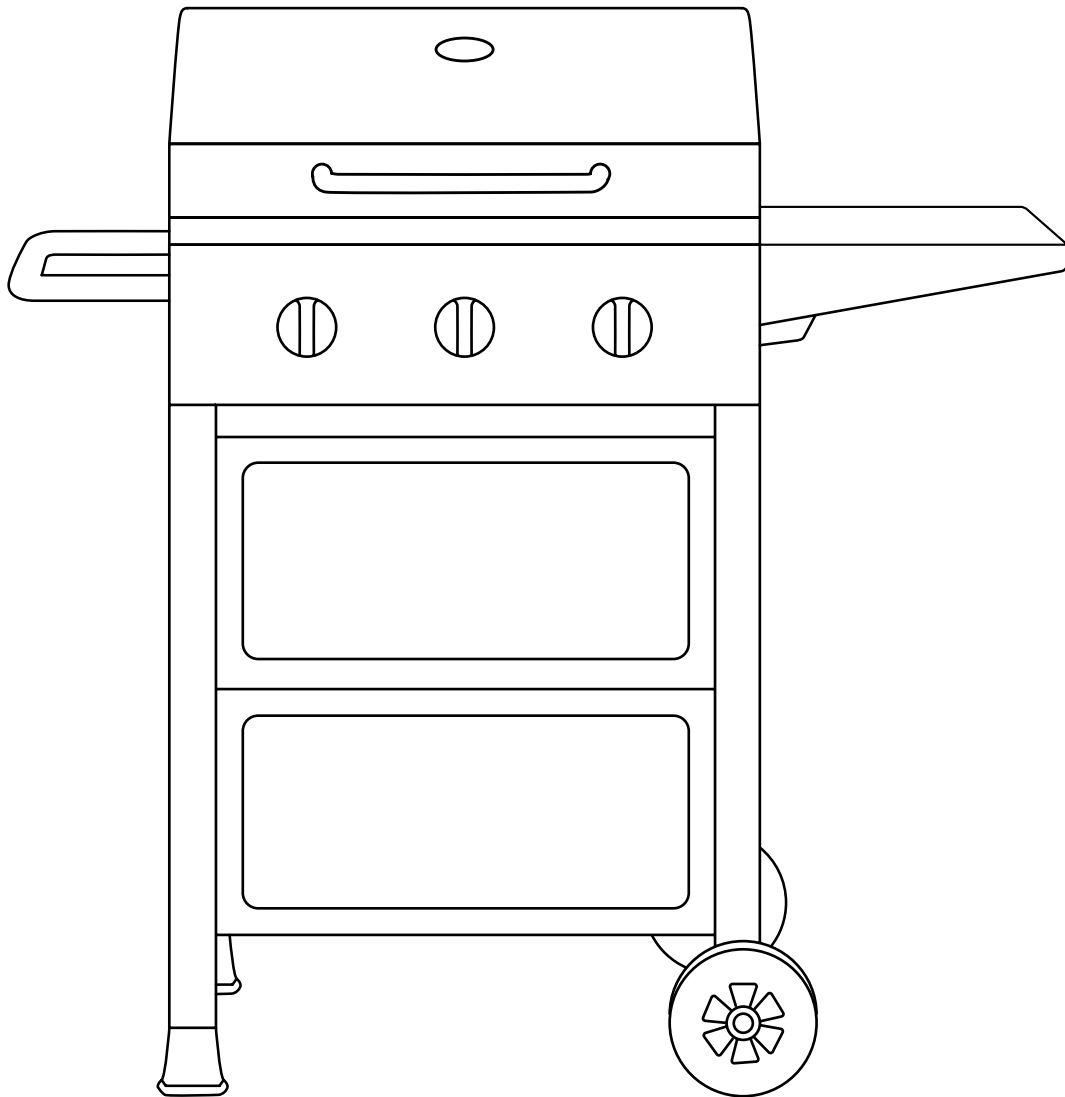


CREATE



BBQ Gas Burner

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

TECHNICAL DATA

CREATE



BBQ GAS BURNER - Gas barbecue 9kW with 3 burners
184253-463445

Serial number			
PIN number	0063CT7097	ΣQ_n	9 kW (655 g/h)
Country	Category	Injector size (Main burner)	Gas & Pressure
☐ AT ☐ CH ☐ DE ☐ SK	I _{3B/P} (50)	0.74 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50 mbar
☐ BG ☐ CY ☐ DK ☐ EE ☐ FI ☐ FR ☐ HR ☐ HU ☐ IS ☐ IT ☐ LT ☐ LU ☐ MT ☐ NL ☐ NO ☐ SE ☐ SI ☐ SK ☐ RO ☐ TR	I _{3B/P} (30)	0.84 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
☐ BE ☐ CH ☐ CY ☐ CZ ☒ ES ☐ FR ☐ GB ☐ GR ☐ IE ☐ IT ☐ LT ☐ LU ☐ LV ☐ PT ☐ SI ☐ SK	I _{3+(28-30/37)}	0.84 mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37 mbar
☐ PL	I _{3B/P} (37)	0.77 mm	G30 Butane and G31 Propane at 37 mbar
Manufactured by:	Shinerich Industrial Ltd. 8/F, Noble Center, 1006 Fuzhong 3rd Road Futian District, Shenzhen, China		 0063-24



CAUTION!

Use outdoors only. If stored indoors, detach and leave the cylinder outdoors.
 Read the instructions before using the appliance.
 Minimum distance between the side and rear of the barbecue and the gas cylinder: 100 cm.
WARNING! Accesible parts may be very hot. Keep young children away.

WOODS & GO DESIGN S.L. · B98944986
 C/ Polígono 4, P18 - 46722 Beniarjó (Valencia) Spain
safety@create-store.com / www.create-store.com
 Made in P.R.C.

INDEX

ENGLISH

Safety instructions	6
Before use	8
Parts List	9
Before assembly	9
Gas cylinder connection	10
Operation	12
Troubleshooting	14
Cleaning and maintenance	15

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	16
Antes de utilizar	18
Listado de partes	19
Antes del montaje	19
Conexión de la bombona de gas	20
Funcionamiento	22
Solución de problemas	24
Limpieza y mantenimiento	25

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	26
Antes de usar	28
Lista de peças	29
Antes da montagem	29
Conexão do cilindro de gás	30
Operação	32
Solução de problemas	34
Limpeza e manutenção	35

FRANÇAIS

Consignes de sécurité	36
Avant d'utiliser	38
Liste des pièces	39
Avant le montage	39
Raccordement bouteille de gaz	40
Opération	42
Dépannage	44
Nettoyage et entretien	45

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	46
Prima dell'uso	48
Elenco delle parti	49
Prima del montaggio	49
Collegamento della bombola del gas	50
Operazione	52
Risoluzione dei problemi	54
Pulizia e manutenzione	55

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	56
Vor der Verwendung	58
Teileliste	59
Vor der Montage	59
Gasflaschenanschluss	60
Betrieb	62
Fehlerbehebung	64
Reinigung und Wartung	65

NEDERLANDS

Veiligheidsinstructies	66
Voor gebruik	68
Onderdelenlijst	69
Vóór montage	69
Aansluiting gasfles	70
Operatie	72
Problemen oplossen	74
Reiniging en onderhoud	75

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	76
Przed użyciem	78
Lista części	79
Przed montażem	79
Podłączenie butli gazowej	80
Działanie	82
Rozwiązywanie problemów	84
Czyszczenie i konserwacja	85

ENGLISH

Thank you very much for choosing our barbecue. Before using this product, read the instructions carefully for its correct use. The safety precautions included reduce the risk of burns, injury and even death if strictly followed. Please keep this manual in a safe place for future reference, along with the original product packaging and proof of purchase. If possible, please pass these instructions on to the next owner of the product. Always follow basic safety precautions and accident prevention rules when using the appliance. We decline all liability arising from failure by customers to comply with these instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, read the basic safety precautions carefully. Failure to follow these instructions may affect or damage the appliance and other objects and cause personal injury:

- Great care has been taken during production to eliminate sharp edges, but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- If in doubt, consult qualified personnel before using the appliance.
- Take special care when turning on the appliance for the first time. Avoid placing your head and arms on the cooking surface of the barbecue, as this may cause burns.
- Always ensure the barbecue is completely cool before placing covers on it.
- To assemble the appliance, use all and only the components supplied. Do not modify the barbecue or its parts. Any modification to the device may be dangerous.
- Keep the appliance out of the reach of children and pets during and after use. Product parts may be very hot. Keep small children away.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of the barbecue.
- This appliance becomes very hot during operation, always wear suitable heat protection gloves when using it.
- Turn off the gas supply to the cylinder after use. Always close and disconnect from the main gas supply cylinder after use and for storage.
- Do not move the appliance during use.
- Place the barbecue on a level and secure surface, away from flammable items such as wooden objects or overhanging tree branches.
- Always keep this appliance clean, follow the instructions in this manual to help prevent fires or grease flare-ups and therefore possible injuries or property damage. It is vital that this appliance is clean before use.
- Protect the appliance from the elements and moisture.
- An adult must always be in charge of the barbecue. Never leave the barbecue unattended while in operation or after use.
- Always ensure the barbecue is completely turned off and completely cool before moving, placing covers (not included) or storing.
- Do not use indoors, this barbecue is intended for outdoor use only.
- Never store a barbecue indoors unless it is completely cool and the gas supply cylinder is disconnected.
- Do not use the barbecue on a surface that may be damaged by excessive heat.
- This product runs on gas, do not use any other type of fuel/accelerator or lava rock.
- Parts sealed by the manufacturer must not be manipulated by the user.
- If you smell gas, follow these instructions:
 1. Turn off the gas supply to the appliance.
 2. Extinguish any open flames and avoid the use of electrical appliances.
 3. Open the lid and ventilate the area.
 4. Check gas connections with soapy solution.
 5. If the smell persists, contact your gas supplier or the fire department immediately.

PROPER USE

- This product is an outdoor gas barbecue, it is intended to be used exclusively in accordance with these instructions for the preparation of food suitable for barbecue cooking. For private use only.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Check the tightness of all connections after each refill of the tank or the first use after a long period of time, following the method described in the section "Connecting the gas bottle".
- This barbecue should be thoroughly cleaned and inspected regularly. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced before using the appliance.
- Use only parts authorized by the manufacturer. The use of any part that is not authorized by the factory could be dangerous.
- When cooking, fire extinguishing materials must be easily accessible.
- In case of oil or grease fire, do not try to extinguish it with water. Use a Type B or Type C dry chemical fire extinguisher or extinguish with dirt, sand, or baking soda.
- Always open the barbecue lid carefully and slowly, as heat and steam trapped inside the barbecue can cause serious burns. Keep gas hoses as far away from hot surfaces and hot dripping grease as possible.
- Keep all electrical cords away from the barbecue when the appliance is hot. Turn off the gas supply to the cylinder after use. Protective gloves should be worn when handling particularly hot components.

IMPROPER USE

- Any other use beyond the stated purpose is not authorized.
- Do not use the barbecue with charcoal or any other fuel other than LPG.
- Do not use the main barbecue as a stove and/or heater.
- Parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. Never modify the appliance.
- Do not use the barbecue to heat materials or substances other than foods suitable for grilling.
- Never use an LP gas tank with a damaged body, valve, collar or base.
- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- The use of alcohol and prescription or over-the-counter medications may affect your ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol inside this product.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids within 25 feet (7.6 m) of this appliance.
- The minimum distance between the sides and rear of the unit and a combustible construction must be at least 100 cm. Do not use this appliance indoors.

CONSEQUENCES

During operation, some parts of the barbecue may become very hot, especially those near the fire bowl. There are potential consequences if you are not careful:

- Serious burns from touching parts close to the fire container.
- Fire or smoldering fire if there are flammable materials or substances near the barbecue.

BEFORE USE

Select a location to install the barbecue so that:

- There are no, and will not be, flammable materials or substances in the immediate vicinity. Minimum distance to materials or substances: no overhead obstacles and 1 m to the sides. Distance to highly flammable materials or substances, e.g. walls: min. 1 m.
- The barbecue is placed firmly on a sufficiently large surface. It must not move during operation.
- Wear protective barbecue gloves.
- Never leave a hot barbecue unattended. Take extra care to ensure that children and pets are kept away from the barbecue.
- Never place the gas cylinder next to the barbecue. Always place the gas cylinder on the rear left side of the appliance. The gas cylinder should be located as far away from the appliance as possible without forcing the hose. No part of the hose should touch any part of the appliance.

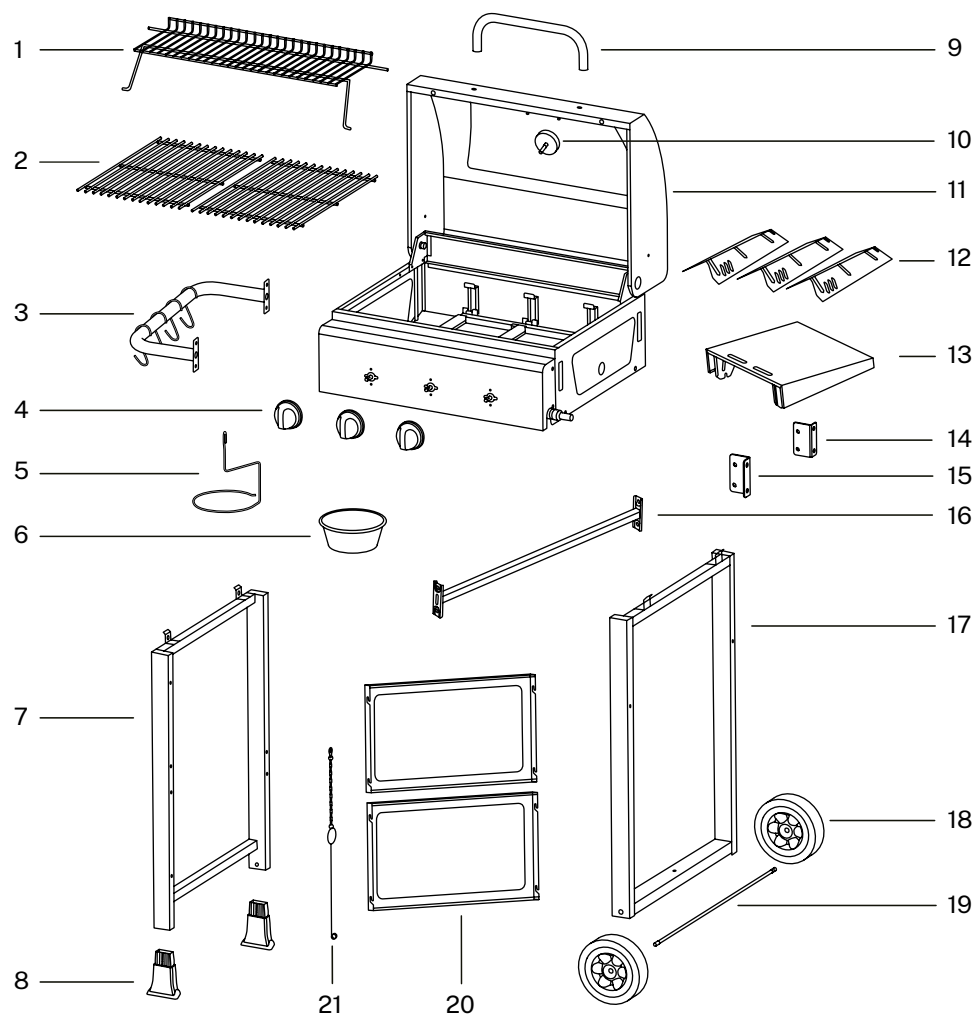
Caution! Liquid gas is highly flammable and explosive. Possible consequences:

- Serious personal injury or property damage if leaking gas ignites in an uncontrolled environment.

Safety measures:

- Only use the barbecue outdoors and make sure the area is well ventilated.
- Protect the gas cylinder and hose from direct sunlight and other heat sources (maximum 50°C). Take special care that the gas hose does not touch any hot parts of the barbecue.
- Do not place the gas cylinder on the lower shelf, as it is too close to the burner.
- Do not lean over the barbecue when lighting the gas flame.
- Close the gas cylinder valve after each use, turn the valve clockwise. Also close the control knobs, turn the knob fully clockwise.
- Never leave a hot barbecue unattended. If the flame goes out, relight it immediately or cut off the gas cylinder supply.
- When connecting the gas cylinder, make sure that there are no ignition sources within a 5 m radius. Take particular care not to light naked flames, smoke or turn on electrical appliances (appliances, lights, bells), etc., as sparks may occur.
- Before each use, check that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
- If necessary, be sure to replace the hose to meet national requirements. Always use clamps to secure the hose to the regulator and grill.
- If the gas supply connections are porous or defective, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hoses or fittings that may have become clogged, as this can lead to dangerous flashback.
- The liquid gas is heavier than oxygen, so it settles on the ground and displaces the oxygen at that level. Possible consequences of using gas:
 - Asphyxiation due to lack of oxygen if the gas concentration is allowed to increase sufficiently.
 - Do not operate the barbecue unless it is fully assembled and all parts are properly secured and tightened.
 - Do not leave a burning barbecue unattended, especially keep children and pets away from the barbecue at all times.
 - Do not move the appliance during use.
 - Never cover the entire cooking area.
 - Never block the venturi openings (burner component that allows the connection between the gas valve and the burner base) of the gas cylinder compartment.
 - Do not use power tools to construct this product.
 - Do not overtighten screws or bolts.
 - Do not sit or stand on the product.
 - Do not use this product if any parts are missing, damaged or worn.
 - Never use scouring pads or abrasive or chemical cleaners.

PARTS LIST



- | | | |
|----------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1. Warming rack | 8. Non-slip feet | 15. Right union side table |
| 2. Cooking grill | 9. Handle | 16. Rear horizontal bar |
| 3. Handle with hooks | 10. Thermostat | 17. Right support |
| 4. Control knobs | 11. Main body barbecue | 18. Wheels |
| 5. Grease cup holder | 12. Heat diffusers | 19. Wheel axle |
| 6. Grease trap | 13. Side table | 20. Front panels |
| 7. Left support | 14. Left union side table | 21. Match holder |

BEFORE ASSEMBLY

Please read these instructions carefully before assembly and use.

- While every effort has been made to eliminate any sharp edges during the manufacture of your barbecue, you must handle all components with care to avoid accidental injury. Please wear protective gloves when assembling this product.
- Assembling the barbecue involves many large components; it is advisable that two people assemble the unit.
- When you're ready to get started, make sure you have the right tools, enough space, and a clean, dry area for assembly.
- To avoid losing any components, assemble your product on a hard, level surface that is free of cracks or openings.
- To avoid damaging soft floors or carpets, do not assemble or move the appliance on soft floors or carpets.
- Please review the package and make sure you have all the parts listed before proceeding with assembly.
- Refer to the parts list and assembly diagram as needed.
- During assembly, children should be kept away from the product due to the possible risk of injury.
- Be sure to remove all plastic protection before assembling.
- Follow all steps to properly assemble your product. Do not force parts together as this may cause personal injury or damage to the product.
- Where applicable, first hand tighten all product connections. Once the step is complete, go back and tighten completely.
- Please ensure this product is fully assembled as illustrated before use.

- Approximate assembly time is 30 min.
- Tools required for assembly (not included):
 - Phillips screwdriver.
 - Flathead screwdriver.
 - Wrench.

GAS CYLINDER CONNECTION

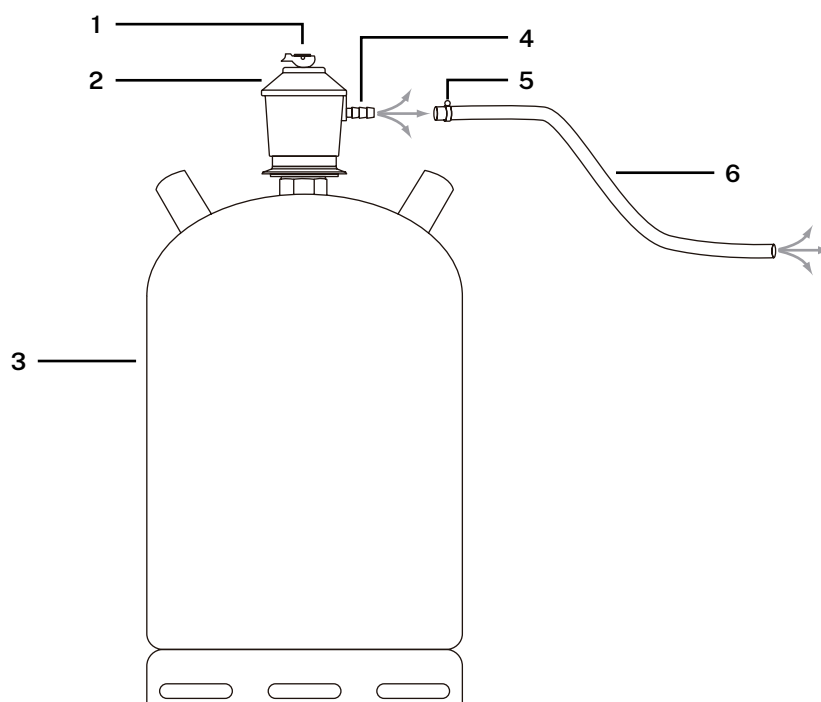
- In order to use this barbecue you will need a standard LPG gas cylinder (propane or butane).
- The hose must be CE approved and long enough to allow installation without kinks (the length must not exceed 1.5 m). The hose must be easily visible along its entire length for inspection after installation.
- The pressure regulator must be pre-set and CE approved, and the operating pressure suitable for the gas cylinder used.
- The gas regulator must be approved according to EN 16129 with the capacity (g/h), pressure, working temperature and inlet + outlet connection appropriate for the destination country.
- Be especially careful of the danger of gas leakage. This can have potential consequences such as serious personal injury or property damage if the leaking gas ignites in an uncontrolled environment.

SAFETY MEASURES

- When connecting the gas pump, make sure that there are no ignition sources within a radius of at least 5 m.
- Take special care not to light open flames, smoke or turn on electrical appliances, as this could cause possible sparks.
- If necessary, make sure to replace the hose so that it is not kinked or subject to twists.
- Do not obstruct the venturi openings of the cylindrical compartment.

ELEMENTS

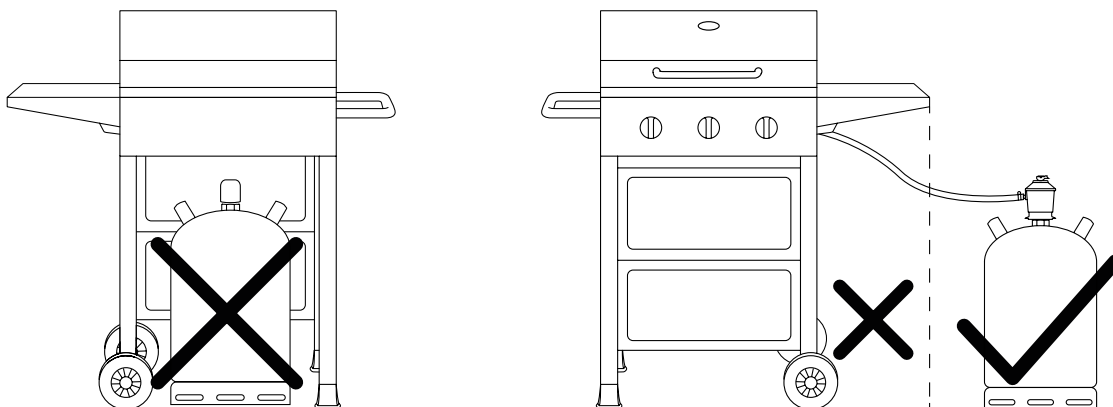
PART		FUNCTION
1	Lock/unlock tab	Blocks or unblocks the gas flow from the cylinder to the appliance.
2	Regulator	It ensures that the flow from the supply to the appliance is constant and safe.
3	Gas bottle with bottle holder	Fuel container.
4	Regulator nozzle	Allows gas to flow from the cylinder to the nozzle.
5	Safety clamp	They allow the rubber tube to be securely attached to the regulator nozzle, guaranteeing the tightness of the installation.
6	Flexible rubber tube	Allows gas from the cylinder to pass to the burner.



CYLINDER CONNECTION

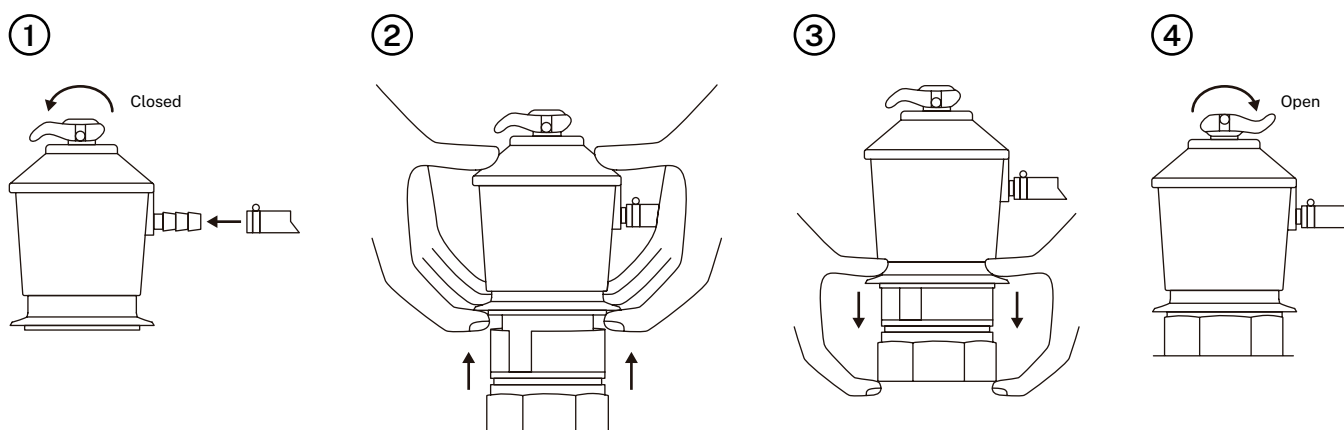
Before starting to connect the cylinder to the device:

- Select a suitable position to install the barbecue. Make sure that there are no flammable materials or substances nearby.
- Maintain minimum distances from objects of 1 m above and 1 m to each side and from flammable materials or substances of at least 7.6 m.
- Place the gas cylinder next to the barbecue. Never place it on its side or on the bottom shelf of the barbecue. The gas hose must not be kinked or under pressure.
- Check that the gas cylinder and regulator are in good working order. Also check that the regulator seal is intact. Do not use any other seal. Check that they are correctly connected by pulling the regulator upwards. The regulator must not be disconnected from the cylinder valve.



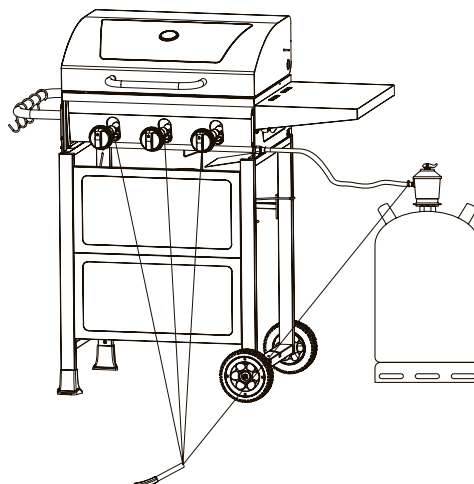
* The device is designed to operate with a cylinder of maximum size Ø31,8x58cm.

1. Before connecting the regulator to the cylinder valve, insert the flexible hose into the regulator nipple. To ensure an optimum coupling, use a fixing clamp of the type normally sold with this type of hose and suitable for the dimensions of the hose. The hose used must be approved. Make sure that the hose is not twisted or kinked.
2. Check that all the keys on the device are closed, the hose coupling to the regulator is correctly assembled and the locking/unlocking tab on the regulator is in the 'closed' position. With no flame burning, remove the sealing plug from the automatic valve. Pull the ring upwards and place the regulator over the cylinder valve.
3. Push the ring down firmly. You will hear a 'click', this indicates that the regulator is properly assembled.
4. Once the regulator is correctly mounted on the cylinder valve, you can open the gas supply by turning the locking tab on the regulator in the opposite direction to that indicated by the arrow.
5. To interrupt the gas supply, proceed in the opposite direction.



Note:

- Confirm that all barbecue control knobs are in the 'OFF' position.
- Open the gas control valve on the gas cylinder. Check for leaks by running a soap solution over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
- Never use an open flame to check for leaks.
- If bubbles form in any of the tanks, there is a leak. If the connection is not sealed, immediately close the cylinder valve and tighten the connection or replace the problem part. Repeat the leak test annually and whenever the gas cylinder is repaired or replaced.

**REMOVING THE CANISTER**

1. Replacement must always be carried out in a safe place and in the absence of naked flames or sources of ignition. When the appliance is in operation, never attempt to disconnect the regulator from the gas cylinder.
2. The regulator is designed so that it is not possible to remove it from the cylinder when the gas is open. Therefore, you must make sure that the key of the device is in the 'closed' position. And the gas supply is in the 'locked' position.
3. Always check that the regulator connection is in good condition. Store the regulator with the gas hose under the barbecue. Make sure that the hose is not kinked or bent in any way.
4. Store the gas cylinder correctly in a safe place.
 - Fit the gas cylinder valve with the cap nut and safety cap.
 - Do not store the gas cylinder in areas below ground level, or in stairwells, corridors, passageways or pedestrian or vehicular areas.
 - Always store the gas cylinder outdoors.
 - Always place the cylinder in an upright position even when empty.

OPERATION**Caution:**

- Before proceeding, make sure you have assembled the appliance according to the assembly manual supplied with the product.
- Use the barbecue at a minimum distance of 100 cm from any wall or surface.
- Never use your gas grill in a building, garage, shed or any other enclosed area.
- Never obstruct the venturi airflow around the casing of your barbecue.

Before turning on:

- Inspect the gas supply hose before connecting the gas. If there are signs of cuts, wear or abrasion, it should be replaced before use.
- Check for leaks before using the appliance. Do not use the barbecue if there is a smell of gas.

Preparation before cooking:

- To prevent food from sticking to the cooking grate, use a long-handled brush to apply a light coating of cooking or vegetable oil before each grilling session.
- Note: When cooking for the first time, the colour of the coating may change slightly as a result, this is normal and should be expected.

Lighting the barbecue:

1. Read the instructions before using the appliance.
2. Open the barbecue lid.
3. Make sure the controls are in the "● OFF".
4. Connect the regulator to the cylinder and turn it on.
5. Push and turn the center control knob counter-clockwise to approximately the 1/4 position until a click is heard and the burner lights.
6. When the center burner is lit, push and turn the side control knob approximately 1/4 position until the side burner lights.
7. Adjust the flame between 1/4 and 1/2 areas.
8. If ignition does not occur within 5 seconds, turn the knob to the "● OFF". Wait 5 minutes for the gas to dissipate and repeat the lighting procedure.
9. Turn off the gas supply to the cylinder after use.

Lighting the barbecue with matches:

If the burner still does not light after several attempts, try the manual lighting procedure below:

1. With the barbecue open make sure all burner control knobs are in the “● OFF” position.
2. Slowly turn on the gas at the LP gas cylinder valve or regulator if it is not already on.
3. Place a match in the match holder.
4. Use the holder to slide the lit match across the grates or cooking plate and the front of the heat sink to the left of the center burner.
5. Press and turn the burner control knob to the 1/4 position.
6. If the center burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to “● OFF”, wait 5 minutes for the gas to dissipate and try again.
7. When the center burner is lit, push and turn the side burner control knob to the 1/4 position approx. until the side burner lights.
8. When on, turn the control knob to the desired heat setting.

End of cooking session

- After each cooking session, turn the barbecue burner control knob to the “MAX” position and leave them on for 5 minutes. This procedure will burn off any cooking residue, making cleanup easier. Make sure the lid is open during this process.
- When you are finished using your barbecue, turn all control valves fully clockwise to the “● OFF” and then turn off the gas at the cylinder. Wait until the barbecue has cooled sufficiently before closing the lid.

Tips for better cooking and prolonging the life of your barbecue:

1. Use the upper cooking rack (warming rack) to keep cooked foods warm, toast bread, or cook delicate foods in foil pouches.
2. To reduce flare-ups, keep your grill clean, use lean cuts of meat, and avoid cooking at very high temperatures.
3. Place delicate foods such as fish and vegetables in foil bags and cook indirectly or place on upper cooking levels (warming rack).
4. To avoid losing natural juices, use tongs or long-handled spatulas instead of forks and turn food only once during cooking.
5. When direct cooking, adjust the burners to different levels so that foods can be prepared to different internal temperatures in the same period of time.
6. Try using pans of water to reduce flare-ups and cook juicier meats. Before you begin grilling, remove the cooking grates and place a shallow, sturdy pan directly on the heat plates. Fill it halfway with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace the cooking grates and place the food on the pan.
7. Rotisserie racks, grill baskets, vertical poultry stands and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking time and make cleanup easier.
8. Clean cooking grates and grids after each use with a quality grill brush designed for your grill material. Wear protective gloves and carefully remove any dirt buildup while the grates are hot.
9. After each use, allow the barbecue to cool. Then protect the clean cooking grates with a light coating of cooking oil, empty the grease tray, clean the external surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect the surfaces with a quality cover that properly fits your barbecue.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The burner does not light using the igniter.	Covered wires or electrode contain cooking residue.	Clean the wires and/or electrode with alcohol.
	The electrode and burners are wet.	Wipe the electrode and burners dry.
	The electrode is cracked or broken and sparks are coming out.	The electrode needs to be replaced.
	There are loose or disconnected cables.	Reconnect the cables or replace the electrode/cable assembly.
	There is a short circuit in the cable, there are sparks between the igniter and the electrode.	Replace the igniter wire/electrode assembly.
The burner does not light with matches.	There is no gas flow.	Check if the LP gas cylinder is empty. If it is empty, replace or refill it.
	The coupling nut and regulator are not fully connected.	Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters of a turn further until it stops. Hand tighten only, do not use tools.
	Gas flow obstruction.	Clean the burner tubes and check for kinked or bent hoses.
	There are cobwebs or insect nests in the venturi.	Clean the injector venturi.
	The burner ports are clogged or blocked.	Clean the burner ports.
Sudden drop in gas flow or reduction in flame height.	The cylinder is out of gas.	Replace or refill the gas cylinder.
	There is excess flow, the safety device may have been activated.	Turn the control knobs to "● OFF", wait 30 seconds and light the barbecue. If the flames are still too low, readjust the excessive flow safety device by turning the control knobs "● OFF" and the gas cylinder valve to "CLOSED". Disconnect the regulator. Turn the control knobs to the "MAX" position, wait 1 minute. Then turn the control knobs to "● OFF", and reconnect the regulator and leak check connections. Slowly turn the gas cylinder valve to the "OPEN" position, wait 30 seconds and light the barbecue following the lighting instructions.
Irregular flame pattern, flame does not travel the entire length of the burner.	The burner ports are clogged or blocked.	Clean the burner ports.
The flame is yellow or orange.	The new burner may have residual manufacturing oils.	Light the barbecue for 15 minutes with the lid closed.
	There are cobwebs or insect nests in the venturi.	Clean the injector venturi.
	There is food residue, grease or seasoning salt on the burner.	Clean the burner.
	Poor alignment of the valve with the injector venturi.	Make sure the burner venturi is properly engaged with the injector.
Flame out.	There are strong or gusty winds around the barbecue.	Do not use the barbecue in strong winds.
	The gas is low in the gas cylinder.	Replace or refill the gas cylinder.
	The excess flow valve is activated.	Relight the barbecue.
Persistent grease fire.	There is grease trapped by food buildup around the burner system.	Turn the control knobs to the off position "● OFF". Turn the gas tank valve to "CLOSED". Leave the lid open and let the fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.
Fire in the burner tubes.	The burner and/or burner tubes are clogged.	Clean the burner and/or burner tubes.
The inside of the lid is chipped (like chipped paint).	The lid is made of stainless steel, not graffiti.	The encrusted grease has turned into carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Periodically clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Make sure the barbecue and its components are cool enough before cleaning. Never spray the barbecue with water when its surfaces are hot. Never handle hot parts with bare hands.
- To prolong the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for an extended period, especially during the winter months.

Cleaning the cooking grill.

- Clean with hot water and soap. To remove food residue, use a mild cream cleanser on a non-abrasive pad.
- Rinse well and dry completely.

Burner maintenance.

- Under normal use, burning off residue after cooking will keep the burner clean.
- The burner should be disassembled and cleaned annually, or whenever significant buildup is detected, to ensure there are no signs of obstruction (debris, insects) in either the burner portholes or venturi tubes.
- Use a pipe cleaner to remove clogs. A wire brush can be used to remove corrosion from burner surfaces.
- When reassembling the burner, check that the burner venturi tubes fit into the valve outlets.
- Be very careful as the burner electrode may bend or break during cleaning.
 - Possible consequences: The burner no longer lights.
 - Safety measures: Take special care when cleaning the area around the burner.

Barbecue body.

- Periodically remove excess fat or grease from the body of the grill with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the fat from the body. If you need to clean it completely, use warm soapy water and a cloth or nylon bristle brush only.
- Remove cooking surfaces and burners before performing a thorough cleaning.
- Do not immerse gas controls or manifold in water.
- Check the operation of the burner after carefully replacing it in the body.

Fixings.

- It is recommended to check the screws and tighten the metal fixings of the barbecue annually.

Storage

- Store the barbecue in a cool, dry place.
- Cover the burners with aluminum foil to prevent insects or other debris from accumulating in the burner holes.
- If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder should be disconnected and left outside.
- The gas cylinder should always be stored outside, in a dry and well-ventilated place, away from any source of heat or ignition.
- Do not allow children to approach the gas cylinder.

Environmental information and disposal measures.

- To dispose of the barbecue, disassemble it into its individual parts.
- Recycle metal and plastic parts.

