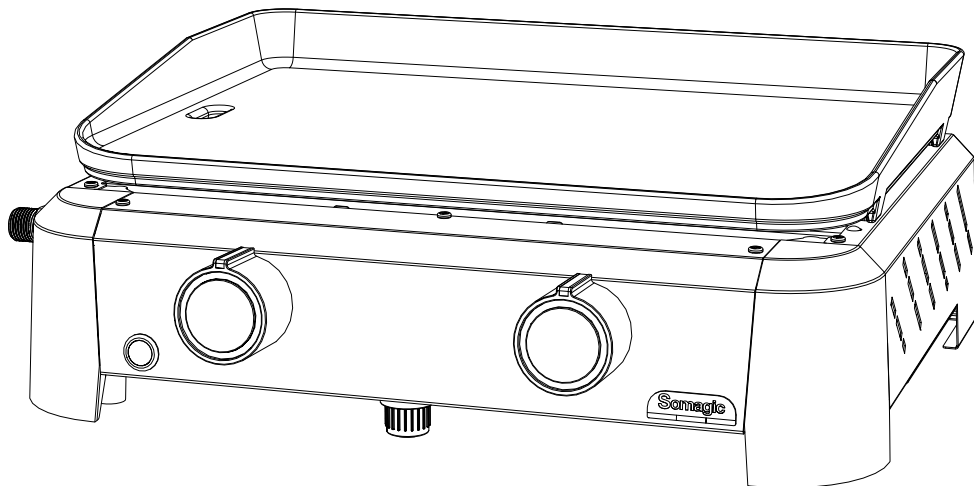


FR BARBECUE GAZ TOM 770020

NL Gasbarbecue
DE Gas Grill
ES Barbacoa de gas
PT Grelhador a gás
IT Barbecue a gas



Fabriqué par, gemaakt door, hergestellt von, fabricado por, fabricado por,
fabbricato da :
SOMAGIC

1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

www.somagic.fr
contact@somagic.fr

SOMMAIRE

1 - Vue éclatée	Page : 38
2 - Instructions de montage	Page : 39 à 41
3 - Branchement gaz	Page : 3
4 -Essai d'étanchéité	Page : 4
5 - Avant la mise en marche	Page : 4
6 - Allumage des brûleurs	Page : 4
7 - Allumage manuel	Page : 5
8 - Utilisation et fonctionnement de la plancha	Page : 5
9 - Nettoyage et entretien	Page : 6
10 - Transport et rangement	Page : 6
11 - Pièces de rechange	Page : 6
12 - Fin de vie	Page : 7
Annexes	Page : 42

Ref.	Désignation	Nb.
070	TABLEAU DE BORD	1
501	ROBINETTERIE	1
502	BOUTON	2
504	COMMANDE DE PIEZZO	1
i504	COMMANDE DE PIEZZO	1

Ref.	Désignation	Nb.
4	CUVE	1
251	BRÔLEUR	2
6	PIEZZO	2
420	COIN DE FINITION	2
253	INTERALLUMAGE	1

Ref.	Désignation	Nb.
114	PLOT	4
177	PLAQUE DE CUISSON	1
081	RECOLTE GRAISSE	1

1 - Voir en fin de notice

2 - Voir en fin de notice

FR

Une fois que vous aurez monté votre barbecue gaz, posez-le sur une construction stable et robuste. Vérifiez que les quatre plots (114) ne soient pas en porte à faux. Lorsque vous encastrez votre barbecue, attention à la robinetterie (501) et au récolte graisse (081). Ne posez jamais le barbecue à même le sol.

Ces vérifications vous garantissent une bonne mise en place de votre barbecue.

Rappel des précautions élémentaires pour la mise en place du barbecue dans son support maçonné

Ne posez jamais le barbecue à même le sol.

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

Posez votre barbecue sur une construction stable et robuste.

Vérifiez que les quatre plots (114) soient posés sur une partie plane et ne soient pas en porte à faux.

Votre ensemble maçonné doit être suffisamment dimensionné pour recevoir le barbecue.

Laissez un espace de 150 mm entre les bords de la cuve et la partie maçonnée.

Utilisez des matériaux non inflammables pour la fabrication du support (briques, carrelage, inox,...) Lorsque vous encastrez votre barbecue, prenez soin de ne pas buter ou endommager la partie robinetterie (501).

Le tuyau d'alimentation du gaz doit être accessible sur toute sa longueur, ne pas emprisonner le tuyau dans l'ensemble maçonné.

Assurez-vous que le récolte graisse (081) soit accessible et puisse s'enlever facilement de la cuve. Ce récolte graisse doit être nettoyé à chaque utilisation de votre barbecue.

Ne scellez pas ou ne maçonnez pas directement contre la cuve du barbecue, laissez une circulation d'air (150 mm) autour de la cuve pour éviter toute surchauffe de l'ensemble et un bon fonctionnement de la partie gaz.

Si vous posez votre barbecue sur une table, utilisez une table revêtue d'un matériau non inflammable (type carrelage, brique réfractaire, plaque inox, verre trempé ...).

Ne posez jamais votre barbecue sur une table revêtue d'un matériau inflammable (style matière plastique, bois ...)

Protégez votre appareil contre les intempéries, soit en plaçant un couvercle sur l'appareil ou utilisez une housse de protection adaptée (non fournie) seulement lorsque l'appareil est totalement froid.

3 - Branchement Gaz

Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrants. Utiliser des détendeurs conformes à la norme EN 16129.

Utilisez exclusivement un détendeur homologué par les autorités du pays.

ATTENTION : vous pouvez trouver dans le commerce des détendeurs qui ne donnent pas la pression préconisée. (Tableau ci-dessous).

Le barbecue est livrée sans l'about, ni joint.

Branchez le tuyau d'alimentation du gaz conforme à la norme en vigueur dans le pays de commercialisation, équipé de dispositifs de serrage ou autres normes dans les autres pays destinataires, sur l'about du robinet.

Cet about muni de son joint est à acheter en magasin.

Vous aurez préalablement humidifié l'about avec un peu d'eau savonneuse et vérifié que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée.

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires.

Vous pouvez trouver dans le commerce des tuyaux de raccordement à visser conformes à la norme en vigueur dans le pays de commercialisation.

Le filetage est un filetage normalisé G 1/2, vissez le tuyau de raccordement sur votre entrée de robinetterie (501) en vous assurant de la présence du joint d'étanchéité sur le tuyau de raccordement, dans ce cas, l'essai d'étanchéité décrit en (4) est aussi à effectuer.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse. Ne pas modifier l'appareil.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

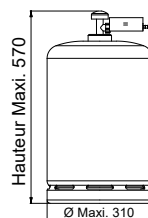
ATTENTION : Ne jamais utiliser le barbecue / plancha sans détendeur.

Lors du fonctionnement du barbecue, éloignez la bouteille de gaz au

maximum de la source de chaleur, en la posant à côté du barbecue.

Utilisez des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg maxi (voir schéma) distribuées sur le marché français d'une hauteur maxi avec détendeur 570 mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310 mm.

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à l'essai d'étanchéité.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Essais d'étanchéité

Opérez à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer.

S'assurez que le(s) bouton(s) de réglage sont fermés en position ●.

Si vous utilisez un tuyau souple, emmanchez le sur l'about du détendeur et sur celui du barbecue.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, vissez le sur le détendeur et directement sur la pièce (501).

Vérifiez que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.

Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz.

Pour le contrôle, prenez de l'eau mélangée à du produit vaisselle.

Mettez ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

S'il se produit des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et du joint.

Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille et l'about sur la pièce (501).

Vérifiez que vous avez bien emmanché le tuyau sur le détendeur et sur l'about.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.

Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.

Vérifiez que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce (501).

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à nouveau à l'essai d'étanchéité.

Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au robinet, la pièce qui fuit est défectueuse, procédez à son remplacement.

N'utilisez jamais une flamme pour détecter une fuite de gaz.

5 - Avant la mise en marche

Assurez-vous que :

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Il n'y a pas de fuite.

Les arrivées d'air du ou des brûleurs ne sont pas obstruées.

Les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

En effet, de la poussière, du dépôt et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi les tubulures qui vont du corps du brûleur aux injecteurs.

Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec le risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit.

Le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Le tuyau d'alimentation du gaz doit être raccordé de l'about de l'appareil au détendeur de la bouteille de gaz sans subir aucune torsion.

N'utilisez pas votre Barbecue / plancha dans des locaux fermés.

6 - Allumage des brûleurs

Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé.

S'assurer que TOUS les robinets sont fermés (position ●).

Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Si votre Barbecue / plancha possède 1 Brûleur :

Ouvrir le bouton sur plein débit et appuyer sur le piezzo.

Si votre Barbecue / plancha possède 2 Brûleurs :

Ouvrir un des deux boutons sur plein débit et appuyer sur le piezzo.

Si votre Barbecue / plancha possède 3 Brûleurs :

Pour allumer le brûleur de gauche, ouvrir le bouton de gauche sur plein débit et appuyer sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur central, ouvrir le bouton central sur plein débit et appuyer sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur de droite, ouvrir le bouton de droite sur plein débit et appuyer sur le piezzo de droite.
Appuyer sur le piezzo pour obtenir l'allumage du brûleur, si l'allumage ne se fait pas, appuyer de nouveau 2 ou 3 fois sur le piezzo.
Dans tous les cas de figure assurez-vous que le ou les brûleurs fonctionnent en regardant à l'intérieur de la cuve.



Si vous possédez un Barbecue / plancha équipé d'une plancha, redoublez de vigilance pendant cette phase d'allumage.
Ne laissez pas le gaz s'accumuler sous la plancha, cela pourrait être dangereux.
Ne jamais laisser débiter le gaz sans que le ou les brûleurs soient allumés.

Si l'allumage ne se fait toujours pas, attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.

Au démarrage, ne jamais allumer TOUS les brûleurs en même temps.

Pour éteindre les brûleurs, ramener TOUS les boutons en position ●.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse et est proscrite.

En aucun cas les robinets et les injecteurs ne doivent être démontés par des personnes non habilitées par le fabricant.

Ne jamais utiliser la bouteille de gaz en position couchée.

Le débit d'air nécessaire à une bonne combustion doit être d'au moins 18 m³/heure.

La pièce (253) est un dispositif interallumage. Si un robinet est ouvert, lorsque vous allumez l'autre, pour votre sécurité le premier s'allume automatiquement.

7 - Allumage manuel

En cas de non fonctionnement du piezzo, un allumage manuel est possible.

Pour ce faire, allumer une allumette et présenter celle-ci vers le brûleur à travers un orifice de la cuve.

Ouvrir le bouton de commande correspondant au brûleur que vous voulez allumer.

Le brûleur s'enflamme, retirez l'allumette pour éviter les risques de brûlures. (Prendre de préférence des allumettes longues, style cheminée).

8 - Utilisation et fonctionnement de la plancha

Recommandation : ce barbecue, comme tous les appareils à gaz, demande un minimum de précautions.

Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.

Pour éviter les courants d'air, placer l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flamme.

Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.

Utiliser votre barbecue sur un plan bien horizontal.

Avant toutes cuissons, préchauffer votre appareil pendant 10 minutes.

Lors de la première utilisation, préchauffer 20 minutes bouton ouvert en position plein débit.
Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

Ne jamais utiliser de charbon de bois, ni de pierre de lave.

Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent, mettre le ou les boutons en position ●.

Lors du changement du récipient de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité.

Pendant le fonctionnement, vérifier que le ou les brûleurs ne soient pas éteints.

Ne jamais laisser le grill sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Utiliser des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des éléments particulièrement chauds.

Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill.

Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer et provoquer une température excessive à l'intérieur de la cuve.

Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.

Pour éviter ce désagrément :

Supprimer le gras des aliments avant cuisson.

Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

9 - Nettoyage et entretien

Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures. Assurez-vous que le robinet du récipient de gaz est fermé.

A chaque utilisation :

Videz et nettoyez impérativement, suivant votre modèle de plancha, le tiroir (080) ET/OU le récolte graisse (081).

Pensez à remettre le récolte graisse ET/OU le tiroir propre en place avant une prochaine utilisation. Astuce de nettoyage :

Nettoyage de la plancha : Lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faites tomber les déchets dans le récolte graisse.

Nettoyez le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau plus produit vaisselle).

N'utilisez pas de produit abrasif.

Tous les 10 allumages :

Enlevez les poussières et les carbonisations des broches d'allumage et nettoyez ceux-ci pour que leur fonctionnement soit toujours constant.

Veuillez à toujours laisser un espace d'environ 5mm entre l'extrémité de la broche d'allumage et le brûleur.

Veuillez à faire en sorte que l'extrémité de la broche d'allumage soit en face des trous du brûleur. Voir photos en annexe 1 (Nettoyage broche d'allumage) à la fin de la notice.

Tous les 2 mois :

Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.

Devissez la ou les vis à l'extrémité arrière des brûleurs, puis extraire l'ensemble de brûleurs. Voir photos en annexe 2 (Démontage du / des brûleur (s)) à la fin de la notice.

Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs, peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoquer une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors du ou des brûleurs.

Remonter ensuite le ou les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.

Si votre appareil est muni d'une rampe d'inter-allumage entre les brûleurs, vérifier au passage que les vis de fixation sont bien serrées.

Pour se faire, suivre les étapes de démontage dans l'autre sens.

Veuillez à bien insérer l'injecteur dans le brûleur.

Voir photos en annexe 3 (Remontage du / des brûleur (s)) à la fin de la notice.

L'entretien du ou des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation.

Remplacez le ou les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé...).

10 - Transport et rangement

Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

Attendez que le barbecue / plancha soit bien froid avant de le transporter.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue / plancha, assurez-vous que le récipient de gaz est bien fermé.

Pour la période d'hiver, nettoyez la plaque de cuisson, le brûleur, le récolte graisse et l'intérieur de la cuve.

Ne stockez pas le barbecue / plancha avec sa bouteille, stockez la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue / plancha pendant une longue période, stockez votre produit dans un endroit où ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.

