollegare il regolatore dalla bombola di gas. La bombola deve essere immagazzinata all'aperto.
- Mettere sulla bombola del gas un dado chiuso per assicurare la chiusura. Si consiglia l'utilizzo di un cappuccio di sicurezza supplementare.



# Collegare e scollegare la bombola di gas

1. Scegliere una posizione consono all'installazione del barbecue. Assicurarsi che:

- Non ci siano, al momento e in futuro, materiali infiammabili o sostanze simili a prossimità. Mantenere una certa distanza da qualsiasi materiale o sostanza: 2 metri davanti e dietro e metro sui lati; mantenere a una distanza di minimo 6 metri da materiali e sostanze infiammabili.
2. Posizionare la bombola G4 vicino al barbecue. Non mettere mai la bombola del gas affianco o sul ripiano. Il tubo del gas G5 non deve essere piegato o compresso.



3. Assicurarsi che la bombola di gas G4 e il regolatore G1 siano in buone condizioni. Inoltre, verificare che la tenuta della valvola sia intatta. Non utilizzare altri collegamenti.

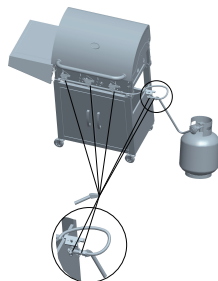
4. Ruotare la manopola G2 fino alla posizione delle ore 9:00 e premere la valvola di regolazione G1 sulla bombola del gas G4 fino a sentire un clic.

5. Assicurarsi che tutto sia collegato correttamente tirando verso l'alto il regolatore G1. Il regolatore non si deve disconnettere dalla valvola della bombola.

6. Controllare il collegamento tra il G1 regolatore e la valvola del tubo del gas G5 per assicurarsi che tutto sia sicuro.

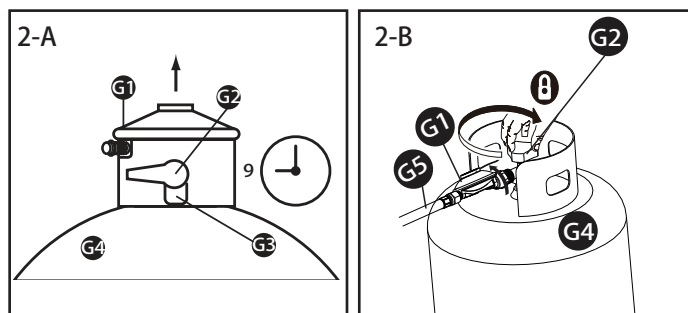
7. Aprire la bottiglia ruotando la manopola di G2 sulla posizione delle ore 12. Utilizzare un rilevatore di perdite standard per assicurarsi che tutti i collegamenti siano a tenuta. Un errore a questo livello può portare ad un incendio. Si prega di osservare le istruzioni del rilevatore di perdite. Mai verificare eventuali perdite con una fiamma. Rilevare una perdita a orecchio non è un buon metodo di rilevazione.

Verificare che tutte le manopole della griglia siano chiusi, in posizione ". ". Aprire la valvola sulla bombola. Assicurarsi che non vi siano perdite mettendo una soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti che portano il gas, tra cui tutte le valvole di collegamento, collegamenti dei tubi e le connessioni del regolatore. **NON USARE MAI UNA FIAMMA PER VERIFICARE POSSIBILE PERDITE.** Se le bolle si formano sulla parte esterna di tubi e guarnizioni del serbatoio significa che c'è una perdita. Se il collegamento non è a tenuta, chiudere immediatamente la valvola della bombola (G2: ruotare la manopola alla posizione ore 9) e stringere la connessione o sostituire la parte con la perdita. Ripetere spesso la prova di tenuta, e ogni volta che la bombola del gas viene riparata o sostituita.



Chiusura della bombola (Fig. 2-A, 2-B)

1. Chiudere la valvola della bombola (ruotare la manopola operativo G2 alla posizione ore 9)
2. Premere il pulsante G3 e tirare il regolatore G1 verso l'alto. Oppure ruotare la manopola in senso antiorario una valvola orologio G1 per chiudere il regolatore G1.
3. Conservare il regolatore G1 con il tubo del gas sotto il grill. Assicurarsi che il tubo non sia piegato o attorcigliato in alcun modo.
4. Conservare la bombola del gas in modo corretto:
  - Mettere sulla bombola un dado chiuso e stringere per assicurarsi della chiusura e che non ci siano perdite. Si consiglia di mettere un cappuccio di sicurezza supplementare.
  - Non conservare la bombola del gas in scantinati o vicino alle scale, corridoi o vicino attraversamenti pedonali e auto tra edifici. Conservare sempre la bottiglia all'esterno.
  - Conservare sempre la bottiglia del gas in posizione verticale, anche se è vuota!



# Utilizzo

## ATTENZIONE

Prima di continuare, assicurarsi di aver assemblato il prodotto secondo le istruzioni.

Utilizzare la griglia ad almeno 1 metro da qualsiasi parete. Non usare mai il grill a gas in un edificio, garage, capannone, o altro spazio chiuso.

Non bloccare la ventilazione intorno al barbecue.

## Prima dell'accensione

Controllare il tubo di alimentazione prima di aprire la bombola del gas. Se vi sono prove di taglio, usura o abrasione, è necessario sostituirlo subito. Assicurarsi che non vi siano perdite prima dell'uso. Non utilizzare il barbecue se l'odore di gas è presente.

## Preparazione prima di cucinare

Si prega di coprire il cibo con un leggero strato di olio in modo che non si attacchino. (Nota: quando si cucina per la prima volta, il colore esterno può cambiare un po', questo è normale e prevedibile.)

## Accensione del barbecue :

1. Leggere le istruzioni prima dell'uso
2. Aprire il coperchio
3. Assicurarsi che le manopole siano in posizione « ● ».
4. Collegare il regolatore alla bombola e accendere.
5. Premere e ruotare la manopola di comando nella direzione opposta della lancetta dell'orologio di circa 1/4 di giro fino a sentire un clic e il bruciatore è acceso.
6. Regolare la fiamma da 1/4 a 1/2.
7. Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, girare la manopola di comando "●". Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi e ripetere la procedura accensione.
8. Chiudere l'arrivo del gas dalla bombola dopo l'uso.

## Cambiare lato del fornello:

Ripetere dal punto 2, ma utilizzare la manopola di regolazione del bruciatore che si desidera accendere.

## Accensione con un fiammifero

Se il fornello non si accende dopo un po', provare l'accensione manuale seguendo la procedura di seguito :

1. Aprire il coperchio del barbecue
2. Assicurarsi che tutte le manopole dei fornelli sono in posizione « ● ».
3. Aprire delicatamente la bombola del gas o il regolatore, se non è già stato fatto.
4. Mettere un fiammifero sull'apposito supporto.
5. Utilizzare il supporto per far schivolare la parte accesa del fiammifero attraverso le griglie di cottura e prima che il calore sarà sul lato sinistro del bruciatore che si desidera accendere.
6. Premere e ruotare la manopola in posizione 1/2.
7. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del fornello alla "●", attendere 5 minuti per consentire al gas di andare via e provare di nuovo.
8. Quando si accende, ruotare la manopola di controllo per regolare la fiamma alla potenza desiderata.

Si raccomanda di usare una padella con una dimensione di 180-260 mm per il fornello laterale.

## Fine della cottura

Dopo la fine di ogni sessione di cottura, ruotare tutte le manopole di controllo del barbecue a "Max" per 5 minuti. Questo permette di bruciare i residui di cibo, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante questo processo. Quando avete finito di usare il barbecue, girare completamente tutte le valvole di controllo in senso orario in posizione OFF "●", quindi chiudere l'arrivo della bombola del gas. Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere il coperchio.

## Consigli per una migliore cottura e allungare la durata del vostro barbecue

1. Utilizzare il cestello superiore della cottura (stufa) per mantenere il cibo caldo, tostare il pane o cucinare deliziosi cibi in sacchetti di alluminio.
2. Utilizzare il fornello laterale come una cucina normale per bollire o friggere.
3. Per ridurre il rischio di incendio, mantenere la griglia pulita, utilizzare fette sottili di cibo ed evitare la cottura a temperature molto elevate.
4. Posizionare con cura il cibo come pesce e verdure in un foglio di alluminio e non direttamente sopra la cottura o posizionarlo sul cestello superiore della cottura (stufa).
5. Per evitare di perdere succhi naturali, utilizzare una spatola al posto delle forche e girare il cibo durante la cottura.
6. Durante la cottura diretta, regolare i fornelli a diversi livelli, in modo da poter cucinare piatti diversi a diverse temperature, allo stesso tempo.  
Mettere un po' d'acqua sulla griglia per evitare la frammentazione e fare un sugo. Prima di iniziare con il barbecue, rimuovere le griglie di cottura. Riempire a metà con acqua. Sostituire le griglie di cottura e mettere il cibo sul piatto.
7. Girarrosto, cesto di griglia, spiedo verticale e altri accessori possono migliorare le vostre esperienze e ridurre i tempi di cottura.
8. Pulire le griglie di cottura e rastrelliere dopo ogni utilizzo con un prodotto specifico per le griglie per barbecue. Indossare guanti protettivi e rimuovere delicatamente l'accumulo di cibo perché le griglie sono calde.
9. Dopo l'uso, lasciare che la griglia si raffreddi. Poi, proteggere e pulire le griglie di cottura, scolare il grasso dalla padella, pulire l'esterno della zona con un prodotto da cucina e proteggere le superfici della griglia con una protezione adeguata/

# Pulizia e manutenzione

Pulire il barbecue regolarmente e soprattutto dopo periodi di stoccaggio.

Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima della pulizia.

Mai spegnere il barbecue con l'acqua quando la sua superficie è calda.

Mai toccare le parti calde senza guanti.

Al fine di estendere la durata del di vita e il mantenimento in buone condizioni del barbecue, si consiglia vivamente di coprire completamente il prodotto è all'esterno, specialmente durante i periodi invernali.

## 1. Griglia di cottura

Pulire con acqua e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente delicato o crema detergente e non abrasiva. Risciacquare e asciugare accuratamente.

## 2. Manutenzione del fornello

Nell'uso normale, bruciando completamente il residuo dopo la cottura manterrà il fornello pulito. Il bruciatore deve essere rimosso e pulito ogni anno, o in qualsiasi momento se si vede una forma di deposito, assicurarsi che non vi sia alcun segno di ostruzione (detriti, insetti o altro). Utilizzare uno scovolino per pulire eventuali ostruzioni. Una spazzola metallica può essere usata per rimuovere la corrosione della superficie del bruciatore. Quando metti i fornelli, fare attenzione che tutti i tubi corrispondano alle valvole di uscita.

## 3. Il corpo del barbecue

Regolarmente rimuovere il grasso in eccesso dal corpo barbecue con una spatola in plastica o legno tenero.

Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal barbecue. Se è necessario pulire completamente, utilizzare acqua calda e sapone e una spugna o solo una spugna di nylon. Rimuovere le griglie di cottura e bruciatori prima di pulire. Non immergere i controllori del gas o le manopole in acqua. Controllare se i fornelli funzionano ancora dopo aver riposizionato.

## 4. Controllo

Si raccomanda un controllo annuale e un'eventuale stringimento dei collegamenti.

## 5. Stoccaggio

Conservare il barbecue in un luogo asciutto e fresco. Coprire i fornelli con un foglio di alluminio per evitare l'arrivo di insetti o altri detriti nei fori. Se il barbecue verrà conservato all'interno, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata fuori. La bombola del gas deve sempre essere conservata all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato lontano da fonti di calore o di accensione. Tenere la bombola lontano dalla portata dei bambini.

Misure di distruzione in conformità con l'ambiente

- Per gettare il barbecue, smontarlo completamente, per avere come in principio tutti i pezzi separati. Riciclare parti in metallo e plastica.

Gli elettrodi dei bruciatori possono essere piegati o possono bloccarsi durante la pulizia.

Le possibili conseguenze sono:

- Il fornello non si accende

Misure di sicurezza:

- Prestare particolare attenzione allo spazio intorno a te quando si pulisce il bruciatore.



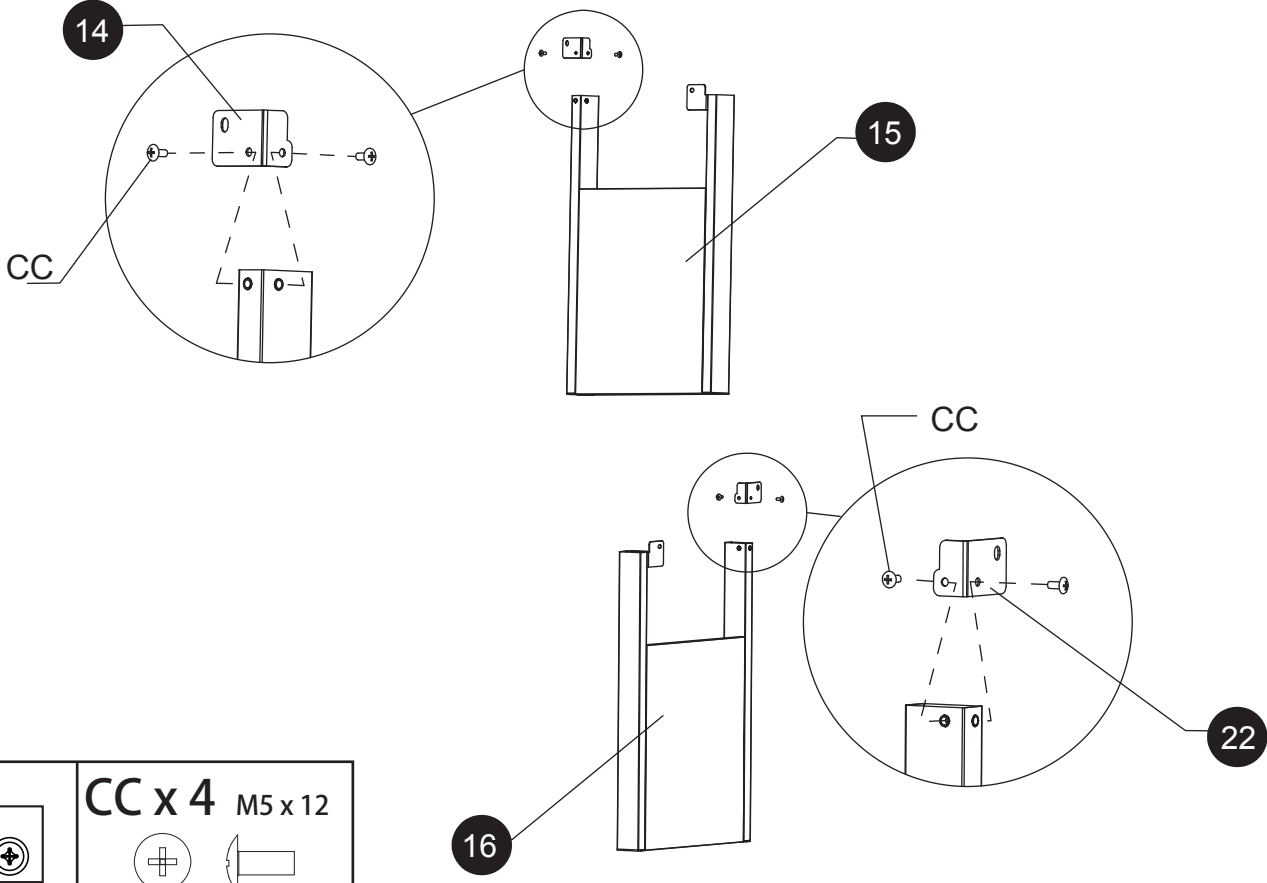
**PRUDENZA !**  
**GLI ELETTRODI DEL FORNELLO**  
**POSSONO PIEGARSI**



# Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	PREVENZIONE / REPARAZIONE
Il bruciatore non si accende, nonostante la scintilla	I cavi o gli elettrodi sono ricoperti di avanzi di cibo	Pulire i cavi e / o elettrodi con alcool.
	Gli elettrodi e i fornelli sono bagnati	Asciugare con un panno
	Gli elettrodi sono incrinati o rotti	Sostituire gli elettrodi
	I cavi sono scollegati	Ricollegare i cavi o sostituire l'elettrodo / filo.
	I cavi sono troppo corti (si formano scintille tra l'accenditore e l'elettrodo)	Sostituire i fili , l'accenditore e gli elettrodi.
Il bruciatore non si accende nonostante l'uso del fiammifero	Non vi è alcun flusso di gas	Verificare che la bombola del gas non sia vuota. Se questo è il caso, sostituire o riempirlo, ma si riferiscono a "calo improvviso nel flusso di gas o ridotto di fiamma"
	Il dado di accoppiamento e il regolatore non sono collegati completamente	Ruotare il dado di accoppiamento 1 ½ a 3/4 oltre ad avere un arresto solido. Non stringere con le mani, non utilizzare utensili.
	C'è un'ostruzione del flusso di gas	Pulire i tubi del bruciatore Pulire, assicurarsi che non siano piegati o contorti.
	Presenza di ragno i ragnatele nei condotti	Pulire l'unità
	Fori dei fornelli ostruiti o bloccati	Pulire i fori del bruciatore
Gas diminuisce improvvisamente o fiamme improvvisamente ridotte	Fine del gas	Sostituire o riempire la bombola del gas.
	Flusso eccessivo, la modalità di protezione può essersi attivata.	Ruotare le manopole di controllo su OFF "●", attendere 30 secondi e la accendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora basse, riavviare la sicura ruotando la manopola di comando OFF "●" e la valvola della bombola su "chiuso / aperto" e scollegare il regolatore. Ruotare la manopola di controllo a "HIGH", e attendere un minuto. Poi girare la manopola di controllo su OFF "●" e ricollegare il regolatore e controllare i collegamenti non vi siano perdite. Delicatamente ruotare il valvol della bombola del gas su "aperto", attendere 30 secondi e accendere la griglia seguendo le istruzioni.
Fiamma irregolare, la fiamma non riempie il fornello	I fori del fornello sono ostruiti	Pulire i fori dei fornelli.
La fiamma è gialla o arancione	Nel fornello possono esserci residui di olio di produzione	Accendere il fornello e bruciare i residui per 15 minuti a coperchio chiuso.
	Delle ragnatele o degli insetti posso essersi introdotti nei condotti	Pulire i condotti
	Residui alimentari, grasso o sale sul fornello	Pulire il fornello
	Allineamento spagliato della valvola con l'iniettore	Assicurarsi che i condotti del fornello siano collegati correttamente agli iniettori.
La fiamma si spegne	Vento forte o raffiche	Non usare il barbecue in caso di vento forte.
	Poco gas nella bombola	Sostituire o riempire la bombola di gas
	Valvola di troppo pieno scollegata	Riaprire il barbecue
Fuoco da grasso persistente	Il grasso è intrappolato da un accumulo di cibo intorno al fornello	Ruotare la manopola di controllo su OFF "●", ruotare la manopola della bombola di gas su "CHIUSO". Lasciare il coperchio aperto e lasciare che il fuoco bruci. Una volta che la griglia è fredda, rimuovere e pulire le parti.
Ritorno di fiamma	I tubi del fornello sono bloccati	Pulire i fornelli e i tubi
L'interno del coperchio si sgretola	Il coperchio è in acciaio inox e non è pitturato	Il grasso cotto si trasforma in un leggero strato di carbone. Pulire tutto accuratamente.