Muchas gracias por elegir nuestra barbacoa. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Las precauciones de seguridad incluidas reducen el riesgo de sufrir quemaduras, lesiones e incluso la muerte si se respetan estrictamente. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, el embalaje original del producto y el justificante de compra. Si es posible, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del producto. Respete en todo momento las precauciones básicas de seguridad y las normas de prevención de accidentes cuando utilice el aparato. Declinamos toda responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones por parte de los clientes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto lea detenidamente las precauciones básicas de seguridad, el incumplimiento de estas instrucciones puede afectar o dañar el aparato y otros objetos y provocar lesiones personales:

- Se ha tenido mucho cuidado durante la producción para eliminar los bordes afilados, pero debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar posibles lesiones.
- En caso de duda, consulte con un personal cualificado antes de utilizar el aparato.
- Tenga especial precaución al encender por primera vez el aparato. Evite poner sobre la superficie de cocción de la barbacoa la cabeza y los brazos, podría sufrir quemaduras.
- Asegúrese siempre de que la barbacoa esté completamente fría antes de colocar las cubiertas.
- Para el montaje del aparato utilice todos y sólo los componentes suministrados. No modifique la barbacoa ni sus piezas. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y animales domésticos durante y después de su uso. Las piezas del producto pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de la barbacoa.
- Este aparato se calienta mucho durante su funcionamiento, lleve siempre guantes de protección adecuados contra el calor durante su uso.
- Cierre el suministro de gas de la bombona después de su uso. Cierre y desconecte siempre de la bombona principal de suministro de gas después de su uso y para su almacenamiento.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Coloque la barbacoa sobre una superficie nivelada y segura, alejada de elementos inflamables como objetos de madera o ramas de árboles colgantes.
- Mantenga siempre limpio este aparato, siga las instrucciones de este manual para ayudar a evitar incendios o llamaradas de grasa y, por lo tanto, posibles lesiones o daños materiales. Es vital que este aparato esté limpio antes de utilizarlo.
- Proteja el aparato de la intemperie y la humedad.
- Un adulto debe estar siempre a cargo de la barbacoa. Nunca deje la barbacoa en funcionamiento o después de haberla utilizado sin vigilancia.
- Asegúrese siempre de que la barbacoa esté totalmente apagada y completamente fría antes de moverla, colocar cubiertas (no incluidas) o guardarla.
- No utilice en interiores, esta barbacoa solo está prevista para utilizar en exteriores.
- No almacene nunca una barbacoa en el interior a menos que esté completamente fría y la bombona de suministro de gas esté desconectada.
- No utilice la barbacoa sobre una superficie que pueda dañarse por un calor excesivo.
- Este producto funciona con gas, no utilice ningún otro tipo de combustible/acelerante o piedra de lava.
- Las piezas precintadas por el fabricante no deberán ser manipuladas por el usuario.
- Si huele a gas siga las siguientes indicaciones:
 1. Cierre el suministro de gas del aparato.
 2. Apague cualquier llama abierta y evite el uso de aparatos eléctricos.
 3. Abra la tapa y ventile la zona.
 4. Compruebe las conexiones de gas con solución jabonosa.
 5. Si el olor persiste, póngase inmediatamente en contacto con su proveedor de gas o con los bomberos.

USO ADECUADO

- Este producto se trata de una barbacoa de gas para exteriores, está diseñada para ser utilizada exclusivamente de acuerdo con estas instrucciones para la preparación de alimentos aptos para ser cocinados a la barbacoa. Sólo para uso privado.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Compruebe la estanqueidad de todas las conexiones después de cada recarga del tanque o del primer uso después de un largo período de tiempo, siguiendo el método descrito en el apartado “Conexión de la botella de gas”.
- Esta barbacoa debe limpiarse e inspeccionarse a fondo con regularidad. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de utilizar el aparato.
- Utilice únicamente piezas autorizadas por el fabricante. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada de fábrica podría ser peligrosa.
- Al cocinar, los materiales extintores deben estar fácilmente accesibles.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente apagarlo con agua. Utilice un extintor de incendios de polvo químico seco tipo B o tipo C o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato de sodio.
- Abra siempre la tapa de la barbacoa con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior de la barbacoa pueden provocar quemaduras graves. Aleje las mangueras de gas lo más posible de superficies calientes y de la grasa caliente que gotea.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados de la barbacoa cuando el aparato esté caliente. Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso. Al manipular componentes especialmente calientes, se deben utilizar guantes protectores.

USO INADECUADO

- No se autoriza ningún otro uso que vaya más allá de la finalidad indicada.
- No utilice la barbacoa con carbón ni ningún otro combustible que no sea GLP.
- No utilice la barbacoa principal como estufa y/o calentador.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben ser alteradas por el usuario. Nunca modifique el aparato.
- No utilice la barbacoa para calentar materiales o sustancias que no sean alimentos aptos para asar.
- Nunca use un tanque de gas LP con el cuerpo, la válvula, el collar o la base dañados.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- El uso de alcohol y de medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de ensamblar correctamente o de operar de manera segura el aparato.
- Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, rocas de lava, gasolina, queroseno o alcohol dentro de este producto.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables a menos de 7,6 m de este aparato.
- La distancia mínima entre los lados y la parte trasera de la unidad y una construcción combustible debe ser de al menos 100 cm. No utilice este aparato bajo un techo.

CONSECUENCIAS

Durante el funcionamiento, algunas partes de la barbacoa pueden calentarse mucho, especialmente las que están cerca del recipiente de fuego. Existen posibles consecuencias si no tiene cuidado:

- Quemaduras graves por tocar piezas cercanas al recipiente del fuego.
- Incendio o fuego latente si hay materiales o sustancias inflamables cerca de la barbacoa.

ANTES DE UTILIZAR

Seleccione un lugar para instalar la barbacoa de manera que:

- No haya, ni habrá, materiales o sustancias inflamables en las inmediaciones. La distancia mínima a los materiales o sustancias: sin obstáculos superiores y 1 m a los lados. Distancia a materiales o sustancias altamente inflamables, por ejemplo, paredes: mín. 1 m.
- La barbacoa está colocada firmemente sobre una superficie suficientemente amplia. No debe moverse durante el funcionamiento.
- Use guantes protectores para barbacoa.
- Nunca deje la barbacoa caliente sin vigilancia. Tenga especial cuidado para asegurarse de que los niños y las mascotas se mantengan alejados de la barbacoa.
- Nunca coloque la bombona de gas junto a la barbacoa. Coloque siempre la bombona de gas en la parte trasera izquierda del aparato. La bombona de gas debe estar situada lo más lejos posible del aparato sin forzar la manguera. Ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte del aparato.

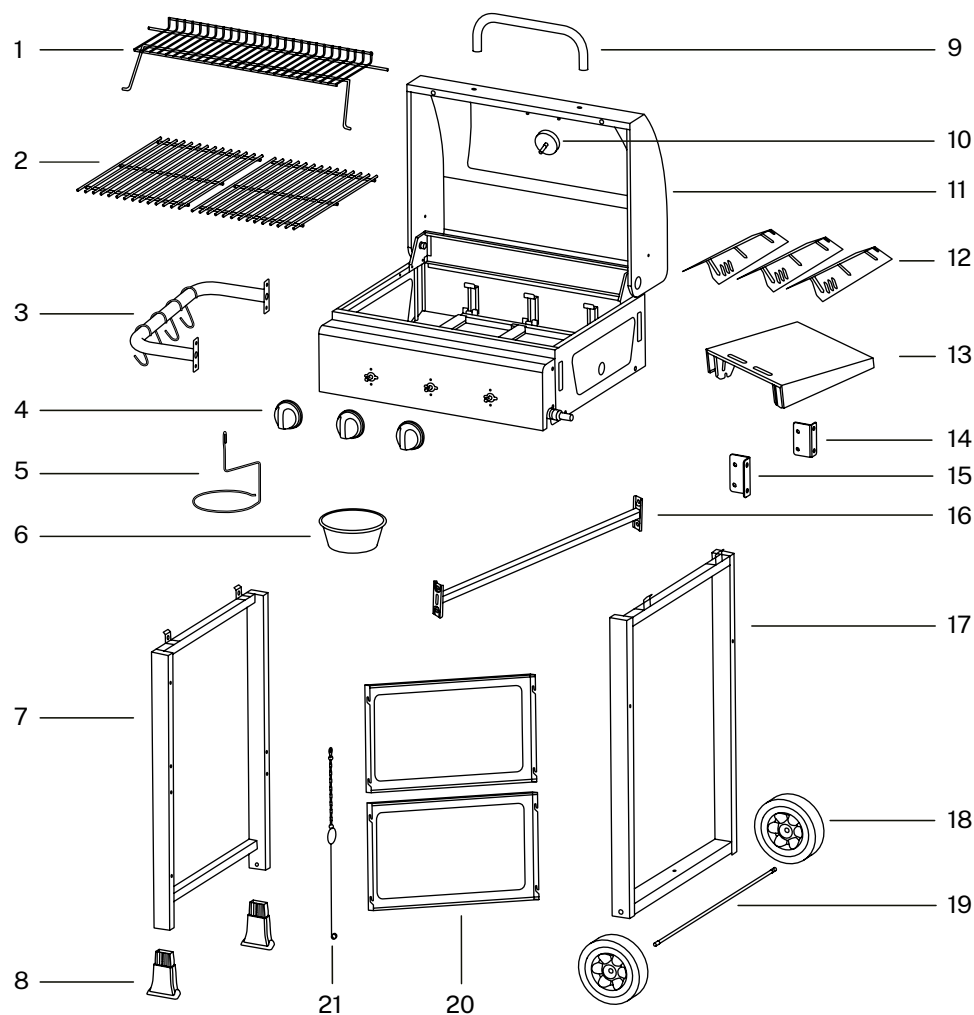
¡Precaución! El gas líquido es altamente inflamable y explosivo. Posibles consecuencias:

- Lesiones personales graves o daños a la propiedad si el gas que se escapa se enciende en un entorno en el que no está controlado.

Medidas de seguridad:

- Utilice la barbacoa únicamente al aire libre y asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Proteja la bombona y la manguera de gas de la luz solar directa y otras fuentes de calor (máximo 50 °C). Tenga especial cuidado de que la manguera de gas no toque ninguna parte de la barbacoa caliente.
- No coloque la bombona de gas en el estante inferior, ya que está demasiado cerca del quemador.
- No se incline sobre la barbacoa al encender la llama de gas.
- Cierre la válvula de la bombona de gas después de cada uso, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj. Cierre también las perillas de control, gire la perilla completamente en el sentido de las agujas del reloj.
- Nunca deje la barbacoa caliente sin vigilancia. Si la llama se apaga, vuelva a encenderla inmediatamente o corte el suministro de la bombona de gas.
- Al conectar la bombona de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición en un radio de 5 m. Tenga especial cuidado de no encender llamas desnudas, no fume ni encienda aparatos eléctricos (aparatos, luces, timbres), etc., ya que pueden producirse chispas.
- Antes de cada uso, verifique que todas las conexiones a través de las cuales se suministra gas estén selladas e intactas.
- Si es necesario, asegúrese de reemplazar la manguera para cumplir con los requisitos nacionales. Use siempre abrazaderas para asegurar la manguera al regulador y a la barbacoa.
- Si las conexiones de suministro de gas están porosas o defectuosas, no se debe utilizar la barbacoa. Esto también se aplica, por ejemplo, a las mangueras o accesorios que se hayan podido obstruir, ya que esto puede provocar un peligroso retroceso de llama.
- El gas líquido es más pesado que el oxígeno, por lo que se deposita en el suelo y desplaza el oxígeno que se encuentra a ese nivel. Posibles consecuencias del uso de gas:
 - Asfixia por falta de oxígeno si se permite que la concentración de gas aumente lo suficiente.
 - No utilice la barbacoa a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
 - No deje una barbacoa encendida sin supervisión, especialmente mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la barbacoa en todo momento.
 - No mueva el aparato durante su uso.
 - Nunca cubra toda la zona de cocción.
 - Nunca obstruya las aberturas del venturi (componente del quemador que permite la conexión entre la válvula de gas y la base del quemador) del compartimiento de la bombona de gas.
 - No utilice herramientas eléctricas para construir este producto.
 - No apriete demasiado los tornillos ni los pernos.
 - No se siente ni se suba sobre el producto.
 - No utilice este producto si faltan piezas, están dañadas o desgastadas.
 - Nunca utilice estropajos ni limpiadores abrasivos o químicos.

LISTADO DE PARTES



- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Parrilla de calentamiento | 8. Patas antideslizantes | 15. Unión derecha mesa auxiliar |
| 2. Parrilla de cocción | 9. Asa | 16. Barra horizontal trasera |
| 3. Asa con ganchos | 10. Termostato | 17. Soporte derecho |
| 4. Perillas de control | 11. Cuerpo principal barbacoa | 18. Ruedas |
| 5. Soporte de la grasera | 12. Difusores de calor | 19. Eje ruedas |
| 6. Graspera | 13. Mesa auxiliar | 20. Paneles frontales |
| 7. Soporte izquierdo | 14. Unión izquierda mesa auxiliar | 21. Soporte para cerillas |

ANTES DEL MONTAJE

Lea atentamente estas instrucciones antes del montaje y uso.

- Si bien durante la fabricación de su barbacoa se ha hecho todo lo posible para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales. Utilice guantes protectores al montar este producto.
- El montaje de la barbacoa implica muchos componentes grandes; es aconsejable que dos personas monten la unidad.
- Cuando esté listo para comenzar, asegúrese de tener las herramientas adecuadas, suficiente espacio y un área limpia y seca para el montaje.
- Para evitar perder cualquier componente, ensamble su producto sobre una superficie dura y nivelada que no tenga grietas ni aberturas.
- Para evitar dañar pisos blandos o alfombras, no ensamble ni mueva el aparato sobre pisos blandos o alfombras.
- Revise el paquete y asegúrese de tener todas las piezas enumeradas antes de proceder a su montaje.
- Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario.
- Durante el montaje, los niños deben mantenerse alejados del producto debido al posible riesgo de lesiones.
- Asegúrese de quitar toda la protección de plástico antes de ensamblar.
- Siga todos los pasos para ensamblar correctamente su producto. No fuerce las piezas para juntarlas ya que esto puede provocar lesiones personales o daños al producto.

- Cuando corresponda, primero apriete todas las conexiones de producto con la mano. Una vez completado el paso, vuelva atrás y apriete completamente.
- Asegúrese de que este producto esté completamente ensamblado como se ilustra antes de usarlo.
- El tiempo aproximado de montaje es de 30 min.
- Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas):
 - Destornillador de estrella.
 - Destornillador plano.
 - Llave inglesa.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS

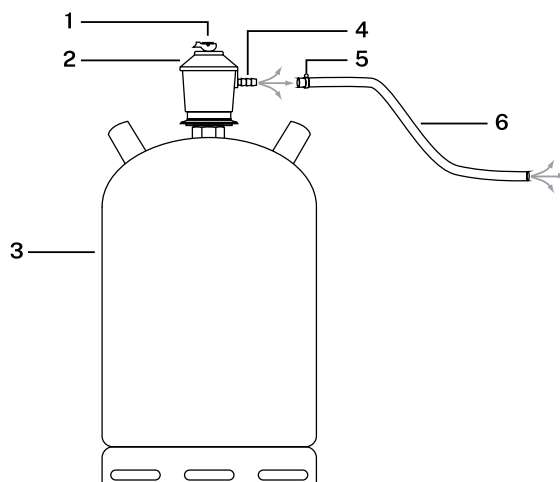
- Para poder utilizar esta barbacoa necesitará una bombona de gas GLP estándar (propano o butano).
- La manguera debe estar homologada por la CE y tener la longitud suficiente para permitir una instalación sin dobleces (la longitud no deberá superar los 1,5 m). La manguera debe ser fácilmente visible en toda su longitud para su inspección después de la instalación.
- El regulador de presión debe estar preajustado y homologado por la CE, y la presión de funcionamiento adecuado para la bombona de gas utilizado.
- El regulador de gas debe estar aprobado según EN 16129 con la capacidad (g/h), presión, temperatura de trabajo y conexión de entrada + salida adecuadas para el país de destino.
- Tenga especial cuidado con el peligro de escape de gas. Esto puede tener posibles consecuencias como pueden ser: lesiones personales graves o daños a la propiedad si el gas que se escapa se enciende en un entorno en el que no está controlado.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Al conectar la bomba de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición en un radio de al menos 5 m.
- Tenga especial cuidado de no encender llamas abiertas, no fume o encienda aparatos eléctricos, esto podría provocar posibles chispazos.
- Si es necesario, asegúrese de reemplazar la manguera que no tenga dobleces ni esté sujeta a torceduras.
- No obstruya las aberturas del venturi del compartimiento cilíndrico.

ELEMENTOS

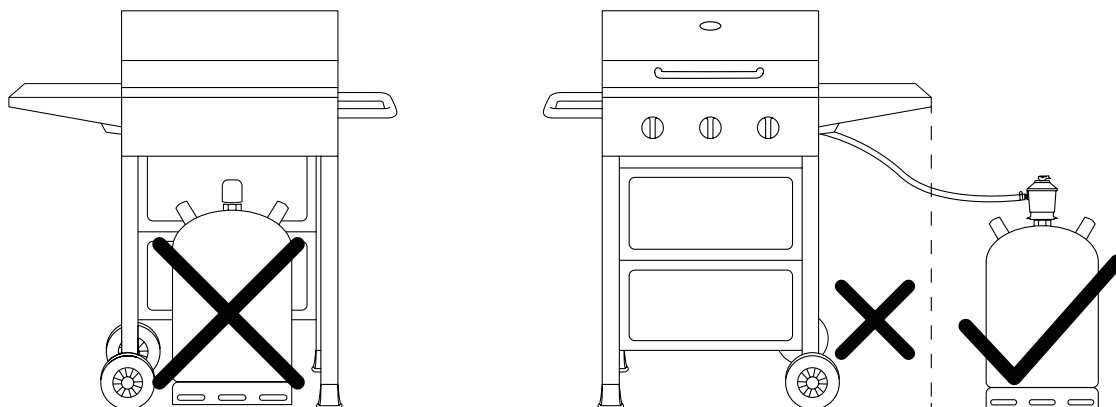
PIEZA	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN
1	Pestaña de bloqueo / desbloqueo	Bloquea o desbloquea el paso del gas de la bombona al aparato.
2	Regulador	Garantiza que el flujo desde el suministro hacia el aparato sea constante y seguro.
3	Botella de gas con portabotellas	Contenedor de combustible.
4	Boquilla del regulador	Permite la salida de gas de la bombona a la boquilla.
5	Abrazadera de seguridad	Permiten la unión segura del tubo de goma a la boquilla del regulador garantizando la estanqueidad de la instalación.
6	Tubo de goma flexible	Permite que el gas de la bombona pase al quemador.



CONEXIÓN DE LA BOMBONA

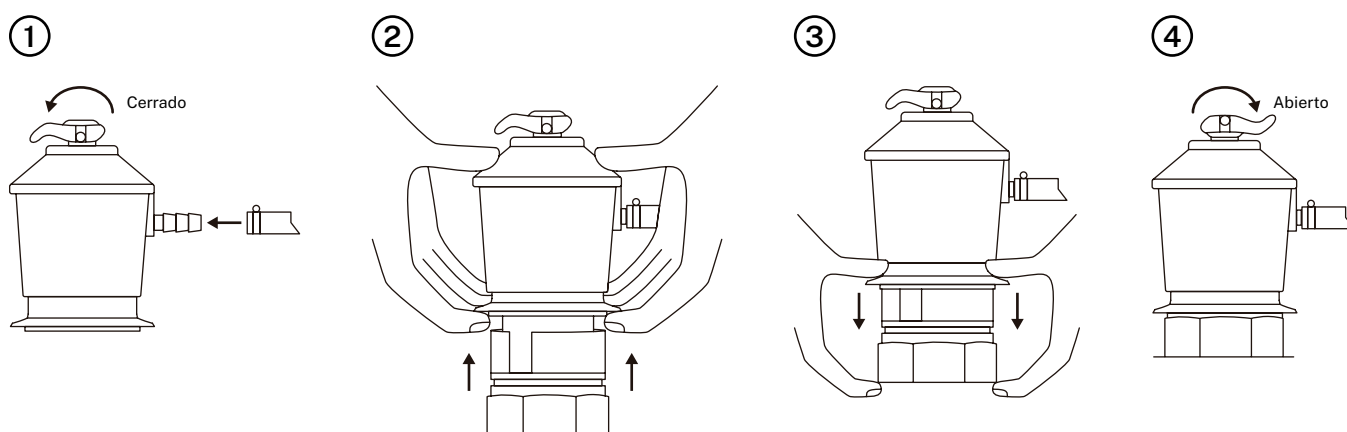
Antes de comenzar la conexión de la bombona al aparato:

- Seleccione una posición adecuada para instalar la barbacoa. Asegúrese de que no haya materiales o sustancias inflamables cerca.
- Mantenga las distancias mínimas con objetos de 1 m por encima y 1 m a cada lado y de materiales o sustancias inflamables mínimo 7,6 m.
- Coloque la bombona de gas junto a la barbacoa. No la coloque nunca de lado ni en el estante inferior de la barbacoa. La manguera de gas no debe estar doblada ni bajo presión.
- Compruebe que la bombona de gas y el regulador están en buenas condiciones de funcionamiento. Compruebe también que el regulador tenga el precinto intacto. No utilice ningún otro precinto. Revise que están correctamente conectados tirando del regulador hacia arriba. El regulador no debe desconectarse de la válvula de la botella.



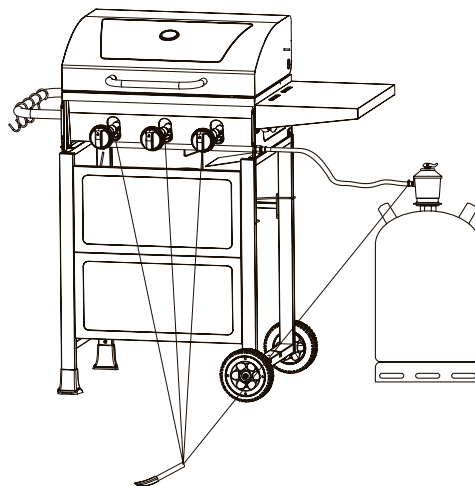
* El aparato está diseñado para funcionar con una bombona de tamaño máximo. Ø31,8x58cm.

1. Antes de conectar el regulador a la válvula de la bombona, inserte el tubo flexible en la boquilla del regulador. Para garantizar un acoplamiento óptimo, utilice una abrazadera de fijación de las que se venden habitualmente con este tipo de tubo y adecuada a las dimensiones del mismo. El tubo flexible utilizado debe estar homologado. Asegúrese de que el tubo flexible no queda retorcido o extrangulado.
2. Compruebe que todas las llaves del dispositivo están cerradas, el tubo flexible de acoplamiento al regulador está correctamente montado y la pestaña de bloqueo/desbloqueo del regulador está en la posición "cerrado". Sin que haya ninguna llama encendida, quite el tapón de precintado de la válvula automática. Tire del aro hacia arriba y coloque el regulador sobre la válvula de la bombona.
3. Empuje con firmeza el aro hacia abajo. Oirá un "clic", esto indica que el regulador está bien ensamblado.
4. Una vez que el regulador está correctamente montado sobre la válvula de la bombona, podrá abrir el suministro de gas llevando la pestaña de bloqueo del regulador en la dirección opuesta a la indicada por la flecha.
5. Para interrumpir el suministro de gas proceder al contrario.



Nota:

- Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de "OFF".
- Abra la válvula de control de gas en la bombona de gas. Compruebe que no haya fugas pasando una solución jabonosa por todas las juntas del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvulas, conexiones de mangueras y conexiones de reguladores.
- No utilice nunca una llama abierta para comprobar fugas.
- Si se forman burbujas en alguno de los depósitos, hay una fuga. Si la conexión no está sellada, cierre inmediatamente la válvula de la botella y apriete la conexión o sustituya la pieza que da problemas. Repita la prueba de estanqueidad anualmente y siempre que repare o reponga la botella de gas.



EXTRAER LA BOMBONA

1. La sustitución debe hacerse siempre en lugares seguros y en ausencia de llamas o fuentes de ignición. Cuando el aparato esté en funcionamiento, nunca intente desconectar el regulador de la bombona de gas.
2. El regulador está preparado para que no sea posible retirarlo de la bombona cuando el gas esté abierto. Por tanto, debe comprobar que la llave del dispositivo están en la posición de "cerrada". Y el suministro de gas esté en la posición de bloqueo.
3. Desmonte el regulador tirando verticalmente del aro. Compruebe siempre que la conexión del regulador está en buen estado. Guarde el regulador con la manguera de gas debajo de la barbacoa. Asegúrese de que la manguera no está torcida ni doblada de ninguna manera.
4. Guarde la bombona de gas correctamente en un lugar seguro.
 - Coloque la válvula de la bombona de gas con la tuerca ciega y el tapón de seguridad.
 - No guarde la bombona de gas en zonas por debajo del nivel del suelo, ni en escaleras, pasillos o zonas de paso para peatones o vehículos.
 - Guarde siempre la bombona de gas en el exterior.
 - Coloque siempre la bombona en posición vertical incluso cuando esté vacía.

FUNCIONAMIENTO

Precaución:

- Antes de continuar, asegúrese de haber montado el aparato de acuerdo con el manual de montaje adjunto con el producto.
- Utilice la barbacoa a una distancia mínima de 100 cm de cualquier pared o superficie.
- No utilice nunca la barbacoa de gas en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro lugar cerrado.
- Nunca obstruya el flujo de aire del venturi alrededor de la carcasa de su barbacoa.

Antes de encender:

- Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de conectar el gas. Si hay indicios de cortes, desgaste o abrasión, debe sustituirse antes de su uso.
- Compruebe las fugas antes de utilizar el aparato. No utilice la barbacoa si hay olor a gas.

Preparación antes de cocinar:

- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, utilice un pincel de mango largo para aplicar una ligera capa de aceite de cocina o vegetal antes de cada sesión de barbacoa.
- Nota: Al cocinar por primera vez, el color del revestimiento puede cambiar ligeramente como resultado, esto es normal y debe esperarse.

Encendido de la barbacoa:

1. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Abra la tapa de la barbacoa.
3. Asegúrese de que los mandos están en posición "● OFF".
4. Conecte el regulador con la bombona y enciéndalo.
5. Empuje y gire la perilla de control central en sentido antihorario hasta la posición 1/4 aproximadamente hasta que se oiga un clic y se encienda el quemador.
6. Cuando el quemador central esté encendido, empuje y gire la perilla de control lateral aproximadamente 1/4 de posición hasta que se encienda el quemador lateral.
7. Ajuste la llama entre 1/4 y 1/2 áreas.
8. Si no se produce el encendido en 5 segundos, gire el mando a la posición "● OFF". Espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
9. Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.

Encendido de la barbacoa con cerillas:

Si el quemador aún no se enciende después de varios intentos, pruebe el procedimiento de encendido manual que se indica a continuación:

1. Con la barbacoa abierta asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición “● OFF”.
2. Abra lentamente el gas en la válvula de la bombona de gas LP o en el regulador si aún no está abierto.
3. Coloque una cerilla en el portacerillas.
4. Utilice el soporte para deslizar el fósforo encendido a través de las rejillas o plancha de cocción y el frente del dissipador de calor a la izquierda del quemador central.
5. Presione y gire la perilla de control del quemador a la posición 1/4.
6. Si el quemador central no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a “● OFF”, espere 5 minutos para que se disipe el gas y vuelva a intentarlo.
7. Cuando el quemador central esté encendido, empuje y gire el mando de control del quemador lateral a la posición 1/4 aprox. hasta que se encienda el quemador lateral.
8. Cuando esté encendido, gire la perilla de control a la configuración de calor deseada.

Fin de la sesión de cocina

- Después de cada sesión de cocción, gire la perilla de control de los quemadores de la barbacoa a la posición “MAX” y déjelos encendidos durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de la cocción, lo que facilitará la limpieza. Asegúrese de que la tapa esté abierta durante este proceso.
- Cuando haya terminado de usar su barbacoa, gire todas las válvulas de control completamente en el sentido de las agujas del reloj a la posición “● OFF” y luego apague el gas en la bombona. Espere hasta que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar la tapa.

Consejos para cocinar mejor y prolongar la vida útil de la barbacoa:

1. Utilice la rejilla de cocción superior (rejilla para calentar) para mantener calientes los alimentos cocinados, tostar pan o cocinar alimentos delicados en bolsas de papel de aluminio.
2. Para reducir las llamaradas, mantenga limpia la barbacoa, utilice cortes magros de carne y evite cocinar a temperatura muy alta.
3. Coloque alimentos delicados como pescado y verduras en bolsas de papel de aluminio y cocínelos indirectamente o colóquelos en niveles de cocción superiores (rejilla para calentar).
4. Para evitar perder jugo natural, utilice pinzas o espátulas de mango largo en lugar de tenedores y dé vuelta los alimentos sólo una vez durante la cocción.
5. Al cocinar directamente, ajuste los quemadores a diferentes niveles para que los alimentos puedan prepararse a diferentes temperaturas internas en el mismo período de tiempo.
6. Pruebe con cacerolas con agua para reducir las llamaradas y cocinar carnes más jugosas. Antes de comenzar a asar, retire las rejillas de cocción y coloque una cacerola poco profunda y resistente directamente sobre las placas de calor. Llénela hasta la mitad con agua, zumos de frutas u otros líquidos con sabor. Vuelva a colocar las rejillas de cocción y coloque los alimentos sobre la cacerola.
7. Los asadores, las cestas para parrilla, los soportes verticales para aves y otros accesorios pueden mejorar sus experiencias, reducir el tiempo de cocción y facilitar la limpieza.
8. Limpie las rejillas y parrillas para cocinar después de cada uso con un cepillo para parrilla de calidad diseñado para el material de su parrilla. Use guantes protectores y elimine con cuidado la acumulación de suciedad mientras las rejillas estén calientes.
9. Después de cada uso, deje que la barbacoa se enfríe. Luego proteja las rejillas para cocinar limpias con una capa ligera de aceite de cocina, vacíe la bandeja para grasa, limpie las superficies externas con un limpiador de cocina adecuado y proteja las superficies con una cubierta de calidad que se ajuste correctamente a su barbacoa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende usando el encendedor.	Los cables o el electrodo cubiertos contienen residuos de cocción.	Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol.
	El electrodo y los quemadores están húmedos.	Seque con un paño el electrodo y los quemadores.
	El electrodo está agrietado o roto y salen chispas.	Es necesario sustituir el electrodo.
	Hay cables sueltos o desconectados.	Vuelva a conectar los cables o reemplace el conjunto de electrodo/cable.
	Existe un cortocircuito en el cable, existen chispas entre el encendedor y el electrodo.	Sustituya el conjunto de cable/electrodo del encendedor.
El quemador no se enciende con cerillas.	No hay flujo de gas.	Verifique si la bombona de gas LP está vacío. Si está vacío, reemplácelo o rellénelo.
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están completamente conectados.	Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente media vuelta o tres cuartos de vuelta más hasta que se detenga. Apriete solo con la mano, no utilice herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador y verifique que no haya mangueras dobladas o enroscadas.
	Hay telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el venturi del inyector.
	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.
Caída repentina del caudal de gas o reducción de la altura de la llama.	La bombona está sin gas.	Reemplace o rellene la bombona de gas.
	Existe exceso de flujo, es posible que se haya activado el dispositivo de seguridad.	Gire los mandos de control a “● OFF”, espere 30 segundos y encienda la barbacoa. Si las llamas siguen siendo demasiado bajas, reajuste el dispositivo de seguridad de flujo excesivo girando las perillas de control “● OFF” y la válvula de la bombona de gas a “CLOSED”. Desconecte el regulador. Gire los mandos de control a la posición “MAX “, espere 1 minuto. A continuación, gire los mandos de control a apagado “● OFF”, y vuelva a conectar el regulador y las conexiones de comprobación de fugas . Gire lentamente la válvula de la bombona de gas a la posición “OPEN”, espere 30 segundos y encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido.
Patrón de llama irregular, la llama no recorre toda la longitud del quemador.	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados.	Limpie los puertos del quemador.
La llama es amarilla o naranja.	El quemador nuevo puede tener aceites de fabricación residuales.	Encienda la barbacoa durante 15 minutos con la tapa cerrada.
	Hay telarañas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el venturi del inyector.
	Existen residuos de comida, grasa o sal de condimento en el quemador.	Limpie el quemador.
	Mala alineación de la válvula con el venturi del inyector.	Asegurarse de que el venturi del quemador está correctamente acoplado con el inyector.
Llama apagada.	Hay vientos fuertes o racheados alrededor de la barbacoa.	No utilizar la barbacoa con vientos fuertes.
	El gas es bajo en la bombona de gas.	Sustituya o rellene la bombona de gas.
	La válvula de exceso de caudal está activada.	Vuelva a encender la barbacoa.
Fuego de grasa persistente.	Existe grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.	Gire los mandos de control a la posición de apagado “● OFF”. Gire la válvula del tanque de gas a “CERRADO”. Deje la tapa abierta y deje que el fuego se consuma. Después de que la barbacoa se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Incendio en los tubos del quemador.	El quemador y/o los tubos del quemador están obstruidos.	Limpiar el quemador y/o los tubos del quemador.
El interior de la tapa está descascarillado (como pintura descascarillada).	La tapa es de acero inoxidable, no pintada.	La grasa incrustada se ha convertido en carbón y se está desprendiendo. Limpie a fondo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie periódicamente su barbacoa entre usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento.
- Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos. Nunca rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes. Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, recomendamos encarecidamente que la unidad esté cubierta cuando se deje afuera durante un período prolongado, especialmente durante los meses de invierno.

Limpieza de la parrilla para cocinar.

- Limpiar con agua caliente y jabón. Para eliminar los restos de comida, utilizar un limpiador en crema suave sobre una almohadilla no abrasiva.
- Enjuagar bien y secar completamente.

Mantenimiento del quemador.

- En condiciones normales de uso, quemar los residuos después de cocinar mantendrá el quemador limpio.
- El quemador debe desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una acumulación importante, para asegurarse de que no hay signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los ojos de buey del quemador ni en los tubos del venturi.
- Utilice un limpiador de tuberías para eliminar las obstrucciones. Se puede utilizar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión de las superficies del quemador.
- Al volver a montar el quemador, compruebe que los tubos del venturi del quemador encajan en las salidas de la válvula.
- Tenga mucho cuidado ya que el electrodo del quemador puede doblarse o partirse durante la limpieza.
 - Posibles consecuencias: El quemador ya no se enciende.
 - Medidas de seguridad: Tenga especial cuidado al limpiar la zona alrededor del quemador.

Cuerpo de barbacoa.

- Retire periódicamente el exceso de grasa o grasa del cuerpo de la barbacoa con un raspador suave de plástico o madera.
- No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si necesita limpiarlo por completo, use agua caliente con jabón y un paño o un cepillo con cerdas de nailon únicamente.
- 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.
- Verifique el funcionamiento del quemador después de volver a colocarlo con cuidado en el cuerpo.

Fijaciones.

- Se recomienda comprobar la tornillería y apretar anualmente las fijaciones metálicas de la barbacoa.

Almacenamiento

- Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores.
- Si la barbacoa se va a almacenar en el interior, la bombona de gas debe desconectarse y dejarse en el exterior.
- La bombona de gas siempre debe almacenarse en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o ignición.
- No permita que los niños se acerquen a la bombona de gas.

Información medioambiental y medidas de eliminación.

- Para desechar la barbacoa, desmóntela en sus partes individuales.
- Recicle las piezas de metal y plástico.

Muito obrigado por escolher nosso churrasco. Antes de utilizar este produto, leia atentamente as instruções para seu correto uso.

As precauções de segurança incluídas reduzem o risco de queimaduras, ferimentos e até morte se forem rigorosamente seguidas. Guarde este manual em local seguro para referência futura, a embalagem original do produto e o comprovante de compra. Se possível, passe estas instruções ao próximo proprietário do produto. Sempre observe as precauções básicas de segurança e as regras de prevenção de acidentes ao usar o aparelho. Declinamos qualquer responsabilidade decorrente do não cumprimento destas instruções por parte dos clientes.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as precauções básicas de segurança. O não cumprimento destas instruções pode afetar ou danificar o aparelho e outros objetos e causar ferimentos pessoais:

- Foi tomado muito cuidado durante a produção para eliminar arestas vivas, mas você deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar possíveis ferimentos.
- Em caso de dúvida, consulte pessoal qualificado antes de utilizar o aparelho.
- Tenha especial cuidado ao ligar o dispositivo pela primeira vez. Evite colocar a cabeça e os braços na superfície de cozimento da churrasqueira, pois isso pode causar queimaduras.
- Certifique-se sempre de que a churrasqueira esteja completamente fria antes de colocar as tampas.
- Para montar o dispositivo, utilize todos e somente os componentes fornecidos. Não modifique a churrasqueira ou suas peças. Qualquer modificação no dispositivo pode ser perigosa.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças e animais de estimação durante e após o uso. As peças do produto podem estar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Não armazene nem utilize gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis nas proximidades da churrasqueira.
- Este aparelho fica muito quente durante o funcionamento, use sempre luvas de proteção térmica adequadas durante o uso.
- Desligue o fornecimento de gás ao cilindro após o uso. Sempre feche e desconecte do cilindro principal de fornecimento de gás após o uso e para armazenamento.
- Não mova o dispositivo durante o uso.
- Coloque a churrasqueira em uma superfície segura e nivelada, longe de itens inflamáveis, como objetos de madeira ou galhos de árvores pendurados.
- Mantenha sempre este aparelho limpo, siga as instruções deste manual para ajudar a evitar incêndios ou surtos de gordura e, portanto, possíveis ferimentos ou danos materiais. É vital que este aparelho esteja limpo antes de usar.
- Proteja o aparelho das intempéries e da umidade.
- Um adulto deve estar sempre encarregado do churrasco. Nunca deixe a churrasqueira em funcionamento ou sem supervisão após o uso.
- Certifique-se sempre de que a churrasqueira está completamente desligada e fria antes de movê-la, colocar tampas (não incluídas) ou guardá-la.
- Não use em ambientes internos, esta churrasqueira destina-se apenas ao uso externo.
- Nunca guarde uma churrasqueira em ambientes fechados, a menos que esteja completamente fria e o cilindro de fornecimento de gás esteja desconectado.
- Não utilize a churrasqueira sobre uma superfície que possa ser danificada pelo calor excessivo.
- Este produto é movido a gás, não utilize nenhum outro tipo de combustível/acelerador ou pedra lávica.
- As peças seladas pelo fabricante não devem ser manipuladas pelo usuário.
- Se sentir cheiro de gás, siga estas instruções:
 1. Desligue o fornecimento de gás ao aparelho.
 2. Apague quaisquer chamas abertas e evite usar aparelhos elétricos.
 3. Abra a tampa e ventile a área.
 4. Verifique as conexões de gás com solução de sabão.
 5. Se o cheiro persistir, contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.