11 - Pièces de rechange

Gardez cette notice car pour toute demande de pièces détachées, il faudra rappeler la référence marquée en bas de chaque page ainsi que le numéro de la pièce perdue ou défectueuse.

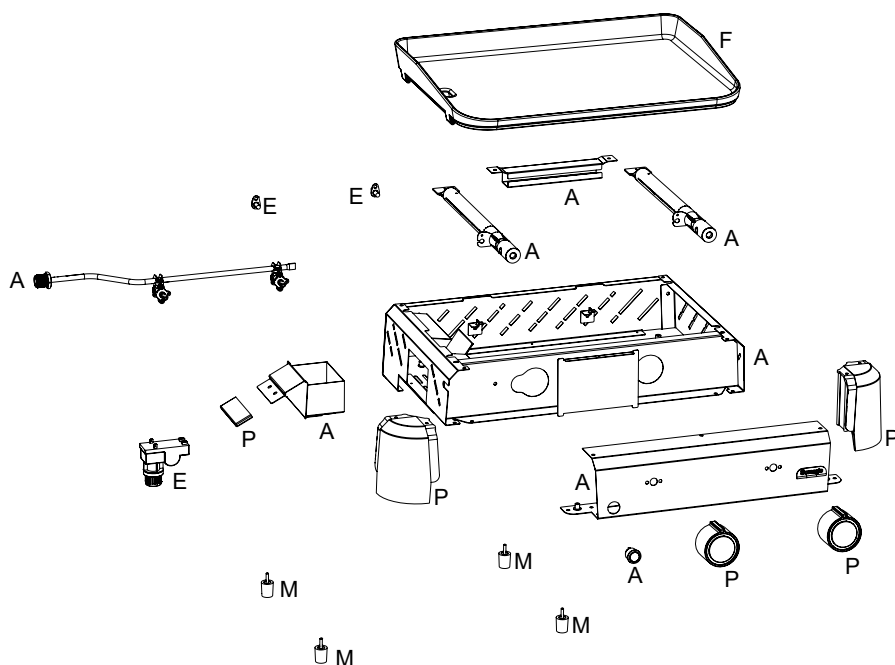
Pour demander les pièces de rechange, ces dernières peuvent être vendues en vous adressant au magasin où à notre service après vente au numéro suivant :

00.33(0)3.85.32.27.50.



Lorsque votre produit arrive en fin de vie, pour connaître les lieux où déposer vos appareils à réparer / donner / recycler, rendez-vous sur le site www.somagic.fr dans la rubrique que faire des produits usagers ?

Si vous déposez votre produit en déchetterie, nous vous invitons à le démonter suivant les étapes inverses de montage et trier les composants suivant les matériaux indiqués sur le schéma ci-dessous et les bacs de tri correspondants.



A : Acier
F : Fonte

M : Mix métal / plastique

→ Métal

P : Plastique

E : Composant électrique

INHOUD

1 - Gedemonteerd aanzicht	P : 38
2 - Montageplan	P : 39 - 41
3 - Gasaansluiting	P : 9
4 - Lektest	P : 10
5 - Voor u van start gaat	P : 10
6 - Aansteken van de branders	P : 10
7 - Manueel aansteken	P : 11
8 - Gebruik en werking van de barbecue / plancha	P : 11
9 - Reiniging en onderhoud	P : 12
10 - Transport en opbergen	P : 12
11 - Wisselstukken	P : 13
Bijlagen	P : 42

Ref.	Benaming	Aant.
070	BEDIENINGSPANEEL	1
501	KRAANWERK	1
502	REGELKNOP	2
504	PIËZO-REGELING	1
504	PIËZO-REGELING	1

Ref.	Benaming	Aant.
4	KUIP	1
251	BRANDER	2
6	PIËZO	2
420	AFWERKINGSHOEK	2
253	ONDERLING AANSTEKEN	1

Ref.	Benaming	Aant.
114	NOP	4
177	BAKPLAAT	1
081	OPVANGBAKJE JUS	1

1 - Zie einde brochure

2 - Zie einde brochure

Als u uw gasbarbecue heeft gemonteerd, plaats hem dan op een stabiele en stevige constructie. Controleer of de 4 noppen (114) niet overhangen.

Als u uw barbecue inbouwt, let dan op de armatuur (501), het aanzetstuk, de dichting en het opvangbakje van de jus (081).

Plaats de barbecue nooit op de vloer.

Deze controles garanderen u een goede werking van uw barbecue.

Herinnering aan de elementaire voorzorgsmaatregelen voor de werking van de barbecue in een gemetselde houder

Plaats de barbecue nooit op de vloer.

Alleen buiten gebruiken.

Plaats uw barbecue op een stabiele en stevige constructie.

Controleer of de 4 noppen (114) op een eff en vlak staan en dat ze niet overhangen.

Het gemetselde gedeelte moet groot genoeg zijn om de barbecue erin te kunnen plaatsen.

Laat een ruimte van 150 mm tussen de randen van de kuip en het gemetselde gedeelte.

Het gemetselde gedeelte moet groot genoeg zijn om de barbecue erin te kunnen plaatsen.

Als u uw barbecue inbouwt, draag dan zorg voor de armatuur (501), het aanzetstuk en de dichting en zorg dat u deze onderdelen nergens tegen stoot en dat u ze niet beschadigt.

De toevoerbuiss van het gas moet over heel de lengte toegankelijk zijn. Sluit de buis niet op in het gemetselde gedeelte.

Controleer of de opvang van vet (081) toegankelijk is en makkelijk uit de kuip kan verwijderd worden. Deze vetopvang moet bij elk gebruik van uw barbecue worden gereinigd.

Sluit niet rechtstreeks tegen de kuip van de barbecue af en metsel er niet meteen tegen. Laat een verluchtingruimte (150 mm) vrij rond de kuip om oververhitting van het geheel te voorkomen en de goede werking van het gasgedeelte te garanderen.

Als u de barbecue op een tafel plaatst. Gebruik een tafel die voorzien is van een niet brandbaar materiaal (met tegels, vuurvaste stenen, inoxplaat, gehard glas...).

Plaats uw barbecue nooit op een tafel die bestaat uit brandbaar materiaal (zoals plastic, hout...).

Bescherm uw toestel tegen slechte weersomstandigheden. Bedek het met een deksel of gebruik een aangepaste beschermingshoes (niet meegeleverd). Wacht steeds tot het toestel helemaal afgekoeld is.

3 - Gasaansluiting

Gebruik geen instelbare drukregelaar. Gebruik drukregelaars met een vaste instelling die voldoen aan de relevante Europese normen. Gebruik drukregelaars die voldoen aan de norm EN 16129.

Gebruik uitsluitend een drukregelaar die gehomologeerd is door de autoriteiten van het land.

LET OP: u kunt in de handel ook drukregelaars vinden die niet de aanbevolen druk geven. (Tabel hieronder).

De barbecue wordt geleverd zonder aanzetstuk en zonder afdichtingring.

Sluit de gastoevoerleiding aan volgens de geldende norm in het land van verkoop, voorzien van klemmen of andere normen in de andere landen, aan het einde van de kraan.

Dit eindstuk met zijn pakking is in uw winkel te kopen.

Maak het aanzetstuk eerst nat met beetje zeepsop en controleer de vervaldatum van de slang.

De lengte van de slang moet aangepast zijn aan uw situatie en mag nooit langer zijn dan de voorgeschreven 1,5 meter.

In de handel zijn geschroefde verbindingsbuizen verkrijgbaar die voldoen aan de norm van het land van verkoop.

De schroefdraad is genormaliseerd G ½ schroefdraad. Schroef de aanvoerslang vast op de ingang van het kraanwerk en zorg ervoor dat er een afdichtingring zit op de aanvoerslang.

Iedere wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn. Toestel niet aanpassen of modificeren.

De gebruiker mag de onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger worden beschermd, niet zelf hanteren.

OPGELET: Gebruik de barbecue nooit zonder de reduceerafsuiter.

Als de barbecue in werking is moet de gasfles zo ver mogelijk verwijderd zijn van de warmtebron, plaats ze naast de barbecue.

Gebruik gasflessen van 6 kg of 13 kg met een maximale hoogte met houder van 570 mm en een maximale breedte met houder van 310 mm.

(Zie tekening fles).

Als u denkt gas te ruiken, sluit dan de gaskraan en controleer dan de dichtheid.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butaan (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propana (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butaan (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propana (G31) 30 mbar	
PL	Propana (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Lektest

Doe de test in open lucht, verwijderd van ontvlambare materialen en rook niet.

Controleer of de regelknoppen dicht staan, in positie ●.

Gebruikt u een soepele buis, zet deze dan op het aanzetstuk van de reduceerafsluiters en op dat van de barbecue.

Gebruikt u een buis met geschroefde aansluiting, schroef deze dan op de reduceerafsluiters en rechtstreeks op onderdeel (501).

Controleer of de slang nergens geknikt is.

Schroef de drukregelaar op de gasfles.

Neem ter controle water vermengd met afwasmiddel.

Giet vloeistof op alle plaatsen waar de buis is vastgemaakt en open de gasfles.

Als er bellen ontstaan, dan is er een gaslek:

Als u een soepele buis gebruikt:

Controleer of de dichting van de reduceerafsluiters en de dichting aanwezig zijn en of ze in goede staat zijn.

Controleer of de reduceerafsluiters op de fles en het aanzetstuk op onderdeel (501) goed vastgeklemd zitten.

Controleer of u de buis goed op de reduceerafsluiters en op het aanzetstuk heeft geplaatst.

Als u een buis met geschroefde aansluiting gebruikt:

Controleer of de dichting van de reduceerafsluiters en uw buis met geschroefde aansluiting aanwezig zijn en of ze in goede staat zijn.

Controleer of u de reduceerafsluiters goed heeft vastgezet op de fles.

Controleer of u de aansluitingen van de buis goed heeft vastgeklemd op de reduceerafsluiters en op het onderdeel (501).

Als u denkt gas te ruiken, sluit dan de gaskraan en controleer dan opnieuw de dichtheid.

Als het lek niet voortkomt van de aansluiting met de reduceerafsluiters of van de aansluiting met de kraan, dan is het onderdeel dat lekt defect en moet u het vervangen.

Gebruik nooit een vlam om een gaslek op te sporen.

5 - Voor u van start gaat

Zorg ervoor:

Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen.

Controleer of er geen lek is.

Controleer of de luchtaanvoer van de branders niet verstopt zit.

De ventilatieopeningen van de behuizing van de fles mogen niet verstopt zijn.

Stof, bezinsel of zelfs spinnenwebben kunnen de openingen verstoppen maar ook de leidingen die van de brander zelf naar de injectoren gaan.

Dat is erg gevaarlijk want dan stromen gas en lucht te niet meer voldoende of zelfs helemaal niet meer en dan bestaat het gevaar dat het gas op de verkeerde plaats ontvlamt.

Controleer of de slang niet in aanraking komt met onderdelen die heet kunnen worden en controleer of de slang geen barsten of scheuren vertoont.

Gebruik uw barbecue enkel in open lucht.

6 - Aansteken van de branders

Zorg ervoor dat ALLE kranen gesloten zijn (positie ●).

Open dan het kraantje van de gasfles.

Als uw barbecue 1 brander heeft:

Zet de knop op volle debiet en druk op de piezo.

Als uw barbecue 2 branders heeft:

Zet een van de twee knoppen op volle debiet en druk op de piezo.

Als uw barbecue 3 branders heeft:

Om de linkerbrander aan te steken moet u de linkerknop opendraaien op volle debiet en druk dan op de linkerpiezo.

Om de middelste brander aan te steken moet u de middelste knop opendraaien op volle debiet en druk dan op de middelste piezo.

Om de rechterbrander aan te steken moet u de rechterknop opendraaien op volle debiet en druk dan op de rechterpiezo.

Druk op de piëzo om de brander te ontsteken. Als die niet meteen ontsteekt, drukt u nog 2 of 3 maal op de piëzo.

In alle gevallen moet u de werking van de branders controleren door naar de binnenkant van de kuip te kijken.



Uw barbecue is voorzien van een bakplaat, wees uiterst voorzichtig bij het aansteken.

Laat zich geen gas ophopen onder de bakplaat, dit kan gevaarlijk zijn.

Laat het gas nooit open staan zonder dat de brander(s) aangestoken is (zijn).

Als de ontsteking nog steeds niet lukt, wacht dan 5 minuten voor u het nogmaals probeert.

Bij het opstarten mag u nooit ALLE branders tegelijkertijd aansteken.

Om de branders uit te doen moet u ALLE knoppen in de positie ● zetten.

Elke wijziging die u aan het toestel aanbrengt kan gevaarlijk zijn en is dan ook verboden.

De kranen en injectoren mogen enkel gedemonteerd worden door mensen die daarvoor bevoegd werden verklaard door de fabrikant.

Gebruik de gasfles nooit terwijl ze plat ligt.

Voor een goede verbranding moet het luchtdebiet minstens 18m³/uur zijn.

Het onderdeel (253) is een ontstekingsinrichting. Als een kraan openstaat terwijl u een andere opent dan zal voor uw veiligheid automatisch de eerste ontsteken.

7 - Manueel aansteken

Ingeval de piëzo niet werkt, kunt u de brander manueel ontsteken.

Om dat te doen, strijkt u een lucifer aan en houdt die bij de brander over een opening in de bak.

Open de regelknop.

Als de brander ontvlamt, haal dan de lucifer weg om eventuele brandwonden te vermijden.
(Neem bij voorkeur lange lucifers).

8 - Gebruik en werking van de barbecue

Aanbeveling: deze barbecue vereist, zoals alle apparaten op gas, een minimum aan voorzorgsmaatregelen.

Steek nooit een barbecue aan als er een fikse wind staat, plaats het toestel nooit in de tocht.

Om tocht te vermijden, plaatst u het toestel op een plek beschermt door een muur of een scheidswand om steekvlammen te vermijden.

