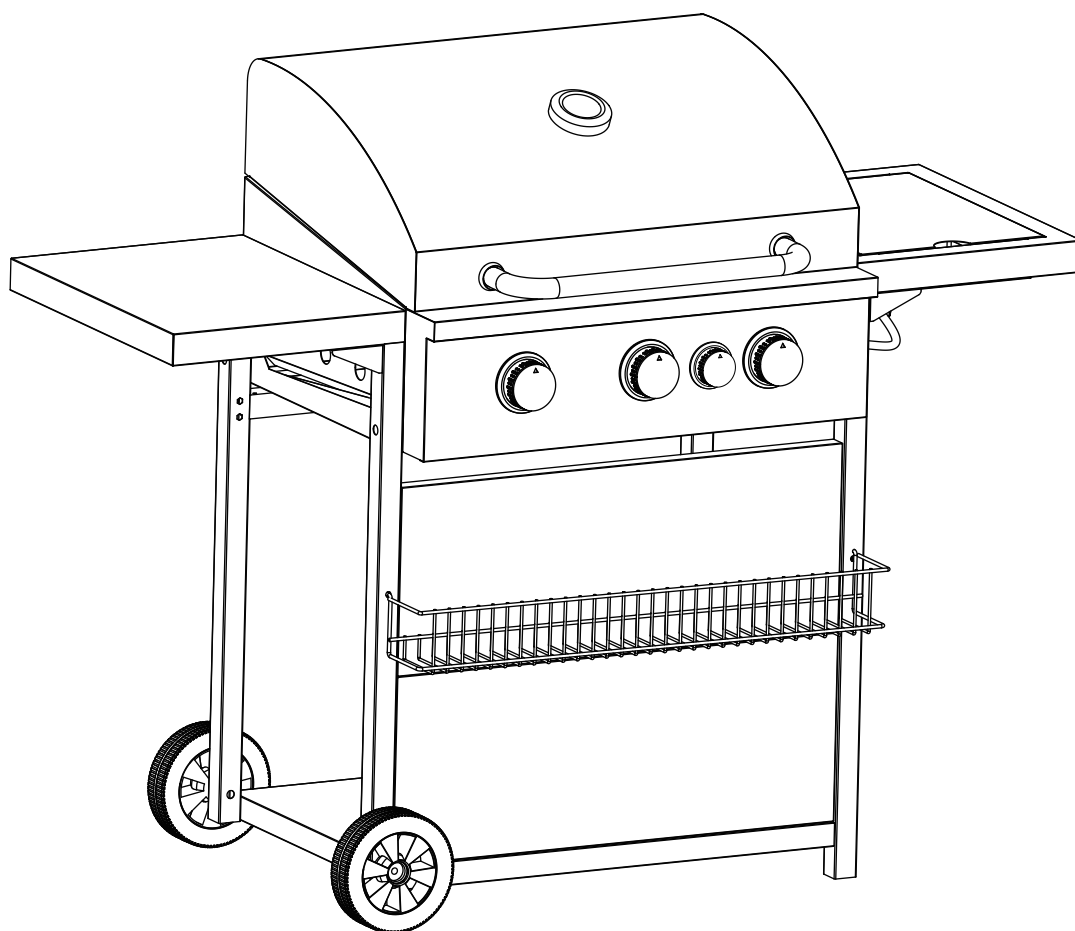




IN241200441V01_DE_FR_IT_ES

846-181V90_846-181V60_846-181V50_846-181V40

WN-01JY03-B1



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

FR_IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFRERER ULTERIEUREMENT

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.

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 UNBEAUF SICHTIGT.**
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall vor dem Gebrauch an einen qualifizierten Gasinstallateur.
- Als zusätzliche Vorsichtsmaßnahme sollten Sie **BEIM ERSTMALIGEN ANZÜN DEN 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.



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.
- 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.

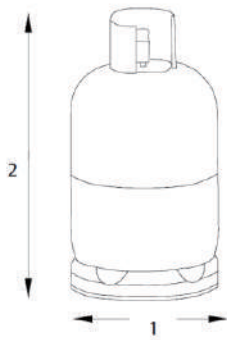
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Nur im Außenbereich verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht und lagern Sie die Gasflaschen nicht unterhalb der Bodenoberfläche. Flüssiggas ist schwerer als Luft, daher sammelt sich das Gas bei einem Leck in geringer Höhe und könnte sich 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 $\frac{1}{2}$ Wasser und $\frac{1}{2}$ 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 ($\frac{1}{2}$ Wasser und $\frac{1}{2}$ 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 Temperaturanzeigergerät (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 Essensreste 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.

NON RIMUOVERE LA GRIGLIA DI RACCOLTA DEI GRASSI.

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 Stahlpachtel 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 Wiederausammenbau, 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.

Besprühen 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.

AVERTISSEMENT & PRÉCAUTIONS



AVERTISSEMENT

- Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Procédez dans l'ordre indiqué et veuillez respecter les avertissements de sécurité.
 - Le non-respect de ces instructions peut affecter ou endommager l'appareil et d'autres objets et conduire à des blessures corporelles.
 - Ce manuel d'instructions fait partie intégrante du produit. Il convient de le conserver toujours avec le produit et de le transmettre à chaque utilisateur ultérieur.
 - Toutes les précautions ont été prises lors de la production en vue d'éliminer les bords tranchants, mais vous devez manipuler tous les composants avec précaution pour éviter toute blessure éventuelle.
 - Pour prévenir les blessures et les dommages matériels, veuillez à suivre attentivement tous les avertissements et instructions, avant chaque utilisation.
 - **NE LAISSEZ JAMAIS UN BARBECUE ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.**
 - En cas de doute, consultez un ingénieur gaz qualifié avant toute utilisation.
 - Par mesure de précaution supplémentaire, lorsque vous allumez un barbecue pour la première fois, faites toujours très attention.
- Faites en sorte que votre tête et vos bras ne pendent pas au-dessus de la surface de cuisson du barbecue.
- Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil de barbecue est complètement froid avant de le recouvrir.
 - Au cours de l'assemblage, veuillez à utiliser tout ou que les composants fournis avec le produit. Ne pas modifier le barbecue ou les pièces. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
 - **GARDEZ CET APPAREIL PROPRE** (suivez les instructions) - Pour aider à éviter les feux d'embrasement/échauffements et donc les blessures ou dommages matériels possibles, il est vital que cet appareil soit propre lorsqu'il est utilisé.
 - Posez votre barbecue sur une surface plane et sûre, à bonne distance d'éléments inflammables tels que des clôtures en bois ou des branches d'arbre en surplomb.
 - Protégez-le des intempéries et de l'humidité.
 - Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
 - Un adulte doit toujours être en charge du barbecue. Ne laissez **JAMAIS** un barbecue brûlant sans surveillance.
 - Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement éteint et complètement refroidi avant de le déplacer, de mettre les couvercles (non incluses) OU de le ranger.
 - Ne pas utiliser à l'intérieur - Réservé à un usage exclusivement extérieur.
 - **CAUTION ! NE JAMAIS RANGER** un barbecue à l'intérieur à moins qu'il ne soit complètement refroidi et que la bouteille d'alimentation en gaz ne soit débranchée.
 - Ne pas utiliser le barbecue sur une surface susceptible de se détériorer sous l'effet d'une chaleur excessive.
 - Cet appareil est un appareil à gaz. N'utilisez aucun autre type de combustible / accélérateurs ou pierre de lave.



À USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR

- **NE** vous penchez **PAS** sur le barbecue lorsque vous allumez la flamme du gaz.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation. (Reportez-vous aux instructions relatives au régulateur). Fermez également les boutons de commande (Tournez le bouton à fond dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance. Si la flamme s'éteint, rallumez-la immédiatement ou coupez l'alimentation de la bouteille de gaz.
- En raccordant la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'inflammation dans un rayon de 5 m.

