IN250100026V02_UK_ES_DE_IT_RO

846-172V40_V50_V70_V90

WN-02LS-04B



CE

EN **OUTDOOR GAS GRILL**
OPERATING INSTRUCTIONS

ES **PARRILLA DE GAS PARA EXTERIORES**
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

DE **GASGRILL FÜR DEN AUSSENBEREICH**
BEDIENUNGSANLEITUNG

IT **GRIGLIA A GAS PER ESTERNI**
ISTRUZIONI PER L'USO

RO **GRĂTAR CU GAZ PENTRU EXTERIOR**
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.
ESTA PARRILLA DE GAS ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
DIESER GASGRILL IST NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH BESTIMMT.
QUESTA GRIGLIA A GAS È PROGETTATA SOLO PER USO ESTERNO.
ACEST GRĂTAR CU GAZ ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII ÎN AER LIBER.

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
ES_IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.
DE_WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.
IT_IMPORTANTE, LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONE PER UN USO FUTURO.
RO_IMPORTANT, DE PĂSTRAT PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE.

WARNING & CAUTIONS

WARINING

Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order specified and please observe the safety warnings.
Failure to observe these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
These instructions are part of the product. They should always be stored with the product and should be passed on to each subsequent user.
Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
To avoid injury and damage to property, be sure to follow all warnings and instructions carefully, before every use.
NEVER LEAVE A LIT BARBECUE UNATTENDED.
If ever in doubt, consult a qualified gas engineer before use.
As an extra precaution WHEN LIGHTING FOR THE FIRST TIME ALWAYS TAKE EXTRA CARE.
Keep your head and arms from hanging over the BBQ cooking surface.
ALWAYS make sure the barbecue appliance is completely cool before applying covers.
In construction of this BBQ use all and only the components provided. Do not modify BBQ or parts. Any modification of the appliance may be dangerous.

KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
Protect from the elements and damp.
Keep children and pets away.
An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.
Do not use indoors - For outdoor use only.
CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is disconnected.
Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.
This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.



DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.
Close the valve on the gas bottle after each use. (Refer to regulator instruction). Also turn off the control knobs (Turn knob fully clockwise).
Never leave the hot barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas bottle.
When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius.

Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliance (devices, lights, door bells), etc (spark over possible).

- Before each use, check to ensure that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
- If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements. (Always use hose-clips to secure the hose to the regulator and BBQ).
- If the connections for the gas supply are porous or faulty, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hose or fittings that may become blocked, as this can lead to a dangerous flashback.
- Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level.
- Possible consequences:
- Suffocation resulting from the lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently.
- Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not leave a lit barbecue unattended, especially keep children and pets away from barbecue at all time.
- Do not move the appliance during use.
- Never cover the entire cooking area.
- Never obstruct the ventilation opening of the container compartment.
- Do not use power tools to construct this product.
- Do not over tighten screws or bolts.
- Do not tighten screws until fully assembled.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- **Time to assemble: around 1 hour.**

Do's

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when used.
- Stand your barbecue on a safe. level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.
- Protect from the elements and damp.
- Keep children and pets away.
- An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.
- Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.

Don'ts

- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and gas supply cylinder is

disconnected.

- **Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.**
- **This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel / accelerants or lava rock.**



CAUTION

- **KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.**
- **Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquid in the vicinity.**
- **This appliance will become very hot during operation - always wear suitably protective heat proof gloves during use.**
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep Young children away.**
- **Turn off the gas supply at the gas container after use.**
- **ALWAYS close and disconnect from main gas supply cylinder after use and for storage.**
- **DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.**



DANGER!

- **If you smell gas:**
  1. **Shut off gas supply to appliance.**
  2. **Extinguish any open flame, avoid using any electrical appliance.**
  3. **Open lid and ventilate the area.**
  4. **Check gas connections with soap solution.**
  5. **If odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department.**

ASSEMBLY

- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.
- Check the pack and make sure you have all the parts listed.
- During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.
- Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.
- Check all screws and bolts are tightened regularly.
- Tools not included.
- Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.
- Please use protective gloves when assembling this product.
- To avoid losing any small component or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- To avoid damage to soft floor or carpet, do not assemble or move the appliance on soft floor or carpet.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.
- Make sure all the plastic protection is removed before assembling.
- Do not force parts together as this can result personal injury or damage to the product.
- When applicable , tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Please read these instructions carefully before assembly and use.
  Caution: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Safety and Care Advice

Important! Please read this instructions fully before using the appliance

- Retain these instructions for future reference.
- Use outdoors only.
- Do not use the barbecue or store gas bottles below ground level. LP gas is heavier than air so if a leak occurs the gas will collect at a low level and could ignite in the presence of a flame or spark.
- For use with LPG bottled gas only. A suitable regulator must be used for butane, propane or mixes.
- Remove plastic wrap from any part before lighting.
- Do not use within 1m of any flammable structure or surface. Do not use under any combustible surface.
- LP gas cylinders should never be placed directly underneath the barbecue.
- LP gas cylinders should never be stored or used laid on their side, in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line with serious result.
- Never store gas bottles indoors.
- Do not move the appliance during use.
- Open the barbecue hood before lighting.
- Do not move the barbecue until it has completely cooled after use.
- This barbecue must not be left unattended when lit.
- The hood handle can become very hot. Grip only the centre of the handle. Always use oven gloves when cooking or carrying out any adjustments to the barbecue.
- Use purpose designed barbecue tools with long and heat resistant handles.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Use this barbecue only on a stable and flat surface.
- Before use this barbecue , perform a leak test. This is the only safe and sure way to detect any gas leaking from joints and connections of the barbecue after assembly.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Failure to follow the manual's instructions could result in serious injury or damage.
- Do not modify the appliance. Modification of this barbecue may be dangerous, is not permitted and will nullify any warranty.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- All the parts sealed by the manufactured or his agent shall not be manipulated by the user.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

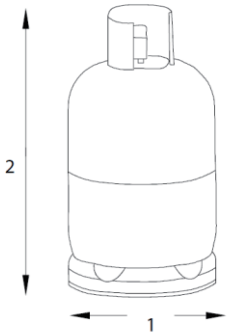
Safety and Care Advice For Gas Cylinder

Gas and Regulator

- This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas)

bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 metres.
- For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle. The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.



Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.** This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

INSTALLATION

Selecting a Location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area, and on a safe and even surface. Never place your barbecue below ground level. Take care to ensure that **the barbecue must be used on an incombustible floor.** The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources near the barbecue (cigarettes, open flames, spark etc.). Keep this barbecue away from any flammable materials!

Precautions

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body. Position the gas bottle on level ground

next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to install or change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding.

Fixing a Regulator to the Gas Bottle

Confirm all barbecue control knobs are in the off position. Connect the regulator to the gas bottle according to your regulator and bottle dealer's instructions.

Leak Testing

(Always perform a leak test in a well-ventilated area) Confirm all control knobs are in the off position. Turn the gas on / open the gas control valve on the gas bottle or regulator. Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ liquid detergent / soap over all the gas system joints, including gas bottle valve connections, hose connections, and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at any time. If bubbles form over any of the joints there is a leak. Turn off the gas supply at the gas bottle. Retighten all joints. Repeat test. If bubbles form again do not use the barbecue and contact your local distributor for assistance. Always wipe the mixed solution (½ water and ½ liquid detergent / soap) from all joints and connections after leak testing.

OPERATION

Warning

- Before proceeding, make certain that you understand the **IMPORTANT INFORMATION** section of this manual.
- Your barbecue is not designed to be used with more than 50% of the cooking area as a solid plate —this includes baking dishes. Full coverage will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue. This is not covered by warranty.

Preparation Before Cooking

- To prevent foods from sticking to the cooking surface, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: When cooking for the first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.) During use, the protective coating may come off the cooking surface. This is normal an is not harmful. Line the drip pan with aluminum foil. This will make cleanup easy.

Lighting the Main Burner

1. The lid must be open before lighting.
2. Set all knobs to "Off".
3. Open the gas bottle valve according to operating instruction.
   Push in and turn the middle burner knob anti-clockwise until it reaches the ignition sign and a click sound is heard.
4. Then push in and turn the left or the right knob same way until the burner is lit.
5. If the burner does not light, turn all knobs "Off" and repeat Step 4 and 5 after 5minutes.

Application

Grill Cooking

The burners heat up the flame tamer underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot flame tamer below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecued flavor.

Roasting Hood Cooking

Barbecues equipped with a roasting hood give the option to form an 'oven' for roasting or baking food, such as joints of meat or whole chickens, etc. More even cooking of food will actually be achieved by using the barbecue with the hood down. However, this should only be done with the burners on low.

For best results, place the food you wish to bake or roast on a metal baking tray and set it on one side of the cooking grill.

Turn the burner directly under the food to the OFF position and turn all other burners to a LOW to MEDIUM position.

Close the hood to cook the food 'indirectly'. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. If the hood is opened during cooking please allow extra time for the barbecue to regain its temperature and complete the cooking. Use the temperature gauge (if applicable) to monitor the heat of the barbecue.

If the internal heat becomes too high, turn the burners down to the low position. It is not necessary or advisable to have all of the burners on high when the hood is closed.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. Take care when opening the hood as hot steam can be released on opening.

Flare-Up Control *Very Important Notice*

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fat and juices fall upon the hot flame tamer. Smoke of course helps give food its barbecued flavour, but it is best to avoid excessive flare-up to prevent food being burned. To control flare-ups, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to trim away excess fat from meat and poultry before grilling, use cooking sauces and marinades sparingly and try to avoid very cheap cuts of meat or meat products as these tend to have a high fat and water content. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking.

When flare-ups do occur, they can usually be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the flame tamer. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue and take care to protect yourself from the flames.

If a fat fire occurs, please see the instructions given below.

Fat Fires

Empty and clean the drip tray, of food debris after each cooking session. If the barbecue is to be used for large gatherings, it will be necessary to turn off and cool the barbecue every two hours to remove food debris from the drip tray, and clean it out. The time between cleaning may need to be reduced if very fatty foods or cheap meat products are being cooked. Failure to do this may result in a fat fire, which may cause injury and could seriously damage the barbecue.

In the event of a fat fire:

If safe to do so, turn all control knobs to the 'off' position.

Turn off the gas supply at the gas bottle.

Keep everyone at a safe distance from the barbecue and wait until the fire has burnt out.

Do not close the hood or lid of the barbecue.

NEVER DOUSE A BARBECUE WITH WATER. IF AN EXTINGUISHER IS USED, IT SHOULD BE A POWDER TYPE.

DO NOT REMOVE THE DRIP TRAY.
If the fire does not seem to be abating or appears to be worsening, contact your local Fire Brigade for assistance.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the “high” position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process.

Turning Off Your Barbecue

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the “Off” position, then switch off the gas supply at the bottle.
Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood or lid.

Care and Maintenance

Flame Tamer

Remove any food residue from the flame tamer surface with a plastic or wooden scraper or brass wire brush. Do not use a steel scraper or wire brush. Clean with hot soapy water and rinse well.
Drip Tray After every use, empty and clean the drip tray of any fat or food particles, using a plastic or wooden scraper if necessary.
Failure to keep it clean, and excessive build up can result in a fat fire. This can be hazardous and severely damage the barbecue. This is not a fault in the barbecue and is therefore not covered by the terms of the warranty. If required, the tray can be washed in hot soapy water.

Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body using a cloth wrung out in hot soapy water and dry thoroughly. Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Do not use abrasives. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.
A stainless steel cleaner may be used on stainless steel parts if required.
Whenever a barbecue is being assembled for the first time or its burners are being cleaned, make sure each gas valve tip goes into the burner venturi tube completely during the assemble or re-assemble process.
Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
Never handle hot parts with unprotected hands.
In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months . Even when your barbecue is covered for its protection, it must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover. It is possible for mould to grow on any fat remaining on parts of the barbecue. This should be cleaned off smooth surfaces with hot soapy water.
Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint. A chrome cleaner may be used on chrome parts if

required. To prevent rusting, wipe chrome plated parts with cooking oil after rinsing and drying.

Cooking Surfaces

When the barbecue has cooled, clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish. Rinse well and dry thoroughly. Due to the weight of the cooking surfaces, we do not recommend cleaning in a dishwasher.

It is quite normal for surface rust to be present on the cooking surface. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush. Be careful not to damage the cooking surface, re-oil and cure.

Burner

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the primary air inlet of the burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions.

When refitting the burners, be careful to check that the neck of the burner fits over the valve outlet. It is quite normal for surface rust to be present on the burners. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush.

Carbon Monoxide Hazard

Barbecue Hood or Lid

Use a non-abrasive cloth or pad and clean with hot, soapy water. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish.

Trolley

Wipe with a cloth wrung out in hot soapy water and dry.

Fixings

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

Storage

Ensure the barbecue is properly cooled before covering or storing. Store your barbecue in a cool dry place. It must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover if used.

Mould can grow under these conditions and should be cleaned and treated if required. Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint.

Cooking grills should be coated with cooking oil.

Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from obstructing the burner holes.

If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

When using the barbecue after extended periods of storage follow the cleaning procedures.

PRIMARY AIR INLET - IMPORTANT INFORMATION EN

Accessible parts may be very hot. Keep young children away!

Do not move the gas grill during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Any modification of the appliance may be dangerous and is not permitted.

SERVICING

Your barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

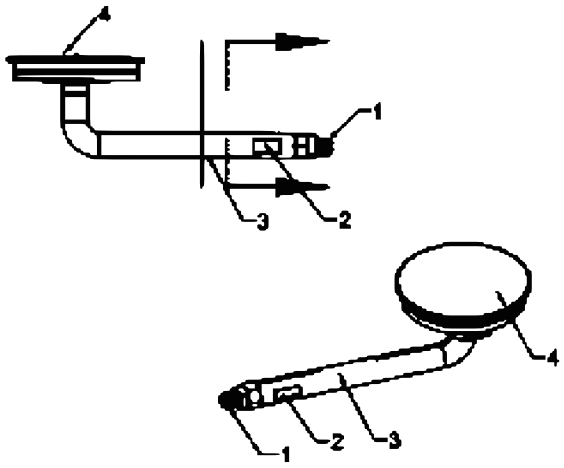
IMPORTANT NOTICE

A dedicated air inlet (primary air inlet) is provided at the connection between the corrugated tube of the gas valve and the burner. This is a standard and essential design feature, not a manufacturing defect.

Do not block or seal this air inlet with tape, sealant or any other material!

Structure of the burner-to-valve connection

1. Nozzle at valve end (gas ejected at high speed)
2. Dedicated air inlet (primary air drawn in)
3. Ejector tube / Venturi tube (premixing zone)
4. Burner head (mixture reaches burner ports)



1. Ejector premixing principle

When gas is discharged at high speed from the nozzle at the valve end, it creates negative pressure inside the ejector tube, drawing in ambient air through the dedicated air inlet. This air is called "primary air". It mixes with the gas inside the ejector tube (Venturi tube) to form a combustible mixture before reaching the burner head.

Note: If this air inlet is blocked, gas cannot premix with air, resulting in severe oxygen deficiency during combustion, yellow flames and significant carbon monoxide (CO) production.

2. Difference between primary air and secondary air

Primary air: Enters through the dedicated air inlet and premixes with gas inside the burner, accounting for approximately 50-70% of the theoretically required air.

Secondary air: Supplied directly around the burner ports to ensure complete combustion of the outer flame.

3. Safety significance

This dedicated air inlet ensures that gas is thoroughly mixed with air before reaching the flame ports, promoting more complete combustion and a stable blue conical flame. Blocking this air inlet will cause incomplete combustion and create a risk of carbon monoxide poisoning.

WARNING

Blocking the primary air inlet will cause incomplete combustion and produce carbon monoxide (CO), which may result in poisoning or death. Do not obstruct!

ADVERTENCIA Y PRECAUCIONES

ADVERTENCIA

- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Siga los pasos en el orden especificado y observe las advertencias de seguridad.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede afectar o dañar el aparato y otros objetos y provocar daños personales.
- Estas instrucciones forman parte del producto, que deben guardarse siempre con el producto y deben transferirse a cada usuario posterior.
- Se ha tenido mucho cuidado durante la producción para eliminar los bordes afilados, pero debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar posibles lesiones.
- Para evitar lesiones y daños materiales, asegúrese de seguir cuidadosamente todas las advertencias e instrucciones, antes de cada uso.
- NUNCA DEJE UNA BARBACOA ENCENDIDA SIN VIGILANCIA.
- Si tiene dudas, consulte a un técnico de gas cualificado antes de utilizarlo.
- Como precaución adicional CUANDO SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ TENGA SIEMPRE CUIDADO EXTRA. Evite que la cabeza y los brazos cuelguen sobre la superficie de cocción de la barbacoa.
- Asegúrese SIEMPRE de que el aparato de la barbacoa esté completamente frío antes de colocar las cubiertas.
- En el montaje de esta barbacoa, utilice todos y sólo los componentes suministrados. No modifique la barbacoa ni las piezas. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- MANTENGA LIMPIO ESTE APARATO (siga las instrucciones) - Para ayudar a evitar los incendios o llamaradas de grasa, por lo tanto, posibles lesiones o daños a la propiedad, es vital que este aparato esté limpio cuando se utilice.
- Coloque la barbacoa en una superficie segura y nivelada, bien alejada de elementos inflamables como vallas de madera o ramas de árboles colgantes.
- Proteja la barbacoa de la intemperie y la humedad.
- Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos.
- La barbacoa debe estar siempre a cargo por un adulto. NUNCA deje una barbacoa caliente sin vigilancia.
- Asegúrese siempre de que la barbacoa está totalmente apagada y completamente fría antes de moverla, ponerle fundas (no incluidas) O guardarla.



- ¡ATENCIÓN! NUNCA ALMACENE una barbacoa en el interior a menos que esté completamente enfriada y la bombona de suministro de gas esté desconectada.
- No utilice la barbacoa en una superficie que pueda ser dañada por el calor excesivo.
- Este es un aparato de gas. No utilice ningún otro tipo de combustible/acelerante o piedra de lava.
- NO se incline sobre la barbacoa al encender la llama de gas.
- Cierre la válvula de la botella de gas después de cada uso. (Consulte las instrucciones del regulador). Cierre también los mandos de control (Gire el mando completamente en el sentido de las agujas del reloj).
- No deje nunca la barbacoa caliente sin vigilancia. Si la llama se apaga, vuelva a encenderla inmediatamente o corte el suministro de la botella de gas.

- **Al conectar la botella de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición en un radio de 5 m.**

Tenga especial cuidado de no encender ninguna llama desnuda, no fume ni encienda aparatos eléctricos (dispositivos, luces, timbres de puertas), etc. (es posible que se produzcan chispas).

- **Antes de cada uso, compruebe que todas las conexiones a través de las cuales se suministra el gas están selladas e intactas.**
- **Si es necesario, asegúrese de sustituir la manguera para cumplir con los requisitos nacionales. (Utilice siempre abrazaderas para fijar la manguera al regulador y a la barbacoa).**
- **Si las conexiones para el suministro de gas son porosas o defectuosas, la barbacoa no debe utilizarse. Esto también se aplica cuando las mangueras o racores se obstruyen, ya que esto puede provocar un peligroso retroceso de la llama.**
- **El gas líquido es más pesado que el oxígeno. Por lo tanto, se deposita en el suelo y desplaza el oxígeno a ese nivel.**
- **Posibles consecuencias:**
- **Asfixia por falta de oxígeno si se deja que la concentración de gas aumente lo suficiente.**
- **No utilice la barbacoa a menos que esté completamente montada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.**
- **No deje la barbacoa encendida sin vigilancia, especialmente mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de la barbacoa en todo momento.**
- **No mueva el aparato durante su uso.**
- **No cubra nunca toda la zona de cocción.**
- **No obstruya nunca la abertura de ventilación del compartimento del recipiente.**
- **No utilice herramientas eléctricas para construir este producto.**
- **No apriete demasiado los tornillos o pernos.**
- **No apriete los tornillos hasta que esté completamente montado.**
- **No se siente ni se ponga de pie sobre el producto.**
- **No utilice este producto si faltan piezas, están dañadas o desgastadas.**
- **No utilice nunca estropajos, limpiadores abrasivos o químicos para la limpieza.**
- **Tiempo de montaje: alrededor de 1 hora.**

Lo que hay que hacer

- **MANTENGA LIMPIO ESTE APARATO (siga las instrucciones) - Para ayudar a evitar los fuegos o llamaradas de grasa y, por tanto, posibles lesiones o daños a la propiedad, es vital que este aparato esté limpio cuando se utilice.**
- **Coloque la barbacoa en una superficie segura y nivelada, bien alejada de elementos inflamables como vallas de madera o ramas de árboles colgantes.**
- **Protéjase de los elementos y de la humedad.**
- **Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos.**
- **La barbacoa debe estar siempre a cargo por un adulto.. NUNCA deje una barbacoa caliente sin vigilancia.**
- **Asegúrese siempre de que la barbacoa está totalmente apagada y completamente fría antes de moverla, ponerle fundas (no incluidas) O guardarla.**

Lo que no se debe hacer

- **No lo utilice en interiores - Sólo para uso en exteriores.**
- **¡CUIDADO! NO ALMACENE NUNCA una barbacoa en el interior a menos que esté completamente enfriada y la bombona de suministro de gas esté desconectada.**
- **No utilice la barbacoa en una superficie que pueda ser dañada por el calor excesivo.**
- **Este es un aparato de gas, y no utilice ningún otro tipo de combustible/acelerante o piedra de lava en este aparato.**

PRECAUCIÓN

- **MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y DE LOS MASCOTAS DURANTE Y DESPUÉS DEL USO.**
- **No almacene ni utilice gasolina u otro vapor o líquido inflamable en las proximidades.**
- **Este aparato se calentará mucho durante su funcionamiento - lleve siempre guantes protectores adecuados contra el calor durante su uso.**
- **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.**
- **Cierre el suministro de gas en el recipiente de gas después del uso.**
- **Cierre y desconecte SIEMPRE de la bombona principal de gas después de su uso y para su almacenamiento.**
- **NO MUEVA EL APARATO DURANTE SU USO.**

¡PELIGRO!

- **Si huele a gas:**

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta, y evite utilizar cualquier aparato eléctrico.
3. Abra la tapa y ventile la zona.
4. Compruebe las conexiones de gas con solución jabonosa.
5. Si el olor sigue existiendo, póngase inmediatamente en contacto con su proveedor de gas o con los bomberos.