Let op: sommige onderdelen van de barbecue kunnen erg heet worden. Draag steeds beschermende handschoenen.

Gebruik uw barbecue op een horizontaal vlak.

Vooraleer u begint te bakken, laat het toestel 10 minuten voorverwarmen.

Bij het eerste gebruik moet u het toestel gedurende 20 minuten voorverwarmen met de knop(pen) open en op vol vermogen.

Hierdoor zal de verf stabiliseren en zal er bij de eerste ontsteking een geur vrijkomen.

Gebruik nooit steenkool of lavastenen.

Als de branders uitdoven tijdens het bakken, plaats dan de knop(pen) in positie ●.

Als u de gas vervangt moet u ervoor zorgen dat u ver genoeg staat van elke ontstekingsbron, test opnieuw de dichtheid.

Tijdens de werking moet(en) de brander(s) altijd aangestoken zijn.

Laat de grill nooit onbewaakt achter als de barbecue in werking is.

Gebruik handschoenen en/of draag kledij met lange mouwen om te bakken of om warme elementen te hanteren.

Tijdens het gebruik van de grill kunnen er onverwachte vlammen optreden.

Een opeenhoping van vet of van jus van vlees kan vuur vatten en een te hoge temperatuur veroorzaken binnenin de kuip.

Plaats de knop(pen) van de brander(s) in de minimumpositie terwijl de vlammen verdwijnen.

Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.

Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

WAARSCHUWING : Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.

9 - Reiniging en onderhoud

Voor u het toestel schoonmaakt moet u wachten tot het helemaal is afgekoeld, dit is om te vermijden dat u zich zou verbranden.

Controleer of het kraantje van de gasfles goed dicht is.

Na ieder gebruik:

Afhankelijk van het model van barbecue moet u de lade (080) EN/OF het opvangbakje van de jus (081) ledigen en schoonmaken.

Zet het propere opvangbakje EN/OF de propere lade weer op hun plaats voor een volgend gebruik.

Schoonmaaktip:

De plank schoonmaken: Terwijl de plank nog lauw is kunt u met een spatel de bovenkant van de plank afkrabben en het vuil in het opvangbakje van de jus laten vallen. Maak de bovenkant van de branders schoon, de wanden van de kuip, de grill EN/OF de plank, gebruik hiervoor een vochtige spons (water en vaatwasproduct).

Gebruik geen schuurmiddel.

Om de 10 beurten:

Schoonmaaktip:

De plank schoonmaken: Terwijl de plank nog lauw is kunt u met een spatel de bovenkant van de plank afkrabben en het vuil in het opvangbakje van de jus laten vallen. Maak de bovenkant van de branders schoon, de wanden van de kuip, de grill EN/OF de plank, gebruik hiervoor een vochtige spons (water en vaatwasproduct).

Gebruik geen schuurmiddel.

Om de 10 beurten:

Verwijder stof en koolaanslag van de ontstekingspennen en maak ze schoon om ervoor te zorgen dat ze altijd goed werken.

Laat altijd ongeveer 5 mm ruimte tussen het uiteinde van de ontstekingspen en de brander.

Zorg ervoor dat het uiteinde van de ontstekingspen in de richting van de gaten in de brander wijst.

Zie de foto's in bijlage 1 (Ontstekingspen schoonmaken) aan het einde van de handleiding.

Om de 2 maanden:

De brander(s) moet(en) worden gedemonteerd, schoongemaakt en gecontroleerd.

Draai de schroef (schroeven) aan de achterkant van de branders los en verwijder vervolgens de brander. Zie de foto's in bijlage 2 (Demontage van de brander(s)) aan het einde van de handleiding.

De lucht- en gasopeningen en de gaten van de branders kunnen verstopt zijn door insectennesten, spinnenwebben of vuilheid.

Deze problemen kunnen ervoor zorgen dat het toestel minder warm wordt of ze kunnen een gevaarlijke gasontsteking buiten de brander(s) veroorzaken.

Plaats vervolgens de brander(s) terug en laat ze drogen voordat u ze weer gebruikt.

Als uw apparaat is uitgerust met een ontstekingssschot tussen de branders, controleer dan of de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

Volg hiervoor de demontagestappen in omgekeerde richting.

Let erop dat u de injector in de brander plaatst.

Zie de foto's in bijlage 3 (Montage van de brander(s)) aan het einde van de handleiding.

Goed onderhoud van de branders zorgt voor een goede werking en vermindert de roest.

Vervang de branders als ze niet goed meer werken (geperforeerde brander,...).

10 - Transport en opbergen

Verplaats de barbecue nooit wanneer die in werking is.

Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

Wacht tot de barbecue goed is afgekoeld alvorens te transporteren.

Wanneer u de barbecue niet gebruikt, controleer of de gasfles goed dicht is.

Voor de winterperiode reinigt u de roosters, de branders, de lade en de binnenkant van de bak.

Berg de barbecue niet op samen met de fles, bewaar de fles op een goed geventileerde plaats.

Als u uw Barbecue lang niet gebruikt, bewaar deze dan op een plaats waar schade wegens stoten van buiten af niet mogelijk is en indien mogelijk beschermd tegen vocht.

11 - Wisselstukken

Hou dit voorschrift bij want voor alle wisselstukken moet u het nummer dat op de eerste pagina vermeld staat opgeven alsook de nummers van de verloren of kapotte onderdelen zelf.

Om reserveonderdelen te bestellen, kunt u in de winkel terecht of naar onze klantendienst bellen op het nummer 00.33(0)3.85.32.27.50.

NL

INHALT

1 - Schematische Zeichnung	P : 38
2 - Montageanleitung	P : 39 - 41
3 - Gasanschluss	P : 15
4 - Dichtigkeitsprüfung	P : 16
5 - Vorbereitungen vor Inbetriebnahme	P : 17
6 - Anzünden des Brenners	P : 17
7 - Manuelles Anzünden	P : 17
8 - Verwendung und Betrieb	P : 18
9 - Reinigung und Wartung	P : 18
10 - Transport und Aufbewahrung	P : 19
11 - Ersatzteile	P : 19
Anhänge	P : 42

Nr.	Bezeichnung	Menge
070	BEDIENFELD	1
501	GASANSCHLUSS	1
502	REGLERKNOPF	2
504	PIEZZO-ZÜNDERSTEUERUNG	1
i504	PIEZZO-ZÜNDERSTEUERUNG	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
4	FEUERSCHALE	1
251	BRENNER	2
6	PIEZZO - ZÜNDER	2
420	ABSCHLUSSECKE	2
253	ZÜNDSCHUTZ	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
114	EINSTELLSCHRAUBE	4
177	GRILLPLATTE	1
081	AUFFANGEN DES FETTS	1

1 - Siehe am Ende der Anleitung

2 - Siehe am Ende der Anleitung

Wenn Sie den Gasgrill aufgebaut haben, stellen Sie ihn auf einen festen, stabilen Untergrund. Achten Sie darauf, dass die vier Einstellschrauben (114) nicht in der Luft hängen.

Wenn Sie den Grill einmauern, achten Sie besonders auf die Armaturen (501) und den Soßenauffangbehälter.

Stellen Sie den Grill niemals direkt auf den Boden.

Wenn Sie das alles beachten, stellen Sie Ihren Grill garantiert gut auf.

Hier noch einmal die grundsätzlichen Vorkehrungen beim Einsetzen des Grills in die gemauerte Halterung

Stellen Sie den Grill niemals direkt auf den Boden.

Nur im Freien verwenden.

Stellen Sie den Grill auf einen festen, stabilen Untergrund.

Achten Sie darauf, dass die 4 Einstellschrauben (114) auf einer ebenen Fläche ruhen und nicht in der Luft hängen.

Der gemauerte Teil muss groß genug sein, dass der Grill hineinpasst.

Lassen Sie zwischen den Rändern des Beckens und dem gemauerten Teil einen Freiraum von 150 mm.

Verwenden Sie nicht brennbare Materialien für die Herstellung des Trägers (Ziegel, Fliesen, Edelstahl, ...)

Wenn Sie den Grill in das Mauerwerk einsetzen, achten Sie darauf, dass Sie die Armaturen (501).

Das Versorgungsrohr des Gases muss über die gesamte Länge zugänglich sein, das Rohr nicht im Mauerwerk einschließen.

Vergewissern Sie sich, dass der Fettaufhang (081) zugänglich ist und problemlos vom Becken abgenommen werden kann. Dieser Fettaufhang muss bei jeder Benutzung Ihres Grills gereinigt werden.

Nicht das Becken des Grills versiegeln oder direkt dagegen eine Mauer errichten, lassen Sie um das Becken herum einen Luftraum (150 mm), um jegliches Überhitzen der Struktur zu verhindern und einen einwandfreien Betrieb des Gasteils zu gewährleisten.

Wenn Sie den Grill auf einem Tisch aufstellen, muss die Tischfläche aus nicht brennbarem Material bestehen (zum Beispiel Fliesen, Schamott, Edelstahl, feuerfestes Glas).

Stellen Sie den Grill niemals auf einen Tisch aus brennbarem Material (zum Beispiel Holz oder Kunststoff).

Schützen Sie Ihr Gerät vor Unwetter, entweder indem Sie das Gerät mit einem Deckel abdecken oder verwenden Sie eine entsprechende Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang), aber nur wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

3 - Gasanschluss

Verwenden Sie keinen einstellbaren Druckregler. Verwenden Sie fest eingestellte Druckregler, die den relevanten europäischen Normen entsprechen. Verwenden Sie Druckregler, die der Norm EN 16129 entsprechen.

Verwenden Sie ausschließlich TÜV - geprüfte Druckregelventile.

ACHTUNG: Im Handel sind auch Druckregelventile erhältlich, die nicht die vorgegebene Druckleistung erbringen (siehe nachstehende Tabelle).

Im Lieferumfang des Grills sind das Steck-Endstück sowie die Dichtung enthalten.

Schließen Sie die mit einer Spannvorrichtung versehene Gaszuleitung am Endstück des Hahns entsprechend der geltenden Vorgaben in den Ländern an, in denen das Produkt vermarktet wird, oder sonstiger Vorgaben, die in den jeweiligen Ländern der Warenempfänger gelten.

Dieses Anschlussstück mit Dichtung ist in Ihrer Filiale erhältlich.

Befeuchten Sie das Schlauchende zuvor mit etwas Seifenwasser und achten Sie darauf, dass das Verfallsdatum des Gaszufuhrschlauchs nicht abgelaufen ist.

Die Länge des Gasschlauchs muss dem jeweiligen Gebrauch angepasst sein, darf jedoch unter keinen Umständen die max. zulässige Länge von 1,50 m überschreiten.

Im Handel gibt es ebenfalls die jeweiligen Anschlussrohre zum Verschrauben, die den Vorgaben in den Ländern der Warenempfänger entsprechen.

Das Schraubgewinde ist ein normiertes Gewinde vom Typ G 1/2. Schrauben Sie den Schlauch in die Anschlussvorrichtung am Anschlussfeld und achten Sie darauf, dass die Anschlussdichtung am Schlauch angebracht wurde.

Bei nicht fachgerecht ausgeführten Gasanschlüssen besteht erhebliche Gefahr. Das Gerät nicht verändern!

Die von dem Hersteller oder seinem Vertreter geschützten Teile dürfen vom Nutzer nicht verändert werden.

ACHTUNG: Grill nicht ohne Druckminderventil verwenden.

Wenn der Grill in Betrieb ist, stellen Sie die Gasflasche möglichst weit entfernt von der Wärmequelle neben dem Grill auf.

Benutzen Sie Gasflaschen mit 6 oder 13 kg Fassungsvermögen, einer maximalen Höhe von 570 mm mit Druckminderventil und einer maximalen Breite mit Druckminderventil von 310 mm.

Wenn es nach Gas riecht, schließen Sie den Hahn des Gasbehälters und überprüfen Sie die Dichtigkeit.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butangas (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propangas (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butangas (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propangas (G31) 30 mbar	
PL	Propangas (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Dichtigkeitsprüfung

Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung im Freien durch. Dabei alles entzündliche Material vom Grill fernhalten und nicht rauchen.

Stellen Sie sicher, dass die Reglerknöpfe auf Position ● gestellt sind.

Wenn Sie einen flexiblen Schlauch verwenden, passen Sie ihn in das Endstück des Druckminderers und des Grills ein.

Wenn Sie einen Schlauch mit Schraubstutzen verwenden, verschrauben Sie ihn mit dem Druckminderer und direkt mit dem Teil (501).

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird.

Schrauben Sie das Druckregelventil an die Gasflasche.

Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung mit Hilfe von Seifen- oder Spülmittelwasser durch.

Tragen Sie dazu etwas Seifenwasser auf alle Schlauchanschlüsse auf und drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche auf.

Bilden sich an den Anschlüssen Blasen, sind die Gasanschlüsse nicht vollständig dicht und es kann Gas entweichen:

Wenn Sie einen flexiblen Schlauch verwenden:

Achten Sie darauf, dass die Dichtung am Druckminderer und die Dichtung vorhanden und in Ordnung sind.

Achten Sie darauf, dass der Druckminderer fest mit der Gasflasche und das Endstück fest mit dem Teil (501) verschraubt ist.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig in den Druckminderer und in das Endstück eingesetzt ist.

Wenn Sie einen Schlauch mit Schraubstutzen verwenden:

Achten Sie darauf, dass die Dichtung am Druckminderer und an dem Schlauch mit Schraubstutzen vorhanden und in Ordnung sind.

Achten Sie darauf, dass der Druckminderer fest mit der Gasflasche verschraubt ist.

Achten Sie darauf, dass die Stutzen des Schlauchs fest mit dem Druckminderer und mit dem Teil (501) verschraubt sind.

Wenn es charakteristisch nach Gas riecht, schließen Sie den Hahn des Gasbehälters und überprüfen Sie noch einmal die Dichtigkeit.

Wenn das Leck weder an der Verbindung mit dem Druckminderer noch an der Verbindung mit dem Hahn auftritt, ist ein Teil defekt und muss ausgetauscht werden.