Veillez particulièrement à ne pas allumer de flamme nue, ne pas fumer ou allumer d'appareil électrique (appareils, lumières, sonnettes), etc (risque d'étincelle).

- Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccords par lesquels le gaz est fourni sont étanches et intacts.
- Si nécessaire, assurez-vous de remplacer le tuyau pour répondre aux exigences nationales. (Utilisez toujours des colliers de serrage pour fixer le tuyau au régulateur et au barbecue).
- Si les raccords de l'alimentation en gaz sont poreux ou défectueux, le barbecue ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également, par exemple, au tuyau ou aux raccords qui pourraient se boucher, car cela pourrait entraîner un retour de flamme dangereux.
- Le gaz liquide est plus lourd que l'oxygène. Par conséquent, il se dépose sur le sol et déplace l'oxygène à ce niveau.
- Conséquences possibles :
- Suffocation résultant du manque d'oxygène si la concentration de gaz augmente considérablement.
- Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
- Ne pas laisser un barbecue allumé sans surveillance, en particulier tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue en permanence.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais couvrir l'ensemble de la zone de cuisson.
- Ne jamais obstruer l'ouverture de ventilation du compartiment du récipient.
- Ne pas utiliser d'outils électriques pour construire ce produit.
- Ne pas serrer excessivement les vis ou les boulons.
- Ne pas serrer les vis avant qu'elles ne soient complètement assemblées.
- Ne pas s'asseoir ou se tenir debout sur le produit.
- N'utilisez pas ce produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.
- Ne jamais utiliser de produits à récurer, abrasifs ou chimiques.
- Temps de montage : environ 1 heure.

À faire

- **GARDER CET APPAREIL PROPRE** (suivre les instructions) - Pour contribuer à éviter les embrasements de graisse et donc les blessures ou les dommages matériels possibles, il est vital que cet appareil soit propre lorsqu'il est utilisé.
- Posez votre barbecue sur une surface plane et sûre, à bonne distance d'éléments inflammables tels que des clôtures en bois ou des branches d'arbre en hauteur.
- Protégez-le des intempéries et de l'humidité.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- Un adulte doit toujours être en charge du barbecue. Ne laissez JAMAIS un barbecue chaud sans surveillance.
- Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement éteint et complètement refroidi avant de le déplacer, de mettre des couvercles (non incluses) OU de le ranger.

À ne pas faire

- Ne pas utiliser à l'intérieur - Réservé à un usage exclusivement extérieur.
- **ATTENTION ! NE JAMAIS RANGER** un barbecue à l'intérieur à moins qu'il ne soit complètement refroidi et que la bouteille d'alimentation en gaz ne soit débranchée.
- Ne pas utiliser le barbecue sur une surface susceptible de se détériorer sous l'effet d'une chaleur excessive.
- Cet appareil est un appareil à gaz. N'utilisez aucun autre type de combustible / accélérateurs ou pierre de lave.



ATTENTION

- **GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS** et des animaux domestiques **PENDANT** et **APRÈS UTILISATION**.
- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité.
- Cet appareil devient très chaud pendant son fonctionnement - toujours porter des gants anti-chaueur de protection appropriée pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz après utilisation.
- Fermez et débranchez **TOUJOURS** la bouteille principale d'alimentation en gaz après utilisation et lors du rangement.
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION.**



DANGER !

- Si vous décelez une odeur de gaz :
 1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 2. Éteignez toute flamme nue, évitez d'utiliser tout appareil électrique.
 3. Ouvrez le couvercle et ventilez la zone.
 4. Vérifiez les connexions de gaz avec une solution savonneuse.
 5. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

ASSEMBLAGE

- Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité.
- Ne pas utiliser ce produit en l'absence de certaines pièces, ou si celles-ci sont endommagées ou usées.
- Ne jamais utiliser de produits à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou chimiques.
- Lorsque vous êtes prêt à démarrer, assurez-vous que les outils adéquats, un espace suffisant et une zone propre et exempte d'humidité sont disponibles pour l'assemblage.
- Vérifiez le pack et assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont présentes.
- Pendant l'assemblage, les enfants doivent être tenus à l'écart du produit en raison des risques de blessures possibles.
- Assurez-vous que ce produit est entièrement assemblé comme illustré avant de l'utiliser.
- Vérifiez que toutes les vis et tous les boulons sont serrés régulièrement.
- Outils non fournis.
- Veuillez vous référer à la liste des pièces et au schéma d'assemblage si nécessaire. L'assemblage du barbecue implique de nombreux composants de grande taille ; il est conseillé de faire appel à deux personnes pour assembler l'appareil.
- Veuillez utiliser des gants de protection lors de l'assemblage de ce produit.
- Pour prévenir la perte de tout petit composant ou matériel, assemblez votre produit sur une surface plane et dure qui ne présente pas de fissures ou d'ouvertures.
- Pour que les sols souples ou les tapis ne soient pas endommagés, n'y faites pas assembler ou déplacer l'appareil dessus.
- Suivez toutes les étapes afin d'assembler correctement votre produit.
- Assurez-vous que toutes les protections en plastique sont retirées avant de procéder à l'assemblage.
- Ne forcez pas les pièces pour les assembler, car cela peut entraîner des blessures ou endommager le produit.
- Le cas échéant, serrez d'abord toutes les connexions matérielles à la main, une fois l'étape terminée, revenez en arrière et serrez complètement toutes les pièces avec les outils.
- Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'assemblage et l'utilisation.

Attention : Bien que tous les efforts aient été fournis lors de la fabrication de votre barbecue pour éliminer les bords tranchants, vous devez manipuler tous les composants avec précaution pour éviter toute blessure accidentelle.

Consignes de Sécurité et d'Entretien

Important ! Veuillez lire entièrement ces consignes avant d'utiliser l'appareil

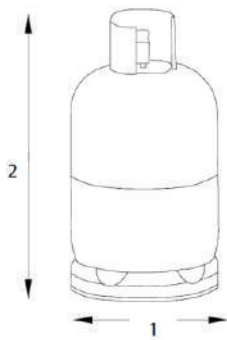
- Conservez ces consignes pour vous y référer ultérieurement.
- N'utilisez le barbecue qu'à l'extérieur.
- N'utilisez pas le barbecue et n'entrez pas les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz GPL est plus lourd que l'air, donc si une fuite se produit, le gaz s'accumulera à un niveau bas et pourrait s'enflammer en présence d'une flamme ou d'une étincelle.
- À utiliser uniquement avec du gaz en bouteille GPL. Un détendeur adapté doit être utilisé pour le butane, le propane ou les mélanges.
- Retirer la pellicule plastique de toute partie avant l'allumage.
- Ne pas utiliser à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface combustible.
- Les bouteilles de gaz GPL ne doivent jamais être placées directement sous le barbecue.
- Les bouteilles de gaz GPL ne doivent jamais être entreposées ou utilisées posées sur le côté, en position horizontale. Une fuite serait très grave et du liquide pourrait pénétrer dans la conduite de gaz avec un grave conséquence.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Ouvrez la hotte du barbecue avant de l'allumer.
- Ne déplacez pas le barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi après utilisation.
- Ce barbecue ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée de la hotte peut devenir très chaude. Saisissez uniquement le centre de la poignée. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous cuisinez ou effectuez des réglages sur le barbecue.
- Utilisez des outils de barbecue conçus à cet effet, avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le capot, car de la vapeur chaude à l'intérieur se dégage à l'ouverture.
- Avertissement : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne jamais couvrir un barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Utilisez ce barbecue uniquement sur une surface stable et plane.
- Avant d'utiliser ce barbecue, effectuez un test d'étanchéité. C'est le seul moyen sûr et fiable de détecter toute fuite de gaz au niveau des joints et des raccords du barbecue après l'assemblage.
- Effectuez un test d'étanchéité tous les ans, et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.
- Ne pas ranger de matériaux inflammables à proximité de ce barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de ce barbecue.
- Le non-respect des instructions du manuel peut entraîner des blessures ou des dommages graves.
- Ne pas modifier l'appareil. La modification de ce barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera toute garantie.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Toutes les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas faire l'objet de manipulations par l'utilisateur.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, contactez votre revendeur local.