MONTAJE

- No utilice este producto si faltan piezas, o las piezas están dañadas o desgastadas.
- No utilice nunca estropajos, limpiadores abrasivos o químicos para la limpieza.
- Cuando esté listo para empezar, asegúrese de que dispone de las herramientas adecuadas, espacio suficiente y una zona limpia y seca para el montaje.
- Compruebe el paquete y asegúrese de que tiene todas las piezas indicadas.
- Durante el montaje, los niños deben mantenerse alejados del producto debido al posible riesgo de lesiones.
- Asegúrese de que este producto está completamente montado como se ilustra antes de su uso.
- Compruebe que todos los tornillos y pernos están apretados regularmente.
- Herramientas no incluidas.
- Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario. El montaje de la barbacoa implica muchos componentes grandes; es aconsejable que dos personas monten la unidad.
- Por favor, utilice guantes de protección cuando monte este producto.
- Para evitar la pérdida de cualquier componente pequeño o herraje, monte su producto sobre una superficie dura y nivelada que no tenga grietas ni aberturas.
- Para evitar daños en el suelo blando o la alfombra, no monte ni mueva el aparato sobre un suelo blando o una alfombra.
- Siga todos los pasos para ensamblar correctamente su producto.
- Asegúrese de retirar todas las protecciones de plástico antes de ensamblar.
- No fuerce las piezas entre sí, ya que esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Cuando corresponda, apriete primero todas las conexiones de hardware a mano, una vez completado el paso, vuelva y apriete completamente todo el hardware.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar el producto.

Precaución: Aunque se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su barbacoa para eliminar los bordes afilados, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

Consejos de Seguridad y Cuidado

¡Importante! Lea completamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato

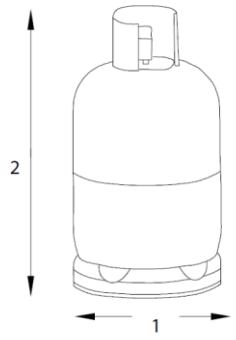
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Utilice el aparato sólo en el exterior.
- No utilice la barbacoa ni almacene las botellas de gas por debajo del nivel del suelo. El gas LP es más pesado que el aire, por lo que si se produce una fuga, el gas se acumulará en un nivel bajo y podría encenderse en presencia de una llama o chispa.
- Sólo para uso con gas LP embotellado. Debe utilizarse un regulador adecuado para butano, propano o mezclas.
- Retire el envoltorio de plástico de cualquier pieza antes de encenderlo.
- No lo utilice a menos de 1 m de cualquier estructura o superficie inflamable. No lo utilice bajo ninguna superficie combustible.
- Las bombonas de gas LP nunca deben colocarse directamente debajo de la barbacoa.
- Las bombonas de gas LP nunca deben almacenarse o utilizarse colocadas de lado, en posición horizontal. La fuga sería muy grave y el líquido podría entrar en el conducto de gas con grave resultado.
- Nunca almacene las botellas de gas en el interior.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Abra la campana de la barbacoa antes de encenderla.
- No mueva la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente después de su uso.
- Esta barbacoa no debe dejarse sin vigilancia cuando esté encendida.
- El mango de la campana puede calentarse mucho. Agarre sólo el centro del mango. Utilice siempre guantes de cocina cuando cocine o realice cualquier ajuste en la barbacoa.
- Utilice utensilios para barbacoa diseñados especialmente con mangos largos y resistentes al calor.
- Tenga cuidado al abrir la campana, ya que al abrirla sale vapor caliente del interior.
- Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- No cubra nunca una barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- Utilice esta barbacoa sólo en una superficie estable y plana.
- Antes de utilizar esta barbacoa , realice la prueba de estanqueidad. Esta es la única manera segura y certera de detectar cualquier fuga de gas en las juntas y conexiones de la barbacoa después del montaje.
- Realice una prueba de estanqueidad anualmente, y siempre que se retire o sustituya la botella de gas.
- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- El incumplimiento de las instrucciones del manual puede provocar lesiones o daños graves.
- No modifique el aparato. La modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, que no está permitida y anulará cualquier garantía.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Todas las piezas precintadas por el fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario.
- Si tiene alguna duda sobre estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local

Consejos de Seguridad y Cuidado de las Bombonas de Gas

Gas y Regulador

- Esta barbacoa puede utilizar gas embotellado de propano o butano o de una mezcla de propano y butano (gas licuado de petróleo). Las botellas de propano, suministrarán gas durante todo el año, incluso en los días fríos de invierno. Las bombonas de butano suministran suficiente gas en verano, pero pueden afectar al rendimiento de la barbacoa y restringir la potencia calorífica disponible en los quemadores, especialmente cuando la temperatura del gas empieza a descender por debajo de los +10°C. Es posible que se necesite llave inglesa para cambiar las botellas de gas.

- La manguera debe colgar libremente sin dobleces, torsiones, tensiones, pliegues o torceduras que puedan obstruir el libre flujo de gas. Inspeccione siempre la manguera para los cortes, grietas o desgaste excesivo antes de usarla.
- Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte caliente de la barbacoa. Si la manguera muestra cualquier signo de daño, debe ser sustituida por una manguera adecuada para el uso de gas LP que cumpla con las normas nacionales del país de uso.
- La manguera adecuada debe cumplir con la norma EN16436-1, y la longitud no debe superar los 1,5 metros.
- Para un rendimiento óptimo, sugerimos utilizar una botella de gas de 5-15 kg. La dimensión máxima de la botella de gas es de 31,5 cm de diámetro y 58 cm de altura.



No monte nunca la bombona de gas debajo de la barbacoa, en el estante de la base, ya que podría provocar lesiones graves al usuario, a otras personas y/o a la propiedad. Coloque siempre la bombona de gas en el lateral del aparato. La botella de gas debe colocarse lo más lejos posible del aparato sin forzar la manguera. Este aparato sólo es apto para su uso con gas butano o propano a baja presión y equipado con el regulador de baja presión apropiado a través de una manguera flexible. La manguera debe fijarse al regulador y al aparato con abrazaderas/tuercas. Esta barbacoa está preparada para funcionar con un regulador de 28-30 mbar con gas butano o con un regulador de 37mbar con gas propano. Utilice un regulador adecuado certificado según la norma EN16129. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para la bombona de gas.

- Se permite un máximo de cocción lateral de 9" para este aparato.

INSTALACIÓN

Selección de Ubicación

Esta barbacoa es para uso exclusivo en exteriores y debe colocarse en un área bien ventilada y sobre una superficie segura y uniforme. No coloque nunca la barbacoa por debajo del nivel del suelo. Procure que la barbacoa se utilice sobre un suelo incombustible. Los lados de la barbacoa no deben estar NUNCA a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible, incluyendo árboles y vallas, y asegúrese de que no hay fuentes de calor cerca de la barbacoa (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.). Mantenga la barbacoa alejada de cualquier material inflamable.

Precauciones

No obstruya las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa. Coloque la botella de gas en un terreno llano junto a la barbacoa y alejado de cualquier fuente de calor. Si necesita instalar o cambiar la botella de gas, confirme que la barbacoa está apagada y que no hay fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de proceder.

Fijación de Regulador a Botella de Gas

Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de apagado. Conecte el regulador a la botella de gas según las instrucciones de su distribuidor de reguladores y botellas.

Prueba de Fugas

(Realice siempre la prueba de fugas en una zona bien ventilada) Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado. Abra el gas / abra la válvula de control de gas en la botella de gas o el regulador. Compruebe si hay fugas pasando una solución de ½ agua y ½ detergente líquido/jabón por todas las juntas del sistema de gas, incluidas las conexiones de la válvula de la botella de gas, las conexiones de la manguera y las conexiones del regulador. NUNCA UTILICE LLAMA ABIERTA para comprobar las fugas en ningún momento. Si se forman burbujas en cualquiera de las juntas, indica que hay fuga. Cierre el suministro de gas en la botella de gas. Vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba. Si se vuelven a formar burbujas, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor local para que le ayude. Limpie siempre la solución mezclada (½ agua y ½ detergente líquido/jabón) de todas las juntas y conexiones después de la prueba de fugas.

INSTRUCCIONES DE USO

Advertencia

- Antes de comenzar, asegúrese de haber leído la sección de INFORMACIÓN IMPORTANTE de este manual.
- No utilice su barbacoa con más del 50% de la superficie de cocción ocupada por elementos sólidos, incluyendo platos de cocina. Una superficie completamente cubierta resultaría en una acumulación excesiva de calor y podría dañar la barbacoa. Esto no estaría cubierto por la garantía.

Antes de comenzar la cocción

- Para evitar que los alimentos se peguen a la superficie de cocción, aplique una capa ligera de aceite de cocina o aceite vegetal con un pincel de mango largo antes de cada sesión de barbacoa. (Nota: al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente. Esto es normal y debe esperarse). Durante el uso, es posible que la capa protectora se desprenda de la superficie de cocción, esto es normal y no presenta ningún peligro. Cubra la bandeja de goteo con papel de aluminio, esto facilitará la limpieza.

Encendido del Quemador Principal

1. El cubierta debe estar abierta antes de encenderlo.
2. Ajuste todos los botones en "Apagar".
3. Abra la válvula del cilindro de gas siguiendo las instrucciones proporcionadas.

Presione y gire el botón del quemador central en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que alcance la marca de encendido y escuche un clic.

4. Luego, presione y gire el botón izquierdo o derecho de la misma manera hasta que el quemador se encienda.
5. Si el quemador no se enciende, apague todos los botones, espere cinco minutos y repita los pasos 4 y 5.

Uso

Cocción a la parrilla

No obstruyas las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa. Coloca la botella de gas en un terreno plano junto a la barbacoa y lejos de cualquier fuente de calor. Si necesitas instalar o cambiar la botella de gas, asegúrate de que la barbacoa esté apagada y no haya ninguna fuente de ignición (cigarrillos, llama abierta, chispas, etc.) cerca antes de continuar.

Cocción con una campana asadora

Los modelos de barbacoas equipados con una campana asadora se pueden utilizar como un "horno" para asar o cocinar alimentos como trozos de carne o pollos enteros, etc. Se logrará una cocción más uniforme de los alimentos utilizando la barbacoa con la campana bajada. Sin embargo, esto solo debe hacerse con los quemadores a baja intensidad.
Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una bandeja de metal y colóquela en un lado de la parrilla. Apague el quemador debajo del alimento y coloque todos los demás quemadores en posición baja o media. Cierre la campana para cocinar los alimentos "indirectamente". Evite levantar innecesariamente la campana, ya que el calor se escapa cada vez que se abre. Si abre la campana durante la cocción, tenga en cuenta que tomará un tiempo adicional para que la barbacoa recupere su temperatura. Utilice un termómetro de temperatura (si está disponible) para controlar el calor de la barbacoa.
Si la temperatura interna se vuelve demasiado alta, baje los quemadores a un nivel bajo. No es necesario o recomendable tener todos los quemadores en posición alta cuando la campana está cerrada.
NO DEJE QUE SU BARBACOA SE SOBRECALIENTE. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que puede haber vapor caliente.

Control de llamaradas *Aviso muy importante*

Las llamaradas ocurren cuando se cocina carne en la barbacoa y la grasa y los jugos caen sobre el dispositivo de control de la llama caliente. El humo contribuye al sabor a la parrilla de los alimentos, pero es mejor evitar llamaradas excesivas para no quemar los alimentos. Para controlar las llamaradas, es ABSOLUTAMENTE ESENCIAL quitar el exceso de grasa de la carne y las aves antes de asarlas, y usar las salsas de cocción y marinadas con moderación. Además, los quemadores siempre deben estar configurados en posición baja durante la cocción.

Cuando ocurran llamaradas, por lo general se pueden extinguir aplicando bicarbonato de sodio o sal directamente sobre el dispositivo para controlar las llamas. Siempre proteja sus manos cuando manipule cualquier cosa cerca de la superficie de cocción.

Si ocurre un incendio de grasa, siga estos pasos:

Incendios de grasa:
Vacie y limpie la bandeja de goteo de los restos de alimentos después de cada sesión de cocción. Si la barbacoa se utiliza para reuniones grandes, apáguela y déjela enfriar cada dos horas para eliminar los restos de alimentos de la bandeja de goteo y limpiarla. Es posible que sea necesario reducir el tiempo entre las limpiezas si se cocinan alimentos muy grasos o productos cárnicos. No seguir esta instrucción puede provocar un incendio de grasa, potencialmente causando lesiones y daños graves a la barbacoa.

En caso de incendio de grasa:
Si es posible y seguro hacerlo, apague todos los botones de control.
Cierre el suministro de gas al nivel de la botella de gas.
Mantenga a todas las personas a una distancia segura de la barbacoa y espere a que se apague el fuego. No cierre la tapa de la barbacoa.
No USE NUNCA AGUA PARA MOJAR UNA BARBACOA. SI SE UTILIZA UN EXTINTOR, DEBE SER DEL TIPO DE POLVO.

NO RETIRE LA BANDEJA DE GOTEO.
Si el fuego no parece calmarse o empeora, contacte a los bomberos locales para obtener ayuda.

Finalización de la cocción:

Después de la cocción, coloque los quemadores de la barbacoa en posición alta y deje que se quemen durante cinco minutos. Este proceso ayudará a quemar los residuos de la cocción, lo que facilitará la limpieza. Asegúrese de que la campana esté abierta durante este proceso.

Apagado de su barbacoa:

Cuando haya terminado, gire todas las válvulas de control completamente en sentido horario a la posición de "apagado" y luego corte el suministro de gas en la botella.
Espere a que la barbacoa esté lo suficientemente fría antes de cerrar la campana o la tapa.

Cuidado y Mantenimiento

Apagallamas

Elimine cualquier residuo de comida de la superficie del apagallamas con un raspador de plástico o madera o un cepillo de alambre de latón.
No utilice un rascador de acero o un cepillo de alambre. Límpielo con agua caliente y jabón y aclárelo bien.
Bandeja de goteo Después de cada uso, vacíe y limpie la bandeja de goteo de cualquier partícula de grasa o alimento, utilizando un raspador de plástico o de madera si es necesario.
Si no se mantiene limpia y se acumula en exceso, puede producirse incendio de grasa. Esto puede ser peligroso y dañar gravemente la barbacoa. Esto no es un fallo de la barbacoa y por lo tanto no está cubierto por los términos de la garantía.
Si es necesario, la bandeja puede lavarse con agua caliente y jabón.

Cuerpo de Barbacoa

Elimine regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño escurrido en agua caliente y jabón y séquelo bien. El exceso de grasa y los restos de comida pueden eliminarse del interior del cuerpo utilizando un rascador de plástico suave o de madera. No es necesario eliminar toda la grasa del cuerpo. Si es necesario limpiarla por completo, utilice agua jabonosa caliente y un paño o un cepillo de cerdas de nailon únicamente. No utilice productos abrasivos. Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de realizar una limpieza completa. No sumerja los controles de gas ni el colector en agua. Compruebe el funcionamiento de los quemadores después de colocarlos cuidadosamente en el cuerpo.
Si es necesario, se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en las piezas de acero inoxidable.
Siempre que se monte una barbacoa por primera vez o se limpien sus quemadores, asegúrese de que cada punta de la válvula de gas entre completamente en el tubo venturi del quemador durante el proceso de montaje o remontaje.
Limpie regularmente su barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento.
Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos. No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni la almacene en lugares húmedos o mojados.
No moje nunca la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
No manipule nunca las partes calientes con las manos sin protección.
Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno. Incluso cuando su barbacoa esté cubierta para su protección, debe ser inspeccionada con regularidad, ya que puede formarse humedad o condensación que puede provocar daños en la barbacoa. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de la cubierta. Es posible que se forme moho en la grasa que queda en algunas partes de la barbacoa. Debe limpiarse de las superficies lisas con agua caliente y jabón.
Cualquier óxido que se encuentre y que no entre en contacto con los alimentos debe tratarse con un inhibidor de óxido y pintarse con pintura para barbacoas o con una pintura resistente al calor. Si es necesario, se puede utilizar un limpiador de cromo en las piezas cromadas. Para evitar la oxidación, limpie las piezas cromadas con aceite de cocina después de aclararlas y secarlas.

Superficies de Cocción

Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua caliente y jabón. Para eliminar los restos de comida, utilice un limpiador en crema suave con un estropajo no abrasivo. No utilice estropajos ni polvos, ya que pueden dañar permanentemente el acabado. Aclare bien y seque a fondo. Debido al peso de las superficies de cocción, no recomendamos la limpieza en el lavavajillas.

Es muy normal que haya óxido superficial en la superficie de cocción. Si aparece óxido entre usos o durante el almacenamiento, límpielo con un cepillo de alambre de latón suave. Tenga cuidado de no dañar la superficie de cocción, vuelva a engrasar y cure.

Quemador

Siempre que funcionen correctamente, en un uso normal, la quema de los residuos después de la cocción mantendrá limpios los quemadores.

Los quemadores deben desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una fuerte acumulación, para asegurarse de que no hay signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los portillos de los quemadores ni en la entrada de aire primario de los mismos. Utilice un limpiador de tuberías para eliminar las obstrucciones.

Al volver a colocar los quemadores, compruebe que el cuello del quemador encaja en la salida de la válvula. Es muy normal que haya óxido superficial en los quemadores. Si aparece óxido entre usos o durante el almacenamiento, límpielo con un cepillo de alambre de latón suave.

Peligro de Monóxido de Carbono

Campana o Tapa de la Barbacoa

Utilice un paño o almohadilla no abrasiva y limpie con agua caliente y jabón. No utilice estropajos ni polvos, ya que pueden dañar permanentemente el acabado.

Carrito

Límpielo con un paño escurrido en agua caliente y jabón y séquelo.

Fijaciones

Todos los tornillos y pernos, etc. deben ser revisados y apretados regularmente.

Almacenamiento

Asegúrese de que la barbacoa esté bien enfriada antes de cubrirla o guardarla. Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco. Debe inspeccionarse regularmente, ya que puede formarse humedad o condensación que puede dañar la barbacoa. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de la tapa si se utiliza.

El moho puede crecer en estas condiciones y debe ser limpiado y tratado si es necesario. Cualquier óxido que se encuentre y que no entre en contacto con los alimentos debe tratarse con un inhibidor de óxido y pintarse con pintura para barbacoas o con una pintura resistente al calor.

Las parrillas de cocción deben recubrirse con aceite de cocina.

Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que los insectos u otros residuos obstruyan los orificios de los quemadores.

Si la barbacoa se va a guardar en el interior, la botella de gas debe desconectarse y dejarse fuera. La botella de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o de ignición. No permita que los niños manipulen la botella.

Cuando utilice la barbacoa después de un largo período de almacenamiento, siga los procedimientos de limpieza.

ENTRADA DE AIRE PRIMARIO - INFORMACIÓN IMPORTANTE ES

Las partes accesibles pueden estar muy calientes. ¡Mantenga alejados a los niños pequeños!

No mueva la barbacoa de gas durante su uso.

Cierre el suministro de gas en la bombona después del uso.

Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa y no está permitida.

MANTENIMIENTO

Un profesional competente y autorizado debe realizar el mantenimiento de la barbacoa una vez al año.

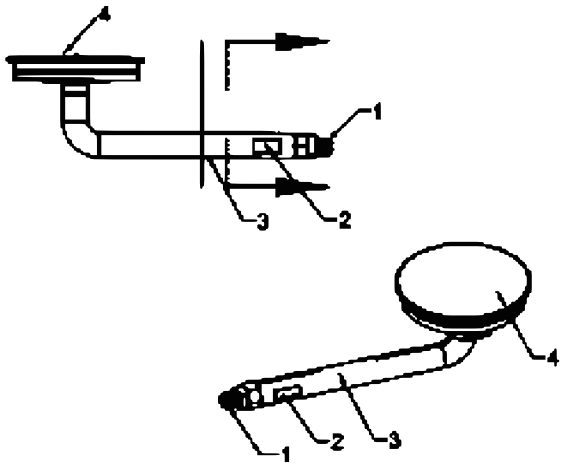
AVISO IMPORTANTE

En la conexión entre el tubo corrugado de la válvula de gas y el quemador hay una entrada de aire específica (entrada de aire primario). Es una característica de diseño normal y esencial, no un defecto de fabricación.

¡No bloquee ni selle esta entrada de aire con cinta adhesiva, sellador ni ningún otro material!

Estructura de la conexión entre el quemador y la válvula

1. Inyector en el extremo de la válvula (gas expulsado a gran velocidad)
2. Entrada de aire específica (aspiración de aire primario)
3. Tubo inyector / tubo Venturi (zona de premezcla)
4. Cabezal del quemador (la mezcla llega a los orificios del quemador)



1. Principio de premezcla por efecto inyector

Cuando el gas sale a gran velocidad del inyector situado en el extremo de la válvula, genera una presión negativa en el tubo inyector y aspira aire ambiente por la entrada de aire específica. Este aire se denomina «aire primario». Se mezcla con el gas en el tubo inyector (tubo Venturi) para formar una mezcla combustible antes de llegar al cabezal del quemador.

Nota: si esta entrada de aire se bloquea, el gas no puede premezclarse con el aire, lo que provoca una grave falta de oxígeno durante la combustión, llamas amarillas y una producción importante de monóxido de carbono (CO).

2. Diferencia entre aire primario y aire secundario

Aire primario: entra por la entrada de aire específica y se premezcla con el gas dentro del quemador. Representa aproximadamente el 50-70 % del aire teóricamente necesario.

Aire secundario: se aporta directamente alrededor de los orificios del quemador para garantizar la combustión completa de la parte exterior de la llama.

3. Importancia para la seguridad

Esta entrada de aire específica garantiza que el gas se mezcle bien con el aire antes de llegar a los orificios de llama, favoreciendo una combustión más completa y una llama azul, cónica y estable. Bloquearla provoca una combustión incompleta y un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.

ADVERTENCIA

Bloquear la entrada de aire primario provoca una combustión incompleta y produce monóxido de carbono (CO), que puede causar intoxicación o la muerte. ¡No la obstruya!

WARNUNG & VORSICHTSMAßNAHMEN

WARNUNG

- Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Anweisungen. Führen Sie die Schritte in der angegebenen Reihenfolge aus und beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann das Gerät und andere Gegenstände beeinträchtigen oder beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Diese Anleitung ist Teil des Produkts. Sie sollte immer beim Produkt aufbewahrt und an jeden nachfolgenden Benutzer weitergegeben werden.
- Bei der Herstellung des Geräts wurde darauf geachtet, dass keine scharfen Kanten vorhanden sind, dennoch sollten Sie alle Bauteile vorsichtig handhaben, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden, sollten Sie vor jedem Gebrauch alle Warnhinweise und Anweisungen sorgfältig befolgen.
- LASSEN SIE EINEN ANGEZÜNDETEN GRILL NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall vor dem Gebrauch an einen qualifizierten Gasinstallateur.
- Als zusätzliche Vorsichtsmaßnahme sollten Sie BEIM ERSTMALIGEN ANZÜNDEN IMMER BESONDERS VORSICHTIG SEIN.

Achten Sie darauf, dass Ihr Kopf und Ihre Arme nicht über die Kochfläche des Grills hängen.