Verwenden Sie zum Aufspüren von Gaslecks keinesfalls offene Flammen.

5 - Vorbereitungen vor Inbetriebnahme

Stellen Sie sicher:

Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhröffnungen am Brenner nicht verstopft sind.

Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind.

Durch Staub, Ablagerungen und Spinnennetze können sowohl die Einlassöffnungen als auch die Leitungen vom Brenner zu den Einspritzdüsen verstopfen.

Dies ist besonders gefährlich, da in diesem Fall der Gas- und Luftdurchfluss nicht mehr ausreichend sein bzw. zum Erliegen kommen kann, was zur Gefahr der Entzündung des Gases außerhalb des Grills führt.

Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch keine Teile berührt, die im Betrieb heiß werden.

Der Schlauch darf keine Risse oder Anzeichen von Abnutzung aufweisen.

Den Grill niemals in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien verwenden.

6 - Anzünden des Brenners

Stellen Sie sicher, dass die Gashähne zuge dreht sind (Position ●).

Drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche auf.

Wenn Sie einen Grill mit einem Brenner haben:

Drehen Sie den Knopf ganz auf und drücken Sie auf den Piezozünder.

Wenn Sie einen Grill mit zwei Brennern haben:

Drehen Sie einen der beiden Knöpfe ganz auf und drücken Sie auf den Piezozünder.

Wenn Sie einen Grill mit drei Brennern haben:

Drücken Sie den linken Piezzo-Zünder, um den linken Brenner zu entzünden.

Drücken Sie ebenfalls den linken Piezzo-Zünder, um den mittleren Brenner zu entzünden.

Drücken Sie den rechten Piezzo-Zünder, um den rechten Brenner zu entzünden.

Drücken Sie den Piezzo-Zünder, um den Brenner zu entzünden. Falls sich das Gas nicht sofort entzündet, den Piezzo-Zünder weitere 2-3 Mal betätigen.

Versichern Sie sich bei allen Brennerkonfigurationen durch einen Blick in die Grillwanne, dass der oder die Brenner funktioniert/funktionieren.



Wenn Sie einen Grill mit Plancha besitzen, geben Sie beim Anzünden besonders gut acht.

Lassen Sie kein Gas unter der Plancha ansammeln, das kann gefährlich sein.

Lassen Sie niemals Gas ausströmen, wenn die Brenner nicht gezündet haben.

Entzündet sich das Gas dann noch nicht, 5 Minuten warten und anschließend erneut den Piezzo-Zünder betätigen.

ALLE Brenner dürfen nicht gleichzeitig entzündet werden.

Zum Abstellen der Brenner ALLE Reglerknöpfe auf Position ● drehen.

Auf Grund des hohen Sicherheitsrisikos dürfen keinerlei Änderungen oder Umbauten am Gerät vorgenommen werden.

Die Hähne und die Düsen dürfen ausschließlich von Personen ausgebaut werden, die vom Hersteller dazu befugt sind.

Damit eine gute Verbrennung gewährleistet ist, muss der Luftdurchsatz mindestens 18 m³/Stunde betragen.

Teil (253) gehört zum Zündschutz. Ist ein Gashahn geöffnet, wird bei Entzünden eines zweiten Brenners der erste Brenner zu ihrer eigenen Sicherheit deaktiviert.

7 - Manuelles Anzünden

Sollte die Piezzo-Zündung nicht funktionieren, kann der Grill auch manuell entzündet werden.

Entzünden Sie dazu ein Streichholz und führen Sie dieses vorsichtig durch eine Öffnung in der hinteren Grillwannwand.

Drehen Sie den Reglerknopf ein.

Sobald sich der Brenner entzündet, das Streichholz zurückziehen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. (verwenden Sie am besten lange Streichhölzer, die als Kaminzubehör erhältlich sind).

8 - Verwendung und Betrieb

Hinweis: Wie bei allen Gasgeräten müssen auch bei diesem Grill bestimmte Sicherheitshinweise beachtet werden.

Entzünden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind und stellen Sie es nicht in Zugluft auf.

Durch Zugluft verursachte Stichflammen lassen sich vermeiden, wenn das Gerät an einer Mauer oder Wand aufgestellt wird.

Achtung: Einige Geräteteile werden im Betrieb sehr heiß. Wir empfehlen daher das Tragen von Grillhandschuhen.

Heizen Sie den Grill vor dem Auflegen von Grillgut mind. 10 Minuten an.

Bei erster Verwendung des Grills den Grill mind. 20 Minuten auf höchster Stufe vorheizen. Dieser Vorgang fixiert den Anstrich und führt beim ersten Anzünden zu Geruchsentwicklung.

Verwenden Sie niemals Holzkohle oder Lavasteine.

Sollte während des Grillens die Brenner erlöschen, die Reglerknöpfe auf Position ● stellen.

Wenn Sie den Gasbehälter wechseln, achten Sie darauf, dass keinerlei Entzündungsquellen in der Nähe sind, und überprüfen Sie erneut die Dichtigkeit.

Achten Sie während des Betriebs darauf, dass die Brenner nicht ausgehen.

Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie beim Grillen und bei der Handhabung besonders heißer Gegenstände Schutzhandschuhe oder Besteck mit langem Stiel.

Während der Benutzung des Grills kann es zu zufälligem Aufflammen kommen.

Wenn sich in der Grillwanne Fett oder Bratensaft ansammelt, kann es sich entzünden und zu extremen Temperaturen führen.

Stellen Sie den oder die Regler auf Minimum, bis die Flammen verschwinden.

Um diese Unannehmlichkeit zu verhindern:

Entfernen Sie vor dem Grillen das Fett vom Grillgut.

Wenn Sie einen Grill mit flachem Deckel haben: Dieser Deckel ist AUSSCHLIESSLICH als Schutz gedacht.

Der flache Deckel darf auf keinen Fall geschlossen werden, während der Grill in Betrieb ist (Brenner gezündet).

Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.

Gerät Während des Betriebes nicht bewegen.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

9 - Reinigung und Wartung

Um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden, warten Sie vor dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Gashahn an der Gasflasche zuge dreht ist.

Bei jeder Benutzung:

Reinigen Sie je nach Ihrem Grill-Modell unbedingt die Schublade (080) UND/ODER den Soßenauffangbehälter.

Denken Sie daran, vor der nächsten Benutzung den sauberen Soßenauffangbehälter UND/ODER die saubere Schublade wieder einzusetzen.

Reinigungstipps:

Reinigung der Platte: Nehmen Sie einen Schaber und kratzen Sie die Oberseite der noch warmen Platte ab, sodass die Abfälle in den Soßenauffangbehälter fallen.

Reinigen Sie die Oberseite der Brenner, die Seitenwände der Schale, den Rost UND/ODER die Platte mit einem feuchten Schwamm (Wasser und Spülmittel).

Verwenden Sie keine Scheuermittel.

(Achten Sie darauf, dass sich in der Schublade keine Fettreste ansammeln, weil sie sich entzünden und unter dem Grill wie eine Fackel brennen könnten.)

Alle 10 Zündungen:

Entfernen Sie Staub und Verkohlungen von den Zündstiften und reinigen Sie diese, damit sie immer gleichmäßig funktionieren.

Bitte lassen Sie immer einen Abstand von ca. 5 mm zwischen dem Ende des Anzündstifts und dem Brenner.

Bitte achten Sie darauf, dass das Ende des Zündstifts den Löchern des Brenners zugewandt ist. Siehe Fotos in Anhang 1 (Reinigung des Zündstifts) am Ende der Anleitung.

DE

Alle 2 Monate:

Der oder die Brenner müssen zerlegt, gereinigt und überprüft werden.

Lösen Sie die Schraube(n) am hinteren Ende der Brenner und ziehen Sie dann die Brennerbaugruppe heraus. Siehe Fotos in Anhang 2 (Demontage des/der Brenner(s)) am Ende der Anleitung.

Die Luft- und Gasauslässe der Brenner und die Löcher können durch Insektenester, Spinnweben oder Verschmutzung verstopft sein.

Dies kann zu verringerter Hitze oder zu gefährlichen Gasexplosionen außerhalb des Brenners oder der Brenner führen.

Setzen Sie dann den/die Brenner wieder zusammen und lassen Sie ihn/sie vor der Wiederverwendung trocknen.

Wenn Ihr Gerät mit einer Interzündungsrampe zwischen den Brennern ausgestattet ist, überprüfen Sie nebenbei, ob die Befestigungsschrauben fest angezogen sind.

Führen Sie dazu die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Düse richtig in den Brenner einführen.

Siehe Fotos in Anhang 3 (Wiederzusammenbau des/der Brenner(s)) am Ende der Anleitung.

Wenn Sie den oder die Brenner gut pflegen, funktionieren sie besser und oxidieren weniger.

Wenn der oder die Brenner nicht mehr richtig funktioniert/funktionieren (durchgerostet...), ersetzen Sie sie durch neue.

10 - Transport und Aufbewahrung

Den heißen Grill nicht transportieren oder verschieben.

Gerät während des Betriebes nicht bewegen.

Lassen Sie den Grill vor dem Transport vollständig abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche bei Nichtgebrauch des Grills fest zuge dreht ist.

Für den Winter Roste, Brenner, Schublade und Innenseite der Wanne reinigen.

Den Grill nicht gemeinsam mit der Flasche lagern, die Flasche in einem gut belüfteten Raum lagern.

Wenn Sie Ihren Grill längere Zeit nicht benutzen, ihn an einem Ort lagern, wo er nicht durch Stöße von außen beschädigt werden kann, und wenn möglich vor Feuchtigkeit geschützt.

11 - Ersatzteile

Bewahren Sie diese Montageanleitung auf. Bei jeder Ersatzteilbestellung müssen die auf jeder Seite unten angegebene Nummer sowie die Nummer des verlorenen bzw. Defekten Teils angegeben werden.

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, können Sie sich an Ihr Geschäft wenden oder unseren Kundendienst unter folgender Nummer anrufen: 00 33(0)3.85.32.27.50.

SUMARIO

1 - Vista desglosada	P : 38
2 - Instrucciones de montaje	P : 39 - 41
3 - Conexión del gas	P : 21
4 - Comprobación del sellado	P : 22
5 - Antes de la puesta en funcionamiento	P : 22
6 - Encendido de los quemadores	P : 22
7 - Encendido manual	P : 23
8 - Uso y funcionamiento del grill	P : 23
9 - Limpieza y mantenimiento	P : 24
10 - Transporte y almacenamiento	P : 25
11 - Recambios	P : 25
Anexos	P : 42

Ref.	Descripción	Nú
070	PANEL DE CONTROL	1
501	GRIFERÍA	1
502	BOTÓN	2
504	MANDO DEL ENCENDEDOR	1
504	MANDO DEL ENCENDEDOR	1

Ref.	Descripción	Nú
4	CUBA	1
251	QUEMADOR	2
6	ENCENDEDOR	2
420	ESQUINA DE ACABADO	2
253	INTER ENCENDIDO	1

Ref.	Descripción	Nú
114	CONTACTO	4
177	PLACA DE COCINADO	1
081	RECOGE GRASA	1

1 - Véase el final del folleto

2 - Véase el final del folleto

Una vez montada su barbacoa de gas, colóquela sobre una construcción estable y resistente. Comprobar que los 4 contactos (114) no estén suspendidos en el vacío. Cuando su barbacoa esté incrustada, preste atención a la grifería(501), a la boquilla de gas, a la junta y a la bandeja de recogida de la salsa(081). Nunca coloque la barbacoa directamente sobre el suelo. Estas verificaciones le garantizan la buena colocación de su barbacoa.

Precauciones básicas para la colocación de la barbacoa sobre su soporte de albañilería.

Nunca coloque la barbacoa directamente sobre el suelo.

Utilizar únicamente en el exterior.

Colocar la barbacoa sobre una construcción estable y resistente.

Verifique que los 4 puntos (114) estén bien situados sobre una parte plana y que no estén flojos.

Su soporte de albañilería deberá estar correctamente dimensionado para recibir a la barbacoa.

Deje un espacio de 150 mm. entre los bordes de la cuba y la parte construida.

el soporte no debe ser combustible.

Cuando encastre la barbacoa, tenga cuidado de no hacer tope o dañar la parte de la grifería (501), la boquilla de gas y la junta.

El tubo de alimentación del gas debe ser accesible en toda su longitud, no enterrar el tubo en el conjunto revestido con mampostería.

Asegúrese que el recogedor de grasa (081) sea accesible y pueda retirarse fácilmente de la cuba. Cada vez que utilice la barbacoa deberá eliminar después la grasa.

No precinte nunca ni revista con mampostería directamente contra la cuba de la barbacoa, deje una circulación de aire (150 mm.) alrededor de la cuba para evitar todo recalentamiento del conjunto y un buen funcionamiento de la parte gas.

Si coloca su barbacoa sobre una mesa. Utilice una mesa revestida de un material no inflamable (como azulejos, ladrillos refractarios, placas de acero inoxidable, vidrio templado...).

No coloque su barbacoa sobre una mesa revestida de material inflamable (como plástico, madera...).

Proteja su aparato contra las inclemencias del tiempo, o colocando una tapa sobre el aparato, o utilice una funda de protección adaptada (no proporcionada) solamente cuando el aparato esté completamente frío.

3 - Conexión del Gas

No utilice reguladores ajustables. Utilice reguladores de ajuste fijo que cumplan la norma europea pertinente. El regulador debe cumplir con la norma EN 16129.

Utilice exclusivamente un regulador de presión homologado por las autoridades del país.

PRECAUCIÓN : puede encontrar en el mercado reguladores de presión que no proporcionan la presión recomendada.(Ver la siguiente tabla).

La barbacoa se entrega sin el extremo y sin la junta.

Conecta el tubo de alimentación de gas conforme a la normativa vigente en el país de venta, provisto de dispositivos de fijación u otras normas de los países de destino, en el extremo del grifo.