Consignes de Sécurité et d'Entretien relatives aux Bouteilles de Gaz

Gaz et Détendeur

- Ce barbecue peut fonctionner avec des bouteilles de gaz propane ou butane ou un mélange propane/butane GPL (gaz de pétrole liquéfié). Les bouteilles de propane, fourniront du gaz toute l'année, même pendant les froides journées d'hiver. Les bouteilles de butane fournissent suffisamment de gaz en été, mais elles peuvent affecter les performances du barbecue et limiter la puissance calorifique des brûleurs, en particulier lorsque la température du gaz commence à descendre en dessous de +10°C. Une clé à molette peut être nécessaire pour changer les bouteilles de gaz.

- Ce barbecue peut fonctionner avec des bouteilles de gaz propane ou butane ou un mélange propane/butane GPL (gaz de pétrole liquéfié). Les bouteilles de propane, fourniront du gaz toute l'année, même pendant les froides journées d'hiver. Les bouteilles de butane fournissent suffisamment de gaz en été, mais elles peuvent affecter les performances du barbecue et limiter la puissance calorifique des brûleurs, en particulier lorsque la température du gaz commence à descendre en dessous de +10°C. Une clé à molette peut être nécessaire pour changer les bouteilles de gaz.
- Le tuyau doit être accroché librement, sans courbures, torsions, tensions, plis ou coudes qui pourraient entraver la libre circulation du gaz. Inspectez toujours le tuyau pour vérifier l'absence de coupures, de fissures ou d'usure excessive avant de l'utiliser.
- En dehors du point de raccordement, aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec des pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau présente des signes d'endommagement, il doit être remplacé par un tuyau adapté à l'utilisation du gaz GPL et conforme aux normes nationales du pays d'utilisation.
- Un tuyau approprié doit être conforme à la norme EN16436-1, et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Pour une performance optimale, nous suggérons d'utiliser une bouteille de gaz de 5 à 15 kg. La dimension maximale de la bouteille de gaz est de dia 31,5cm et de hauteur 58cm.



Ne montez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue, sur l'étagère de base, car cela pourrait entraîner des blessures graves pour l'utilisateur, d'autres personnes et/ou des biens. Placez toujours la bouteille de gaz sur le côté de l'appareil. La bouteille de gaz doit être placée aussi loin que possible de l'appareil sans que le tuyau ne soit tendu. Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du gaz butane ou propane à basse pression.

régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage/écrous. Ce barbecue est réglé pour fonctionner avec un détendeur de 28-30 mbar avec du gaz butane ou un détendeur de 37 mbar avec du gaz propane. Utilisez un détendeur approprié, certifié conforme à la norme EN16129. Veuillez consulter votre revendeur de GPL pour informations concernant un détendeur adapté à la bouteille de gaz.

- Une cuisinière latérale de 9" maximum est autorisée pour cet appareil.

INSTALLATION

Choix de l'Emplacement

Ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être installé dans un endroit bien ventilé, sur une surface sûre et plane. Ne jamais faire fonctionner le barbecue en sous-sol. Veillez à ce que le barbecue soit utilisé sur un sol incombustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible, y compris les arbres et les clôtures, et assurez-vous qu'il n'y a pas de sources de chaleur à proximité du barbecue (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc.). Gardez ce barbecue à l'écart de tout matériau inflammable !

Précautions à prendre

N'obstruez pas les orifices de ventilation du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur un sol plat à côté du barbecue et à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez installer ou changer la bouteille de gaz, assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il n'y a aucune source d'inflammation (cigarettes, flamme nue, étincelles, etc.) à proximité avant de continuer.

Pose d'un détendeur sur la Bouteille de Gaz

Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont en position d'arrêt. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en suivant les instructions de votre revendeur de détendeurs et de bouteilles.

Test d'Étanchéité

(Effectuez toujours le test d'étanchéité dans un endroit bien ventilé) Confirmez que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt. Allumez le gaz / ouvrez la valve de contrôle du gaz sur la bouteille de gaz ou sur le détendeur. Vérifiez l'absence de fuites en

badigeonnant une solution composée de ½ eau et ½ détergent liquide / savon sur tous les joints du système de gaz, y compris les raccords de la vanne de la bouteille de gaz, les raccords des tuyaux et les raccords du détendeur. N'UTILISEZ JAMAIS UNE FLAMME OUVERTE pour vérifier les fuites. Si des bulles se forment sur l'un des joints, c'est qu'il y a une fuite. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz. Resserrez tous les joints. Répétez le test. Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre distributeur local pour obtenir de l'aide. Toujours essuyez le mélange (½ eau et ½ détergent liquide / savon) sur les joints et raccords après le test d'étanchéité.

MODE D'EMPLOI

Avertissement

- Avant de commencer, assurez-vous d'avoir bien pris connaissance de la section INFORMATIONS IMPORTANTES de ce manuel.
- Votre barbecue ne doit pas être utilisé avec plus de 50 % de la surface de cuisson occupée par des éléments solides - cela inclut les plats de cuisson. Une surface entièrement couverte entraînerait une accumulation excessive de chaleur et endommagerait le barbecue. Cela ne saurait être couvert par la garantie.

Avant de Commencer la Cuisson

- Pour éviter que les aliments ne collent à la surface de cuisson, veuillez appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale à l'aide d'un pinceau à long manche avant chaque séance de barbecue. (Remarque : lorsque vous cuisinez pour la première fois, les couleurs de la peinture peuvent légèrement changer. Ceci est normal et il faut s'y attendre). Pendant l'utilisation, la couche protectrice peut se détacher de la surface de cuisson - c'est normal et sans danger. Couvrez la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Cela facilitera le nettoyage.

Allumage du Brûleur Principal

1. Le couvercle doit être ouvert avant l'allumage.
2. Réglez tous les boutons sur " arrêt ".
3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz conformément aux instructions d'utilisation.
Enfoncez et tournez le bouton du brûleur central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il atteigne le signe d'allumage et qu'un déclic se fasse entendre.
4. Ensuite, enfoncez et tournez le bouton gauche ou droit de la même manière jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez tous les boutons, attendez cinq minutes, puis répétez les étapes 4 et 5.

Utilisation

Cuisson sur le grill

N'obstruez pas les orifices de ventilation du corps du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur un sol plat à côté du barbecue et à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez installer ou changer la bouteille de gaz, assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il n'y a aucune source d'inflammation (cigarettes, flamme nue, étincelles, etc.) à proximité avant de continuer.

Cuisson avec une hotte de rôtissage

Les modèles de barbecues équipés d'une hotte de cuisson peuvent être utilisés comme un "four" pour rôtir ou cuire des aliments, comme des morceaux de viande ou des poulets entiers, etc. Une cuisson plus uniforme des aliments sera obtenue en utilisant le barbecue avec le capot abaissé. Toutefois, cela ne doit être fait qu'avec les brûleurs à faible intensité.