USO ADEQUADO

- Este produto é uma churrasqueira a gás para exterior, foi concebido para ser utilizado exclusivamente de acordo com estas instruções para a preparação de alimentos adequados para cozinhar na churrasqueira. Apenas para uso privado.
- Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante o uso.
- Verifique o aperto de todas as conexões após cada reabastecimento do tanque ou na primeira utilização após um longo período de tempo, seguindo o método descrito na seção “Conexão da garrafa de gás”.
- Esta churrasqueira deve ser cuidadosamente limpa e inspecionada regularmente. Limpe e inspecione a mangueira antes de cada utilização do aparelho. Se houver evidências de abrasão, desgaste, cortes ou vazamentos, a mangueira deverá ser substituída antes de usar o aparelho.
- Utilize apenas peças autorizadas pelo fabricante. A utilização de qualquer peça que não seja autorizada pela fábrica pode ser perigosa.
- Ao cozinhar, os materiais de extinção devem estar facilmente acessíveis.
- No caso de incêndio de óleo ou graxa, não tente apagá-lo com água. Use um extintor de pó químico seco Tipo B ou Tipo C ou apague-o com terra, areia ou bicarbonato de sódio.
- Abra sempre a tampa da churrasqueira com cuidado e devagar, pois o calor e o vapor presos no interior da churrasqueira podem causar queimaduras graves. Mova as mangueiras de gás o mais longe possível de superfícies quentes e pingando graxa quente.
- Mantenha todos os cabos elétricos afastados da churrasqueira quando o aparelho estiver quente. Desligue o fornecimento de gás ao cilindro após o uso. Ao manusear componentes particularmente quentes, devem ser usadas luvas de proteção.

USO INDEVIDO

- Não é autorizado nenhum outro uso que vá além da finalidade indicada.
- Não utilize a churrasqueira com carvão ou qualquer outro combustível que não seja GLP.
- Não utilize a churrasqueira principal como fogão e/ou aquecedor.
- As peças seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo usuário. Nunca modifique o dispositivo.
- Não utilize a churrasqueira para aquecer materiais ou substâncias que não sejam alimentos adequados para grelhar.
- Nunca use um tanque de gás LP com corpo, válvula, colar ou base danificados.
- Não guarde um tanque de gás LP sobressalente embaixo ou perto deste aparelho.
- O uso de álcool e medicamentos prescritos ou de venda livre pode prejudicar a capacidade de montar corretamente ou operar o aparelho com segurança.
- Nunca use carvão, fluido de isqueiro, pedras de lava, gasolina, querosene ou álcool dentro deste produto.
- Não armazene nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis a menos de 7,6 m deste aparelho.
- A distância mínima entre as laterais e a parte traseira da unidade e uma construção combustível deve ser de pelo menos 100 cm. Não use este aparelho sob um telhado.

CONSEQUÊNCIAS

Durante o funcionamento, algumas partes da churrasqueira podem ficar muito quentes, especialmente aquelas próximas ao fogo. Existem possíveis consequências se você não tomar cuidado:

- Queimaduras graves por tocar em peças próximas ao recipiente de fogo.
- Fogo ou fogo latente se houver materiais ou substâncias inflamáveis perto da churrasqueira.

ANTES DE USAR

Selecione um local para instalar a churrasqueira de forma que:

- Existem e não existirão quaisquer materiais ou substâncias inflamáveis nas imediações. A distância mínima para materiais ou substâncias: sem obstáculos aéreos e 1 m para os lados. Distância a materiais ou substâncias altamente inflamáveis, por ex. paredes: mín. 1m.
- A churrasqueira está firmemente colocada sobre uma superfície suficientemente grande. Não deve mover-se durante a operação.
- Use luvas protetoras para churrasco.
- Nunca deixe a churrasqueira quente sem vigilância. Tome cuidado extra para garantir que crianças e animais de estimação sejam mantidos longe da churrasqueira.
- Nunca coloque a botija de gás perto da churrasqueira. Coloque sempre a botija de gás na parte traseira esquerda do aparelho. A botija de gás deve ser colocada o mais longe possível do aparelho, sem forçar a mangueira. Nenhuma parte da mangueira deve tocar em nenhuma parte do aparelho.

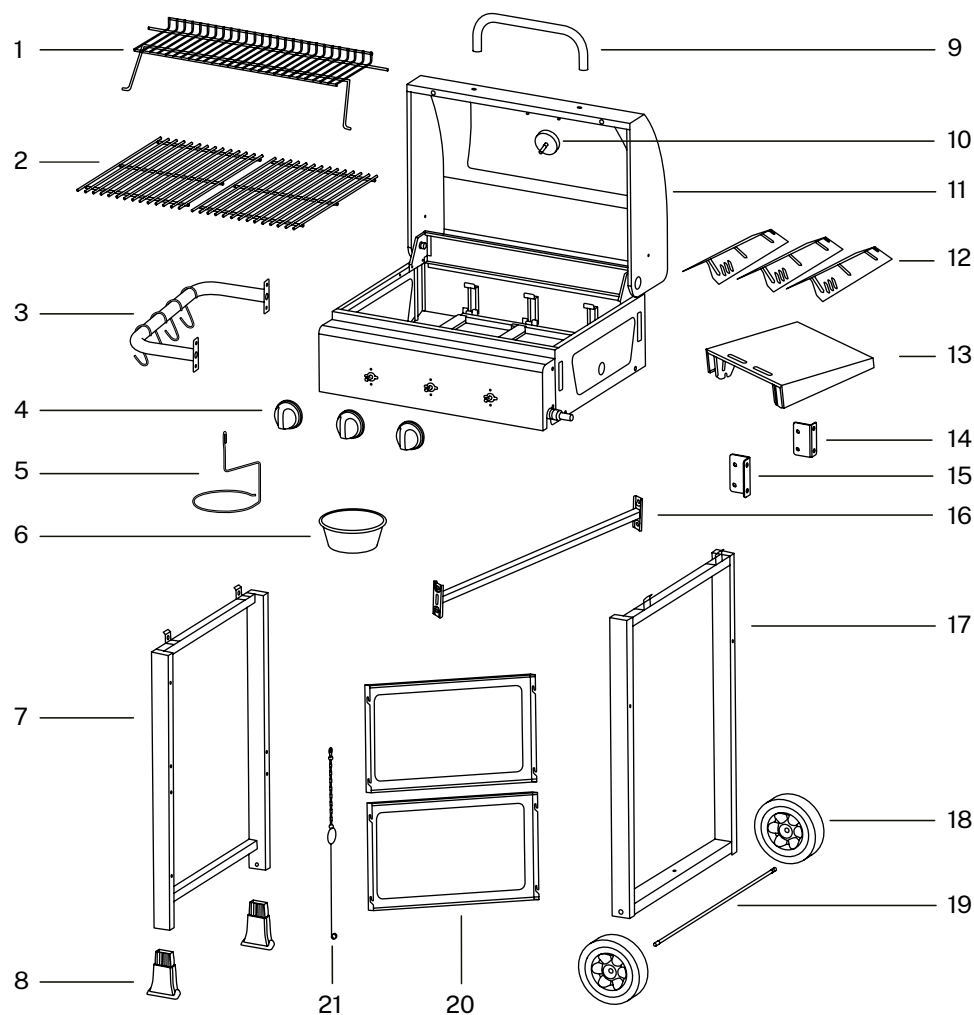
Cuidado! O gás líquido é altamente inflamável e explosivo. Possíveis consequências:

- Lesões pessoais graves ou danos materiais se o gás escapado for inflamado em um ambiente não controlado.

Medidas de segurança:

- Utilize a churrasqueira apenas ao ar livre e certifique-se de que a área esteja bem ventilada.
- Proteja a botija de gás e a mangueira da luz solar direta e de outras fontes de calor (máximo 50°C). Tenha especial cuidado para que a mangueira do gás não toque em nenhuma parte da churrasqueira quente.
- Não coloque a botija de gás na prateleira inferior, pois fica muito perto do queimador.
- Não se incline sobre a churrasqueira ao acender a chama do gás.
- Feche a válvula do cilindro de gás após cada utilização, girando a válvula no sentido horário. Feche também os botões de controle, gire o botão totalmente no sentido horário.
- Nunca deixe a churrasqueira quente sem vigilância. Se a chama se apagar, reacenda-a imediatamente ou corte a alimentação da botija de gás.
- Ao conectar o cilindro de gás, certifique-se de que não haja fontes de ignição num raio de 5 m. Tome especial cuidado para não acender chamas, fumar ou ligar aparelhos elétricos (eletrodomésticos, luzes, campainhas), etc., pois podem ocorrer faíscas.
- Antes de cada utilização, verifique se todas as conexões através das quais o gás é fornecido estão vedadas e intactas.
- Se necessário, certifique-se de substituir a mangueira para atender aos requisitos nacionais. Utilize sempre braçadeiras para fixar a mangueira ao regulador e à churrasqueira.
- Se as ligações de fornecimento de gás estiverem porosas ou defeituosas, o grelhador não deve ser utilizado. Isto também se aplica, por exemplo, a mangueiras ou acessórios que possam estar entupidos, pois isso pode causar um perigoso retorno de chama.
- O gás líquido é mais pesado que o oxigênio, por isso se deposita no solo e desloca o oxigênio encontrado naquele nível. Possíveis consequências do uso de gás:
 - Asfixia por falta de oxigênio se a concentração do gás aumentar suficientemente.
 - Não utilize a churrasqueira a menos que esteja completamente montada e todas as peças estejam bem fixadas e apertadas.
 - Não deixe a churrasqueira ligada sem vigilância, principalmente mantenha crianças e animais de estimação sempre afastados da churrasqueira.
 - Não mova o dispositivo durante o uso.
 - Nunca cubra toda a zona de cozimento.
 - Nunca obstrua as aberturas venturi (componente do queimador que permite a ligação entre a válvula de gás e a base do queimador) do compartimento da botija de gás.
 - Não use ferramentas elétricas para construir este produto.
 - Não aperte demais os parafusos ou porcas.
 - Não sente nem suba no produto.
 - Não use este produto se houver peças faltando, danificadas ou gastas.
 - Nunca use esfregões ou produtos de limpeza abrasivos ou químicos.

LISTA DE PEÇAS



- | | | |
|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Grelha de aquecimento | 8. Pés antiderrapantes | 15. Mesa lateral direita |
| 2. Grelha de cozinha | 9. Lida | 16. Barra horizontal traseira |
| 3. Alça com ganchos | 10. Termostato | 17. Suporte certo |
| 4. Botões de controle | 11. Corpo principal do churrasco | 18. Rodas |
| 5. Suporte para graxeira | 12. Difusores de calor | 19. Eixo da roda |
| 6. Tanque de graxa | 13. Mesa lateral | 20. Painéis frontais |
| 7. Suporte esquerdo | 14. Mesa lateral esquerda | 21. Porta-jogos |

ANTES DA MONTAGEM

Leia estas instruções cuidadosamente antes da montagem e uso.

- Embora tenham sido feitos todos os esforços durante a fabricação da sua churrasqueira para eliminar quaisquer arestas vivas, você deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar ferimentos acidentais. Use luvas de proteção ao montar este produto.
- A montagem da churrasqueira envolve muitos componentes grandes; É aconselhável que duas pessoas montem a unidade.
- Quando estiver pronto para começar, certifique-se de ter as ferramentas certas, espaço suficiente e uma área limpa e seca para montagem.
- Para evitar a perda de componentes, monte seu produto em uma superfície dura, nivelada e livre de rachaduras ou aberturas.
- Para evitar danificar pisos macios ou carpetes, não monte ou mova o aparelho sobre pisos macios ou carpetes.
- Revise o pacote e certifique-se de ter todas as peças listadas antes de prosseguir com a montagem.
- Consulte a lista de peças e o diagrama de montagem conforme necessário.
- Durante a montagem, as crianças devem ser mantidas afastadas do produto devido ao possível risco de lesões.
- Certifique-se de remover toda a proteção plástica antes da montagem.

- Siga todas as etapas para montar corretamente seu produto. Não force as peças, pois isso pode resultar em ferimentos pessoais ou danos ao produto.
- Quando aplicável, primeiro aperte manualmente todas as conexões do produto. Assim que a etapa for concluída, volte e aperte completamente.
- Certifique-se de que este produto esteja totalmente montado conforme ilustrado antes de usar.
- O tempo aproximado de montagem é de 30 min.
- Ferramentas necessárias para montagem (não incluídas):
 - Chave de fenda estrela.
 - Chave de fenda plana.
 - Chave inglesa.

CONEXÃO DO CILINDRO DE GÁS

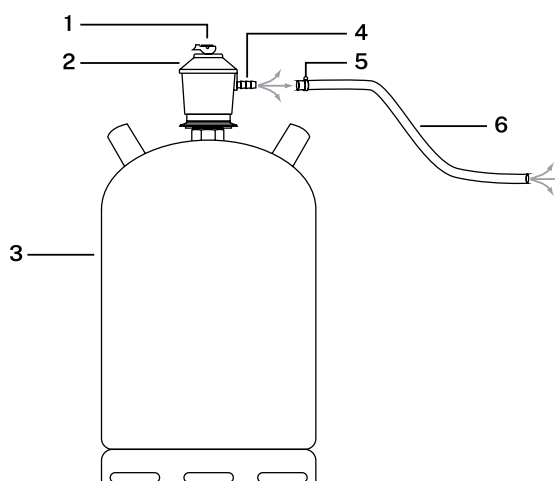
- Para utilizar esta barbecue, é necessária uma garrafa de gás GPL normal (propano ou butano).
- A mangueira deve ser aprovada de acordo com a norma EN16436 e ter comprimento suficiente para permitir a instalação sem dobras (o comprimento não deve exceder 1,5 m). A mangueira deve ser facilmente visível em todo o seu comprimento para inspeção após a instalação.
- O regulador de pressão deve ser predefinido e aprovado pela CE, e a pressão operacional apropriada para o cilindro de gás usado.
- O regulador de gás deve ser homologado conforme EN 16129:2013 com capacidade (g/h), pressão, temperatura de trabalho e ligação de entrada + saída adequadas ao país de destino.
- Tenha especial cuidado com o perigo de vazamentos de gás. Isto pode ter possíveis consequências como; Lesões pessoais graves ou danos materiais se o gás escapando entrar em ignição em um ambiente não controlado.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Ao ligar a botija de gás, certifique-se de que não existem fontes de ignição num raio de, pelo menos, 5 m.
- Tenha especial cuidado para não acender chamas abertas, fumar ou acender aparelhos eléctricos, pois isso pode provocar eventuais faíscas.
- Se necessário, substituir a mangueira que não está dobrada ou sujeita a dobras.
- Não bloquear as aberturas do venturi do compartimento cilíndrico.
- Se o barbecue não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o fornecimento de gás à garrafa e guarde-a num local adequado. Desligue o regulador da botija de gás.
- Coloque a botija de gás com uma porca de capa e uma tampa de segurança.

ELEMENTOS

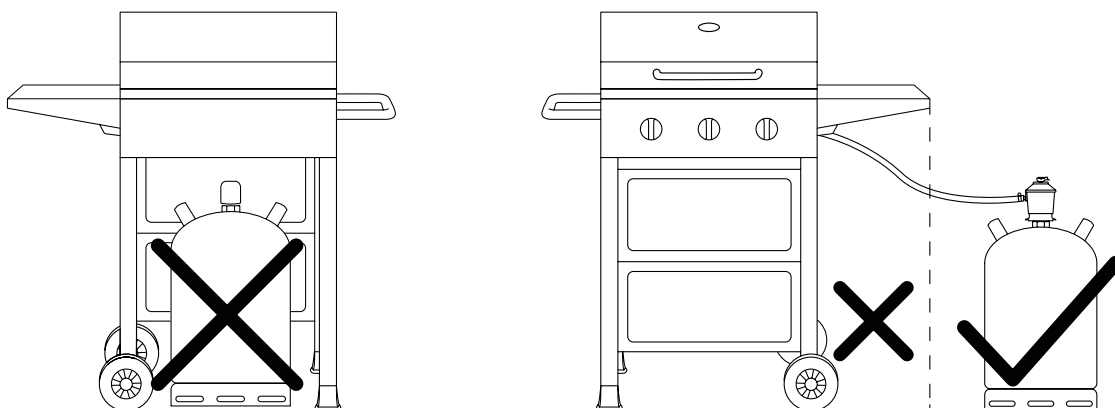
PARTE	DESCRIÇÃO	FUNCIÓN
1	Aba de bloqueio/desbloqueio	Bloqueia ou desbloqueia o fluxo de gás da garrafa para o aparelho.
2	Regulador	Assegura que o caudal da alimentação ao aparelho é constante e seguro.
3	Garrafa de gás com suporte para garrafa	Reservatório de combustível.
4	Bocal regulador	Permite o fluxo de gás da garrafa para o bocal.
5	Braçadeira de segurança	Permite fixar firmemente o tubo de borracha no bocal do regulador, garantindo a estanquicidade da instalação.
6	Mangueira de borracha flexível	Permite a passagem do gás da botija para o queimador.



LIGAÇÃO DO CILINDRO

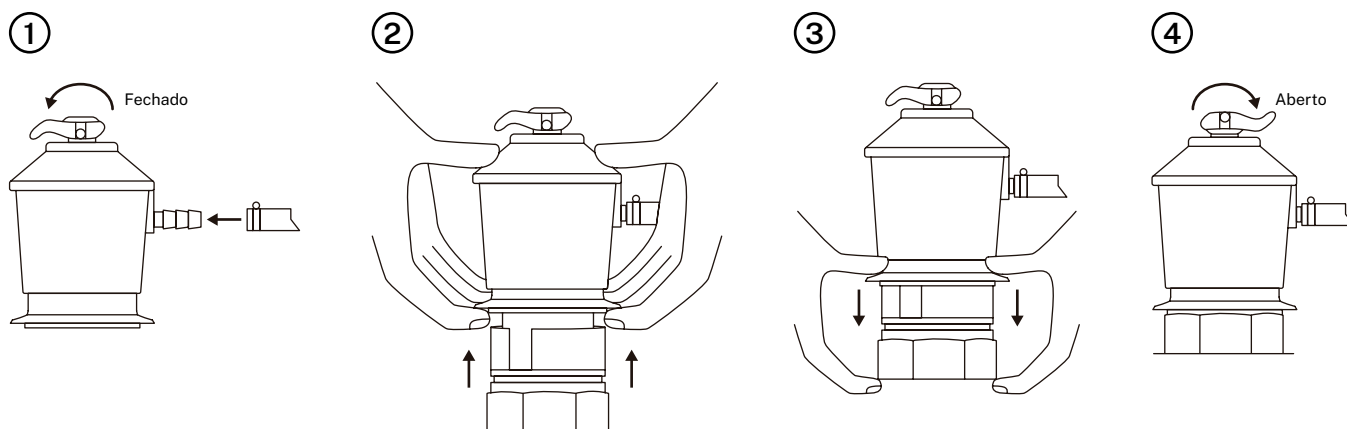
Antes de iniciar a ligação da garrafa ao aparelho:

- Selecione uma posição adequada para instalar o barbecue. Certifique-se de que não existem materiais ou substâncias inflamáveis nas proximidades.
- Mantenha distâncias mínimas de objectos de 1 m acima e 1 m para cada lado e de materiais ou substâncias inflamáveis de, pelo menos, 7,6 m.
- Coloque a botija de gás ao lado do barbecue. Nunca a coloque de lado ou na prateleira inferior do barbecue. A mangueira de gás não deve estar dobrada ou sob pressão.
- Verifique se a botija de gás e o regulador estão em boas condições de funcionamento. Verifique também se o vedante do regulador está intacto. Não utilize qualquer outro vedante. Verificar se estão corretamente ligados, puxando o regulador para cima. O regulador não deve ser desligado da válvula da botija.



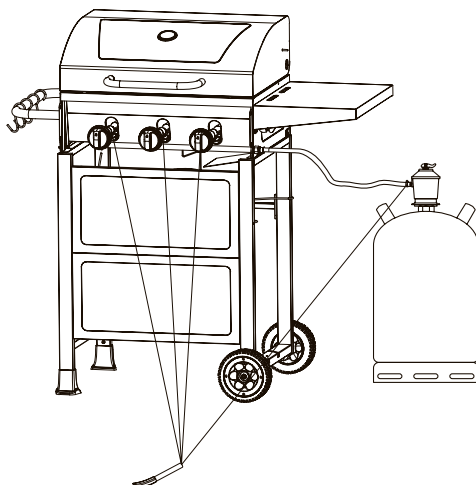
* O aparelho foi concebido para funcionar com um cilindro de dimensão máxima Ø31,8x58cm.

1. Antes de ligar o regulador à válvula da garrafa, introduzir o tubo flexível no bocal do regulador. Para garantir um acoplamento ótimo, utilizar um grampo de fixação do tipo normalmente vendido com este tipo de tubo flexível e adequado às dimensões do tubo flexível. A mangueira utilizada deve ser homologada. Certificar-se de que a mangueira não está torcida ou dobrada.
2. Verificar se todas as chaves do aparelho estão fechadas, se o acoplamento da mangueira ao regulador está corretamente montado e se a patilha de bloqueio/desbloqueio do regulador está na posição “fechada”. Sem chama acesa, retirar o tampão de vedação da válvula automática. Puxar o anel para cima e colocar o regulador sobre a válvula da garrafa.
3. Empurre o anel para baixo com firmeza. Ouvirá um “clique”, o que indica que o regulador está corretamente montado.
4. Quando o regulador estiver corretamente montado na válvula da garrafa, pode abrir o fornecimento de gás rodando a patilha de bloqueio do regulador na direção oposta à indicada pela seta.
5. Para interromper a alimentação de gás, proceder na direção oposta.



Nota:

- Se se formarem bolhas em qualquer um dos depósitos, existe uma fuga. Se a ligação não estiver estanque, fechar imediatamente a válvula da garrafa e apertar a ligação ou substituir a peça problemática.
- Repetir o teste de estanquidade anualmente e sempre que a botija de gás for reparada ou substituída. Se se formarem bolhas em qualquer um dos reservatórios, existe uma fuga.
- Se a ligação não estiver selada, feche imediatamente a válvula da botija e aperte a ligação ou substitua a peça problemática. Repetir o teste de estanquidade anualmente e sempre que a garrafa de gás for reparada ou substituída.



REMOÇÃO DO RECIPIENTE

1. A substituição deve ser sempre efectuada num local seguro e na ausência de chamas nuas ou de fontes de ignição. Quando o aparelho está em funcionamento, nunca se deve tentar desligar o regulador da botija de gás.
2. O regulador foi concebido de modo a que não seja possível retirá-lo da garrafa quando o gás está aberto. Por isso, é necessário certificar-se de que a chave do aparelho está na posição “fechada”. E a alimentação de gás está na posição “bloqueada”.
3. Verifique sempre se a ligação do regulador está em boas condições. Guarde o regulador com a mangueira de gás debaixo do barbecue. Certifique-se de que a mangueira não está dobrada ou dobrada de qualquer forma.
4. Guarde a botija de gás corretamente num local seguro.
 - Montar a válvula da botija de gás com a porca de capa e a tampa de segurança.
 - Não armazenar a garrafa de gás em zonas abaixo do nível do solo, nem em escadas, corredores, passagens ou zonas pedonais ou de circulação de veículos.
 - Guardar sempre a garrafa de gás ao ar livre.
 - Colocar sempre a garrafa na posição vertical, mesmo quando está vazia.

OPERAÇÃO

Cuidado:

- Antes de prosseguir, certifique-se de ter montado o aparelho de acordo com o manual de montagem que acompanha o produto.
- Utilize a churrasqueira a uma distância mínima de 100 cm de qualquer parede ou superfície.
- Nunca utilize a churrasqueira a gás em prédio, garagem, galpão ou qualquer outra área fechada.
- Nunca obstrua o fluxo de ar venturi ao redor da churrasqueira.

Antes de ligar:

- Inspeccione a mangueira de fornecimento de gás antes de conectar o gás. Se houver sinais de cortes, desgaste ou abrasão, deverá ser substituído antes do uso.
- Verifique se há vazamentos antes de usar o aparelho. Não utilize a churrasqueira se sentir cheiro de gás.

Preparação antes de cozinhar:

- Para evitar que os alimentos grudem na grelha, use um pincel de cabo longo para aplicar uma leve camada de óleo de cozinha ou vegetal antes de cada sessão de churrasco.
- Observação: Ao cozinhar pela primeira vez, a cor do revestimento pode mudar ligeiramente, o que é normal e esperado.

Acendendo a churrasqueira:

1. Leia as instruções antes de usar o dispositivo.
2. Abra a tampa da churrasqueira.
3. Certifique-se de que os controles estejam na posição “● OFF”.
4. Conecte o regulador ao cilindro e ligue-o.
5. Empurre e gire o botão de controle central no sentido anti-horário até aproximadamente 1/4 da posição até ouvir um clique e o queimador acender.
6. Quando o queimador central estiver aceso, pressione e gire o botão de controle lateral aproximadamente 1/4 da posição até que o queimador lateral acenda.
7. Ajuste a chama entre 1/4 e 1/2 áreas.
8. Se a ignição não ocorrer dentro de 5 segundos, gire o controle para a posição “● OFF”. Aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe e repita o procedimento de acendimento.
9. Desligue o fornecimento de gás ao cilindro após o uso.

Acendendo a churrasqueira com fósforos:

Se o queimador ainda não acender após várias tentativas, tente o procedimento de acendimento manual abaixo:

1. Com a churrasqueira aberta, certifique-se de que todos os botões de controle dos queimadores estejam na posição “● OFF”.
2. Ligue lentamente o gás na válvula do cilindro de gás LP ou no regulador, se ainda não estiver aberto.
3. Coloque um fósforo no porta-fósforos.
4. Use o suporte para deslizar o fósforo aceso pelas grelhas ou frigideira e pela frente do dissipador de calor à esquerda do queimador central.
5. Pressione e gire o botão de controle do queimador para a posição 1/4.
6. Se o queimador central não acender dentro de 5 segundos, gire o botão de controle do queimador para “● OFF”, aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe e tente novamente.
7. Quando o queimador central estiver aceso, pressione e gire o botão de controle do queimador lateral para aproximadamente 1/4 da posição. até que o queimador lateral acenda.
8. Quando ligado, gire o botão de controle para a configuração de calor desejada.

Fim da sessão de culinária

- Após cada sessão de cozimento, gire o botão de controle dos queimadores da churrasqueira para a posição “MAX” e deixe-os ligados por 5 minutos. Este procedimento queimará os resíduos do cozimento, facilitando a limpeza. Certifique-se de que a tampa esteja aberta durante este processo.
- Quando terminar de usar a churrasqueira, gire todas as válvulas de controle totalmente no sentido horário para a posição “● OFF” e depois desligue o gás no cilindro. Espere até que o grelhador arrefeça o suficiente antes de fechar a tampa.

Dicas para cozinhar melhor e prolongar a vida útil do seu churrasco:

1. Use a grade de cozimento superior (grade de aquecimento) para manter quentes os alimentos cozidos, torrar pão ou cozinhar alimentos delicados em sacos de papel alumínio.
2. Para reduzir as crises, mantenha a churrasqueira limpa, use cortes de carne magros e evite cozinhar em temperaturas muito altas.
3. Coloque os alimentos delicados, como peixes e vegetais, em sacos de papel alumínio e cozinhe-os indiretamente ou coloque-os em níveis de cozimento mais altos (grade de aquecimento).
4. Para evitar a perda de sucos naturais, use pinças ou espátulas de cabo longo em vez de garfos e vire os alimentos apenas uma vez durante o cozimento.
5. Ao cozinhar diretamente, coloque os queimadores em níveis diferentes para que os alimentos possam ser preparados em diferentes temperaturas internas no mesmo período de tempo.
6. Experimente panelas cheias de água para reduzir as crises e cozinhar carnes mais suculentas. Antes de começar a grelhar, remova as grelhas e coloque uma panela rasa e resistente diretamente sobre as placas de aquecimento. Encha-o até a metade com água, sucos de frutas ou outros líquidos aromatizados. Recoloque as grelhas e coloque os alimentos na panela.
7. Prateleiras para espeto, cestos para grelhados, suportes verticais para aves e outros acessórios podem aprimorar suas experiências, reduzir o tempo de cozimento e facilitar a limpeza.
8. Limpe as grelhas e grelhas após cada utilização com uma escova para grelhar de qualidade concebida para o material da sua grelha. Use luvas de proteção e remova cuidadosamente qualquer acúmulo enquanto as grelhas estiverem quentes.
9. Após cada utilização, deixe a churrasqueira esfriar. Em seguida, proteja as grelhas limpas com uma leve camada de óleo de cozinha, esvazie a bandeja de gordura, limpe as superfícies externas com um limpador de cozinha adequado e proteja as superfícies com uma tampa de qualidade adequada ao seu churrasco.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O queimador não acende com o isqueiro.	Os fios ou eletrodos cobertos contêm resíduos de cozimento.	Limpe os cabos e/ou eletrodo com álcool.
	O eletrodo e os queimadores estão molhados.	Seque o eletrodo e os queimadores.
	O eletrodo está rachado ou quebrado e estão saindo faíscas.	É necessário substituir o eletrodo.
	Existem cabos soltos ou desconectados.	Reconecte os cabos ou substitua o conjunto eletrodo/cabo.
	Há um curto-circuito no cabo, há faíscas entre o dispositivo de ignição e o eletrodo.	Substitua o conjunto cabo/eletrodo do dispositivo de ignição.
O queimador não acende com fósforos.	Não há fluxo de gás.	Verifique se o cilindro de gás LP está vazio. Se estiver vazio, substitua-o ou reabasteça-o.
	A porca de acoplamento e o regulador não estão totalmente conectados.	Gire a porca de acoplamento aproximadamente meia volta ou mais três quartos de volta até que ela pare. Aperte apenas com a mão, não use ferramentas.
	Obstrução do fluxo de gás.	Limpe os tubos do queimador e verifique se há mangueiras dobradas ou dobradas.
	Existem teias de aranha ou ninhos de insetos no venturi.	Limpe o injetor venturi.
	As portas do queimador estão entupidadas ou bloqueadas.	Limpe as portas do queimador.
Queda repentina no fluxo de gás ou redução na altura da chama.	O cilindro está sem gás.	Substitua ou reabasteça o cilindro de gás.
	Há excesso de fluxo, o dispositivo de segurança pode ter sido ativado.	Gire os botões de controle para “● OFF”, aguarde 30 segundos e ligue a churrasqueira. Se as chamas ainda estiverem muito baixas, reinicie o dispositivo de segurança contra transbordamento girando os botões de controle “● OFF” e a válvula do cilindro de gás para “FECHADO”. Desconecte o regulador. Gire os botões de controle para a posição “MAX” e aguarde 1 minuto. Em seguida, desligue os botões de controle “● OFF” e reconecte as conexões do regulador e de verificação de vazamentos. Rode lentamente a válvula da botija de gás para a posição “ABERTA”, aguarde 30 segundos e acenda a churrasqueira seguindo as instruções de acendimento.
Padrão de chama irregular, a chama não percorre todo o comprimento do queimador.	As portas do queimador estão entupidadas ou bloqueadas.	Limpe as portas do queimador.
A chama é amarela ou laranja.	O novo queimador pode conter óleos residuais de fabricação.	Acenda a churrasqueira por 15 minutos com a tampa fechada.
	Existem teias de aranha ou ninhos de insetos no venturi.	Limpe o injetor venturi.
	Há resíduos de comida, gordura ou tempero de sal no queimador.	Limpe o queimador.
	Mau alinhamento da válvula com o injetor venturi.	Certifique-se de que o venturi do queimador esteja corretamente acoplado ao injetor.
Apague a chama.	Há ventos fortes ou tempestuosos ao redor da churrasqueira.	Não utilize a churrasqueira com ventos fortes.
	O gás está baixo no cilindro de gás.	Substitua ou reabasteça o cilindro de gás.
	A válvula de excesso de fluxo é ativada.	Reacenda a churrasqueira.
Fogo persistente de graxa.	Há gordura presa pelo acúmulo de alimentos ao redor do sistema do queimador.	Gire os botões de controle para a posição desligado ● OFF”. Gire a válvula do tanque de gás para “FECHADO”. Deixe a tampa aberta e deixe o fogo apagar. Depois que a churrasqueira esfriar, retire e limpe todas as peças.
Fogo nos tubos do queimador.	O queimador e/ou os tubos do queimador estão entupidos.	Limpe o queimador e/ou os tubos do queimador.
O interior da tampa está lascado (como tinta lascada).	A tampa é de aço inoxidável, não grafite.	A gordura incorporada se transformou em carbono e está saindo. Limpe completamente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe periodicamente o seu grelhador entre utilizações e especialmente após longos períodos de armazenamento.
- Certifique-se de que a churrasqueira e seus componentes estejam suficientemente frios antes de limpá-la. Nunca borrife água na churrasqueira quando as superfícies estiverem quentes. Nunca manuseie peças quentes com as mãos desprotegidas.
- Para prolongar a vida útil e manter o estado do seu grelhador, recomendamos vivamente que o aparelho seja coberto quando for deixado no exterior por um longo período, especialmente durante os meses de inverno.

Limpeza da grelha de cozimento.

- Limpe com água quente e sabão. Para remover resíduos de alimentos, use um creme de limpeza suave em uma esponja não abrasiva.
- Enxágue bem e seque completamente.

Manutenção de queimadores.

- Sob uso normal, a queima de resíduos após o cozimento manterá o queimador limpo.
- O queimador deve ser desmontado e limpo anualmente, ou sempre que for detectado acúmulo significativo, para garantir que não haja sinais de obstrução (detritos, insetos) nas portas do queimador ou nos tubos Venturi.
- Use um limpador de cachimbo para remover obstruções. Uma escova de aço pode ser usada para remover a corrosão das superfícies do queimador.
- Ao remontar o queimador, verifique se os tubos venturi do queimador encaixam nas saídas das válvulas.
- Tenha muito cuidado, pois o eletrodo do queimador pode entortar ou quebrar durante a limpeza.
 - Possíveis consequências: O queimador já não acende.
 - Medidas de segurança: Tome especial cuidado ao limpar a área ao redor do queimador.

Corpo de churrasco.

- Retire periodicamente o excesso de gordura ou gordura do corpo da churrasqueira com um raspador de plástico macio ou de madeira.
- Não é necessário retirar toda a gordura do corpo. Se precisar limpá-lo completamente, use apenas água quente com sabão e apenas um pano ou escova de cerdas de náilon.
- Remova as superfícies de cozimento e os queimadores antes de realizar uma limpeza completa.
- Não mergulhe os controles de gás ou o coletor em água.
- Verifique o funcionamento do queimador após recolocá-lo cuidadosamente no corpo.

Fixações.

- Recomenda-se verificar anualmente as ferragens e apertar as fixações metálicas da churrasqueira.

Armazenar

- Guarde a churrasqueira em local fresco e seco.
- Cubra os queimadores com papel alumínio para evitar que insetos ou outros detritos se acumulem nos orifícios dos queimadores.
- Se o grelhador for guardado no interior, a garrafa de gás deve ser desligada e deixada no exterior.
- A botija de gás deve ser sempre armazenada ao ar livre, em local seco e bem ventilado, longe de qualquer fonte de calor ou ignição.
- Não permita que crianças se aproximem da botija de gás.

Informações ambientais e medidas de eliminação.

- Para descartar a churrasqueira, desmonte-a em suas partes individuais.
- Recicle peças de metal e plástico.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre barbecue. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions pour son utilisation correcte.

Les précautions de sécurité incluses réduisent le risque de brûlures, de blessures et même de mort si elles sont strictement suivies. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour référence future, l'emballage d'origine du produit et la preuve d'achat. Si possible, transmettez ces instructions au prochain propriétaire du produit. Respectez toujours les précautions de sécurité de base et les règles de prévention des accidents lors de l'utilisation de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité découlant du non-respect de ces instructions par les clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les précautions de sécurité de base. Le non-respect de ces instructions peut affecter ou endommager l'appareil et d'autres objets et provoquer des blessures :

- Un grand soin a été apporté lors de la production pour éliminer les arêtes vives, mais vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter d'éventuelles blessures.
- En cas de doute, consultez un personnel qualifié avant d'utiliser l'appareil.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. Évitez de poser votre tête et vos bras sur la surface de cuisson du barbecue, car cela pourrait provoquer des brûlures.
- Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement froid avant de placer les couvercles.
- Pour assembler l'appareil, utilisez tous et uniquement les composants fournis. Ne modifiez pas le barbecue ou ses pièces. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant et après utilisation. Les pièces du produit peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité du barbecue.
- Cet appareil devient très chaud pendant son fonctionnement, portez toujours des gants de protection contre la chaleur appropriés pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille après utilisation. Fermez et débranchez toujours la bouteille d'alimentation en gaz principale après utilisation et pour le stockage.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Placez le barbecue sur une surface sûre et plane, loin des objets inflammables tels que des objets en bois ou des branches d'arbres en surplomb.
- Gardez toujours cet appareil propre, suivez les instructions de ce manuel pour éviter les incendies ou les poussées de graisse et donc d'éventuelles blessures ou dommages matériels. Il est essentiel que cet appareil soit propre avant utilisation.
- Protégez l'appareil des intempéries et de l'humidité.
- Un adulte doit toujours être en charge du barbecue. Ne laissez jamais le barbecue en fonctionnement ou après utilisation sans surveillance.
- Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement éteint et complètement refroidi avant de le déplacer, de placer des couvercles (non inclus) ou de le ranger.
- Ne pas utiliser à l'intérieur, ce barbecue est uniquement destiné à un usage extérieur.
- Ne rangez jamais un barbecue à l'intérieur à moins qu'il ne soit complètement frais et que la bouteille d'alimentation en gaz ne soit débranchée.
- N'utilisez pas le barbecue sur une surface qui pourrait être endommagée par une chaleur excessive.
- Ce produit fonctionne au gaz, n'utilisez aucun autre type de carburant/accélérateur ou de pierre de lave.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez ces instructions :
 1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 2. Éteignez toute flamme nue et évitez d'utiliser des appareils électriques.
 3. Ouvrez le couvercle et aérez la pièce.
 4. Vérifiez les connexions de gaz avec une solution savonneuse.
 5. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

UTILISATION APPROPRIÉE

- Ce produit est un barbecue à gaz d'extérieur, il est conçu pour être utilisé exclusivement conformément à cette notice pour la préparation d'aliments adaptés à la cuisson au barbecue. Pour usage privé uniquement.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords après chaque remplissage du réservoir ou la première utilisation après une longue période, en suivant la méthode décrite dans la section « Raccordement de la bouteille de gaz ».
- Ce barbecue doit être soigneusement nettoyé et inspecté régulièrement. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez uniquement des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de toute pièce non autorisée par l'usine pourrait être dangereuse.
- Lors de la cuisson, les matériaux d'extinction doivent être facilement accessibles.
- En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur à poudre chimique de type B ou de type C ou éteignez-le avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue avec précaution et lentement, car la chaleur et la vapeur emprisonnées à l'intérieur du barbecue peuvent provoquer de graves brûlures. Éloignez le plus possible les tuyaux de gaz des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.
- Gardez tous les cordons électriques éloignés du barbecue lorsque l'appareil est chaud. Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille après utilisation. Lors de la manipulation de composants particulièrement chauds, des gants de protection doivent être portés.