Este pilar con su junta se puede adquirir en su tienda.

Con anterioridad, habrá humedecido extremo por un poco de agua jabonosa y verificado que la fecha de caducidad del tubo de suministro no haya sido rebasada.

La longitud del tubo debe estar adaptada a su uso sin superar en ningún caso la longitud reglamentaria de 1,5 metros.

Puedes encontrar en tienda tubos de empalme de rosca conforme a la normativa vigente en el país de venta.

La rosca deberá ser normalizada G 1/2, enrosca del tubo de conexión a la llegada de la grifería asegurándose de que ha sido colocada la junta de sellado en el tubo de conexión. En cuyo caso, la prueba de sellado descrita en el (4) también deberá ser efectuada.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa. No modificar el aparato.

Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario.

ATENCIÓN : Nunca utilice la barbacoa sin descompresor.

Mientras la barbacoa esté funcionando, mantenga la bombona de gas alejada de la fuente de calor colocándola al lado de la barbacoa. Utilice botellas de gas de 6 o 13 kg de capacidad. (Con una altura máxima con descompresor de 570 mm y con una anchura máxima con descompresor de 310 mm).

En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique el cierre hermético.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LU,MT,PT	Butano (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propano (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT,LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butano (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propano (G31) 30 mbar	
PL	Propano (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Comprobación del sellado

Utilizar el exterior, lejos de cualquier material inflamable, no fumar.

Comprobar que los botones de control se encuentren cerrados en la posición ●.

Si utiliza un tubo flexible, empálmelo sobre el extremo del descompresor y sobre el de la barbacoa.

Si utiliza un tubo atornillado, ajústelo sobre el descompresor y directamente sobre la pieza (501).

Verificar que el tubo no sufra esfuerzos de torsión.

Enroscar el regulador en la bombona de gas.

Para su comprobación, utilice agua mezclada con lavavajillas.

Aplicar este líquido en cada lugar en el que haya una conexión y abrir la válvula de la bombona de gas.

Si hay burbujas, significa que hay un escape de gas :

Si utiliza un tubo flexible :

Verifique la presencia y el buen estado de la junta del descompresor y de la junta.

Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona y al extremo de la pieza (501).

Verifique que ha empalmado el tubo correctamente en el descompresor y el extremo.

5 - Antes de la puesta en funcionamiento

Asegúrese :

Que este aparato esté alejado de materiales inflamables.

De que no se producen escapes.

De que las entradas de aire de los quemadores no están obstruidas.

Que las aberturas de ventilación no estén obstruidas.

En efecto, si se deposita polvo, suciedad e incluso telarañas, los orificios de entrada pueden obstruirse, así como las tuberías que van desde el cuerpo del quemador hasta los inyectores.

Este fenómeno es muy peligroso ya que el caudal de gas y de aire deja de ser suficiente e incluso se interrumpe completamente con lo que el gas puede inflamarse en un lugar inadecuado.

De que el tubo ya no está en contacto con piezas que puedan calentarse y que no está agrietado, ni tiene fisuras.

La manguera de suministro de gas debe ser colocada desde el conector del aparato a la válvula de la botella de gas sin estar sometida a torsión.

No utilizar la barbacoa en lugares cerrados.

6 - Encendido de los quemadores

Comprobar que TODAS las válvulas están cerradas (posición ●).

Abrir la válvula de la bombona de gas.

Si su barbacoa tiene 1 quemador :

Abrir el mando al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 2 quemadores :

Abrir uno de los dos mandos al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 3 quemadores :

Para encender el quemador de la izquierda, abra el botón de la izquierda totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Para encender el quemador central, abra el botón central totalmente y presione el encendedor de la izquierda.

Para encender el quemador de la derecha, abra el botón de la derecha totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Apretar sobre el encendedor para conseguir encender quemador, si no se realiza el encendido, apretar de nuevo 2 o 3 veces en el encendedor.

En todos los casos, asegúrese de que los quemadores funcionan observando el interior de la carcasa.



Si tiene una barbacoa con plancha, esté aún más atento durante esta fase de encendido.

No deje que el gas se acumule debajo de la plancha, podría resultar peligroso.

No deje nunca que empiece a salir el gas antes de encender el quemador o los quemadores.

Si sigue sin encenderse, esperar 5 minutos antes de reanudar la operación.

Nunca encienda TODOS los quemadores al mismo tiempo.

Para apagar los quemadores, vuelva a colocar TODOS los mandos en la posición ●.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa y debe ser evitada.

Las válvulas y los inyectores no deben ser desmontadas en ningún caso por personas que no hayan sido autorizadas por el fabricante.

No utilizar nunca una bombona de gas en posición horizontal.

El caudal de aire necesario para una correcta combustión debe ser de al menos 18 m³/hora.

La pieza (253) es un dispositivo de interencendido. Si una válvula está abierta, al encender la otra, por su seguridad la primera se enciende automáticamente.

7 - Encendido manual

En caso de que no funcione el encendedor, es posible realizar un encendido manual.

Para ello, encender una cerilla y acercarla al quemador a través de uno de los orificios de la parte delantera de la carcasa.

Abra el botón del comando del quemador que desee encender.

El quemador se enciende, retire la cerilla para evitar riesgos de quemaduras. (Utilizar preferiblemente cerillas largas, de tipo chimenea).

8 - Uso y funcionamiento del grill

Recomendación : esta barbacoa, lo mismo que todos los aparatos de gas, requiere un mínimo de precauciones.

No encender nunca el aparato cuando haya mucho viento, no coloque nunca el aparato en corrientes de aire.

Para evitar las corrientes de aire, coloque el aparato protegido por una pared o por un tabique que evite el regreso de las llamas.

Precaución, algunos componentes del aparato pueden estar calientes, se recomienda utilizar guantes de protección.

Utilizar la barbacoa en una superficie perfectamente horizontal.

Antes de realizar una cocción, deberá precalentar el aparato durante 10 minutos.

La primera vez que se utilice, deberá precalentar durante 20 minutos con las válvulas abiertas al máximo.

Esta operación podría quemar algo de pintura y desprender un olor desagradable durante el primer encendido.

No utilice carbón de leña, ni piedra de lava.

Si los quemadores se apagan durante la cocción, vuelva a colocar los mandos en la posición ●. Cuando cambie la bombona de gas, asegúrese de que está lejos de cualquier material inflamable, repita la prueba del sellado.

Durante el funcionamiento, verifique que el/los quemadores no estén apagados.

Durante el funcionamiento, verificar que los quemadores no estén apagados.

Utilice guantes protectores y/o utensilios de mango largo para cocinar o para manipular los elementos calientes.

Pueden producirse llamas accidentales durante el uso del grill.

Si se acumula grasa o jugo de carne, este puede inflamarse y provocar una temperatura excesiva en el interior de la carcasa.

Coloque los controles de los quemadores en la posición mínima hasta que desaparezcan las llamas.

Para evitar este percance:

Retire las grasas de los alimentos después de cocinar; Antes de utilizar la barbacoa.

Cerrar la válvula de la bombona de gas después de su uso.

No desplazar el aparato durante la utilización.

PRECAUCIÓN : Algunas de las partes accesibles pueden estar calientes. Mantener alejadas de los niños.

9 - Limpieza y mantenimiento

Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de proceder a su limpieza para evitar riesgos de quemaduras.

Asegúrese de que la válvula de la bombona esté cerrada.

En cada uso :

Es obligatorio vaciar y limpiar, según el modelo de Barbacoa, el tirador (080) Y/O el sistema de recogida de jugos (081).

Tenga en cuenta que debe dejar limpios el tirador Y/O sistema de recogida de jugos antes del próximo uso.

Truco para su limpieza :

Limpieza de la plancha : Cuando la plancha todavía está templada, coja una espátula y rasque la superficie de la plancha, deje que caigan los residuos en la bandeja de recogida de salsa.

Limpiar la parte superior de los quemadores y las paredes de la carcasa, la rejilla Y/O la plancha con la ayuda de una esponja húmeda (agua con lavavajillas).

No utilizar productos abrasivos.

Cada 10 encendidos :

Elimine el polvo y los depósitos de carbón de las clavijas de encendido y límpielas para que siempre funcionen correctamente.

Deje siempre un espacio de unos 5 mm entre el extremo de la clavija de encendido y el quemador.

Asegúrese de que el extremo de la clavija de encendido esté orientado hacia los orificios del quemador.

Vea las fotos en el apéndice 1 (Limpieza de la clavija de encendido) al final del manual.

Cada 2 meses :

El quemador o quemadores deben desmontarse, limpiarse y comprobarse.

Desenrosque el/los tornillo(s) situado(s) en el extremo posterior del/de los quemador(es) y, a continuación, extraiga el conjunto del quemador. Véanse las fotos en el anexo 2 (Desmontaje del/de los quemador(es) al final del manual.

Los orificios de entrada de aire y gas y los agujeros de los quemadores, pueden obstruirse por nidos de insectos, telas de arañas o suciedad.

Estos problemas pueden provocar una disminución del calor y una combustión peligrosa del gas fuera de los quemadores.

A continuación, vuelva a montar los quemadores y déjelos secar antes de volver a utilizarlos.

Si su aparato está equipado con una rampa de inter-encendido entre los quemadores, compruebe que los tornillos de fijación estén bien apretados.

Para ello, siga los pasos de desmontaje en sentido inverso.

Asegúrese de introducir el inyector en el quemador.

Consulte las fotos del anexo 3 (Montaje del quemador o quemadores) al final del manual.

El mantenimiento del o de los quemadores permite un buen funcionamiento y disminuye su oxidación.

Ambiar el o los quemadores si su funcionamiento es incorrecto (quemador perforado...).

10 - Transporte y almacenamiento

No mueva nunca la barbacoa mientras se encuentre en funcionamiento.

Esperar a que la barbacoa se haya enfriado antes de proceder a su transporte.

Cuando no esté utilizando la barbacoa, asegúrese de que la bombona de gas está bien cerrada.

No almacene la barbacoa con la botella, almacenar la botella por separado en un lugar bien ventilado.

En invierno, limpie las rejillas, los quemadores, el cajón y el interior de la cuba.

Cuando no vaya a usar la barbacoa durante un periodo de tiempo, almacénela en un lugar protegido de los choques exteriores y, si es posible, de la humedad.

11 - Recambios

Conserve estas instrucciones, ya que solicitud de piezas de recambio, deberá recordar la referencia indicada en la parte inferior de cada página, así como el número de la pieza perdida o defectuosa.

Cuando necesite piezas de recambio puede dirigirse a la tienda o a nuestro servicio de post-venta en el siguiente número de teléfono: 00.33(0).3.85.32.27.50.

ÍNDICE

1 - Vista desmontada	P : 38
2 – Instruções de montagem	P : 39 - 41
3 - Ligação do gás	P : 27
4 - Teste de estanquidade	P : 28
5 - Antes de pôr a funcionar	P : 28
6 – Acender os bicos do gás	P : 28
7 - Acender manualmente	P : 29
8 - Utilização e funcionamento da churrasqueira	P : 29
9 - Limpeza e Manutenção	P : 30
10 - Transporte e arrumação	P : 31
11 - Peças sobresselentes	P : 31
Anexos	P : 42

Ref.	Designação	N.º
070	PAINEL DE INSTRUMENTOS	1
501	TORNEIRAS	1
502	BOTÃO	2
504	COMANDO DE PIEZZO	1
i504	COMANDO DE PIEZZO	1

Ref.	Designação	N.º
4	CUBA	1
251	BICO DO GÁS	2
6	PIEZZO	2
420	CANTOS DE ACABAMENTO	2
253	INTERACENDIMENTO	1

Ref.	Designação	N.º
114	PERNO	4
177	PLACA PARA ASSAR	1
081	RECOLHA DE GORDURA	1

1 - Ver fim do folheto

2 - Ver fim do folheto

Depois de desmontar o seu grelhador a gás, coloque-o numa superfície estável e robusta.

Verifique se os dois Pernos (114) não têm inclinação.

Quando encastrar o seu grelhador, preste atenção às torneiras (501), à extremidade, à junta e ao recipiente de recolher molho (081).

Estas verificações garantem-lhe uma boa instalação do seu grelhador.

Lembrete das precauções elementares para instalação do grelhador no respectivo suporte empedrado

Nunca coloque o grelhador à altura do chão.

Utilizar apenas no exterior.

Coloque o grelhador sobre uma superfície estável e robusta.

Verifique se os dois Pernos (114) estão colocados numa parte plana e se não têm inclinação.

O seu conjunto empedrado deve ser suficientemente dimensionado para receber o grelhador.

Deixar um espaço de 150 mm entre os bordos do reservatório e a alvenaria.

Utilizar materiais não inflamáveis para o suporte (tijolos, telhas, aço inoxidável, etc.).

Quando encastrar o grelhador, tenha atenção para não bater com nem estragar a parte das torneiras (501), a extremidade e a junta.

Certifique-se de que o recipiente de recolher molho (081) está acessível e pode ser retirado facilmente da cuba. Este recipiente de recolher molho deve ser limpo após cada utilização do grelhador.

Não selar nem construir directamente contra a cuba do grelhador, deixar uma circulação de ar à volta da cuba para evitar qualquer sobreaquecimento do conjunto e um bom funcionamento da parte do gás.

Se colocar o grelhador em cima de uma mesa, utilize uma mesa revestida com um material não inflamável (tipo ladrilho, tijolo refractário, placa inox, vidro temperado...).

Nunca coloque o grelhador em cima de uma mesa revestida com um material inflamável (do estilo matéria plástica, madeira...).

Nunca coloque o seu barbecue sobre uma mesa coberta com um material inflamável (como plástico ou madeira).

Proteja o seu aparelho das intempéries, quer colocando uma cobertura sobre ele, quer utilizando uma cobertura de protecção adequada (não fornecida) apenas quando o aparelho estiver completamente frio.

3 - Ligação do gás

Não utilizar reguladores ajustáveis. Utilizar reguladores de regulação fixa que cumpram a norma europeia aplicável. Utilizar reguladores que cumpram a norma EN 16129.