Pour obtenir de meilleurs résultats, placez les aliments sur une plaque de cuisson en métal et posez-la sur un côté de la grille de cuisson. Éteignez le brûleur situé directement sous l'aliment et mettez tous les autres brûleurs en position basse ou moyenne.

Fermez la hotte pour cuire les aliments "indirectement". Évitez de soulever inutilement la hotte, car la chaleur s'échappe chaque fois qu'elle est ouverte. Si vous ouvrez la hotte pendant la cuisson, prévoyez un délai supplémentaire pour que le barbecue retrouve sa température. Utilisez la jauge de température (le cas échéant) pour surveiller la chaleur du barbecue.

Si la chaleur interne devient trop élevée, baissez les brûleurs à un niveau bas. Il n'est pas nécessaire ou conseillé d'avoir tous les brûleurs en position haute lorsque la hotte est fermée.

NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SE SURCHAUFFER. Faites attention lorsque vous ouvrez le capot, de la vapeur chaude pouvant se dégager.

Contrôle des Flambées *Avis Très Important*

Les flambées se produisent lorsque la viande est cuite au barbecue et que la graisse et le jus tombent sur le dispositif de contrôle de la flamme chaude. La fumée contribue à donner aux aliments leur goût de barbecue, mais il est préférable d'éviter les flambées excessives pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler les flambées, il est **ABSOLUMENT ESSENTIEL** d'enlever l'excès de graisse de la viande et de la volaille avant de les griller, d'utiliser les sauces de cuisson et les marinades avec parcimonie. En outre, les brûleurs doivent toujours être placés sur le réglage bas pendant la cuisson.

Lorsque des flambées se produisent, elles peuvent généralement être éteintes en appliquant du bicarbonate de soude ou du sel directement sur le dompteur de flammes. Protégez toujours vos mains lorsque vous manipulez quoi que ce soit près de la surface de cuisson.

Si un feu de graisse se produit, procédez comme suit.

Feux de graisse

Videz et nettoyez le lèchefrite des débris alimentaires après chaque séance de cuisson. Si le barbecue est utilisé pour de grands rassemblements, éteignez-le et laissez-le refroidir toutes les deux heures afin de retirer les débris alimentaires du lèchefrite et de le nettoyer. Il peut être nécessaire de réduire le temps entre les nettoyages si des aliments très gras ou des produits carnés sont déjà cuits. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un feu de graisse, susceptible de provoquer des blessures et d'endommager sérieusement le barbecue.

En cas de feu de graisse :

Si vous pouvez le faire en toute sécurité, éteignez tous les boutons de commande.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.

Maintenez tout le monde à une distance sûre du barbecue et attendez que le feu s'éteigne. Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.

N'ARROSEZ JAMAIS UN BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI UN EXTINCTEUR EST UTILISÉ, IL DOIT ÊTRE DE TYPE POUDRE.

NE RETIREZ PAS LE LÈCHEFRITE.

Si le feu ne semble pas s'apaiser ou s'aggrave, contactez les pompiers locaux pour obtenir de l'aide.

Fin de la cuisson

Après la cuisson, mettez les brûleurs du barbecue en position haute et brûlez pendant cinq minutes. Cette procédure permet de brûler les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage. Veillez à ce que la hotte soit ouverte pendant ce processus.

Éteindre votre barbecue

Lorsque vous avez terminé, mettez toutes les vannes de commande à fond dans le sens des aiguilles d'une montre en position "arrêt", puis coupez l'alimentation en gaz à la bouteille.

Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer la hotte ou le couvercle.

Entretien et Maintenance

Entretien et Maintenance

Enlevez tout résidu alimentaire de la surface du dompteur de flamme avec un grattoir en plastique ou en bois ou une brosse métallique en laiton.

N'utilisez pas de grattoir ou de brosse métallique en acier. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse et rincez bien.

Plateau d'Égouttage Après chaque utilisation, videz et nettoyez le plateau d'égouttage de toute graisse ou particule d'aliment, en utilisant un grattoir en plastique ou en bois si nécessaire.

Si vous ne le gardez pas propre, une accumulation excessive peut provoquer un embrasement des graisses. Cela peut être dangereux et endommager gravement le barbecue. Il ne s'agit pas d'un défaut du barbecue et il n'est donc pas couvert par les termes de la garantie. Si nécessaire, le plateau peut être lavé à l'eau chaude savonneuse.

Corps du Barbecue

Débarrassez régulièrement le corps du barbecue de l'excès de graisse ou de matières grasses à l'aide d'un chiffon essoré à l'eau chaude savonneuse et séchez-le soigneusement. L'excès de graisse et les débris alimentaires peuvent être retirés de l'intérieur de la carrosserie à l'aide d'un grattoir en plastique souple ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse de la carrosserie. Si vous devez nettoyer complètement, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils de nylon uniquement. N'utilisez pas de produits abrasifs. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder à un nettoyage complet. Ne plongez pas les commandes de gaz ou le collecteur dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement du brûleur après l'avoir soigneusement remis en place dans le corps.

Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé sur les pièces en acier inoxydable si nécessaire.

Lorsqu'un barbecue est assemblé pour la première fois ou que ses brûleurs sont nettoyés, assurez-vous que chaque embout de vanne de gaz entre complètement dans le tube venturi du brûleur pendant le processus d'assemblage ou de réassemblage.

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre chaque utilisation et surtout après des périodes de rangement prolongées. Assurez-vous que le barbecue et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer. Ne laissez pas le barbecue exposé aux conditions climatiques extérieures ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.

Ne jamais asperger le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

Ne manipulez jamais les parties chaudes avec des mains non protégées.

Afin de prolonger la durée de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons fortement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant un certain temps, en particulier pendant les mois d'hiver. Même lorsque votre barbecue est couvert pour le protéger, il doit être inspecté régulièrement car de l'humidité ou de la condensation peut se former et endommager le barbecue. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et le couvrir de sa housse. Il est possible que de la moisissure se développe sur la graisse restant sur certaines parties du barbecue. Les surfaces lisses doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.

Toute rouille découverte qui n'entre pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un inhibiteur de rouille et réparée avec une peinture pour barbecue ou une peinture résistant à la chaleur. Un nettoyant pour chrome peut être utilisé sur les pièces chromées si nécessaire. Pour éviter la rouille, essuyez les pièces chromées avec de l'huile de cuisson après les avoir rincées et séchées.

Surfaces de Cuisson

Une fois le barbecue refroidi, nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer tout résidu alimentaire, utilisez un nettoyant doux sur un tampon non abrasif. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de poudres car ils peuvent endommager définitivement la finition. Rincez bien et séchez soigneusement. En raison du poids des surfaces de cuisson, nous ne recommandons pas le nettoyage au lave-vaisselle.

Il est tout à fait normal qu'une rouille superficielle soit présente sur la surface de cuisson. Si la rouille apparaît entre deux utilisations ou pendant le rangement, nettoyez-la avec une brosse métallique douce en laiton. Veillez à ne pas endommager la surface de cuisson, remettez de l'huile pour la traiter.

Brûleur

Sous réserve qu'ils fonctionnent correctement, dans des conditions normales d'utilisation, le fait de consommer les résidus après la cuisson permet de garder les brûleurs propres.

Les brûleurs doivent être démontés et nettoyés chaque année, ou chaque fois qu'une accumulation importante est constatée, pour s'assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) dans les hublots des brûleurs ou dans l'entrée d'air primaire des brûleurs. Utilisez un cure-pipe pour dégager les obstructions.