UTILISATION INAPPROPRIÉE

- Aucune autre utilisation n'est autorisée au-delà de la finalité indiquée.
- N'utilisez pas le barbecue avec du charbon de bois ou tout autre combustible autre que le GPL.
- N'utilisez pas le barbecue principal comme cuisinière et/ou chauffage.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Ne modifiez jamais l'appareil.
- N'utilisez pas le barbecue pour chauffer des matériaux ou des substances autres que des aliments adaptés aux grillades.
- N'utilisez jamais un réservoir de GPL dont le corps, la valve, le collier ou la base sont endommagés.
- Ne rangez pas de réservoir de gaz GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- La consommation d'alcool et de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité d'assembler correctement ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- N'utilisez jamais de charbon de bois, d'essence à briquet, de pierres de lave, d'essence, de kérosène ou d'alcool à l'intérieur de ce produit.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à moins de 7,6 m de cet appareil.
- La distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et une construction combustible doit être d'au moins 100 cm. N'utilisez pas cet appareil sous un toit.

CONSÉQUENCES

Pendant le fonctionnement, certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes, notamment celles situées à proximité du braseiro. Il y a des conséquences possibles si vous ne faites pas attention :

- Brûlures graves en touchant des pièces proches du conteneur à feu.
- Feu ou feu couvant s'il y a des matériaux ou substances inflammables à proximité du barbecue.

AVANT D'UTILISER

Choisissez un emplacement pour installer le barbecue de manière à ce que :

- Il y a et il n'y aura pas de matériaux ou substances inflammables à proximité immédiate. La distance minimale aux matériaux ou substances : pas d'obstacles aériens et 1 m sur les côtés. Distance aux matériaux ou substances hautement inflammables, par ex. murs : min. 1m.
- Le barbecue est solidement posé sur une surface suffisamment grande. Il ne doit pas bouger pendant le fonctionnement.
- Portez des gants de protection pour barbecue.
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance. Faites particulièrement attention à ce que les enfants et les animaux domestiques soient tenus à l'écart du barbecue.
- Ne placez jamais la bouteille de gaz à côté du barbecue. Placez toujours la bouteille de gaz sur le côté arrière gauche de l'appareil. La bouteille de gaz doit être placée le plus loin possible de l'appareil sans forcer le tuyau. Aucune partie du tuyau ne doit toucher aucune partie de l'appareil.

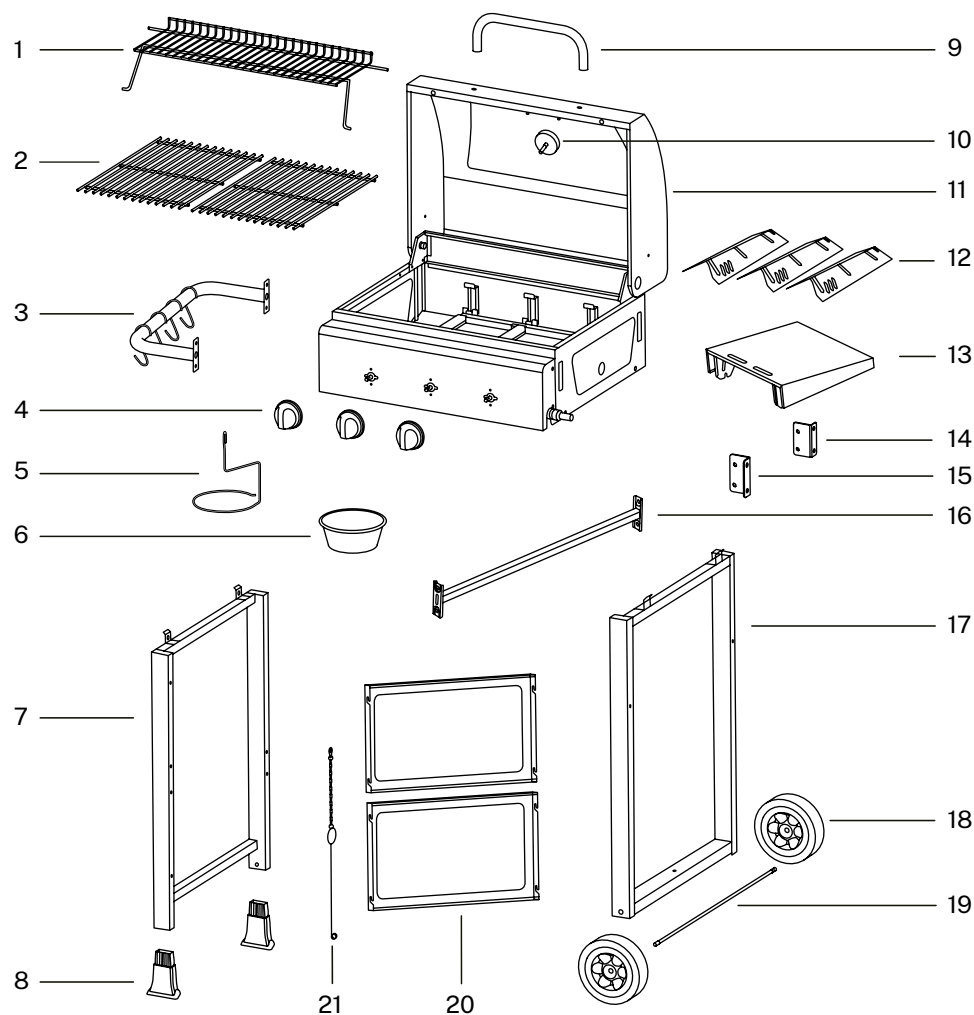
Prudence! Le gaz liquide est hautement inflammable et explosif. Conséquences possibles :

- Blessures graves ou dommages matériels si le gaz qui s'échappe s'enflamme dans un environnement non contrôlé.

Mesures de sécurité :

- Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur et assurez-vous que la zone est bien ventilée.
- Protégez la bouteille de gaz et le tuyau de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur (maximum 50 °C). Faites particulièrement attention à ce que le tuyau de gaz ne touche aucune partie du barbecue chaud.
- Ne placez pas la bouteille de gaz sur la tablette inférieure car elle est trop proche du brûleur.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous allumez la flamme du gaz.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation, en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre. 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.
- Lors du raccordement de la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'inflammation dans un rayon de 5 m. Faites particulièrement attention à ne pas allumer de flammes nues, fumer ou allumer des appareils électriques (électroménagers, lumières, sonnettes), etc., car des étincelles pourraient se produire.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccords par lesquels le gaz est fourni sont scellés et intacts.
- Si nécessaire, veillez à remplacer le tuyau pour répondre aux exigences nationales. Utilisez toujours des colliers pour fixer le tuyau au régulateur et au barbecue.
- Si les raccords d'alimentation en gaz sont poreux ou défectueux, le barbecue ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également, par exemple, aux tuyaux ou aux accessoires qui pourraient être obstrués, car cela peut provoquer un retour de flamme dangereux.
- Le gaz liquide est plus lourd que l'oxygène, il se dépose donc sur le sol et déplace l'oxygène trouvé à ce niveau. Conséquences possibles de l'utilisation du gaz :
 - Asphyxie due au manque d'oxygène si la concentration de gaz augmente suffisamment.
 - N'utilisez pas le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces ne soient solidement fixées et serrées.
 - Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance, et tenez particulièrement les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue à tout moment.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
 - Ne couvrez jamais toute la zone de cuisson.
 - Ne jamais obstruer les ouvertures du venturi (élément du brûleur qui permet la connexion entre la vanne gaz et la base du brûleur) du compartiment bouteille de gaz.
 - N'utilisez pas d'outils électriques pour construire ce produit.
 - Ne serrez pas trop les vis ou les boulons.
 - Ne vous asseyez pas et ne grimpez pas sur le produit.
 - N'utilisez pas ce produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.
 - N'utilisez jamais de tampons à récurer ni de nettoyants abrasifs ou chimiques.

LISTE DES PIÈCES



- | | | |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Gril chauffant | 8. Pieds antidérapants | 15. Table d'appoint union droite |
| 2. Gril de cuisson | 9. Poignée | 16. Barre horizontale arrière |
| 3. Poignée avec crochets | 10. Thermostat | 17. Bon soutien |
| 4. Boutons de commande | 11. Corps principal du barbecue | 18. Roues |
| 5. Support de graisseur | 12. Diffuseurs de chaleur | 19. Axe de roue |
| 6. Réservoir de graisse | 13. Table d'appoint | 20. Panneaux avant |
| 7. Soutien gauche | 14. Table d'appoint union gauche | 21. Porte-allumette |

AVANT LE MONTAGE

Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'assemblage et l'utilisation.

- Bien que tous les efforts aient été déployés lors de la fabrication de votre barbecue pour éliminer toute arête vive, vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter les blessures accidentelles. Veuillez utiliser des gants de protection lors de l'assemblage de ce produit.
- L'assemblage du barbecue implique de nombreux gros composants ; Il est conseillé que deux personnes assemblent l'unité.
- Lorsque vous êtes prêt à commencer, assurez-vous de disposer des bons outils, de suffisamment d'espace et d'un endroit propre et sec pour l'assemblage.
- Pour éviter de perdre des composants, assemblez votre produit sur une surface dure et plane, exempte de fissures ou d'ouvertures.
- Pour éviter d'endommager les sols mous ou les tapis, n'assemblez pas et ne déplacez pas l'appareil sur des sols mous ou des tapis.
- Examinez l'emballage et assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces répertoriées avant de procéder à l'assemblage.
- Reportez-vous à la liste des pièces et au schéma d'assemblage si nécessaire.
- Lors du montage, les enfants doivent être tenus à l'écart du produit en raison d'un risque possible de blessure.

- Assurez-vous de retirer toutes les protections en plastique avant l'assemblage.
- Suivez toutes les étapes pour assembler correctement votre produit. Ne forcez pas les pièces ensemble car cela pourrait entraîner des blessures ou endommager le produit.
- Le cas échéant, serrez d'abord toutes les connexions du produit à la main. Une fois l'étape terminée, revenez en arrière et serrez complètement.
- Veuillez vous assurer que ce produit est entièrement assemblé comme illustré avant utilisation.
- Le temps de montage approximatif est de 30 minutes.
- Outils requis pour l'assemblage (non inclus) :
 - Tournevis étoile.
 - Tournevis plat.
 - Clé.

RACCORDEMENT BOUTEILLE DE GAZ

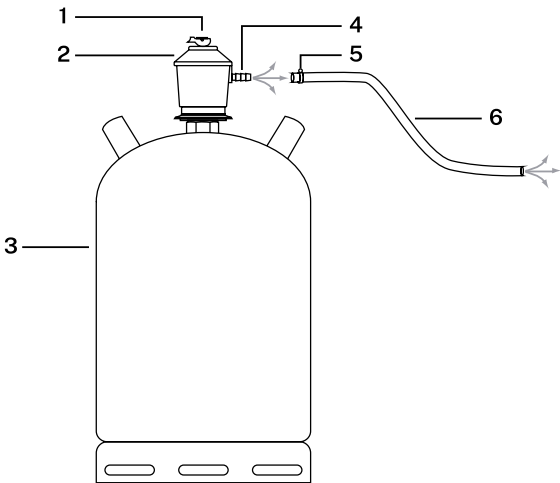
- Pour utiliser ce barbecue, vous aurez besoin d'une bouteille de gaz GPL standard (propane ou butane).
- Le tuyau doit être homologué CE et d'une longueur suffisante pour permettre une installation sans pli (la longueur ne doit pas dépasser 1,5 m). Le tuyau doit être facilement visible sur toute sa longueur pour être inspecté après l'installation.
- Le régulateur de pression doit être prérégulé et approuvé par le CE, et la pression de fonctionnement appropriée à la bouteille de gaz utilisée.
- Le régulateur de gaz doit être homologué selon la norme EN 16129 avec la capacité (g/h), la pression, la température de travail et le raccordement entrée + sortie appropriés au pays de destination.
- Soyez particulièrement prudent avec le risque de fuite de gaz. Cela peut avoir des conséquences potentielles telles que des blessures graves ou des dommages matériels si le gaz qui s'échappe s'enflamme dans un environnement non contrôlé.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors du raccordement de la pompe à essence, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'inflammation dans un rayon d'au moins 5 m.
- Soyez particulièrement prudent de ne pas allumer de flammes nues, de fumer ou d'allumer des appareils électriques, cela pourrait provoquer d'éventuelles étincelles.
- Si nécessaire, veillez à remplacer le tuyau qui n'est pas plié ou sujet à des torsions.
- Ne bloquez pas les ouvertures venturi du compartiment cylindrique.

ARTICLES

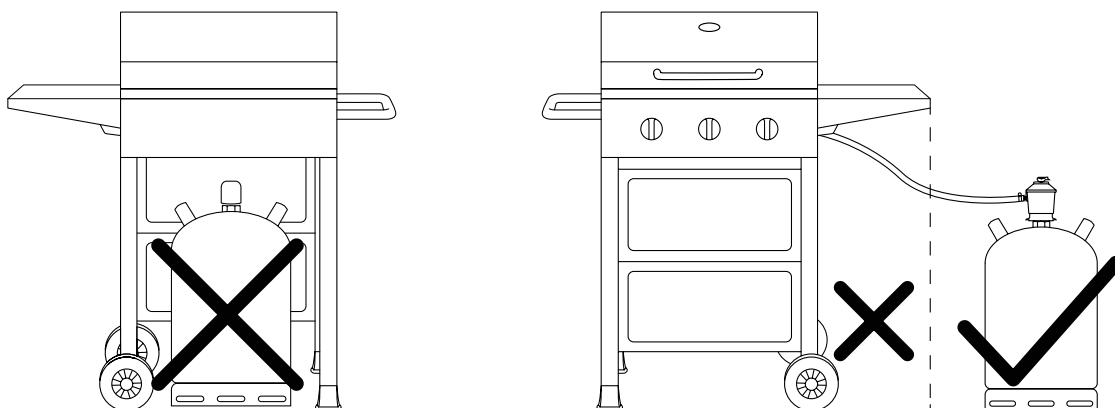
PARTIE	DESCRIPTION	FONCTION
1	Languette de verrouillage/déverrouillage	Bloque ou débloque le flux de gaz de la bouteille vers l'appareil.
2	Régulateur	Veille à ce que le débit de l'alimentation vers l'appareil soit constant et sûr.
3	Bouteille de gaz avec porte-bouteille	Réservoir de combustible.
4	Buse du détendeur	Permet au gaz de s'écouler de la bouteille vers la buse.
5	Collier de sécurité	Permet de fixer solidement le tube en caoutchouc à la buse du détendeur, garantissant ainsi l'étanchéité de l'installation.
6	Tuyau flexible en caoutchouc	Permet au gaz de la bouteille de s'écouler vers le brûleur.



RACCORDEMENT DU CYLINDRE

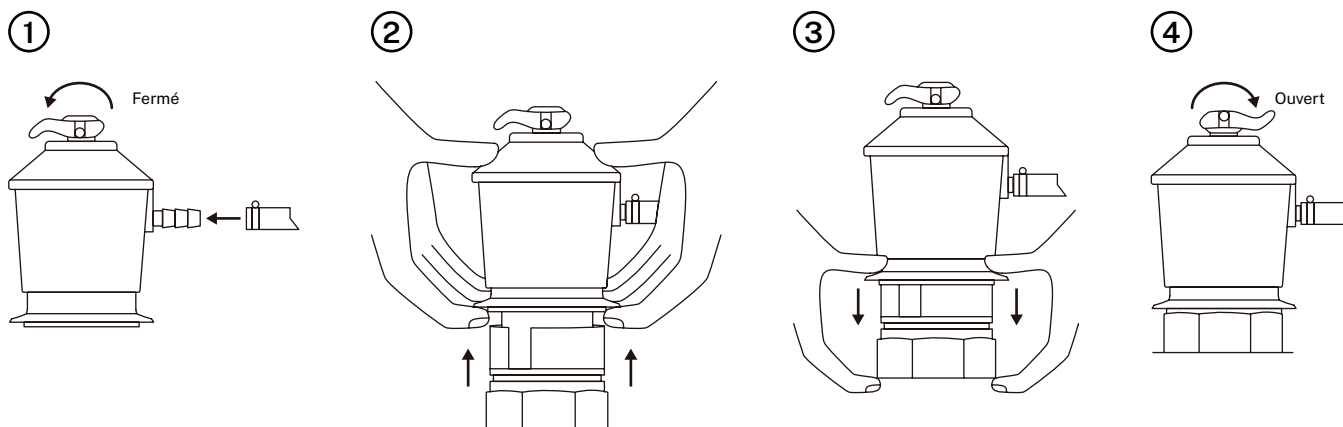
Avant de commencer le raccordement du cylindre à l'appareil :

- Choisissez un emplacement approprié pour installer le barbecue. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de matériaux ou de substances inflammables à proximité.
- Respectez des distances minimales de 1 m au-dessus et de 1 m de chaque côté des objets et d'au moins 7,6 m par rapport aux matériaux ou substances inflammables.
- Placez la bouteille de gaz à côté du barbecue. Ne la placez jamais sur le côté ou sur la tablette inférieure du barbecue. Le tuyau de gaz ne doit pas être plié ou sous pression.
- Vérifiez que la bouteille de gaz et le détendeur sont en bon état de fonctionnement. Vérifiez également que le joint du détendeur est intact. N'utilisez pas d'autre joint. Vérifiez qu'ils sont correctement raccordés en tirant le détendeur vers le haut. Le détendeur ne doit pas être déconnecté du robinet de la bouteille.



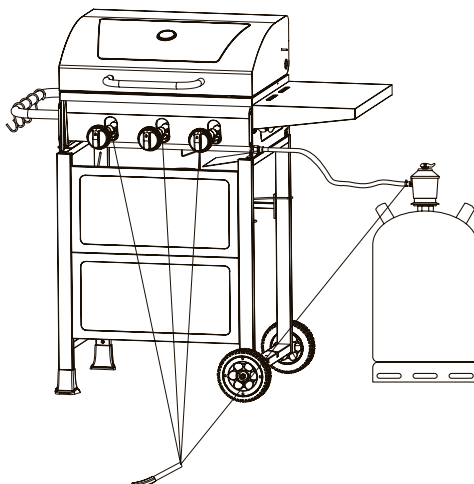
* L'appareil est conçu pour fonctionner avec un cylindre de taille maximale Ø31,8x58cm.

1. Avant de raccorder le détendeur au robinet de la bouteille, insérer le tuyau flexible dans l'embout du détendeur. Pour assurer un accouplement optimal, utiliser un collier de fixation du type normalement vendu avec ce type de tuyau et adapté aux dimensions du tuyau. Le tuyau utilisé doit être homologué. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu ou plié.
2. Vérifier que toutes les clés de l'appareil sont fermées, que le raccord du tuyau au détendeur est correctement monté et que la languette de verrouillage/déverrouillage du détendeur est en position « fermée ». Sans flamme, retirez le bouchon d'étanchéité de la vanne automatique. Tirez la bague vers le haut et placez le détendeur sur le robinet de la bouteille.
3. Poussez fermement la bague vers le bas. Vous entendrez un « clic », ce qui indique que le détendeur est correctement assemblé.
4. Une fois le détendeur correctement monté sur le robinet de la bouteille, vous pouvez ouvrir l'alimentation en gaz en tournant la languette de verrouillage du détendeur dans le sens opposé à celui indiqué par la flèche.
5. Pour interrompre l'alimentation en gaz, procédez dans le sens inverse.



Remarque :

- Assurez-vous que tous les boutons de commande du barbecue sont en position « OFF ».
- Ouvrez le robinet de réglage du gaz sur la bouteille de gaz. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites en passant une solution savonneuse sur tous les joints du système de gaz, y compris tous les raccords du robinet, du tuyau et du détendeur.
- N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'étanchéité.
- Si des bulles se forment dans l'un des réservoirs, c'est qu'il y a une fuite. Si le raccord n'est pas étanche, fermez immédiatement le robinet de la bouteille et resserrez le raccord ou remplacez la pièce défectueuse. Répétez le test d'étanchéité chaque année et à chaque fois que la bouteille de gaz est réparée ou remplacée.



DÉMONTAGE DU BIDON

1. Le remplacement doit toujours être effectué dans un endroit sûr et en l'absence de flammes nues ou de sources d'inflammation. Lorsque l'appareil fonctionne, n'essayez jamais de débrancher le détendeur de la bouteille de gaz.
2. Le détendeur est conçu de manière à ce qu'il ne soit pas possible de le retirer de la bouteille lorsque le gaz est ouvert. Vous devez donc vous assurer que la clé de l'appareil est en position « fermée ». Et que l'alimentation en gaz est en position « verrouillée ».
3. Vérifiez toujours que le raccord du détendeur est en bon état. Rangez le détendeur avec le tuyau de gaz sous le barbecue. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas plié ou plié de quelque manière que ce soit.
4. Conservez la bouteille de gaz correctement dans un endroit sûr.
 - Installez le robinet de la bouteille de gaz avec l'écrou et le bouchon de sécurité.
 - Ne stockez pas la bouteille de gaz dans des zones situées au-dessous du niveau du sol, ni dans des cages d'escalier, des couloirs, des passages ou des zones piétonnes ou carrossables.
 - Stockez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur.
 - Placez toujours la bouteille en position verticale, même lorsqu'elle est vide.

OPÉRATION

Prudence:

- Avant de continuer, assurez-vous d'avoir assemblé l'appareil conformément au manuel de montage joint au produit.
- Utilisez le barbecue à une distance minimale de 100 cm de tout mur ou surface.
- N'utilisez jamais le barbecue à gaz dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre endroit clos.
- N'obstruez jamais le flux d'air venturi autour de l'enceinte de votre barbecue.

Avant d'allumer :

- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de connecter le gaz. S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation.
- Vérifiez l'absence de fuites avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas le barbecue s'il y a une odeur de gaz.

Préparation avant la cuisson :

- Pour éviter que les aliments ne collent à la grille de cuisson, utilisez un pinceau à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque séance de barbecue.
- Note: Lors de la première cuisson, la couleur du revêtement peut en conséquence légèrement changer, ceci est normal et il faut s'y attendre.

Allumer le barbecue :

1. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Assurez-vous que les commandes sont en position "● OFF".
4. Connectez le régulateur au cylindre et allumez-le.
5. Poussez et tournez le bouton de commande central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à environ la position 1/4 jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre et que le brûleur s'allume.
6. Lorsque le brûleur central est allumé, poussez et tournez le bouton de commande latéral d'environ 1/4 de position jusqu'à ce que le brûleur latéral s'allume.
7. Ajustez la flamme entre 1/4 et 1/2 zones.
8. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez la commande sur la position ● OFF. Attendez 5 minutes que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
9. Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille après utilisation.

Allumer le barbecue avec des allumettes :

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, essayez la procédure d'allumage manuel ci-dessous :

1. Avec le barbecue ouvert, assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ● OFF.
2. Ouvrez lentement le gaz au niveau du robinet de la bouteille de gaz GPL ou au niveau du régulateur s'il n'est pas déjà ouvert.
3. Placez une allumette dans le porte-allumettes.
4. Utilisez le support pour faire glisser l'allumette allumée sur les grilles de cuisson ou la plaque chauffante et sur l'avant du dissipateur thermique à gauche du brûleur central.
5. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur à la position 1/4.
6. Si le brûleur central ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur ● OFF, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe et réessayez.
7. Lorsque le brûleur central est allumé, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral à environ 1/4 de position, jusqu'à ce que le brûleur latéral s'allume.
8. Une fois allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage de chaleur souhaité.

Fin de la séance de cuisine

- Après chaque cuisson, tournez le bouton de commande des brûleurs du barbecue sur la position « MAX » et laissez-les allumés pendant 5 minutes. Cette procédure brûlera les résidus de cuisson, facilitant ainsi le nettoyage. Assurez-vous que le couvercle est ouvert pendant ce processus.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser votre barbecue, tournez toutes les vannes de régulation à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ● OFF, puis coupez le gaz au niveau de la bouteille. Attendez que le barbecue refroidisse suffisamment avant de fermer le couvercle.

Conseils pour mieux cuisiner et prolonger la durée de vie de votre barbecue :

1. Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille réchaud) pour garder les aliments cuits au chaud, griller du pain ou cuire des aliments délicats dans des sacs en papier d'aluminium.
2. Pour réduire les poussées, gardez votre barbecue propre, utilisez des morceaux de viande maigres et évitez de cuire à des températures très élevées.
3. Placez les aliments délicats comme le poisson et les légumes dans des sacs en aluminium et faites-les cuire indirectement ou placez-les sur des niveaux de cuisson plus élevés (grille chauffante).
4. Pour éviter de perdre les jus naturels, utilisez des pinces ou des spatules à long manche plutôt que des fourchettes et retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson.
5. Lorsque vous cuisinez directement, réglez les brûleurs sur différents niveaux afin que les aliments puissent être préparés à différentes températures internes sur la même période de temps.
6. Essayez des casseroles remplies d'eau pour réduire les poussées et cuire des viandes plus juteuses. Avant de commencer à griller, retirez les grilles de cuisson et placez une casserole peu profonde et résistante directement sur les plaques chauffantes. Remplissez-le à moitié avec de l'eau, des jus de fruits ou d'autres liquides aromatisés. Remplacez les grilles de cuisson et placez les aliments sur la poêle.
7. Les grilles de rôtissoire, les paniers à grillades, les supports à volaille verticaux et d'autres accessoires peuvent améliorer vos expériences, réduire le temps de cuisson et faciliter le nettoyage.
8. Nettoyez les grilles de cuisson et les grilles après chaque utilisation avec une brosse à gril de qualité conçue pour votre matériel de grill. Portez des gants de protection et retirez soigneusement toute accumulation lorsque les grilles sont chaudes.
9. Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue. Protégez ensuite les grilles de cuisson propres avec une légère couche d'huile alimentaire, videz le bac à graisse, nettoyez les surfaces extérieures avec un nettoyant de cuisine adapté et protégez les surfaces avec une housse de qualité bien adaptée à votre barbecue.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas avec le briquet.	Les fils ou l'électrode recouverts contiennent des résidus de cuisson.	Nettoyer les câbles et/ou l'électrode avec de l'alcool.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez l'électrode et les brûleurs.
	L'électrode est fissurée ou cassée et des étincelles sortent.	Il est nécessaire de remplacer l'électrode.
	Il y a des câbles desserrés ou déconnectés.	Rebranchez les câbles ou remplacez l'ensemble électrode/câble.
	Il y a un court-circuit dans le câble, il y a des étincelles entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'ensemble câble/électrode de l'allumeur.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	Il n'y a pas de flux de gaz.	Vérifiez si la bouteille de gaz PL est vide. S'il est vide, remplacez-le ou remplissez-le.
	L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas entièrement connectés.	Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi-tour ou trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main uniquement, n'utilisez pas d'outils.
	Obstruction du flux de gaz.	Nettoyez les tubes du brûleur et vérifiez si les tuyaux sont pliés ou pliés.
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le venturi.	Nettoyer le venturi de l'injecteur.
	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués.	Nettoyez les ports du brûleur.
Chute soudaine du débit de gaz ou réduction de la hauteur de la flamme.	La bouteille est à court de gaz.	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz.
	Il y a un excès de débit, le dispositif de sécurité a peut-être été activé.	Tournez les boutons de commande sur "● OFF", attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes sont encore trop faibles, réarmez le dispositif de sécurité anti-débordement en tournant les boutons de commande. "● OFF" et le robinet de la bouteille de gaz sur « FERMÉ ». Débranchez le régulateur. Tournez les boutons de commande sur la position « MAX », attendez 1 minute. Ensuite, éteignez les boutons de commande "● OFF, et rebranchez les connexions du régulateur et du contrôle des fuites. Tournez lentement le robinet de la bouteille de gaz sur la position « OUVERT », attendez 30 secondes et allumez le barbecue en suivant les instructions d'allumage.
Flamme irrégulière, la flamme ne parcourt pas toute la longueur du brûleur.	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués.	Nettoyez les ports du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles de fabrication résiduelles.	Allumez le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le venturi.	Nettoyer le venturi de l'injecteur.
	Il y a des résidus alimentaires, de la graisse ou du sel d'assaisonnement sur le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvais alignement de la valve avec le venturi de l'injecteur.	S'assurer que le venturi du brûleur est correctement couplé à l'injecteur.
Flamme.	Il y a des vents forts ou en rafales autour du barbecue.	N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
	Il y a peu de gaz dans la bouteille de gaz.	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz.
	La soupape de surdébit est activée.	Rallumez le barbecue.
Feu de graisse persistant.	De la graisse est emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	Tournez les boutons de commande en position ● OFF. Tournez le robinet du réservoir d'essence sur « FERMÉ ». Laissez le couvercle ouvert et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Feu dans les tubes du brûleur.	Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bouchés.	Nettoyer le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle est ébréché (comme de la peinture écaillée).	Le couvercle est en acier inoxydable, non graffiti.	La graisse incrustée s'est transformée en carbone et se détache. Nettoyer soigneusement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez périodiquement votre barbecue entre les utilisations et surtout après de longues périodes de stockage.
- Assurez-vous que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de le nettoyer. Ne vaporisez jamais d'eau sur le barbecue lorsque ses surfaces sont chaudes. Ne manipulez jamais les pièces chaudes à mains nues.
- Pour prolonger la durée de vie et maintenir l'état de votre barbecue, nous recommandons fortement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé dehors pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.

Nettoyage de la grille de cuisson.

- Nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un nettoyant crème doux sur un tampon non abrasif.
- Bien rincer et sécher complètement.

Entretien du brûleur.

- Dans des conditions normales d'utilisation, brûler les résidus après la cuisson gardera le brûleur propre.
- Le brûleur doit être démonté et nettoyé chaque année, ou chaque fois qu'une accumulation importante est détectée, pour s'assurer qu'il n'y a aucun signe d'obstruction (débris, insectes) dans les ports du brûleur ou dans les tubes venturi.
- Utilisez un cure-pipe pour enlever les bouchons. Une brosse métallique peut être utilisée pour éliminer la corrosion des surfaces du brûleur.
- Lors du remontage du brûleur, vérifiez que les tubes venturi du brûleur s'insèrent dans les sorties des vannes.
- Soyez très prudent car l'électrode du brûleur peut se plier ou se casser pendant le nettoyage.
 - Conséquences possibles : Le brûleur ne s'allume plus.
 - Mesures de sécurité : Faites particulièrement attention lorsque vous nettoyez la zone autour du brûleur.

Corps de barbecue.

- Retirez périodiquement l'excès de graisse ou de graisse du corps du barbecue avec un grattoir en plastique souple ou en bois.
- Il n'est pas nécessaire d'éliminer toute la graisse du corps. Si vous devez le nettoyer complètement, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils de nylon.
- Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant d'effectuer 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 remplacé dans le corps.

Fixations.

- Il est recommandé de vérifier annuellement la quincaillerie et de resserrer les fixations métalliques du barbecue.

Stockage

- Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec.
- Couvrez les brûleurs de papier d'aluminium pour empêcher les insectes ou autres débris de s'accumuler dans les trous des brûleurs.
- Si le barbecue doit être stocké à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur.
- La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart de toute source de chaleur ou d'ignition.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la bouteille de gaz.

Informations environnementales et mesures d'élimination.

- Pour jeter le barbecue, démontez-le en pièces détachées.
- Recyclez les pièces en métal et en plastique.

Grazie mille per aver scelto il nostro barbecue. Prima di utilizzare questo prodotto leggere attentamente le istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Le precauzioni di sicurezza incluse riducono il rischio di ustioni, lesioni e persino la morte se seguite scrupolosamente. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimento futuro, la confezione originale del prodotto e la prova d'acquisto. Se possibile, trasmettere queste istruzioni al successivo proprietario del prodotto. Osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali e le norme antinfortunistiche durante l'utilizzo dell'apparecchio. Decliniamo ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto di queste istruzioni da parte dei clienti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le precauzioni di sicurezza di base, la mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe influire o danneggiare l'apparecchio e altri oggetti e causare lesioni personali:

- Durante la produzione è stata posta la massima attenzione per eliminare gli spigoli vivi, ma è necessario maneggiare con cura tutti i componenti per evitare possibili lesioni.
- In caso di dubbi, consultare personale qualificato prima di utilizzare l'apparecchio.
- Prestare particolare attenzione quando si accende il dispositivo per la prima volta. Evitare di appoggiare la testa e le braccia sulla superficie di cottura del barbecue, poiché ciò potrebbe provocare ustioni.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente freddo prima di posizionare le coperture.
- Per assemblare il dispositivo utilizzare tutti e solo i componenti forniti. Non modificare il barbecue o le sue parti. Qualsiasi modifica al dispositivo può essere pericolosa.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante e dopo l'uso. Le parti del prodotto potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze del barbecue.
- Questo apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento, indossare sempre guanti di protezione termica adeguati durante l'uso.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso. Chiudere e scollegare sempre la bombola principale di alimentazione del gas dopo l'uso e per la conservazione.
- Non spostare il dispositivo durante l'uso.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura, lontano da oggetti infiammabili come oggetti in legno o rami di alberi sporgenti.
- Mantenere sempre pulito questo apparecchio, seguire le istruzioni contenute in questo manuale per prevenire incendi o esplosioni di grasso e quindi possibili lesioni o danni materiali. È fondamentale che questo apparecchio sia pulito prima dell'uso.
- Proteggere l'apparecchio dalle intemperie e dall'umidità.
- Il barbecue deve essere sempre affidato ad un adulto. Non lasciare mai il barbecue in funzione o dopo l'uso incustodito.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente freddo prima di spostarlo, posizionare coperture (non incluse) o riporlo.
- Non utilizzare all'interno, questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso esterno.
- Non riporre mai il barbecue in ambienti chiusi a meno che non sia completamente freddo e la bombola di alimentazione del gas sia scollegata.
- Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata dal calore eccessivo.
- Questo prodotto è alimentato a gas, non utilizzare nessun altro tipo di carburante/accelerante o pietra lavica.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere manipolate dall'utente.
- Se senti odore di gas, segui queste istruzioni:
 1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
 2. Spegnerne eventuali fiamme libere ed evitare l'uso di apparecchi elettrici.
 3. Aprire il coperchio e ventilare l'area.
 4. Controllare i collegamenti del gas con una soluzione saponosa.
 5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

USO CORRETTO

- Questo prodotto è un barbecue a gas da esterno, è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente in conformità con queste istruzioni per la preparazione di cibi adatti alla cottura sul barbecue. Solo per uso privato.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Controllare la tenuta di tutti i collegamenti dopo ogni rifornimento del serbatoio o al primo utilizzo dopo un lungo periodo di tempo, seguendo il metodo descritto nella sezione "Collegamento della bombola del gas".
- Questo barbecue deve essere pulito accuratamente e ispezionato regolarmente. Pulire e ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se sono presenti segni di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima di utilizzare l'apparecchio.
- Utilizzare solo parti autorizzate dal produttore. L'uso di qualsiasi parte non autorizzata dalla fabbrica potrebbe essere pericoloso.
- Durante la cottura, i materiali estinguenti dovrebbero essere facilmente accessibili.
- In caso di incendio dovuto a olio o grasso, non tentare di estinguerlo con acqua. Utilizzare un estintore chimico secco di tipo B o di tipo C oppure estinguerlo con terra, sabbia o bicarbonato di sodio.
- Aprire sempre il coperchio del barbecue con attenzione e lentamente, poiché il calore e il vapore intrappolati all'interno del barbecue possono causare gravi ustioni. Allontanare i tubi del gas il più lontano possibile dalle superfici calde e dal grasso bollente che gocciola.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontani dal barbecue quando l'apparecchio è caldo. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso. Quando si maneggiano componenti particolarmente caldi è necessario indossare guanti protettivi.

USO IMPROPRIO

- Non è autorizzato alcun altro uso che vada oltre lo scopo indicato.
- Non utilizzare il barbecue con carbone o qualsiasi altro combustibile diverso dal GPL.
- Non utilizzare il barbecue principale come fornello e/o riscaldatore.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere modificate dall'utente. Non modificare mai il dispositivo.
- Non utilizzare il barbecue per riscaldare materiali o sostanze diverse dagli alimenti adatti alla cottura alla griglia.
- Non utilizzare mai un serbatoio di gas GPL con corpo, valvola, collare o base danneggiati.
- Non conservare un serbatoio di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.
- L'uso di alcol e farmaci da prescrizione o da banco può compromettere la capacità di assemblare correttamente o utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Non utilizzare mai carbone, liquidi per accendini, rocce laviche, benzina, cherosene o alcool all'interno di questo prodotto.
- Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nel raggio di 7,6 m da questo apparecchio.
- La distanza minima tra i lati e la parte posteriore dell'unità e una costruzione combustibile deve essere di almeno 100 cm. Non utilizzare questo apparecchio sotto un tetto.

CONSEGUENZE

Durante il funzionamento alcune parti del barbecue possono diventare molto calde, soprattutto quelle vicine al braciere. Ci sono possibili conseguenze se non stai attento:

- Gravi ustioni dovute al contatto con parti vicine al contenitore del fuoco.
- Fuoco o fuoco covante se sono presenti materiali o sostanze infiammabili vicino al barbecue.