Utilize exclusivamente um distensor homologado pelas autoridades nacionais.

ATENÇÃO: Poderá encontrar no mercado distensores que não dão a pressão recomendada. (Ver tabela abaixo)

A churrasqueira é fornecida sem tampa ou junta de vedação.

Ligue o tubo de alimentação do gás conforme a norma em vigor no país de comercialização, equipado com dispositivos de aperto ou outras normas nos outros países destinatários, sobre a extremidade da torneira.

Esta terminação e respetiva junta estão disponíveis para compra na sua superfície comercial.

Humidifique previamente com um pouco de água com sabão e verifique se a data de validade do tubo de alimentação não terá expirado.

O comprimento do tubo deve ser adaptado à sua utilização e não pode nunca ultrapassar os 1,5 metros regulamentares.

Pode encontrar no comércio tubos de ligação a enroscar conforme a norma em vigor no país de comercialização

A rosca é uma rosca normalizada G 1/2, aparafusar o tubo de ligação à entrada da torneira certificando-se de que a junta de estanquidade se encontra no tubo de ligação.

Nesse caso, deverá realizar o teste de estanquidade descrito em (4).

Qualquer modificação do aparelho pode revelar-se perigosa. Não modificar o aparelho.

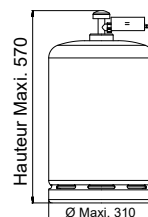
As partes protegidas pelo fabricante ou seu mandatário não devem ser manipuladas pelo utilizador.

ATENÇÃO: Nunca utilizar o grelhador sem o distensor.

Quando o grelhador estiver a funcionar, afaste a botija de gás ao máximo da fonte de calor, colocando-a ao lado do grelhador.

Utilize botijas de gás com 6 kg ou 13 kg de capacidade e com uma altura máxima com válvula de expansão de 570 mm e com uma largura máxima com válvula de expansão de 310 mm.

Se sentir o cheiro característico do gás, feche a torneira do recipiente de gás e faça o teste de estanquidade.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butano (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propano (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butano (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propano (G31) 30 mbar	
PL	Propano (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Teste de estanquidade

Deverá efectuar-lo no exterior afastando todos os materiais inflamáveis, não fume.

Certifique-se de que o(s) botão(ões) de regulação estão fechados na posição ●.

Se utilizar um tubo flexível, introduza-o na extremidade do distensor e na do grelhador.

Se utilizar um tubo com união de rosca, aparafuse-o ao distensor e directamente na peça (501)

Verifique se o tubo não está sujeito a esforços de torção

Aparafuse o distensor à botija de gás.

Para efectuar o controlo, utilize água misturada com detergente da loiça.

Coloque este líquido em cada local a que o tubo estiver ligado e abra a torneira da botija de gás.

Se se produzirem bolhas, é porque há uma fuga de gás:

Se utilizar um tubo flexível:

Verifique se existe uma junta do distensor e uma junta e se estão em bom estado.

Verifique se apertou bem o distensor à botija e a extremidade à peça (501).

Verifique se ajustou o tubo ao distensor e à extremidade.

Se utilizar um tubo com união de rosca:

Verifique se existe uma junta do distensor e um tubo com união de rosca e se estão em bom estado.

Verifique se apertou bem o distensor à botija.

Verifique se apertou bem as ligações do tubo ao distensor e à peça (501).

Se sentir o cheiro característico do gás, feche a torneira do recipiente de gás e faça de novo o teste de estanquidade.

Se a fuga não for proveniente nem da ligação ao distensor nem da ligação à torneira, a peça que tem fuga é defeituosa. Substitua-a.

Nunca utilizar uma chama para detectar uma fuga de gás.

5 - Antes de pôr a funcionar

Certifique-se de que:

Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.

Não existem fugas.

As entradas de ar para o(s) queimador(es) não estão bloqueadas.

As aberturas de ventilação não estão obstruídas.

Les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

De facto, o pó, depósitos e até mesmo teias de aranha podem obstruir os orifícios de entrada, mas também as tubagens que vão da estrutura do bico do gás aos injectores.

Este fenómeno é muito perigoso porque o débito de gás e de ar já não é suficiente, ou poderá até estar completamente parado, havendo o risco de o gás se inflamar no sítio errado.

O tubo não está em contacto com peças que podem ficar quentes e que não esteja estalado nem fissurado.

O tubo de alimentação de gás deve ser ligado sem dobras desde a extremidade do aparelho até ao regulador de pressão da botija de gás.

Não utilize o grelhador em locais fechados.

6 – Acender os bicos do gás

Nunca acender o aparelho com a tampa fechada.

Certifique-se de que TODAS as torneiras estão fechadas (posição ●).

Abra a torneira da botija de gás.

Se o grelhador tiver um bico de gás:

Abra o botão no débito máximo e carregue no piezzo.

Se o grelhador tiver dois bicos de gás:

Abra um dos dois botões no débito máximo e carregue no piezzo.

Se o grelhador tiver 3 bicos de gás:

Para acender o bico de gás da esquerda, abra o botão da esquerda no débito máximo e carregue no piezzo da esquerda.

Para acender o bico de gás do meio, abra o botão do meio no débito máximo e carregue no piezzo da esquerda.

Para acender o bico de gás da direita, abra o botão da direita no débito máximo e carregue no piezzo da direita.

Carregue no piezzo para que o bico de gás se acenda. Se tal não ocorrer, carregue de novo 2 ou 3 vezes no piezzo.

Em qualquer caso, certifique-se de que o(s) bico(s) de gás funcionam olhando para o interior da cuba.



Possui um churrasco equipado com uma chapa, redobre de atenção durante esta fase de acendimento.

Não permita que o gás se acumule debaixo da chapa, pois pode ser perigoso.

Nunca deixar o gás debitar sem que um ou mais bicos estejam acesos.

Se continuar a não acender, aguarde 5 minutos antes de recomeçar a operação.

No arranque, nunca acenda TODOS os bicos ao mesmo tempo.

Para apagar os bicos, colocar TODOS os botões na posição ●.

Qualquer modificação do aparelho pode revelar-se perigosa e é proibida.

Em caso algum as torneiras e os injectores devem ser desmontados por pessoas não habilitadas pelo fabricante.

Nunca utilizar a botija do gás na posição deitada.

O débito de ar necessário a uma boa combustão deve ser de pelo menos 18 m³/hora.

A peça (253) é um dispositivo de interacendimento. Se uma torneira estiver aberta, quando ligar a outra, para sua segurança a primeira liga-se automaticamente.

7 - Acender manualmente

Caso o piezzo não funcione, é possível acender manualmente.

Para isso, acenda um fósforo e coloque-o no bico do gás através do orifício da cuba.

Abra o botão de comando correspondente ao bico que pretende acender.

O bico acende-se, retire o fósforo para evitar riscos de queimaduras. (Acender de preferência com fósforos longos, como fósforos de chaminé).

8 - Utilização e funcionamento da churrasqueira

Recomendação: este grelhador, como qualquer aparelho a gás, exige um mínimo de precauções.

Nunca ligar o aparelho quando houver um vento forte, nunca colocar o aparelho onde houver corrente de ar.

Para evitar correntes de ar, colocar o aparelho ao abrigo de uma parede ou divisória para evitar o regresso das chamas.

Atenção, alguns elementos do aparelho podem estar quentes; recomenda-se que utilize luvas de protecção.

Utilizar o grelhador num terreno bem horizontal.

Antes de qualquer grelhado, pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

No momento da primeira utilização, pré-aqueça 20 minutos com o(s) botão(ões) aberto(s) em posição de pleno débito.

Esta operação estabilizará a pintura e libertará um cheiro quando for aceso pela primeira vez.

Nunca utilizar carvão de madeira, nem pedra lávica.

Se no momento em que estiver a grelhar, o(s) bico(s) de gás se apagar(em), coloque o(s) botão(ões) na posição ●.

Quando trocar de recipiente de gás, certifique-se de que está afastado de qualquer fonte de inflamação; volte a fazer o teste de estanquidade.

Durante o funcionamento, verifique se o(s) bico(s) de gás está(ão) apagados.

Nunca deixar a grelha sem vigilância enquanto estiver a funcionar.

Utilizar luvas protectoras e/ou utensílios com cabo longo para cozinhar ou manipular elementos particularmente quentes.

Podem surgir chamas acidentais durante a utilização do grelhador.

Uma acumulação de gordura ou de suco de carne pode inflamar-se e provocar uma temperatura excessiva no interior da cuba.

Coloque o(s) botão(ões) dos bicos do gás na posição mínima enquanto as chamas desaparecem.

Para evitar este dissabor:

Elimine a gordura dos alimentos antes de os cozinhar.

Fechar a alimentação de gás depois do uso.

Não deslocar o aparelho durante a utilização.

ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças.

9 - Limpeza e manutenção

Espere que o aparelho fique frio antes de qualquer operação de limpeza para evitar riscos de queimaduras.

Certifique-se de que a torneira do recipiente de gás está fechada.

Após cada utilização:

Esvazie e limpe imperativamente, consoante o modelo do seu grelhador, a gaveta (080) E/ OU o recipiente de recolher molho (081).

Não se esqueça de colocar o recipiente de recolher molho E/OU a gaveta limpa no sítio antes de uma próxima utilização.

Astúcia de limpeza:

Limpeza da prancha: Quando a prancha ainda estiver morna, com uma espátula raspe a parte de cima da prancha e deixe cair os resíduos no recipiente de recolher molho.

Limpe a parte de cima dos bicos, as paredes da cuba, a grelha E/OU a prancha com uma esponja húmida (água com produto de lavar a loiça).

Não utilize produtos abrasivos.

De 10 em 10 acendimentos:

Remover o pó e os depósitos de carbono dos pinos de ignição e limpá-los para garantir que funcionam sempre corretamente.

Deixar sempre um espaço de cerca de 5 mm entre a extremidade do pino de ignição e o queimador.

Certifique-se de que a extremidade do pino de ignição está virada para os orifícios do queimador. Ver fotografias no anexo 1 (Limpeza do pino de ignição) no fim do manual.

De 2 em 2 meses:

O(s) queimador(es) deve(m) ser desmontado(s), limpo(s) e controlado(s).

Desaparafusar o(s) parafuso(s) na extremidade traseira do(s) queimador(es) e, em seguida, retirar o conjunto do queimador. Ver as fotografias do anexo 2 (Desmontagem do(s) queimador(es)) no fim do manual.

Os orifícios de passagem de ar, de gás e os orifícios dos queimadores podem ficar obstruídos por ninhos de insectos, teias de aranha ou sujidade.

Estes problemas podem provocar uma diminuição do calor ou uma inflamação perigosa do gás fora do(s) bico(s).

Em seguida, voltar a colocar o(s) queimador(es) e deixar secar antes de voltar a utilizar.

Se o seu aparelho estiver equipado com uma rampa de inter-ignição entre os queimadores, verifique se os parafusos de fixação estão bem apertados.

Para o efeito, siga os passos de desmontagem no sentido inverso.

Não se esqueça de inserir o injetor no queimador.

Ver as fotografias do anexo 3 (Remontagem do(s) queimador(es)) no final do manual.

A manutenção do(s) bico(s) permite um bom funcionamento e diminui a respectiva oxidação.

Substituir o(s) bico(s) se o funcionamento não for correcto (bico furado...).

10 - Transporte e arrumação

Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.

Aguarde até o grelhador ficar frio antes de o transportar.

Quando não estiver a utilizar o grelhador, certifique-se de que o recipiente de gás está bem fechado.

Para o período invernal, limpar as grelhas, os queimadores, a gaveta e o interior da cuba.

Não armazenar o churrasco com a sua botija, armazenar a botija num local bem ventilado.

Quando não utilizar o Churrasco durante um período longo, armazene o produto num local em que este não corra o risco de ser danificado por choques exteriores e, se possível, ao abrigo da humidade.

11 - Peças sobresselentes

referência marcada na parte de baixo de cada página, bem como o número da peça perdida ou defeituosa.

Para pedir peças sobresselentes, estas podem ser vendidas dirigindo-se à loja ou ao nosso serviço pós-venda no número seguinte: 00.33(0)3.85.32.27.50.

SOMMARIO

1 - Esploso	P : 38
2 - Istruzioni di montaggio	P : 39 - 41
3 - Allacciamento al gas	P : 33
4 - Prova di tenuta	P : 34
5 - Prima dell'uso	P : 34
6 - Accensione del fuoco	P : 35
7 - Accensione manuale	P : 35
8 - Utilizzo e funzionamento del grill	P : 35
9 - Pulizia e manutenzione	P : 36
10 - Trasporto e riassetto	P : 37
11 - Pezzi di ricambio	P : 37
Allegati	P : 42

Rif.	Descrizione	Quantità
070	QUADRO DEI COMANDI	1
501	RUBINETTERIA	1
502	PULSANTE	2
504	COMANDO DI PIEZO	1
i504	COMANDO DI PIEZO	1

Rif.	Descrizione	Quantità
4	VASCHETTA	1
251	BRUCIATORE	2
6	PIEZO	2
420	ANGOLO DI FINITURA	2
253	INTERACCENSIONE	1

Rif.	Descrizione	Quantità
114	CONTATTO	4
177	PIASTRA DI COTTURA	1
081	RACCOLTA GRASSO	1

1 - Vedere la fine del foglio illustrativo

2 - Vedere la fine del foglio illustrativo

Dopo aver montato il barbecue a gas, collocarlo su una costruzione stabile e robusta.

Verificare che i 4 contatti (114) non siano sporgenti.

Al momento di incastrare il barbecue, fare attenzione alla rubinetteria (501) e al piatto di raccolta grassi (081).

Non collocare mai il barbecue a contatto diretto con il pavimento.

Tali controlli garantiranno una buona installazione del barbecue.

Precauzioni elementari da non dimenticare per l'installazione del barbecue nel supporto in muratura

Non collocare mai il barbecue a contatto diretto con il pavimento.

Utilizzare esclusivamente in ambienti esterni.

Collocare il barbecue su di una costruzione stabile e robusta.

Verificare che i 4 contatti (114) siano collocati su una superficie piana e non siano sporgenti.

Il blocco in muratura deve essere di dimensioni sufficienti per ospitare il barbecue.

Lasciare uno spazio di 150 mm tra i bordi del serbatoio e il gruppo in muratura.

Il supporto deve essere non infuammabile.

Al momento di incastrare il barbecue, fare attenzione a non urtarlo o danneggiare la parte rubinetteria (501).

Il tubo di alimentazione del gas deve essere reso accessibile per la sua intera lunghezza, evitando di imprigionare il tubo nell'insieme in muratura.

Assicurarsi che il piatto di raccolta grassi (081) sia accessibile e possa essere tolto facilmente dal braciere. Tale piatto di raccolta grassi deve essere utilizzato ogni volta che si usa il barbecue.

Al fine di evitare di surriscaldare l'insieme e garantire il buon funzionamento del gruppo gas, non sigillare o murare direttamente contro il contenitore del barbecue, lasciando un passaggio per la circolazione dell'aria (150 mm) attorno al serbatoio.

Non sigillare né murare direttamente contro il braciere del barbecue. Lasciar circolare l'aria intorno al braciere per evitare qualsiasi surriscaldamento del complesso in muratura e permettere un buon funzionamento della parte gas.

Se si appoggia il barbecue su un tavolo, utilizzare un tavolo rivestito di materiale non infuammabile (ad esempio in piastrelle, mattoni refrattari, piastra inox, vetro temperato...).

Non appoggiare mai il barbecue su un tavolo rivestito di materiale infuammabile (del tipo materie plastiche, legno...).

Una volta completamente freddo, proteggere l'apparecchio dalle intemperie ponendo sopra di esso un'adeguata copertura, oppure una custodia protettiva (non in dotazione).

3 - Allacciamento al gas

Non utilizzare regolatori regolabili. Utilizzare regolatori a regolazione fissa conformi allo standard europeo pertinente. Utilizzare regolatori conformi alla norma EN 16129.

Utilizzate esclusivamente un regolatore omologato dalle autorità dello Stato.

ATTENZIONE: potete trovare in commercio dei regolatori che non forniscono la pressione raccomandata. (tabella seguente)

Il barbecue è consegnato con la testina e il giunto.

Collegare il tubo di alimentazione del gas, conforme alla norma in vigore nel paese di commercializzazione, dotato di dispositivi di serraggio o altre norme negli altri paesi destinatari, all'estremità del rubinetto.

Il raccordo corredato della relativa guarnizione può essere acquistato in negozio.

Dovete aver prima umidificato l'estremità con un poco di acqua e sapone e verificato che la data di scadenza del tubo d'alimentazione non sia stata superata.

La lunghezza del tubo deve essere adattata alla vostra utilizzazione senza mai superare 1,5 metri regolamentari.

In commercio è possibile trovare tubi di collegamento da avvitare che siano conformi alla norma in vigore nel paese di commercializzazione.

La filettatura è standardizzata G 1/2, avvitare il tubo di collegamento sulla vostra presa della rubinetteria verificando la presenza del giunto di tenuta stagna sul tubo di collegamento. In questo caso, bisogna effettuare anche la prova di tenuta stagna descritta al (4).

Ogni modifica dell'apparecchio può essere pericolosa. Non modificare l'apparecchio.

Le parti protette dal produttore o da un suo rappresentante non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

ATTENZIONE: non utilizzare mai il barbecue senza riduttore di pressione.

Durante il funzionamento del barbecue, allontanare la bombola di gas il più possibile dalla fonte di calore, poggiandola vicino al barbecue e in nessun caso sotto l'area di cottura.

Utilizzare bombole di gas di 6 kg o 13 kg con altezza massima (Vedi disegno bombola) con compressore di 570mm e larghezza massima con compressore di 310mm.

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere al test di tenuta stagna.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LU,MT,PT	Butano (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propano (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT,LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butano (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propano (G31) 30 mbar	
PL	Propano (G31) 37 mbar	I3P

4 - Prova di tenuta

Operate all'esterno allontanando tutti i materiali infiammabili, non fumare.

Assicuratevi che i pulsanti di regolazione siano chiusi in posizione ●.

Se si utilizza un tubo flessibile, accoppiarlo sulla testa del giunto del regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato, avvitare sul regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Verificate che il flessibile non sia sottoposto a sforzi di torsione

Avvitare il riduttore di pressione sulla bottiglia di gas.

Per il controllo, prendete dell' acqua con detersivo per piatti.

Mettete questo liquido in ogni punto in cui il tubo è raccordato e aprire il rubinetto della bottiglia di gas

Se produce delle bolle vuol dire che c'è una fuga di gas:

Se si utilizza un tubo flessibile :

Verificare la presenza ed il buono stato del giunto del regolatore di pressione e del giunto.

Verificare di aver ben serrato il regolatore di pressione sulla bombola e la testa del giunto sul pezzo (501).

Verificare di aver correttamente accoppiato il tubo sul regolatore di pressione e sulla testa del giunto.

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato :

Verificare la presenza ed il buono stato del regolatore di pressione e del tubo a raccordo avvitato.

Verificare di aver serrato bene il regolatore di pressione sulla bombola.

Verificare di aver serrato bene i raccordi del tubo sul regolatore di pressione e sul pezzo (501).

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere di nuovo al test di tenuta stagna.

Se la fuga non proviene né dal raccordo al riduttore di pressione né dal raccordo al rubinetto, il pezzo in cui c'è la fuga è difettoso, quindi va sostituito.

Non utilizzare mai la fiamma per verificare una fuga di gas.

5 - Prima dell'uso

Assicuratevi:

Che il vostro barbecue sia fuori dalla portata di materiali infiammabili.

Che non ci siano fughe.

Che le entrate di aria dei bruciatori non siano bloccate.

Che i fori di ventilazione del supporto della bombola non siano ostruiti.

In realtà, della polvere, un deposito ed anche delle ragnatele possono bloccare gli orifici di entrata ma anche le tubature che vanno dal corpo del bruciatore agli iniettori.

Questo fenomeno è molto pericoloso poiché il flusso di gas e d'aria non è più sufficiente o anche completamente bloccato con il rischio che il gas si accumuli al posto sbagliato. Che il tubo non sia in contatto con parti che possono diventare calde né sia spaccato, né abbia delle fessure.

Non utilizzare il vostro barbecue in locali chiusi.

6 - Accensione del fuoco

Non accendere mai l'apparecchio a coperchio chiuso.

Assicurarsi che tutti rubinetti siano chiusi (posizione ●).

Aprire il rubinetto della bombola del gas.

Se il vostro barbecue possiede 3 fornelli:

Per accendere i fornelli, aprire al massimo la manopola corrispondente al fornello e appoggiare sul piezoelettrico. Premere sul pezzo per ottenere l'accensione del bruciatore, se non si accende, premere di nuovo 2 o 3 volte sul pezzo.

In tutti i casi previsti assicuratevi che i bruciatori funzionino osservando all'interno del serbatoio.



Se possedete un barbecue dotato di piastra, prestare particolare attenzione durante la fase di accensione.

Evitare che il gas si accumuli sulla piastra, potrebbe essere pericoloso.

Non lasciare mai il gas aperto se i fornelli non sono accesi.

Se ancora non si accende, aspettare 5 minuti prima di ricominciare l'operazione.

Non accendere mai tutti bruciatori nello stesso momento.

Per spegnere i bruciatori, riportare TUTTE le manopole in posizione ●.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio può rivelarsi pericolosa ed è vietata.

In nessun caso i rubinetti o gli iniettori dovranno essere smontati da persone non abilitate dal produttore.

Non utilizzare mai la bombola di gas in posizione distesa.

Il flusso d'aria necessario ad una buona combustione deve essere di almeno 18 m³/ora.

Il pezzo (253) è un dispositivo di interaccensione. Se un rubinetto è aperto, quando si procederà all'accensione dell'altro, per la propria sicurezza il primo si accende automaticamente.

7 - Accensione manuale

In caso di non funzionamento del pezzo, è possibile un'accensione manuale.

Per fare ciò, accendere un fiammifero e metterlo verso il bruciatore attraverso un orificio della parte posteriore del serbatoio.

Aprire la manopola di comando corrispondente al bruciatore che si vuole accendere.

Il fuoco si infiamma, allontanare il fiammifero per evitare rischi di bruciature. (Meglio utilizzare fiammiferi lunghi, tipo camino).

8 - Utilizzo e funzionamento del grill

Raccomandazione: questo barbecue, come tutti gli apparecchi a gas, richiede un minimo di precauzioni.

Non accendere mai l'apparecchio in presenza di forte vento, non piazzare mai l'apparecchio in un luogo dove si ha corrente d'aria.

Per evitare correnti d'aria, piazzare l'apparecchio al riparo da un muro o da una barriera per evitare i ritorni di fiamma.

Attenzione: certe parti dell'apparecchio possono essere calde, si raccomanda di indossare guanti di protezione.

Utilizzare il barbecue su una superficie ben orizzontale.

Prima di ogni cottura, preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.

Al primo utilizzo, preriscaldare per 20 minuti con i bottoni aperti in posizione di piena portata.

Tale operazione stabilizzerà la verniciatura e libererà un odore alla prima accensione.

Non utilizzare mai carbone di legna, né pietra lavica.

Se durante la cottura i bruciatori si spengono, mettere i bottoni in posizione •
 Durante la sostituzione della bombola del gas, assicuratevi di essere lontani da ogni genere di materiale infiammabile, rifare la prova di tenuta
 Durante il funzionamento, verificare che i bruciatori non siano spenti.
 Non lasciare mai incustodito il grill mentre è in funzione

Utilizzare guanti protettivi e/o utensili a manico lungo per la cottura o la manipolazione degli elementi particolarmente caldi.

Possono crearsi fiammate accidentali durante l'uso del grill.

Un accumulo di grasso o di sughi di cottura di carne possono infiammarsi e provocare una temperatura eccessiva all'interno del braciere.

Rimettete i bottoni del fuoco sulla posizione del minimo per il tempo necessario a far sì che le fiamme spariscono.

Chiudere il rubinetto del recipiente di gas dopo l'uso.

Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.

ATTENZIONE: Parti facilmente accessibili possono essere calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

9 - Pulizia e manutenzione

Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato prima di ogni operazione di pulizia.

Assicuratevi che il rubinetto della bombola sia chiuso.

Ad ogni utilizzo:

È obbligatorio svuotare e pulire, secondo il proprio modello Barbecue, il cassetto (080) E/O il piatto di raccolta grassi (081).

Non dimenticare di ricollocare il piatto di raccolta grassi E/O il cassetto puliti, prima del successivo utilizzo.

Consigli per la pulizia :

Pulizia della piastra: quando la piastra è ancora tiepida, prendere una spatola e strofinare sulla parte superiore della piastra, facendo cadere i residui nel piatto di raccolta grassi.

Pulire la parte superiore dei bruciatori, le pareti del braciere, la griglia E/O la piastra con una spugna umida (acqua più detersivo per piatti).

Non utilizzare prodotti abrasivi.

Ogni 10 accensioni :

Rimuovere la polvere e i depositi carboniosi dai perni di accensione e pulirli per garantirne sempre il corretto funzionamento.

Lasciare sempre uno spazio di circa 5 mm tra l'estremità dello spinotto di accensione e il bruciatore.

Assicurarsi che l'estremità del perno di accensione sia rivolta verso i fori del bruciatore.

Vedere le foto nell'appendice 1 (Pulizia della puntina di accensione) alla fine del manuale.

Ogni 2 mesi :

I bruciatori devono essere smontati, puliti e controllati.

Svitare la/e vite/i all'estremità posteriore del/i bruciatore/i, quindi rimuovere il gruppo bruciatore. Vedere le foto nell'appendice 2 (Smontaggio dei bruciatori) alla fine del manuale.

Gli orifizi di passaggio di aria, di gas ed i fori dei bruciatori possono essere ostruiti da nidi di insetti, ragnatele o sporcizia.

Tali problemi possono provocare una diminuzione del calore o un'infiammazione pericolosa del gas all'esterno del bruciatore o dei bruciatori.

Quindi rimontare i bruciatori e lasciarli asciugare prima di rimetterli in funzione.

Se l'apparecchio è dotato di una rampa di accensione tra i bruciatori, verificare che le viti di fissaggio siano ben strette.

A tal fine, seguire le fasi di smontaggio in senso inverso.

Assicurarsi di inserire l'iniettore nel bruciatore.

Vedere le foto nell'appendice 3 (Riassemblaggio dei bruciatori) alla fine del manuale.

La manutenzione del bruciatore o dei bruciatori permette un buon funzionamento e ne diminuisce l'ossidazione.

Sostituire il bruciatore o i bruciatori se non funzionano correttamente (bruciatore forato, ecc.).

10 - Trasporto e riassetto

Non spostare mai il barbecue mentre è in funzione.

Attendere che il barbecue sia ben raffreddato prima di trasportarlo.

Quando non utilizzate il vostro barbecue, assicuratevi che la bombola del gas sia ben chiusa.

Durante l'inverno, pulire la piastra di cottura, i fornelli, il cassetto e l'interno della vasca.

Non immagazzinare il barbecue con la bombola, separarla e conservarla in un luogo ben ventilato.

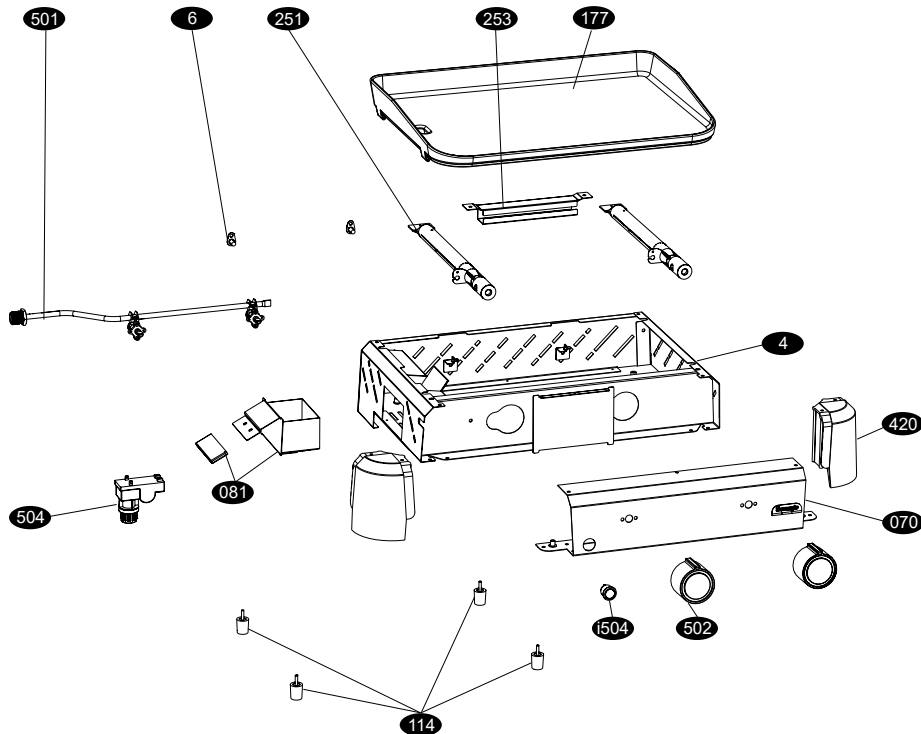
Se pensate di non utilizzare il barbecue per periodi prolungati, proteggerlo in un luogo in cui non rischia di essere danneggiato o soffrire colpi esterni e, se possibile, al riparo dall'umidità.

11 - Pezzi di ricambio

Conservate queste istruzioni perché per ogni pezzo che si stacchi, bisognerà riportare il numero segnato in prima pagina e il numero del pezzo perduto o difettoso.

Per richiedere eventuali pezzi di ricambio, potete dirigervi a qualsiasi negozio o al nostro servizio post-vendita chiamando al numero: 00.33(0)3.85.32.27.50.

1 - Vue éclatée / Gedemonteerd aanzicht / Schematische Zeichnung / Vista desglosada / Vista desmontada / Esploso



1. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Consulter la notice avant l'utilisation. ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants. Fabriqué en France.
2. Alleen buiten gebruiken. Lees de instructies voor ingebruikname. WAARSCHUWING : Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand. Vervaardigd in Frankrijk.
3. Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Hergestellt in Frankreich.
4. Utilizar únicamente en el exterior. Lea las instrucciones antes de su uso. PRECAUCIÓN : Algunas de las partes accesibles pueden estar calientes. Mantener alejados de los niños. Fabricado en Francia.
5. Utilizar apenas no exterior. Consultar o manual de instruções antes da utilização. ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças. Mantenha as crianças pequenas afastadas. Fabricado na França.
6. Utilizzare esclusivamente in ambienti esterni. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso. ATTENZIONE: Parti facilmente accessibili possono essere calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Prodotto da Francia.

Catégorie, categorie, Kategorie, Categoría, Categoria.....: 1, G30/G31 - (28-30)/37 mbar
Débit nominal, nominaal verbruik, Nenndurchfluss, caudal nominal, débito nominal, portata nominale: (G30) - 388 g/h, (G31) - 381 g/h
Puissance, Vermogen, Leistung, Potencia, Potenza (PCs).....: 5.33 kW
Butane, butaan, Butangas, Butano.....: G30 Propane, propaan, Propangas, Propano.....: G31
Répère injecteurs, merkteken, Markierungen, inyectores marcados, inyectores repere, riferimenti.....: 78
Pays de destination, land van bestemming, Zielland, País de destino, País de destino, Paese di destinazione: FR - BE - ES - PT - IT

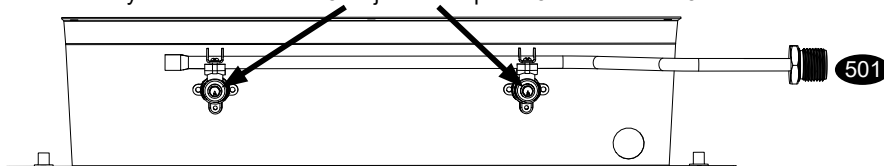
CE 1312
1312DQ7001
TOM 770020

Fabriqué par, gemaakt door, hergestellt von, fabricado por, fabricado por, fabricato da :
SONMAGIC, 1A, Route départementale 975 - 71290 La Genêve - France

2 - Instructions de montage / Montageplan / Montageanleitung / Instrucciones de montaje / Instruções de montagem / Istruzioni di montaggio

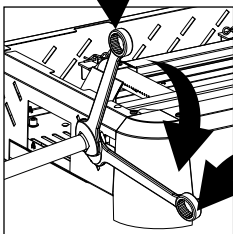
A

Injecteurs repere 78 - Merkteken 78 - Markierungen 78 -
Injectores marcados 78 - Injectores repere 78 - Riferimenti 78



B

Clé pour le serrage.
Aansluitsleutel.
Schlüssel zum Festklemmen.
Llave para la sujeción.
Chave de fendas.
Chiave di serraggio.

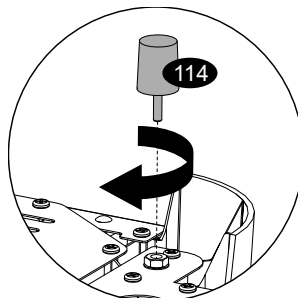
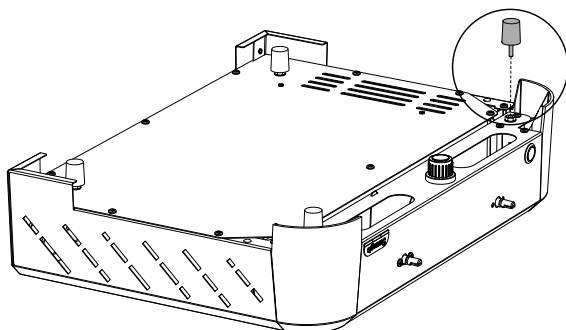


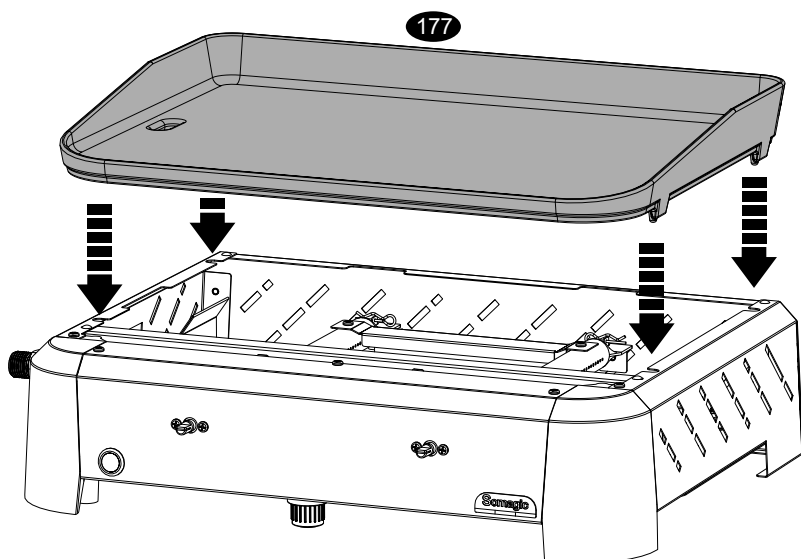
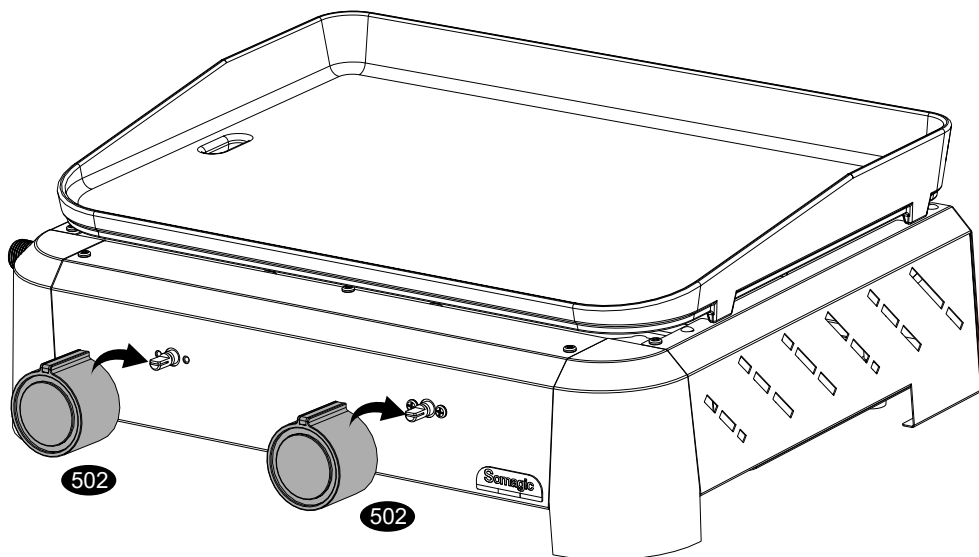
Clé a tenir fixement pendant le serrage, ne pas bouger.
Beweeg deze sleutel niet tijdens het aandraaien.
Diesen Schalter beim Festziehen nicht verstellen.
Durante il serraggio tenere la chiave ben ferma.
Não mover esta chave enquanto aperta.
Non muovere questa chiave durante il serraggio.



C

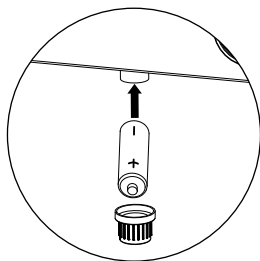
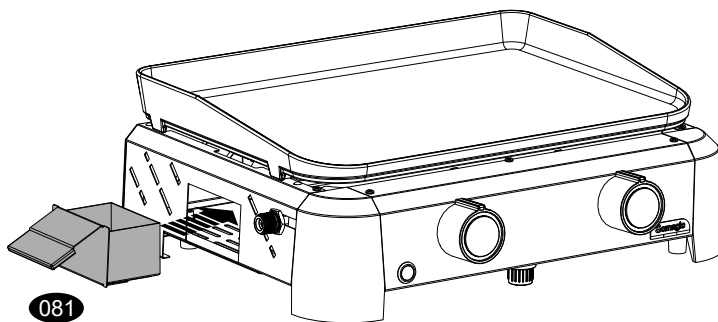
Régler les 4 plots pour donner la pente. Le jus de cuisson doit s'écouler vers le trou de la plancha jusqu'au
récolte graisse. Avant cuisson, vérifier l'écoulement avec un verre d'eau.
Stel de 4 noppen in om de nodige helling te geven. De jus van het gebakken vlees moet naar het gat van de
plank lopen. Controleer dat eerst vooraf met een glas water.
Stellen Sie mit den 4 Einstellschrauben die Neigung ein. Der Bratensaft muss in Richtung des Lochs im
Boden fließen. Prüfen Sie die Flussrichtung vorher mit einem Glas Wasser.
Nivele su barbacoa asegurando los 4 puntos. Los jugos de cocinado deben resbalar hacia el agujero de la
plancha. Derrame un vaso de agua para verificar la dirección del agua vertida.
Regule os 4 pernos para fazer o declive. O molho da cozedura deve cair pelo orifício da prancha. Verifique
previamente o escoamento com um copo de água.
Regolare i 4 contatti per dare la pendenza. Il sugo di cottura deve scolare verso il foro della piastra. Verificare
prima lo scolo con un bicchiere d'acqua.



D**E**

F

Pile LR6-AA
 Non fournie
 Batterijen LR6-AA
 niet geleverd
 Batterien LR6-AA
 nicht enthalten
 Batterie LR6-AA
 non fornite
 Pila LR6-AA
 no suministrada
 Pilha LR6-AA
 não fornecida



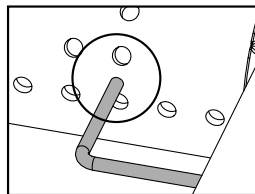
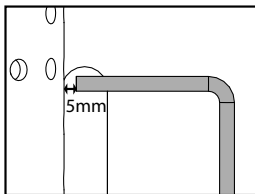
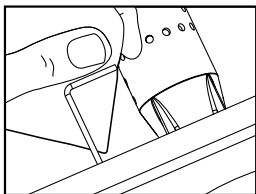
A chaque utilisation, vider et nettoyer impérativement, le récolte graisse (081).

Bij elk gebruik moet u het opvangbakje (081) ledigen en schoonmaken. Der Soßenauffangbehälter (081) muss nach jeder Benutzung unbedingt geleert und gereinigt werden. En cada utilización, vacíe y limpie los jugos y la grasa de cocinar (081).

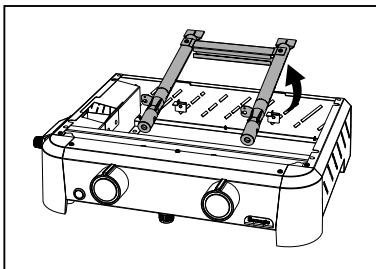
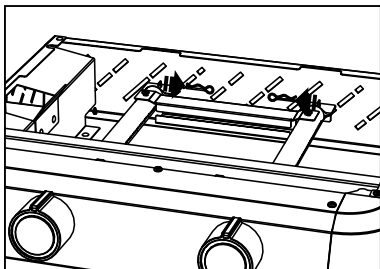
Após cada utilização, esvazie e limpe imperativamente o recipiente de recolher molho (081).

Ad ogni utilizzo, svuotare e pulire categoricamente il piatto di raccolta grassi (081).

1



2



3