Lorsque vous remettez les brûleurs en place, vérifiez que le col du brûleur s'adapte à la sortie de la vanne. Il est tout à fait normal que les brûleurs présentent de la rouille en surface. Si de la rouille apparaît entre deux utilisations ou pendant le stockage, nettoyez-la avec une brosse métallique douce en laiton.

Risque lié au Monoxyde de Carbone

Capot ou Couvercle du Barbecue

Utilisez un chiffon ou un tampon non abrasif et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer car ils peuvent endommager la finition de façon permanente.

Chariot

Essuyez avec un chiffon essoré à l'eau chaude savonneuse et séchez.

Fixations

Toutes les vis et tous les boulons, etc. doivent être vérifiés et serrés régulièrement.

Rangement

Assurez-vous que le barbecue est correctement refroidi avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec. Il doit être inspecté régulièrement car de l'humidité ou de la condensation peut se former et endommager le barbecue. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue et le couvrir de sa housse si possible.

Des moisissures peuvent se développer dans ces conditions et doivent être nettoyées et traitées si nécessaire. Toute rouille découverte qui n'entre pas en contact avec les aliments doit être traitée avec un inhibiteur de rouille et traitée avec une peinture pour barbecue ou une peinture résistant à la chaleur.

Les grilles de cuisson doivent être enduites d'huile de cuisson.

Recouvrez les brûleurs de papier d'aluminium afin d'éviter que des insectes ou d'autres débris n'obstruent les orifices des brûleurs.

Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'inflammation. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.

Lorsque vous souhaitez utiliser le barbecue après une longue période de rangement, suivez les procédures de nettoyage.

AVERTISSEMENT & PRÉCAUTIONS



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.



**NON UTILIZZARE AL CHIUSO
- SOLO PER USO ESTERNO.**

- **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, detersivi 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. Spegnerne 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 vivi, 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.

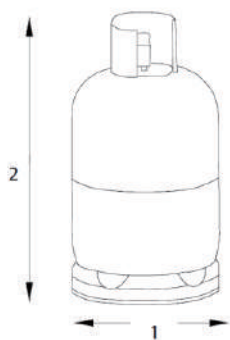
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Utilizzare solo all'aperto.
- Non utilizzare il barbecue o riporre le bombole del gas sottoterra. Il gas GPL è più pesante dell'aria, quindi qualora si verificasse una perdita, il gas si raccoglierà al livello più basso e potrebbe esplodere in 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 consentita 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 arrostiti 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. Spegner 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 può 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.

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 llamadas 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.



NO LO UTILICE EN INTERIORES
- SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.

- **¡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

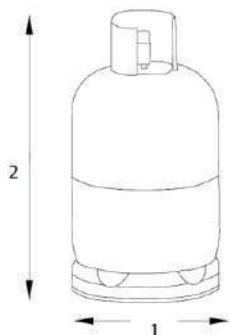
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Utilice el aparato sólo en el exterior.
- No utilice la barbacoa ni almacene las botellas de gas por debajo del nivel del suelo. El gas LP es más pesado que el aire, por lo que si se produce una fuga, el gas se acumulará en un nivel bajo y podría 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:

Vacíe 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, límpiela 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, límpiela 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

Límpiela 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.

WARNING & CAUTIONS



WARNING

- 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 manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

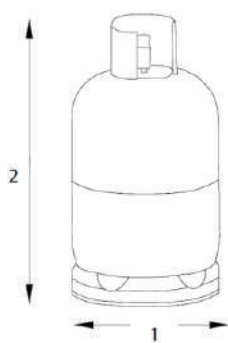
Safety and Care Advice For Gas Cylinder

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 and 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 5 minutes.

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.

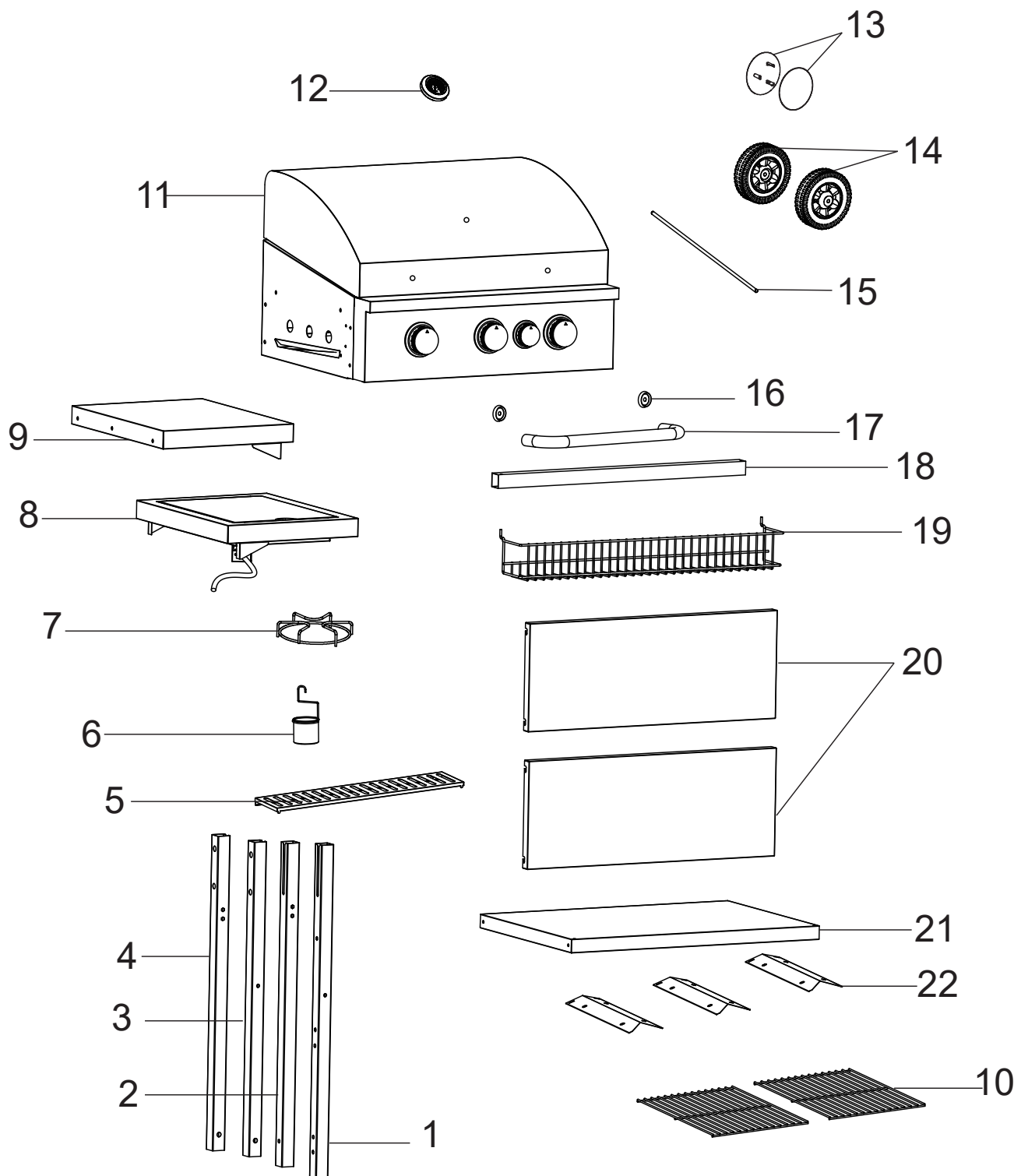
Cooking grills should be coated with cooking oil.