- Vergewissern Sie sich IMMER, dass das Grillgerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es zudecken.
- Verwenden Sie für den Zusammenbau dieses Grills ausschließlich alle mitgelieferten Bauteile. Verändern Sie den Grill oder seine Teile nicht. Jegliche Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.
- HALTEN SIE DIESES GERÄT SAUBER (befolgen Sie die Anweisungen) - Um Fettbrände und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ist es wichtig, dass das Gerät bei der Benutzung sauber ist.
- Stellen Sie Ihren Grill auf eine sichere, ebene Fläche, weit entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Ein Erwachsener sollte immer die Aufsicht über den Grill haben. Lassen Sie einen heißen Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig gelöscht und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren, Abdeckungen anbringen (nicht im Lieferumfang enthalten) ODER wegstellen.



- VORSICHT! Lagern Sie den Grill NIEMALS in geschlossenen Räumen, es sei denn, er ist vollständig abgekühlt und die Gasflasche ist abgeklemmt.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche, die durch übermäßige Hitze beschädigt werden könnte.
- Dies ist ein Gasgerät. Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe/Beschleuniger oder Lavagestein.
- Beugen Sie sich beim Anzünden der Gasflamme NICHT über den Grill.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch. (Siehe Anleitung des Reglers). Schalten Sie auch die Drehknöpfe aus (Drehknopf ganz im Uhrzeigersinn drehen).

- Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Sollte die Flamme erlöschen, zünden Sie sie sofort wieder an oder unterbrechen Sie die Zufuhr von der Gasflasche.
- Achten Sie beim Anschließen der Gasflasche darauf, dass sich im Umkreis von 5 m keine Zündquellen befinden. Achten Sie besonders darauf, keine offenen Flammen zu entzünden, nicht zu rauchen und keine Elektrogeräte (Geräte, Lichter, Türklingeln) usw. einzuschalten (Funkenüberschlag möglich).
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Anschlüsse, über die Gas zugeführt wird, dicht und unversehrt sind.
- Ersetzen Sie gegebenenfalls den Schlauch, um den nationalen Anforderungen zu entsprechen. (Verwenden Sie immer Schlauchklemmen, um den Schlauch am Regler und am Grill zu befestigen).
- Wenn die Anschlüsse für die Gaszufuhr porös oder fehlerhaft sind, darf der Grill nicht verwendet werden. Dies gilt z. B. auch für Schläuche oder Armaturen, die verstopft sein können, da dies zu einem gefährlichen Flammenrückschlag führen kann.
- Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Deshalb setzt es sich am Boden ab und verdrängt den dortigen Sauerstoff.
- Mögliche Folgen:
- Erstickung durch Sauerstoffmangel, wenn die Gaskonzentration ausreichend ansteigt.
- Verwenden Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und angezogen sind.
- Lassen Sie einen angezündeten Grill nicht unbeaufsichtigt, halten Sie insbesondere Kinder und Haustiere jederzeit vom Grill fern.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
- Decken Sie niemals die gesamte Grillfläche ab.
- Versperren Sie niemals die Belüftungsöffnungen des Gasbehälters.
- Verwenden Sie keine Elektrowerkzeuge, um dieses Produkt zusammenzubauen.
- Ziehen Sie Schrauben und Bolzen nicht zu fest an.
- Ziehen Sie die Schrauben erst fest, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut ist.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerpulver oder chemische Reinigungsmittel.
- Zeit für den Zusammenbau: etwa 1 Stunde.

Zu tun

- HALTEN SIE DIESES GERÄT SAUBER (befolgen Sie die Anweisungen) - Um Fettbrände und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ist es wichtig, dass das Gerät bei der Benutzung sauber ist.
- Stellen Sie Ihren Grill auf eine sichere, ebene Fläche, weit entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Ein Erwachsener sollte immer die Aufsicht über den Grill haben. Lassen Sie einen heißen Grill NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig gelöscht und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren, Abdeckungen anbringen (nicht im Lieferumfang enthalten) ODER wegstellen.

Zu lassen

- Nicht im Innenbereich verwenden - nur für den Außenbereich geeignet.
- VORSICHT! Lagern Sie den Grill NIEMALS in geschlossenen Räumen, es sei denn, er ist vollständig abgekühlt und die Gasflasche ist abgeklemmt.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche, die durch übermäßige Hitze beschädigt werden könnte.
- Dies ist ein Gasgerät. Verwenden Sie keine anderen Brennstoffe/Beschleuniger oder Lavagestein.

VORSICHT

- **WÄHREND und NACH DEM GEBRAUCH AUS DER REICHWEITE VON KINDERN und HAUSTIEREN AUFBEWAHREN.**
- **Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe.**
- **Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß - tragen Sie während des Betriebs immer geeignete hitzebeständige Schutzhandschuhe.**
- **WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.**
- **Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.**
- **Schließen Sie die Gasflasche nach dem Gebrauch und zur Lagerung IMMER und trennen Sie sie von der Hauptgasversorgung.**
- **DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT BEWEGEN.**

GEFAHR!

- **Wenn Sie Gas riechen:**

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie jede offene Flamme und vermeiden Sie die Verwendung von Elektrogeräten.
3. Öffnen Sie den Deckel und lüften Sie den Raum.
4. Überprüfen Sie die Gasanschlüsse mit einer Seifenlösung.
5. Wenn der Geruch noch immer vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

ZUSAMMENBAU

- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Scheuerpulver oder chemische Reinigungsmittel.
- Wenn Sie bereit sind, mit dem Aufbau zu beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Werkzeug, genügend Platz und einen sauberen, trockenen Ort für den Aufbau haben.
- Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Teile haben.
- Während des Zusammenbaus sollten Kinder wegen der möglichen Verletzungsgefahr vom Produkt ferngehalten werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vor dem Gebrauch vollständig wie abgebildet zusammengebaut ist.
- Überprüfen Sie, dass alle Schrauben und Bolzen regelmäßig angezogen werden.
- Werkzeuge sind nicht mitgeliefert.
- Bitte beachten Sie bei Bedarf die Teileliste und das Zusammenbauschema. Der Zusammenbau des Grills besteht aus vielen großen Teilen; es ist ratsam, dass zwei Personen das Gerät zusammenbauen.
- Bitte tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie dieses Produkt zusammenbauen.
- Um zu vermeiden, dass kleine Bauteile oder Beschläge verloren gehen, bauen Sie das Gerät auf einer harten, ebenen Fläche, die keine Risse oder Öffnungen aufweist, zusammen.
- Um Schäden an weichen Böden oder Teppichen zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht auf weichen Böden oder Teppichen zusammenbauen oder bewegen.
- Befolgen Sie alle Schritte, um Ihr Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen.
- Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Kunststoffschutz vor dem Zusammenbau entfernt wurde.
- Setzen Sie die Teile nicht mit Gewalt zusammen, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.
- Ziehen Sie gegebenenfalls alle Befestigungen zuerst mit der Hand an. Wenn der Schritt abgeschlossen ist, gehen Sie zurück und ziehen Sie alle Befestigungen vollständig an.
- Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor der Montage und Gebrauch sorgfältig durch.

Vorsicht: Obwohl bei der Herstellung Ihres Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu vermeiden, sollten Sie alle Bauteile mit Vorsicht handhaben, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

Sicherheits- und Pflegehinweise

Wichtig! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Geräts vollständig durch.

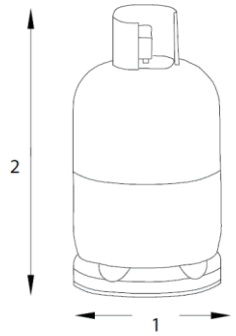
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Nur im Außenbereich verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht und lagern Sie die Gasflaschen nicht unterhalb der Bodenoberfläche. Flüssiggas ist schwerer als Luft, daher sammelt sich das Gas bei einem Leck in geringer Höhe und könnte sich in Gegenwart einer Flamme oder eines Funkens entzünden.
- Nur zur Verwendung mit LPG-Flaschengas. Für Butan, Propan oder Gemisch muss ein geeigneter Regler verwendet werden.
- Entfernen Sie vor dem Anzünden die Plastikfolie von allen Teilen.
- Nicht in einem Umkreis von 1 m von brennbaren Strukturen oder Oberflächen verwenden. Nicht unter einer brennbaren Oberfläche verwenden.
- Flüssiggasflaschen sollten niemals direkt unter dem Grill platziert werden.
- Flüssiggasflaschen sollten niemals auf der Seite liegend, in horizontaler Position gelagert oder verwendet werden. Ein Leck wäre sehr ernst und Flüssigkeit könnte in die Gasleitung eindringen, was schwerwiegende Folgen hätte.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals im Innenbereich.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Grillhaube.
- Bewegen Sie den Grill nicht, bevor er nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.
- Dieser Grill darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er angezündet ist.
- Der Griff der Haube kann sehr heiß werden. Fassen Sie ihn nur in der Mitte des Griffs an. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie grillen oder irgendwelche Einstellungen am Grill vornehmen.
- Verwenden Sie spezielle Grillwerkzeuge mit langen und hitzebeständigen Griffen.
- Seien Sie beim Öffnen der Haube vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf aus dem Inneren freigesetzt wird.
- Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Decken Sie den Grill niemals zu, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer stabilen und ebenen Fläche.
- Führen Sie vor der Benutzung des Grills eine Dichtheitsprüfung durch. Nur so können Sie sicher sein, dass nach dem Zusammenbau des Grills kein Gas aus den Verbindungen und Anschlüssen austritt.
- Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Grills.
- Verwenden Sie keine Aerosole in der Nähe des Grills.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Veränderungen an diesem Grill können gefährlich sein, sind nicht zulässig und führen zum Erlöschen jeglicher Garantie.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Alle vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Wenn Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.

Sicherheits- und Pflegehinweise für Gasflaschen

Gas und Regler

- Dieser Grill kann entweder mit Propan- oder Butangas oder einem Propan/Butan-Gemisch aus Flüssiggas (LPG) in Flaschen betrieben werden. Propangasflaschen liefern das ganze Jahr über Gas, auch an kalten Wintertagen. Butangasflaschen liefern im Sommer ausreichend Gas, können aber die Leistung des Grills beeinträchtigen und die Heizleistung der Brenner einschränken, insbesondere wenn die Gastemperatur unter +10 °C fällt. Zum Wechseln der Gasflaschen kann ein Schraubenschlüssel erforderlich sein.

- Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Durchfluss des Gases behindern könnten. Prüfen Sie den Schlauch vor der Verwendung stets auf Schnitte, Risse oder übermäßige Abnutzung.
- Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Grillteile berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen von Beschädigungen aufweist, muss er durch einen für die Verwendung mit Flüssiggas geeigneten Schlauch ersetzt werden, der den nationalen Normen des Verwendungslandes entspricht.
- Ein geeigneter Schlauch muss der Norm EN16436-1 entsprechen und sollte nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Für eine optimale Leistung empfehlen wir die Verwendung einer 5 bis 15 kg schweren Gasflasche. Die maximale Größe der Gasflasche beträgt 31,5 cm im Durchmesser und 58 cm in der Höhe.



Montieren Sie die Gasflasche niemals unter dem Grill auf der Grundplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Eigentum führen kann. Stellen Sie die Gasflasche immer an der Seite des Geräts auf. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt sein, ohne den Schlauch zu belasten. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch ausgestattet. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen/Muttern am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb eines 28-30 mbar-Reglers mit Butangas oder eines 37 mbar-Reglers mit Propangas ausgelegt. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN16129 zertifiziert ist. Wenden Sie sich bitte an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

- Für dieses Gerät ist ein seitlicher Herd von maximal 9 Zoll zulässig.

EINBAU

Auswahl des aufstellungsortes

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Außenbereich bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich und auf einer sicheren und ebenen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill niemals unterhalb der Bodenoberfläche auf. Achten Sie darauf, dass der Grill auf einem nicht brennbaren Boden verwendet werden muss. Die Seiten des Grills sollten NIEMALS näher als 1 Meter von einer brennbaren Oberfläche, einschließlich Bäumen und Zäunen, entfernt sein und stellen Sie sicher, dass sich keine Wärmequellen in der Nähe des Grills befinden (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.). Halten Sie diesen Grill von allen brennbaren Materialien fern!

Vorsichtsmaßnahmen

Verstopfen Sie keine Lüftungsöffnungen im Grillkörper. Stellen Sie die Gasflasche auf ebenem Boden neben dem Grill und in sicherer Entfernung von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie die Gasflasche einbauen oder auswechseln müssen, vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist und sich keine Zündquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden, bevor Sie fortfahren.

Befestigen eines Reglers an der Gasflasche

Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe des Grills auf Aus stehen. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche gemäß den Anweisungen Ihres Reglers und Ihres Gasflaschenhändlers an.

Dichtheitsprüfung

(Führen Sie die Dichtheitsprüfung immer in einem gut belüfteten Bereich durch) Vergewissern Sie sich, dass alle Regler ausgeschaltet sind. Drehen Sie das Gas auf/öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler. Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine Lösung aus ½ Wasser und ½ Flüssigwaschmittel/Seife über alle Verbindungen des Gassystems streichen, einschließlich der Ventilanschlüsse der Gasflasche, der Schlauchanschlüsse und der Regleranschlüsse. VERWENDEN SIE NIEMALS EINE OFFENE FLAMME, um die Dichtheit zu prüfen. Wenn sich an einer der Verbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Ziehen Sie alle Verbindungen nach. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, verwenden Sie den Grill nicht und wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um Hilfe zu erhalten. Wischen Sie nach der Dichtheitsprüfung immer die gemischte Lösung (½ Wasser und ½ flüssiges Reinigungsmittel/Seife) von allen Verbindungen und Anschlüssen ab.

Betrieb

Warnung

- Prima di iniziare, assicurarsi di aver letto attentamente la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI di questo manuale.
- Il barbecue non deve essere utilizzato con più del 50% della superficie di cottura occupata da elementi solidi, inclusi i piatti di cottura. Una superficie completamente coperta provocherebbe un accumulo eccessivo di calore e potrebbe danneggiare il barbecue. Questo non è coperto dalla garanzia.

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen

- Um zu vermeiden, dass Lebensmittel an der Kochfläche haften bleiben, empfiehlt es sich, vor jeder Grillsession eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl mit einem langen Pinsel aufzutragen. (Hinweis: Bei der ersten Verwendung kann sich die Farbe leicht verändern. Dies ist normal und zu erwarten). Während des Gebrauchs kann sich die Schutzschicht von der Kochfläche ablösen - dies ist normal und nicht gefährlich. Decken Sie die Fettauffangschale mit Aluminiumfolie ab. Dies erleichtert die Reinigung.

Zünden des Hauptbrenners

1. Der Deckel muss vor dem Anzünden geöffnet werden.
2. Stellen Sie alle Knöpfe auf "Aus".
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil gemäß den Anweisungen.

Drücken und drehen Sie den Knopf des Hauptbrenners gegen den Uhrzeigersinn, bis das Zündzeichen erreicht ist und ein Klickgeräusch zu hören ist.

4. Drücken und drehen Sie anschließend den linken oder rechten Knopf auf die gleiche Weise, bis der Brenner entzündet ist.
5. Wenn der Brenner nicht entzündet wird, drehen Sie alle Knöpfe auf "Aus", warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie die Schritte 4 und 5.

Anwendung

Grillen

Nicht die Belüftungsöffnungen des Grillkörpers blockieren. Stellen Sie die Gasflasche auf einem flachen Gelände neben dem Grill und fern von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie eine Gasflasche installieren oder austauschen müssen, stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet ist und keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flamme, Funken, etc.) in der Nähe sind, bevor Sie fortfahren.

Grillen mit einer Rotisseriehaube

Grillmodelle mit einer Rotisseriehaube können wie ein Ofen zum Braten oder Garen von Lebensmitteln wie Fleischstücken oder ganzen Hähnchen verwendet werden. Eine gleichmäßigere Garung der Lebensmittel wird erzielt, indem der Grill mit geschlossenem Deckel verwendet wird. Dies sollte jedoch nur mit niedriger Intensität der Brenner erfolgen.
Um bessere Ergebnisse zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel auf ein Metallblech und stellen Sie es auf eine Seite des Grillrosts. Schalten Sie den Brenner unterhalb der Lebensmittel aus und stellen Sie alle anderen Brenner auf niedrige oder mittlere Leistung.
Schließen Sie die Haube, um die Lebensmittel "indirekt" zu garen. Vermeiden Sie unnötiges Öffnen der Haube, da dabei die Wärme entweicht. Wenn Sie die Haube während des Garens öffnen, planen Sie zusätzliche Zeit ein, damit der Grill wieder seine Temperatur erreichen kann. Verwenden Sie das Temperaturanzeigegerät (falls vorhanden), um die Grilltemperatur zu überwachen.
Wenn die Innentemperatur zu hoch wird, reduzieren Sie die Brenner auf niedrige Stufe. Es ist nicht erforderlich oder empfohlen, alle Brenner auf maximale Leistung einzustellen, wenn die Haube geschlossen ist.
ÜBERHEIZEN SIE IHREN GRILL NICHT. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels, da heißer Dampf entweichen kann.

Flammenkontrolle - *sehr wichtige Warnung*

Während des Grillens können Flammen auftreten, wenn Fett und Fleischsaft auf die heiße Flammensteuerung gelangen. Der Rauch trägt zum charakteristischen Barbecuegeschmack bei, aber es ist ratsam, übermäßige Flammen zu vermeiden, um ein Verbrennen der Lebensmittel zu verhindern. Um die Flammen zu kontrollieren, ist es ABSOLUT NOTWENDIG, überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen, sparsam Gewürze und Marinaden zu verwenden. Die Brenner sollten auch während des Grillens immer auf niedriger Hitze eingestellt sein.
Wenn Flammen auftreten, können sie normalerweise gelöscht werden, indem Backpulver oder Salz direkt auf den Flammenschutz aufgetragen wird. Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie etwas in der Nähe der Grillfläche handhaben.
Wenn es zu einem Fettbrand kommt, nehmen Sie bitte folgende Maßnahmen.

Fettbrände

Leeren und reinigen Sie den Fettablauf der Grillvorrichtung nach jeder Kochsession von Essensresten. Wenn der Grill für große Versammlungen verwendet wird, schalten Sie ihn alle zwei Stunden aus und lassen Sie ihn abkühlen, um Essenreste vom Auffangbecken zu entfernen und es zu reinigen. Die Reinigungsintervalle müssen möglicherweise verkürzt werden, wenn fettige Lebensmittel oder Fleischprodukte gekocht werden. Das Ignorieren dieser Anweisung kann zu einem Fettbrand führen, der potenziell zu Verletzungen und schweren Schäden am Grill führen kann.

Im Falle eines Fettbrands:

Wenn möglich und sicher, schalten Sie alle Steuerknöpfe aus.
Schließen Sie den Gaszulauf auf Höhe der Gasflasche.
Halten Sie alle Personen in sicherer Entfernung vom Grill und warten Sie, bis das Feuer erloschen ist. Schließen Sie nicht den Deckel oder die Haube des Grills.
VERWENDEN SIE NIEMALS WASSER, UM EINEN GRILL ZU LÖSCHEN. WENN EIN FEUERLÖSCHER VERWENDET WIRD, MUSS ES EINE PULVERLÖSCHER SEIN.

ENTFERNEN SIE DIE FETTAUFFANGSCHALE NICHT.
Wenn das Feuer nicht zu verringern scheint oder schlimmer wird, kontaktieren Sie die örtliche Feuerwehr um Hilfe zu bitten.

Ende des Kochvorgangs
Nach dem Kochen stellen Sie die Grillbrenner auf die höchste Stufe und lassen sie für fünf Minuten brennen. Dieser Vorgang dient dazu, Rückstände zu verbrennen und die Reinigung zu erleichtern. Stellen Sie sicher, dass die Haube während dieses Vorgangs geöffnet ist.
Grill ausschalten
Wenn Sie fertig sind, drehen Sie alle Kontrollknöpfe vollständig im Uhrzeigersinn auf die "Aus" Position und schalten Sie die Gaszufuhr zur Gasflasche aus.
Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Haube oder den Deckel schließen.

Pflege und Wartung

Flammenverteiler
Entfernen Sie Lebensmittelreste von der Oberfläche des Flammenverteilers mit einem Kunststoff- oder Holzschaber oder einer Messingdrahtbürste.
Verwenden Sie keine Stahlspachtel oder Drahtbürste. Mit heißer Seifenlauge reinigen und gut abspülen.
Abtropfschale Leeren und reinigen Sie die Abtropfschale nach jedem Gebrauch von Fett- und Speiseresten, ggf. mit einem Kunststoff- oder Holzschaber.
Wenn sie nicht sauber gehalten wird und sich zu viel Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen. Dies kann gefährlich sein und den Grill schwer beschädigen. Dies ist kein Fehler des Grills und fällt daher nicht unter die Garantiebedingungen. Bei Bedarf kann die Schale in heißer Seifenlauge gewaschen werden.

Körper des Grills
Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper mit einem in heißem Seifenwasser ausgewrungenen Tuch und trocknen Sie ihn gründlich ab. Überschüssiges Fett und Essensreste können mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber aus dem Inneren des Körpers entfernt werden. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett aus dem Körper zu entfernen. Wenn Sie den Körper vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Nehmen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung ab. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Prüfen Sie die Funktion der Brenner, nachdem Sie sie vorsichtig wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.
Für Edelstahlteile kann bei Bedarf ein Edelstahlreiniger verwendet werden.
Wenn ein Grill zum ersten Mal zusammengebaut wird oder die Brenner gereinigt werden, vergewissern Sie sich beim Zusammenbau oder Wiederzusammenbau, dass jede Gasventilspitze vollständig in das Venturirohr des Brenners eingeführt wird.
Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Verwendungen und besonders nach längerer Lagerung. Stellen Sie sicher, dass der Grill und seine Bauteile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind. Setzen Sie den Grill nicht den Witterungseinflüssen aus und lagern Sie ihn nicht in feuchten Bereichen.
Bespritzen Sie den Grill niemals mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind.
Fassen Sie heiße Teile nie mit ungeschützten Händen an.
Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es längere Zeit im Freien steht, insbesondere in den Wintermonaten. Auch wenn Ihr Grill zum Schutz abgedeckt ist, muss er regelmäßig inspiziert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu Schäden am Grill führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen. Auf Fettresten an Teilen des Grills kann sich Schimmel bilden. Dieser sollte von glatten Oberflächen mit heißem Seifenwasser beseitigt werden.
Festgestellter Rost, der nicht mit dem Grillgut in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden. Für verchromte Teile kann bei Bedarf ein Chromreiniger verwendet werden. Um Rost zu vermeiden, sollten verchromte Teile nach dem Spülen und Trocknen mit Speiseöl abgewischt werden.

Koch-Oberflächen
Wenn der Grill abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad, um Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Pulver, da sie die Oberfläche dauerhaft beschädigen können. Gut abspülen und gründlich abtrocknen. Aufgrund des Gewichts der Kochflächen empfehlen wir nicht die Reinigung im Geschirrspüler.
Es ist ganz normal, dass sich auf der Kochfläche Oberflächenrost bildet. Wenn Rost zwischen den Benutzungen oder bei der Lagerung auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste. Achten Sie darauf, die Kochfläche nicht zu beschädigen, ölen Sie sie erneut und lassen Sie sie aushärten.