PRIMA DELL'USO

Selezionare un luogo in cui installare il barbecue in modo che:

- Ci sono e non ci saranno materiali o sostanze infiammabili nelle immediate vicinanze. La distanza minima da materiali o sostanze: nessun ostacolo sopraelevato e 1 m lateralmente. Distanza da materiali o sostanze facilmente infiammabili, ad es. pareti: min. 1 m.
- Il barbecue è posizionato saldamente su una superficie sufficientemente ampia. Non dovrebbe muoversi durante il funzionamento.
- Indossare guanti protettivi da barbecue.
- Non lasciare mai il barbecue caldo incustodito. Prestare particolare attenzione per garantire che i bambini e gli animali domestici siano tenuti lontani dal barbecue.
- Non posizionare mai la bombola del gas accanto al barbecue. Posizionare sempre la bombola del gas sul lato posteriore sinistro dell'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza sfiorare il tubo. Nessuna parte del tubo deve toccare alcuna parte dell'apparecchio.

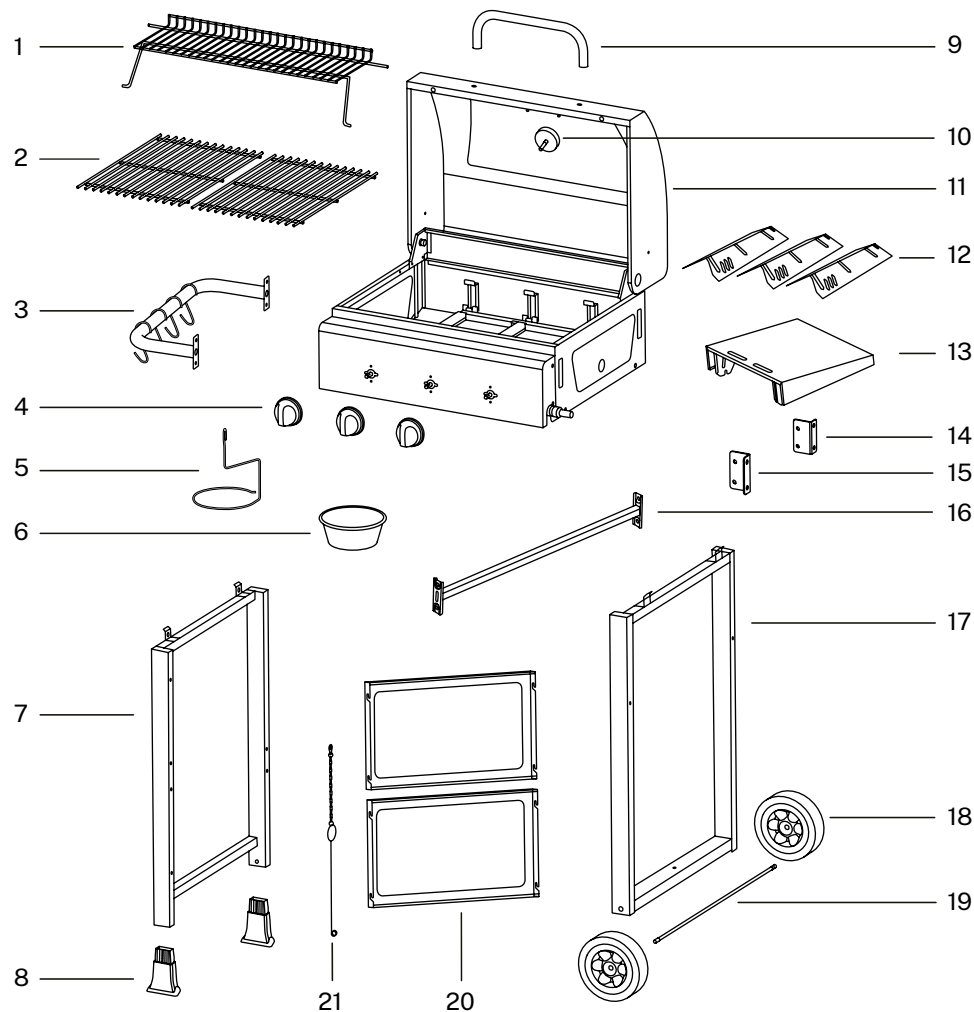
Attenzione! Il gas liquido è altamente infiammabile ed esplosivo. Possibili conseguenze:

- Gravi lesioni personali o danni materiali se il gas fuoriuscito viene acceso in un ambiente non controllato.

Misure di sicurezza:

- Utilizzare il barbecue solo all'aperto e assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Proteggere la bombola del gas e il tubo dalla luce solare diretta e da altre fonti di calore (massimo 50°C). Fare particolare attenzione che il tubo del gas non tocchi alcuna parte del barbecue caldo.
- Non posizionare la bombola del gas sul ripiano inferiore poiché è troppo vicina al bruciatore.
- Non chinarsi sul barbecue quando si accende la fiamma del gas.
- Chiudere la valvola della bombola del gas dopo ogni utilizzo, ruotando la valvola in senso orario. Chiudere anche le manopole di controllo, ruotare completamente la manopola in senso orario.
- Non lasciare mai il barbecue caldo incustodito. Se la fiamma si spegne, riaccenderla immediatamente oppure interrompere l'alimentazione alla bombola del gas.
- Quando si collega la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nel raggio di 5 m. Fare particolare attenzione a non accendere fiamme libere, fumare o accendere apparecchi elettrici (elettrodomestici, luci, campanelli), ecc., poiché potrebbero formarsi scintille.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i collegamenti attraverso i quali arriva il gas siano sigillati e integri.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo per soddisfare i requisiti nazionali. Utilizzare sempre fascette per fissare il tubo al regolatore e al barbecue.
- Se i collegamenti di alimentazione del gas sono porosi o difettosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Ciò vale ad esempio anche per tubi flessibili o accessori eventualmente intasati, poiché ciò può provocare un pericoloso ritorno di fiamma.
- Il gas liquido è più pesante dell'ossigeno, quindi si deposita sul terreno e sposta l'ossigeno presente a quel livello. Possibili conseguenze dell'utilizzo del gas:
 - Asfissia dovuta alla mancanza di ossigeno se si lascia che la concentrazione del gas aumenti sufficientemente.
 - Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti siano fissate e serrate saldamente.
 - Non lasciare il barbecue incustodito, soprattutto tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dal barbecue.
 - Non spostare il dispositivo durante l'uso.
 - Non coprire mai l'intera zona di cottura.
 - Non ostruire mai le aperture Venturi (componente del bruciatore che permette il collegamento tra la valvola gas e la base del bruciatore) del vano portabombola.
 - Non utilizzare utensili elettrici per costruire questo prodotto.
 - Non stringere eccessivamente viti o bulloni.
 - Non sedersi o arrampicarsi sul prodotto.
 - Non utilizzare questo prodotto se alcune parti sono mancanti, danneggiate o usurate.
 - Non utilizzare mai spugne abrasive o detergenti abrasivi o chimici.

ELENCO DELLE PARTI



- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Griglia riscaldante | 8. Piedini antiscivolo | 15. Tavolino di unione destro |
| 2. Griglia di cottura | 9. Maniglia | 16. Barra orizzontale posteriore |
| 3. Maniglia con ganci | 10. Termostato | 17. Giusto supporto |
| 4. Manopole di controllo | 11. Corpo principale del barbecue | 18. Ruote |
| 5. Supporto per ingrassatore | 12. Diffusori di calore | 19. Asse della ruota |
| 6. Serbatoio del grasso | 13. Tavolino | 20. Pannelli frontali |
| 7. Supporto sinistro | 14. Tavolino di unione sinistro | 21. Porta fiammiferi |

PRIMA DEL MONTAGGIO

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

- Sebbene durante la produzione del barbecue sia stato fatto ogni sforzo per eliminare eventuali spigoli vivi, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali. Si prega di utilizzare guanti protettivi durante l'assemblaggio di questo prodotto.
- L'assemblaggio del barbecue coinvolge molti componenti di grandi dimensioni; Si consiglia di montare l'unità in due persone.
- Quando sei pronto per iniziare, assicurati di avere gli strumenti giusti, spazio sufficiente e un'area pulita e asciutta per il montaggio.
- Per evitare di perdere qualsiasi componente, montare il prodotto su una superficie dura e piana, priva di crepe o aperture.
- Per evitare di danneggiare pavimenti o tappeti morbidi, non montare o spostare l'apparecchio su pavimenti o tappeti morbidi.
- Esamina la confezione e assicurati di avere tutte le parti elencate prima di procedere con il montaggio.
- Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio.
- Durante il montaggio, i bambini devono essere tenuti lontani dal prodotto a causa del possibile rischio di lesioni.
- Assicurarsi di rimuovere tutta la protezione in plastica prima del montaggio.
- Segui tutti i passaggi per assemblare correttamente il tuo prodotto. Non forzare le parti insieme poiché ciò potrebbe cau-

sare lesioni personali o danni al prodotto.

- Ove applicabile, serrare prima manualmente tutti i collegamenti del prodotto. Una volta completato il passaggio, torna indietro e stringi completamente.
- Assicurati che questo prodotto sia completamente assemblato come illustrato prima dell'uso.
- Il tempo di montaggio approssimativo è di 30 minuti.
- Strumenti necessari per il montaggio (non inclusi):
 - Cacciavite a stella.
 - Cacciavite piatto.
 - Chiave.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

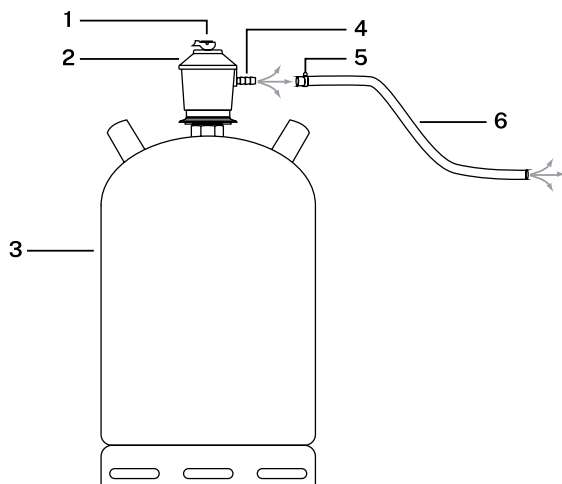
- Per utilizzare questo barbecue è necessaria una bombola di gas GPL standard (propano o butano).
- Il tubo deve essere omologato CE e di lunghezza sufficiente per consentire un'installazione senza attorcigliamenti (la lunghezza non deve superare 1,5 m). Il tubo deve essere facilmente visibile per tutta la sua lunghezza per l'ispezione dopo l'installazione.
- Il regolatore di pressione deve essere preimpostato e approvato dal CE e la pressione operativa deve essere adeguata alla bombola del gas utilizzata.
- Il regolatore del gas deve essere omologato secondo la norma EN 16129 con capacità (g/h), pressione, temperatura di esercizio e collegamento ingresso + uscita adeguati al paese di destinazione.
- Prestare particolare attenzione al pericolo di perdite di gas. Ciò può avere conseguenze potenziali come gravi lesioni personali o danni materiali se il gas fuoriuscito si accende in un ambiente non controllato.

MISURE DI SICUREZZA

- Quando si collega la pompa del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nel raggio di almeno 5 m.
- Prestare particolare attenzione a non accendere fiamme libere, fumare o accendere apparecchi elettrici, ciò potrebbe causare possibili scintille.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo che non sia piegato o soggetto a piegature.
- Non ostruire le aperture Venturi del vano cilindrico.

ELEMENTI

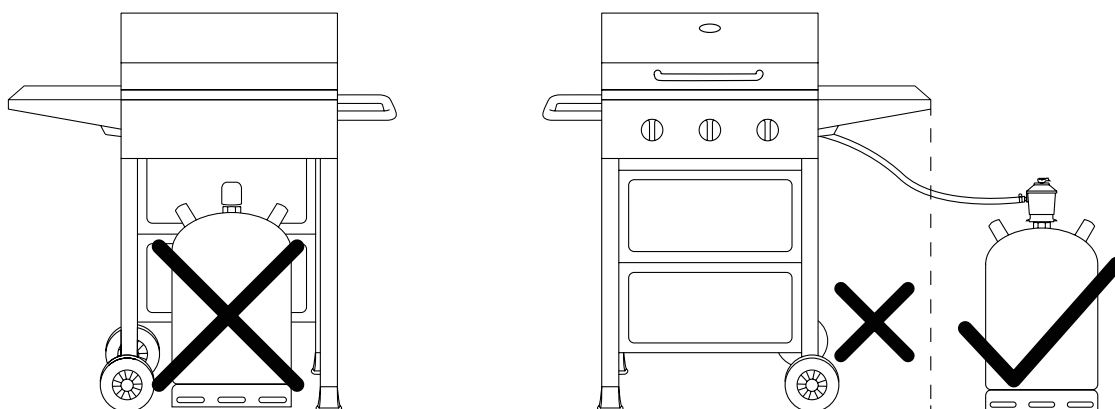
PARTE	DESCRIZIONE	FUNZIONE
1	Linguetta di blocco/sblocco	Blocca o sblocca il flusso di gas dalla bombola all'apparecchio.
2	Regolatore	Assicura che il flusso dall'alimentazione all'apparecchio sia costante e sicuro.
3	Bombola del gas con portabombola	Contenitore del carburante.
4	Ugello del regolatore	Consente il passaggio del gas dalla bombola all'ugello.
5	Collare di sicurezza	Consente di fissare saldamente il tubo di gomma all'ugello del regolatore, garantendo la tenuta dell'installazione.
6	Tubo di gomma	Consente il passaggio del gas dalla bombola al bruciatore.



COLLEGAMENTO DEL CILINDRO

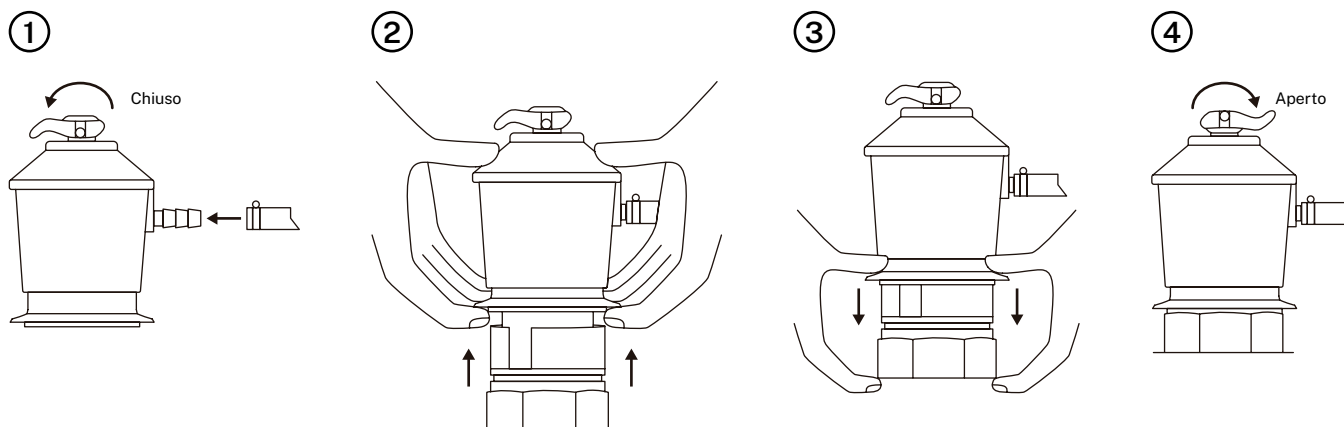
Prima di iniziare il collegamento del cilindro al dispositivo:

- Scegliere una posizione adatta per installare il barbecue. Assicurarsi che non vi siano materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze.
- Mantenere le distanze minime da oggetti di 1 m sopra e 1 m di lato e da materiali o sostanze infiammabili di almeno 7,6 m.
- Posizionare la bombola del gas accanto al barbecue. Non collocarla mai sul lato o sul ripiano inferiore del barbecue. Il tubo del gas non deve essere attorcigliato o sotto pressione.
- Controllare che la bombola del gas e il regolatore siano in buone condizioni di funzionamento. Controllare anche che la guarnizione del regolatore sia intatta. Non utilizzare altre guarnizioni. Verificare che siano collegati correttamente tirando il regolatore verso l'alto. Il regolatore non deve essere scollegato dalla valvola della bombola.



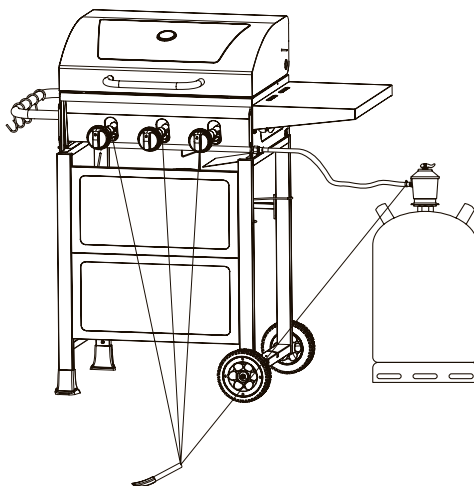
* Il dispositivo è progettato per funzionare con un cilindro di dimensioni massime pari a Ø31,8x58cm.

1. Prima di collegare il regolatore alla valvola della bombola, inserire il tubo flessibile nel nipplo del regolatore. Per garantire un accoppiamento ottimale, utilizzare una fascetta di fissaggio del tipo solitamente venduto con questo tipo di tubo e adatta alle dimensioni del tubo. Il tubo flessibile utilizzato deve essere omologato. Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato o piegato.
2. Verificare che tutte le chiavi del dispositivo siano chiuse, che il raccordo del tubo flessibile al regolatore sia montato correttamente e che la linguetta di blocco/sblocco del regolatore sia in posizione "chiusa". Senza fiamma, rimuovere il tappo di tenuta dalla valvola automatica. Tirare l'anello verso l'alto e posizionare il regolatore sulla valvola della bombola.
3. Spingere l'anello verso il basso con decisione. Si sentirà un "clic", che indica che il regolatore è montato correttamente.
4. Una volta che il regolatore è montato correttamente sulla valvola della bombola, è possibile aprire l'alimentazione del gas ruotando la linguetta di bloccaggio del regolatore nella direzione opposta a quella indicata dalla freccia.
5. Per interrompere l'erogazione del gas, procedere nella direzione opposta.



Nota:

- Verificare che tutte le manopole di controllo del barbecue siano in posizione “OFF”.
- Aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola. Controllare che non vi siano perdite passando una soluzione di sapone su tutte le giunzioni dell'impianto del gas, compresi gli attacchi delle valvole, i collegamenti dei tubi flessibili e i collegamenti del regolatore.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta per verificare la presenza di perdite.
- Se si formano bolle in uno dei serbatoi, significa che c'è una perdita. Se la connessione non è sigillata, chiudere immediatamente la valvola della bombola e stringere la connessione o sostituire il componente difettoso. Ripetere la prova di tenuta ogni anno e ogni volta che la bombola di gas viene riparata o sostituita.



RIMOZIONE DEL CONTENITORE

1. La sostituzione deve sempre essere effettuata in un luogo sicuro e in assenza di fiamme libere o fonti di accensione. Quando l'apparecchio è in funzione, non tentare mai di scollegare il regolatore dalla bombola del gas.
2. Il regolatore è progettato in modo che non sia possibile rimuoverlo dalla bombola quando il gas è aperto. Pertanto, è necessario assicurarsi che la chiave dell'apparecchio sia in posizione “chiusa”. E che l'alimentazione del gas sia in posizione “bloccata”.
3. Controllare sempre che il collegamento del regolatore sia in buone condizioni. Conservare il regolatore con il tubo del gas sotto il barbecue. Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato o piegato in alcun modo.
4. Conservare correttamente la bombola del gas in un luogo sicuro.
 - Montare la valvola della bombola del gas con il dado e il tappo di sicurezza.
 - Non conservare la bombola del gas in aree al di sotto del livello del suolo, né in vani scala, corridoi, passaggi o aree pedonali o veicolari.
 - Conservare sempre la bombola di gas all'aperto.
 - Posizionare sempre la bombola in posizione verticale, anche quando è vuota.

OPERAZIONE

Attenzione:

- Prima di procedere assicurarsi di aver assemblato l'apparecchio seguendo il manuale di montaggio allegato al prodotto.
- Utilizzare il barbecue ad una distanza minima di 100 cm da qualsiasi parete o superficie.
- Non utilizzare mai il barbecue a gas in un edificio, garage, capannone o qualsiasi altra area chiusa.
- Non ostruire mai il flusso d'aria Venturi attorno all'involucro del barbecue.

Prima di accendere:

- Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di collegare il gas. Se sono presenti segni di tagli, usura o abrasioni, è necessario sostituirlo prima dell'uso.
- Controllare eventuali perdite prima di utilizzare l'apparecchio. Non utilizzare il barbecue se si avverte odore di gas.

Preparazione prima della cottura:

- Per evitare che il cibo si attacchi alla griglia di cottura, utilizzare una spazzola a manico lungo per applicare un leggero strato di olio da cucina o vegetale prima di ogni sessione di barbecue.
- Nota: Durante la prima cottura, il colore del rivestimento potrebbe cambiare leggermente, ciò è normale e prevedibile.

Accensione del barbecue:

1. Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Assicurarsi che i comandi siano in posizione "● OFF".
4. Collegare il regolatore alla bombola e accenderlo.
5. Spingere e ruotare la manopola di controllo centrale in senso antiorario fino alla posizione di circa 1/4 finché non si sente un clic e il bruciatore si accende.
6. Quando il fornello centrale è acceso, premere e ruotare la manopola di controllo laterale di circa 1/4 di posizione finché il fornello laterale non si accende.
7. Regolare la fiamma tra 1/4 e 1/2 area.
8. Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, ruotare il comando sulla posizione "● OFF". Attendere 5 minuti affinché il gas si dissipi e ripetere la procedura di accensione.
9. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.

Accensione del barbecue con fiammiferi:

Se dopo diversi tentativi il bruciatore continua a non accendersi, provare la procedura di accensione manuale riportata di seguito:

1. Con il barbecue aperto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione "● OFF".
2. Aprire lentamente il gas sulla valvola della bombola del gas GPL o sul regolatore se non è già aperto.
3. Metti un fiammifero nel portafiammiferi.
4. Utilizzare il supporto per far scorrere il fiammifero acceso sulle griglie o sulla piastra e sulla parte anteriore del dissipatore di calore a sinistra del bruciatore centrale.
5. Premere e ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione 1/4.
6. Se il bruciatore centrale non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su "● OFF", attendere 5 minuti affinché il gas si dissipi e riprovare.
7. Quando il fornello centrale è acceso, premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale a circa 1/4 di posizione. finché il fornello laterale non si accende.
8. Una volta acceso, ruotare la manopola di controllo sull'impostazione di calore desiderata.

Fine della sessione di cucina

- Dopo ogni sessione di cottura, ruotare la manopola di controllo dei bruciatori del barbecue sulla posizione "MAX" e lasciarli accesi per 5 minuti. Questa procedura brucerà i residui di cottura, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante questo processo.
- Una volta finito di utilizzare il barbecue, ruotare tutte le valvole di controllo completamente in senso orario sulla posizione "● OFF" e poi chiudere il gas alla bombola. Attendere che il barbecue si raffreddi sufficientemente prima di chiudere il coperchio.

Consigli per cucinare meglio e prolungare la vita del tuo barbecue:

1. Utilizzare la griglia di cottura superiore (griglia scaldavivande) per mantenere caldi i cibi cotti, tostare il pane o cuocere cibi delicati in sacchetti di alluminio.
2. Per ridurre le fiammate, mantieni pulito il barbecue, utilizza tagli di carne magri ed evita la cottura a temperature molto elevate.
3. Riporre gli alimenti delicati come pesce e verdure in sacchetti di alluminio e cuocerli indirettamente oppure posizionarli su livelli di cottura più alti (griglia scaldavivande).
4. Per evitare la perdita dei succhi naturali, utilizzare pinze o spatole a manico lungo al posto delle forchette e girare gli alimenti una sola volta durante la cottura.
5. Nella cottura diretta, regolare i bruciatori su livelli diversi in modo che i cibi possano essere preparati a temperature interne diverse nello stesso periodo di tempo.
6. Prova le pentole piene d'acqua per ridurre le fiammate e cuocere carni più succose. Prima di iniziare a grigliare, rimuovi le griglie di cottura e posiziona una pentola bassa e resistente direttamente sulle piastre riscaldanti. Riempitelo a metà con acqua, succhi di frutta o altri liquidi aromatizzati. Sostituire le griglie di cottura e posizionare il cibo sulla padella.
7. Griglie per girarrosto, cestelli per griglia, supporti verticali per pollame e altri accessori possono migliorare le tue esperienze, ridurre i tempi di cottura e facilitare la pulizia.
8. Pulisci le griglie e le griglie di cottura dopo ogni utilizzo con una spazzola per griglia di qualità progettata per il materiale della tua griglia. Indossare guanti protettivi e rimuovere con attenzione eventuali accumuli mentre le griglie sono calde.
9. Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare il barbecue. Quindi proteggi le griglie di cottura pulite con un leggero strato di olio da cucina, svuota la vaschetta del grasso, pulisci le superfici esterne con un detergente da cucina adatto e proteggi le superfici con una copertura di qualità adatta al tuo barbecue.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende utilizzando l'accendino.	I fili o l'elettrodo coperti contengono residui di cottura.	Pulire i cavi e/o l'elettrodo con alcol.
	Elettrodo e bruciatori sono bagnati.	Asciugare l'elettrodo e i bruciatori.
	L'elettrodo è incrinato o rotto e escono scintille.	È necessario sostituire l'elettrodo.
	Sono presenti cavi allentati o scollegati.	Ricollegare i cavi o sostituire il gruppo elettrodo/cavo.
	C'è un cortocircuito nel cavo, ci sono scintille tra l'accenditore e l'elettrodo.	Sostituire il gruppo cavo/elettrodo dell'accenditore.
Il bruciatore non si accende con i fiammiferi.	Non c'è flusso di gas.	Controllare se la bombola del gas GPL è vuota. Se è vuoto, sostituirlo o riempirlo.
	Il dado di accoppiamento e il regolatore non sono completamente collegati.	Ruotare il dado di accoppiamento di circa mezzo giro o tre quarti di giro in più fino all'arresto. Stringere solo a mano, non utilizzare attrezzi.
	Ostruzione del flusso di gas.	Pulire i tubi del bruciatore e verificare la presenza di tubi piegati o attorcigliati.
	Nel venturi sono presenti ragnatele o nidi di insetti.	Pulire il venturi dell'iniettore.
	Le porte del bruciatore sono ostruite o bloccate.	Pulire le porte del bruciatore.
Calo improvviso del flusso di gas o riduzione dell'altezza della fiamma.	La bombola è senza gas.	Sostituire o riempire la bombola del gas.
	C'è un flusso in eccesso, potrebbe essere intervenuto il dispositivo di sicurezza.	Ruotare le manopole di controllo su "● OFF", attendere 30 secondi e accendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora troppo basse, ripristinare il dispositivo di sicurezza contro il troppopieno ruotando le manopole di controllo "● OFF" e la valvola della bombola del gas su "CHIUSO". Scollegare il regolatore. Ruotare le manopole di controllo sulla posizione "MAX", attendere 1 minuto. Quindi disattivare le manopole di controllo "● OFF" e ricollegare il regolatore e i collegamenti per il controllo delle perdite. Ruotare lentamente la valvola della bombola del gas in posizione "APERTO", attendere 30 secondi e accendere il barbecue seguendo le istruzioni di accensione.
Disposizione della fiamma irregolare, la fiamma non percorre tutta la lunghezza del bruciatore.	Le porte del bruciatore sono ostruite o bloccate.	Pulire le porte del bruciatore.
La fiamma è gialla o arancione.	Il nuovo bruciatore potrebbe contenere oli di produzione residui.	Accendere il barbecue per 15 minuti con il coperchio chiuso.
	Nel venturi sono presenti ragnatele o nidi di insetti.	Pulire il venturi dell'iniettore.
	Sul bruciatore sono presenti residui di cibo, grasso o sale aromatico.	Pulire il bruciatore.
	Scarso allineamento della valvola con il venturi dell'iniettore.	Assicurarsi che il bruciatore Venturi sia correttamente accoppiato all'iniettore.
Fiamma spenta.	Intorno al barbecue ci sono venti forti o rafficati.	Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
	Il gas nella bombola è basso.	Sostituire o riempire la bombola del gas.
	La valvola limitatrice di flusso è attivata.	Riaccendi il barbecue.
Incendio persistente di grasso.	È presente grasso intrappolato da accumuli di cibo attorno al sistema del bruciatore.	Ruotare le manopole di controllo in posizione "● OFF". Ruotare la valvola del serbatoio del gas su "CHIUSO". Lasciare il coperchio aperto e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che il barbecue si è raffreddato, rimuovere e pulire tutte le parti.
Incendio nei tubi del bruciatore.	Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono ostruiti.	Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore.
L'interno del coperchio è scheggiato (come la vernice scheggiata).	Il coperchio è in acciaio inossidabile, no graffiati.	Il grasso incorporato si è trasformato in carbonio e si sta staccando. Pulisci accuratamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulisci periodicamente il barbecue tra un utilizzo e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di conservazione.
- Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulirli. Non spruzzare mai acqua sul barbecue quando le sue superfici sono calde. Non maneggiare mai le parti calde a mani nude.
- Per prolungare la vita e mantenere le condizioni del barbecue, consigliamo vivamente di coprire l'unità quando lasciata all'aperto per un periodo prolungato, soprattutto durante i mesi invernali.

Pulizia della griglia di cottura.

- Pulire con acqua calda e sapone. Per rimuovere i residui di cibo, utilizzare un detergente delicato in crema su un tampone non abrasivo.
- Sciacquare bene e asciugare completamente.

Manutenzione del bruciatore.

- In condizioni di utilizzo normale, bruciando i residui dopo la cottura si manterrà pulito il bruciatore.
- Il bruciatore deve essere smontato e pulito ogni anno, o ogni volta che si rileva un accumulo significativo, per garantire che non vi siano segni di ostruzione (detriti, insetti) nelle porte del bruciatore o nei tubi Venturi.
- Utilizzare uno scovolino per rimuovere gli intasamenti. È possibile utilizzare una spazzola metallica per rimuovere la corrosione dalle superfici del bruciatore.
- Nel rimontare il bruciatore, verificare che i tubi venturi del bruciatore si inseriscano nelle uscite delle valvole.
- Fare molta attenzione poiché l'elettrodo del bruciatore potrebbe piegarsi o rompersi durante la pulizia.
 - Possibili conseguenze: Il bruciatore non si accende più.
 - Misure di sicurezza: Prestare particolare attenzione durante la pulizia dell'area attorno al bruciatore.

Corpo del barbecue.

- Rimuovere periodicamente il grasso o l'unto in eccesso dal corpo del barbecue con un raschietto di plastica morbida o di legno.
- Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal corpo. Se è necessario pulirlo completamente, utilizzare acqua calda e sapone e un panno o una spazzola solo con setole di nylon.
- Rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori prima di effettuare una pulizia completa.
- Non immergere i controlli del gas o il collettore in acqua.
- Controllare il funzionamento del bruciatore dopo averlo accuratamente rimontato nel corpo.

Fissaggi.

- Si consiglia di controllare annualmente l'hardware e di serrare i fissaggi metallici del barbecue.

Magazzinaggio

- Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto.
- Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti si raccolgano nei fori dei bruciatori.
- Se il barbecue deve essere riposto in ambienti chiusi, 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 accensione.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi alla bombola del gas.

Informazioni ambientali e misure di smaltimento.

- Per smaltire il barbecue smontarlo nelle sue singole parti.
- Riciclare le parti in metallo e plastica.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Grill entschieden haben. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um den korrekten Gebrauch zu gewährleisten.

Die enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern das Risiko von Verbrennungen, Verletzungen und sogar dem Tod, wenn sie strikt befolgt werden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch, die Originalverpackung des Produkts und den Kaufbeleg zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung nach Möglichkeit an den Nachbesitzer des Produkts weiter. Beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen und Unfallverhütungsvorschriften. Wir lehnen jegliche Haftung ab, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch Kunden ergibt.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann Auswirkungen auf das Gerät und andere Gegenstände haben oder diese beschädigen und zu Verletzungen führen:

- Bei der Herstellung wurde größter Wert darauf gelegt, scharfe Kanten zu vermeiden. Sie sollten jedoch mit allen Komponenten vorsichtig umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie qualifiziertes Personal, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten. Vermeiden Sie es, Kopf und Arme auf die Grillfläche des Grills zu legen, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Abdeckungen anbringen.
- Benutzen Sie für den Zusammenbau des Gerätes ausschließlich die mitgelieferten Komponenten. Verändern Sie den Grill oder seine Teile nicht. Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- Bewahren Sie das Gerät während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Produktteile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Grills.
- Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Tragen Sie während des Gebrauchs stets geeignete Hitzeschutzhandschuhe.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr zur Flasche ab. Schließen Sie die Hauptgasflasche nach Gebrauch und zur Lagerung immer und trennen Sie sie von der Hauptgasflasche.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Stellen Sie den Grill auf eine sichere, ebene Fläche, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzgegenständen oder überhängenden Ästen.
- Halten Sie dieses Gerät immer sauber und befolgen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung, um Brände oder Fettauflammen und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Es ist wichtig, dass dieses Gerät vor dem Gebrauch sauber ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit.
- Für den Grill muss immer ein Erwachsener verantwortlich sein. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt in Betrieb oder nach dem Gebrauch.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen, Abdeckungen (nicht im Lieferumfang enthalten) anbringen oder ihn lagern.
- Nicht im Innenbereich verwenden, dieser Grill ist nur für den Außenbereich bestimmt.
- Bewahren Sie einen Grill niemals im Innenbereich auf, es sei denn, er ist vollständig abgekühlt und die Gasversorgungsfflasche ist nicht angeschlossen.
- Benutzen Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche, die durch übermäßige Hitze beschädigt werden könnte.
- Dieses Produkt wird mit Gas betrieben. Verwenden Sie keine anderen Kraftstoffe/Beschleuniger oder Lavasteine.
- Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht manipuliert werden.
- Wenn Sie Gas riechen, befolgen Sie diese Anweisungen:
 1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
 2. Löschen Sie alle offenen Flammen und vermeiden Sie die Verwendung von Elektrogeräten.
 3. Öffnen Sie den Deckel und lüften Sie den Bereich.
 4. Überprüfen Sie die Gasanschlüsse mit Seifenlösung.
 5. Sollte der Geruch bestehen bleiben, wenden Sie sich umgehend an Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

RICHTIGE VERWENDUNG

- Bei diesem Produkt handelt es sich um einen Gasgrill für den Außenbereich, der ausschließlich für die Verwendung gemäß dieser Anleitung für die Zubereitung von Speisen bestimmt ist, die zum Kochen auf dem Grill geeignet sind. Nur für den privaten Gebrauch.
- Dieses Gerät sollte während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Überprüfen Sie die Dichtheit aller Verbindungen nach jedem Nachfüllen des Tanks oder dem ersten Gebrauch nach längerer Zeit, indem Sie der im Abschnitt „Gasflaschenanschluss“ beschriebenen Methode folgen.
- Dieser Grill sollte regelmäßig gründlich gereinigt und überprüft werden. Reinigen und überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch des Geräts. Bei Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Undichtigkeiten muss der Schlauch vor der Verwendung des Geräts ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Teile. Die Verwendung von Teilen, die nicht vom Hersteller zugelassen sind, kann gefährlich sein.
- Beim Kochen sollten Löschmittel leicht zugänglich sein.
- Versuchen Sie im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht, ihn mit Wasser zu löschen. Verwenden Sie einen trockenen chemischen Feuerlöscher vom Typ B oder Typ C oder löschen Sie ihn mit Schmutz, Sand oder Backpulver.
- Öffnen Sie den Grilldeckel immer vorsichtig und langsam, da im Inneren des Grills eingeschlossene Hitze und Dampf zu schweren Verbrennungen führen können. Gasschläuche so weit wie möglich von heißen Oberflächen und tropfendem heißem Fett entfernt verlegen.
- Halten Sie alle Stromkabel vom Grill fern, wenn das Gerät heiß ist. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr zur Flasche ab. Beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen sollten Schutzhandschuhe getragen werden.

UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

- Eine über den angegebenen Zweck hinausgehende Nutzung ist nicht gestattet.
- Benutzen Sie den Grill nicht mit Holzkohle oder einem anderen Brennstoff als Flüssiggas.
- Benutzen Sie den Hauptgrill nicht als Herd und/oder Heizung.
- Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden. Verändern Sie das Gerät niemals.
- Verwenden Sie den Grill nicht zum Erhitzen von Materialien oder Substanzen, die nicht zum Grillen geeignet sind.
- Verwenden Sie niemals einen Flüssiggastank mit beschädigtem Gehäuse, Ventil, Kragen oder Boden.
- Lagern Sie keinen Ersatz-LP-Gastank unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- Der Konsum von Alkohol und verschreibungspflichtigen oder rezeptfreien Medikamenten kann die ordnungsgemäße Montage oder sichere Bedienung des Geräts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie in diesem Produkt niemals Holzkohle, Feuerzeugflüssigkeit, Lavasteine, Benzin, Kerosin oder Alkohol.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 7,6 m um dieses Gerät.
- Der Mindestabstand zwischen den Seiten und der Rückseite des Geräts und einer brennbaren Konstruktion muss mindestens 100 cm betragen. Benutzen Sie dieses Gerät nicht unter einem Dach.

KONSEQUENZEN

Während des Betriebs können einige Teile des Grills, insbesondere in der Nähe der Feuerschale, sehr heiß werden. Wenn Sie nicht aufpassen, kann dies Konsequenzen haben:

- Schwere Verbrennungen durch Berühren von Teilen in der Nähe des Brandbehälters.
- Feuer oder Schwelbrand, wenn sich in der Nähe des Grills brennbare Materialien oder Substanzen befinden.

VOR DER VERWENDUNG

Wählen Sie einen Aufstellungsort für den Grill so aus, dass:

- In unmittelbarer Nähe befinden sich keine brennbaren Materialien oder Substanzen. Der Mindestabstand zu Materialien oder Substanzen: keine Hindernisse über Kopf und 1 m zu den Seiten. Abstand zu leicht entzündlichen Materialien oder Stoffen, z.B. Wänden: min. 1m.
- Der Grill steht fest auf einer ausreichend großen Fläche. Es sollte sich während des Betriebs nicht bewegen.
- Tragen Sie schützende Grillhandschuhe.
- Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie besonders darauf, dass Kinder und Haustiere vom Grill ferngehalten werden.
- Stellen Sie die Gasflasche niemals neben den Grill. Platzieren Sie die Gasflasche immer hinten links am Gerät. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt platziert werden, ohne den Schlauch zu belasten. Kein Teil des Schlauchs darf irgendeinen Teil des Geräts berühren.

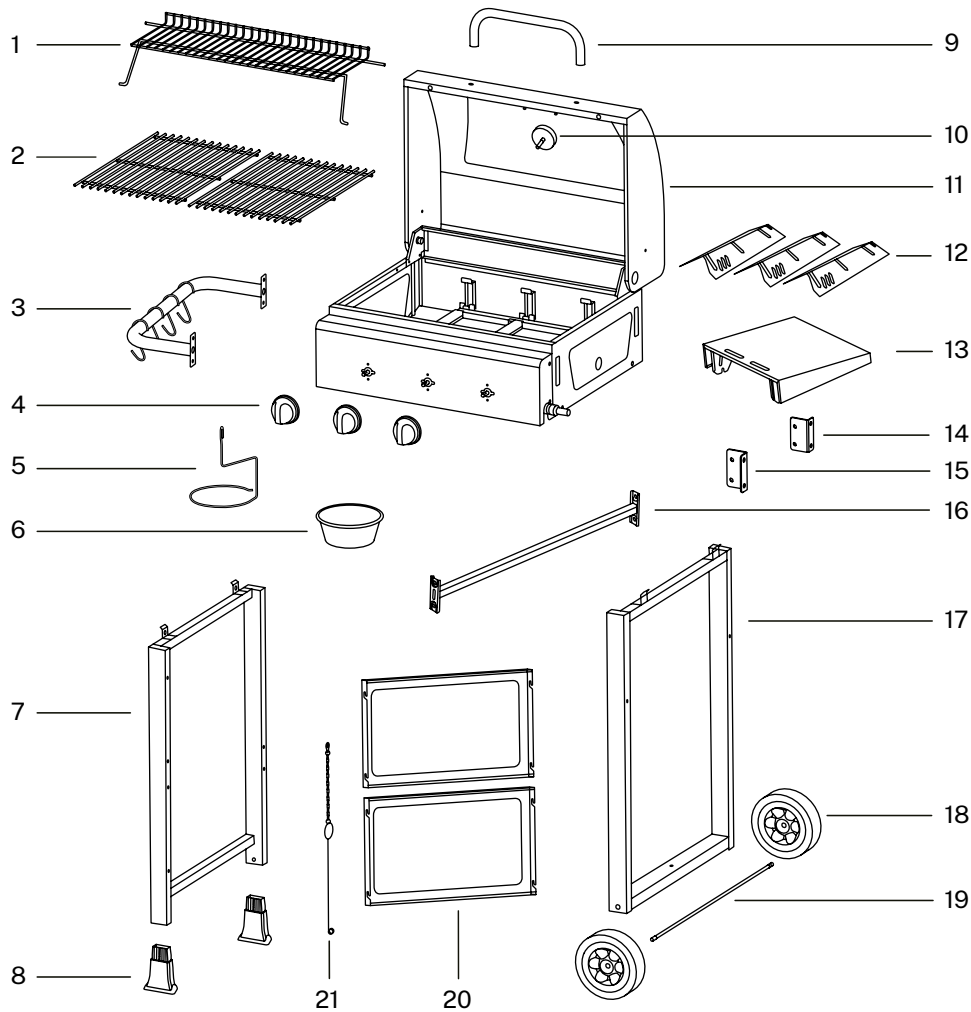
Vorsicht! Flüssiggas ist leicht entzündlich und explosiv. Mögliche Folgen:

- Schwere Personen-oder Sachschäden, wenn austretendes Gas in einer unkontrollierten Umgebung entzündet wird.

Sicherheitsmaßnahmen:

- Benutzen Sie den Grill nur im Freien und sorgen Sie für eine gute Belüftung des Bereichs.
- Schützen Sie die Gasflasche und den Schlauch vor direkter Sonneneinstrahlung und anderen Wärmequellen (maximal 50 °C). Achten Sie besonders darauf, dass der Gasschlauch keinen Teil des heißen Grills berührt.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht auf die untere Ablage, da diese zu nahe am Brenner steht.
- Beugen Sie sich beim Anzünden der Gasflamme nicht über den Grill.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch, indem Sie das Ventil im Uhrzeigersinn drehen. Schließen Sie auch die Bedienknöpfe und drehen Sie den Knopf vollständig im Uhrzeigersinn.
- Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Wenn die Flamme erlischt, zünden Sie sie sofort wieder an oder unterbrechen Sie die Zufuhr zur Gasflasche.
- Achten Sie beim Anschließen der Gasflasche darauf, dass sich im Umkreis von 5 m keine Zündquellen befinden. Achten Sie besonders darauf, kein offenes Feuer anzuzünden, zu rauchen oder elektrische Geräte (Geräte, Lichter, Türklingeln) usw. einzuschalten, da sonst Funken entstehen können.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass alle Anschlüsse, über die das Gas zugeführt wird, dicht und intakt sind.
- Tauschen Sie den Schlauch bei Bedarf unbedingt aus, um den nationalen Anforderungen zu entsprechen. Verwenden Sie immer Klemmen, um den Schlauch am Regler und am Grill zu befestigen.
- Wenn die Gasanschlüsse porös oder defekt sind, sollte der Grill nicht verwendet werden. Dies gilt beispielsweise auch für eventuell verstopfte Schläuche oder Zubehörteile, da es dadurch zu einem gefährlichen Flammenrückschlag kommen kann.
- Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff, setzt sich also am Boden ab und verdrängt den dort befindlichen Sauerstoff. Mögliche Folgen der Verwendung von Gas:
 - Erstickung aufgrund von Sauerstoffmangel, wenn die Gaskonzentration ausreichend ansteigen kann.
- Benutzen Sie den Grill nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen sind.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, insbesondere halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Grill fern.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Decken Sie niemals die gesamte Kochzone ab.
- Blockieren Sie niemals die Venturi-Öffnungen (Komponente des Brenners, die die Verbindung zwischen dem Gasventil und dem Brennersockel ermöglicht) des Gasflaschenraums.
- Verwenden Sie zum Bau dieses Produkts keine Elektrowerkzeuge.
- Schrauben oder Bolzen nicht zu fest anziehen.
- Setzen oder klettern Sie nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme oder Scheuermittel oder chemische Reinigungsmittel.

TEILELISTE



- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Warmhaltegrill | 8. Rutschfeste Füße | 15. Rechter Union-Beistelltisch |
| 2. Grill kochen | 9. Handhaben | 16. Hintere horizontale Stange |
| 3. Griff mit Haken | 10. Thermostat | 17. Richtige Unterstützung |
| 4. Bedienknöpfe | 11. Hauptteil des Grills | 18. Räder |
| 5. Unterstützung für Schmiernippel | 12. Wärmediffusoren | 19. Radachse |
| 6. Fetttank | 13. Beistelltisch | 20. Frontplatten |
| 7. Linke Unterstützung | 14. Linker Beistelltisch | 21. Streichholzhalter |

VOR DER MONTAGE

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Montage und Verwendung sorgfältig durch.

- Während bei der Herstellung Ihres Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu vermeiden, müssen Sie alle Komponenten sorgfältig behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden. Bitte tragen Sie beim Zusammenbau dieses Produkts Schutzhandschuhe.
- Der Zusammenbau des Grills erfordert viele große Komponenten; Es empfiehlt sich, das Gerät von zwei Personen zusammenbauen zu lassen.
- Wenn Sie bereit sind, loszulegen, stellen Sie sicher, dass Sie über die richtigen Werkzeuge, ausreichend Platz und einen sauberen, trockenen Bereich für die Montage verfügen.
- Um den Verlust von Komponenten zu vermeiden, montieren Sie Ihr Produkt auf einer harten, ebenen Oberfläche, die frei von Rissen oder Öffnungen ist.
- Um eine Beschädigung weicher Böden oder Teppiche zu vermeiden, montieren oder bewegen Sie das Gerät nicht auf weichen Böden oder Teppichen.
- Überprüfen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle aufgelisteten Teile vorhanden sind, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
- Sehen Sie sich bei Bedarf die Teileliste und den Montageplan an.
- Während der Montage sollten Kinder wegen möglicher Verletzungsgefahr vom Produkt ferngehalten werden.

- Stellen Sie sicher, dass Sie vor dem Zusammenbau sämtliche Kunststoffschutzvorrichtungen entfernen.
- Befolgen Sie alle Schritte, um Ihr Produkt ordnungsgemäß zusammenzubauen. Versuchen Sie nicht, die Teile mit Gewalt zusammenzudrücken, da dies zu Verletzungen oder Produktschäden führen kann.
- Ziehen Sie ggf. zunächst alle Produktverbindungen handfest an. Sobald der Schritt abgeschlossen ist, gehen Sie zurück und ziehen Sie ihn vollständig fest.
- Bitte stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass dieses Produkt wie abgebildet vollständig zusammengebaut ist.
- Die ungefähre Montagezeit beträgt 30 Minuten.
- Für die Montage benötigtes Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten):
 - Sternschraubendreher.
 - Flacher Schraubendreher.
 - Schlüssel.

GASFLASCHENANSCHLUSS

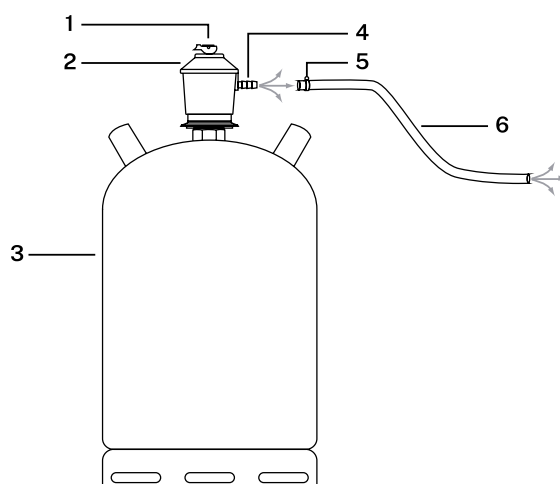
- Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche LPG-Gasflasche (Propan oder Butan).
- Der Schlauch muss CE-geprüft und ausreichend lang sein, um eine knickfreie Installation zu ermöglichen (die Länge darf 1,5 m nicht überschreiten). Der Schlauch muss auf seiner gesamten Länge für eine Inspektion nach der Installation gut sichtbar sein.
- Der Druckregler muss voreingestellt und vom CE zugelassen sein und der Betriebsdruck muss für die verwendete Gasflasche geeignet sein.
- Der Gasregler muss gemäß EN 16129 zugelassen sein und über Kapazität (g/h), Druck, Betriebstemperatur und Einlass- und Auslassanschluss verfügen, die für das Bestimmungsland geeignet sind.
- Seien Sie besonders vorsichtig mit der Gefahr von Gaslecks. Dies kann potenzielle Folgen wie schwere Personen- oder Sachschäden haben, wenn sich das austretende Gas in einer unkontrollierten Umgebung entzündet.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Achten Sie beim Anschluss der Zapfsäule darauf, dass sich im Umkreis von mindestens 5 m keine Zündquellen befinden.
- Achten Sie besonders darauf, kein offenes Feuer anzuzünden, zu rauchen oder Elektrogeräte einzuschalten, da dies zu Funkenbildung führen kann.
- Achten Sie bei Bedarf darauf, den Schlauch auszutauschen, der nicht geknickt ist oder zu Knicken neigt.
- Blockieren Sie nicht die Venturi-Öffnungen des zylindrischen Fachs.

ARTIKEL

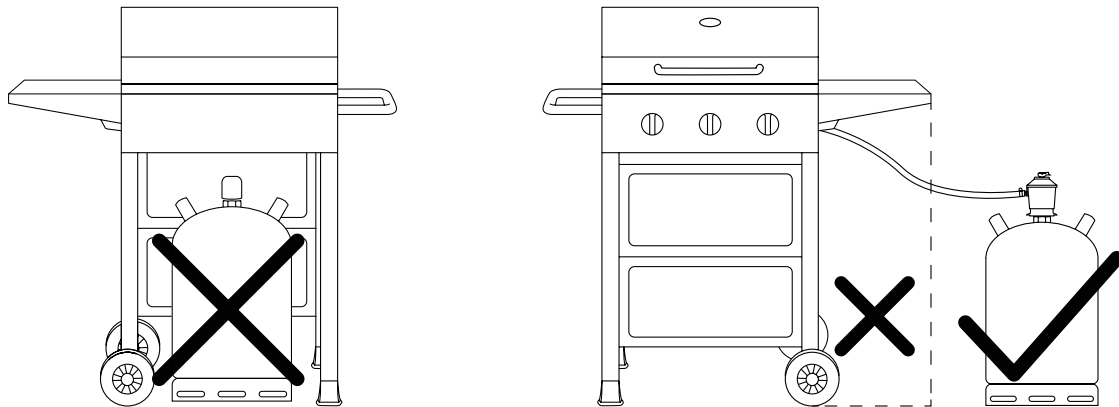
TEIL	BESCHREIBUNG	FUNKTION
1	Verriegelungs-/Entriegelungslasche	Sperrt oder entsperrt den Gasfluss von der Flasche zum Gerät.
2	Druckregler	Sie sorgt dafür, dass der Stromfluss von der Stromversorgung zum Gerät konstant und sicher ist.
3	Gasflasche mit Flaschenhalter	Kraftstoffbehälter.
4	Druckreglerdüse	Ermöglicht den Gasfluss von der Flasche zur Düse.
5	Sicherheitsklammer	Ermöglicht den festen Sitz des Gummischlauches an der Reglertülle und garantiert die Dichtheit der Installation.
6	Gummischlauch	Ermöglicht den Gasdurchgang von der Flasche zum Brenner.



ANSCHLUSS DES ZYLINDERS

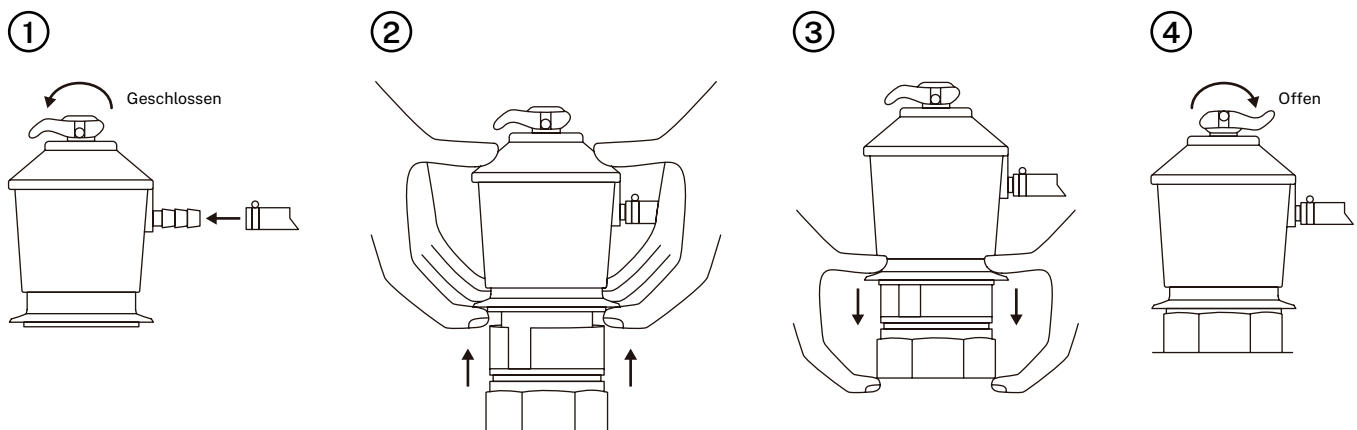
Bevor Sie beginnen, den Zylinder an das Gerät anzuschließen:

- Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort für den Grill. Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe keine brennbaren Materialien oder Stoffe befinden.
- Halten Sie zu Gegenständen einen Mindestabstand von 1 m nach oben und 1 m zur Seite und zu brennbaren Materialien oder Stoffen einen Mindestabstand von 7,6 m ein.
- Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill. Stellen Sie sie niemals auf die Seite oder den Boden des Grills. Der Gasschlauch darf nicht geknickt sein oder unter Druck stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche und der Regler in einwandfreiem Zustand sind. Überprüfen Sie auch, ob die Dichtung des Reglers intakt ist. Verwenden Sie keine anderen Dichtungen. Prüfen Sie, ob sie richtig angeschlossen sind, indem Sie den Regler nach oben ziehen. Der Regler darf nicht vom Flaschenventil abgezogen werden.



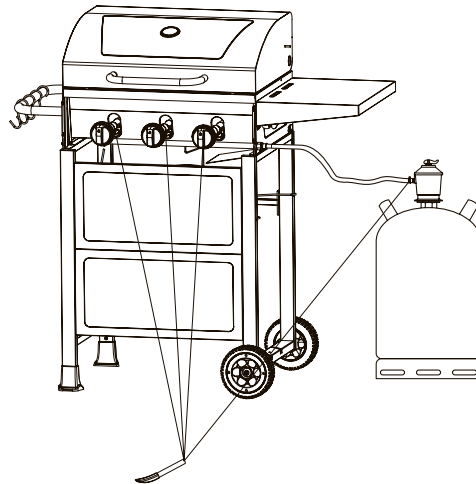
* Das Gerät ist für den Betrieb mit einem Zylinder der maximalen Größe Ø31,8x58cm ausgelegt.

1. Bevor Sie den Regler an das Flaschenventil anschließen, stecken Sie den Schlauch in den Nippel des Reglers. Um eine optimale Verbindung zu gewährleisten, verwenden Sie eine Schlauchschelle, die normalerweise mit diesem Schlauchtyp verkauft wird und für die Größe des Schlauchs geeignet ist. Der verwendete Schlauch muss zugelassen sein. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht geknickt oder gebogen ist.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Geräteschlüssel geschlossen sind, dass die Schlauchverbindung zum Regler korrekt montiert ist und dass sich die Ver-/Entriegelungslasche am Regler in der Position "geschlossen" befindet. Entfernen Sie ohne Flamme den Verschlussstopfen aus dem Automatikventil. Ziehen Sie den Ring nach oben und setzen Sie den Regler auf das Flaschenventil.
3. Drücken Sie den Ring fest nach unten. Es ist ein "Klick" zu hören, das anzeigt, dass der Regler korrekt montiert ist.
4. Wenn der Regler korrekt auf dem Flaschenventil montiert ist, kann die Gaszufuhr durch Drehen der Verriegelungslasche am Regler in die entgegengesetzte Richtung des Pfeils geöffnet werden.
5. Um die Gaszufuhr zu unterbrechen, gehen Sie in umgekehrter Richtung vor.



Anmerkung:

- Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe des Grills in der Stellung "OFF" stehen.
- Öffnen Sie das Gasregelventil an der Flasche. Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine Seifenlösung über alle Verbindungen im Gassystem, einschließlich der Ventilanschlüsse, Schlauchanschlüsse und Regleranschlüsse, geben.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Lecks zu suchen.
- Wenn sich in einem der Tanks Blasen bilden, bedeutet dies, dass ein Leck vorhanden ist. Wenn die Verbindung nicht dicht ist, schließen Sie sofort das Flaschenventil und ziehen Sie die Verbindung fest oder tauschen Sie das defekte Bauteil aus. Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung jedes Jahr und jedes Mal, wenn die Gasflasche repariert oder ausgetauscht wird.



ENTFERNEN DES KANISTERS

1. Der Austausch muss immer an einem sicheren Ort und in Abwesenheit von offenen Flammen oder Zündquellen durchgeführt werden. Versuchen Sie niemals, den Regler von der Gasflasche zu trennen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
2. Der Regler ist so konstruiert, dass er nicht von der Gasflasche entfernt werden kann, wenn das Gas geöffnet ist. Vergewissern Sie sich daher, dass der Geräteschlüssel in der Stellung "geschlossen" ist. Und dass die Gaszufuhr in der Stellung "verriegelt" ist.
3. Überprüfen Sie immer, ob der Anschluss des Reglers in gutem Zustand ist. Bewahren Sie den Regler mit dem Gasschlauch unter dem Grill auf. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt oder verbogen ist.
4. Bewahren Sie die Gasflasche ordnungsgemäß an einem sicheren Ort auf.
 - Montieren Sie das Gasflaschenventil mit der Überwurfmutter und der Sicherheitskappe.
 - Lagern Sie die Gasflasche nicht in Bereichen unter der Erde, auf Treppen, in Fluren oder in Bereichen, an denen Fußgänger oder Fahrzeuge vorbeikommen.
 - Bewahren Sie die Gasflasche immer im Freien auf.
 - Stellen Sie die Flasche auch im leeren Zustand immer aufrecht auf.

BETRIEB

Vorsicht:

- Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät gemäß der dem Produkt beiliegenden Montageanleitung zusammengebaut haben.
- Benutzen Sie den Grill in einem Mindestabstand von 100 cm zu jeder Wand oder Oberfläche.
- Benutzen Sie den Gasgrill niemals in einem Gebäude, einer Garage, einem Schuppen oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Blockieren Sie niemals den Venturi-Luftstrom um Ihr Grillgehäuse herum.

Vor dem Einschalten:

- Überprüfen Sie den Gasversorgungsschlauch, bevor Sie Gas anschließen. Bei Anzeichen von Schnitten, Abnutzung oder Abrieb sollte es vor dem Gebrauch ausgetauscht werden.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Undichtigkeiten, bevor Sie es verwenden. Benutzen Sie den Grill nicht, wenn Gasgeruch auftritt.

Vorbereitung vor dem Kochen:

- Um zu verhindern, dass Speisen am Grillrost kleben bleiben, tragen Sie vor jedem Grillvorgang mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf.
- Notiz: Beim ersten Garen kann es dadurch zu leichten Farbveränderungen der Beschichtung kommen, das ist normal und zu erwarten.

Anzünden des Grills:

1. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente in Position sind "● OFF".
4. Schließen Sie den Regler an die Flasche an und schalten Sie ihn ein.
5. Drücken und drehen Sie den mittleren Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn etwa auf die 1/4-Position, bis ein Klicken zu hören ist und der Brenner zündet.
6. Wenn der mittlere Brenner brennt, drücken und drehen Sie den seitlichen Bedienknopf etwa um eine Viertelposition, bis der seitliche Brenner brennt.
7. Stellen Sie die Flamme zwischen 1/4 und 1/2 Bereich ein.
8. Erfolgt die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden, drehen Sie den Regler auf die Position "● OFF". Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
9. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr zur Flasche ab.

Den Grill mit Streichhölzern anzünden:

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen immer noch nicht zündet, versuchen Sie es mit dem folgenden manuellen Zündverfahren:

1. Stellen Sie bei geöffnetem Grill sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position „● OFF“.
2. Drehen Sie das Gas langsam am Ventil der Flüssiggasflasche oder am Regler auf, falls dieser nicht bereits geöffnet ist.
3. Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter.
4. Schieben Sie das brennende Streichholz mithilfe des Halters über den Grillrost oder die Grillplatte und die Vorderseite des Kühlkörpers links vom mittleren Brenner.
5. Drücken Sie den Bedienknopf des Brenners und drehen Sie ihn auf die 1/4-Position.
6. Wenn der mittlere Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf ● OFF, warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, und versuchen Sie es erneut.
7. Wenn der mittlere Brenner angezündet ist, drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners und drehen Sie ihn auf ca. 1/4, bis der Seitenbrenner zündet.
8. Drehen Sie nach dem Einschalten den Bedienknopf auf die gewünschte Heizstufe.

Ende der Kochsitzung

- Drehen Sie nach jedem Kochvorgang den Bedienknopf des Grillbrenners auf die Position „MAX“ und lassen Sie ihn 5 Minuten lang eingeschaltet. Durch dieses Verfahren werden Kochrückstände verbrannt, was die Reinigung erleichtert. Stellen Sie sicher, dass der Deckel während dieses Vorgangs geöffnet ist.
- Wenn Sie mit der Benutzung Ihres Grills fertig sind, drehen Sie alle Steuerventile ganz im Uhrzeigersinn auf die „Position“ „● OFF“ und stellen Sie dann das Gas an der Flasche ab. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel schließen.

Tipps, um besser zu kochen und die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern:

1. Verwenden Sie den oberen Garrost (Wärmerost), um gekochte Speisen warm zu halten, Brot zu tosten oder empfindliche Speisen in Alufolienbeuteln zu garen.
2. Um Flammenbildung zu vermeiden, halten Sie Ihren Grill sauber, verwenden Sie mageres Fleisch und vermeiden Sie das Grillen bei sehr hohen Temperaturen.
3. Legen Sie empfindliche Lebensmittel wie Fisch und Gemüse in Alufolienbeutel und garen Sie diese indirekt oder stellen Sie sie auf höhere Garebenen (Warmhalterost).
4. Um den Verlust natürlicher Säfte zu vermeiden, verwenden Sie anstelle von Gabeln eine Zange oder einen Pfannenwender mit langem Griff und wenden Sie die Lebensmittel während des Kochens nur einmal.
5. Stellen Sie beim Direktgaren die Brenner auf unterschiedliche Stufen ein, damit Speisen im gleichen Zeitraum bei unterschiedlichen Innentemperaturen zubereitet werden können.
6. Versuchen Sie es mit mit Wasser gefüllten Pfannen, um Entzündungen zu vermeiden und saftigeres Fleisch zuzubereiten. Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, entfernen Sie die Grillroste und stellen Sie einen flachen, robusten Topf direkt auf die Heizplatten. Füllen Sie ihn zur Hälfte mit Wasser, Fruchtsäften oder anderen aromatisierten Flüssigkeiten. Setzen Sie die Grillroste wieder ein und legen Sie die Speisen auf die Pfanne.
7. Drehspießgestelle, Grillkörbe, aufrechte Geflügelständer und anderes Zubehör können Ihr Erlebnis verbessern, die Garzeit verkürzen und die Reinigung erleichtern.
8. Reinigen Sie Grillroste und Roste nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen Grillbürste, die für Ihr Grillmaterial entwickelt wurde. Tragen Sie Schutzhandschuhe und entfernen Sie vorsichtig alle Ablagerungen, während die Roste heiß sind.
9. Lassen Sie den Grill nach jedem Gebrauch abkühlen. Anschließend schützen Sie die sauberen Grillroste mit einer dünnen Schicht Speiseöl, entleeren die Fettauffangschale, reinigen die Außenflächen mit einem geeigneten Küchenreiniger und schützen die Oberflächen mit einer hochwertigen Abdeckung, die genau zu Ihrem Grill passt.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner zündet nicht mit dem Feuerzeug.	Abgedeckte Drähte oder Elektroden enthalten Kochrückstände.	Reinigen Sie die Kabel und/oder die Elektrode mit Alkohol.
	Elektrode und Brenner sind nass.	Wischen Sie die Elektrode und die Brenner trocken.
	Die Elektrode ist gerissen oder gebrochen und es treten Funken aus.	Es ist notwendig, die Elektrode auszutauschen.
	Es liegen lose oder nicht angeschlossene Kabel vor.	Schließen Sie die Kabel wieder an oder tauschen Sie die Elektroden-/Kabelbaugruppe aus.
	Es liegt ein Kurzschluss im Kabel vor, es bilden sich Funken zwischen Zünder und Elektrode.	Ersetzen Sie die Zündkabel-/Elektrodenbaugruppe.
Der Brenner zündet nicht mit Streichhölzern.	Es gibt keinen Gasfluss.	Überprüfen Sie, ob die Flüssiggasflasche leer ist. Wenn es leer ist, tauschen Sie es aus oder füllen Sie es wieder auf.
	Überwurfmutter und Regler sind nicht vollständig verbunden.	Drehen Sie die Überwurfmutter noch etwa eine halbe oder dreiviertel Umdrehung bis zum Anschlag. Nur handfest anziehen, kein Werkzeug verwenden.
	Behinderung des Gasflusses.	Reinigen Sie die Brennerrohre und prüfen Sie, ob die Schläuche geknickt oder geknickt sind.
	Im Venturi befinden sich Spinnweben oder Insektenester.	Reinigen Sie das Injektor-Venturi.
	Brenneröffnungen sind verstopft oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder Verringerung der Flammenhöhe.	In der Flasche ist kein Gas mehr vorhanden.	Ersetzen Sie die Gasflasche oder füllen Sie sie wieder auf.
	Es liegt ein Überfluss vor, möglicherweise wurde die Sicherheitsvorrichtung aktiviert.	Drehen Sie die Bedienknöpfe auf „● OFF“, warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie den Grill ein. Wenn die Flammen immer noch zu niedrig sind, setzen Sie die Überlaufschutzsicherung durch Drehen der Bedienknöpfe zurück „● OFF“ und das Gasflaschenventil auf „GESCHLOSSEN“ stellen. Trennen Sie den Regler. Drehen Sie die Bedienknöpfe auf die Position „MAX“ und warten Sie 1 Minute. Drehen Sie dann die Bedienknöpfe auf „● OFF“, und schließen Sie die Regler- und Leckprüfanschlüsse wieder an. Drehen Sie das Gasflaschenventil langsam in die Position „OFFEN“, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill gemäß den Anzündanweisungen an.
Unregelmäßiges Flammenmuster, die Flamme breitet sich nicht über die gesamte Länge des Brenners aus.	Brenneröffnungen sind verstopft oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen.
Die Flamme ist gelb oder orange.	Der neue Brenner kann Reste von Herstellungssölen enthalten.	Den Grill bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang anzünden.
	Im Venturi befinden sich Spinnweben oder Insektenester.	Reinigen Sie das Injektor-Venturi.
	Auf dem Brenner befinden sich Speisereste, Fett oder Gewürzsalz.	Reinigen Sie den Brenner.
	Schlechte Ausrichtung des Ventils mit dem Venturi-Injektor.	Stellen Sie sicher, dass das Brenner-Venturi richtig mit dem Injektor verbunden ist.
Flamme aus.	In der Umgebung des Grills herrscht starker oder böiger Wind.	Benutzen Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
	Der Gasfüllstand in der Gasflasche ist niedrig.	Ersetzen Sie die Gasflasche oder füllen Sie sie wieder auf.
	Das Überströmventil wird aktiviert.	Den Grill wieder anzünden.
Anhaltender Fettbrand.	Um das Brennersystem herum befindet sich Fett, das sich durch Speisereste angesammelt hat.	Drehen Sie die Bedienknöpfe auf die Position ● OFF. Drehen Sie das Tankventil auf „GESCHLOSSEN“. Lassen Sie den Deckel offen und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.
Feuer in Brennerrohren.	Der Brenner und/oder die Brennerrohre sind verstopft.	Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.
Die Innenseite des Deckels ist abgesplittert (wie abgeplatzte Farbe).	Der Deckel ist aus Edelstahl, nicht Graffiti.	Das eingebettete Fett hat sich in Kohlenstoff verwandelt und löst sich. Gründlich reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen und insbesondere nach längerer Lagerung.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Grill und seine Komponenten kühl genug sind. Besprühen Sie den Grill niemals mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind. Fassen Sie heiße Teile niemals mit bloßen Händen an.
- Um die Lebensdauer zu verlängern und den Zustand Ihres Grills zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es über einen längeren Zeitraum draußen steht, insbesondere in den Wintermonaten.

Grillrost reinigen.

- Mit heißem Seifenwasser reinigen. Um Speisereste zu entfernen, verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad.
- Gut ausspülen und vollständig trocknen.

Brennerwartung.

- Bei normalem Gebrauch hält das Abbrennen von Rückständen nach dem Kochen den Brenner sauber.
- Der Brenner sollte jährlich oder immer dann, wenn erhebliche Ablagerungen festgestellt werden, zerlegt und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder in den Brenneröffnungen noch in den Venturirohren Anzeichen einer Verstopfung (Rückstände, Insekten) vorhanden sind.
- Benutzen Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu entfernen. Zum Entfernen von Korrosion von Brenneroberflächen kann eine Drahtbürste verwendet werden.
- Überprüfen Sie beim Zusammenbau des Brenners, ob die Venturirohre des Brenners in die Ventilauslässe passen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, da sich die Brennerlektrode beim Reinigen verbiegen oder brechen kann.
 - Mögliche Folgen: Der Brenner brennt nicht mehr.
 - Sicherheitsmaßnahmen: Seien Sie beim Reinigen des Bereichs um den Brenner herum besonders vorsichtig.

Grillkörper.

- Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber.
- Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett aus dem Körper zu entfernen. Wenn Sie es vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Nylonbürste.
- Entfernen Sie Kochflächen und Brenner, bevor Sie eine vollständige Reinigung durchführen.
- Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser.
- Überprüfen Sie die Funktion des Brenners, nachdem Sie ihn vorsichtig in das Gehäuse eingesetzt haben.

Befestigungen.

- Es wird empfohlen, die Hardware jährlich zu überprüfen und die Metallbefestigungen des Grills festzuziehen.

Lagerung

- Bewahren Sie den Grill an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Fremdkörper in den Brennerlöchern ansammeln.
- Soll der Grill im Innenbereich gelagert werden, sollte die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden.
- Die Gasflasche sollte immer draußen an einem trockenen, gut belüfteten Ort und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Gasflasche.

Umweltinformationen und Entsorgungsmaßnahmen.

- Um den Grill zu entsorgen, zerlegen Sie ihn in seine Einzelteile.
- Recyceln Sie Metall- und Kunststoffteile.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze barbecue. Lees voordat u dit product gebruikt de instructies aandachtig door voor het juiste gebruik ervan.

De meegeleverde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brandwonden, verwondingen en zelfs de dood als ze strikt worden nageleefd. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de originele productverpakking en het aankoopbewijs. Geef deze instructies indien mogelijk door aan de volgende eigenaar van het product. Neem bij het gebruik van het apparaat altijd de basisveiligheidsvoorschriften en de regels ter voorkoming van ongevallen in acht. Wij wijzen alle aansprakelijkheid af die voortvloeit uit het niet naleven van deze instructies door klanten.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees zorgvuldig de basisveiligheidsvoorschriften voordat u dit product gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan het apparaat en andere voorwerpen aantasten of beschadigen en persoonlijk letsel veroorzaken:

- Tijdens de productie is grote zorg besteed aan het elimineren van scherpe randen, maar u moet voorzichtig omgaan met alle onderdelen om mogelijk letsel te voorkomen.
- Raadpleeg bij twijfel gekwalificeerd personeel voordat u het apparaat gebruikt.
- Wees vooral voorzichtig wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt. Plaats uw hoofd en armen niet op het kookoppervlak van de barbecue, omdat dit brandwonden kan veroorzaken.
- Zorg er altijd voor dat de barbecue volledig afgekoeld is voordat u de hoezen plaatst.
- Gebruik voor het monteren van het apparaat uitsluitend en alleen de meegeleverde onderdelen. Breng geen wijzigingen aan aan de barbecue of de onderdelen ervan. Elke wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.
- Houd het apparaat tijdens en na gebruik buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Productonderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de buurt van de barbecue.
- Dit apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Draag tijdens het gebruik altijd geschikte hittebestendige handschoenen.
- Sluit na gebruik de gastoevoer naar de cilinder af. Sluit de hoofdgasfles altijd af en koppel deze los na gebruik en voor opslag.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Plaats de barbecue op een veilige, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbare voorwerpen zoals houten voorwerpen of overhangende boomtakken.
- Houd dit apparaat altijd schoon en volg de instructies in deze handleiding om brand of vetopflakkingen en daarmee mogelijk letsel of materiële schade te helpen voorkomen. Het is van essentieel belang dat dit apparaat vóór gebruik schoon is.
- Bescherm het apparaat tegen weer en vocht.
- Er moet altijd een volwassene verantwoordelijk zijn voor de barbecue. Laat de barbecue nooit in werking of na gebruik onbeheerd achter.
- Zorg er altijd voor dat de barbecue volledig uitgeschakeld en volledig afgekoeld is voordat u hem verplaatst, hoezen (niet meegeleverd) plaatst of opbergt.
- Niet binnenshuis gebruiken, deze barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Bewaar een barbecue nooit binnenshuis tenzij deze volledig is afgekoeld en de gasfles is losgekoppeld.
- Gebruik de barbecue niet op een oppervlak dat beschadigd kan raken door overmatige hitte.
- Dit product werkt op gas. Gebruik geen ander type brandstof/versneller of lavasteen.
- Onderdelen die door de fabrikant zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd.
- Als u gas ruikt, volgt u deze instructies:
 1. Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
 2. Doof open vuur en vermijd het gebruik van elektrische apparaten.
 3. Open het deksel en ventileer de ruimte.
 4. Controleer de gasaansluitingen met zeepoplossing.
 5. Indien de geur aanhoudt, neem dan onmiddellijk contact op met uw gasleverancier of brandweer.

CORRECT GEBRUIK

- Dit product is een gasbarbecue voor buitengebruik en is uitsluitend ontworpen voor gebruik in overeenstemming met deze instructies voor de bereiding van voedsel dat geschikt is voor bereiding op de barbecue. Alleen voor privégebruik.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Controleer de dichtheid van alle aansluitingen na elke bijvulling van de tank of bij het eerste gebruik na langere tijd, volgens de methode beschreven in het hoofdstuk "Gasfles aansluiting".
- Deze barbecue moet regelmatig grondig worden gereinigd en geïnspecteerd. Reinig en inspecteer de slang vóór elk gebruik van het apparaat. Als er tekenen zijn van slijtage, snijwonden of lekkages, moet de slang worden vervangen voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik alleen onderdelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd, kan gevaarlijk zijn.
- Bij het koken moeten blusmaterialen gemakkelijk toegankelijk zijn.
- In het geval van een olie- of vetbrand, probeer deze niet met water te blussen. Gebruik een droge chemische brandblusser van het type B of Type C of blus deze met vuil, zand of zuiveringszout.
- Open het barbecuedeksel altijd voorzichtig en langzaam, omdat hitte en stoom die in de barbecue opgesloten zitten ernstige brandwonden kunnen veroorzaken. Verplaats gaslangen zo ver mogelijk van hete oppervlakken en druipend heet vet.
- Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van de barbecue als het apparaat heet is. Sluit na gebruik de gastoevoer naar de cilinder af. Bij het hanteren van bijzonder hete componenten moeten beschermende handschoenen worden gedragen.

ONEIGENLIJK GEBRUIK

- Er is geen enkel ander gebruik toegestaan dat verder gaat dan het aangegeven doel.
- Gebruik de barbecue niet met houtskool of een andere brandstof dan LPG.
- Gebruik de hoofdbarbecue niet als fornuis en/of verwarming.
- Onderdelen die door de fabrikant zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden gewijzigd. Wijzig het apparaat nooit.
- Gebruik de barbecue niet om andere materialen of substanties te verwarmen dan voedsel dat geschikt is om te grillen.
- Gebruik nooit een LPG-tank met een beschadigd lichaam, klep, kraag of basis.
- Bewaar geen reserve LPG-tank onder of in de buurt van dit apparaat.
- Het gebruik van alcohol en medicijnen die op recept of zelfzorg verkrijgbaar zijn, kunnen de mogelijkheid belemmeren om het apparaat op de juiste manier in elkaar te zetten of veilig te bedienen.
- Gebruik nooit houtskool, aanstekervloeistof, lavastenen, benzine, kerosine of alcohol in dit product.
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen binnen een straal van 7,6 m van dit apparaat.
- De minimale afstand tussen de zijanten en achterkant van het toestel en een brandbare constructie moet minimaal 100 cm bedragen. Gebruik dit apparaat niet onder een dak.

GEVOLGEN

Tijdens het gebruik kunnen sommige delen van de barbecue erg heet worden, vooral die in de buurt van de vuurschaal. Er zijn mogelijke gevolgen als u niet voorzichtig bent:

- Ernstige brandwonden door het aanraken van delen in de buurt van de vuurcontainer.
- Vuur of smeulend vuur als er brandbare materialen of stoffen in de buurt van de barbecue aanwezig zijn.

VOOR GEBRUIK

Kies een locatie om de barbecue te installeren, zodat:

- Er zijn en zullen zich geen brandbare materialen of stoffen in de directe omgeving bevinden. De minimale afstand tot materialen of stoffen: geen obstakels boven het hoofd en 1 m aan de zijkanten. Afstand tot licht ontvlambare materialen of stoffen, bijv. muren: min. 1m.
- De barbecue staat stevig op een voldoende groot oppervlak. Het mag tijdens het gebruik niet bewegen.
- Draag beschermende barbecuehandschoenen.
- Laat de hete barbecue nooit onbeheerd achter. Zorg er extra voor dat kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue worden gehouden.
- Plaats de gasfles nooit naast de barbecue. Plaats de gasfles altijd linksachter op het toestel. De gasfles moet zo ver mogelijk van het apparaat verwijderd worden geplaatst, zonder dat de slang onder druk komt te staan. Geen enkel onderdeel van de slang mag enig onderdeel van het apparaat raken.

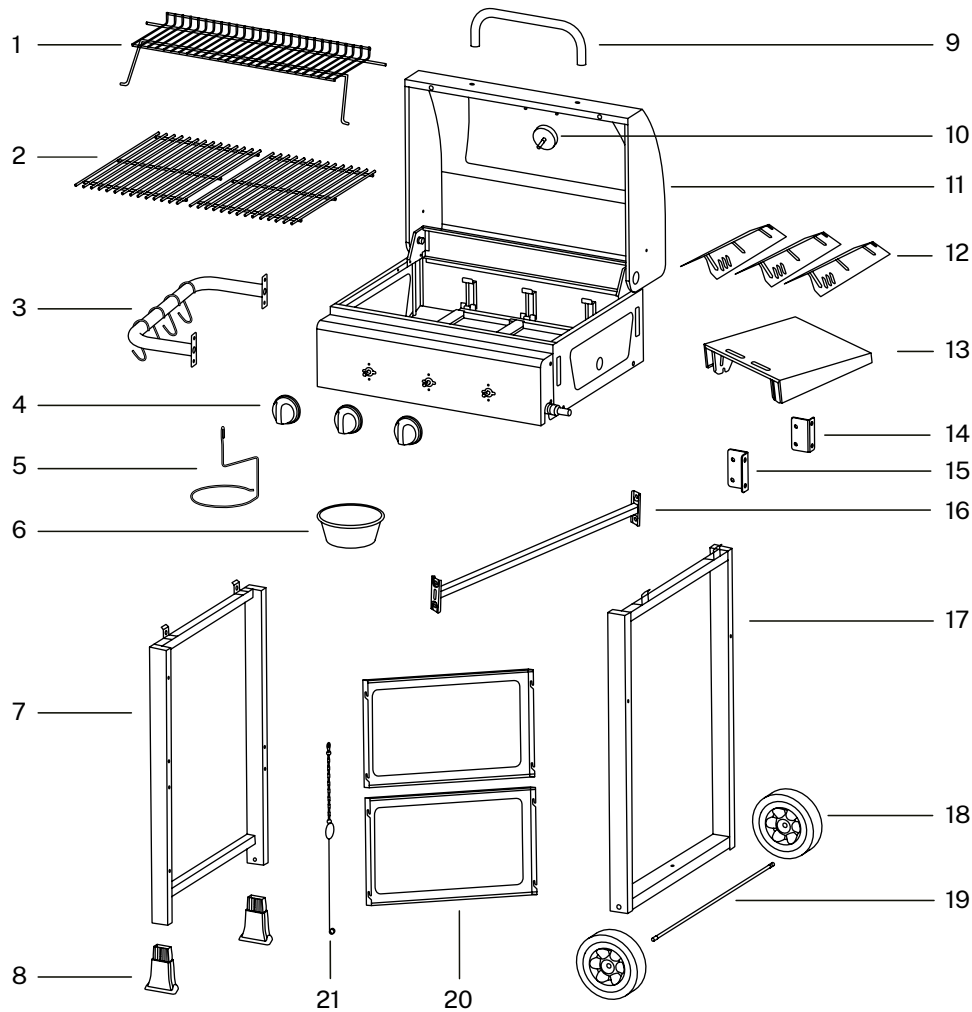
Voorzichtigheid! Vloeibaar gas is zeer brandbaar en explosief. Mogelijke gevolgen:

- Ernstig persoonlijk letsel of materiële schade als ontsnappend gas in een ongecontroleerde omgeving wordt ontstoken.

Beveiligingsmaatregelen:

- Gebruik de barbecue uitsluitend buitenshuis en zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.
- Bescherm de gasfles en slang tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen (maximaal 50°C). Zorg er vooral voor dat de gasslang geen enkel onderdeel van de hete barbecue raakt.
- Plaats de gasfles niet op de onderste plank, omdat deze te dicht bij de brander staat.
- Leun niet over de barbecue wanneer u de gasvlam aansteekt.
- Sluit na elk gebruik het ventiel van de gasfles door het ventiel met de klok mee te draaien. Sluit ook de bedieningsknoppen, draai de knop volledig met de klok mee.
- Laat de hete barbecue nooit onbeheerd achter. Als de vlam uitgaat, steek hem dan onmiddellijk opnieuw aan of sluit de toevoer naar de gasfles af.
- Zorg er bij het aansluiten van de gasfles voor dat er zich binnen een straal van 5 m geen ontstekingsbronnen bevinden. Let er vooral op dat u geen open vuur aansteekt, rookt of elektrische apparaten (apparaten, lampen, deurbellen), enz. inschakelt, aangezien er vonken kunnen ontstaan.
- Controleer vóór elk gebruik of alle aansluitingen waardoor gas wordt aangevoerd, afgedicht en intact zijn.
- Zorg er indien nodig voor dat u de slang vervangt om aan de nationale eisen te voldoen. Gebruik altijd klemmen om de slang aan de regelaar en barbecue vast te zetten.
- Als de gastoevoeraansluitingen poreus of defect zijn, mag de barbecue niet worden gebruikt. Dit geldt bijvoorbeeld ook voor slangen of accessoires die mogelijk verstopt zijn geraakt, omdat dit een gevaarlijke vlamterugslag kan veroorzaken.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan zuurstof, dus het nestelt zich op de grond en verdringt de zuurstof die zich op dat niveau bevindt. Mogelijke gevolgen van het gebruik van gas:
 - Verstikking door zuurstofgebrek als de gasconcentratie voldoende toeneemt.
 - Gebruik de barbecue niet tenzij deze volledig in elkaar is gezet en alle onderdelen stevig vastzitten.
 - Laat een barbecue niet onbeheerd achter en houd vooral kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de barbecue.
 - Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
 - Bedek nooit de hele kookzone.
 - Blokkeer nooit de venturi-openingen (onderdeel van de brander dat de verbinding tussen de gasklep en de branderbasis mogelijk maakt) van het gasflescompartiment.
 - Gebruik geen elektrisch gereedschap om dit product te bouwen.
 - Draai schroeven of bouten niet te vast aan.
 - Ga niet op het product zitten of klimmen.
 - Gebruik dit product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.
 - Gebruik nooit schuursponsjes, schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

ONDERDELENLIJST



- | | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Verwarmende grill | 8. Antislipvoetjes | 15. Rechter Union bijzettafel |
| 2. Kookgrill | 9. Hendel | 16. Horizontale balk achteraan |
| 3. Handvat met haken | 10. Thermostaat | 17. Juiste ondersteuning |
| 4. Bedieningsknoppen | 11. Hoof gedeelte van de barbecue | 18. Wielen |
| 5. Ondersteuning voor smeernippel | 12. Warmteverspreiders | 19. Wielas |
| 6. Vet tank | 13. Bijzettafel | 20. Voorpanelen |
| 7. Linker steun | 14. Linker Union bijzettafel | 21. Wedstrijdhouder |

VÓÓR MONTAGE

Lees deze instructies zorgvuldig door vóór montage en gebruik.

- Hoewel er tijdens de productie van uw barbecue alles aan is gedaan om scherpe randen te voorkomen, moet u voorzichtig omgaan met alle onderdelen om accidenteel letsel te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen bij het monteren van dit product.
- Bij het in elkaar zetten van de barbecue komen veel grote onderdelen kijken; Het is raadzaam dat twee personen het apparaat monteren.
- Wanneer u klaar bent om aan de slag te gaan, zorg er dan voor dat u over het juiste gereedschap, voldoende ruimte en een schone, droge ruimte beschikt voor de montage.
- Om te voorkomen dat er onderdelen verloren gaan, monteert u uw product op een harde, vlakke ondergrond die vrij is van scheuren of openingen.
- Om schade aan zachte vloeren of tapijten te voorkomen, mag u het apparaat niet op zachte vloeren of tapijten monteren of verplaatsen.
- Controleer de verpakking en zorg ervoor dat u alle genoemde onderdelen hebt voordat u doorgaat met de montage.
- Raadpleeg indien nodig de onderdelenlijst en het montageschema.
- Tijdens de montage moeten kinderen uit de buurt van het product worden gehouden vanwege mogelijk risico op letsel.
- Zorg ervoor dat u vóór de montage alle plastic bescherming verwijdert.

- Volg alle stappen om uw product correct te monteren. Forceer de onderdelen niet in elkaar, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade.
- Indien van toepassing: draai alle productverbindingen eerst met de hand vast. Zodra de stap is voltooid, gaat u terug en draait u hem volledig vast.
- Zorg ervoor dat dit product vóór gebruik volledig is gemonteerd zoals afgebeeld.
- De geschatte montagetijd bedraagt 30 minuten.
- Benodigd gereedschap voor montage (niet inbegrepen):
 - Ster schroevendraaier.
 - Platte schroevendraaier.
 - Moersleutel.

AANSLUITING GASFLES

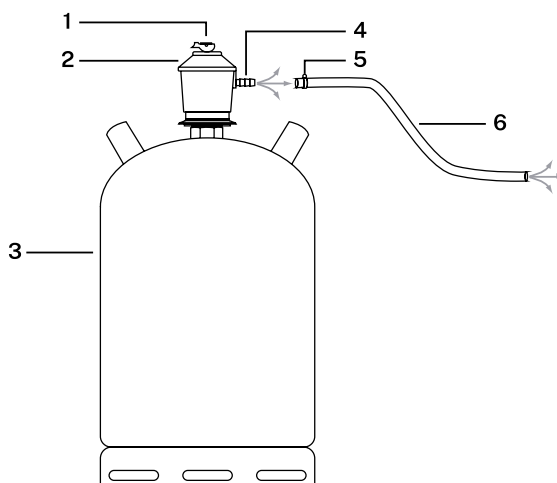
- Om deze barbecue te kunnen gebruiken heb je een standaard LPG-gasfles (propana of butaan) nodig.
- De slang moet CE-gekeurd zijn en voldoende lengte hebben om een knikvrije installatie mogelijk te maken (de lengte mag niet groter zijn dan 1,5 m). De slang moet over de gehele lengte goed zichtbaar zijn voor inspectie na installatie.
- De drukregelaar moet vooraf zijn ingesteld en goedgekeurd door de CE, en de werkdruk moet geschikt zijn voor de gebruikte gasfles.
- De gasregelaar moet zijn goedgekeurd volgens EN 16129, waarbij de capaciteit (g/u), druk, werktemperatuur en inlaat- + uitlaataansluiting geschikt zijn voor het land van bestemming.
- Wees vooral voorzichtig met het gevaar van gaslekken. Dit kan mogelijke gevolgen hebben, zoals ernstig persoonlijk letsel of materiële schade als het ontsnappende gas in een ongecontroleerde omgeving ontbrandt.

BEVEILIGINGSMAATREGELEN

- Zorg er bij het aansluiten van de benzinepomp voor dat er zich binnen een straal van minimaal 5 meter geen ontstekingsbronnen bevinden.
- Wees vooral voorzichtig dat u geen open vuur aansteekt, rookt of elektrische apparaten inschakelt, dit kan mogelijke vonken veroorzaken.
- Zorg er indien nodig voor dat u de slang vervangt die niet geknikt of onderhevig is aan knikken.
- Blokkeer de venturi-openingen van het cilindrische compartiment niet.

ARTIKELN

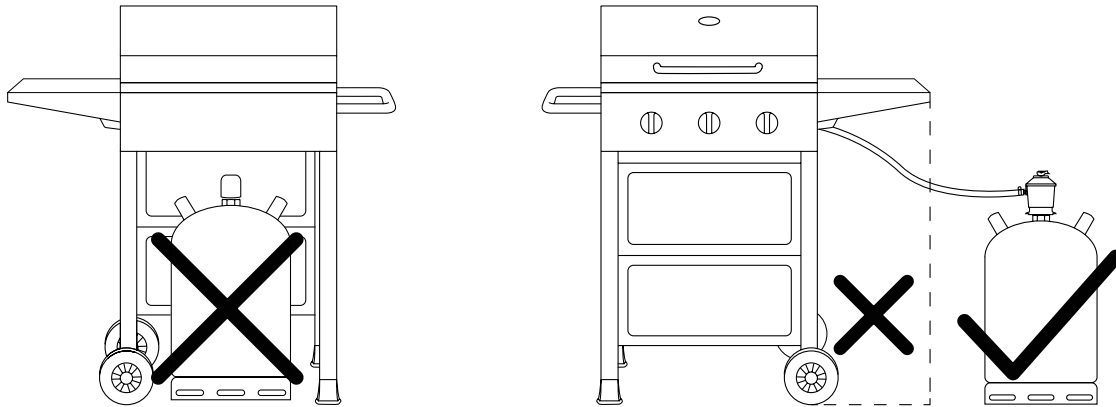
DEEL	BESCHRIJVING	FUNCTIE
1	Tabblad vergrendelen/ontgrendelen	Blokkeert of deblokkeert de doorgang van gas van de cilinder naar het apparaat.
2	Regelaar	Zorgt ervoor dat de stroom van de toevoer naar het apparaat constant en veilig is.
3	Gasfles met flessenhouder	Brandstof container.
4	Regelaar mondstuk	Zorgt ervoor dat gas uit de cilinder naar het mondstuk kan ontsnappen.
5	Veiligheidsklem	Ze maken een veilige verbinding van de rubberen slang met het mondstuk van de regelaar mogelijk, waardoor de dichtheid van de installatie wordt gegarandeerd.
6	Flexibele rubberen buis	Hierdoor kan het gas uit de cilinder naar de brander stromen.



CILINDERAANSLUITING

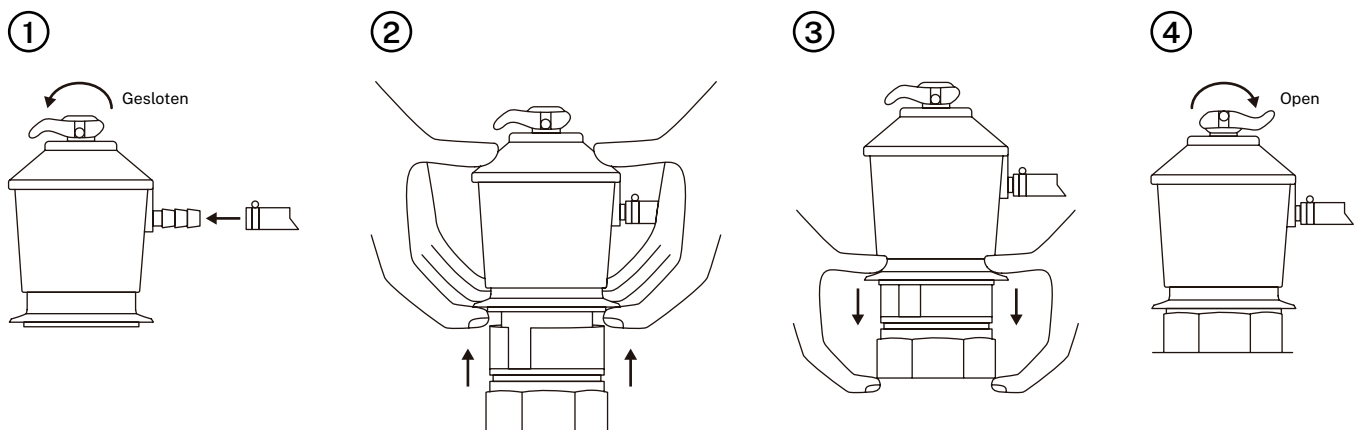
Voordat u begint met het aansluiten van de cilinder op het apparaat:

- Seleccione una posición adecuada para instalar la barbacoa. Asegúrese de que no haya materiales o sustancias inflamables. Kies een geschikte positie om de barbecue te installeren. Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen of stoffen in de buurt zijn.
- Houd een minimale afstand aan van voorwerpen van 1 m boven en 1 m aan elke kant en van brandbare materialen of stoffen van minimaal 7,6 m.
- Plaats de gasfles naast de barbecue. Plaats hem nooit op zijn zijkant of op de onderste plank van de barbecue. De gaslang mag niet geknikt zijn of onder druk staan.
- Controleer of de gasfles en de regelaar in goede staat verkeren. Controleer ook of de regelaar de afdichting intact heeft. Gebruik geen andere afdichting. Controleer of ze correct zijn aangesloten door de regelaar omhoog te trekken. De regelaar mag niet worden losgekoppeld van de flesafsluiter.



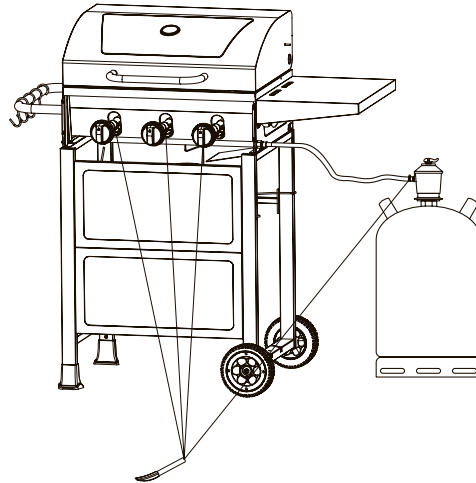
* Het apparaat is ontworpen om te werken met een cilinder van maximaal formaat Ø31,8x58cm.

1. Voordat u de regelaar op het flesventiel aansluit, steekt u de flexibele slang in het mondstuk van de regelaar. Om een optimale koppeling te garanderen, dient u een bevestigingsklem te gebruiken die gewoonlijk bij dit type buis wordt verkocht en die geschikt is voor de afmetingen ervan. De gebruikte flexibele slang moet goedgekeurd zijn. Zorg ervoor dat de flexibele slang niet gedraaid of bekneeld raakt.
2. Controleer of alle apparaatknoppen gesloten zijn, de flexibele slang die op de regelaar is aangesloten correct is gemonteerd en het vergrendelings-/ontgrendellipje van de regelaar in de "gesloten" positie staat. Verwijder, zonder dat er vlam ontstaat, de afsluitplug van de automatische klep. Trek de ring omhoog en plaats de regelaar over de cilinderklep.
3. Druk stevig op de ring. U hoort een "klik", dit geeft aan dat de regelaar goed gemonteerd is.
4. Zodra de regelaar correct op de cilinderkraan is gemonteerd, kunt u de gastoevoer inschakelen door het vergrendelingslipje op de regelaar in de tegenovergestelde richting te bewegen als aangegeven door de pijl.
5. Om de gastoevoer te onderbreken, gaat u in de tegenovergestelde richting te werk.



Nota:

- Controleer of alle bedieningsknoppen van de barbecue in de stand “OFF” staan.
- Open de gasregelklep op de gasfles. Controleer op lekkages door een zeepoplossing over alle verbindingen in het gassysteem te laten lopen, inclusief alle klepaansluitingen, slangaansluitingen en aansluitingen van de regelaar.
- Gebruik nooit open vuur om op lekken te controleren.
- Als zich in een van de tanks belletjes vormen, is er sprake van een lek. Als de verbinding niet is afgedicht, sluit dan onmiddellijk de fleskraan en draai de verbinding vast of vervang het probleemonderdeel. Herhaal de lekttest jaarlijks en telkens wanneer u de gasfles repareert of vervangt.



DE HOUDER VERWIJDEREN

1. De vervanging moet altijd op veilige plaatsen gebeuren en in de afwezigheid van vlammen of ontstekingsbronnen. Wanneer het apparaat in werking is, mag u nooit proberen de regelaar los te koppelen van de gasfles.
2. De regelaar is zo voorbereid dat het niet mogelijk is deze uit de cilinder te verwijderen wanneer het gas wordt ingeschakeld. Daarom moet u controleren of de apparaatsleutel zich in de “gesloten” positie bevindt. En de gastoevoer bevindt zich in de vergrendelde stand.
3. Demonteer de regelaar door de ring verticaal te trekken. Controleer altijd of de regelaaraansluiting in goede staat is. Berg de regelaar met de gas slang op onder de barbecue. Zorg ervoor dat de slang op geen enkele manier gedraaid of geknikt is.
4. Bewaar de gasfles op de juiste manier op een veilige plaats.
 - Monteer het gasflesventiel met dopmoer en veiligheidsdop.
 - Bewaar de gasfles niet in gebieden onder het maaiveld, of in trappen, gangen of gebieden waar voetgangers of voertuigen passeren.
 - Bewaar de gasfles altijd buiten.
 - Zet de cilinder altijd rechtop, ook als deze leeg is.

OPERATIE

Voorzichtigheid:

- Voordat u verdergaat, moet u ervoor zorgen dat u het apparaat hebt gemonteerd in overeenstemming met de montagehandleiding die bij het product is geleverd.
- Gebruik de barbecue op een minimale afstand van 100 cm van elke muur of oppervlak.
- Gebruik de gasbarbecue nooit in een gebouw, garage, schuur of andere afgesloten ruimte.
- Belemmer nooit de venturi-luchtstroom rond uw barbecuebehuizing.

Voordat u het apparaat inschakelt:

- Inspecteer de gastoevoerslang voordat u gas aansluit. Als er tekenen zijn van snijwonden, slijtage of slijtage, moet deze vóór gebruik worden vervangen.
- Controleer op lekken voordat u het apparaat gebruikt. Gebruik de barbecue niet als er een gaslucht hangt.

Vorbereiding vóór het koken:

- Om te voorkomen dat voedsel aan het grillrooster blijft plakken, gebruikt u een borstel met lange steel om vóór elke barbecuesessie een dun laagje kook- of plantaardige olie aan te brengen.
- Opmerking: Als u voor de eerste keer kookt, kan de kleur van de coating hierdoor enigszins veranderen, dit is normaal en te verwachten.

De barbecue aansteken:

1. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Open het barbecuedecksel.
3. Zorg ervoor dat de bedieningselementen in de juiste positie staan "● OFF".
4. Sluit de regelaar aan op de cilinder en zet hem aan.
5. Druk de middelste bedieningsknop in en draai deze linksom tot ongeveer een kwart positie totdat u een klik hoort en de brander ontsteekt.
6. Wanneer de middelste brander is aangestoken, drukt u de bedieningsknop aan de zijkant in en draait u deze ongeveer een kwart stand totdat de zijbrander gaat branden.
7. Pas de vlam aan tussen 1/4 en 1/2 gebied.
8. Als de ontsteking niet binnen 5 seconden plaatsvindt, draait u de knop naar de positie "● OFF". Wacht 5 minuten totdat het gas is verdwenen en herhaal de aansteekprocedure.
9. Sluit na gebruik de gastoevoer naar de cilinder af.

De barbecue aansteken met lucifers:

Als de brander na verschillende pogingen nog steeds niet aangaat, probeer dan de onderstaande handmatige aansteekprocedure:

1. Zorg ervoor dat, terwijl de barbecue open is, alle bedieningsknoppen van de branders in de stand "● OFF".
2. Draai het gas langzaam open via de klep van de LPG-fles of via de regelaar als deze nog niet open is.
3. Plaats een lucifer in de luciferhouder.
4. Gebruik de houder om de aangestoken lucifer over de grillroosters of bakplaat en de voorkant van het koellichaam links van de middelste brander te schuiven.
5. Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar de 1/4 stand.
6. Als de middelste brander niet binnen 5 seconden aangaat, draai dan de regelknop van de brander naar "● OFF", wacht 5 minuten totdat het gas is verdwenen en probeer het opnieuw.
7. Wanneer de middelste brander is aangestoken, drukt u de regelknop van de zijbrander in en draait u deze naar ongeveer 1/4 stand totdat de zijbrander aangaat.
8. Wanneer ingeschakeld, draait u de bedieningsknop naar de gewenste kookstand.

Einde kooksessie

- Draai na elke kooksessie de bedieningsknop van de barbecuebranders naar de "MAX"-positie en laat ze 5 minuten aanstaan. Deze procedure verbrandt kookresten, waardoor het opruimen gemakkelijker wordt. Zorg ervoor dat het deksel tijdens dit proces open is.
- Wanneer u klaar bent met het gebruik van uw barbecue, draait u alle regelkleppen volledig met de klok mee naar de "positie". ● OFF" en draai vervolgens het gas dicht bij de cilinder. Wacht tot de barbecue voldoende is afgekoeld voordat je de deksel sluit.

Tips om lekkerder te koken en de levensduur van je barbecue te verlengen:

1. Gebruik het bovenste kookrek (warmhoudrek) om gekookt voedsel warm te houden, brood te roosteren of kwetsbaar voedsel in zakken van aluminiumfolie te bereiden.
2. Om opflakkingen te verminderen, moet u uw barbecue schoon houden, magere stukken vlees gebruiken en koken op zeer hoge temperaturen vermijden.
3. Doe delicate gerechten zoals vis en groenten in zakken van aluminiumfolie en kook ze indirect of plaats ze op een hogere kookstand (warmhoudrek).
4. Om te voorkomen dat natuurlijke sappen verloren gaan, gebruikt u een tang of spatel met lange steel in plaats van vorken en draait u het voedsel slechts één keer om tijdens het koken.
5. Wanneer u direct kookt, stelt u de branders op verschillende niveaus in, zodat voedsel in dezelfde tijd bij verschillende interne temperaturen kan worden bereid.
6. Probeer pannen gevuld met water om opflakkingen te verminderen en sappiger vlees te bereiden. Voordat u begint met grillen, verwijdert u de grillroosters en plaatst u een ondiepe, stevige pan direct op de verwarmingsplaten. Vul hem voor de helft met water, vruchtensappen of andere gearomatiseerde vloeistoffen. Plaats de grillroosters terug en plaats het voedsel op de pan.
7. Rotisserierekken, grillmanden, rechtopstaande gevogeltestandaards en andere accessoires kunnen uw ervaringen verbeteren, de kooktijd verkorten en het opruimen vergemakkelijken.
8. Reinig kookroosters en roosters na elk gebruik met een hoogwaardige grillborstel die is ontworpen voor uw grillmateriaal. Draag beschermende handschoenen en verwijder voorzichtig eventuele aanslag terwijl de roosters heet zijn.
9. Laat de barbecue na elk gebruik afkoelen. Bescherm vervolgens de schone grillroosters met een dun laagje bakolie, leeg de vetopvangbak, maak de buitenoppervlakken schoon met een geschikte keukenreiniger en bescherm de oppervlakken met een kwaliteitsshoes die goed past bij uw barbecue.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De brander gaat niet aan met de aansteker.	Afgedekte draden of elektrode bevatten kookresten.	Reinig de kabels en/of elektrode met alcohol.
	Elektrode en branders zijn nat.	Veeg de elektrode en de branders droog.
	De elektrode is gebarsten of gebroken en er komen vonken uit.	Het is noodzakelijk om de elektrode te vervangen.
	Er zijn losse of losgekoppelde kabels.	Sluit de kabels opnieuw aan of vervang de elektrode/kabelconstructie.
	Er zit kortsluiting in de kabel, er zitten vonken tussen de ontsteker en de elektrode.	Vervang de ontstekingskabel/elektrode-eenheid.
De brander gaat niet aan met lucifers.	Er is geen gasstroom.	Controleer of de LPG-fles leeg is. Als deze leeg is, vervangt u deze of vult u deze opnieuw.
	Koppelhoer en regelaar zijn niet volledig aangesloten.	Draai de wartelhoer ongeveer een halve slag of driekwart slag verder totdat deze niet verder kan. Alleen met de hand vastdraaien, geen gereedschap gebruiken.
	Obstructie van de gasstroom.	Maak de branderbuizen schoon en controleer op geknikte of geknikte slangen.
	In de venturi bevinden zich spinnenwebben of insectennesten.	Reinig de injectorventuri.
	Branderpoorten zijn verstopt of geblokkeerd.	Branderpoorten reinigen.
Plotselinge daling van de gasstroom of vermindering van de vlamhoogte.	De cilinder heeft geen benzine meer.	Vervang of vul de gasfles opnieuw.
	Er is sprake van overmatige stroming, mogelijk is de veiligheidsvoorziening geactiveerd.	Draai de bedieningsknoppen naar "● OFF", wacht 30 seconden en zet de barbecue aan. Als de vlammen nog steeds te laag zijn, reset dan de overstroombeveiliging door aan de bedieningsknoppen te draaien "● OFF" en de gasfleskraan op "GESLOTEN". Koppel de regelaar los. Draai de bedieningsknoppen naar de "MAX"-positie en wacht 1 minuut. Draai vervolgens de bedieningsknoppen naar uit "● OFF" en sluit de aansluitingen van de regelaar en de lekcontrole opnieuw aan. Draai de kraan van de gasfles langzaam naar de stand "OPEN", wacht 30 seconden en steek de barbecue aan volgens de aanstekinstructies.
Onregelmatig vlampatroon, vlam verspreidt zich niet over de gehele lengte van de brander.	Branderpoorten zijn verstopt of geblokkeerd.	Branderpoorten reinigen.
De vlam is geel of oranje.	De nieuwe brander bevat mogelijk resterende productieoliën.	Steek de barbecue gedurende 15 minuten aan met gesloten deksel.
	In de venturi bevinden zich spinnenwebben of insectennesten.	Reinig de injectorventuri.
	Er zitten voedselresten, vet of kruidenzout op de brander.	Maak de brander schoon.
	Slechte uitlijning van de klep met de injector-venturi.	Zorg ervoor dat de branderventuri correct is gekoppeld aan de injector.
Vlam uit.	Er staan sterke of vlagerige wind rond de barbecue.	Gebruik de barbecue niet bij harde wind.
	Er zit weinig gas in de gasfles.	Vervang of vul de gasfles opnieuw.
	De doorstroombegrenzer wordt geactiveerd.	Steek de barbecue opnieuw aan.
Aanhoudende vetbrand.	Er zit vet vast door voedselophoping rond het brandersysteem.	Draai de bedieningsknoppen naar de ● OFF. Draai de klep van de gastank naar "GESLOTEN". Laat het deksel open en laat het vuur uitbranden. Nadat de barbecue is afgekoeld, verwijdt u alle onderdelen en maakt u deze schoon.
Brand in branderbuizen.	De brander en/of branderbuizen zijn verstopt.	Reinig de brander en/of branderbuizen.
De binnenkant van het deksel is afgebroken (zoals afgebladderde verf).	Het deksel is van roestvrij staal, niet graffiti.	Het ingebedde vet is omgezet in koolstof en komt los. Grondig reinigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak uw barbecue regelmatig schoon tussen gebruik door en vooral na langere perioden van opslag.
- Zorg ervoor dat de barbecue en de onderdelen voldoende zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt. Spuit de barbecue nooit met water af als de oppervlakken heet zijn. Raak hete onderdelen nooit met blote handen aan.
- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen en de conditie ervan te behouden, raden wij u ten eerste aan om het apparaat af te dekken als het langere tijd buiten staat, vooral tijdens de wintermaanden.

Het grillrooster schoonmaken.

- Reinigen met heet zeepsop. Om voedselresten te verwijderen, gebruikt u een milde crèmereiniger op een niet-schurende pad.
- Goed afspoelen en volledig drogen.

Onderhoud van de brander.

- Bij normaal gebruik zorgt het afbranden van resten na het koken ervoor dat de brander schoon blijft.
- De brander moet jaarlijks worden gedemonteerd en gereinigd, of wanneer er sprake is van aanzienlijke afzetting, om ervoor te zorgen dat er geen tekenen van verstopping (puin, insecten) in de branderpoorten of venturibuizen aanwezig zijn.
- Gebruik een pijpenrager om verstoppingen te verwijderen. Er kan een staalborstel worden gebruikt om corrosie van branderopervlakken te verwijderen.
- Controleer bij het opnieuw monteren van de brander of de venturibuizen van de brander in de klepuitlaten passen.
- Wees zeer voorzichtig, aangezien de branderelektrode tijdens het reinigen kan buigen of breken.
 - Mogelijke gevolgen: De brander brandt niet meer.
 - Beveiligingsmaatregelen: Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken van het gebied rond de brander.

Barbecuelichaam.

- Verwijder regelmatig overtollig vet of vet van de behuizing van de barbecue met een zachte plastic of houten schraper.
- Het is niet nodig om al het vet uit het lichaam te verwijderen. Als u het volledig wilt reinigen, gebruik dan warm zeepsop en een doek of borstel met uitsluitend nylon haren.
- Verwijder kookoppervlakken en branders voordat u een volledige reiniging uitvoert.
- Dompel de gasregelaars of het verdeelstuk niet onder in water.
- Controleer de werking van de brander nadat u deze zorgvuldig in het lichaam hebt teruggeplaatst.

Bevestigingen.

- Het wordt aanbevolen om jaarlijks de hardware te controleren en de metalen bevestigingen van de barbecue vast te draaien.

Opslag

- Bewaar de barbecue op een koele, droge plaats.
- Bedek de branders met aluminiumfolie om te voorkomen dat insecten of ander vuil zich in de brandergaten verzamelen.
- Als de barbecue binnenshuis wordt opgeborgen, dient de gasfles te worden losgekoppeld en buiten te worden gelaten.
- De gasfles moet altijd buiten worden bewaard, op een droge, goed geventileerde plaats, uit de buurt van hitte- of ontstekingsbronnen.
- Laat kinderen niet in de buurt van de gasfles komen.

Milieu-informatie en verwijderingsmaatregelen.

- Om de barbecue weg te gooien, demonteert u deze in de afzonderlijke onderdelen.
- Recycle metalen en plastic onderdelen.

Dziękujemy bardzo za wybranie naszego grilla. Przed użyciem tego produktu przeczytaj uważnie instrukcję dotyczącą jego prawidłowego użytkowania.

Zawarte w instrukcji środki ostrożności zmniejszają ryzyko oparzeń, obrażeń, a nawet śmierci, jeśli są ściśle przestrzegane. Prosimy zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, wraz z oryginalnym opakowaniem produktu i dowodem zakupu. Jeśli to możliwe, przekaz tę instrukcję kolejnemu właścicielowi produktu. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności i zasad zapobiegania wypadkom. Zrzekamy się wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji przez klientów.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy uważnie zapoznać się z podstawowymi środkami ostrożności. Niezastosowanie się do tych instrukcji może mieć wpływ na lub uszkodzić urządzenie i inne przedmioty oraz spowodować obrażenia ciała:

- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby wyeliminować ostre krawędzie, ale ze wszystkimi elementami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć możliwych obrażeń.
- W razie wątpliwości przed użyciem urządzenia skonsultuj się z wykwalifikowanym personelem.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy pierwszym włączeniu urządzenia. Unikaj umieszczania głowy i ramion na powierzchni grilla, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Przed założeniem pokryw zawsze upewnij się, że grill jest całkowicie zimny.
- Do montażu urządzenia należy używać wyłącznie i wyłącznie dostarczonych elementów. Nie modyfikuj grilla ani jego części. Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- W trakcie i po użyciu urządzenia należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych. Części produktu mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka.
- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu grilla.
- Urządzenie nagrzewa się bardzo podczas pracy. Podczas użytkowania należy zawsze nosić odpowiednie rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.
- Po użyciu należy wyłączyć dopływ gazu do butli. Po użyciu i przechowywaniu zawsze zamykaj i odłączaj butlę od głównego źródła gazu.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Umieść grill na bezpiecznej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów, takich jak drewniane przedmioty lub zwisające gałęzie drzew.
- Zawsze utrzymuj to urządzenie w czystości. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej instrukcji, aby zapobiec pożarom lub wyciekom tłuszczu, a tym samym możliwym obrażeniom lub uszkodzeniom mienia. Bardzo ważne jest, aby urządzenie było czyste przed użyciem.
- Chronić urządzenie przed warunkami atmosferycznymi i wilgocią.
- Opieką nad grillem musi zawsze opiekować się osoba dorosła. Nigdy nie pozostawiaj grilla włączonego lub po użyciu bez nadzoru.
- Zawsze upewnij się, że grill jest całkowicie wyłączony i całkowicie ostygnięty przed jego przeniesieniem, założeniem pokryw (nie wchodzi w skład zestawu) lub przechowywaniem.
- Nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych, grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Nigdy nie przechowuj grilla w pomieszczeniu, chyba że jest całkowicie chłodny i butla z gazem jest odłączona.
- Nie używaj grilla na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez nadmierne ciepło.
- Ten produkt jest zasilany gazem, nie należy używać żadnego innego rodzaju paliwa/przyspieszacza ani kamienia lawowego.
- Użytkownik nie powinien manipulować częściami zabezpieczowanymi przez producenta.
- Jeśli poczujesz zapach gazu, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
 1. Wyłącz dopływ gazu do urządzenia.
 2. Zgaś otwarty ogień i unikaj używania urządzeń elektrycznych.
 3. Otwórz pokrywę i przewietrz pomieszczenie.
 4. Sprawdź połączenia gazowe roztworem mydła.
 5. Jeśli zapach się utrzymuje, natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

WŁAŚCIWE UŻYCIE

- Niniejszy produkt jest zewnętrznym grillem gazowym i jest przeznaczony do użytku wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją do przygotowywania potraw nadających się do gotowania na grillu. Tylko do użytku prywatnego.
- Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.
- Po każdym napełnieniu zbiornika lub pierwszym użyciu po dłuższym czasie należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń, postępując zgodnie z metodą opisaną w rozdziale „Podłączenie butli z gazem”.
- Grill ten należy dokładnie czyścić i regularnie sprawdzać. Przed każdym użyciem urządzenia należy oczyścić i sprawdzić wąż. Jeżeli widoczne są ślady przetarc, zużycia, przecięć lub nieszczelności, przed użyciem urządzenia należy wymienić wąż.
- Należy używać wyłącznie części autoryzowanych przez producenta. Użycie jakiegokolwiek części, która nie została dopuszczona przez producenta, może być niebezpieczne.
- Podczas gotowania środki gaśnicze powinny być łatwo dostępne.
- W przypadku pożaru oleju lub smaru nie należy gasić go wodą. Użyj gaśnicy proszkowej typu B lub C lub zgaś ją ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną.
- Zawsze otwieraj pokrywę grilla ostrożnie i powoli, ponieważ ciepło i para uwięzione wewnątrz grilla mogą spowodować poważne oparzenia. Odsuń węże gazowe jak najdalej od gorących powierzchni i kapiącego gorącego smaru.
- Trzymaj wszystkie przewody elektryczne z dala od grilla, gdy urządzenie jest gorące. Po użyciu należy wyłączyć dopływ gazu do butli. Podczas pracy ze szczególnie gorącymi elementami należy nosić rękawice ochronne.

NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

- Żadne inne użycie wykraczające poza wskazany cel nie jest dozwolone.
- Nie używaj grilla z węglem drzewnym lub innym paliwem innym niż LPG.
- Nie używaj głównego grilla jako kuchenki i/lub grzejnika.
- Części zabezpieczone przez producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika. Nigdy nie modyfikuj urządzenia.
- Nie używaj grilla do podgrzewania materiałów lub substancji innych niż żywność nadająca się do grillowania.
- Nigdy nie używaj zbiornika gazu LPG z uszkodzonym korpusem, zaworem, kołnierzem lub podstawą.
- Nie przechowuj zapasowego zbiornika gazu LP pod lub w pobliżu tego urządzenia.
- Używanie alkoholu i leków wydawanych na receptę lub bez recepty może zakłócić możliwość prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Nigdy nie używaj węgla drzewnego, płynu do zapalniczek, kamieni lawowych, benzyny, nafty ani alkoholu wewnątrz tego produktu.
- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w odległości mniejszej niż 7,6 m od tego urządzenia.
- Minimalna odległość pomiędzy bokami i tyłem urządzenia a konstrukcją palną musi wynosić co najmniej 100 cm. Nie używaj tego urządzenia pod dachem.

KONSEKWENCJE

Podczas pracy niektóre części grilla, szczególnie te znajdujące się w pobliżu paleniska, mogą się bardzo nagrzać. Jeśli nie będziesz ostrożny, mogą wystąpić konsekwencje:

- Poważne oparzenia w wyniku dotknięcia części w pobliżu pojemnika z ogniem.
- Pożar lub tłący się ogień, jeśli w pobliżu grilla znajdują się materiały lub substancje łatwopalne.

PRZED UŻYCIEM

Wybierz miejsce do zainstalowania grilla, aby:

- W bezpośrednim sąsiedztwie znajdują się i nie będą łatwopalne materiały lub substancje. Minimalna odległość od materiałów lub substancji: brak przeszkód nad głową i 1 m po bokach. Odległość od materiałów lub substancji wysoce łatwopalnych, np. ścian: min. 1 m.
- Grill jest stabilnie umieszczony na wystarczająco dużej powierzchni. Nie powinien się poruszać podczas pracy.
- Nosić rękawice ochronne do grillowania.
- Nigdy nie zostawiaj gorącego grilla bez nadzoru. Należy zachować szczególną ostrożność i upewnić się, że dzieci i zwierzęta domowe nie znajdują się w pobliżu grilla.
- Nigdy nie umieszczaj butli z gazem obok grilla. Zawsze umieszczaj butlę z gazem z tyłu, po lewej stronie urządzenia. Butlę z gazem należy umieścić jak najdalej od urządzenia, nie napinając węża. Żadna część węża nie powinna dotykać żadnej części urządzenia.

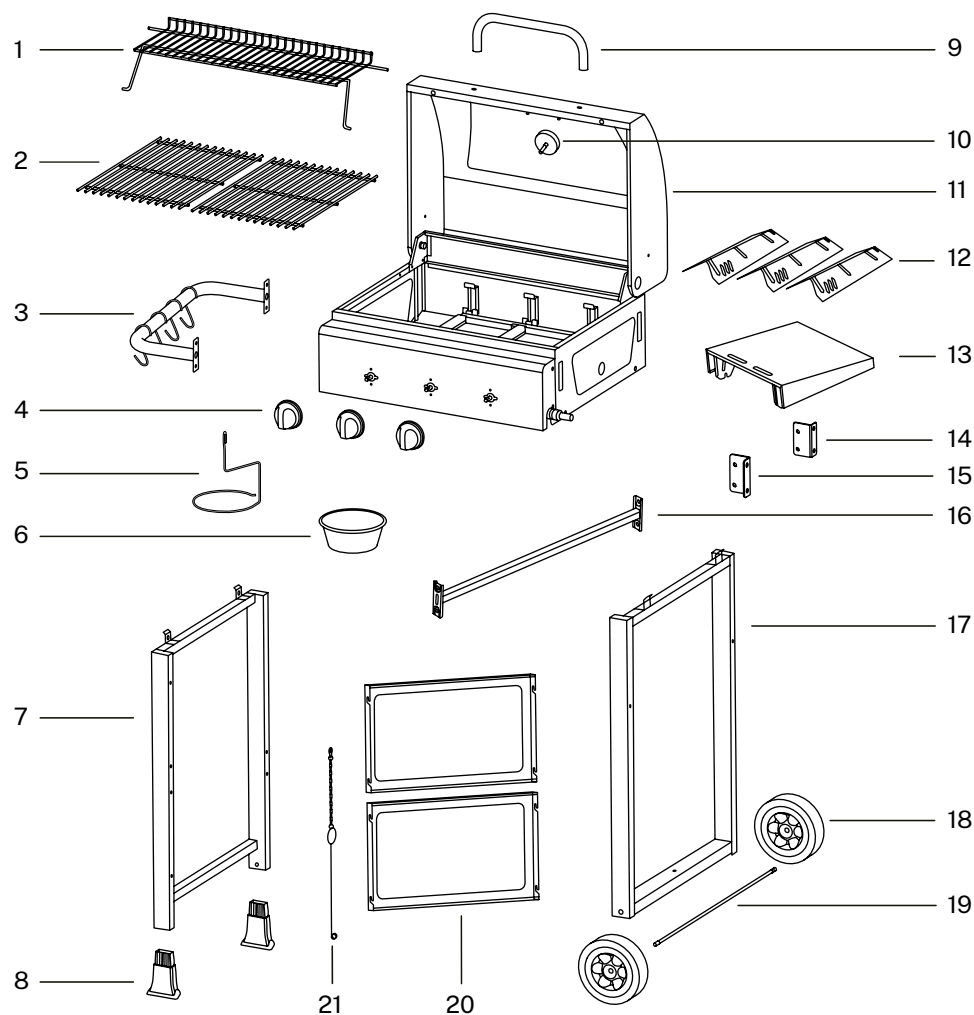
Ostrożność! Gaz płynny jest wysoce łatwopalny i wybuchowy. Możliwe konsekwencje:

- Poważne obrażenia ciała lub szkody materialne w przypadku zapalenia się ulatniającego się gazu w niekontrolowanym środowisku.

Środki bezpieczeństwa:

- Używaj grilla wyłącznie na świeżym powietrzu i upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
- Chroń butlę z gazem i wąż przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i innymi źródłami ciepła (maksymalnie 50°C). Należy zachować szczególną ostrożność, aby wąż gazowy nie dotykał żadnej części gorącego grilla.
- Nie stawiać butli z gazem na dolnej półce, gdyż znajduje się ona zbyt blisko palnika.
- Nie pochylaj się nad grillem podczas zapalania płomienia gazowego.
- Po każdym użyciu zamknij zawór butli z gazem, przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zamknij także pokrętła sterujące, obróć je całkowicie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nigdy nie zostawiaj gorącego grilla bez nadzoru. Jeżeli płomień zgaśnie, natychmiast go ponownie rozpal lub odetnij dopływ butli z gazem.
- Podłączając butlę z gazem należy zwrócić uwagę, aby w promieniu 5 m nie znajdowały się żadne źródła zapłonu. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zapalać otwartego ognia, nie palić i nie włączać urządzeń elektrycznych (sprzętu, oświetlenia, dzwonków do drzwi) itp., ponieważ może dojść do iskrzenia.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić czy wszystkie przyłącza doprowadzające gaz są szczelne i nienaruszone.
- W razie potrzeby należy wymienić wąż, aby spełniał wymagania krajowe. Zawsze używaj zacisków do mocowania węża do reduktora i grilla.
- Jeśli przyłącza gazu są nieszczelne lub uszkodzone, grilla nie należy używać. Dotyczy to również na przykład węży lub akcesoriów, które mogły się zatkać, ponieważ może to spowodować niebezpieczny cofanie się płomienia.
- Gaz płynny jest cięższy od tlenu, dlatego osiada na ziemi i wypiera tlen znajdujący się na tym poziomie. Możliwe skutki używania gazu:
 - Uduślenie spowodowane brakiem tlenu, jeśli stężenie gazu dostatecznie wzrośnie.
 - Nie używaj grilla, jeśli nie jest on całkowicie zmontowany, a wszystkie części są bezpiecznie zamocowane i dokręcone.
 - Nie pozostawiaj włączonego grilla bez nadzoru, a zwłaszcza trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z daleka od grilla.
 - Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
 - Nigdy nie zakrywaj całej strefy gotowania.
 - Nigdy nie zatykaj otworów Venturiego (element palnika umożliwiający połączenie pomiędzy zaworem gazowym a podstawą palnika) komory butli z gazem.
 - Do budowy tego produktu nie należy używać elektronarzędzi.
 - Nie dokręcaj zbyt mocno śrub ani wkrętów.
 - Nie siadaj ani nie wspinasz się na produkt.
 - Nie używaj tego produktu, jeśli brakuje części, są one uszkodzone lub zużyte.
 - Nigdy nie używaj czyszcików ani ściernych lub chemicznych środków czyszczących.

LISTA CZĘŚCI



- | | | |
|------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Rozgrzewający grill | 8. Stopki antypoślizgowe | 15. Prawy stolik boczny |
| 2. Grillowanie | 9. Uchwyt | 16. Tylny poziomy drążek |
| 3. Uchwyt z haczykami | 10. Termostat | 17. Właściwe wsparcie |
| 4. Pokręta sterujące | 11. Główny korpus grilla | 18. Koła |
| 5. Wspornik smarownicy | 12. Dyfuzory ciepła | 19. Oś koła |
| 6. Zbiornik smaru | 13. Stolik boczny | 20. Panele przednie |
| 7. Lewe wsparcie | 14. Lewy stolik boczny związkowy | 21. Uchwyt na mecz |

PRZED MONTAŻEM

Przed montażem i użytkowaniem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

- Choć podczas produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby wyeliminować wszelkie ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas obsługi wszystkich elementów, aby uniknąć przypadkowych obrażeń. Podczas montażu tego produktu należy używać rękawic ochronnych.
- Montaż grilla wymaga wielu dużych elementów; Zaleca się montaż urządzenia w dwie osoby.
- Kiedy będziesz gotowy do rozpoczęcia, upewnij się, że masz odpowiednie narzędzia, wystarczającą ilość miejsca i czyste, suche miejsce do montażu.
- Aby uniknąć utraty jakichkolwiek elementów, złóż produkt na twardej, równej powierzchni, wolnej od pęknięć i dziur.
- Aby uniknąć uszkodzenia miękkich podłóg lub dywanów, nie montuj ani nie przesuwaj urządzenia na miękkich podłogach lub dywanach.
- Przed przystąpieniem do montażu sprawdź opakowanie i upewnij się, że masz wszystkie wymienione części.
- W razie potrzeby zapoznaj się z listą części i schematem montażu.
- Podczas montażu dzieci należy trzymać z daleka od produktu ze względu na ryzyko obrażeń.
- Przed montażem należy usunąć wszystkie plastikowe zabezpieczenia.
- Wykonaj wszystkie kroki, aby prawidłowo złożyć produkt. Nie należy łączyć części na siłę, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

- Jeśli ma to zastosowanie, najpierw dokręć ręcznie wszystkie połączenia produktu. Po zakończeniu kroku wróć i całkowicie dokręć.
- Przed użyciem upewnij się, że produkt jest w pełni zmontowany, jak pokazano na ilustracji.
- Przybliżony czas montażu to 30 min.
- Narzędzia potrzebne do montażu (brak w zestawie):
 - Gwiazdkowy śrubokręt.
 - Płaski śrubokręt.
 - Klucz.

PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ

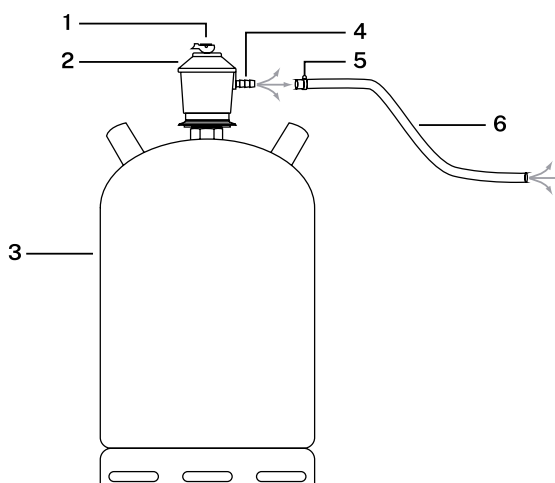
- Do korzystania z tego grilla potrzebna jest standardowa butla gazowa LPG (propan lub butan).
- Wąż musi posiadać certyfikat CE i mieć wystarczającą długość, aby umożliwić montaż bez załamania (długość nie może przekraczać 1,5 m). Wąż musi być dobrze widoczny na całej długości w celu kontroli po montażu.
- Reduktor ciśnienia musi być ustawiony i zatwierdzony przez CE, a ciśnienie robocze musi być odpowiednie dla używanej butli z gazem.
- Reduktor gazu musi być zatwierdzony zgodnie z normą EN 16129 pod względem wydajności (g/h), ciśnienia, temperatury roboczej i przyłącza wlotowego i wylotowego odpowiednich dla kraju przeznaczenia.
- Należy zachować szczególną ostrożność ze względu na ryzyko wycieku gazu. Może to mieć potencjalne konsekwencje, takie jak poważne obrażenia ciała lub szkody materialne, jeśli ulatniający się gaz zapali się w niekontrolowanym środowisku.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Podłączając pompę gazu należy zwrócić uwagę, aby w promieniu co najmniej 5 m nie znajdowały się żadne źródła zapłonu.
- Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zapalać otwartego ognia, nie palić i nie włączać urządzeń elektrycznych, gdyż może to spowodować iskrzenie.
- W razie potrzeby należy wymienić wąż, który nie jest zagięty ani podatny na załamania.
- Nie blokuj otworów Venturiego w komorze cylindrycznej.

RZECZY

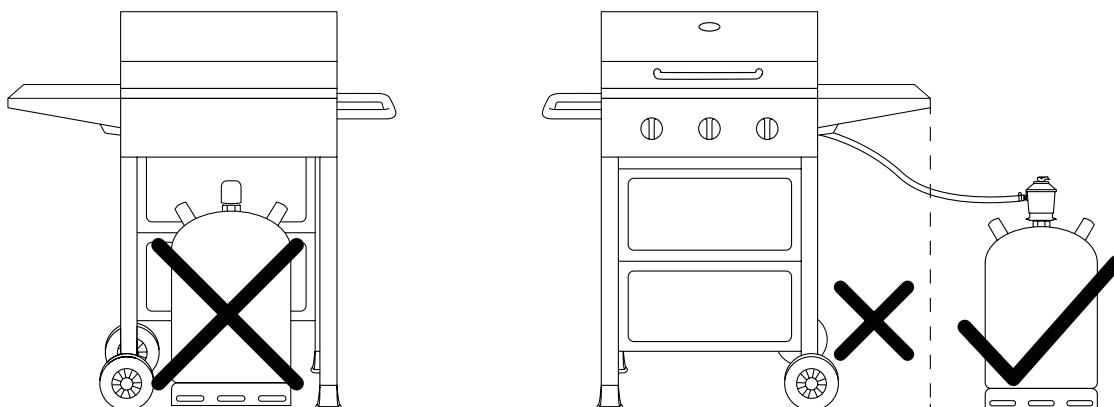
CZĘŚĆ	OPIS	FUNKCJA
1	Zakładka Zablokuj/Odblokuj	Blokuje lub odblokuje przepływ gazu z butli do urządzenia.
2	Regulator	Zapewnia stały i bezpieczny przepływ od źródła zasilania do urządzenia.
3	Butla gazowa z uchwytem na butlę	Zbiornik na paliwo.
4	Dysza regulatora	Umożliwia ucieczkę gazu z cylindra do dyszy.
5	Zacisk bezpieczeństwa	Umożliwiają pewne połączenie gumowej rurki z króćcem regulatora, gwarantując szczelność instalacji.
6	Elastyczna gumowa rurka	Umożliwia przedostanie się gazu z butli do palnika.



POŁĄCZENIE CYLINDRA

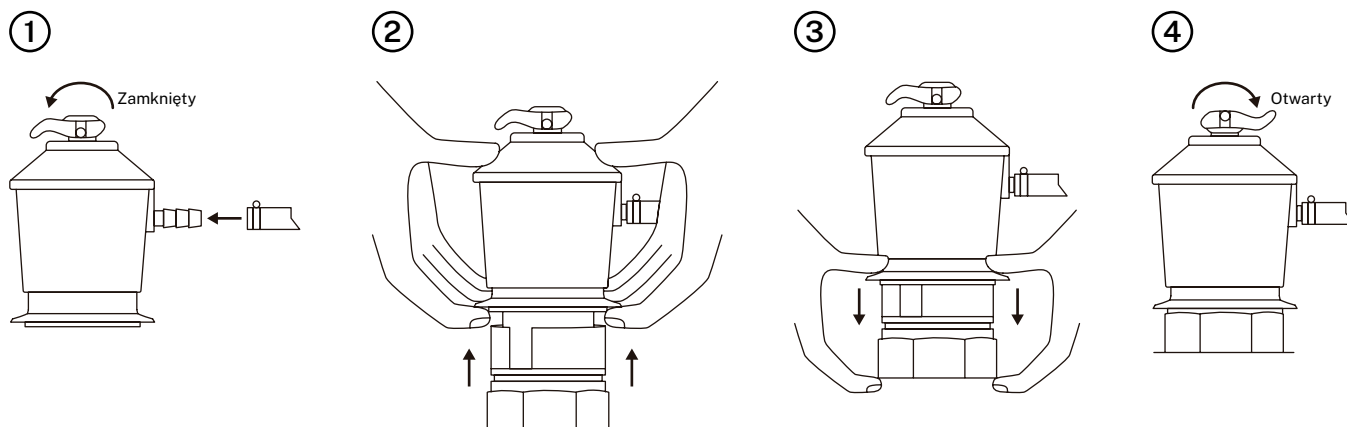
Przed przystąpieniem do podłączenia butli do urządzenia:

- Wybierz odpowiednie miejsce do zainstalowania grilla. Upewnij się, że w pobliżu nie znajdują się żadne łatwopalne materiały lub substancje.
- Zachowaj minimalne odległości od przedmiotów 1 m powyżej i 1 m z każdej strony oraz od materiałów lub substancji łatwopalnych co najmniej 7,6 m.
- Umieść butlę z gazem obok grilla. Nigdy nie kładź go na boku lub na dolnej półce grilla. Wąż gazowy nie może być zagięty ani pod ciśnieniem.
- Sprawdź, czy butla z gazem i reduktor są w dobrym stanie. Sprawdź także, czy regulator ma nienaruszoną uszczelkę. Nie używaj żadnej innej uszczelki. Sprawdź czy są prawidłowo podłączone pociągając regulator do góry. Nie wolno odłączać automatu od zaworu butli.



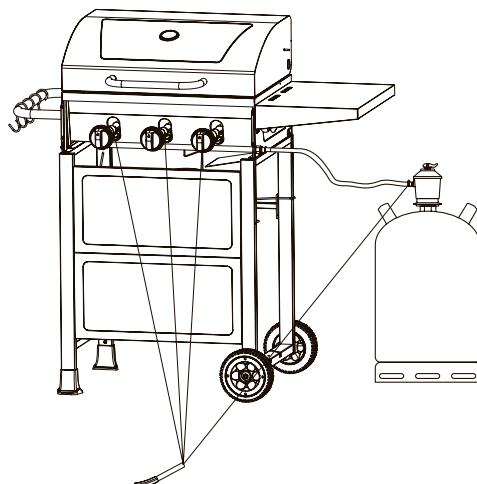
*Urządzenie przystosowane jest do współpracy z cylindrem o maksymalnych wymiarach Ø31,8x58cm.

1. Przed podłączeniem automatu do zaworu butli należy włożyć elastyczną rurkę do ustnika automatu. Aby zapewnić optymalne połączenie, należy zastosować obejmę mocującą powszechnie sprzedawaną z tego typu rurą i odpowiednią do jej wymiarów. Zastosowana elastyczna rura musi być dopuszczona. Upewnij się, że elastyczny wąż nie jest skręcony ani zaciśnięty.
2. Sprawdź, czy wszystkie klawisze urządzenia są zamknięte, elastyczny wąż łączący się z automatem jest prawidłowo zamontowany, a zatrzask blokujący/odblokowujący regulatora znajduje się w pozycji „zamkniętej”. Nie paląc płomienia, wyjmij korek uszczelniający z zaworu automatycznego. Pociągnij pierścień do góry i umieść reduktor nad zaworem butli.
3. Mocno naciśnij pierścień. Usłyszysz „kliknięcie”, co oznacza, że regulator jest prawidłowo zamontowany.
4. Po prawidłowym zamontowaniu reduktora na zaworze butli można włączyć dopływ gazu przesuwając zaczep blokujący na reduktorze w kierunku przeciwnym do wskazanego strzałką.
5. Aby przerwać dopływ gazu, należy postępować w odwrotnym kierunku.



Notatka:

- Upewnij się, że wszystkie pokręta sterowania grillem znajdują się w pozycji „OFF”.
- Otwórz zawór sterujący gazem na butli z gazem. Sprawdź, czy nie ma wycieków, przemywając roztworem mydła wszystkie złącza w układzie gazowym, w tym wszystkie połączenia zaworów, połączenia węży i połączenia regulatora.
- Nigdy nie używaj otwartego płomienia do sprawdzania szczelności.
- Jeśli w którymkolwiek zbiorniku pojawią się pęcherzyki, oznacza to wyciek. Jeśli połączenie nie jest uszczelnione, natychmiast zamknij zawór butli i dokręć połączenie lub wymień problematyczną część. Powtarzaj test szczelności co roku oraz przy każdej naprawie lub wymianie butli z gazem.



WYJMIJ CYLINDER

1. Wymianę należy zawsze przeprowadzać w bezpiecznych miejscach i przy braku płomieni lub źródeł zapłonu. Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie próbuj odłączać reduktora od butli z gazem.
2. Reduktor jest tak przygotowany, że nie ma możliwości wyjęcia go z butli po włączeniu gazu. Dlatego należy sprawdzić, czy klucz urządzenia znajduje się w pozycji „zamkniętej”. Dopływ gazu jest w pozycji zablokowanej.
3. Zdemontować regulator, pociągając pierścień pionowo. Zawsze sprawdzaj, czy połączenie regulatora jest w dobrym stanie. Przechowuj reduktor wraz z wężem gazowym pod grillem. Upewnij się, że wąż nie jest w żaden sposób skręcony ani załamany.
4. Przechowuj butlę z gazem w bezpiecznym miejscu.
 - Zamontować zawór butli gazowej z nakrętką kołpakową i kołpakiem zabezpieczającym.
 - Nie przechowuj butli z gazem w obszarach poniżej poziomu gruntu, na schodach, korytarzach lub w obszarach, przez które przechodzą piesi lub pojazdy.
 - Zawsze przechowuj butlę z gazem na zewnątrz.
 - Zawsze ustawiaj butlę pionowo, nawet jeśli jest pusta.

DZIAŁANIE

Ostrożność:

- Przed przystąpieniem do dalszych czynności upewnij się, że zmontowałeś urządzenie zgodnie z instrukcją montażu dołączonej do produktu.
- Korzystaj z grilla w odległości co najmniej 100 cm od jakiegokolwiek ściany lub powierzchni.
- Nigdy nie używaj grilla gazowego w budynku, garażu, szopie lub innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Nigdy nie blokuj przepływu powietrza Venturiego wokół obudowy grilla.

Przed włączeniem:

- Przed podłączeniem gazu sprawdź wąż doprowadzający gaz. Jeżeli widoczne są oznaki przecięć, zużycia lub przetarć, należy je wymienić przed użyciem.
- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy nie ma wycieków. Nie używaj grilla, jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.

Przygotowanie przed gotowaniem:

- Aby zapobiec przyklejaniu się potraw do rusztu, przed każdą sesją grillowania za pomocą pędzla o długim trzonku nałóż cienką warstwę oleju kuchennego lub roślinnego.
- Notatka: Podczas pierwszego gotowania kolor panierki może się nieznacznie zmienić, jest to normalne i należy się tego spodziewać.

Rozpalanie grilla:

1. Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję.
2. Otwórz pokrywę grilla.
3. Upewnij się, że elementy sterujące znajdują się w pozycji „● OFF”.
4. Podłącz regulator do butli i włącz go.
5. Naciśnij i obróć środkowe pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do około 1/4 pozycji, aż usłyszysz kliknięcie i palnik się zapali.
6. Gdy zapali się środkowy palnik, wciśnij i obróć boczne pokrętło sterujące o około 1/4 pozycji, aż boczny palnik się zaświeci.
7. Dostosuj płomień w zakresie od 1/4 do 1/2 obszaru.
8. Jeżeli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, obróć pokrętło do pozycji „● OFF”. Poczekać 5 minut, aż gaz się rozproszy i powtórz procedurę zapalania.
9. Po użyciu należy wyłączyć dopływ gazu do butli.

Rozpalanie grilla zapałkami:

Jeśli po kilku próbach palnik nadal nie zapala się, wypróbuj poniższą procedurę ręcznego rozpalania:

1. Przy otwartym grillu upewnij się, że wszystkie pokrętła palnika znajdują się w pozycji „● OFF”.
2. Powoli odkręcaj gaz na zaworze butli z gazem LPG lub na reduktorze, jeśli nie jest jeszcze otwarty.
3. Umieść zapałkę w uchwycie zapałek.
4. Użyj uchwytu, aby przesunąć zapaloną zapałkę po ruszcie lub płycie grillowej i przedniej części radiatora na lewo od środkowego palnika.
5. Wciśnij i obróć pokrętło palnika do pozycji 1/4.
6. Jeżeli środkowy palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, obróć pokrętło palnika w położenie „● OFF”, odczekaj 5 minut, aż gaz się rozproszy i spróbuj ponownie.
7. Gdy zapali się środkowy palnik, wciśnij i obróć pokrętło regulacji palnika bocznego do pozycji ok. 1/4. aż zapali się boczny palnik.
8. Po włączeniu obróć pokrętło sterujące na żądany stopień grzania.

Koniec sesji gotowania

- Po każdej sesji gotowania przekręć pokrętło palnika grilla do pozycji „MAX” i pozostaw je włączone na 5 minut. Ta procedura spali pozostałości po gotowaniu, co ułatwi czyszczenie. Upewnij się, że pokrywa jest otwarta podczas tego procesu.
- Kiedy skończysz korzystać z grilla, obróć wszystkie zawory sterujące całkowicie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do „● OFF”, a następnie zakręć gaz na butli. Przed zamknięciem pokrywy poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie.

Wskazówki, jak lepiej gotować i przedłużyć żywotność grilla:

1. Górnego rusztu do gotowania (rusztu do podgrzewania) używaj do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw, piekania chleba lub pieczenia delikatnych potraw w torebkach z folii aluminiowej.
2. Aby zapobiec zaostreniom, utrzymuj grill w czystości, używaj chudych kawałków mięsa i unikaj gotowania w bardzo wysokich temperaturach.
3. Delikatne potrawy, takie jak ryby i warzywa, umieszczaj w torebkach z folii aluminiowej i gotuj je pośrednio lub umieszczaj na wyższym poziomie gotowania (ruszt do podgrzewania).
4. Aby uniknąć utraty naturalnego soku, zamiast widelców używaj szczypiec lub szpatułek z długą rączką i obracaj żywność tylko raz podczas gotowania.
5. W przypadku bezpośredniego gotowania należy ustawić palniki na różnych poziomach, aby w tym samym czasie można było przygotowywać potrawy w różnych temperaturach wewnętrznych.
6. Wypróbuj patelnie wypełnione wodą, aby zmniejszyć ryzyko zaostreni i gotuj bardziej soczyste mięsa. Przed rozpoczęciem grillowania zdejmij ruszty i umieść płytki, wytrzymały rondel bezpośrednio na płytach grzewczych. Napełnij do połowy wodą, sokami owocowymi lub innymi płynami smakowymi. Wymień ruszty i umieść żywność na patelni.
7. Ruszty na różną, kosze do grillowania, pionowe stojaki na drób i inne akcesoria mogą poprawić Twoje wrażenia, skrócić czas gotowania i ułatwić czyszczenie.
8. Po każdym użyciu czyść ruszty kuchenne i ruszty za pomocą wysokiej jakości szczotki do grilla przeznaczonej do materiału grilla. Nosić rękawice ochronne i ostrożnie usuwać wszelkie osady, gdy ruszty są gorące.
9. Po każdym użyciu poczekaj, aż grill ostygnie. Następnie zabezpiecz czyste ruszty cienką warstwą oleju kuchennego, opróżnij tackę na tłuszcz, wyczyść powierzchnie zewnętrzne odpowiednim środkiem do czyszczenia kuchni i zabezpiecz powierzchnie wysokiej jakości pokrywą pasującą do Twojego grilla.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palnik nie zapala się przy użyciu zapalniczki.	Zakryte przewody lub elektroda zawierają pozostałości po gotowaniu.	Wyczyść kable i/lub elektrodę alkoholem.
	Elektroda i palniki są mokre.	Wytrzyj do sucha elektrodę i palniki.
	Elektroda jest pęknięta lub uszkodzona i wydobywają się iskry.	Konieczna jest wymiana elektrody.
	Kable są poluzowane lub odłączone.	Podłącz ponownie kable lub wymień zespół elektroda/kabel.
	W kablu jest zwarcie, pomiędzy zapalnikiem a elektrodą pojawia się iskra.	Wymień zespół kabla zapłonu/elektrody.
Palnik nie zapala się zapalnikami.	Nie ma przepływu gazu.	Sprawdź, czy butla z gazem LPG jest pusta. Jeśli jest pusty, wymień go lub napełnij ponownie.
	Nakrętka łącząca i regulator nie są całkowicie połączone.	Obróć nakrętkę łączącą o około pół obrotu lub trzy czwarte obrotu więcej, aż się zatrzyma. Dokręcaj wyłącznie ręcznie, nie używaj narzędzi.
	Zablokowanie przepływu gazu.	Oczyść rury palnika i sprawdź, czy węże nie są zagięte.
	W zwężce Venturiego znajdują się pajęczyny lub gniazda owadów.	Oczyszczyć zwężkę Venturiego wtryskiwacza.
	Otwory palnika są zatkane lub zablokowane.	Oczyszczyć porty palnika.
Nagły spadek przepływu gazu lub zmniejszenie wysokości płomienia.	W cylindrze skończyło się paliwo.	Wymień lub napełnij butlę z gazem.
	Występuje nadmierny przepływ, mogło zadziałać urządzenie zabezpieczające.	Obróć pokrętła sterujące do pozycji „● OFF”, odczekaj 30 sekund i włącz grill. Jeśli płomień się nadal zbyt niskie, należy zresetować zabezpieczenie przed przepełnieniem, obracając pokrętła sterujące ● OFF a zawór butli z gazem na „ZAMKNIĘTY”. Odłączyć regulator. Obróć pokrętła sterujące do pozycji „MAX”, odczekaj 1 minutę. Następnie przekręć pokrętła sterujące do pozycji wyłączzonej „● OFF” i ponownie podłącz regulator i połączenia sprawdzające szczelność. Powoli przekręć zawór butli z gazem do pozycji „OTWARTE”, odczekaj 30 sekund i rozpal grilla zgodnie z instrukcją zapalania.
Nieregularny wzór płomienia, płomień nie rozprzestrzenia się na całej długości palnika.	Otwory palnika są zatkane lub zablokowane.	Oczyszczyć porty palnika.
Płomień jest żółty lub pomarańczowy.	W nowym palniku mogą znajdować się pozostałości olejów produkcyjnych.	Rozpalaj grilla przez 15 minut przy zamkniętej pokrywie.
	W zwężce Venturiego znajdują się pajęczyny lub gniazda owadów.	Oczyszczyć zwężkę Venturiego wtryskiwacza.
	Na palniku znajdują się resztki jedzenia, tłuszcz lub sól przyprawowa.	Wyczyść palnik.
	Złe ustawienie zaworu względem zwężki Venturiego wtryskiwacza.	Upewnić się, że zwężka palnika jest prawidłowo podłączona do wtryskiwacza.
Zgaś płomień.	Wokół grilla wieje silny lub porywisty wiatr.	Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
	W butli z gazem jest mało gazu.	Wymień lub napełnij butlę z gazem.
	Zawór nadmiarowy przepływu jest aktywowany.	Rozpal ponownie grilla.
Trwały pożar tłuszczu.	Wokół układu palnika gromadzi się tłuszcz nagromadzony przez żywność.	Przekręć pokrętła sterujące do pozycji ● OFF. Przekręć zawór zbiornika gazu do pozycji „ZAMKNIĘTY”. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól, aby ogień się wypalił. Po ostygnięciu grilla wyjmij i wyczyść wszystkie części.
Pożar w rurach palników.	Palnik i/lub rury palnika są zatkane.	Oczyszczyć palnik i/lub rury palnika.
Wnętrze pokrywy jest odpryskane (jak odpryski farby).	Pokrywa jest ze stali nierdzewnej, nie graffiti.	Wbudowany tłuszcz zamienił się w węgiel i odpada. Dokładnie wyczyść.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Okresowo czyść grilla pomiędzy użyciami, a zwłaszcza po dłuższym przechowywaniu.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne. Nigdy nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące. Nigdy nie dotykaj gorących części gołymi rękami.
- Aby przedłużyć żywotność i utrzymać grill w dobrym stanie, zdecydowanie zalecamy przykrycie urządzenia w przypadku pozostawienia go na zewnątrz przez dłuższy czas, szczególnie w miesiącach zimowych.

Czyszczenie grilla.

- Czyścić gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, użyj łagodnego kremowego środka czyszczącego na nieściernej podkładce.
- Dobrze spłucz i całkowicie wysusz.

Konserwacja palnika.

- Przy normalnym użytkowaniu wypalenie pozostałości po gotowaniu pozwoli utrzymać palnik w czystości.
- Palnik należy demontować i czyścić co roku lub w przypadku wykrycia znacznych osadów, aby upewnić się, że w otworach palnika lub zwężkach Venturiego nie ma żadnych śladów przeszkód (zanieczyszczenia, owady).
- Użyj środka do czyszczenia rur, aby usunąć drewniaki. Do usunięcia korozji z powierzchni palnika można użyć szczotki drucianej.
- Podczas ponownego montażu palnika należy sprawdzić, czy zwężki Venturiego palnika pasują do wylotów zaworów.
- Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ elektroda palnika może się wygiąć lub złamać podczas czyszczenia.
 - Możliwe konsekwencje: Palnik już się nie świeci.
 - Środki bezpieczeństwa: Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia obszaru wokół palnika.

Ciało do grillowania.

- Okresowo usuwaj nadmiar tłuszczu lub tłuszczu z korpusu grilla za pomocą miękkiego plastikowego lub drewnianego skrobaka.
- Nie jest konieczne usuwanie całego tłuszczu z organizmu. Jeśli chcesz go całkowicie wyczyścić, użyj wyłącznie gorącej wody z mydłem i szmatki lub szczotki z nylonowym włosiem.
- Przed przystąpieniem do całkowitego czyszczenia należy usunąć powierzchnie grzejne i palniki.
- Nie zanurzać regulatorów gazu ani kolektora w wodzie.
- Po dokładnym włożeniu palnika do korpusu sprawdzić działanie palnika.

Mocowania.

- Zaleca się co roku sprawdzać okucia i dokręcać metalowe mocowania grilla.

Składowanie

- Przechowuj grill w chłodnym i suchym miejscu.
- Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się owadów i innych zanieczyszczeń w otworach palnika.
- Jeśli grill ma być przechowywany w pomieszczeniu, butlę z gazem należy odłączyć i pozostawić na zewnątrz.
- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do butli z gazem.

Informacje o środowisku i środki usuwania.

- Aby wyrzucić grilla, rozłóż go na poszczególne części.
- Części metalowe i plastikowe należy poddać recyklingowi.

[illegible]

[illegible]

CREATE