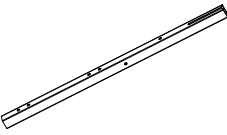
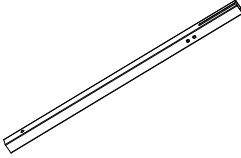
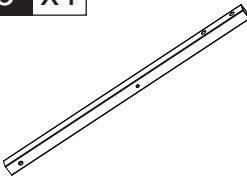
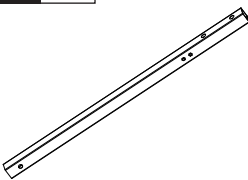
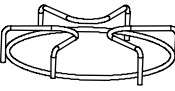
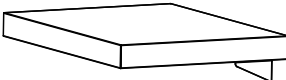
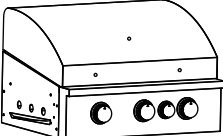
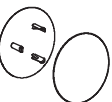
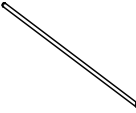
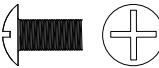
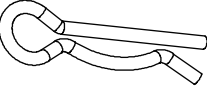
Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from obstructing the burner holes.

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.

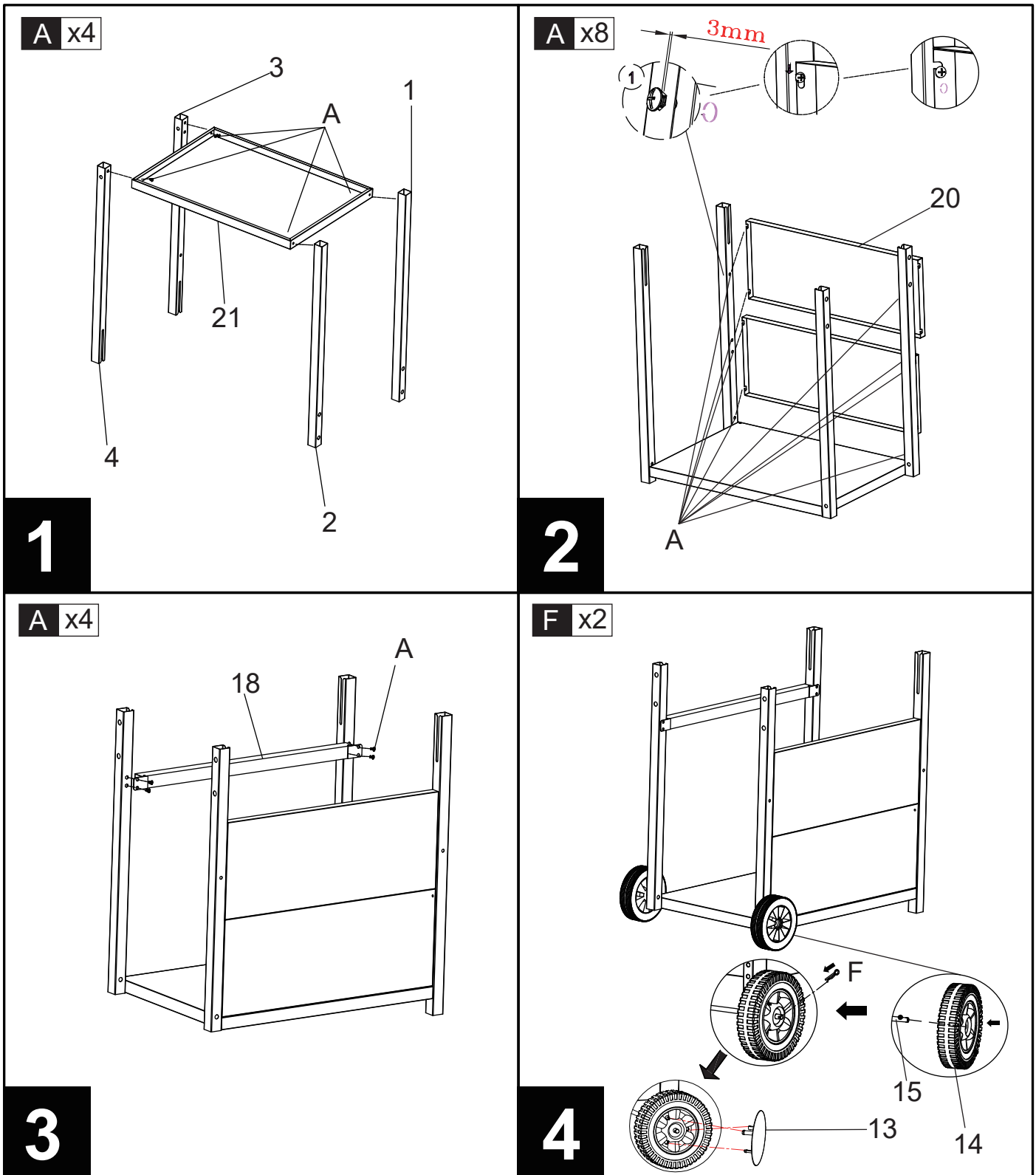
PART LIST

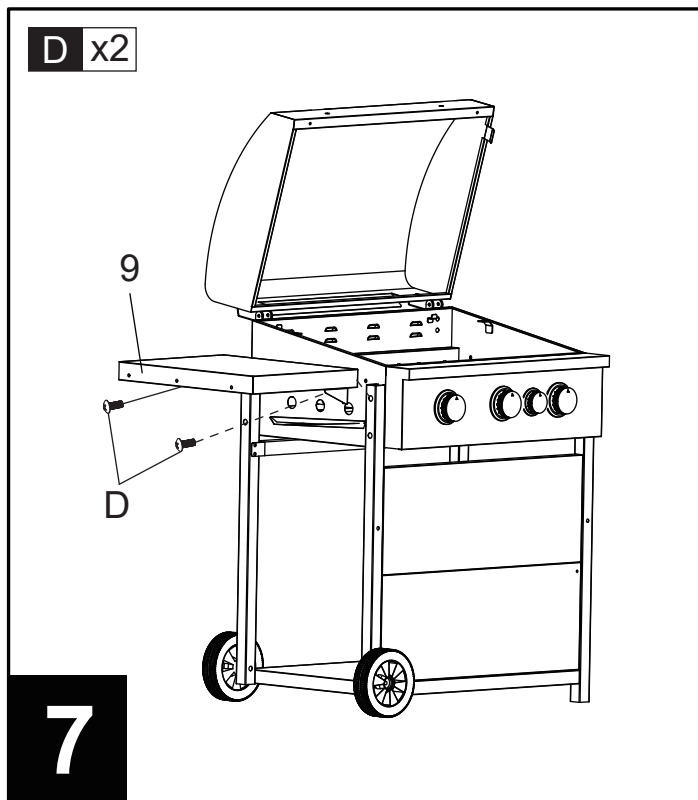
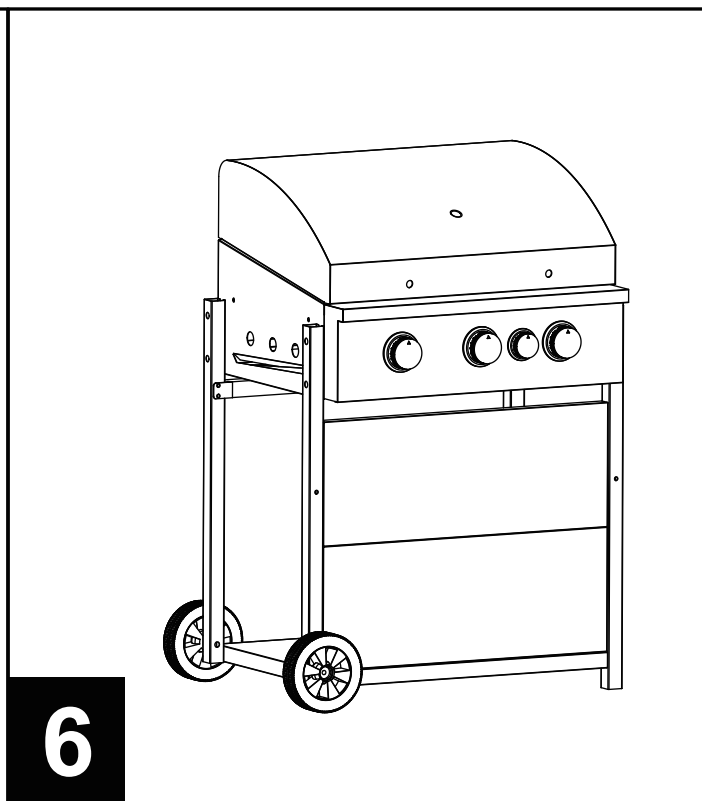
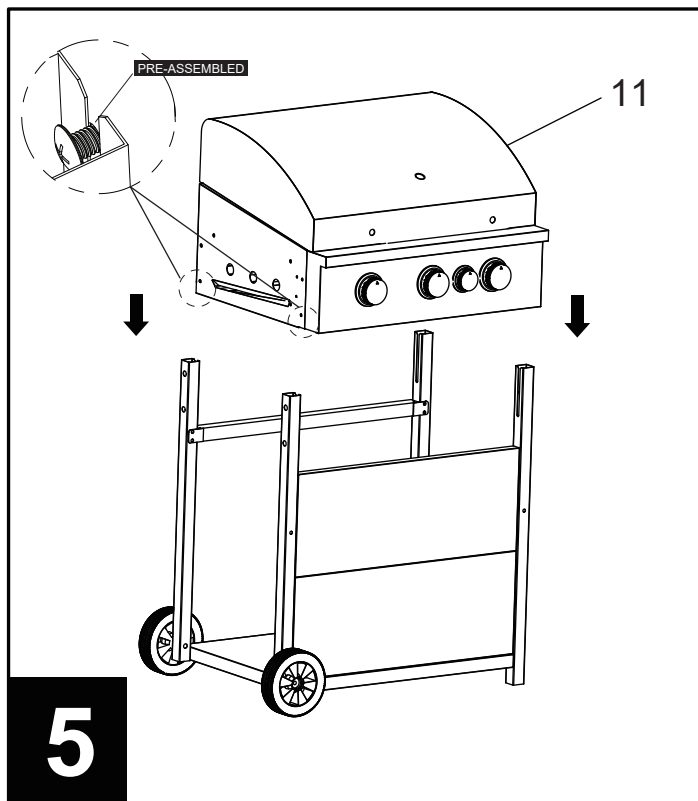