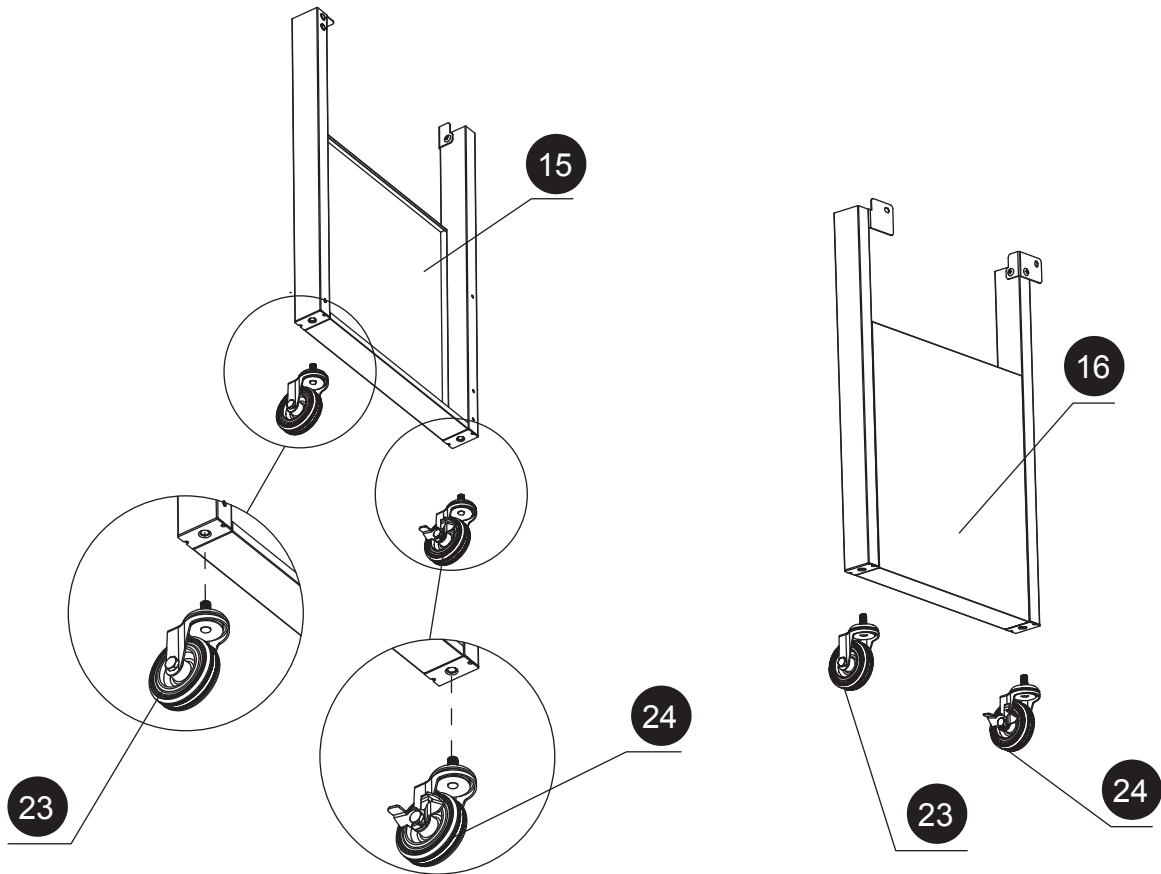
1



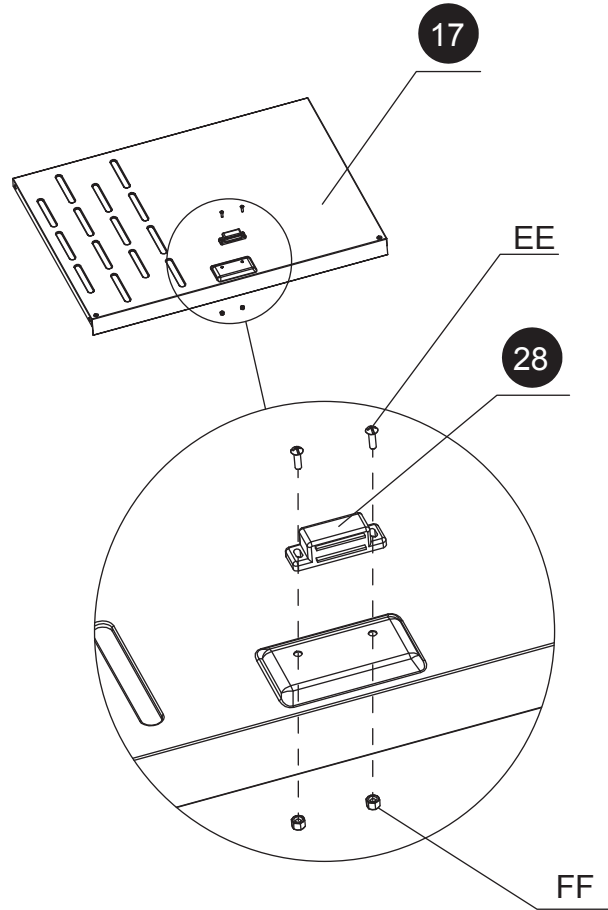
CC x 4 M5 x 12



2



3



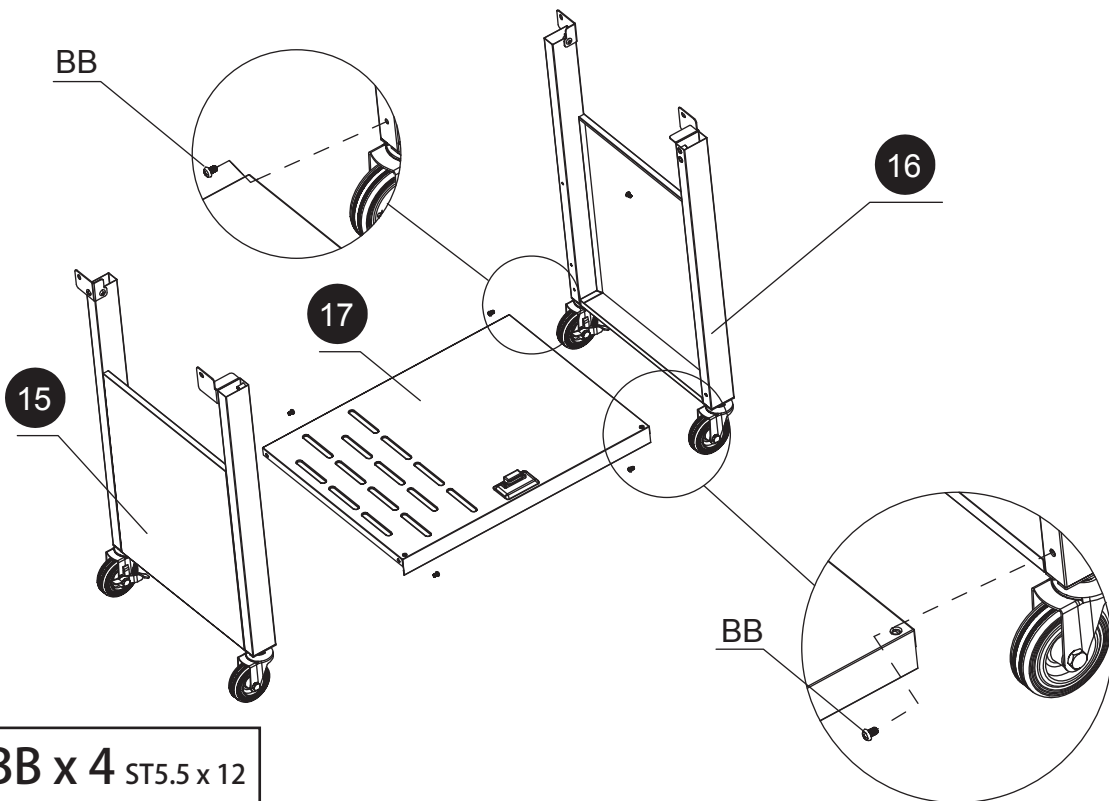
EE x 2 M3 x 10



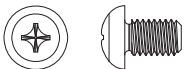
FF x 2 M3