Brenner
Sofern sie bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, werden die Brenner durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber gehalten.
Die Brenner sollten jährlich oder bei starker Verschmutzung ausgebaut und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder die Brenneröffnungen noch die Primärluftzufuhr der Brenner verstopft sind (Schmutz, Insekten). Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen.
Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass der Brennerhals auf den Ventilauslass passt. Es ist ganz normal, dass an den Brennern Oberflächenrost vorhanden ist. Wenn Rost zwischen den Benutzungen oder bei der Lagerung auftritt, reinigen Sie ihn mit einer weichen Messingdrahtbürste.

KOHLENMONOXIDGEFAHR
Grillhaube oder Deckel
Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Tuch oder Pad und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Pulver, da sie die Oberfläche dauerhaft beschädigen können.

Wagen
Mit einem in heißer Seifenlauge ausgewrungenen Tuch abwischen und abtrocknen.

Befestigungen
Alle Schrauben und Bolzen usw. sollten regelmäßig überprüft und angezogen werden.

Lagerung
Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig abgekühlt ist, bevor Sie ihn zudecken oder lagern. Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Er muss regelmäßig kontrolliert werden, da sich Feuchtigkeit oder Kondenswasser bilden kann, was zu einer Beschädigung des Grills führen kann. Es kann notwendig sein, den Grill und die Innenseite der Abdeckung zu trocknen, falls diese verwendet wird.
Unter diesen Bedingungen kann sich Schimmel bilden, der bei Bedarf gereinigt und behandelt werden sollte. Festgestellter Rost, der nicht mit dem Grillgut in Berührung kommt, sollte mit einem Rostschutzmittel behandelt und mit Grillfarbe oder einer hitzebeständigen Farbe gestrichen werden.
Grillroste sollten mit Speiseöl bestrichen werden.
Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass Insekten oder andere Verunreinigungen die Brenneröffnungen verstopfen.
Wenn der Grill in einem Innenbereich gelagert werden soll, muss die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Außenbereich, an einem trockenen, gut belüfteten Ort und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht an der Flasche herumhantieren.
Wenn Sie den Grill nach längerer Lagerung wieder in Betrieb nehmen, beachten Sie die Reinigungsverfahren.

PRIMÄRLUFTEINLASS - WICHTIGE INFORMATIONEN DE

Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder fern!

Bewegen Sie den Gasgrill während des Betriebs nicht.

Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.

Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein und ist nicht gestattet.

WARTUNG

Ihr Grill sollte jährlich von einer fachkundigen, zugelassenen Fachkraft gewartet werden.

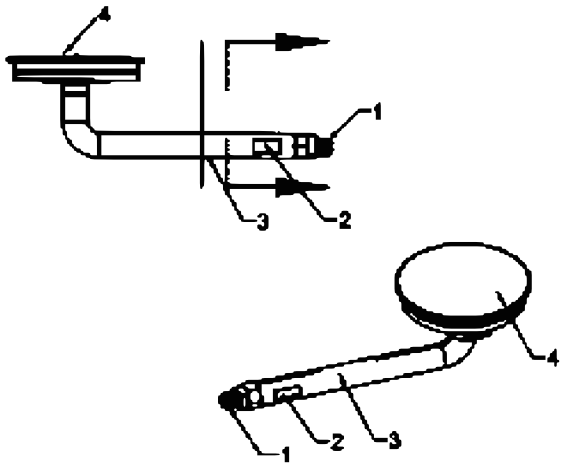
WICHTIGER HINWEIS

An der Verbindung zwischen dem Wellrohr des Gasventils und dem Brenner befindet sich ein dafür vorgesehener Lufteinlass (Primärlufteinlass). Dieser ist ein normales und wesentliches Konstruktionsmerkmal und kein Herstellungsfehler.

Diesen Lufteinlass nicht mit Klebeband, Dichtmasse oder anderen Materialien verschließen oder abdichten!

Aufbau der Verbindung zwischen Brenner und Gasventil

1. Düse am Ventilende (Gas tritt mit hoher Geschwindigkeit aus)
2. Vorgesehener Lufteinlass (Primärluft wird angesaugt)
3. Injektorrohr / Venturirohr (Vormischzone)
4. Brennerkopf (Gemisch gelangt zu den Brenneröffnungen)



1. Prinzip der Injektor-Vormischung

Wenn Gas mit hoher Geschwindigkeit aus der Düse am Ventilende austritt, entsteht im Injektorrohr ein Unterdruck. Dadurch wird Umgebungsluft durch den vorgesehenen Lufteinlass angesaugt. Diese Luft wird als „Primärluft“ bezeichnet. Sie vermischt sich im Injektorrohr (Venturirohr) mit dem Gas zu einem brennbaren Gemisch, bevor sie den Brennerkopf erreicht.

Hinweis: Ist dieser Lufteinlass blockiert, kann sich das Gas nicht mit Luft vormischen. Dies führt bei der Verbrennung zu starkem Sauerstoffmangel, gelben Flammen und erheblicher Bildung von Kohlenmonoxid (CO).

2. Unterschied zwischen Primärluft und Sekundärluft

Primärluft: Sie tritt durch den vorgesehenen Lufteinlass ein und vermischt sich im Brenner mit dem Gas. Sie entspricht etwa 50-70 % der theoretisch benötigten Luftmenge.

Sekundärluft: Sie wird direkt um die Brenneröffnungen zugeführt und sorgt für die vollständige Verbrennung im äußeren Bereich der Flamme.

3. Bedeutung für die Sicherheit

Der vorgesehene Lufteinlass gewährleistet eine gründliche Vermischung von Gas und Luft vor den Flammenöffnungen. Dies fördert eine vollständigere Verbrennung und eine stabile blaue, kegelförmige Flamme. Ein blockierter Lufteinlass führt zu unvollständiger Verbrennung und zur Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

WARNUNG

Ein blockierter Primärlufteinlass führt zu unvollständiger Verbrennung und zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO). Dies kann Vergiftungen oder den Tod verursachen. Nicht blockieren!

AVVERTENZE E PRECAUZIONIÿ

AVVERTENZE

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire i passaggi nell'ordine indicato e seguire le avvertenze di sicurezza.
- La mancata osservanza delle istruzioni può danneggiare il dispositivo e altri oggetti, e provocare lesioni personali.
- Queste istruzioni sono parte del prodotto. Conservarle sempre con il prodotto e trasmetterle a ciascun utente successivo.
- Durante la produzione è stata prestata molta cura per la rimozione di spigoli vivi, ma è comunque necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare possibili lesioni personali.
- Per evitare lesioni personali e danni alla proprietà privata, assicurarsi di seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni prima dell'uso.
- NON LASCIARE MAI INCUSTODITO UN BARBECUE ACCESO.
- In caso di dubbi, consultare un tecnico del gas qualificato prima dell'uso.
- Come ulteriore precauzione QUANDO SI ACCENDE PER LA PRIMA VOLTA IL BARBECUE PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE.

Evitare che la testa e le braccia pendano dalla superficie di cottura del barbecue.

- Assicurarsi SEMPRE che il barbecue si sia raffreddato completamente prima di coprirlo.
- Utilizzare tutti e solo i componenti in dotazione per l'assemblaggio di questo barbecue. Non modificare il barbecue o alcune parti. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.
- TENERE PULITO QUESTO BARBECUE (seguire le istruzioni) - Per evitare incendi/fiammate da spruzzi di grasso e quindi possibili lesioni personali o danni alla proprietà privata, è fondamentale che questo apparecchio sia pulito quando viene messo in funzione.
- Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana, lontano da oggetti infiammabili come recinzioni in legno o rami d'albero sporgenti.
- Proteggere dalle intemperie e dall'umidità.
- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Un adulto deve sempre essere responsabile del barbecue. Non lasciare MAI un barbecue acceso incustodito.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente raffreddato prima di spostarlo, applicare una cover (non in dotazione) o riporlo.



- ATTENZIONE! NON RIPORRE MAI un barbecue al chiuso a meno che non sia completamente raffreddato e la bombola di alimentazione del gas non sia scollegata.
- Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata dal calore eccessivo prodotto dallo stesso.
- Questo è un apparecchio a gas. Non utilizzare nessun altro tipo di carburante/combustibile o carbonella.
- NON chinarsi sul barbecue quando si accende la fiamma del gas.
- Chiudere la valvola sulla bombola del gas dopo ogni utilizzo. (Fare riferimento alle istruzioni del regolatore). Ruotare anche le manopole di controllo per spegnere (ruotare la manopola completamente in senso orario).

- **Non lasciare mai incustodito il barbecue caldo. Se la fiamma si spegne, riaccendere immediatamente o scollegare la bombola del gas.**
- **Quando si collega la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione entro un raggio di 5 m. Prestare particolare attenzione a non accendere fiamme vive, non fumare o accendere elettrodomestici (dispositivi, luci, campanelli), etc (a causa delle possibili scintille).**
- **Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i raccordi attraverso i quali viene erogato il gas siano sigillati e integri.**
- **Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo flessibile per soddisfare i requisiti delle normative nazionali. (Utilizzare sempre le fascette stringenti per fissare il tubo al regolatore e al barbecue).**
- **Se i raccordi per il flusso del gas sono porosi o difettosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Ciò vale, ad esempio, anche per tubi flessibili o raccordi che potrebbero bloccarsi, poiché ciò può provocare un pericoloso ritorno di fiamma.**
- **Il gas liquido è più pesante dell'ossigeno. Pertanto, si deposita a terra e sposta l'ossigeno verso l'alto.**

Possibili conseguenze:

Soffocamento dovuto alla mancanza di ossigeno se si lascia salire sufficientemente la concentrazione del gas.

- **Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti siano fissate e strette in sicurezza.**
- **Non lasciare incustodito un barbecue acceso, in particolare tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dalla portata del barbecue.**
- **Non spostare l'apparecchio mentre è acceso.**
- **Non coprire mai l'intera zona di cottura.**
- **Non ostruire mai la bocca di ventilazione del vano contenitore.**
- **Non utilizzare utensili elettrici per assemblare questo prodotto.**
- **Non stringere eccessivamente viti o bulloni.**
- **Non stringere le viti fino al completamento del montaggio.**
- **Non sedersi o salire in piedi sul prodotto.**
- **Non utilizzare questo prodotto se vi sono parti mancanti, danneggiate o usurate.**
- **Non utilizzare mai pagliette, detergenti abrasivi o chimici per la pulizia.**
- **Tempo di montaggio: 1 ora circa.**

AVVISI

- **TENERE PULITO QUESTO APPARECCHIO (seguire le istruzioni) - Per evitare incendi/fiammate da spruzzi di grasso e quindi possibili lesioni personali o danni alla proprietà privata, è fondamentale che questo apparecchio sia pulito quando viene utilizzato.**
- **Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana, lontano da oggetti infiammabili come recinzioni in legno o rami d'albero sporgenti.**
- **Proteggere dalle intemperie e dall'umidità.**
- **Tenere lontani bambini e animali domestici.**
- **Un adulto deve sempre essere responsabile del barbecue. Non lasciare MAI un barbecue acceso incustodito.**
- **Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente raffreddato prima di spostarlo, applicare una cover (non in dotazione) o riporlo.**

PRECAUZIONI

- **Non utilizzare al chiuso - Solo per uso esterno.**
- **ATTENZIONE! NON CONSERVARE MAI un barbecue al chiuso a meno che non sia completamente raffreddato e la bombola del gas non sia scollegata.**
- **Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata dal calore eccessivo prodotto dallo stesso.**
- **Questo è un apparecchio a gas. Non utilizzare nessun altro tipo di carburante/combustibile o carbonella.**

ATTENZIONE

- **TENERE FUORI DALLA PORTATA DI BAMBINI E ANIMALI DOMESTICI DURANTE E DOPO L'USO.**
- **Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze del prodotto.**
- **Questo apparecchio si scalda molto durante il funzionamento - indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore durante l'uso.**
- **ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere roventi. Tenere lontani i bambini.**
- **Interrompere il flusso del gas verso la bombola del gas dopo l'uso.**
- **Chiudere e scollegare SEMPRE la bombola principale di alimentazione del gas dopo l'uso e prima di riporla.**
- **NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.**

PERICOLO!

- **Se sentite odore di gas:**

1. Scollegare il flusso del gas verso l'apparecchio.
2. Spegnere eventuali fiamme vive, evitare di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico nel farlo.
3. Aprire il coperchio e ventilare l'area.
4. Controllare i raccordi del gas con una soluzione di acqua e sapone.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

ASSEMBLAGGIO

- Non utilizzare questo prodotto se vi sono parti mancanti, danneggiate o usurate.
- Non utilizzare mai pagliette, detergenti abrasivi o chimici per la pulizia
- Quando siete pronti per iniziare il montaggio, assicurarsi di avere gli strumenti giusti, uno spazio adeguato e un'area pulita e asciutta per procedere al montaggio.
- Controllare la confezione e assicurati di avere tutte le parti elencate.
- Durante il montaggio i bambini devono essere tenuti lontani dal prodotto a causa del possibile rischio di lesioni personali.
- Assicurarsi che questo prodotto sia completamente assemblato come illustrato prima dell'uso.
- Controllare che tutte le viti e i bulloni siano stretti correttamente.
- Utensili per il montaggio non in dotazione.
- Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio. L'assemblaggio del barbecue prevede di maneggiare molti componenti di grandi dimensioni; si consiglia di montare l'unità in due.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'assemblaggio.
- Per evitare di perdere i componenti più piccoli, assemblare il prodotto su una superficie piana e stabile che non presenti crepe o aperture.
- Per evitare danni al pavimento morbido o alla moquette, non montare o spostare l'apparecchio su pavimenti morbidi o moquette.
- Segui tutti i passaggi per assemblare correttamente il tuo prodotto.
- Assicurarsi di aver rimosso tutta la protezione in plastica prima del montaggio.
- Non forzare insieme le parti in quanto ciò può causare lesioni personali o danneggiare il prodotto stesso.
- Se possibile, stringere prima a mano tutti i raccordi, una volta completato questo passaggio, tornare indietro e stringere completamente tutte le viti.
- Leggere attentamente queste istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

Attenzione: sebbene sia stato fatto ogni sforzo nella produzione del barbecue per rimuovere gli spigoli vivo, è necessario maneggiare con cura tutti i componenti per evitare lesioni accidentali.

Consigli Sulla Cura E Sulla Sicurezza

Importante! Si prega di leggere interamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

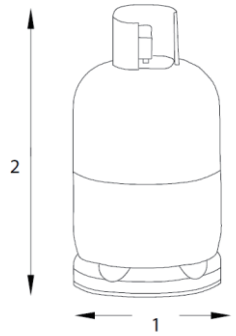
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Utilizzare solo all'aperto.
- Non utilizzare il barbecue o riporre le bombole del gas sottoterra. Il gas GPL è più pesante dell'aria, quindi qualora si verificasse una perdita, il gas si raccoglierà al livello più basso e potrebbe esplodere in presenza di fiamme o scintille.
- Utilizzare solo con bombole di gas GPL. E' necessario un regolatore apposito per usarlo con butano, propano o miscele.
- Rimuovere la plastica dalle parti prima dell'accensione.
- Non utilizzare entro 1 m da qualsiasi struttura o superficie infiammabile. Non utilizzare sotto qualsiasi superficie combustibile.
- Le bombole del gas GPL non devono mai essere posizionate direttamente sotto il barbecue.
- Le bombole del gas GPL non devono mai essere conservate o utilizzate capovolte su un fianco, in orizzontale. Una perdita potrebbe comportare che il liquido possa entrare in contatto del gas con conseguenze molto gravi.
- Non conservare mai le bombole del gas al chiuso.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso.
- Aprire la cappa del barbecue prima dell'accensione.
- Non spostare il barbecue finché non si è completamente raffreddato dopo ogni uso.
- Questo barbecue non deve essere lasciato incustodito quando è acceso.
- La maniglia della cappa può scaldarsi molto. Afferrare solo il centro del manico. Usare sempre guanti protettivi da forno quando si cucina o si maneggia il barbecue.
- Utilizzare strumenti per barbecue appositamente progettati con manici lunghi e resistenti al calore.
- Prestare attenzione quando si apre la cappa, poiché all'apertura verrà rilasciato un vapore caldo dall'interno.
- Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere roventi. Tenere lontano i bambini.
- Interrompere il flusso del gas verso la bombola dopo ogni uso.
- Non coprire mai il barbecue finché non si è completamente raffreddato.
- Utilizzare questo barbecue solo su una superficie stabile e piana.
- Prima di utilizzare questo barbecue, eseguire una prova di tenuta. Questo è l'unico modo sicuro per rilevare eventuali perdite di gas dai raccordi e dai collegamenti del barbecue dopo il montaggio.
- Eseguire un test di all'anno e ogni volta che la bombola del gas viene rimossa o sostituita.
- Non conservare materiali infiammabili in prossimità del barbecue.
- Non utilizzare un aerosol in prossimità del barbecue.
- La mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale può causare lesioni personali gravi o danni.
- Non modificare l'apparecchio. La modifica di questo barbecue può essere pericolosa, non è permessa e invaliderà qualsiasi garanzia.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Tutte le parti sigillate dal produttore o da un suo mandatario non devono essere manipolate dall'utente finale.
- In caso di dubbi relativi a queste istruzioni, contattare il rivenditore locale

Consigli Per La Sicurezza E La Cura Della Bombola Del Gas

Gas e regolatore.

- Questo barbecue può essere utilizzato sia con propano o butano, o miscela di propano/butano GPL (gas di petrolio liquido). Le bombole di propano forniranno gas tutto l'anno, anche nelle fredde giornate invernali. Le bombole di butano forniranno gas a sufficienza in estate, ma potrebbero influire sulle prestazioni del barbecue e limitare la resa dai bruciatori, in particolare quando la temperatura del gas inizia a scendere sotto i +10°C. Potrebbe essere necessaria una chiave inglese per sostituire le bombole del gas.

- Il tubo deve essere esteso liberamente senza piegature, torsioni, tensioni, pieghe o attorcigliamenti che potrebbero ostruire il flusso del gas. Ispezionare sempre il tubo per verificare la presenza di tagli, crepe o usura eccessiva prima di ogni uso.
- Salvo il raccordo, nessun'altra parte del tubo deve entrare in contatto con le parti calde del barbecue. Se il tubo presenta segni di danneggiamento, deve essere sostituito con un tubo idoneo all'uso con gas GPL che soddisfi le normative nazionali del paese di utilizzo.
- Un tubo è da ritenersi idoneo se è conforme alla EN16436-1 e la lunghezza non supera 1,5 metri.
- Per prestazioni ottimali, si consiglia di utilizzare una bombola del gas da 5-15 kg. La dimensione massima della bombola del gas è di 31,5 cm di diametro e 58 cm di altezza.



Non montare mai la bombola del gas direttamente sotto il barbecue sulla base in quanto ciò potrebbe causare gravi lesioni all'utente, ad altre utenti e/o alla proprietà privata. Posizionare sempre la bombola del gas a lato dell'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza tirare troppo il tubo. Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con butano o propano a bassa pressione ed è dotato dell'apposito regolatore di pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo va fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette/dado. Questo barbecue è impostato per funzionare con un regolatore da 28-30 mbar con gas butano o un regolatore da 37 mbar con gas propano. Utilizzare un regolatore idoneo e certificato secondo lo standard EN16129. Si prega di consultare il proprio rivenditore di GPL per ottenere le informazioni sul tipo di regolatore adatto per la bombola del gas in possesso.

- Per questo apparecchio la dimensione massima consentito del fornello laterale è di 9".

INSTALLAZIONE

Selezionare un sito di installazione

Questo barbecue è destinato solo per uso esterno e deve essere posizionato in un'area ben ventilata e su una superficie stabile e piana. Non posizionare mai il barbecue sottoterra. Fare attenzione che il barbecue sia utilizzato su un pavimento non combustibile. I lati del barbecue non devono MAI trovarsi a meno di 1 metro da qualsiasi superficie combustibile, come alberi e recinzioni, e assicurarsi che non vi siano fonti di calore in prossimità del barbecue (sigarette, fiamme, scintille, etc.). Tenere questo barbecue lontano da qualsiasi materiale infiammabile!

Precauzioni
Non ostruire le bocche di ventilazione nell'alloggiamento del barbecue. Posizionare la bombola del gas su una superficie piana accanto al barbecue e al riparo da qualsiasi fonte di calore. Qualora fosse necessario installare o sostituire la bombola del gas, accertarsi che il barbecue sia spento e che non vi siano fonti di combustione (sigarette, fiamme, scintille, etc.) nelle vicinanze prima di procedere.

Fissare il regolatore alla bombola del gas
Verificare che tutte le manopole di controllo del barbecue siano su off. Collegare il regolatore alla bombola del gas seguendo le istruzioni del produttore e del rivenditore di bombole.

Test di tenuta
(Eseguire sempre i test di tenuta in un'area ben ventilata). Verificare che tutte le manopole di controllo siano su off. Aprire il gas/aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola del gas o sul regolatore. Verificare se vi sono perdite spalmando una soluzione di ½ acqua e ½ detersivo/sapone liquido su tutti i raccordi dell'impianto del gas, compresi i collegamenti delle valvole delle bombole del gas, i collegamenti dei tubi flessibili e i collegamenti del regolatore. NON UTILIZZARE MAI UNA FIAMMA VIVA per verificare le perdite. Se si formano bolle su uno qualsiasi dei raccordi, significa che c'è una perdita. Interrompere il flusso di gas verso la bombola. Stringere di nuovo tutti i raccordi. Ripetere il test di tenuta. Se si formano nuovamente bolle, non utilizzare il barbecue e contattare il distributore locale per ottenere assistenza. Pulire sempre la soluzione miscelata (½ acqua e ½ detersivo/sapone liquido) da tutti i raccordi e collegamenti dopo il test di tenuta.

OPERAZIONE
Avvertimento
- Prima di iniziare, assicurarsi di aver letto attentamente la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI di questo manuale.
- Il tuo barbecue non deve essere utilizzato con più del 50% della superficie di cottura occupata da elementi solidi, inclusi i piatti di cottura. Una superficie completamente coperta causerebbe un accumulo eccessivo di calore e danneggerebbe il barbecue. Questo non è coperto dalla garanzia.

Prima di iniziare la cottura
- Per evitare che gli alimenti si attacchino alla superficie di cottura, si consiglia di applicare uno strato leggero di olio da cucina o olio vegetale utilizzando un pennello a manico lungo prima di ogni sessione di barbecue. (Nota: durante la prima cottura, i colori della vernice possono leggermente cambiare. Questo è normale e ci si deve aspettare). Durante l'uso, lo strato protettivo può staccarsi dalla superficie di cottura - è normale e non è pericoloso. Coprire la griglia di raccolta dei grassi con della carta stagnola. Questo faciliterà la pulizia.

Accensione del bruciatore principale
1. Il coperchio deve essere aperto prima di accendere.
2. Regolare tutti i pulsanti su "Spegnere".
3. Aprire la valvola della bombola di gas secondo le istruzioni fornite.
Premere e girare la manopola del bruciatore centrale in senso antiorario fino a raggiungere il segno di accensione e sentirlo scattare.
4. Successivamente, premere e girare la manopola sinistra o destra nello stesso modo fino a quando il bruciatore si accende.
5. Se il bruciatore non si accende, spegnere tutti i pulsanti, attendere cinque minuti e ripetere i passaggi 4 e 5.

Applicazione

Cottura sulla griglia

Non ostruire le aperture di ventilazione del corpo del barbecue. Posizionare la bombola di gas su un terreno piatto accanto al barbecue e lontano da qualsiasi fonte di calore. Se è necessario installare o sostituire la bombola di gas, assicurarsi che il barbecue sia spento e che non ci siano fonti di accensione (sigarette, fiamma viva, scintille, ecc.) nelle vicinanze prima di procedere.

Cottura con cappa di arrosto

I modelli di barbecue dotati di cappa di cottura possono essere utilizzati come un "forno" per arrostire o cuocere cibi come pezzi di carne o polli interi, ecc. Una cottura più uniforme dei cibi si ottiene utilizzando il barbecue con il coperchio abbassato. Tuttavia, ciò deve essere fatto solo con i bruciatori a bassa intensità.
Per ottenere migliori risultati, posizionare gli alimenti su una teglia di metallo e appoggiarla su un lato della griglia di cottura. Spegnere il bruciatore situato direttamente sotto il cibo e impostare tutti gli altri bruciatori su bassa o media potenza. Chiudere la cappa per cuocere gli alimenti "indirettamente". Evitare di sollevare inutilmente la cappa, poiché il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Se si apre la cappa durante la cottura, prevedere un tempo extra per far riprendere al barbecue la sua temperatura. Utilizzare l'indicatore di temperatura (se presente) per monitorare il calore del barbecue. Se la temperatura interna diventa troppo alta, abbassare i bruciatori al livello basso. Non è necessario o consigliato avere tutti i bruciatori impostati al massimo quando la cappa è chiusa.
NON FAR SURRISCALDARE IL TUO BARBECUE. Fare attenzione quando si apre il coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

Controllo delle fiammate - *Avviso molto importante*

Durante la cottura al barbecue, possono verificarsi fiammate quando il grasso e il succo della carne cadono sul dispositivo di controllo della fiamma calda. Il fumo contribuisce a dare ai cibi il loro tipico sapore di barbecue, ma è consigliabile evitare fiammate eccessive per evitare di bruciare gli alimenti. Per controllare le fiammate, è ASSOLUTAMENTE ESSENZIALE rimuovere l'eccesso di grasso dalla carne e dal pollame prima di grigliarli, utilizzare con parsimonia le salse e le marinature. Inoltre, i bruciatori devono sempre essere impostati su bassa fiamma durante la cottura.
Quando si verificano fiammate, di solito possono essere spente applicando del bicarbonato di sodio o del sale direttamente sullo schermo anti-fiamma. Proteggi sempre le mani quando maneggi qualsiasi cosa vicino alla superficie di cottura.
Se si verifica un incendio di grasso, procedere come segue.

Incendi di grasso

Svuota e pulisci la griglia di raccolta dei grassi dai residui alimentari dopo ogni sessione di cottura. Se il barbecue viene utilizzato per grandi raduni, spegnilo e lascialo raffreddare ogni due ore per rimuovere i residui alimentari dal lavello e pulirlo. Potrebbe essere necessario ridurre il tempo tra le pulizie se vengono cucinati alimenti molto grassi o prodotti di carne. Non rispettare questa istruzione può causare un incendio di grasso, potenzialmente causando lesioni e danni gravi al barbecue.

In caso di incendio di grasso:

Se possibile in modo sicuro, spegni tutti i pulsanti di controllo.
Chiudi l'alimentazione del gas al livello della bombola del gas.
Mantieni tutti ad una distanza sicura dal barbecue e attendi che il fuoco si spenga. Non chiudere il coperchio o il coperchio del barbecue.
NON USARE MAI ACQUA PER BAGNARE UN BARBECUE. SE VIENE USATO UN ESTINTORE, DEVE ESSERE DEL TIPO A POLVERE.

NON RIMUOVERE LA GRIGLIA DI RACCOLTA DEI GRASSI.

Se il fuoco non sembra diminuire o peggiora, contattare i vigili del fuoco locali per chiedere aiuto.

Fine della cottura

Dopo la cottura, posizionare i bruciatori del barbecue nella posizione alta e lasciar bruciare per cinque minuti. Questa procedura serve a bruciare i residui di cottura, facilitando così la pulizia. Assicurarsi che la cappa sia aperta durante questo processo.

Spegnere il barbecue

Quando hai finito, ruota tutte le manopole di controllo completamente in senso orario nella posizione "spegnere", quindi spegnere l'alimentazione del gas alla bombola.

Attendere che il barbecue si raffreddi sufficientemente prima di chiudere la cappa o il coperchio.

Cusa e Manutenzione

Spartifiamma

Rimuovere eventuali residui di cibo dalla superficie dello spartifiamma con un raschietto di plastica o di legno o una spazzola metallica di ottone.

Non utilizzare un raschietto in acciaio o una spazzola metallica. Pulire con acqua calda e sapone e risciacquare adeguatamente.

Vassoio anti-sgocciolamento Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire il vassoio da eventuali residui di grasso o cibo, utilizzando se necessario un raschietto di plastica o di legno.

La mancata pulizia e l'accumulo eccessivo dei residui possono provocare un incendio dovuto alla combustione del grasso. Questo può essere pericoloso e danneggiare gravemente il barbecue. Questo non è un difetto del barbecue e quindi non è coperto dalla garanzia. Se necessario, il vassoio può essere lavato in acqua calda e sapone.

Alloggiamento del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal barbecue utilizzando un panno strizzato con acqua calda e sapone e asciugare bene. Il grasso in eccesso e i residui di cibo possono essere rimossi dall'interno del barbecue con un raschietto in plastica morbida o legno. Non è necessario rimuovere tutto il grasso. Se è necessario pulirlo completamente, utilizzare solo acqua calda e sapone e un panno oppure solo una spazzola con setole di nylon. Non utilizzare agenti abrasivi. Rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori prima del completamento della pulizia. Non immergere i comandi del gas in acqua. Controllare il funzionamento del bruciatore dopo averlo accuratamente rimontato nell’alloggiamento.

Se necessario, è possibile utilizzare un detergente per acciaio inossidabile sulle parti in acciaio inossidabile.

Ogni volta che un barbecue viene assemblato per la prima volta o vengono puliti i bruciatori, assicurarsi che ogni punta della valvola del gas si inserisca completamente nel tubo del bruciatore durante il processo di assemblaggio o rimontaggio.

Pulire regolarmente il barbecue dopo ogni utilizzo e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti si siano raffreddati a sufficienza prima di pulirli. Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie o riposto in luoghi umidi e umidi.

Non bagnare mai il barbecue con acqua quando le sue superfici sono calde.

Non maneggiare mai le parti roventi direttamente con le mani.

Per prolungare il ciclo di vita e mantenere le condizioni ottimali del barbecue, consigliamo di coprire l'unità se lasciata all'aperto per lunghi periodi di tempo, soprattutto durante i mesi invernali. Anche quando il barbecue è protetto, è necessario ispezionarlo regolarmente poiché potrebbe formarsi condensa che può danneggiare il barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della copertura protettiva. È possibile che si formino muffe su eventuali residui di grasso sulle parti del barbecue. Questi residui vanno rimossi dalle superfici lisce con acqua calda e sapone.

L'eventuale ruggine che non viene a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un antiruggine e verniciata con vernice per barbecue o resistente al calore. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente apposito sulle parti cromate. Per prevenire il formarsi di ruggine, strofinare le parti cromate con olio da cucina dopo il risciacquo e l'asciugatura.

Superfici di cottura

Quando il barbecue si è raffreddato, pulirlo con acqua calda e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente delicato con una spugna non abrasiva. Non utilizzare spugne abrasive o polveri in quanto possono danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue. Sciacquare e asciugare bene. A causa del peso delle superfici di cottura, si sconsiglia di lavarle in lavastoviglie.

È normale che sulle superfici di cottura sia presente ruggine superficiale. Se appare della ruggine tra un utilizzo e l'altro o durante il periodo di stoccaggio, pulire con una spazzola in filo di ottone morbido. Fare attenzione a non danneggiare la superficie di cottura, oliare nuovamente e fare la manutenzione.

Bruciatore

Durante il normale utilizzo, lavare i residui dopo la cottura per mantenere puliti i bruciatori.

I bruciatori devono essere rimossi e puliti annualmente, o ogni volta che si riscontrano accumuli pesanti di residui, per garantire che non vi siano intasamenti (detriti, insetti) né nei fori dei bruciatori né nelle bocche dell'aria primaria dei bruciatori. Utilizzare uno scovolino per eliminare le ostruzioni.

In fase di rimontaggio dei bruciatori, fare attenzione a controllare che il collo del bruciatore si adatti alla valvola. È abbastanza normale che sui bruciatori sia presente ruggine superficiale. Se appare della ruggine tra un utilizzo e l'altro o durante lo stoccaggio, pulire con una spazzola in filo di ottone morbido.

Pericolo di monossido di carbonio

Coperchio del barbecue

Utilizzare un panno o un tampone non abrasivo e pulire con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive o polveri in quanto potrebbero danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue.

Carrello

Pulirlo con un panno strizzato in acqua calda e sapone e asciugare.

Viteria

Tutte le viti, i bulloni, etc. devono essere controllati e stretti ad intervalli regolari.

Stoccaggio

Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di coprirlo o stoccarlo. Riporre il barbecue in un luogo fresco e asciutto. Ispezionarlo regolarmente poiché si potrebbe formare condensa che puo' causare danni al barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno del coperchio.

La muffa può crescere in queste condizioni e dovrebbe essere pulita e trattata se necessario. L'eventuale ruggine che non viene a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un antiruggine e verniciata con vernice per barbecue o vernice resistente al calore.

Coprire le grigli di cottura con olio da cucina.

Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti ostruiscano i fori del bruciatore.

Se il barbecue deve essere stoccato al chiuso, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata all'esterno. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'esterno, in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di calore o combustione. Non lasciare che i bambini vi entrino in contatto.

Quando si utilizza il barbecue dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di pulizia.

INGRESSO DELL'ARIA PRIMARIA - INFORMAZIONI IMPORTANTI IT

Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli!

Non spostare il barbecue a gas durante il funzionamento.

Chiudere il gas sulla bombola dopo l'uso.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa e non è consentita.

MANUTENZIONE

Il barbecue deve essere sottoposto a manutenzione annuale da parte di un tecnico competente e abilitato.

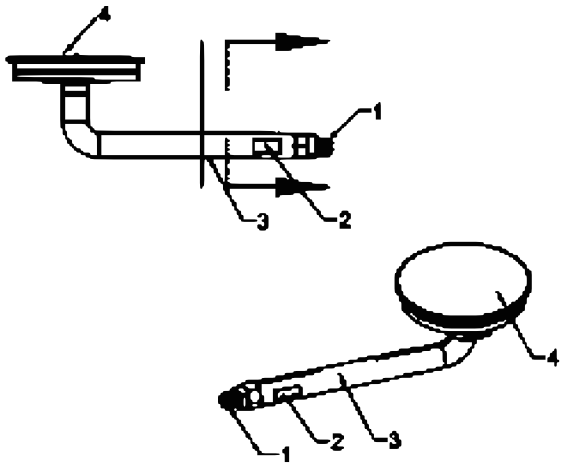
AVVISO IMPORTANTE

Nel collegamento tra il tubo corrugato della valvola del gas e il bruciatore è presente un apposito ingresso dell'aria (ingresso dell'aria primaria). È una caratteristica costruttiva normale ed essenziale, non un difetto di fabbricazione.

Non ostruire né sigillare questo ingresso dell'aria con nastro adesivo, sigillante o qualsiasi altro materiale!

Struttura del collegamento tra bruciatore e valvola

1. Ugello all'estremità della valvola (gas espulso ad alta velocità)
2. Apposito ingresso dell'aria (aspirazione dell'aria primaria)
3. Tubo iniettore / tubo Venturi (zona di premiscelazione)
4. Testa del bruciatore (la miscela raggiunge i fori del bruciatore)



1. Principio di premiscelazione a iniezione

Quando il gas esce ad alta velocità dall'ugello all'estremità della valvola, crea una depressione nel tubo iniettore e aspira l'aria ambiente attraverso l'apposito ingresso. Quest'aria è chiamata «aria primaria». Si miscela con il gas all'interno del tubo iniettore (tubo Venturi), formando una miscela combustibile prima di raggiungere la testa del bruciatore.

Nota: se questo ingresso dell'aria è ostruito, il gas non può premiscelarsi con l'aria. Ne conseguono una grave carenza di ossigeno durante la combustione, fiamme gialle e una notevole produzione di monossido di carbonio (CO).

2. Differenza tra aria primaria e aria secondaria

Aria primaria: entra attraverso l'apposito ingresso e si premiscela con il gas all'interno del bruciatore. Rappresenta circa il 50-70% dell'aria teoricamente necessaria.

Aria secondaria: viene fornita direttamente intorno ai fori del bruciatore per garantire la combustione completa della parte esterna della fiamma.

3. Importanza per la sicurezza

Questo apposito ingresso dell'aria garantisce un'accurata miscelazione di gas e aria prima dei fori di fiamma, favorendo una combustione più completa e una fiamma conica blu e stabile. Ostruirlo causa una combustione incompleta e un rischio di intossicazione da monossido di carbonio.

AVVERTENZA

L'ostruzione dell'ingresso dell'aria primaria causa una combustione incompleta e produce monossido di carbonio (CO), che può provocare intossicazione o morte. Non ostruire!

AVERTIZĂRI ŞI PRECAUŢII

AVERTIZĂRI

- Citiţi instrucţiunile înainte de a utiliza aparatul. Urmaţi paşii în ordinea specificată şi vă rugăm să respectaţi avertizările de siguranţă.
- Nerespectarea acestor instrucţiuni poate afecta sau deteriora dispozitivul şi alte obiecte şi poate cauza vătămări corporale.
- Aceste instrucţiuni fac parte din produs. Acestea trebuie întotdeauna păstrate împreună cu produsul şi trebuie transmise fiecărui utilizator ulterior.
- O mare atenţie a fost acordată în timpul producţiei pentru a îndepărta marginile ascuţite, dar trebuie să manipulaţi toate componentele cu atenţie pentru a evita posibile vătămări.
- Pentru a evita vătămările şi deteriorarea bunurilor, asiguraţi-vă că respectaţi cu atenţie toate avertizările şi instrucţiunile înainte de fiecare utilizare.
- NU LĂSAŢI NICIODATĂ NEVEGHEAT UN GRĂTAR UŞOR APROAPE APRINS.
- În caz de îndoială, consultaţi un inginer de gaze calificat înainte de utilizare.
- Ca măsură de precauţie suplimentară, LA PRIMA UTILIZARE ÎNTOTDEAUNA FIŢI DEOSEBIT DE ATENŢI. Ţineţi capul şi braţele departe de suprafaţa de gătit a grătarului.
- ÎNTOTDEAUNA asiguraţi-vă că aparatul grătar este complet răcit înainte de a aplica husele.
- La construirea acestui grătar folosiţi toate şi numai componentele furnizate. Nu modificaţi grătarul sau piesele. Orice modificare a aparatului poate fi periculoasă.

- PĂSTRAŢI ACEST APARAT CURAT (consultaţi instrucţiunile) - Pentru a ajuta la evitarea flare-up-urilor de grăsime şi a incendiilor, şi prin umare a posibilelor vătămări sau daune materiale, este vital ca acest aparat să fie curat atunci când este utilizat.
- Aşezaţi grătarul pe o suprafaţă sigură şi nivelată, departe de materiale inflamabile, cum ar fi garduri din lemn sau ramuri de copaci deasupra capului.
- Protejaţi de intemperii şi umezeală.
- Ţineţi copiii şi animalele de companie departe.
- Un adult trebuie să fie întotdeauna responsabil de grătar. NU lăsaţi niciodată un grătar fierbinte nesupravegheat.
- ÎNTOTDEAUNA asiguraţi-vă că grătarul este complet stins şi complet răcit înainte de a-l muta, a aplica huse (neincluse) SAU a-l depozita.
- Nu utilizaţi în interior - Doar pentru utilizare în exterior.
- ATENŢIE: NU DEPOZITAŢI NICIODATĂ un grătar în interior decât dacă este complet răcit şi cilindrul de alimentare cu gaz este deconectat.
- Nu folosiţi grătarul pe o suprafaţă care poate fi deteriorată de căldura excesivă.
- Acesta este un aparat pe gaz. Nu utilizaţi niciun alt tip de combustibil / acceleranţi sau rocă vulcanică.



- NU vă aplecaţi peste grătar atunci când aprindeţi flacăra de gaz.
- Închideţi supapa de pe butelia de gaz după fiecare utilizare. (Consultaţi instrucţiunile regulatorului). De asemenea, opriţi butoanele de control (rotiţi butonul complet în sensul acelor de ceasornic).
- Nu lăsaţi niciodată grătarul fierbinte nesupravegheat. Dacă flacăra se stinge, reaprindeţi imediat sau întrerupeţi alimentarea de la butelia de gaz.
- Când conectaţi butelia de gaz, asiguraţi-vă că nu există surse de aprindere în raza de 5 m.

Acordaţi o atenţie deosebită să nu aprindeţi flăcări deschise, să nu fumaţi şi să nu porniţi aparate electrice! (aparate, lumini, soneriii de uşă) etc. (scântei cât mai puţine posibil).

- Înainte de fiecare utilizare, verificaţi pentru a vă asigura că toate conexiunile prin care este furnizat gazul sunt sigilate şi intacte.
- Dacă este necesar, asiguraţi-vă că înlocuiţi furtunul pentru a îndeplini cerinţele naţionale. (Folosiţi întotdeauna cleme de furtun pentru a fixa furtunul de regulator şi grătar).
- Dacă conexiunile pentru alimentarea cu gaz sunt porasse sau defecte, grătarul nu trebuie utilizat. Se aplică, de asemenea, de exemplu, furtuuriilor sau fitingurilor care se pot bloca, deeerace acest lucru poate duce la o refulare periculoasă.
- Gazul lichefiat este mai greu decât oxigenul. Prin urmare, se aşază pe sol şi deplasează oxigenul de la acel nivel.
- Posibile consecinţe:
- Sufocare cauzată de lipsa oxigenului dacă concentraţia de gaz este lăsată să crească suficient.
- Nu utilizaţi grătarul decât dacă este complet asamblat şi toate piesele sunt fixate şi strânse corespunzător.
- Nu lăsaţi un grătar aprins nesupravegheat, în special ţineţi copiii şi animalele de companie departe de grătar în permanenţă.
- Nu mutaţi aparatul în timpul utilizării.
- Nu acoperiţi niciodată întreaga zonă de gătit.
- Nu obstrucţionaţi niciodată orificiul de ventilaţie al compartimentului pentru recipient.
- Nu utilizaţi scule electrice pentru a construi acest produs.
- Nu strângeţi prea tare şuruburile sau bolţurile.
- Nu strângeţi şuruburile până când produsul este complet asamblat.
- Nu vă aşezaţi şi nu staţi pe produs.
- Nu utilizaţi acest produs dacă există piese lipsă, deteriorate sau uzate.
- Nu utilizaţi niciodată bureţi de sărmă, substanţe abrazive sau detergenţi chimici.
- Timp de asamblare: aproximativ 1 oră.

Ce trebuie să faceţi

- PĂSTRAŢI ACEST APARAT CURAT (urmaţi instrucţiunile) - Pentru a contribui la evitarea aprinderilor de grăsime/urticarilor şi, prin urmare, a posibilelor vătămări corporale asu daune materiale, este esenţial ca acest aparat să fie curat atunci când este utilizat.
- Aşezaţi grătarul pe o suprafaţă sigură şi plană, departe de obiecte inflamabile, cum ar fi garduri din lemn sau ramuri de copac de deasupra.
- Protejaţi de intemperii şi umiditate.
- Ţineţi copiii şi animalele de companie departe.
- Un adult trebuie întodeauna să fie responsabil pentru grătar. NU lăsaţi niciodată un grătar încins nesupravegheat.
- Asiguraţi-vă întotdeauna că grătarul este complet stins şi răcit complet înainte de a-l muta, de a pune huse (nu sunt incluse) SAU de a-l depozita.

Ce nu trebuie să faceţi

- Nu utilizaţi în interior - Numai pentru utilizare în exterior.
- ATENŢIE! NU DEPOZITAŢI NICIODATĂ un grătar în interior decât dacă este complet răcit şi butelia de alimentare cu gaz este

deconectaţi.

- **Nu utilizaţi grătarul pe o suprafaţă care poate fi deteriorată de căldura excesivă.**
- **Acesta este un aparat pe gaz. Nu utilizaţi niciun alt tip de combustibil / acceleranţi sau pietre de lavă.**

ATENŢIE

- **A NU SE LÂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR şi A ANIMALELOR DE COMPANIE ÎN TIMPUL ŞI DUPĂ UTILIZARE.**
- **Nu depozitaţi şi nu utilizaţi benzină sau alţi vapori sau lichide inflamabile în apropiere.**
- **Acest aparat va deveni foarte fierbinte în timpul funcţionării - purtaţi întotdeauna mănuşi de protecţie rezistente la căldură în timpul utlliizării.**
- **AVERTISMENT: Părţile accesibile pot deveni foarte fierbinţi. Ţineţi copiili mici la distanţă.**
- **Închideţi alimentarea cu gaz de la butelie după utilizare.**
- **ÎNCHIDEŢI ÎNTOTDEAUNA şi deconectaţi de la butelia principală de alimentare cu gaz după utilizare şi pentru depozitare.**
- **NU MUTAŢI APARATUL ÎN TIMPUL UTILIZÂRII.**

PERICOL!

- **Dacă simţiţi miros de gaz:**
  1. **Închideţi alimentarea cu gaz la aparat.**
  2. **Stingeţi orice flacără deschisă, evitaţi utilizarea oricărui aparat electric.**
  3. **Deschideţi capacul şi aerisiţi zona.**
  4. **Verificaţi conexiunile de gaz cu soluţie cu săpun.**
  5. **Dacă mirosul persistă, contactaţi imediat furnizorul dvs. de gaz sau serviciul de pompieri.**

ASAMBLARE

- Nu utilizaţi acest produs dacă piesele lipsesc, sunt deteriorate sau uzate.
- Nu utilizaţi niciodată materiale de curăţare abrazive, abrazive sau chimice.
- Când sunteţi gata să începeţi, asiguraţi-vă că aveţi uneltele potrivite, suficient spăţiu şi o zonă curată şi uscată pentru asamblare.
- Verificaţi pachetul şi asiguraţi-vă că aveţi toate piesele enumerate.
- În timpul asamblării, copiii trebuie ţinuţi departe de produs din cauza riscului posibil de rănire.
- Asiguraţi-vă că acest produs este complet asamblat conform ilustraţilior înainte de utilizare.
- Verificaţi dacă toate şuruburile şi buloanele sunt strânse regulat.
- Uneltele nu sunt incluse.
- Vă rugăm să consultaţi lista de piese şi diagrama de asamblare, după caz. Asamblarea grătarului implică multe componente mari; este recomandabil să fie două persoane pentru asamblarea unităţii.
- Vă rugăm să folosiţi mânuşi de protecţie atunci când asamblaţi acest produs.
- Pentru a evita pierderea oricărui component mic sau a elementelor de fixare, asamblaţi produsul pe o suprafaţă orizontală dură, care nu are crăpături sau deschideri.
- Pentru a evita pierderea pardoselilor moi mic sau a elementlor, nu asamblaţi sau mutaţi aparatul pe o suprafaţă orizontală dură, care nu are crăpături sau deschideri.
  pardoseli moi sau covoare.
- Urmaţi toţi paşii în ordine pentru a asambla corect produsul.
- Asiguraţi-vă că toate protecţiile din plastic sunt îndepărtate înainte de asamblare.
- Nu forţaţi piesele pentru a le îmbina, deoarece acest lucru poate duce la vătămări corporale aau deteriorarea produsului.
- Când este cazul, strângeţi mai întâi doar manual toate conexiunile, iar după finalizarea etapei, reveniţi şi strângeţi complet toate elementele de fixare.

- Vă rugăm să citiţi cu atenţie aceste instrucţiuni înainte de asamblare şi utilizare.

Atenţie: Deşi s-au depus toate eforturile în fabricarea grătarului dumneavoastră pentru a elimina muchille ascuţite, trebuie să manipulaţi toate componentele cu grijă pentru a evita rănirea accidentală.

Sfaturi privind siguranţa şi îngrijirea

Important! Vă rugăm să citiţi aceste instrucţiuni în întregime înainte de a utiliza aparatul

- Păstraţi aceste instrucţiuni pentru consultare ulterioară.
- Utilizaţi numai în aer liber.
- Nu utilizaţi grătarul şi nu depozitaţi buteliile de gaz sub nivelul solului. Gazul GPL este mai greu decât aerul, astfel încât, în cazul unei scurgeri, gazul se va aduna la un nivel scăzut şi se poate aprinde în prezenţa unei flăcări sau a unei scântei.
- Se utilizează numai butelii de gaz GPL. Trebuie utilizat un regulator adecvat pentru butan, propan sau amestecuri.
- Îndepărtaţi folia de plastic de pe orice piesă înainte de aprindere.
- Nu utilizaţi la mai puţin de 1 m de orice structură sau suprafaţă inflamabilă. Nu utilizaţi sub nicio suprafaţă combustibilă.
- Buteliile de gaz GPL nu trebuie niciodată aşezate direct sub grătar.
- Buteliile de gaz GPL nu trebuie niciodată depozitate sau utilizate culcate pe o parte, în poziţie orizontală. O scurgere poate fi foarte gravă, iar lichidul poate pătrunde în conducta de gaz cu consecinţe grave.
- Nu depozitaţ niciodată buteliile de gaz în interior.
- Nu mutaţi aparatul în timpul utilizării.
- Deschideţi capacul grătarului înainte de aprindere.
- Nu mutaţi grătarul până când nu s-a răcit complet după utilizare.
- Acest grătar nu trebuie lăsat nesupravegheat atunci când este aprins.
- Mânerul capacului poate deveni foarte fierbinte. Ţineţi numai de partea centrală a mânerului, Utilizaţi întotdeauna mănuşi de cuptor atunci când gătiţi sau efectuaţi ajustări la grătar.
- Utilizaţi ustensile de grătar cu mânere lungi şi rezistente la căldură.
- Aveţi grijă când deschideţi capacul, deoarece la deschidere este eliberat abur fierbinte.
- Avertisment: părţile accesibile pot fi foarte fierbinţi. Ţineţi copiii mici la distanţă.
- Opriţi alimentarea cu gaz de la butelia de gaz după utilizare.
- Nu acoperiţi niciodată grătarul până când nu s-a răcit complet.
- Utilizaţi acest grătar numai pe o suprafaţă stabilă şi plană.
- Înainte de a utiliza acest grătar, efectuaţi un test de etanşeitate. Aceasta este singura metodă sigură şi sigură de a detecta scurgerile de gaz din îmbinările şi conexiunile grătarului după asamblare.
- Efectuaţi testul de etanşeitate anual şi de fiecare dată când butelia de gaz este îndepărtată sau înlocuită.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în apropierea acestui grătar.
- Nu utilizaţi aerosoli în apropierea acestui grătar.
- Nerespectarea instrucţiunilor din manual poate duce la vătamări corporale grave sau la deteriorări.
- Nu modificaţi aparatul. Modificarea acestui grătar poate fi periculoasă, este interzisă şi va anula garanţia.
- Acest aparat trebuie ţinut la distanţă de materiale inflamabile în timpul utilizării.
- Toate piesele sigilate de producător sau de agentul său nu trebuie manipulate de către utilizator.
- Dacă aveţi întrebări cu privire la aceste instrucţiuni, contactaţi dealerul local.

Sfaturi privind siguranţa şi îngrijrea pentru butelia de gaz

Gaz şi regulator

- Acest grătar poate utiliza fie propan, fie butan sau GPL ameste propan/ butan (gaz petrolier lichefiat)

Gazul îmbuteliat. Buteliile de propan vor asigura gaz pe tot parcursul anului, chiar şi în zilele reci de iarnă. Buteliile de butan vor furniza suficient gaz în timpul verii, dar pot afecta performanţa grătarului şi pot restricţiona căldura disponibilă de la arzătoare, în special odată ce temperatura gazului începe să scadă sub +10°C. Poate fi necesară o cheie pentru a schimba buteliile de gaz.

- Furtunul trebuie să atârne liber, fără îndoiri, răsuciri, tensiuni, pliuri sau cute care ar putea obstrucţiona fluxul liber al gazului. Verificaţi întotdeauna furtunul pentru tăieturi, crăpături sau uzură excesivă înainte de utilizare.
- În afară de punctul de conectare, nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă piesele fierbinţi ale grătarului. Dacă furtunul prezintă semne de deteriorare, acesta trebuie inlocuit cu un furtun adecvat pentru utilizare cu gaz LP, care îndeplineşte standardele naţionale ale ţării de utilizare.
- Un furtun adecvat trebuie să respecte EN16436-1, iar lungimea sa nu trebuie să depăşească 1,5 metri.
- Pentru performanţe optime, recomandăm utilizarea unei buteliii de gaz de 5–15 kg. Dimensiunile maxime ale buteliei de gaz sunt diametrul de 31,5 cm şi înălţimea de 58 cm.



Nu montaţi niciodată butelia de gaz sub grătar sau pe raftul de bază, deoraece acest lucru poate duce la vătămări grave ale utilizatorului, ale altor persoane şi/sau pagube materiale. **Aşezaţi intotdeauna butelia de gaz în lateralul aparatului. Butelia de gaz trebuie amplasată cât mai departe posibil de aparat fără a tensiona furtunul.** Acest aparat este adecvat numai pentru utilizarea cu gaz butan sau propan la presiune redusă şi este prevăzut cu regulator de presiune redusă adecvat, prin intermediul unui furtun flexibil. Furtunul trebuie fixat de regulator şi de aparat cu coliere/piuliţe. Acest grătar este configurat să funcţioneze cu regulator de 28–30 mbar pentru butan sau cu regulator de 37 mbar pentru propan. Utilizaţi un certificat pentru regulator adecvat EN16129. Vă rugăm să consultaţi dealerul dumneavoastră de GPL pentru informaţii privind un regulator adecvat pentru butelia de gaz.

INSTALARE

Alegerea unei locaţii

Acest grătar este destinat exclusiv utilizării în aer liber şi trebuie amplasat într-o zonă bine ventilată, pe o suprafaţă sigură şi uniformă. Nu aşezaţi niciodată grătarul sub nivelul solului. **Asiguraţi-vă că grătarul trebuie utilizat pe o podea incombustibilă**. Părţile laterale ale grătarului nu trebuie să fie NICIODATĂ la o distanţă mai mică de 1 metru faţă de orice suprafaţă combustibilă, inclusiv copaci şi garduri, şi asiguraţi-vă că nu există surse de căldură în apropierea grătarului (ţigări, flăcări deschise, scântei etc.). Păstraţi acest grătar departe de orice materiale inflamabile!

Precauţii

Nu obstrucţionaţi nicio deschidere de ventilaţie din corporul grătarului. Aşezaţi butelia de gaz pe sol la nivel cu aparatul.

lângă grătar şi la distanţă de orice sursă de căldură. Dacă trebuie să instalaţi sau să înlocuiţi butelia de gaz, asiguraţi-vă că grătarul este oprit şi că nu există surse de aprindere (ţigări, flacără deschisă, scântei etc.) în apropiere înainte de a continua.

Fixarea regullatorului la butelia de gaz

Asiguraţi-vă că toate butoanele de comandă ale grătarului sunt în poziţia oprit. Conectaţi regulatorul la butelia de gaz conform instrucţiunilor furnizate de dealerul regulatorului şi al buteliei.

Testarea scurgerilor

(Efectuaţi întotdeauna testul de surgeri într-o zonă bine ventilată) Confirmaţi că toate butoanele de comandă sunt în poziţia oprit. Deschideţi gazul / deschideţi robinetul de comandă a gazului de pe butelia de gaz sau de pe regulator. Verificaţi existenţa scurgerilor aplicând o soluţie de ½ parte apă şi ½ parte detergent lichid / săpun pe toate îmbinările sistemului de gaz, inclusiv racordurile de la robinetul buteliei, ale furtunului, ale regulatorului şi ale conexiunilor. NU FOLOSIŢI NICIODATĂ O FLACĂRĂ DESCHISĂ pentru a testa scurgerile în orice moment. Dacă apar bule pe oricare dintre îmbinări, există o scurgere. Închideţi alimentarea cu gaz de la butelia de gaz. Strângeţi toate îmbinările. Repetaţi testul. Dacă se formează din nou bule, nu utilizaţi grătarul şi contactaţi distribuitorul local peıntru asistenţă. Ştergeţi întotdeauna soluţia amestecată (½ parte apă şi ½ parte detergent lichid / săpun) de pe toate îmbinările şi conexiunile după testarea scurgerilor.

FUNCŢIONARE

Avertisment

- Înainte de a continua, asiguraţi-vă că înţelegeţi secţiunea **INFORMAŢII IMPORTANTE** din acest manual.
- Grătarul dumneavoastră nu este proiectat pentru a fi utilizat cu mai mult de 50% din suprafaţa de gătit acoperită cu placă solidă — aceasta include vasele de copt. Acoperirea completă va provoca o acumulare excesivă de căldură şi va deteriora grătarul. Aceasta nu este acoperită de garanţie.

Pregătirea înainte de gătit

- Pentru a preveni lipirea alimentelor de suprafaţa de gătit, utilizaţi o perie cu mâner lung pentru a aplica un strat subţire de ulei de gătit sau ulei vegetal înainte de fiecare sesiune de grătar. (Notă: La prima utilizare, culorile vopselei pot suferi uşoare modificări ca urmare. Acest lucru este normal şi trebuie să fie de aşteptat.) În timpul utilizării, stratul protector se poate desprinde de pe suprafaţa de gătit. Acest lucru este normal şi nu este dăunător. Acoperiţi tava de colectare a grăsimii cu folie de aluminiu. Acest lucru va facilita curăţarea.

Aprinderea arzătorului principal

1. Capacul trebuie deschis înainte de aprindere.
2. Puneţi toate butoanele în poziţia „Oprit”.
3. Deschideţi robinetul buteliei de gaz conform instrucţiunilor de utilizare.
   Apăsaţi şi rotiţi butonul arzătorului din mijloc în sens antirorar până când ajunge la semnul de aprindere şi se aude un clic.
4. Apoi apăsaţi şi rotiţi în acelaşi mod butonul din stânga sau din dreapta până când arzătorul se aprinde.
5. Dacă arzătorul nu se aprinde, puneţi toate butoanele în poziţia „Oprit” şi repetaţi paşii 4 şi 5 după 5 minute.

Aplicaţie

Gătirea pe grătar

Arzătoarele încălzesc flacăra temperatoare de sub grătar, care la rândul său încălzeşte alimentele de pe grătar. Sucurile naturale ale alimentelor produse în timpul gătitului cad pe flacăra temperatoare fierbinte de dedesubt şi se vaporizează. Fumul care se ridică ulterior pătrunde în alimente, în timp ce urcă, conferindu-le acel gust unic de grătar.

Gătirea la cuptor

Grătarele echipate cu o hotă de frigărui vă oferă posibilitatea de a forma un „cuptor" pentru prăjirea sau coacerea alimentelor, cum ar fi bucăţi de carne sau pui întregi etc. O gătire mai uniformă a alimentelor se va obţine efectiv utilizând grătarul cu hota coborâtă. Totuşi, acest lucru ar trebui făcut doar cu arzătoarele pe flacără mică.
Pentru cele mai bune rezultate, aşezaţi alimentele pe care doriţi să le coaceţi sau să le prăjiţi pe o tavă metalică şi puneţi-o pe o parte a grătarului.
Opriţi arzătorul direct de sub alimente, rotindu-l în poziţia OPRIT, şi aduceţi toate celelalte arzătoare la o flacără mică spre medie.
Închideţi hota pentru a găti alimentele „indirect". Evitaţi să ridicaţi inutil hota, deoarece de fiecare dată când hotă este deschisă se pierde căldură. Dacă hota este deschisă în timpul gătitului, vă rugăm să permiteţi mai mult timp grătarului să-şi recâştige temperatura şi să finalizeze gătirea. Utilizaţi indicatorul de temperatură (dacă este prevăzut) pentru a monitoriza căldura grătarului.
Dacă căldura internă devine prea mare, reduceţi flacăra arzătoarelor la poziţia mică. Nu este necesar şi nici recomandabil să aveţi toate arzătoarele pe flacară mare când hota este închisă.
NU PERMITEŢI SUPRĂNCĂLZIREA GRĂTARULUI. Fiţi atent când deschideţi hota, deoarece se poate elibera abur fierbinte la deschidere.

Controlul aprinderilor bruste *Notificare foarte importantă*

Aprinderile bruste apar atunci când carnea este fripţă la grătar, iar grăsimea şi sucurile sale cad pe flacăra temperatoare fierbinte. Fumul dens care rezultă conferă alimentelor acest gust de grătar, dar este cel mai bine să evitaţi aprinderile bruste excesive pentru a preveni arderea alimentelor. Pentru a controla aprinderile bruste, este ABSOLUT ESENŢIAL să îndepăraţi excesul de grăsime de pe carne şi de pe preparatele de pasăre înainte de a le pune la grătar, să folosiţi sosurile de gătit şi marinadele cu moderaţie şi să avitaţi bucăţile foarte ieftine de carne sau produsele din carne, deoarece acestea tind să aibă un conţinut ridicat de grăsime şi apă.
De asemenea, arzătoarele trebuie să fie întotdeauna setate pe flacară mică în timpul gătiiului.
Când apar aprinderi bruste, acestea pot fi de obicei stinse prin aplicarea de bicarbonat de sodiu sau sare direct pe flacăra temperatoare. Protejaţi-vă întotdeauna mâinile atunci când manipulaţi ceva în apropierea suprafeţei de gătit a grătarului şi aveţi grijă să vă protejaţi de flăcări.
Dacă apare un incendiu de grăsime, vă rugăm să consultaţi instrucţiunile de mai jos.

Incendii de grăsime

Goliţi şi curăţaţi tava de colectare a grăsimilor şi resturile alimentare după fiecare sesiune de gătit. Dacă grătarul urmează să fie folosit pentru adunări numeroase, va fi necesar să opriţi şi să lăsaţi grătarul să se răcească la fiecare două ore pentru a îndepărta resturile alimentare din tava de colectare şi pentru a o curăţa. Timpul dintre curăţări poate fi redus dacă sunt gătite alimente foarte grase sau carne ieftină. Nerespectarea acestui lucru poate duce la un incendiu de grăsime, care poate cauza vătămări şi poate deteriora grav grătarul.

În cazul unui incendiu de grăsime:

Dacă este sigur să faceţi acest lucru, rotiţi toate butoanele de control în poziţia „oprit".
Opriţi alimentarea cu gaz de la butelia de gaz.
Ţineţi pe toată lumea la o distanţă sigură faţă de grătar şi aşteptaţi până când focul s-a stins.
Nu închideţi hota şi nu ridicaţi capacul grătarului.
NU STINGEŢI NICIODATĂ GRĂTARUL CU APĂ. DACĂ SE FOLOSEŞTE UN EXTINGTOR, ACESTA TREBUIE SĂ FIE DE TIP PULBERE.

NU ÎNDEPĂRTAŢI TAVA DE SCURGERI.

Dacă focul nu pare să se diminueze sau pare să se agraveze, contactaţi serviciul local de pompieri pentru asistenţă.

Încheierea sesiunii de gătit

După fiecare sesiune de gătit, rotiţi arzătoarele grătarului în poziţia „mare" şi lăsaţi să ardă timp de 5 minute. Această procedură va arde reziduurile de gătire, facilitând astfel curăţarea. Asiguraţi-vă că hotă este deschisă în timpul acestui proces.

Oprirea grătarului

Când aţi terminat de utilizat grătarul, rotiţi toate supapele de control complet în sensul acelor de ceasornic în poziţia „Oprit", apoi închideţi alimentarea cu gaz de la butelie.

Aşteptaţi până când grătarul s-a răcit suficient înainte de a închide hota sau capacul.

Îngrijire şi întreţinere

Protector de flacără

Îndepărtaţi orice reziduu de alimente de pe suprafaţa protectorului de flacără cu o racletă din plastic sau lemn sau cu o perie de sărmă din alamă.

Nu utilizaţi o racletă din oţel sau o perie de sărmă. Curăţaţi cu apă fierbinte cu săpun şi clătiţi bine.

Tava de scurgeri După fiecare utilizare, goliţi şi curăţaţi tava de scurgeri de orice grăsime sau resturi alimentare, folosind o racletă din plastic sau lemn, dacă este necesar.

Nerespectarea curăţării şi acumularea excesivă pot duce la un incendiu de grăsime. Acest lucru poate fi periculos şi poate deteriora grav grătarul. Aceasta nu este o defecţiune a grătarului şi, prin urmare, nu este acoperită de termenii garanţiei. Dacă este necesar, tava poate fi spălată în apă fierbinte cu săpun.

Corpul grătarului

Îndepărtaţi regulat excesul de grăsime sau de grăsime de pe corpul grătarului folosind o cârpă stoarsă în apă fierbinte cu săpun şi uscaţi bine. Excesul de grăsime şi resturile alimentare pot fi îndepărtate din interiorul corpului folosind o racletă din plastic moale sau lemn. Nu este necesar să îndepărtaţi toată grăsimea de pe corp. Dacă este necesar să curăţaţi complet, utilizaţi doar apă fierbinte cu săpun şi o cârpă sau o perie cu peri din nylon. Nu utilizaţi abrazivi. Îndepărtaţi suprafeţele de gătit şi arzătoarele înainte de curăţarea completă. Nu scufundaţi comenzile de gaz sau colectorul în apă. Verificaţi funcţionarea arzătorului după reinstalarea atentă în corp.

Poate fi utilizat un produs de curăţare pentru oţel inoxidabil pe piesele din oţel inoxidabil, dacă este necesar.

Ori de câte ori un grătar este asamblat pentru prima dată sau arzătoarele sunt curăţate, asiguraţi-vă că fiecare vârf al supapei de gaz intră complet în tubul Venturi al arzătorului în timpul procesului de asamblare sau re-asamblare.

Curăţaţi regulat grătarul între utilizări şi în special după perioade prelungite de depozitare. Asiguraţi-vă că grătarul şi componentele sale s-au răcit suficient înainte de curăţare. Nu lăsaţi grătarul expus la condiţii meteorologice externe şi nu îl depozitaţi în zone umede sau cu umiditate.

Nu turnaţi niciodată apă pe grătar când suprafeţele sunt fierbinţi.

Nu manipulaţi piese fierbinţi cu mâinile neprotejate.

Pentru a prelungi durata de viaţă şi pentru a menţine starea grătarului dvs., vă recomandăm cu tărie să acoperiţi unitatea atunci când este lăsată în exterior pentru orice perioadă de timp, în special în lunile de iarnă. Chiar şi atunci când grătarul dvs. este acoperit pentru protecţie, acesta trebuie inspectat în mod regulat, deoarece se poate forma umezeală sau condens, ceea co poate duce la deteriorarea grătarului. Poate fi necesar să uscaţi grătarul şi interiorul capacului. Este posibil să crească mucegai pe orice grăsime rămasă pe părţile grătarului. Acesta trebuie curăţat de pe suprafeţele netede cu apă fierbinte cu săpun.

Orice rugină care se constată că nu intră în contact cu alimentele trebuie tratată cu un inhibitor de rugină şi vopsită cu vopsea pentru grătar sau cu vopsea rezistentă la căldură. Pe piesele cromate poate fi utilizat un produs de curăţare pentru crom, dacă este necesar.

necesar. Pentru a preveni rugina, ştergeţi piesele placate cu crom cu ulei de gătit după clătire şi uscare.

Suprafeţe de gătit

Când grătarul s-a răcit, curăţaţi cu apă fierbinte cu săpun. Pentru a îndepărta reziduurile alimentare, utilizaţi un detergent cremos delicat pe un tampon neabraziv. Nu utilizaţi bureţi abrazivi sau pudre, deoarece aceştia pot deteriora permanent finisajul.

Clătiţi bine şi uscaţi complet. Datorită greutăţii suprafeţelor de gătit, nu recomandăm curăţarea lor în maşina de spălat vase.

Este destul de normal ca rugina de suprafaţă să fie prezentă pe suprafaţa de gătit. Dacă rugina apare între utilizări sau în timpul depozitării, curăţaţi cu o perie de sărmă moale din alamă. Aveţi grijă să nu deterioraţi suprafaţa de gătit, re-ungeţi şi trataţi.

Arzător

Cu condiţia să funcţioneze corect, la utilizarea normală arderea reziduurilor după gătit va menţine arzătoarele curate.

Arzătoarele trebuie îndepărtate şi curăţate anual sau ori de câte ori se constată acumulări masive, pentru a asigura că nu există semne de blocaj (debris, insecte) nici în orificiile arzătorului, nici în admisia principală de aer a arzătoarelor. Utilizaţi un curăţător de ţevi pentru a elimina obstacurile.

La reinstalarea arzătoarelor, verificaţi cu atenţie că gătul arzătorului se potriveşte peste orificiul supapei.

Este destul de normal ca rugina de suprafaţă să fie prezentă pe arzătoare. Dacă rugina apare între utilizări sau în timpul depozitări, curăţaţi cu o perie de sărmă moale din alamă.

Pericol de intoxicare cu monoxid de carbon

Capacul grătarului

Utilizaţi o cârpă sau un tampon neabraziv şi curăţaţi cu apă fierbinte cu săpun. Nu utilizaţi bureţi abrazivi sau pudre, deoarece aceştia pot deteriora permanent finisajul.

Cărucior

Ştergeţi cu o cârpă stoarsă în apă fierbinte cu săpun şi uscaţi.

Fixări

Toate şuruburile şi bolţurile etc. trebuie verificate şi strânse în mod regulat.

Depozitare

Asiguraţi-vă că grătarul este complet răcit înainte de acoperire sau depozitare. Depozitaţi grătarul într-un loc răcoros şi uscat. Trebuie inspectat în mod regulat, deoarece umiditatea sau condensul pot apărea şi pot provoca deteriorarea grătarului. Poate fi necesar să uscaţi grătarul şi interiorul husei, dacă este utilizată. Mucegaiul poate creşte în aceste condiţi şi trebuie curăţat şi tratat, dacă aste necesar. Orice rugină descoperită care nu intră în contact cu alimentele trebuie tratată cu un inhibitor de rugină şi vopsită cu vopsea pentru grătar sau vopsea rezistentă la căldură.

Grătarele de gătit trebuie unse cu ulei de gătit.

Acoperiţi arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a preveni insectele sau alte resturi să obtureze orificile arzătorului.

Dacă grătarul este depozitat în interior, butelia de gaz trebuie deconectată şi lăsată afară. Butelia de gaz trebuie întotdeauna depozitată afară, într-un loc uscat, bine ventilat, ferit de orice surse de căldură sau aprindere. Nu lăsaţi copiii să se joace cu butelia.

La utilizarea grătarului după perioade îndelungate de depozitare urmaţi procedurile de curăţare.

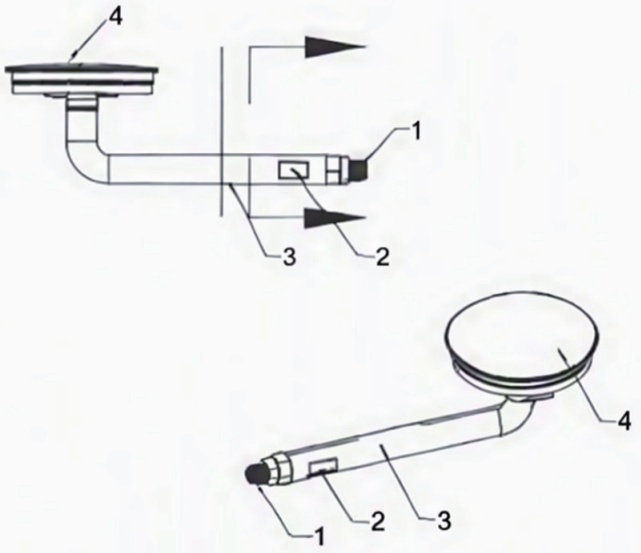
■ **AVIS IMPORTANT**

La racordul dintre tubul ondulat al supapei de gaz şi arzător este prevăzută o priză de aer dedicată (admisie dee aer primar). Aceasta este o caracteristică de proiectare standard şi esenţială, nu un defect de fabricaţie.

Nu blocaţi şi nu sigilaţi această priză de aer cu bandă adezivă, etanşant sau orice alt material!

Structura racordului arzător-supapă

① Duză la capătul supapei (gazul este evacuat la viteză mare)
② Priză de aer dedicată (se introduce aerul primar)
③ Teavă ejector / tub Venturi (zonă de preamestecare)
④ Capul arzătorului (amestecul ajunge la orificiile arzătorului)



1. Principiul preamestecării prin ejector

Atunci când gazul este evacuat la viteză mare prin duză la capătul supapei, se creează o presiune negativă în interiorul tevii ejector, aspirând aerul ambiental prin priza de aer dedicată. Acest aer se numeşte „aer primar". El se amestecă cu gazul în interiorul tevi ejector (tub Venturi) pentru a forma un amestec combustibil înainte de a ajunge la capul arzătorului.
Notă: Dacă această priză de aer este blocată, gazul nu s poate preamesteca corect cu aerul, ceea ce poate duce la un deficit sever de oxigen în timpul combustiei, flăcări gălbene şi o producţie semnificativă de monoxid de carbon (CO).

2. Diferenţa dintre aerul primar şi aerul secundar

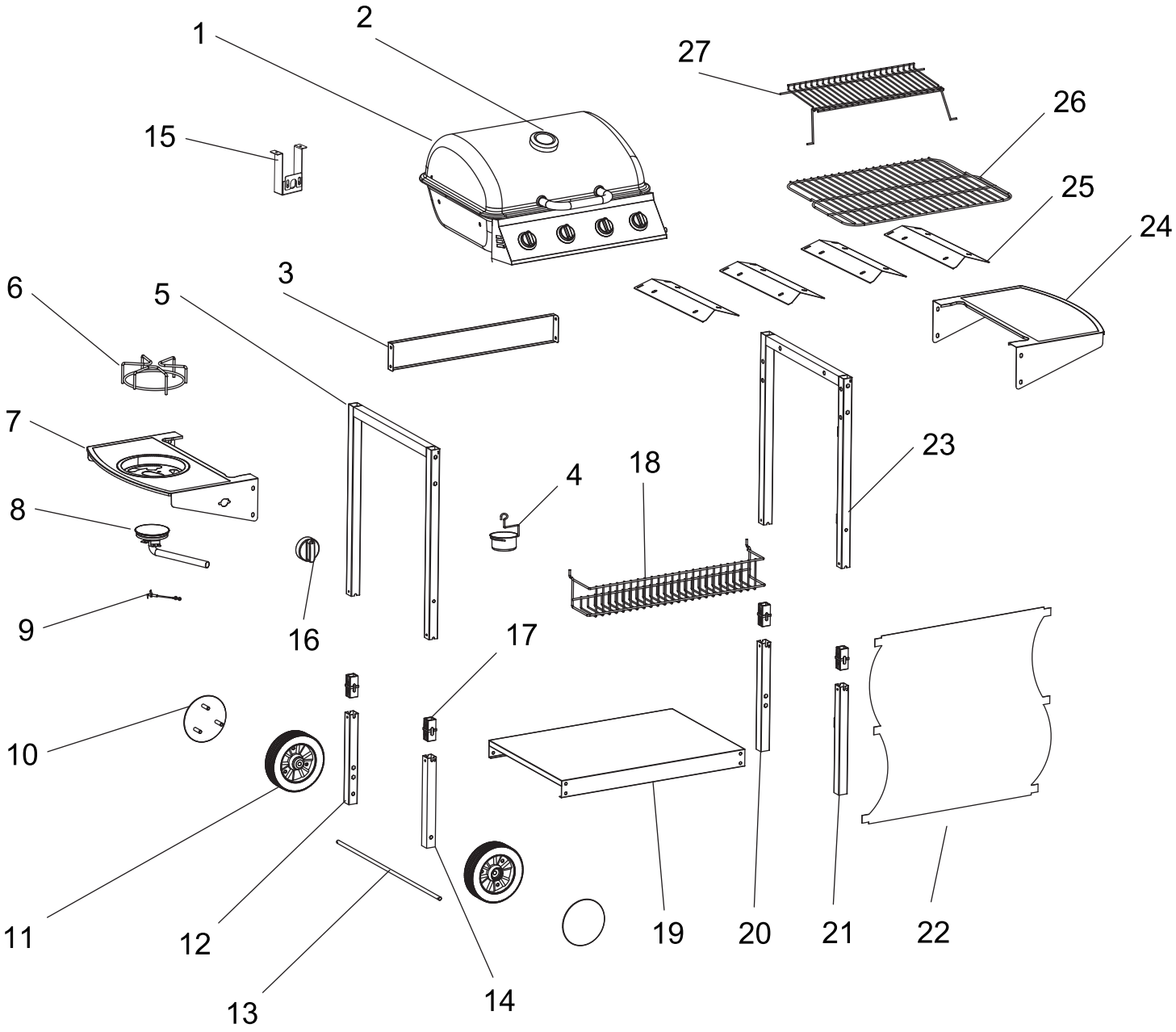
• **Aer primar**: Pătrunde prin priza de aer dedicată şi se preamestecă cu gazul în interiorul arzătorului, reprezentând aproximativ 50–70% din aerul necesar teoretic.
• **Aer secundar**: Este furnizat direct în jurul orificiilor arzătorului pentru a asigura arderea completă a flăcării exterioare.

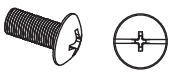
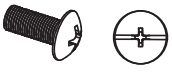
3. Importanţa pentru siguranţă

Această priză de aer dedicată asigură că gazul este amestecat temeinic cu aerul înainte de a ajunge la orificiile flăcării, promovând o ardere mai completă şi o flacără conică albastră stabilă. Blocarea acestei prize de aer va cauza o ardere incompletă şi va crea riscul de intoxicaţie cu monoxid de carbon.

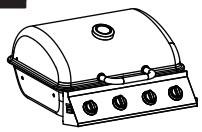
AVERTISMENT

Blocarea prizei de aer primar va cauza o ardere incompletă şi va produce monoxid de carbon (CO), ceea ce poate duce la intoxicaţie sau deces. Nu obstrucţionaţi!



A M6*16		24 +1(Spare)	B M4*10		16 +1(Spare)
C M4*6		5	D M4		1
E		2	F	 Pre-installed	1

1 *1



2 *1



Pre-installed

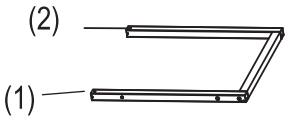
3 *1



4 *1



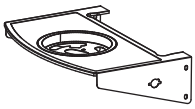
5 *1



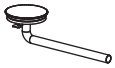
6 *1



7 *1



8 *1



9 *1



10 *2



11 *2



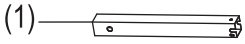
12 *1



13 *1



14 *1



15 *1



16 *1



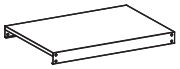
17 *4



18 *1



19 *1



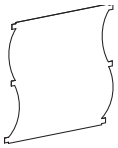
20 *1



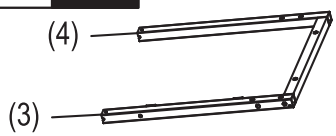
21 *1



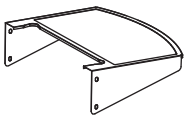
22 *1



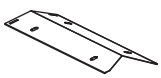
23 *1



24 *1



25 *4



26 *1

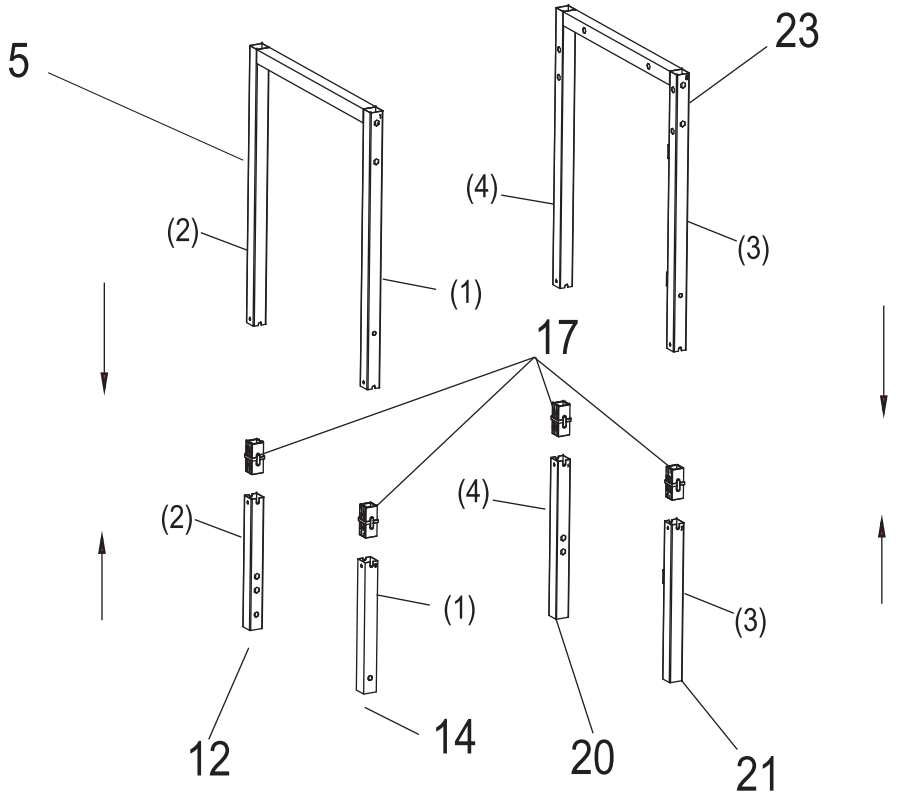


27 *1



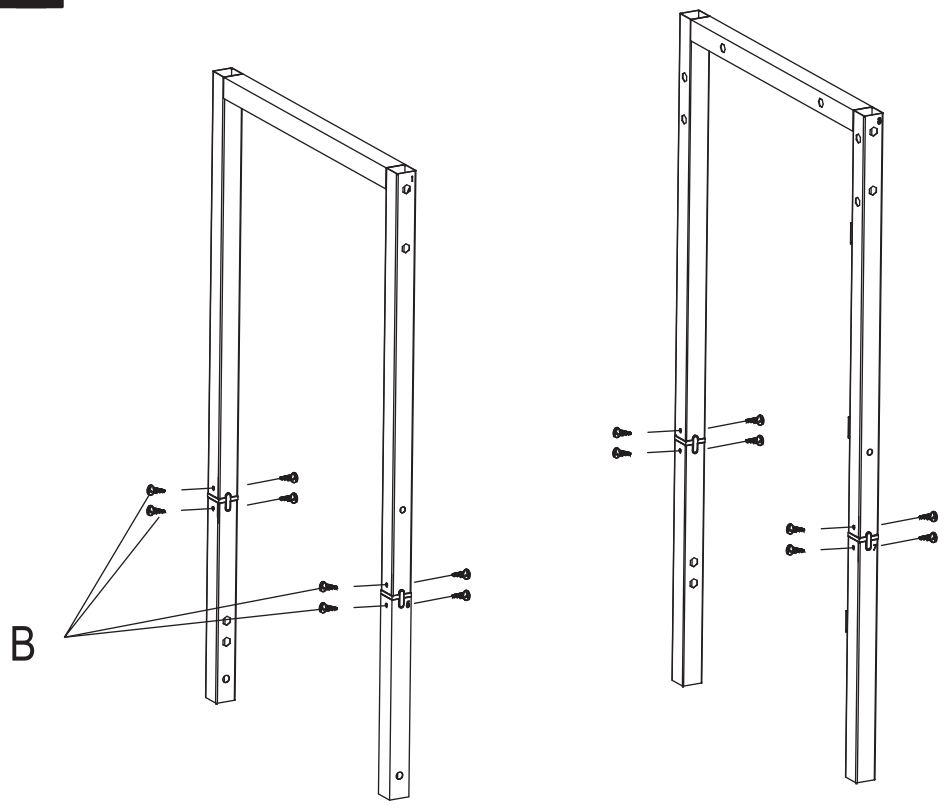
EN: Note: When assembling the upper and lower pipes together, please use the matching marks
ES: Nota: Al ensamblar los tubos superior e inferior, utilice las marcas de coincidencia.
DE: Hinweis: Verwenden Sie beim Zusammenbauen des oberen und unteren Rohrs die Markierungen.
IT: Nota: Quando si assemblano i tubi superiore e inferiore insieme, utilizzare i contrassegni di corrispondenza.
RO: Notă: La asamblarea țevilor superioară și inferioară, vă rugăm să utilizați semnele de potrivire.

1



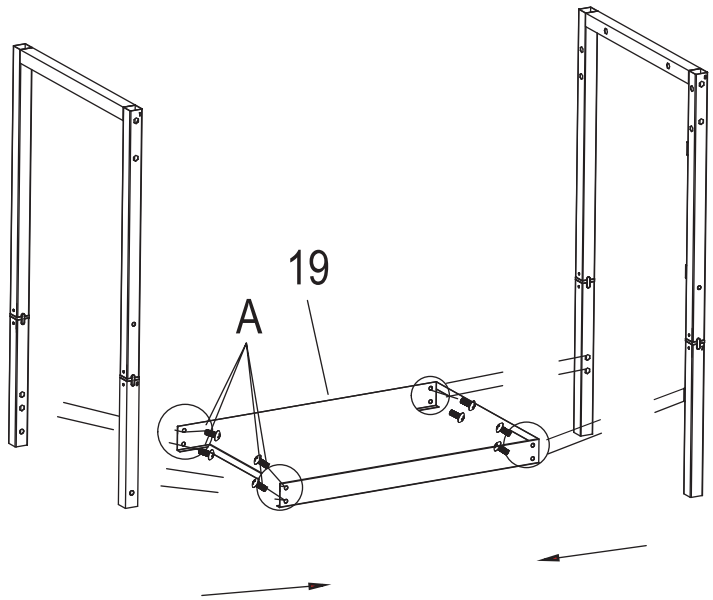
2

B	*16



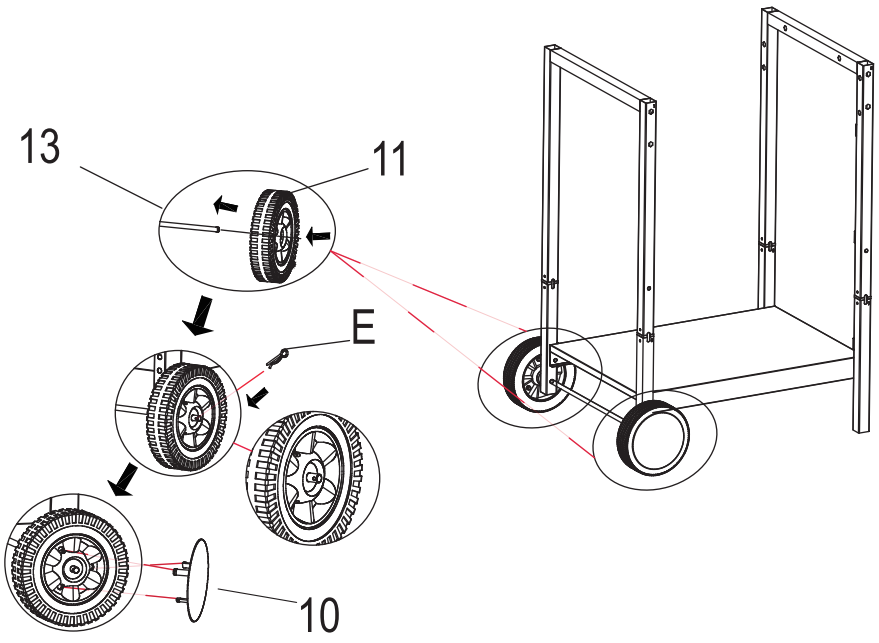
3

A *8



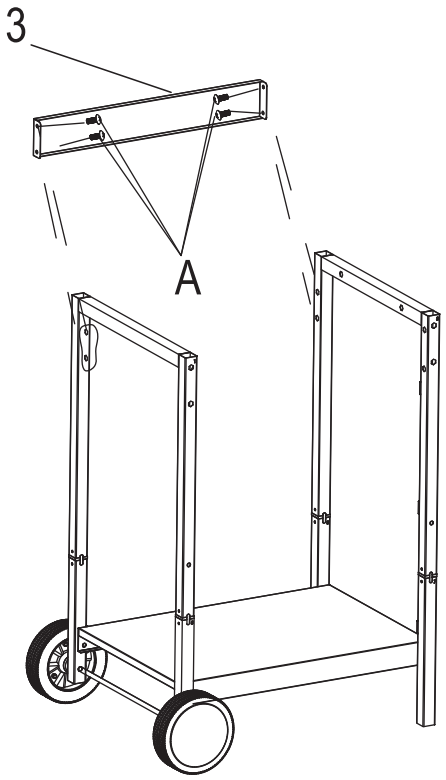
4

E *2



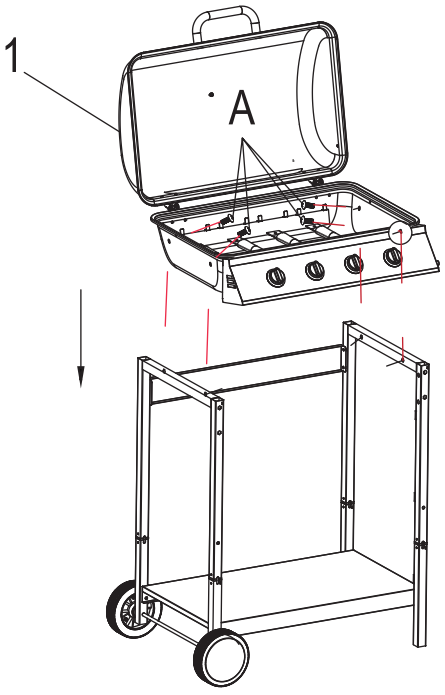
5

A	*4

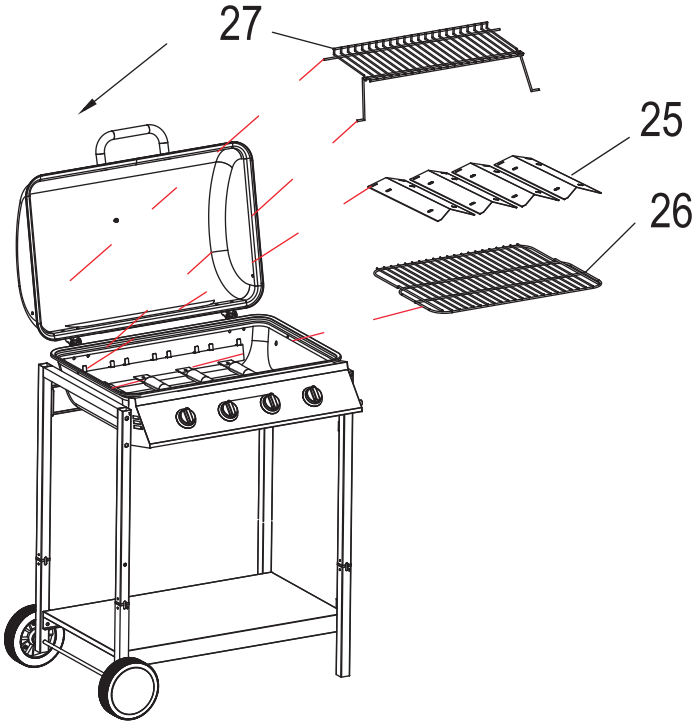


6

A	*4

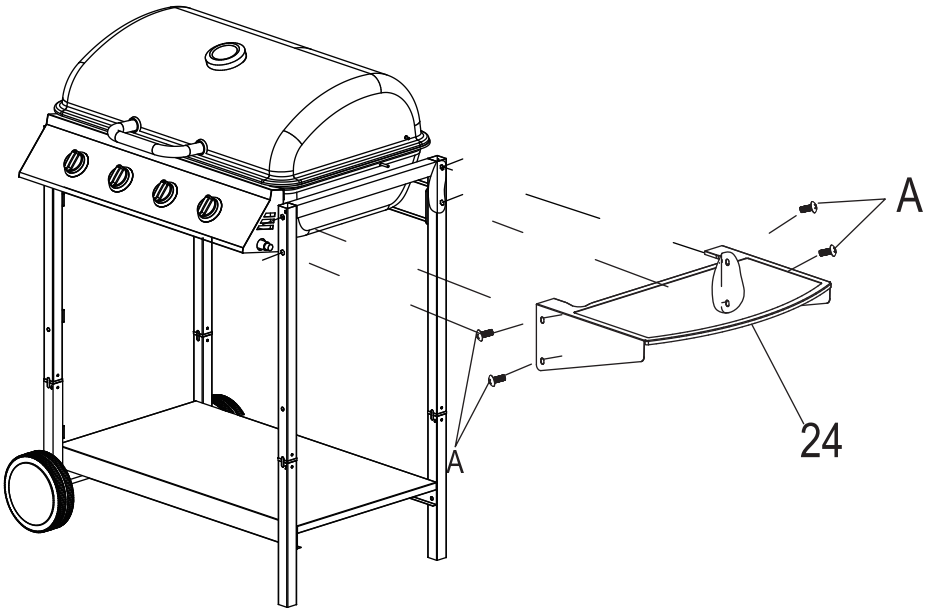


7



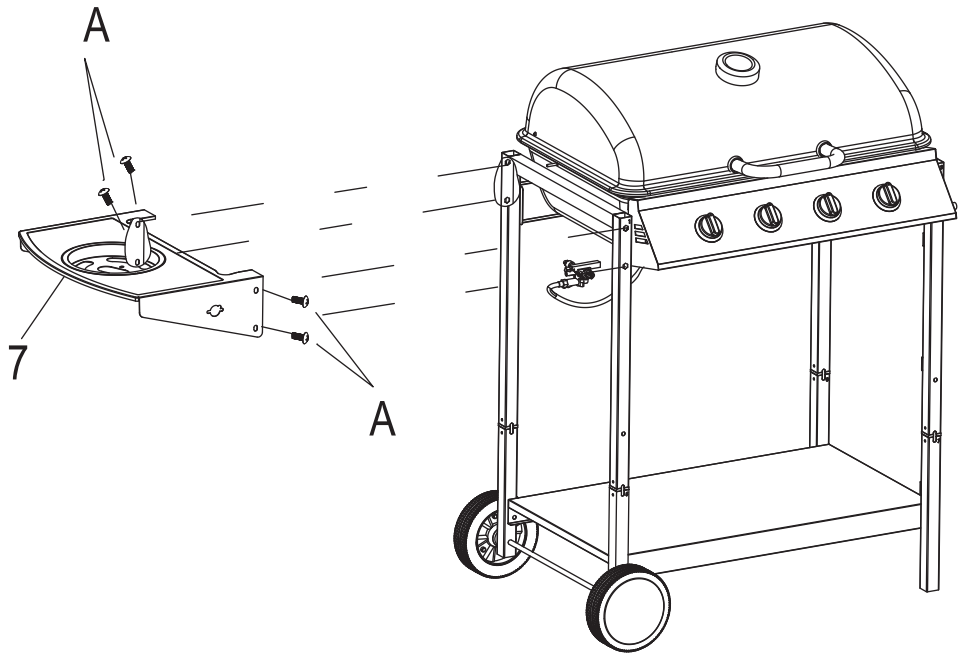
8

A	*4

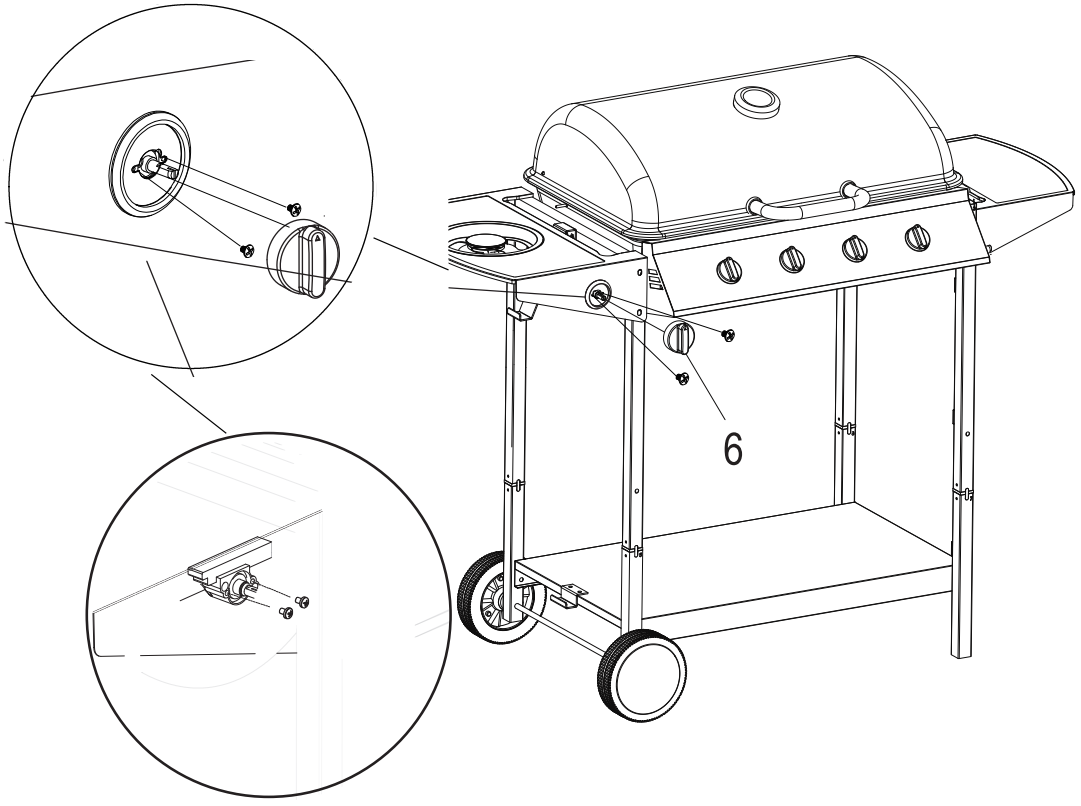


9

A	*4

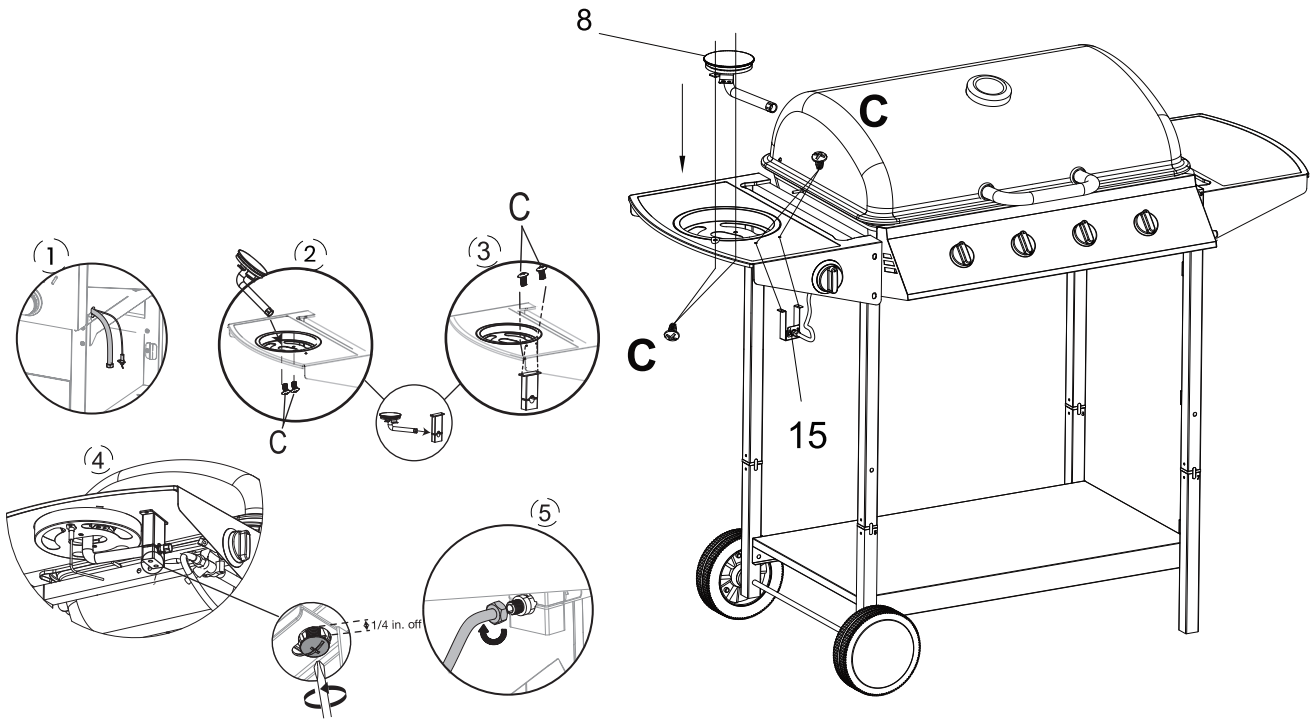


10



11

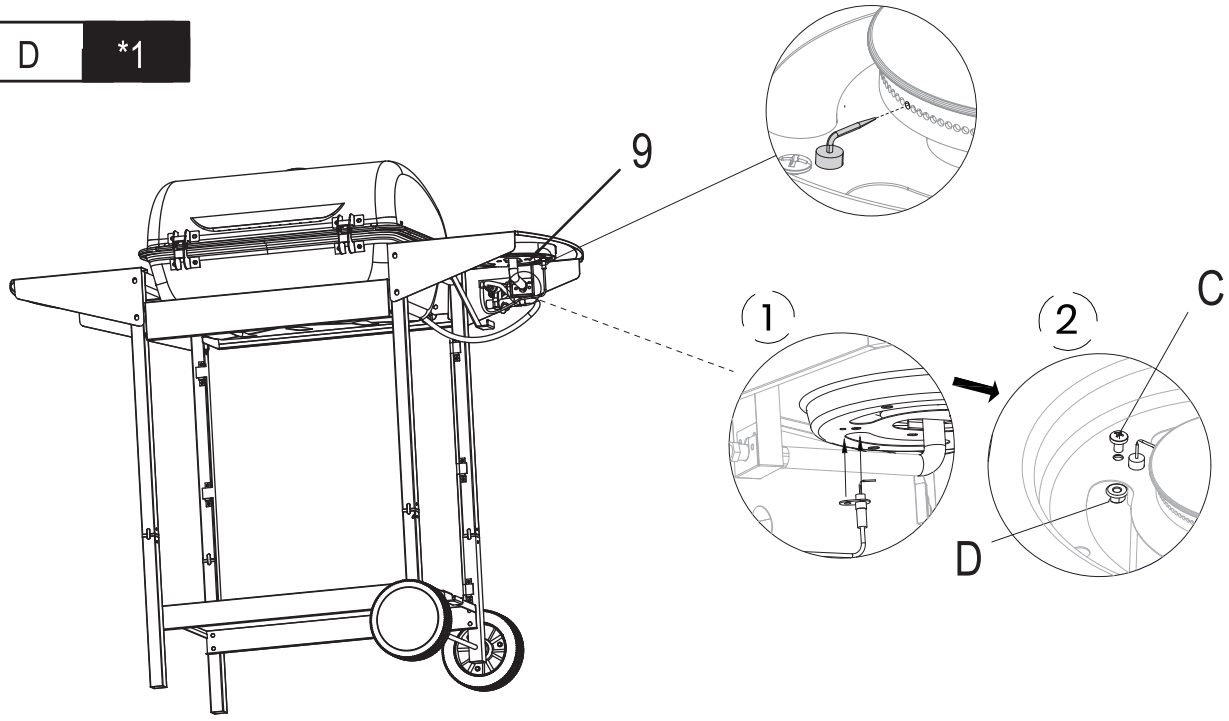
C	*4



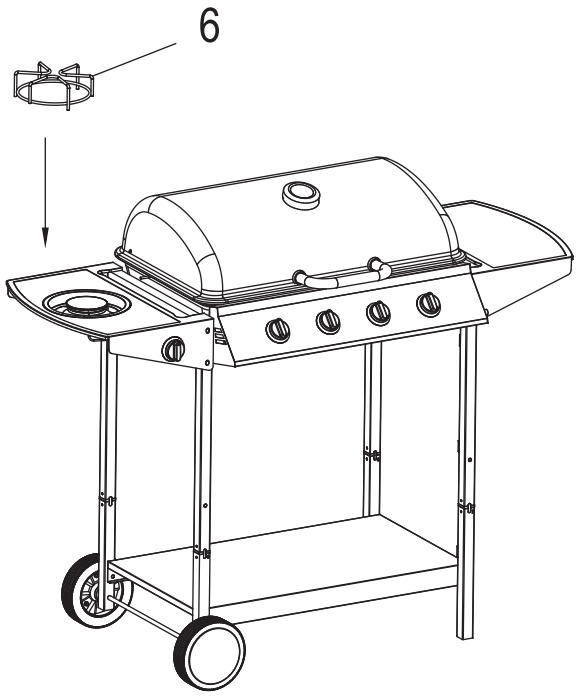
12

C	*1

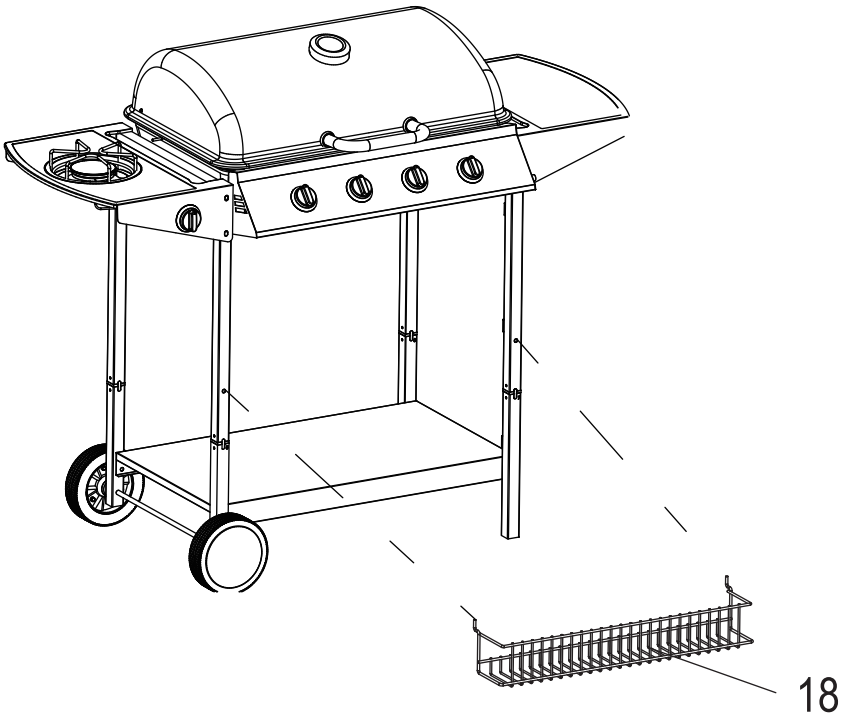
D	*1



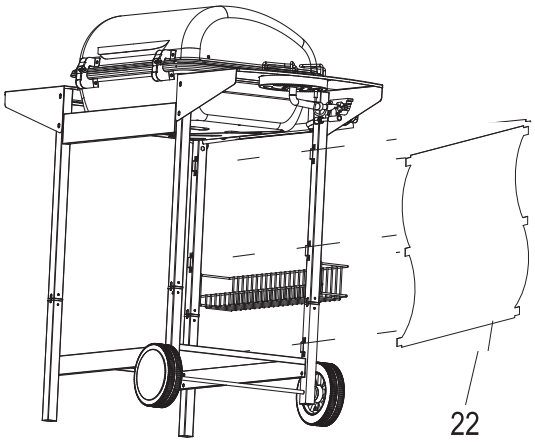
13



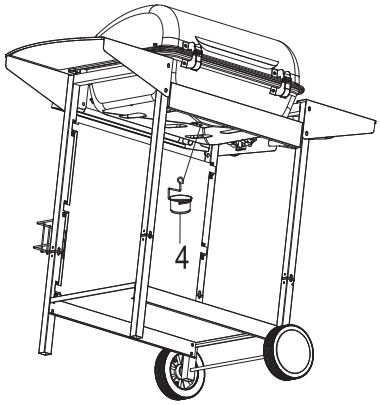
14



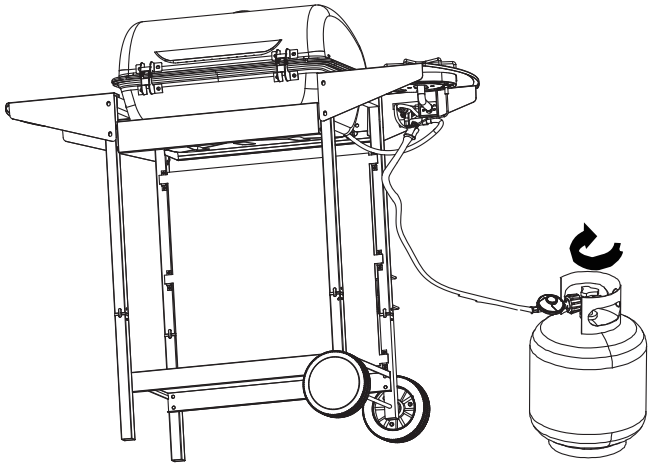
15



16



17



Modelo:	**WN-02LS-04B**		CE 2531DP-0187 2531/26		
SKU:	**846-172V40BK**				
Producto:	**Parrilla de gas al aire libre**				
Fabricante: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **DIRECCIÓN: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China**			Consumo de gas		Butano: 873 g/h Propano: 857 g/h
Categoría de aparato	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Tipo de gas y presión	Butano a 28-30 mbar	Propano a 37 mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 28-30mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 37mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 50mbar
Tamaño del orificio del quemador principal	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Tamaño del orificio del quemador lateral	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Aporte térmico nominal	Quemador(es) principal(es): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Pais destino	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Tipo regulador de presión	incluido para diferentes paises de destino(TIPOS DE REGULADORES DE PRESIÓN)				

¡Utilícelo únicamente en exteriores!
¡Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato!
¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
¡ADVERTENCIA! No utilice alcohol ni petróleo para encender o volver a encender.

Modello:	**WN-02LS-04B**		CE 2531DP-0187 2531/26		
SKU:	**846-172V50BK**				
PRODOTTO:	**Griglia a gas da esterno**				
Produttore: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Indirizzo: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China**			Consumo di gas		Butano: 873 g/h Propano: 857 g/h
Categoria	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Tipo di gas e pressione	Butano a 28-30 mbar	Propano a 37 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscele a 28-30 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscele a 37 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscele a 50 mbar
Dimensioni dell'orifizio del bruciatore principale	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Dimensioni dell'orifizio del bruciatore laterale	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Potenza termica nominale	Main burner(s): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Paesi di destinazione	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Tipo di regolatore di pressione	Incluso per i diversi paesi di destinazione (TIPOLOGIE REGOLATORE DI PRESSIONE)				

Solo per uso esterno!
Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio!
AVVERTENZA! Le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini piccoli.
AVVERTENZA! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere!

Model:	**WN-02LS-04B**				
SKU:	**846-172V70BK**				
PRODUCT:	**Outdoor gas grill**				
Manufacturer: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Town, Ningbo, China**			Gas consumption		Butane: 873 g/h Propane: 857 g/h
Applicance category	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Gas type and pressure	Butane at 28-30 mbar	propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar
Main burner(s) orifice size	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Side burner orifice size	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominal heat input	Main burner(s): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Destination country	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Pressure regulator type	included for different destination countries (PRESSURE REGULATOR TYPES)				

Use outdoors only!
Read the instructions before using the appliance!
WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Modell:	**WN-02LS-04B**				
SKU:	**846-172V90BK**				
PRODUKT:	**Gasgrill für den Außenbereich**				
Hersteller: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Adresse: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industriegebiet, Ningbo, China**			Gasverbrauch		Butan: 873 g/h Propan: 857 g/h
GERÄTEKATEGORIE	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Gasart und Druck	Butanbei28-30 mbar	Propan bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und deren Mischungen bei 28 bis 30 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und ihre Gemische bei 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) und hre Mischungen bei 50 mbar
Größe der Hauptbrenneröffnung(en)	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Größe der Seitenbrenneröffnung	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominale Wärmezufuhr	Hauptbrenner: 2,5 kW × 4 + Seitenbrenner: 2,0 kW = 12,0 kW				
Bestimmungsland	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Typ des Druckreglers	enthalten für verschiedene Bestimmungsländer (TYP DES DRUCKREGLERS)				

Nur im Außenbereich verwenden!
Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden!
WARNUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein.
Halten Sie Kleinkinder fern.
WARNUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden!

CE 2531DP-0187
2531/26

Model:	**WN-02LS-04B**				
SKU:	**846-172V50BK**				
PRODUS:	**Grătar pe gaz pentru exterior**				

CE 2531DP-0187
2531/26

Producător: **NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD.** **Adresă: Nr. 562 Qishan Rd., Hengxi Town, Ningbo, China**			Consum de gaz	Butan: 873 g/h Propan: 857 g/h
Categoria aparatului	I3+ (28-30/37)	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tip de gaz şi presiune	Butan la 28-30 mbar Propan la 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) şi amestecuri ale acestora la 28-30 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) şi amestecuri ale acestora la 37 mbar	G30 (Butan), G31 (Propan) şi amestecuri ale acestora la 50 mbar
Dimensiunea orificiului arzătorului principal	φ0.78 mm	φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Dimensiunea orificiului arzătorului lateral	φ0.70 mm	φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Puterea nominală de intrare la încălzire	Arzătorul principal(e): 2,5 kW *4+ 2,0 kW*1 =12 kW			
Tara de destinaţie	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,SL,LV SL,LV	LI,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Tip regulator de presiune	Include pentru directe acces către ţările de destinaţie (TIPURI DE REGULATOARE DE PRESIUNE)			

Numai pentru utilizare în exterior!

Citiţi instrucţiunile înainte de utilizarea aparatului!

AVERTISMENT! Piesele accesibile pot fi foarte fierbinţi. Ţineţi copiiii mici la distanţă.

AVERTISMENT! Nu utilizaţi alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere!

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în China

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