1 x1 	2 x1 	3 x1 	4 x1 
5 x1 	6 x1 	7 x1 	8 x1 
9 x1 	10 x2 	11 x1 	12 x1 
13 x2 	14 x2 	15 x1 	16 x2 
17 x1 	18 x1 	19 x1 	20 x2 
21 x1 	22 x3 		
A x22 spare+2  Screw M5*12	B x1  Screw M4*6	C x1  Nut M4	D x4  Screw M5*40
E x2  Screw M6*16	F x2 		

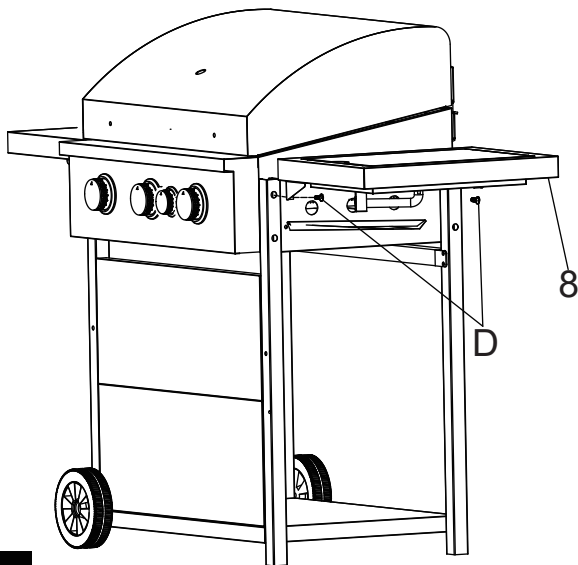
Assembly

Note: Please do not tight the screws and nuts till all assembly steps completed.