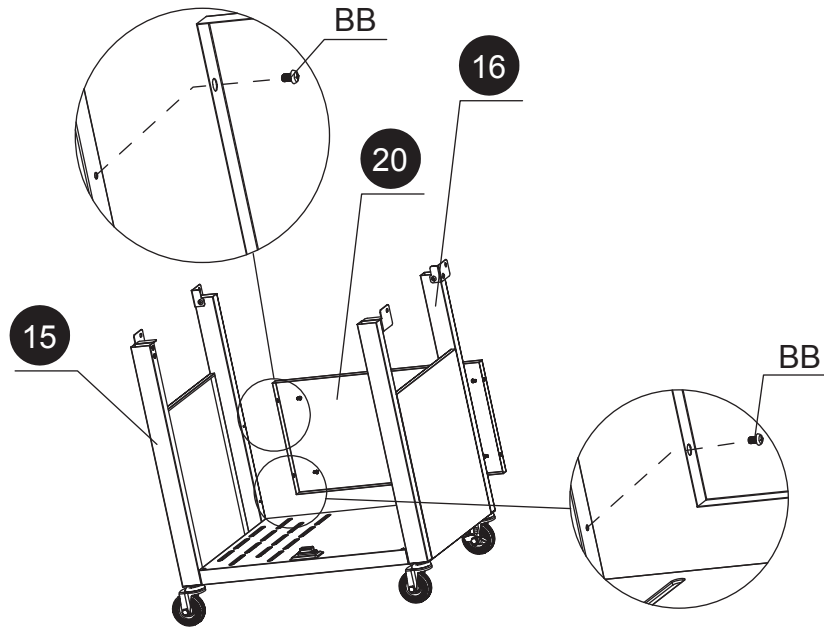
4



BB x 4 ST5.5 x 12



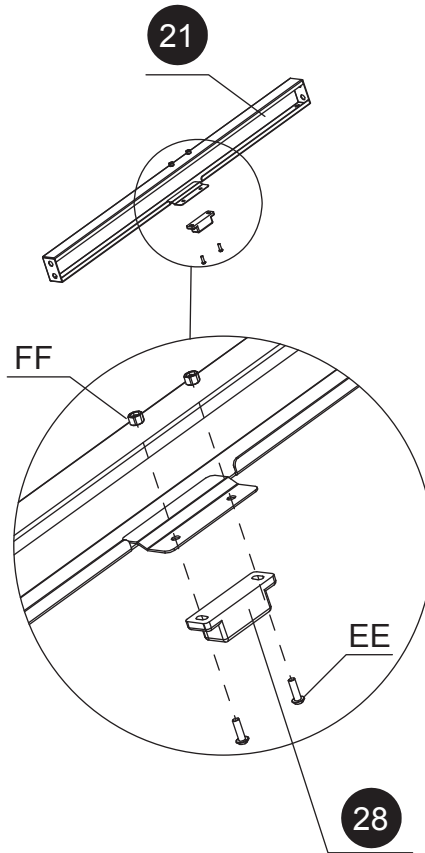
5



**BB x 4** ST5.5 x 12



6



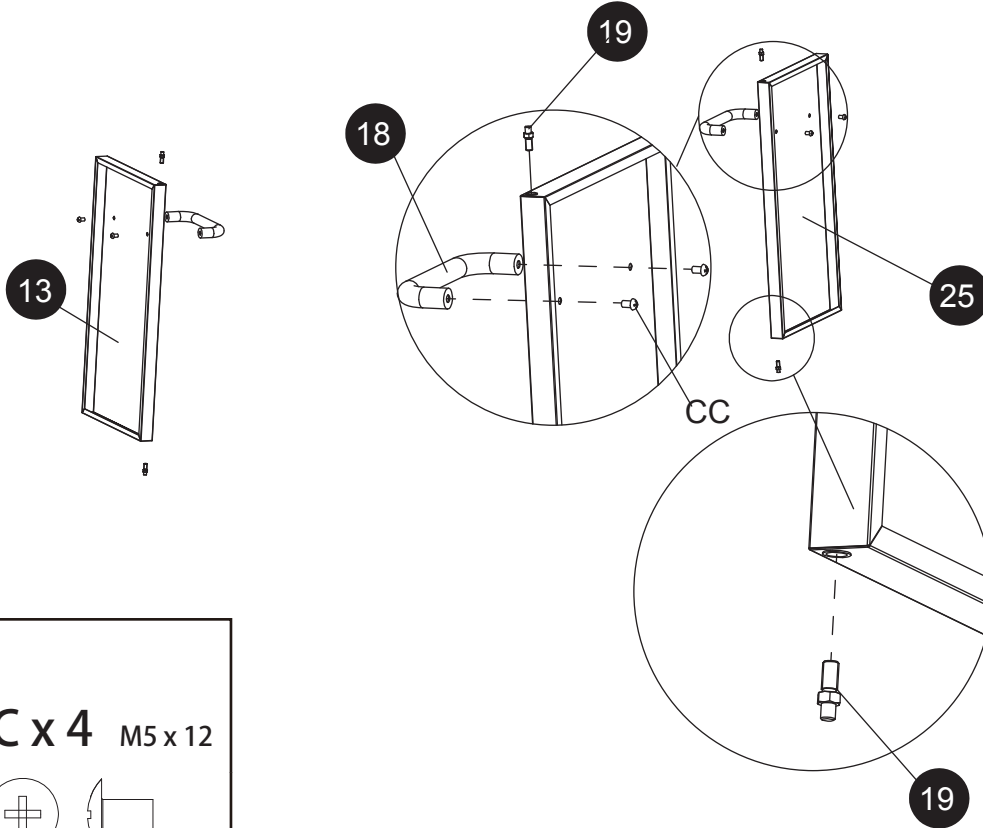
**EE x 2** M3 x 10



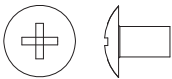
**FF x 2** M3



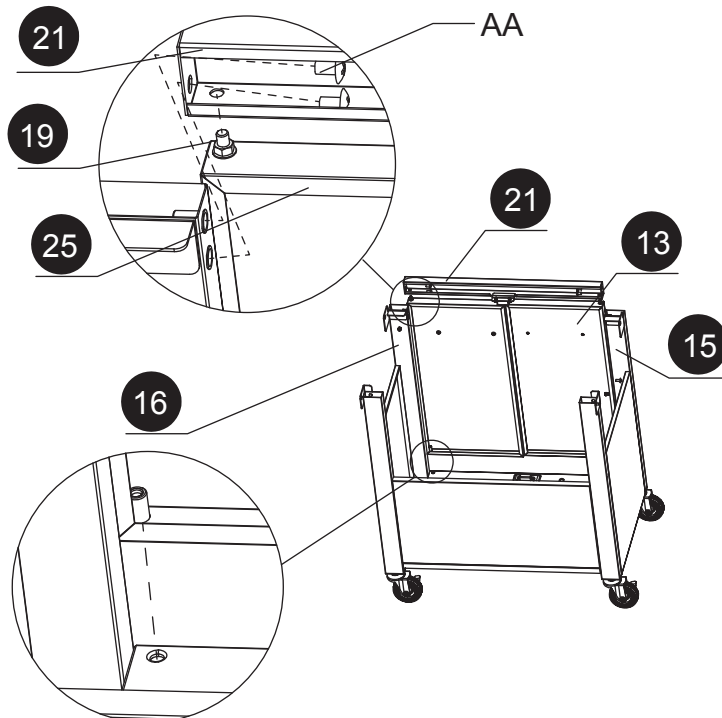
7



**CC x 4** M5 x 12



8

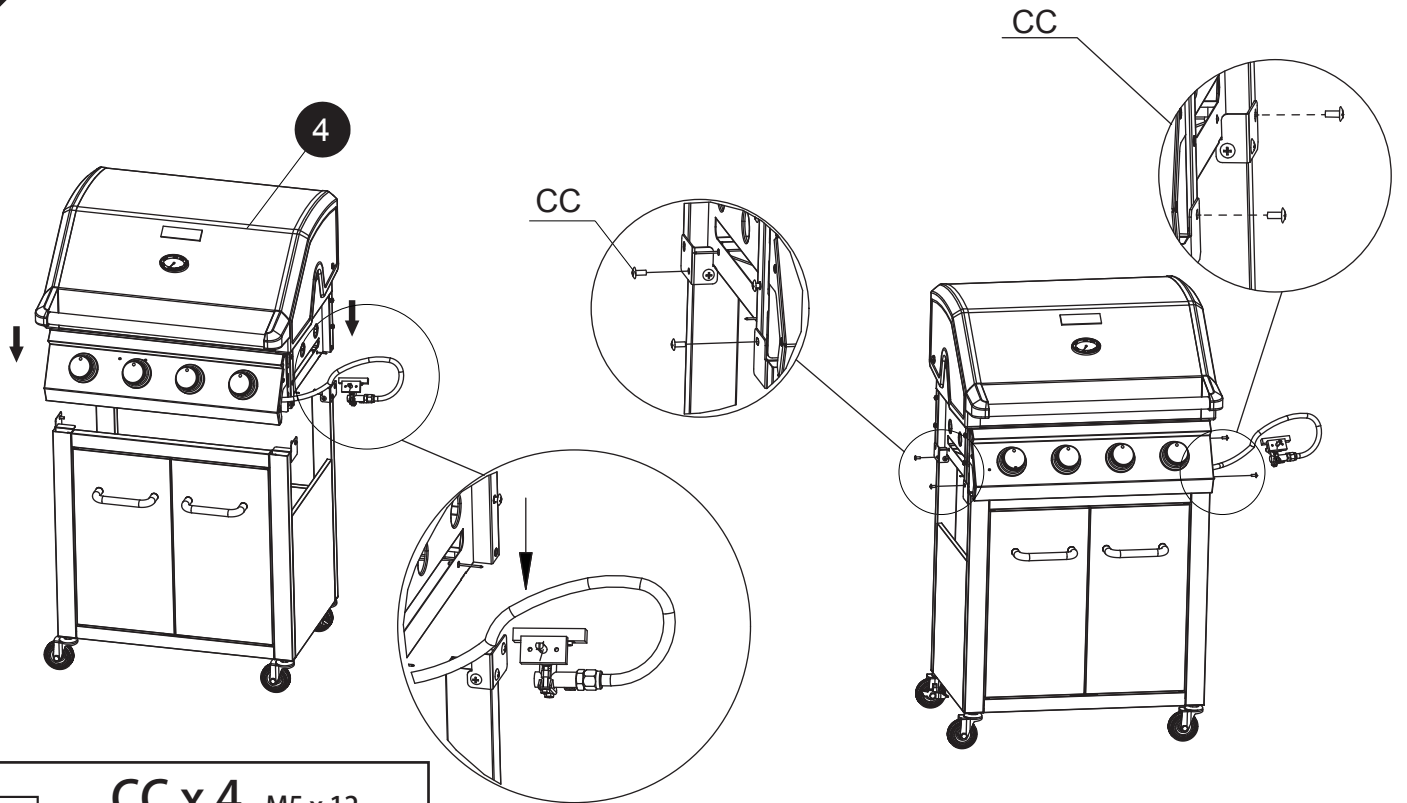


**AA x 4** M6 x 10





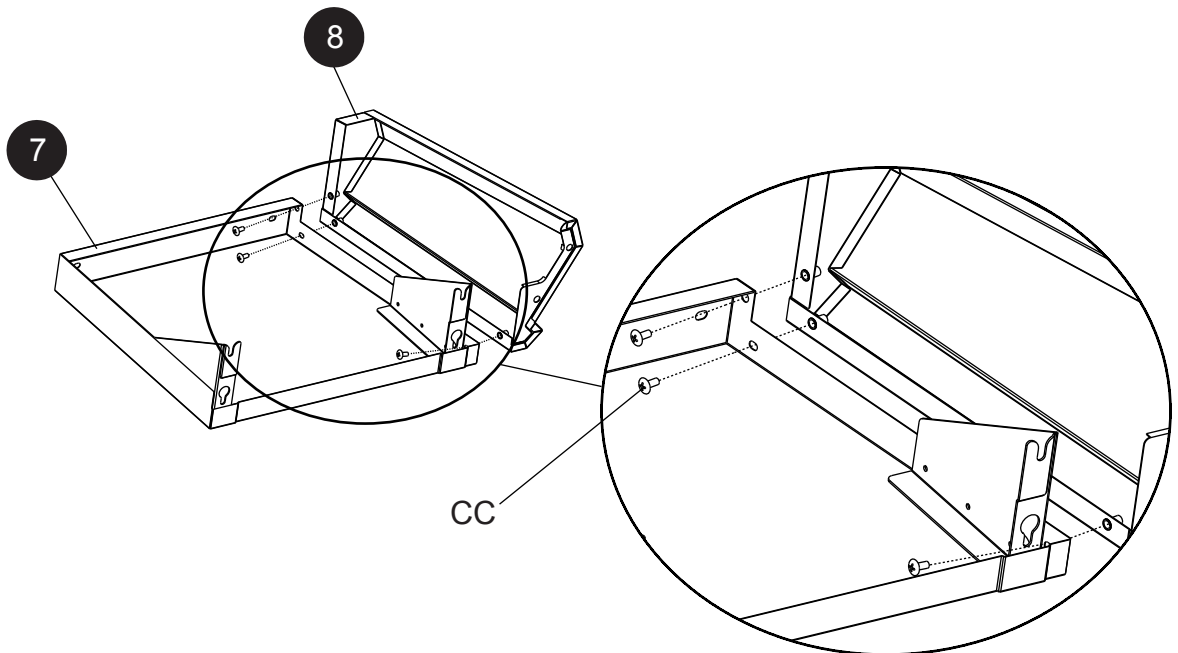
9



CC x 4 M5 x 12



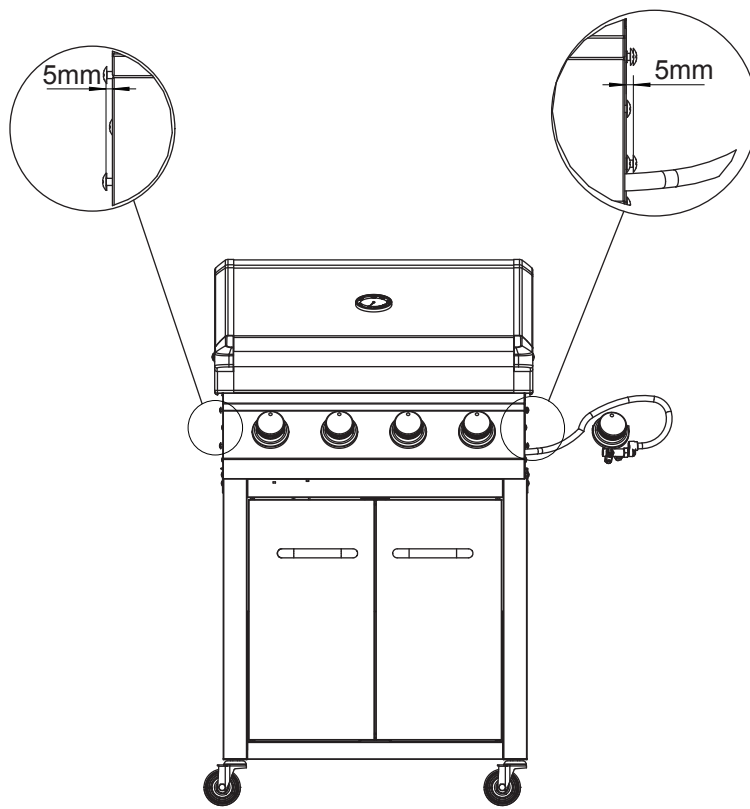
10



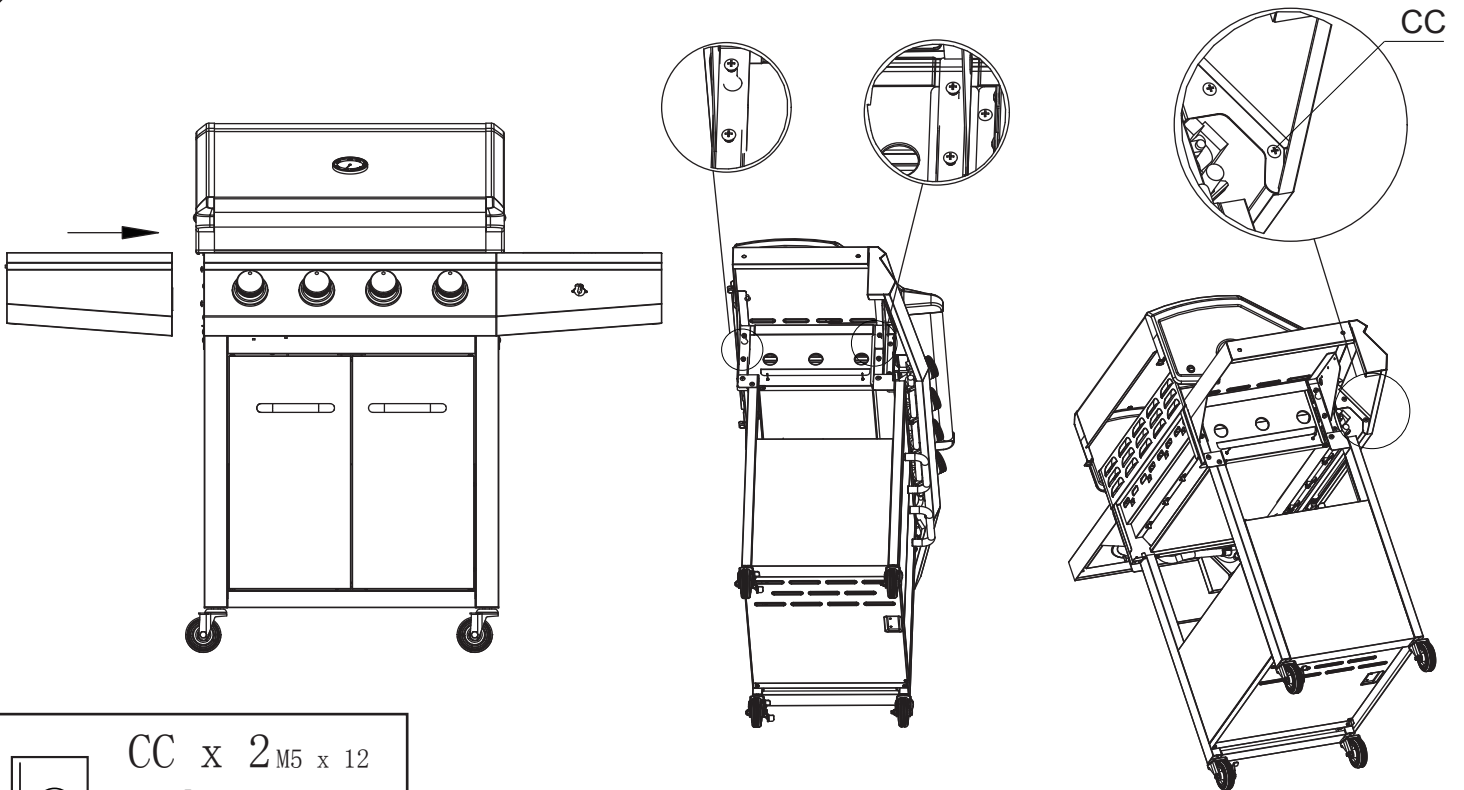
CC x 3 M5 x 12



11



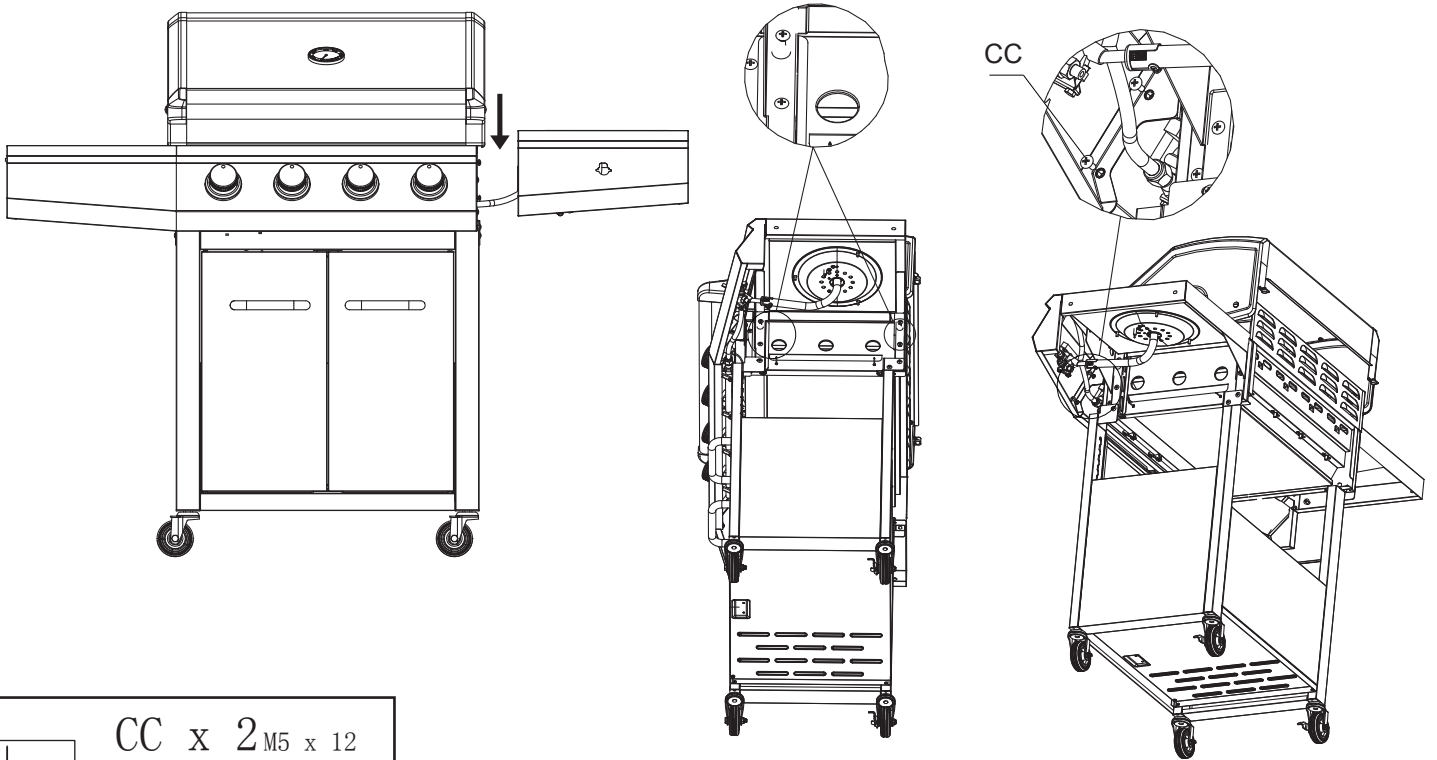
12



CC X 2 M5 x 12



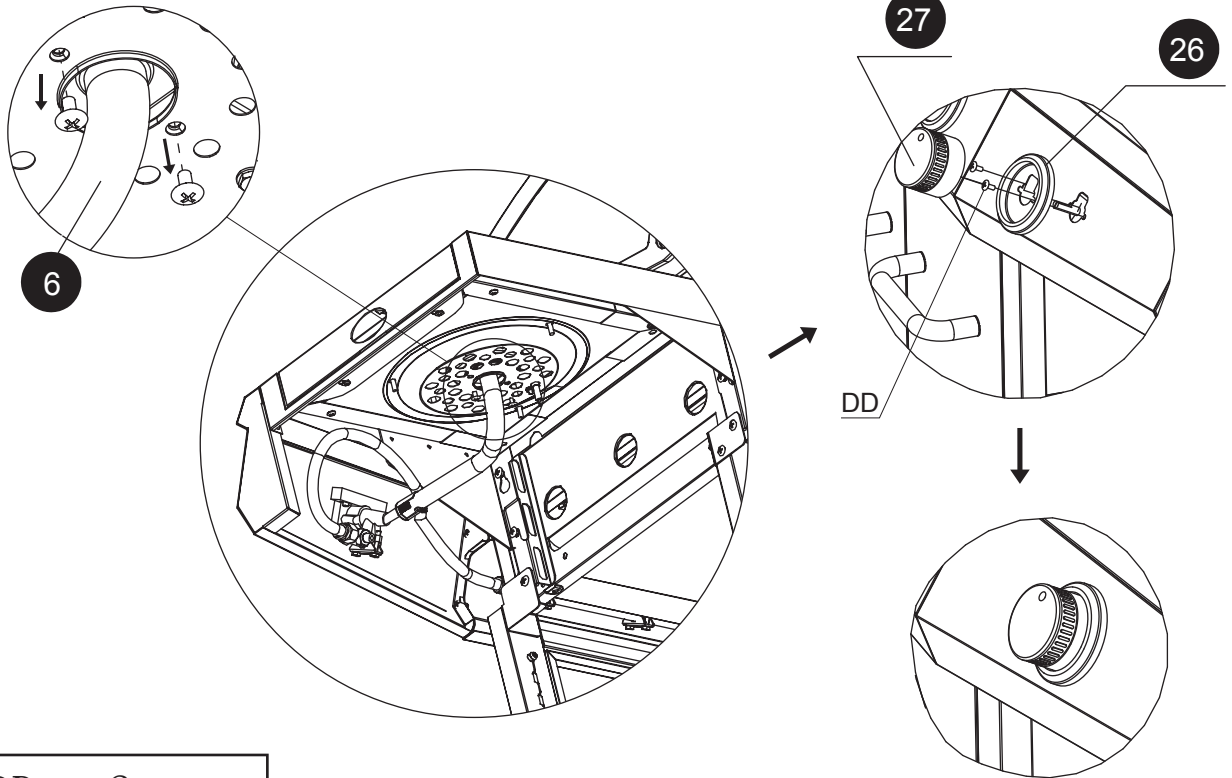
13



CC X 2 M5 x 12



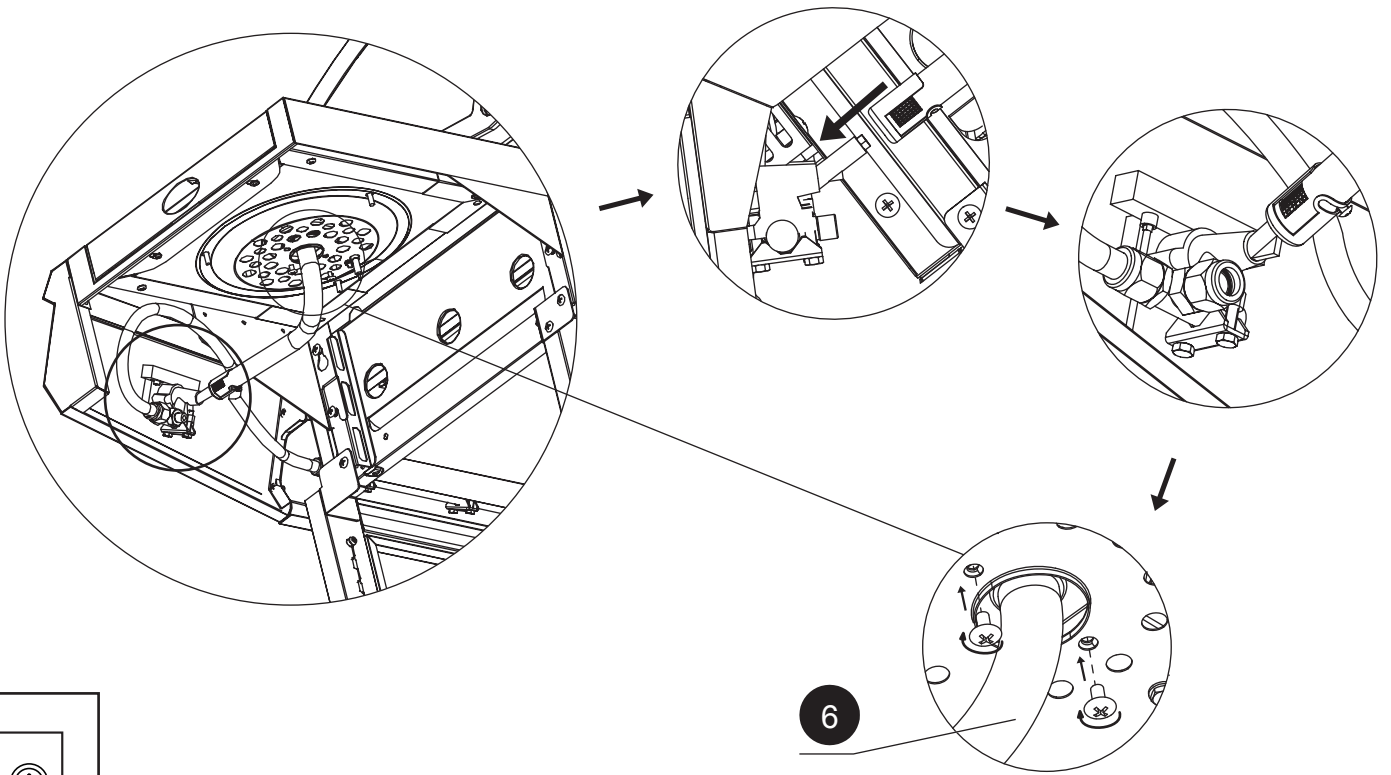
14



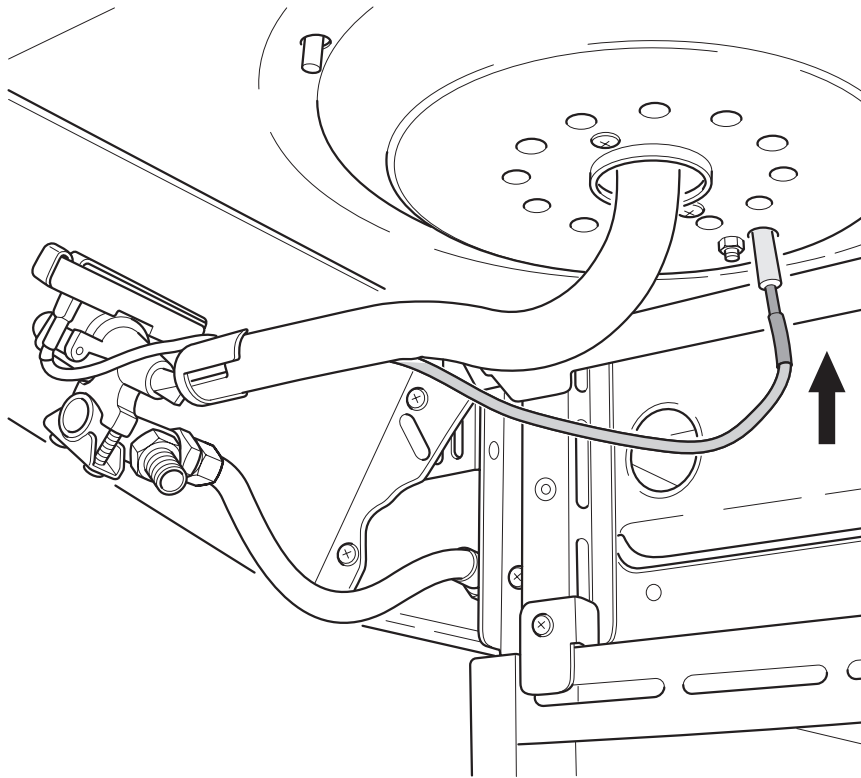
DD X 2 M4 x 10



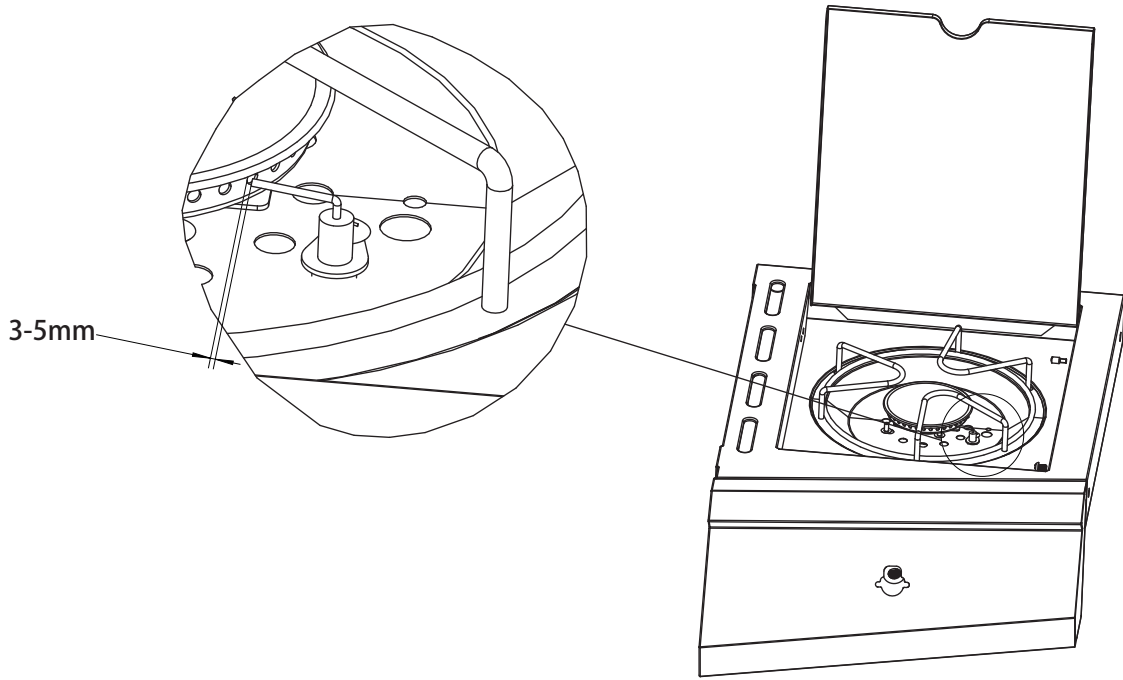
15



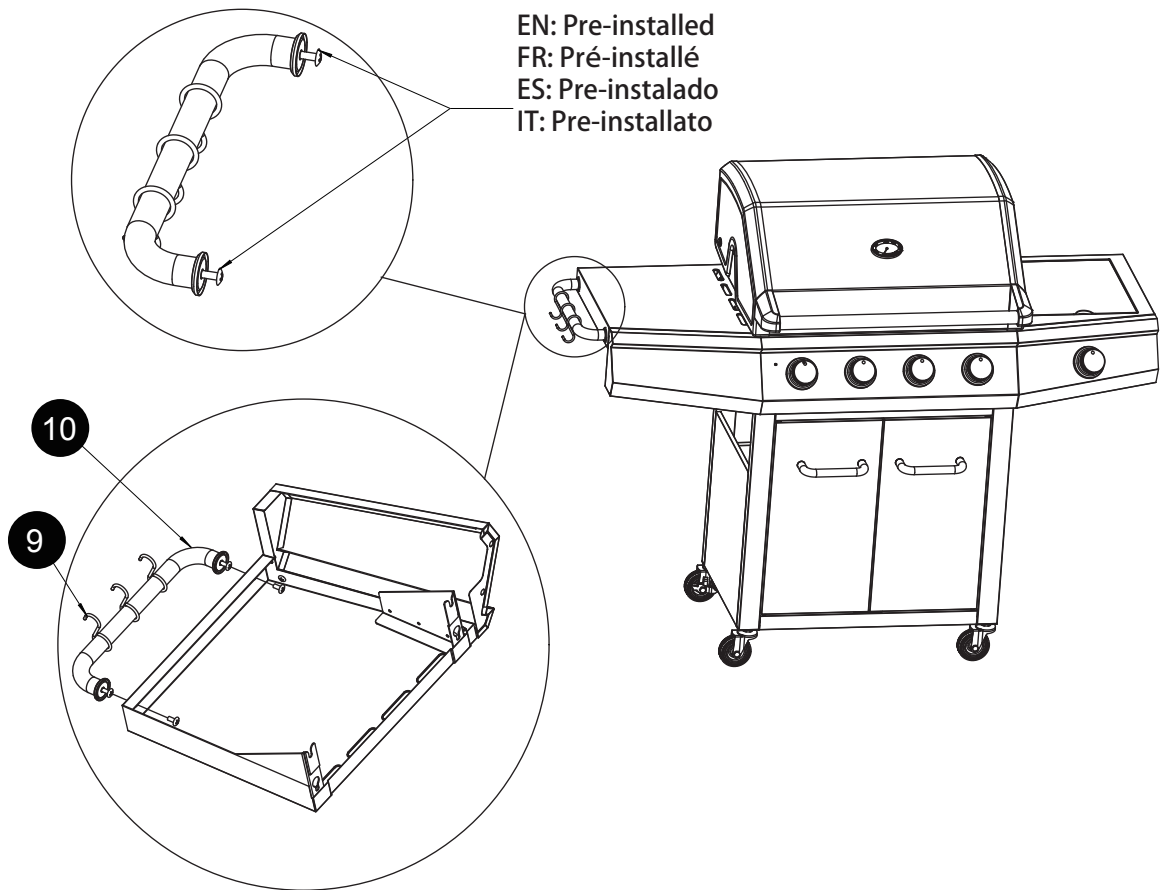
16



17

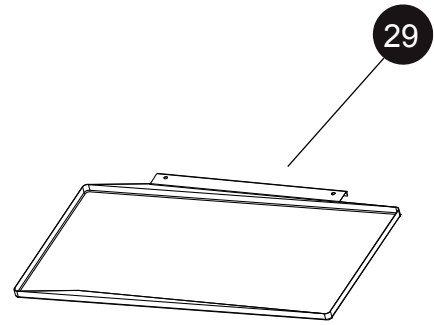
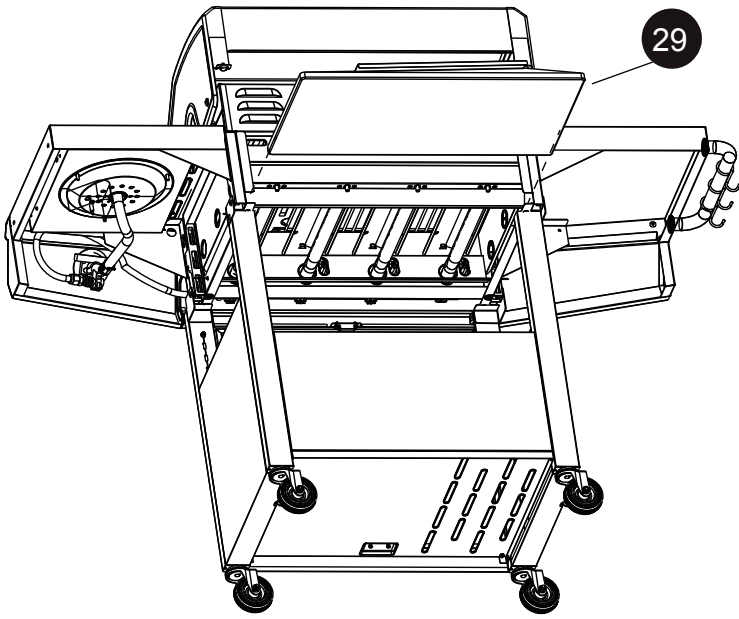


18

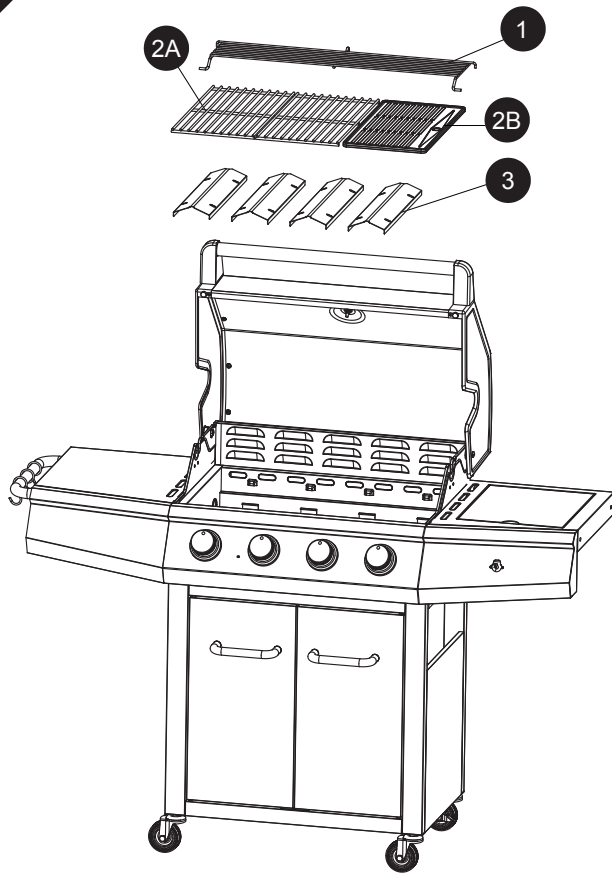




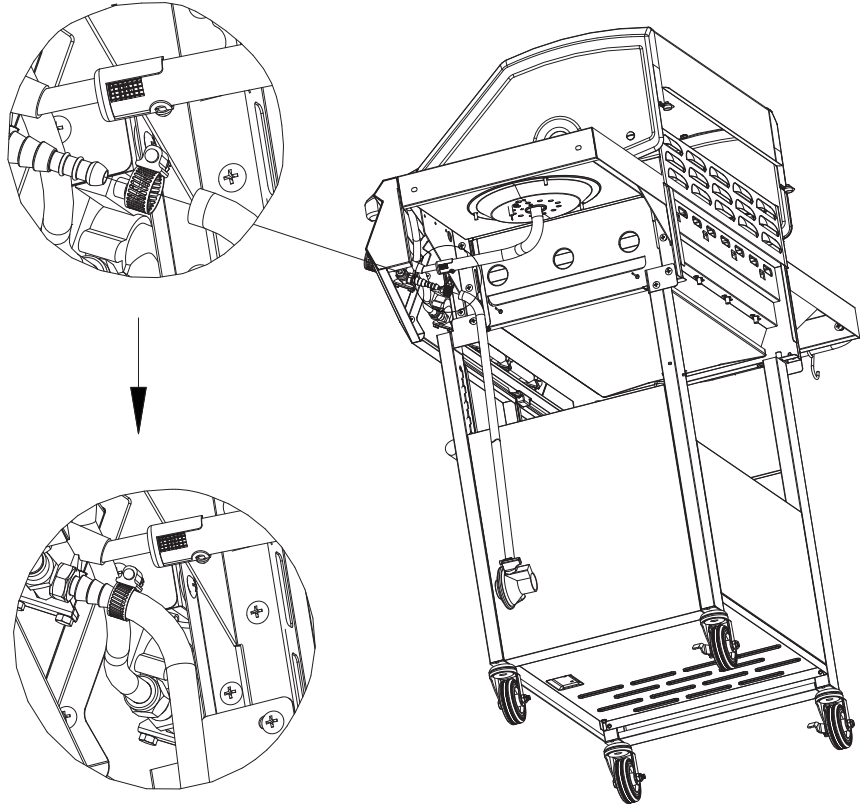
19



20



21



22

