

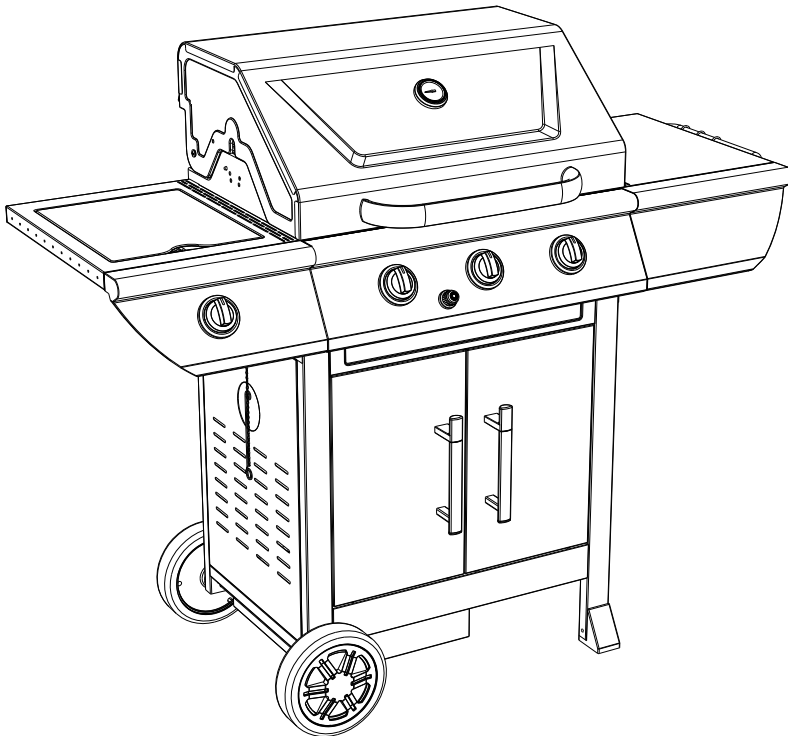
FR Barbecue gas
NL Gasbarbecue
DE Gas Grill

ES Barbacoa de gas
PT Grelhador a gás

CE
2531

NOTICE DE MONTAGE
MONTAGEVOORSCHRIFT / MONTAGEANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE MONTAJE / INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

TOM 345317
G45116



Consulter entièrement la notice avant utilisation

Raadpleeg de handleiding voor gebruik.

Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.

Lea completamente las instrucciones antes de su uso.

Consultar totalmente as informações antes da utilização

Adresse du fabricant / Adres van de fabrikant / Hersteller

Dirección del fabricante / Morada do fabricante:

Taishan Winmaster Metalwork Industries LTD & Taishan Winmax Metalwork Industries LTD
N°5 & 6, Gaoxin Technology Development District, Taishan City, Guangdong
529200, CHINA

FR

SOMMAIRE

- 1 - Vue éclatée
- 2 - Instructions de montage
- 3 - Branchement gaz
- 4 - Essai d'étanchéité
- 5 - Avant la mise en marche
- 6 - Allumage des brûleurs
- 7 - Allumage manuel
- 8 - Utilisation et fonctionnement du grill
- 9 - Nettoyage et entretien
- 10 - Transport et rangement
- 11 - Pièce de rechange

P : 4
P : 5 - 17
P : 18
P : 18
P : 19
P : 20
P : 20
P : 21
P : 21
P : 21

| Ref. | Désignation | Nb. |
|------|--------------------|-----|
| 070 | TABLEAU DE BORD | 1 |
| 501 | ROBINETTERIE | 1 |
| 502 | BOUTON | 4 |
| 503 | COMMANDE DE PIEZZO | 1 |
| 1 | PIED ARRIERE | 1 |
| 2 | PIED AVANT | 1 |
| 3 | ENTRETOISE | 2 |
| 4 | PORTE BOUTEILLE | 1 |
| 251 | BRÛLEUR | 3 |
| 253 | INTERALLUMAGE | 2 |
| 6 | ENTRETOISE | 1 |
| 7 | SUPPORT | 1 |
| 8 | ENTRETOISE | 1 |

| Ref. | Designation | Nb. |
|------|------------------|-----|
| 9 | AXE DE ROUE | 1 |
| 10 | BOUCHON | 2 |
| 11 | PORTE | 1 |
| 12 | PORTE | 1 |
| 13 | POIGNEE | 2 |
| 080 | TIROIR | 1 |
| 15 | CUVE | 1 |
| 269 | CAPUCHON DE ROUE | 2 |
| 270 | ROUE | 2 |
| 16 | TABLETTE GAUCHE | 1 |
| 17 | TABLETTE DROITE | 1 |
| 060 | COUVERCLE | 1 |
| 18 | POIGNEE | 1 |

| Ref. | Designation | Nb. |
|------|---------------------|-----|
| 19 | SUPPORT BOUTON | 4 |
| 20 | BRÛLEUR LATERAL | 1 |
| 177 | PLAQUE DE CUISSON | 1 |
| 21 | GRILLE RECHAUD | 1 |
| 22 | PROTECTION BRÛLEUR | 2 |
| 23 | GRILLE DE CUISSON | 2 |
| 24 | GRILLE LECHE FRITE | 1 |
| 25 | SUPPORT | 1 |
| 081 | RECOLTE SAUCE | 1 |
| 26 | PIEZZO | 1 |
| 27 | SUPPORT ACCESSOIRES | 1 |
| 28 | VISSERIE | 1 |

NL

INHOUD

- 1 - Gedemonteerd aanzicht
- 2 - Montageplan
- 3 - Gas aansluiting
- 4 - Lekttest
- 5 - Voor u van start gaat
- 6 - Aansteken van de branders
- 7 - Manueel aansteken
- 8 - Gebruik en werking van de barbecue
- 9 - Reiniging en onderhoud
- 10 - Transport en opbergen
- 11 - Wisselstukken

P : 4
P : 5 - 17
P : 22
P : 22
P : 23
P : 23
P : 24
P : 24
P : 25
P : 25

| Ref. | Benaming | Aant. |
|------|---------------------|-------|
| 070 | BEDIENINGSPANEEL | 1 |
| 501 | KRAANWERK | 1 |
| 502 | REGELKNOP | 4 |
| 503 | PIEZO-REGELING | 1 |
| 1 | STEUNPOOT ACHTER | 1 |
| 2 | STEUNPOOT VOOR | 1 |
| 3 | DWARSBUISJE | 2 |
| 4 | FLESSENHOUDER | 1 |
| 251 | BRANDER | 3 |
| 253 | ONDERLING AANSTEKEN | 2 |
| 6 | DWARSBUISJE | 1 |
| 7 | STEUNLAT | 1 |
| 8 | DWARSBUISJE | 1 |

| Ref. | Benaming | Aant. |
|------|------------------|-------|
| 9 | WIELAS | 1 |
| 10 | PLASTIC HULPSTUK | 2 |
| 11 | DEUR | 1 |
| 12 | DEUR | 1 |
| 13 | HANDVAT | 2 |
| 080 | LADE | 1 |
| 15 | KUIP | 1 |
| 269 | SIERDOP | 2 |
| 270 | WIEL | 2 |
| 16 | TABLET | 1 |
| 17 | TABLET | 1 |
| 060 | DEKSEL | 1 |
| 18 | HANDVAT | 1 |

| Ref. | Benaming | Aant. |
|------|---------------------|-------|
| 19 | KNOPHOUDER | 4 |
| 20 | ZIJBRANDER | 1 |
| 177 | BAKPLAAT | 1 |
| 21 | WARMHOU德罗OSTER | 1 |
| 22 | BESCHERMING BRANDER | 2 |
| 23 | BAKROOSTER | 2 |
| 24 | GRILL OPVANGSCHAAL | 1 |
| 25 | STEUNLAT | 1 |
| 081 | OPVANGBAKJE JUS | 1 |
| 26 | PIEZO | 1 |
| 27 | STEUNLAT | 1 |
| 28 | ZAKJE MET VIJZEN | 1 |

DE

INHALT

- 1 - Schematische Zeichnung
- 2 - Montageanleitung
- 3 - Gasanschluss
- 4 - Dichtigkeitsprüfung
- 5 - Vorbereitungen vor Inbetriebnahme
- 6 - Anzünden des Brenners
- 7 - Manuelles Anzünden
- 8 - Verwendung und Betrieb
- 9 - Reinigung und Wartung
- 10 - Transport und Aufbewahrung
- 11 - Ersatzteile

P : 4
P : 5 - 17
P : 26
P : 26
P : 27
P : 27
P : 28
P : 28
P : 29
P : 29
P : 29

| Nr. | Bezeichnung | Menge |
|-----|------------------------|-------|
| 070 | BEDIENFELD | 1 |
| 501 | GASANSCHLUSS | 1 |
| 502 | REGLERKNOPF | 4 |
| 503 | PIEZZO-ZÜNDERSTEUERUNG | 1 |
| 1 | HINTER BEIN | 1 |
| 2 | VORDER BEIN | 1 |
| 3 | STANDBOLZEN | 2 |
| 4 | FLASCHENTRÄGER | 1 |
| 251 | BRENNER | 3 |
| 253 | ZÜNDSCHUTZ | 2 |
| 6 | STANDBOLZEN | 1 |
| 7 | STÜTZE | 1 |
| 8 | STANDBOLZEN | 1 |

| Nr. | Bezeichnung | Menge |
|-----|--------------|-------|
| 9 | RADACHSE | 1 |
| 10 | PLASTIKKAPPE | 2 |
| 11 | TÜR | 1 |
| 12 | TÜR | 1 |
| 13 | GRIFF | 2 |
| 080 | SCHUBLADE | 1 |
| 15 | FEUERSCHALE | 1 |
| 269 | BLENDE | 2 |
| 270 | RAD | 2 |
| 16 | ABLAGE | 1 |
| 17 | ABLAGE | 1 |
| 060 | FEUERSCHALE | 1 |
| 18 | GRIFF | 1 |

| Nr. | Bezeichnung | Menge |
|-----|---------------------|-------|
| 19 | KNOPFHALTERUNG | 4 |
| 20 | SEITENBRENNER | 1 |
| 177 | GRILLPLATTE | 1 |
| 21 | WARMHALTEROST | 1 |
| 22 | BRENNER-SCHUTZ | 2 |
| 23 | ROST | 2 |
| 24 | FETTPFANNE | 1 |
| 25 | STÜTZE | 1 |
| 081 | SOSSENAUFFANGSCHALE | 1 |
| 26 | PIEZZO - ZÜNDER | 1 |
| 27 | STÜTZE | 1 |
| 28 | SCHRAUBEN | 1 |

ES

SUMARIO

- 1 - Vista desglorada
- 2 - Instrucciones de montaje
- 3 - Conexión del gas
- 4 - Comprobación del sellado
- 5 - Antes de la puesta en funcionamiento
- 6 - Encendido de los quemadores
- 7 - Encendido manual
- 8 - Uso y funcionamiento del grill
- 9 - Limpieza y mantenimiento
- 10 - Transporte y almacenamiento
- 11 - Recambios

- P : 4
P : 5 - 17
P : 30
P : 30
P : 31
P : 31
P : 32
P : 32
P : 33
P : 33

| Ref. | Descripción | Nú |
|------|----------------------|----|
| 070 | PANEL DE CONTROL | 1 |
| 501 | GRIFERÍA | 1 |
| 502 | BOTÓN | 4 |
| 503 | MANDO DEL ENCENDEDOR | 1 |
| 1 | PATA TRASERA | 1 |
| 2 | PATA DELANTERA | 1 |
| 3 | TIRANTE | 2 |
| 4 | PORTA BOTELLAS | 1 |
| 251 | QUEMADOR | 3 |
| 253 | INTER ENCENDIDO | 2 |
| 6 | TIRANTE | 1 |
| 7 | SOPORTE | 1 |
| 8 | ENTRETOISE | 1 |

| Ref. | Descripción | Nú |
|------|--------------------------|----|
| 9 | EJE DE LA RUEDA | 1 |
| 10 | CONTERA DE PLÁSTICO | 2 |
| 11 | PUERTA | 1 |
| 12 | PUERTA | 1 |
| 13 | ASA | 2 |
| 080 | CAJÓN | 1 |
| 15 | CUBA | 1 |
| 269 | EMBELLECEDOR DE LA RUEDA | 2 |
| 270 | RUEDA | 2 |
| 16 | TABLA | 1 |
| 17 | TABLA | 1 |
| 060 | TAPADERA | 1 |
| 18 | ASA | 1 |

| Ref. | Descripción | Nú |
|------|-------------------------|----|
| 19 | SOPORTE PARA TAPÓN | 4 |
| 20 | QUEMADOR LATERAL | 1 |
| 177 | PLACA DE COCINADO | 1 |
| 21 | REJILLA DE RECALENTAR | 1 |
| 22 | PROTECCIÓN DEL QUEMADOR | 2 |
| 23 | PARRILLA DE COCINADO | 2 |
| 24 | REJILLA RECOGE GRASA | 1 |
| 25 | SOPORTE | 1 |
| 081 | BANDEJA PARA RECOGER | 1 |
| 26 | ENCENDEDOR | 1 |
| 27 | SOPORTE | 1 |
| 28 | TORNILLERÍA | 1 |

PT

SUMARIO

- 1 - Vista desmontada
- 2 - Instruções de montagem
- 3 - Ligação do gás
- 4 - Teste de estanquidade
- 5 - Antes de pôr a funcionar
- 6 - Acender os bicos do gás
- 7 - Acender manualmente
- 8 - Utilização e funcionamento da churrasqueira
- 9 - Limpeza e Manutenção
- 10 - Transporte e arrumação
- 11 - Peças sobresselentes

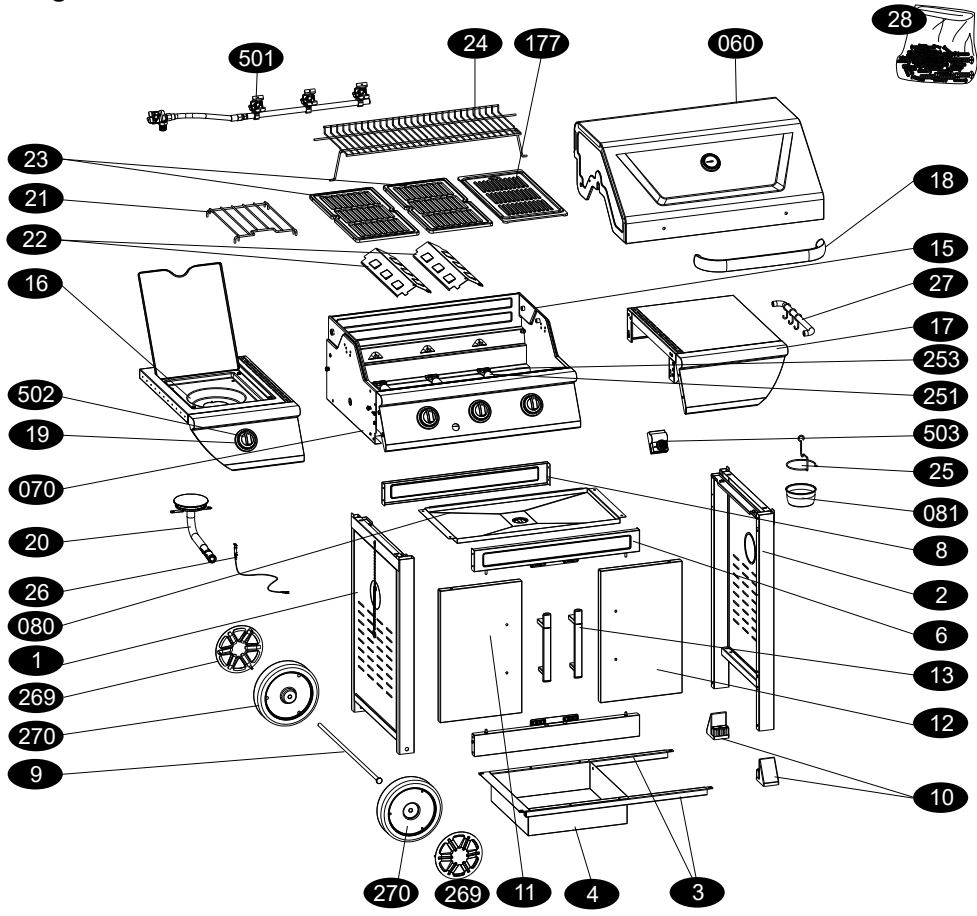
- P : 4
P : 5 - 17
P : 34
P : 34
P : 35
P : 35
P : 36
P : 36
P : 37
P : 37
P : 37

| Ref. | Designação | N.º |
|------|------------------------|-----|
| 070 | PAINEL DE INSTRUMENTOS | 1 |
| 501 | TORNEIRAS | 1 |
| 502 | BOTÃO | 4 |
| 503 | MANDO DEL ENCENDEDOR | 1 |
| 1 | PÉ TRASEIRO | 1 |
| 2 | PÉ DA FRENTE | 1 |
| 3 | CANTONEIRA | 2 |
| 4 | PORTA-GARRAFAS | 1 |
| 251 | BICO DO GÁS | 3 |
| 253 | INTERACENDIMENTO | 2 |
| 6 | CANTONEIRA | 1 |
| 7 | SUPPORT | 1 |
| 8 | CANTONEIRA | 1 |


















| Ref. | Designação | N.º |
|------|-------------------|-----|
| 9 | EIXO DA RODA | 1 |
| 10 | BOQUILHA PLÁSTICA | 2 |
| 11 | PORTA | 1 |
| 12 | PORTA | 1 |
| 13 | PEGA | 2 |
| 080 | GAVETA | 1 |
| 15 | CUBA | 1 |
| 269 | TAMPA DA RODA | 2 |
| 270 | RODA | 2 |
| 16 | PRATELEIRA | 1 |
| 17 | PRATELEIRA | 1 |
| 060 | TAMPA | 1 |
| 18 | PEGA | 1 |

| Ref. | Designação | N.º |
|------|---------------------------|-----|
| 19 | SUPORTE BOTÃO | 4 |
| 20 | QUEIMADOR LATERAL | 1 |
| 177 | PLACA PARA ASSAR | 1 |
| 21 | GRILLE RECHAUD | 1 |
| 22 | PROTECÇÃO BICO DE GÁS | 2 |
| 23 | GRELHA PARA ASSAR | 2 |
| 24 | GRELHA GRAXA BATATA FRITA | 1 |
| 25 | SUPORTE | 1 |
| 081 | RECOLHA DE GORDURA | 1 |
| 26 | PIEZZO | 1 |
| 27 | SUPORTE | 1 |
| 28 | PARAFUSOS | 1 |

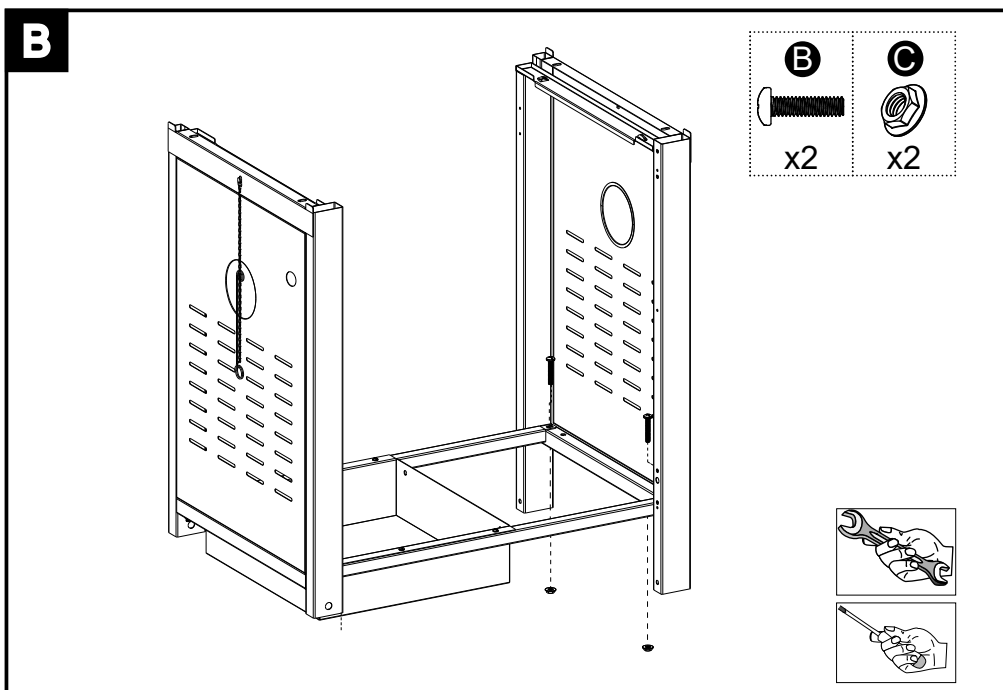
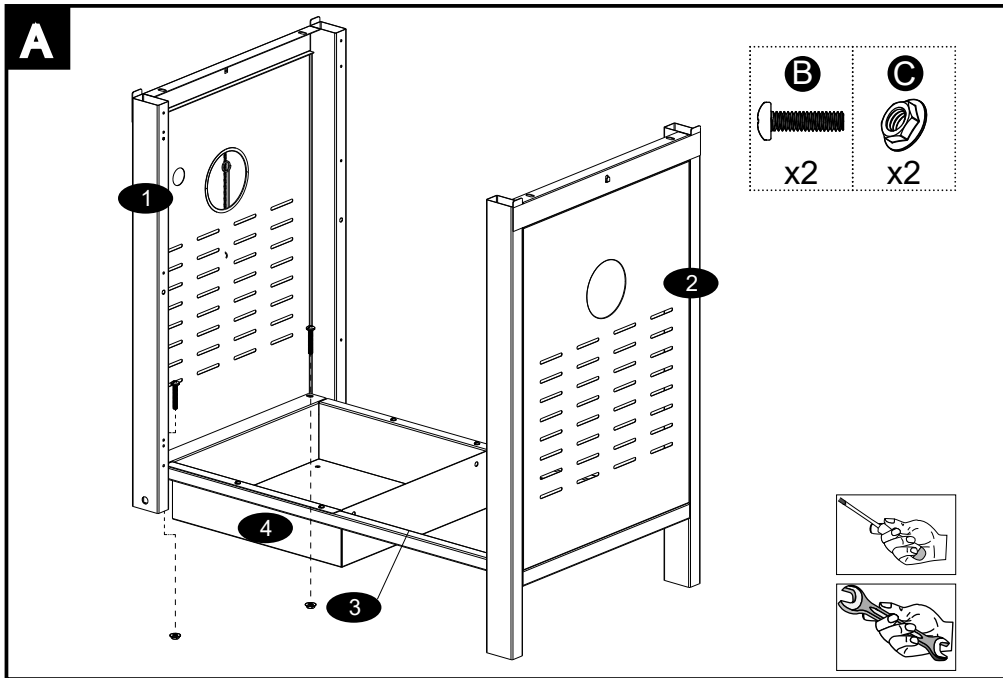
1 - Vue éclatée / Gedemonteerd aanzicht / Schematische Zeichnung / Vista desglosada / Vista desmontada



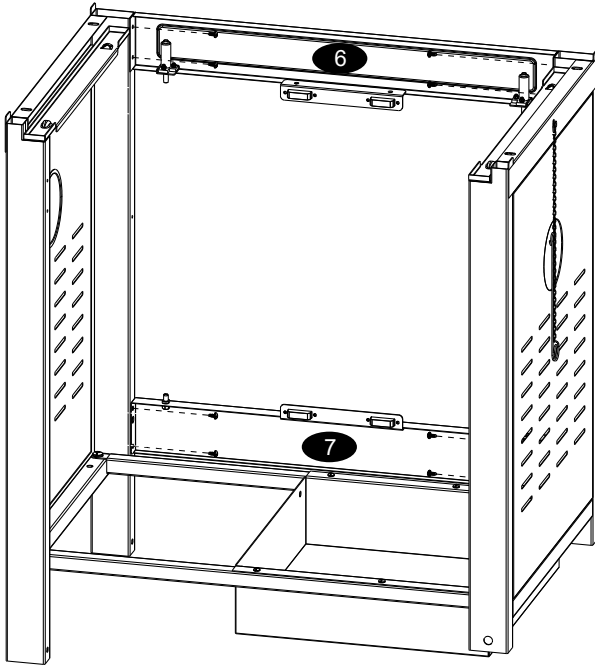
VISSERIE / ZAKJE MET VIJZEN WHITWORTH / SCHRAUBEN / TORNILLERÍA / PARAFUSOS

| | | | | | | | | | |
|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|
| A |  | B |  | C |  | D |  | E |  |
| | Ø 1/4"-20 x 1/2" (x 10) | | Ø 1/4"-20 x 1-1/2" (x 4) | | Ø 1/4"-20 (x 6) | | Ø 8-32 x 3/8" (x 2) | | Ø 8-32 x 3/8" (x 12) |
| F |  | G |  | H |  | I |  | J |  |
| | Ø 7 x 15 (x 4) | | Ø 11 x 18 (x 2) | | Goupille Ø 2 (x 1) | | CLIP (x 1) | | Ø 11 x 18 (x 1) |
| K |  | L |  | M |  | N |  | O |  |
| | (x 1) | | (x 1) | | Ø 10-24 x 13 (x 4) | | Ø 5 (x 4) | | Ø 5 (x 4) |
| P |  | Q |  | | | | | | |
| | Ø 7 (x 2) | | (x 7) | | | | | | |

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



C



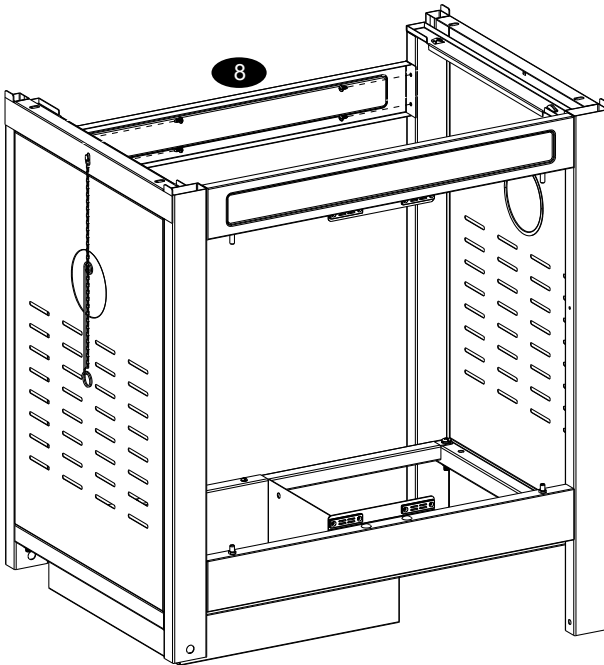
E



x8



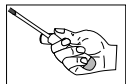
D






E

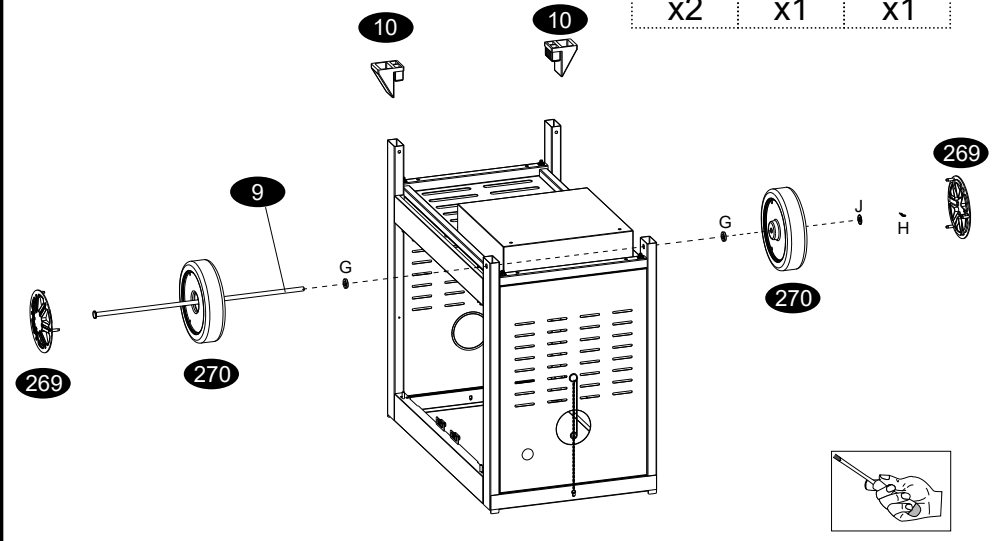


x4






E

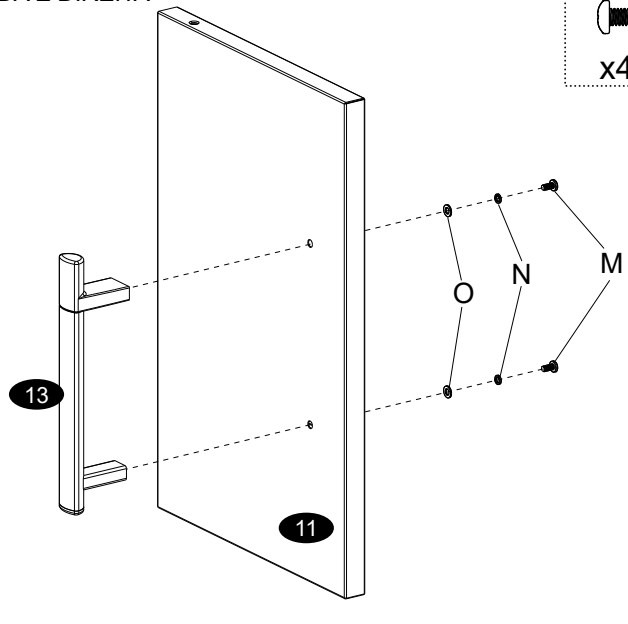
| | | |
|---|---|--|
| G  x2 | H  x1 | J  x1 |
|---|---|--|

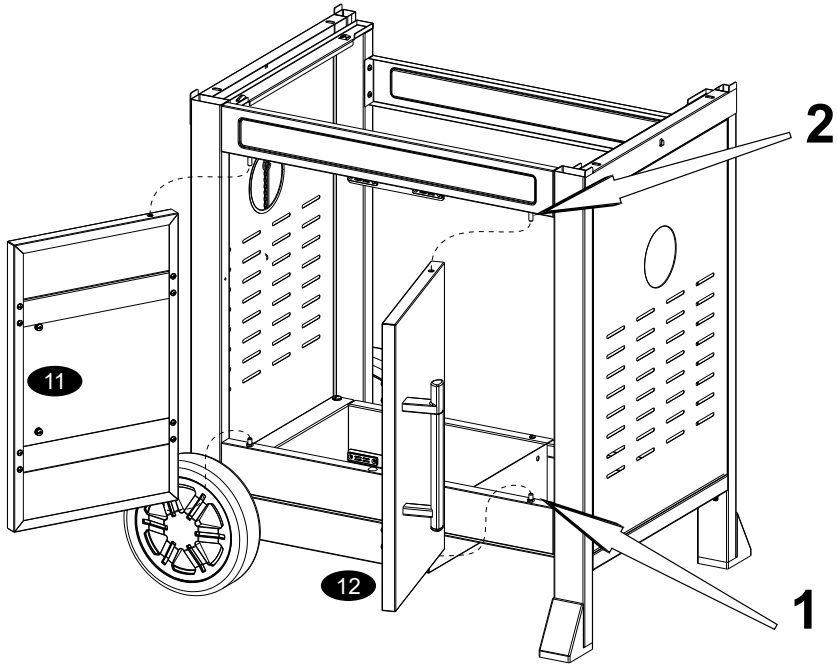
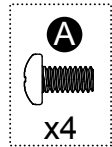
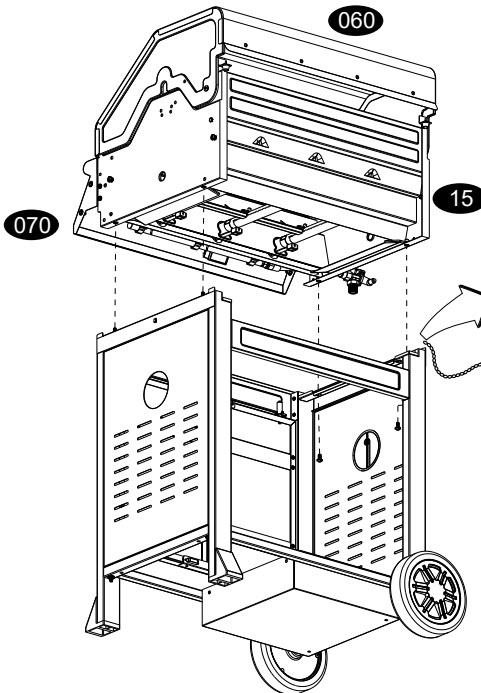


F

POUR GAUCHE ET DROITE / VOOR LINKS EN RECHTS / FÜR LINKS UND RECHTS / PARA IZQUIERDA Y DERECHA / PARA ESQUERDA E DIREITA

| | | |
|---|---|--|
| M  x4 | N  x4 | O  x4 |
|---|---|--|



G**H**

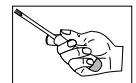
BIEN SORTIR DU PIED AVANT LA POSE DE LA PARTIE SUPÉRIEUR

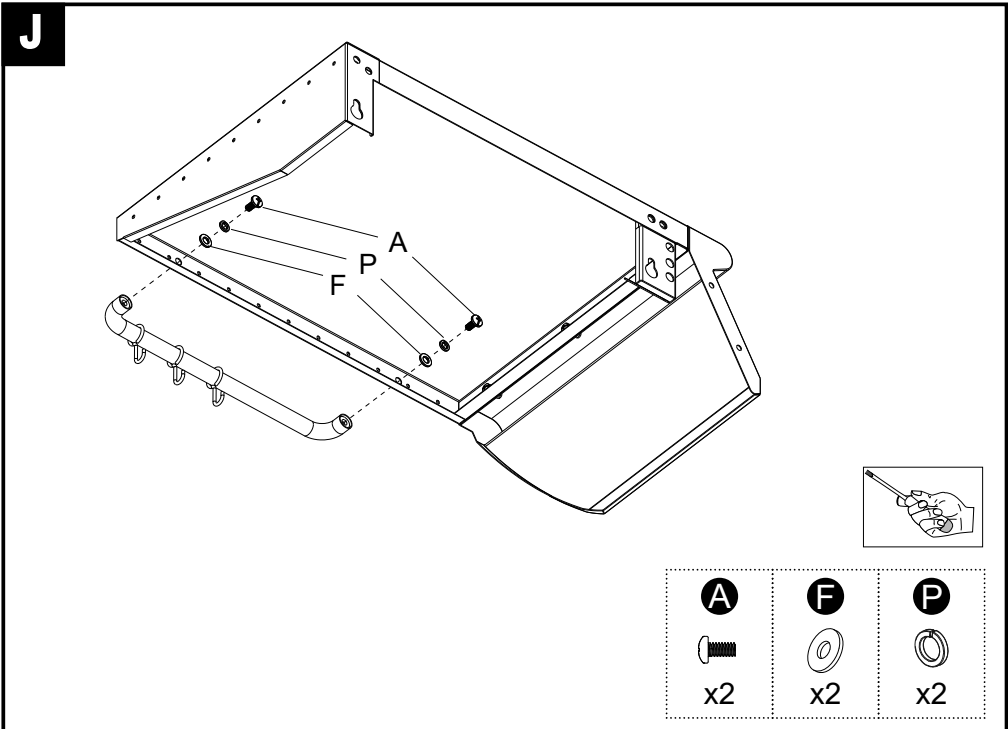
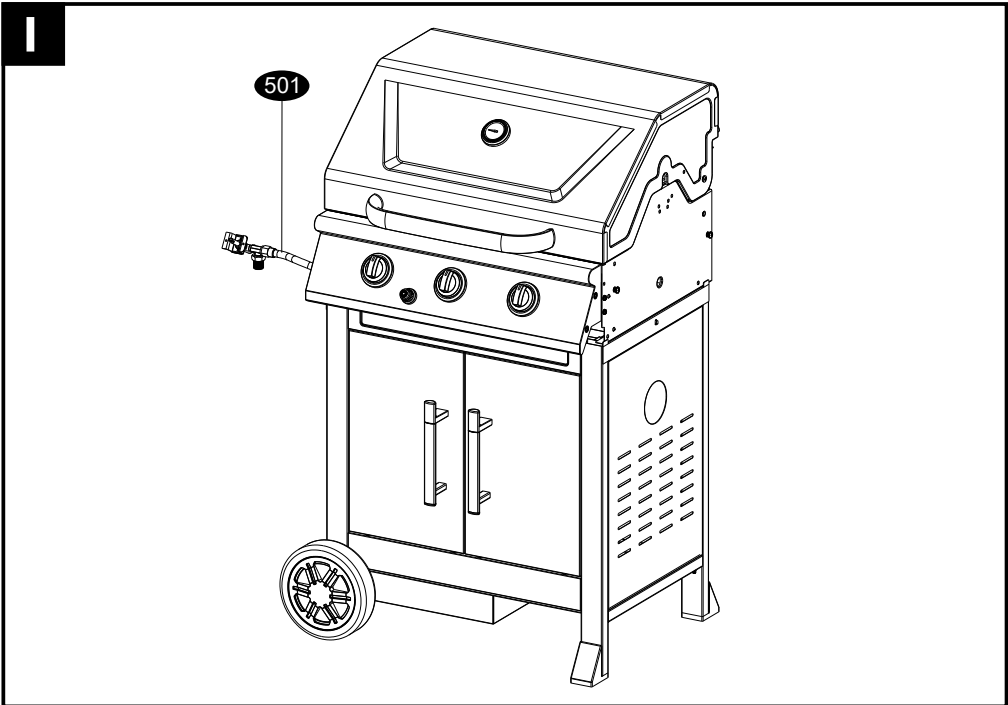
HAAL VOLLEDIG UIT DE VOET VOORDAT U HET BOVENSTE DEEL PLAATST

DEN FUSS VOR ANBRINGEN DES OBEREN TEILS RICHTIG HERAUSZIEHEN

SACAR BIEN DEL SOPORTE ANTES DE COLOCAR LA PARTE SUPERIOR

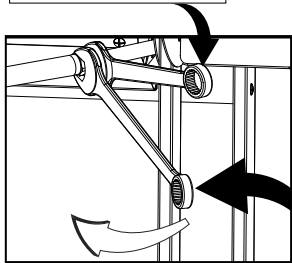
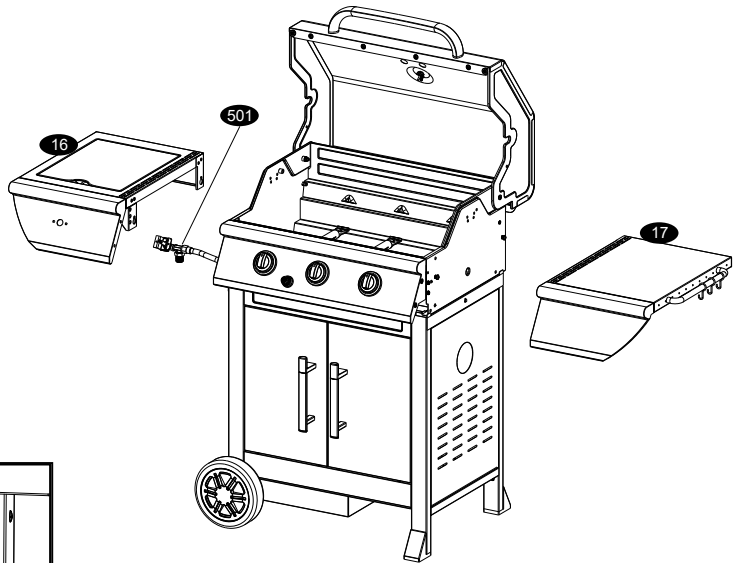
SAIR COMPLETAMENTE DA BASE ANTES DA COLOCAÇÃO DA PARTE SUPERIOR



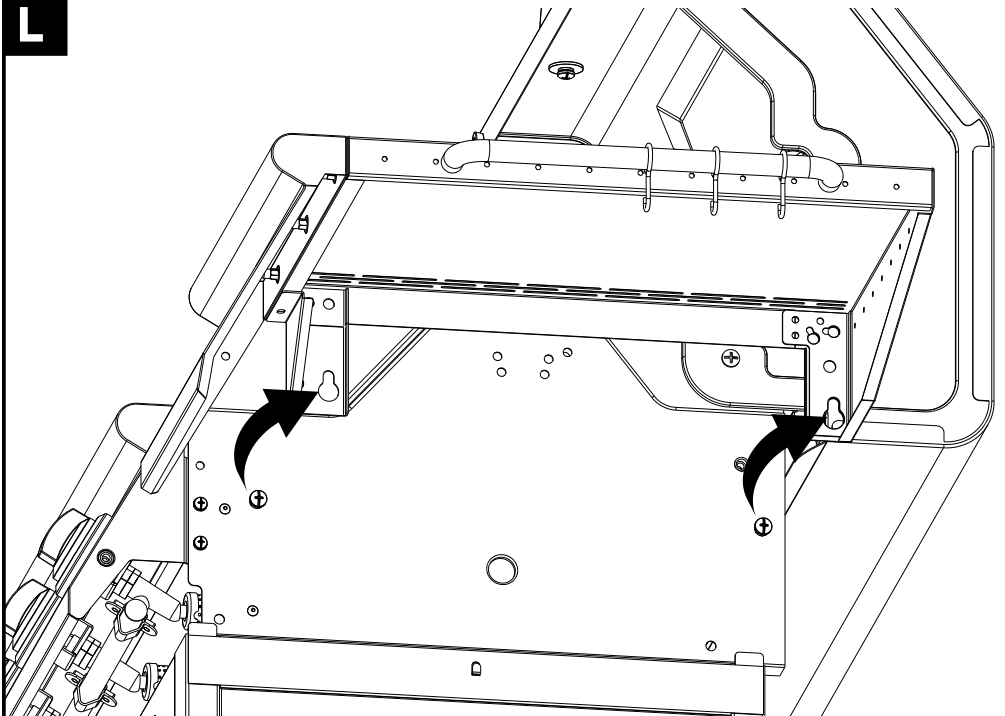


K

Clé à tenir fixement pendant le serrage, ne pas bouger.
 Sleutel die u tijdens het aansluiten vast moet houden zonder te bewegen.
 Den Schlüssel beim Festklemmen gut festhalten, nicht bewegen.
 La llave se sujetará firmemente durante el apriete, no moverla.
 Não mover esta chave enquanto aperta.

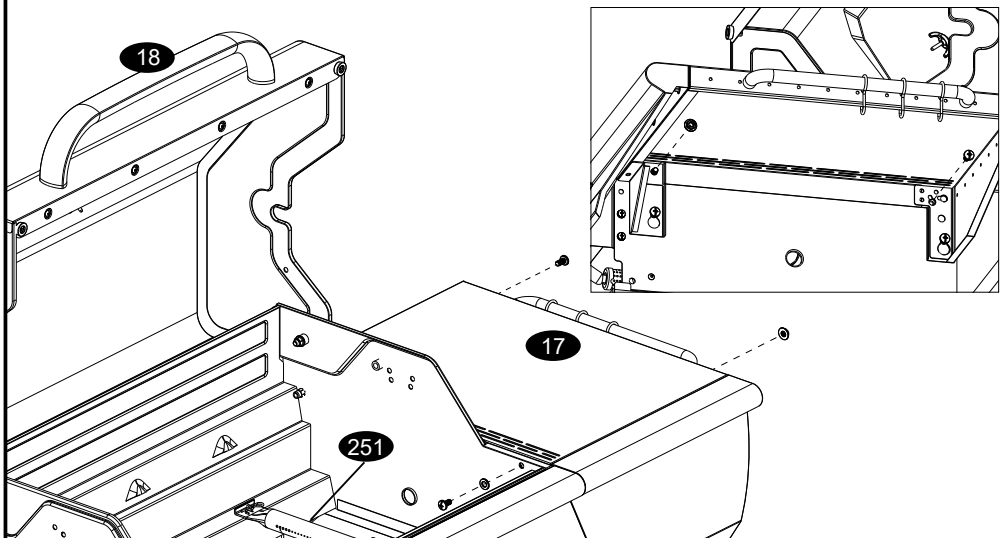
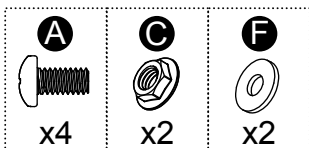


Clé pour le serrage.
 Aansluitsleutel
 Schlüssel zum Festklemmen
 Llave para la sujeción.
 Chave de fendas.

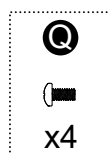
L

M

POUR GAUCHE ET DROITE / VOOR LINKS
EN RECHTS / FÜR LINKS UND RECHTS /
PARA IZQUIERDA Y DERECHA / PARA ES-
QUERDA E DIREITA

**N**

POUR GAUCHE ET DROITE / VOOR LINKS
EN RECHTS / FÜR LINKS UND RECHTS /
PARA IZQUIERDA Y DERECHA / PARA ES-
QUERDA E DIREITA



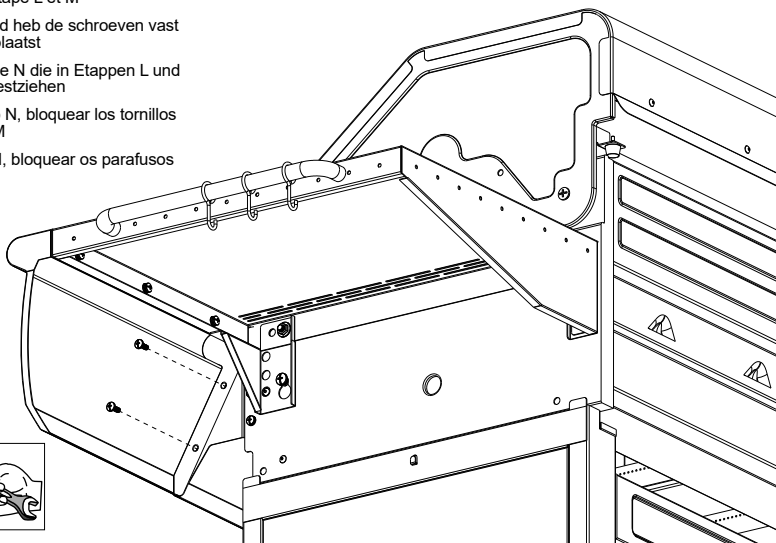
Après avoir terminé l'étape N
bloquer les vis montées à l'étape L et M

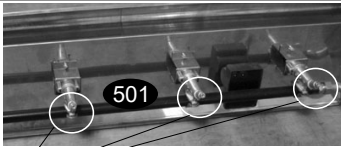
Zet wanneer u stap N voltooid hebt de schroeven vast
die u in stap L en M hebt geplaatst

Nach Beendigung von Etappe N die in Etappen L und
M eingesetzten Schrauben festziehen

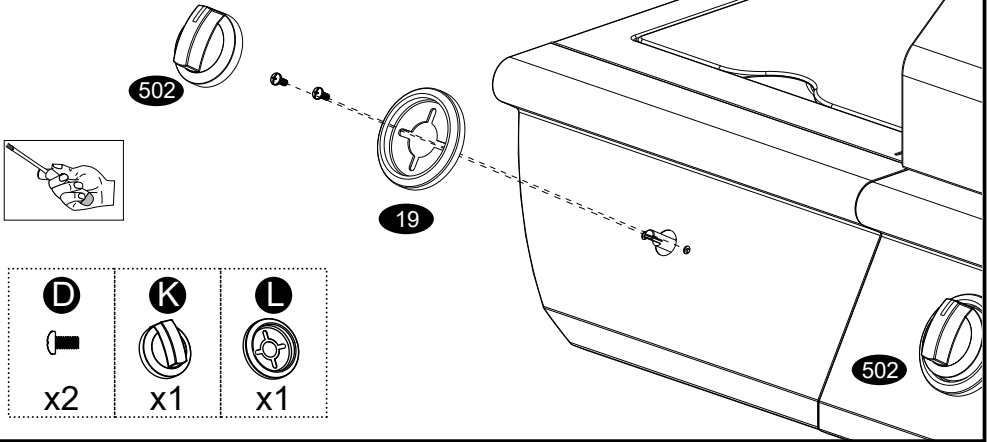
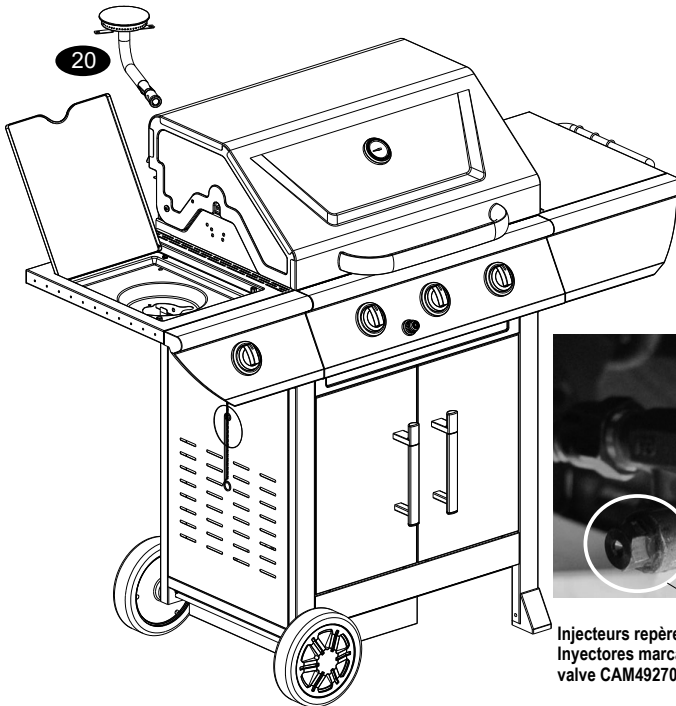
Después de terminar el paso N, bloquear los tornillos
colocados en los pasos L y M

Após ter concluído a etapa N, bloquear os parafusos
montados nas etapas L e M



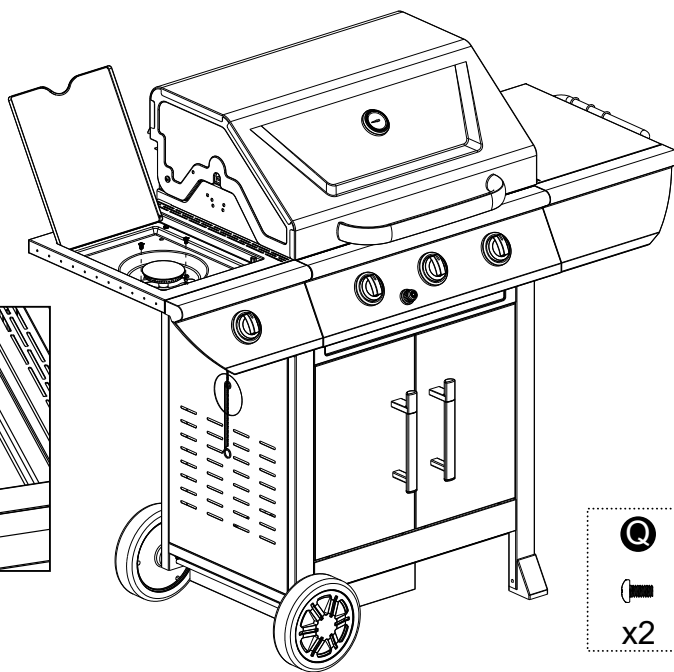
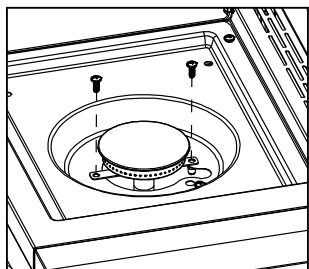
O

Injecteurs repère / Merkteken / Markierungen / Inyectores marcados / Inyectores repere: 0.90 (CP valve CAM49270)

**P**

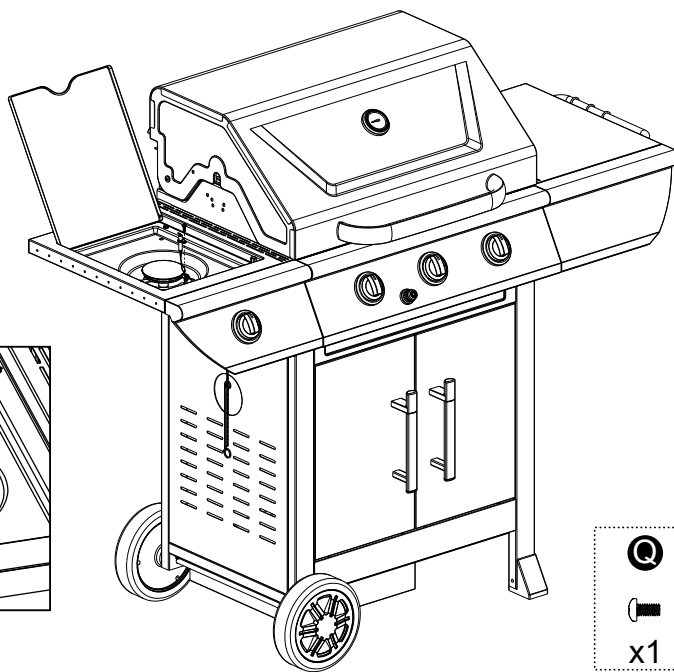
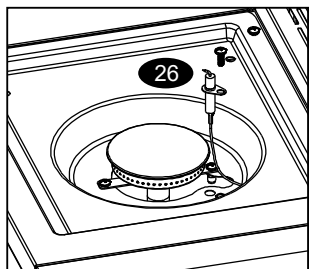
Injecteurs repère / Merkteken / Markierungen / Inyectores marcados / Inyectores repere: 0.72 (CP valve CAM49270)

Q

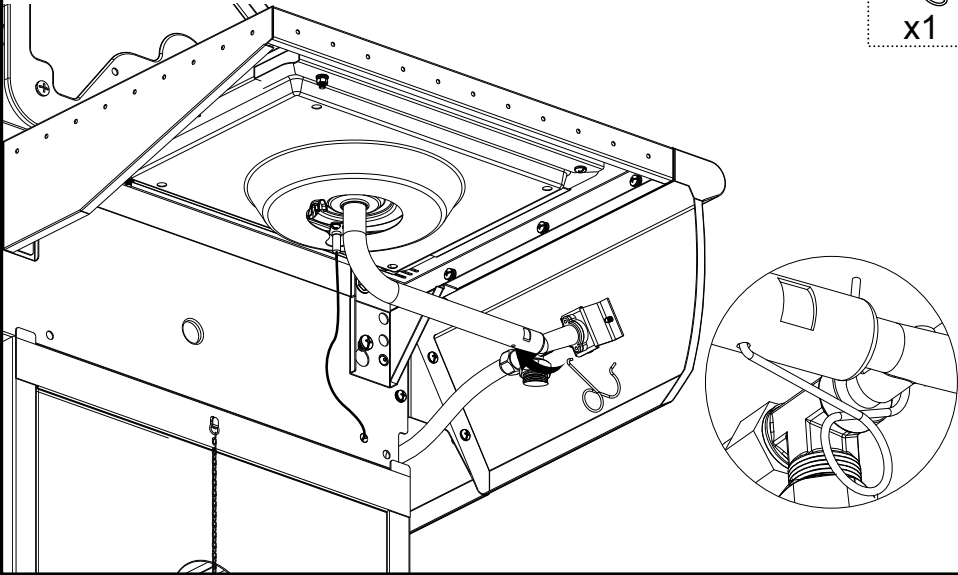
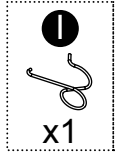


x2

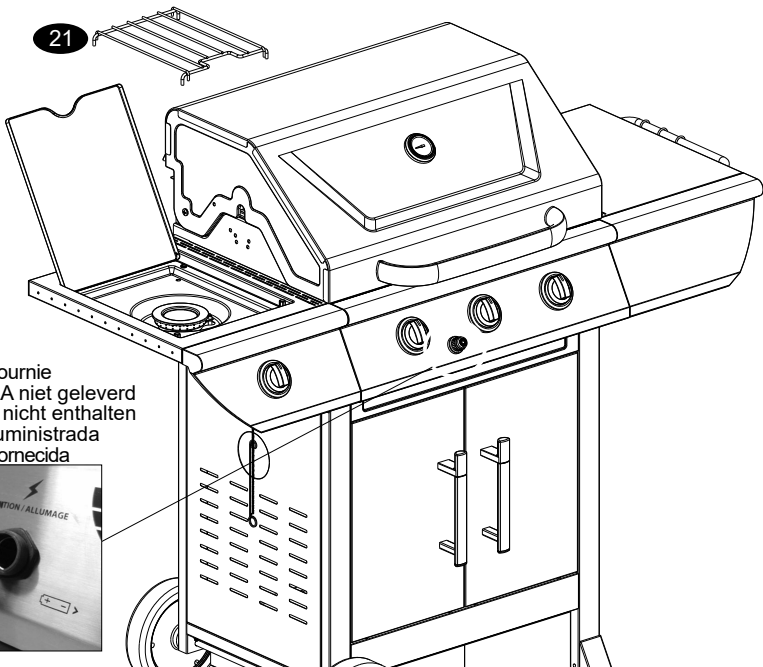
R



x1

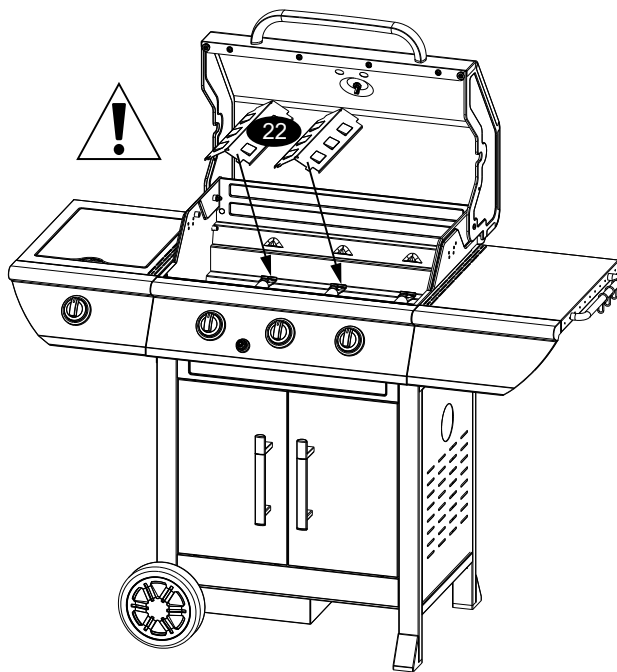
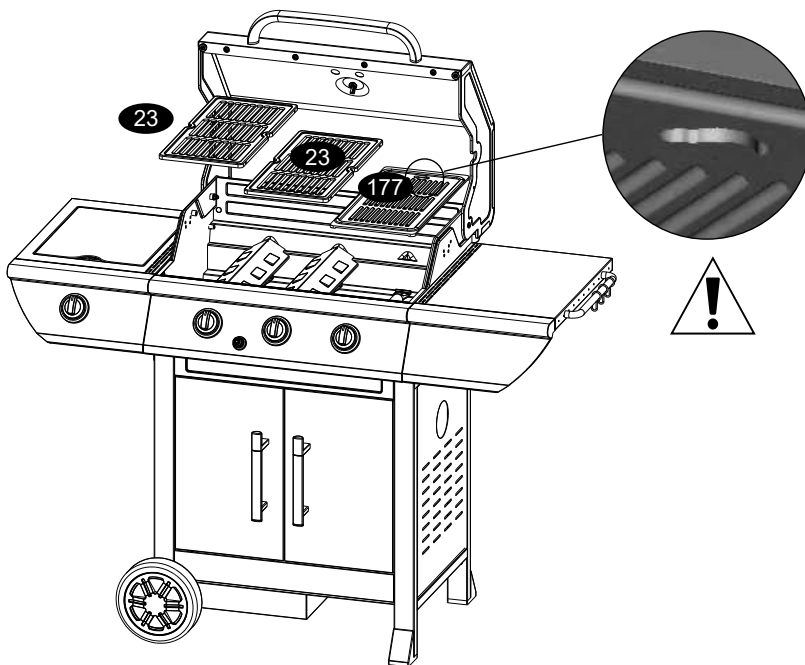
S**T**

21

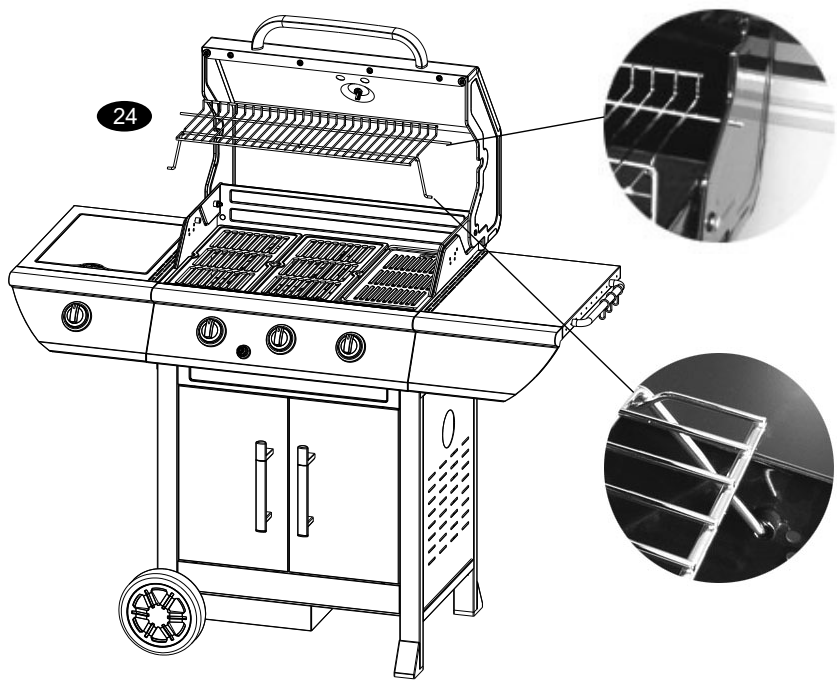


Pile LR6-AA Non fournie
 Batterijen LR6-AA niet geleverd
 Batterien LR6-AA nicht enthalten
 Pila LR6-AA no suministrada
 Pilha LR6-AA não fornecida

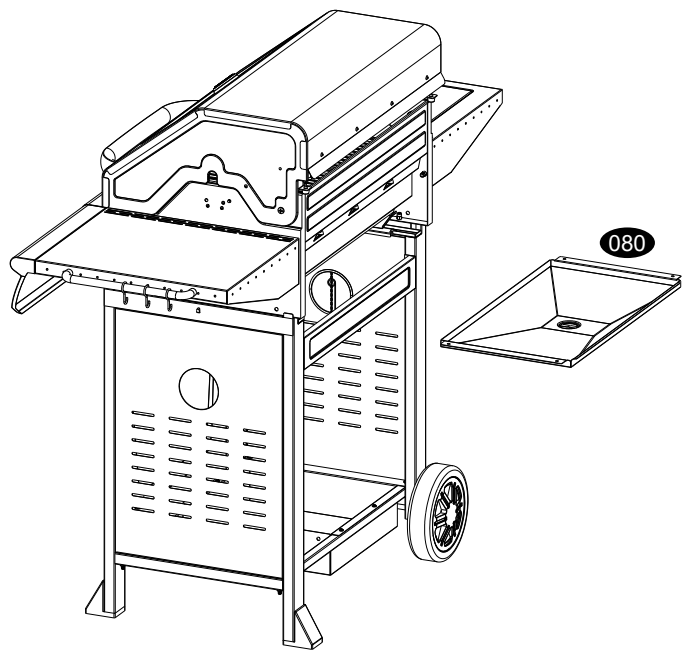


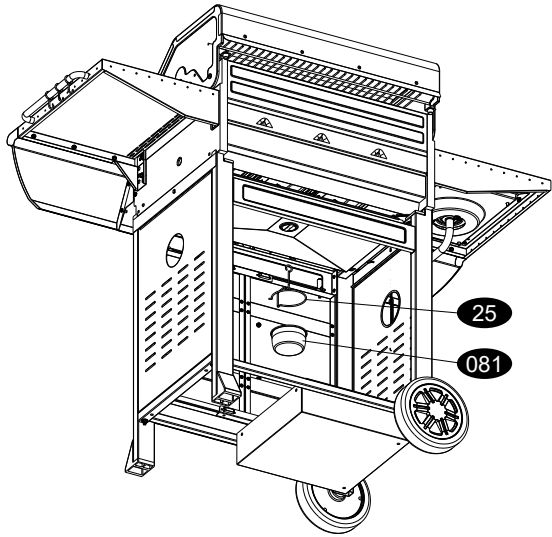
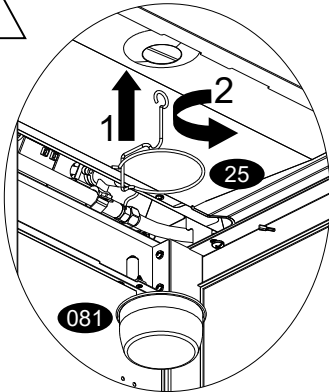
U**V**

W



X



Y

DATE : / /

**BALTIMORE
G45116 (TOM 345317)**

 2531
2531CS-0074

Κατηγορία, Catégorie, Kategorie, Categoría, Category, Категория:

I3+ G30/G31 - (28-30)/37 mbar
 Puissance, Vermogen, Leistung, Potenza, Potencia, Power, Ισχύς:(PCs)..... **12.8 kW**
 Débit Nominal, Nominaal verbruik, Nenndurch uss, Portata Nominale, Caudal Nominal, Nominal
 flow, Ονομαστική ροή:

 - (G30) Butane, Butaan, Butangas, Butano, Butane, Βουτάνιο:..... **931 g/h**
 - (G31) Propane, Propaan, Propangas, Propano, Propane, Προπάνιο:..... **915 g/h**
 - (G30) Butane, Butaan, Butangas, Butano, Butane, Βουτάνιο:..... **28-30 mbar**
 - (G31) Propane, Propaan, Propangas, Propano, Propane, Προπάνιο:..... **37 mbar**
 - Injecteurs repère, merkteken, markierungen, Inyectores repere, inyectores marcados, injectors
 mark, εγχυτες αναφορά : **0.90; 0.72.**

 Fabriqué par, Gefabriceerd door, Hergestellt von, Produzido na, Fabricado por, Manufactured by,
 Κατασκευαστής: **(Taishan Winmaster Metalwork Industries Ltd & Taishan Winmax Metalwork
 Industries Ltd)** No.5 & 6, GaoXin Technology Development District Taishan City, Guangdong CHINA.
Pour, voor, für, para, for, για τη: **SOMAGIC** - 1A, Route Départementale 975 - 71290 La Genête - FRANCE
 Pour les pays suivants: Para de Volgende landen: Für die Länder: Para os seguintes países: Para los países
 siguientes : For the following countries: Για τις εξής χώρες: **FR, BE, PT, ES**
FR
 A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Consulter la notice avant l'utilisation.
ATTENTION: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
NL
 Alleen buiten gebruiken. Lees de instructies voor ingebruikname.
WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
DE
 Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
PT
 Utilizar apenas no exterior. Consultar o manual de instruções antes da utilização.
ATENÇÃO: existem partes acessíveis que podem estar quentes. Afastar as crianças.
ES
 Utilizar únicamente en el exterior. Lea las instrucciones antes de su uso.
PRECAUCION: Algunas de las partes accesibles pueden estar calientes. Mantener alejadas de
 los niños.
EN
 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance.
WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
EL
 Αποκλειστική χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Συμβουλευτείτε το φύλλο οδηγιών πριν τη χρήση.
ΠΡΟΣΟΧΗ: ορισμένα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστά. Απομακρύνετε τα
 μικρά παιδιά.

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 portées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulés par l'utilisateur.

ATTENTION : Ne jamais utiliser le barbecue sans détendeur.

Le logement support de la bouteille de gaz a été conçu pour utiliser des bouteilles de gaz de capacité 6 Kg distribuées sur le marché français.

Utilisez des bouteilles de gaz de capacité 6 kg d'une hauteur maxi avec détendeur 420mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310mm).

Si vous utilisez des bouteilles de gaz de capacité supérieure à 6Kg. Veuillez laisser la bouteille à l'extérieur du barbecue à une distance mini de 500mm.

Connecter votre bouteille à l'extérieur du support (4) et lorsque vous insérez la bouteille de gaz dans son support prendre soin de ne pas détériorer l'ensemble détendeur et tuyau de raccordement, veiller à ce que ce dernier ne vienne pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermer le robinet du récipient de gaz et procéder 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 - Essai d'étanchéité

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

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

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

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

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

Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.

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

Mettre ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrir 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 souple :

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

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

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

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

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

Vérifier avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.

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

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermer le robinet du récipient de gaz et procéder 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, procéder à son remplacement.

Ne jamais utiliser 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 du logement de bouteille 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.

Ne pas utiliser votre barbecue 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 possède 3 Brûleurs :

Pour allumer les brûleurs, ouvrir le bouton correspondant au brûleur sur plein débit et appuyer sur le piezzo.

Pour éteindre le brûleur, ramener le bouton en position ●.

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.



Vous possédez un barbecue 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.

BRÛLEUR LATÉRAL: L'allumage du brûleur latéral est intégré au bouton. Lorsque vous tournez le bouton l'étincelle se déclenche juste avant la position pleine flamme et votre brûleur s'allume instantanément.

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 27 m³/heure.

Un dispositif inter allumage est intégré entre chaque brûleur. Si un robinet est ouvert, lorsque vous allumez l'autre, pour votre sécurité le premier s'allume automatiquement.

Ce dispositif s'applique du brûleur (1) au brûleur (2), du brûleur (2) au brûleur (3) et inversement.

En aucun cas il ne s'effectuera du brûleur (1) au brûleur (3).

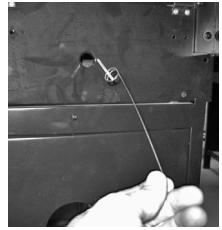
En aucun cas le système d'inter-allumage ne fonctionnera du brûleur gauche au brûleur droit.

7 - Allumage manuel

En cas de non fonctionnement du piezzo, un allumage manuel est possible. Pour ce faire, pincer une allumette sur la tige métallique, allumer l'allumette et présenter celle-ci vers le brûleur à travers les orifices du côté 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 du grill

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.

Pour le brûleur latéral, utiliser un récipient compris entre 120 mm et 200 mm de diamètre.

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.

Si votre Barbecue possède un couvercle bombé :

DANGER CUISSON COUVERCLE FERME

La puissance de votre barbecue à été réalisée pour pouvoir griller correctement couvercle ouvert.

Dans le cas d'une cuisson à l'étouffée (couvercle fermé), vous devez absolument diminuer le débit de vos robinets pour mettre sur position minimum.

En effet un débit maxi pourrait engendrer une accumulation de chaleur trop importante à l'intérieur du couvercle qui risquerait de vous brûler.

Attention: certains aliments très gras peuvent provoquer de très grandes flammes.

Dans ce cas manipuler le couvercle avec la plus grande précaution, le port de gants est fortement recommandé.

Si vous utilisez du papier d'aluminium pour vos cuissons, la grille de cuisson ne doit pas en être recouverte sur sa totalité.

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 :

Vider et nettoyer impérativement, suivant votre modèle de Barbecue, le tiroir (080) ET/OU le récolte sauce (081).

Penser à remettre le récolte sauce 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 sauce.

Nettoyer 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).

Ne pas utiliser de produit abrasif.

(Attention de ne pas laisser s'accumuler les graisses dans le tiroir, car une fois enflammées, cela ferait une torche sous le barbecue).

Tous les 10 allumages:

Enlever les poussières et les carbonisations à l'intérieur des piezzos et nettoyer ceux-ci pour que leurs fonctionnements soient toujours constants.

Tous les 2 mois:

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

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 provoqués une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors des brûleurs.

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

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

Remplacer les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé...).

10 - Transport et rangement

Ne déplacer pas l'appareil lors de son fonctionnement.

Attendre que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.

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

Pour la période d'hiver, nettoyer les grilles, les brûleurs, le tiroir et l'intérieur de la cuve.

Ne stocker pas le barbecue avec sa bouteille, stocker la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre Barbecue pendant une longue période, stocker 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 ou à notre service après vente au numéro suivant :

00.33(0)3.85.32.27.50.



Adresses sur quefairedemesdechets.fr

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.

In dit geval moet u ook stap (4) ondernemen, de lekttest.

ledere 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 met een maximale hoogte met

houder van 420 mm en een maximale breedte met houder van 310 mm).

Als u gebruik maken van gasflessen met een capaciteit van meer dan 6Kg.

Alstublieft laat de fles buiten de barbecue op een minimale afstand van 500 mm.

Sluit uw fles aan op de buitenkant van de houder (4) en wanneer u de gasfles in de houder plaatst, zorg er dan voor dat u het geheel van de houder en de verbindingsslang niet beschadigt en dat de verbindingsslang niet in aanraking komt met hete onderdelen van het toestel.

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₊ |
| | Propan (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} |
| | Propan (G31) 30 mbar | |
| PL | Propan (G31) 37 mbar | I_{3P} |

4 - Lekttest

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

Controleer of de regelknoppen dicht staan, in positie ●.

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

Gebruikt u een buis met geschroefde aansluiting, schroef deze dan op de reduceerafsluiting 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 reduceerafsluiting en de dichting aanwezig zijn en of ze in goede staat zijn.

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

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

Als u een buis met geschroefde aansluiting gebruikt:

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

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

Controleer of u de aansluitingen van de buis goed heeft vastgeklemd op de reduceerafsluiter 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 reduceerafsluiter 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 verwijdt 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 verstoppem 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.

De toevoerslang van het gas moet via het aanzetstuk van het toestel aangesloten worden op de ontspanner van de gasfles, zonder enige verdraaiingen.

Steek de slang door het gat aan de linkerkant van het toestel om naar de gasfles te gaan.

6 - Aansteken van de branders

Steek de barbecue nooit aan met het deksel dicht.

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

Open dan het kraantje van de gasfles.

Als uw Barbecue 3 branders heeft:

Om de branders aan te steken, opent u de overeenkomstige knop volledig en drukt u op de ontstekingsknop.

ZIJBRANDER: de ontsteking van de zijbrander is ingebouwd in de knop. Wanneer u aan de knop draait, ontstaat er een vonk vlak voor de positie van maximum vlam en gaat uw brander onmiddellijk aan.

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.

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

Dit systeem wordt toegepast van brander (1) naar brander (2), van brander (2) naar brander (3) en omgekeerd.

Het mag in geen geval worden toegepast van brander (1) naar brander (3).

7 - Manueel aansteken

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

Klem hiertoe een lucifer op het metalen lipje, steek de lucifer aan en breng deze door de openingen aan de zijkant van de bak naar de brander.

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 onverwachtse 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.

Om dit te vermijden:

Verwijder al het vet voor u begint te bakken.

Als uw barbecue een gebold deksel heeft:

GEVAAR BAKKEN GESLOTEN DEKSEL

Uw barbecue werd zo ontworpen dat u er correct mee kunt grillen met het deksel open.

Als u wilt smoren (gesloten deksel) dan moet u zeker het debiet van de kranen verlagen om ze in minimumpositie te zetten.

Want een te hoog debiet kan een opeenstapeling van te veel warmte veroorzaken onder het deksel waardoor u zich zou kunnen verbranden.

Opgelet: heel vette voedingswaren kunnen hele grote vlammen veroorzaken.

Wees dus heel voorzichtig als u het deksel opheft en draag handschoenen.

Als u aluminiumfolie gebruikt bij het bakken, dan hoeft u de grill niet helemaal te bedekken.

Gastoevoer op de gasfl es afsluiten na gebruik.

Toestel niet verplaaften 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 gasfl es 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 lau 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.

(Let op dat u het vet niet laat ophopen in de lade, want als dit vuur vat, dan ontstaat een hele grote vlam onder de barbecue).

Maak de grill schoon zodat alle verkoolde etensresten worden verwijderd.

Om de 10 beurten :

Het stof en de aanbakresten aan de binnenkant van de piëzo's verwijderen en deze reinigen zodat de werking steeds constant blijft.

Om de 2 maanden :

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

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.

Monteer de brander(s) opnieuw en laat ze drogen voor u ze opnieuw gebruikt.

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.

Wacht tot de barbecue goed is afgekoeld alvorens te transporteren.

Wanneer u de barbecue niet gebruikt, controleer of de gasfl es 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 klantendiens bellen op het nummer 00.33(0)3.85.32.27.50.

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:

Dass sich keine entflammaren Materialien in der Nähe des Grills befinden.

Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

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

Dass die Lüftungsöffnungen des Flaschenfachs nicht verstopft sind.

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

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

Entzünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel.

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

Drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche auf.

Wenn Ihr Grill 3 Brenner hat:

Um die Brenner anzuzünden, den entsprechenden Knopf auf höchste Stufe stellen und auf die Piezo-Zündung drücken.

SEITENBRENNER: Die Zündung des Seitenbrenners ist in den Knopf integriert. Wenn Sie den Knopf drehen, entzündet sich der Funke unmittelbar vor der Position große Flamme, und der Brenner zündet sofort. (Sauger Markierung .75, Etappe R in Punkt 2 der Montageanleitung) 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.

ALLE Brenner dürfen nicht gleichzeitig entzündet werden.



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.

Die Gasflasche niemals liegend verwenden.

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

Diese Vorrichtung wirkt vom linken auf den mittleren Brenner, vom mittleren auf den rechten Brenner und umgekehrt.

Die Zündübertragung funktioniert auf keinen Fall vom linken zum rechten Brenner.

Diese Maßnahme gilt von Brenner (1) zu Brenner (2), von Brenner (2) zu Brenner (3) und umgekehrt.

Sie erfolgt in keinem Fall von Brenner (1) zu Brenner (3).

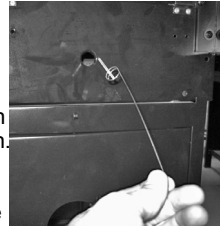
7 - Manuelles Anzünden

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 Grillwannewand.

Dazu ein Streichholz auf den Metallstift klemmen, das Streichholz anzünden und dieses durch die Öffnungen an der Seite der Wanne an den Brenner halten. 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 gewölbtem Deckel haben:

ACHTUNG! NICHT MIT GESCHLOSSENER DECKELHAUBE GRILLEN!

Die maximale Leistung des Grills kann nur bei off enem Deckel erreicht werden.

Soll das Grillgut bei geschlossenem Deckel gegart werden, muss der Durchfluss der Gashähne unbedingt auf das Minimum reduziert werden.

Bei zu großem Gasdurchfluss sammelt sich die Hitze unter der Grillhaube, der Grill überhitzt und es besteht eine besonders hohe Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG: Sehr fetthaltige Grillstücke können Stichflammen verursachen. In diesem Fall die Grillhaube besonders vorsichtig anheben und unbedingt Schutzhandschuhe tragen.
Werden zum Grillen Aluminiumschalen verwendet, darf nicht die gesamte Grillfläche belegt werden.
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.)

Entfernen Sie verkohlte Speisereste vom Grillrost.

Alle 10 Zündungen:

Befreien Sie die Piezozünder von Staub und Verkohlungen und machen Sie sie sauber, damit sie stets funktionieren.

Alle 2 Monate:

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

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.

Den oder die Brenner wieder einbauen und vor erneuter Verwendung trocknen lassen.

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

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.

El soporte de la bombona de gas ha sido diseñado para admitir bombonas de gas de 6 Kg de capacidad distribuidas en el mercado francés.

Utilice botellas de gas de 6 kg de capacidad, con una altura máxima con descompresor de 420 mm y con una anchura máxima con descompresor de 310 mm).

Si utiliza bombonas de gas con capacidad superior a 6Kg. Por favor

Deje la botella fuera de la barbacoa a una distancia mínima de 500 mm.

Conecte a su botella al exterior del soporte (4) y cuando introduzca la botella de gas en su soporte tenga cuidado de no dañar el conjunto descompresor y el tubo de conexión. Compruebe que éste último no esté en contacto con las partes calientes del aparato.

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 - Prueba de sellado

Utilizar el exterior, lejos de cualquier material infl amable, 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 atomillado, 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.

Si utiliza un tubo atomillado:

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

Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona.

Verifique que ha ajustado correctamente los tornillos del tubo en el descompresor y en la pieza (501).
 En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique que el cierre hermético.
 Si la fuga no proviene ni del empalme del descompresor ni del empalme del grifo, la pieza puede estar defectuosa, proceda a reemplazarla.
 No utilizar nunca una llama para detectar un escape de gas.

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.

Y que las aberturas de ventilación del compartimento de la botella 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.

No utilizar la barbacoa en lugares cerrados.

6 - Encendido de los quemadores

No encienda el aparato con la tapadera cerrada.

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

Abrir la válvula de la bombona de gas.

Si su barbacoa tiene 3 quemadores:

Para encender los quemadores, abra el botón correspondiente al quemador a pleno caudal y pulse el piezo.

QUEMADOR LATERAL: El encendido del quemador lateral está integrado en el botón. Cuando gire el botón se hará una chispa justo antes de la posición de llama completa y el quemador se encenderá instantáneamente.

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.

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

Este dispositivo funciona del quemador (1) al quemador (2), del quemador (2) al quemador (3) y a la inversa.

En ningún caso funcionará del quemador (1) al quemador (3).

En ningún caso, el sistema de encendido interno funcionará desde el quemador izquierdo al derecho.

7 - Encendido manual

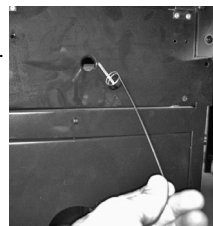
En caso de que no funcione el encendedor, es posible realizar un encendido manual.

Para ello, coloque una cerilla en la varilla metálica, encienda la cerilla y acérquela al quemador por los orificios laterales de la cuba.

Para ello, encienda una cerilla y acérquela 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.

Para el quemador lateral, utilice un recipiente de entre 120 mm y 200 mm de diámetro.

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 se apaguen.

Jamás dejar la parrilla sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.

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 inflamar 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.

Si su Barbacoa dispone de una tapadera curva:

ES PELIGROSO COCINAR CON LA TAPADERA CERRADA

La potencia de su barbacoa está diseñada para asar correctamente con la tapadera abierta.

En el caso de que cocine con la tapadera cerrada, deberá disminuir la salida de los grifos para permitir cocinar a fuego mínimo.

Si cocina a fuego máximo podría producirse una acumulación de calor excesivo dentro de la tapadera que podría causar daños por quemaduras.

Atención: algunos alimentos muy grasos pueden provocar grandes llamas.

En tal caso, manipule la tapadera con mucha precaución, le recomendamos encarecidamente el uso de guantes de protección.

Si utiliza papel de aluminio para cocinar, no debe recubrir la parrilla totalmente.

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.

Limpie 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.

(Atención: no deje que se acumule grasa en el tirador ya que se pueden inflamar).

Limpie la parrilla para eliminar los residuos de alimentos carbonizados.

Cada 10 encendidos:

Quitar el polvo y el carbón del interior de los encendedores y limpiarlos para que sigan funcionando siempre correctamente.

Cada 2 meses:

Debe desmontar, limpiar y tener bajo control los quemadores.

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.

Recoloque los quemadores y déjelos secar antes de cada volver a usarlos.

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

Cambiar 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.

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

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

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 postventa en el siguiente número de teléfono: 00.33(0).3.85.32.27.50.

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 extrenidade 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 casa, 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 do 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.

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 seu Churrasco conta com 3 Queimadores:

Para acender os queimadores, abrir o botão correspondente ao queimador com débito máximo e apoiar sobre o piezo.

QUEIMADOR LATERAL: O acendimento do queimador lateral está integrado no botão. Quando rodar o botão, cria-se a centelha justo antes da posição de chama completa e o queimador acende-se instantaneamente.

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.

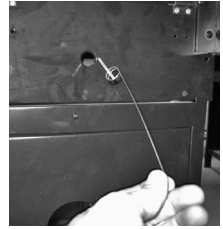
A peça (253) é um dispositivo de interacendimento. Se uma torneira estiver aberta, quando ligar a outra, para sua segurança a primeira liga-se automaticamente.

Este dispositivo aplica-se do queimador (1) ao queimador (2), do queimador (2) ao queimador (3) e inversamente.

Em nenhum caso deverá ser efectuado do queimador (1) ao queimador (3).

7 - Acender manualmente

Caso o piezzo não funcione, é possível acender manualmente. Para fazer isso, risque um fósforo sobre a haste metálica, acenda o fósforo e aproxime-o do queimador através dos orifícios do lado da cuba. Abrir 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.

Para o queimador lateral, utilize um recipiente com um diâmetro entre 120 mm e 200 mm.

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.

Se o grelhador tiver uma tampa convexa:

PERIGOSO COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

A potência do grelhador foi realizada para poder grelhar correctamente com a tampa aberta.

No caso cozinhar com a tampa fechada, tem de diminuir o débito das torneiras para colocar na posição mínima.

De facto, um débito máximo poderia levar a uma acumulação de calor muito grande no interior da tampa que poderia queimar-se.

Atenção: alguns alimentos muito gordurosos podem provocar chamas muito grandes.

Neste caso, manipular a tampa com a maior precaução, recomendando-se a utilização de luvas.

Se utilizar papel de alumínio nos grelhados, a grelha para assar não deve estar totalmente recoberta.

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:

Retirar o pó e as carbonizações no interior dos piezzos e limpá-los para que funcionem sempre de forma constante.

De 2 em 2 meses:

O(s) bico(s) de gás deve(m) ser desmontado(s), limpo(s) e controlado(s).

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).

Levantar depois o(s) bico(s) e deixar secar antes de voltar a utilizar.

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.