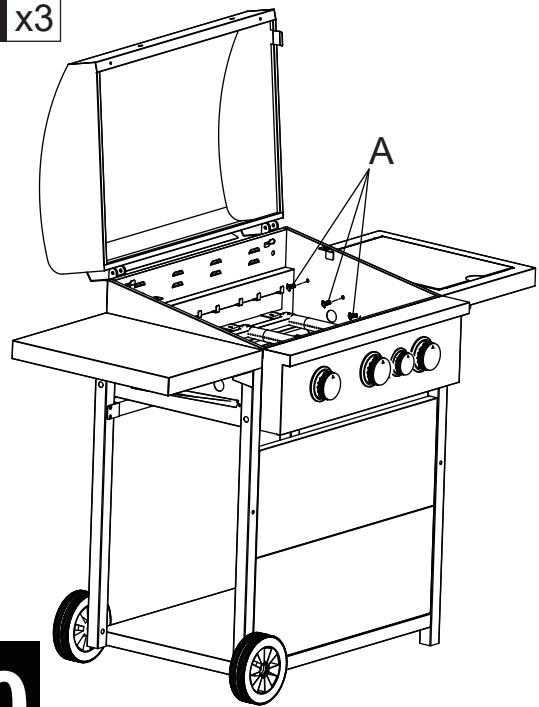


D x2



9

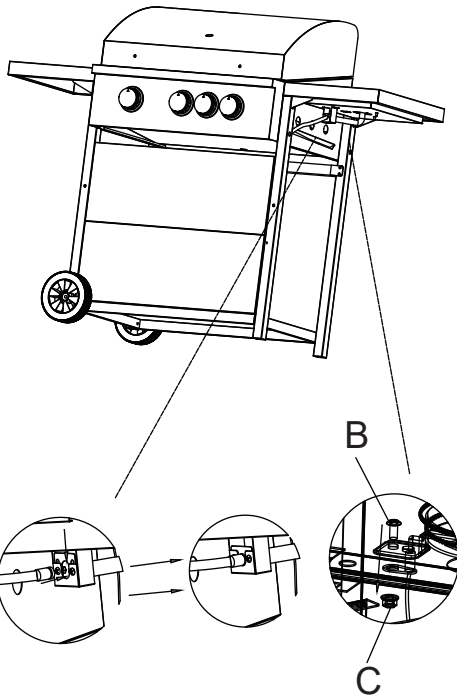
A x3



10

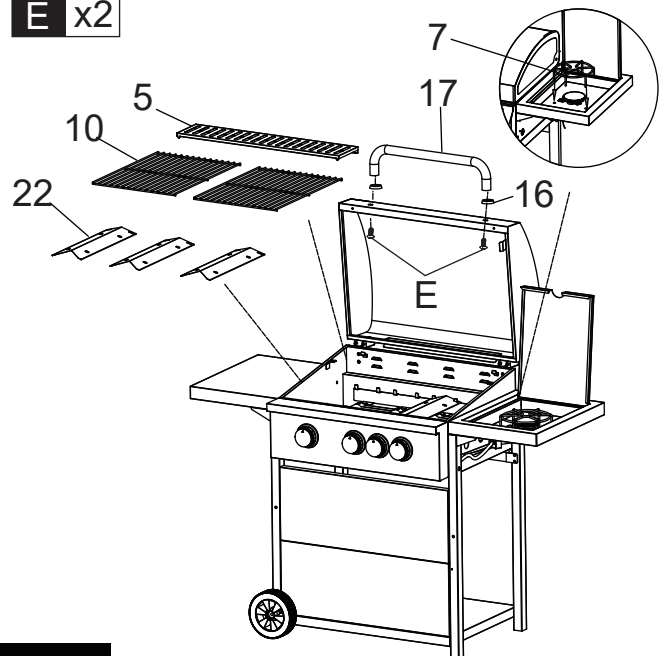
B x1

C x1

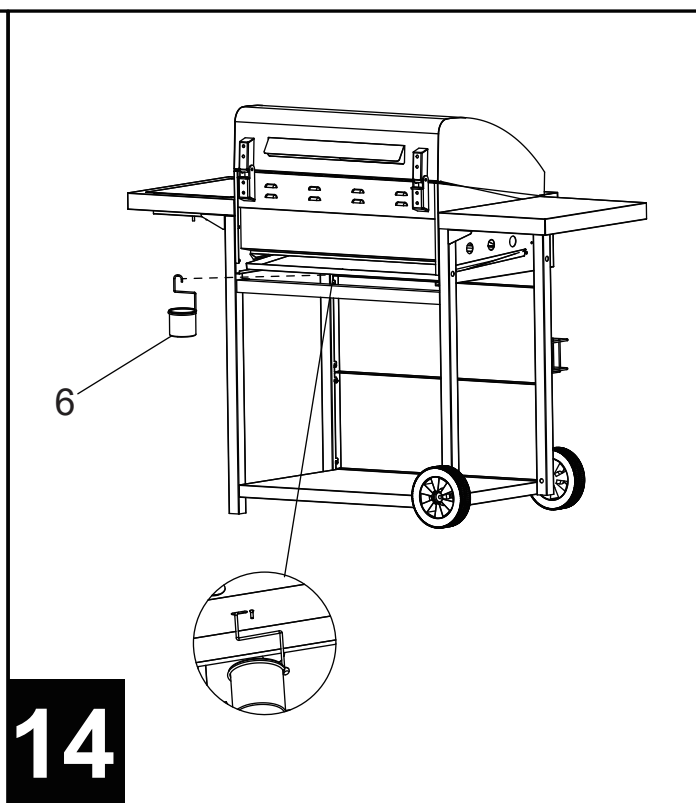
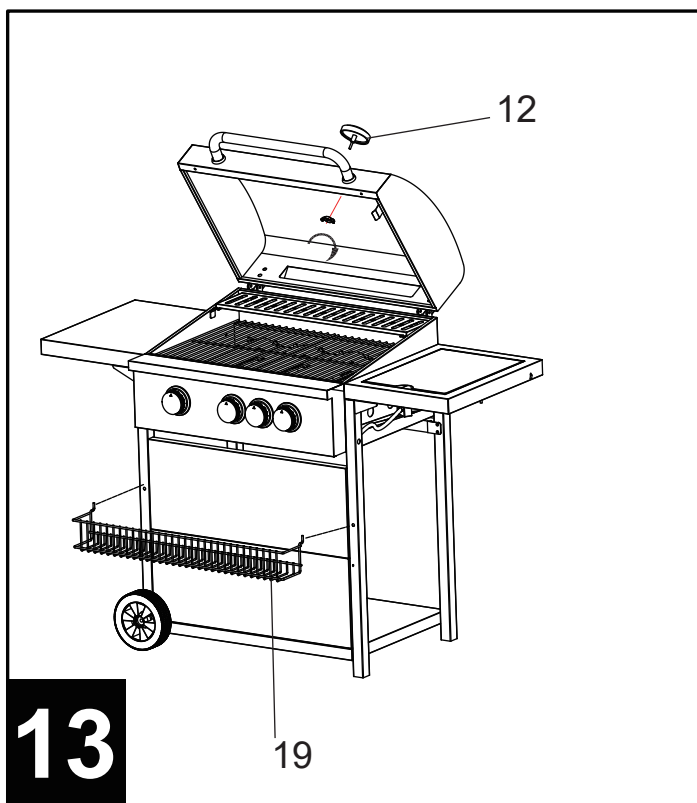


11

E x2



12



Modell:	WN-01JY03-B1			
SKU:	846-181V90BK			
PRODUKT:	Gasgrill für den aussenbereich			
Hersteller: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Adresse: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industriegebiet, Ningbo, China			Gasverbrauch	Butan: 691 g/h Propan: 678 g/h
GERÄTEKATEGORIE	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)
Gasart und Druck	Butan bei 28-30 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
Größe der Hauptbrenner öffnung(en)	ø0,78 mm		ø0,78 mm	ø0,74 mm
Größe der Seitenbrenner öffnung	ø0,70 mm		ø0,70 mm	ø0,66 mm
Nominale Wärmezufuhr	Hauptbrenner: 2,5kW *3+2,0kW*1 =9,5 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	AT,DE,CH,SK
Typ des Druckreglers	enthalten für verschiedene Bestimmungsänder (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!



Modèle:	WN-01JY03-B1			
SKU:	846-181V60BK			
PRODUIT:	Grille extérieure de gaz			
Fabricant: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Adresse: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China			Consommation en gaz	Butane: 691 g/h Propane: 678 g/h
Classe d'appareil	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)
Type de gaz et pression	Butane à 28-30 mbar	propane à 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges à 37 mbar
Taille de l'orifice du ou des brûleurs principaux	ø0,78 mm		ø0,78 mm	ø0,74 mm
Taille de l'orifice du brûleur latéral	ø0,70 mm		ø0,70 mm	ø0,66 mm
Puissance calorifique nominale	Brûleur(s) principal(aux) : 2,5kW *3+2,0kW*1 =9,5 kW			
Pays de destination	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	AT,DE,CH,SK
Type de régulateur de pression	inclus pour les différents pays de destination (TYPES DE REGULATEUR DE PRESSION)			

À usage extérieur uniquement !
Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil !
AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles peuvent être très
chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ni d'essence pour
allumer ou rallumer l'appareil !



Modello:	WN-01JY03-B1			
SKU:	846-181V50BK			
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: 691 g/h Propano: 678 g/h
Categoria	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)
Tipo di gas e pressione	Butano a 28-30 mbar	Propano a 37 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscela a 28-30 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscela a 37 mbar
Dimensioni dell'orificio del bruciatore principale	ø0,78 mm		ø0,78 mm	ø0,74 mm
Dimensioni dell'orificio del bruciatore laterale	ø0,70 mm		ø0,70 mm	ø0,66 mm
Potenza termica nominale	Main burner(s): 2,5kW *3+2,0kW*1 =9,5 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	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 accen-
dere o riaccendere!



Modelo:	WN-01JY03-B1				
SKU:	846-181V40BK				
Producto:	Parrilla de gas al aire libre				
Fabricante: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China			Consumo de gas		Butano: 691 g/h Propano: 678 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 *3+2,0kw*1 =9,5 kW				
País 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 países 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!



Model:	WN-01JY03-B1				
SKU:	846-181V90BK 846-181V60BK 846-181V50BK 846-181V40BK				
PRODUCT:	Outdoor gas grill				
Manufacturer: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Town, Ningbo, China			Gas consumption		Butane: 691 g/h Propane: 678 g/h
Appliance 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 *3+2,0kw*1 =9,5 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!



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

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

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, nº 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain.

B66295775

HECHO EN 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

PT

Se tiver alguma d vida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

Os nossos dados de contacto s o os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENY 

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H  S 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

FEITO NA CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

Importeur/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



FR

**DONNEZ
OU
RECYCLEZ**



ASSOCIATION

OU



LIVRAISON

OU



DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr