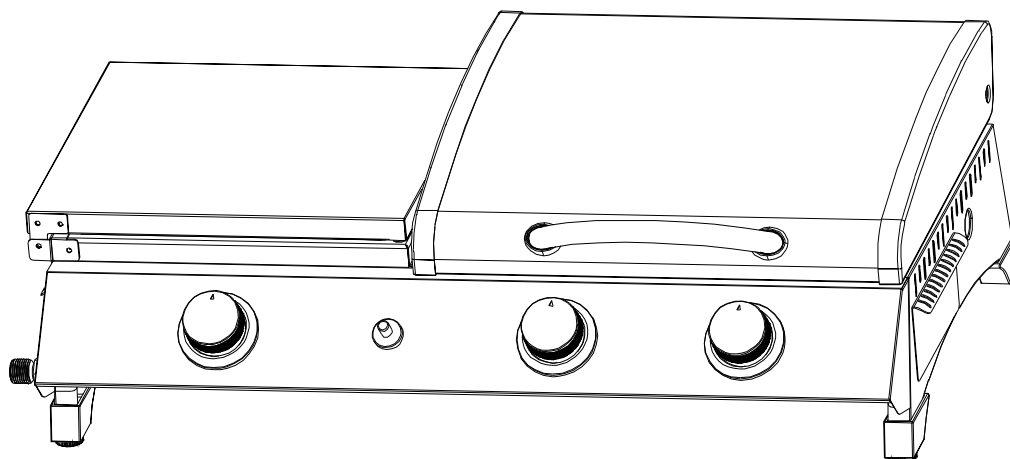


GP52L2S1P5M6-SB

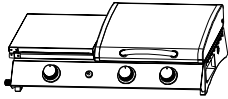



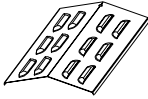
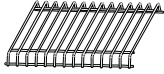
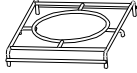
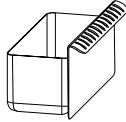
1559_136326



EN FR ES IT DE PL NL

h&j Habitat
et Jardin

2025-2026

1559_136326				
1		800*480*250mm	x1	1/1
2		72*26*31mm	x4	1/1
3		24*24*25.5mm	x4	1/1
4		400*340*66mm	x1	1/1
5		270*188*31mm	x1	1/1
6		300*275*26mm	x1	1/1
7		215*165*30mm	x1	1/1
8		160*75*70mm	x2	1/1

EN:AFTER-SALES SERVICES/INFORMATION/VIDEO/CONTACT

FR:SAV/INFORMATION/VIDEO/CONTACT

ES: SERVICIO POST-VENTA/INFORMACIÓN/VIDEO/CONTACTO

IT:SERVIZIO ASSISTENZA/INFORMAZIONI/VIDEO/CONTATTO

DE : REPARATUR-SERVICE UND ERSATZTEILE /INFORMATIONEN /VIDEO/KONTAKT PT:

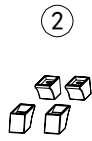
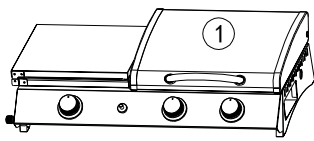
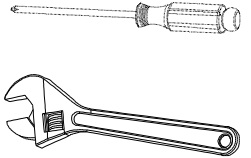
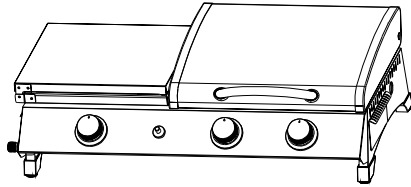
SERVIÇO PÓS-VENDA/INFORMAÇÕES/VIDEO/CONTATO

PL: SERWIS TECHNICZNY/INFORMACJE/WIDEO/KONTAKT

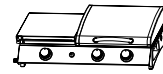
NE: AFTER SALES SERVICE/INFORMATIE/VIDEO/CONTACT

HE: מע רשקתל/ואדיווה/ עדימ/תורכמו תוריש רחאל

SAV.HABITATETJARDIN.COM



① *1



② *4



③ *4



④ *1



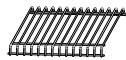
④



⑤



⑥



⑤ *1



⑥ *1



⑦



⑧



⑦ *1



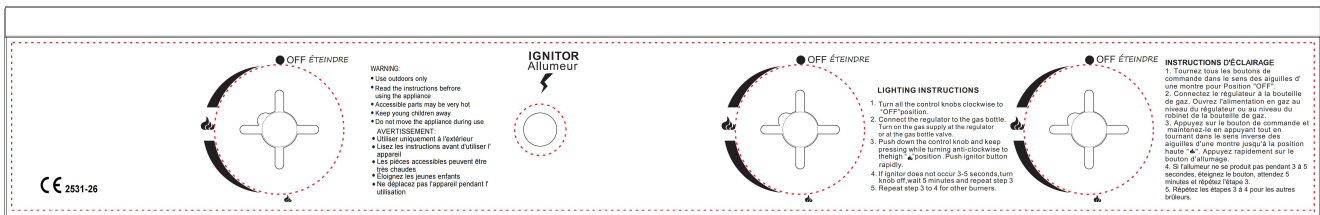
⑧ *2



A M4-15*4



Control Panel



WARNING:

- . Use outdoors only
- . Read the instructions before using the appliance
- . Accessible parts may be very hot Keep young children away
- . Do not move the appliance during use

AVERTISSEMENT:

- . Utiliser uniquement à l'extérieur Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil
- . Les pièces accessibles peuvent être très chaudes
- . Éloignez les jeunes enfants
- . Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation

Advertencia:

- . Uso sólo en exteriores
- . Lea las instrucciones before
- . Uso del aparato Las partes accesibles pueden estar muy calientes Mantener alejados a los niños pequeños
- . No mover el aparato durante el uso

Attenzione:

- . Uso all'esterno solo
- . Leggere le istruzioni before
- . Utilizzo dell'apparecchio Le parti accessibili possono essere molto calde tenere lontani i bambini piccoli
- . Non spostare l'apparecchio durante l'uso

WARNUNG

1. Nur im Freien verwenden.
2. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme.
3. Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Von Kleinkindern fernhalten.
4. Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.


OSTRZEŻENIE

1. Używać tylko na zewnątrz
2. Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi
3. Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać małe dzieci z dala od urządzenia.
4. Nie przenosić urządzenia podczas użytkowania.


WAARSCHUWING

1. Alleen buitenshuis gebruiken
2. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt
3. Bereikbare onderdelen kunnen erg heet zijn Houd jonge kinderen uit de buurt
4. Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik


LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn on the gas supply at the regulator or at the gas bottle valve.
3. Push down the control knob and keep pressing while turning anti clockwise to the high "max" position. Push ignitor button rapidly. 
4. If ignitor does not occur 3-5 seconds, turn knob off, wait 5 minutes and repeat step 3
5. Repeat step 3 to 4 for other burners.

INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

1. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".
2. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du détendeur ou de la valve de la bouteille.
3. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "max" . Appuyez rapidement sur le bouton d'allumage.
4. Si l'allumage ne se produit pas après 3 à 5 secondes, éteignez le bouton, attendez 5 minutes et répétez l'étape 3.
5. Répétez les étapes 3 et 4 pour les autres brûleurs.


Instrucciones de iluminación

1. Gire todos los mandos de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado".
2. Conecte el regulador a la botella de gas.
Encienda el suministro de gas en el regulador o en la válvula de botella de gas.
3. Presione la perilla de control y siga presionando mientras gira en sentido antihorario a la posición "max"  alta. Presione el botón de encendido rápidamente.
4. Si el ignitor no se produce 3-5 segundos, desactive la perilla, espere 5 minutos y repita el paso 3
5. Repita los pasos 3 a 4 para otros quemadores.


Istruzioni d'illuminazione

1. Spegni tutti i pulsanti di comando in senso orario in posizione "OFF".
2. Collegare il regolatore alla bombola di gas.
Accendere l'alimentazione di gas presso il regolatore o la valvola della bombola di gas.
3. Premere verso il basso la manopola di comando e continuare a premere mentre si gira in senso antiorario verso l'alto. Premere rapidamente il pulsante di accensione.
4. Se ignitor non si verifica per 3-5 secondi, spegni il pulsante, aspetti 5 minuti e ripeta il punto 3
5. Ripetere le fasi da 3 a 4 per gli altri bruciatori.


BELEUCHTUNG SANWEISUNG

1. Drehen Sie alle Reglerknöpfe im Uhrzeigersinn in die Position "AUS".
2. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Öffnen Sie die Gaszufuhr am Regler oder am Flaschenventil.
3. Drücken Sie den Reglerknopf nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position "Hoch" drehen  . Drücken Sie den Zündknopf schnell hintereinander.
4. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 3–5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Regler zu, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 3.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die anderen Brenner.

INSTRUKCJA OŚWIETLENIA

1. Obróć wszystkie pokręta sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF".
2. Podłącz reduktor do butli z gazem. Otwórz dopływ gazu na reduktorze lub zaworze butli.
3. Naciśnij pokrętkę sterującą i trzymaj je wciśnięte, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "  ". Szybko naciśnij przycisk zapłonu.
4. Jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 3-5 sekund, wyłącz pokrętkę, odczekaj 5 minut i powtórz krok 3.
5. Powtórz kroki 3 i 4 dla pozostałych palników.

VERLICHTINGS INSTRUCTIES

1. Draai alle bedieningsknoppen met de klok mee naar de "UIT"-stand.
2. Sluit de gasdrukregelaar aan op de gasfles. Draai de gastoevoer open via de gasdrukregelaar of via de gasfleskraan.
3. Druk de bedieningsknop in en blijf drukken terwijl u tegen de klok in draait naar de hoge "  "-stand . Druk snel op de ontstekingsknop.
4. Als er binnen 3-5 seconden geen ontsteking optreedt, draai de knop dan uit, wacht 5 minuten en herhaal stap 3.
5. Herhaal stap 3 tot en met 4 voor de andere branders. Repita los pasos 3 a 4 para otros quemadores.

EN

READ THIS THOROUGHLY FOR YOUR OWN SAFETY

General information

PLACEMENT

- This product is meant for outdoor use only! Do not store petrol or any inflammable liquids near this product.
- Place the gas tank out of the barbeque cabinet.
- The gas cylinder used must conform to relevant standard for the country of use;
- The gas regulator used must be certified to EN 16129:2013;
- The hose should be approved according to EN16436-1:2014;
- It is necessary to change the flexible tube when the national conditions require it, worn or damaged flexible tube must be replaced;
- Ensure that the flexible tube is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection;
- The BBQ should be placed on the non-combustible desktop, to prevent fire caused by the bottom of BBQ overheating.
- The supporting surface of the BBQ needs to be fire proof and non-combustible material.

SAFETY WHEN LEAKAGE OF GAS IS SUSPECTED

Turn off the BBQ's gas supply and disconnect the regulator from the tank.

Wipe out any open flames and remove possible ignition sources. Open the lid, if the smell of gas is sustained, contact your gas supplier or the fire department immediately.

If the gas tank appears to be the source of smell/leakage, place this outdoors with good ventilation and away from possible ignition sources.

NOTE:

Wrongful installation, adjustments and changes, or lack of service and maintenance could cause damage to individuals or materials. It is therefore important to carefully read the instructions on how to install, use and maintain the product before assembling the item. The BBQ must be installed according to national/local regulations. Make sure that the gas hose is not clenched, and never in contact with hot surfaces, and that the BBQ is installed in exact accordance with these instructions. For service, please contact authorized personnel. Always ensure that the BBQ is placed away from inflammable material when being used. All gas hoses and attachments must be checked for possible leakage each time the gas tank is replaced. When lighted, the BBQ must be kept under surveillance at all times. Keep children at a safe distance from the grill; touching hot surfaces could cause burns. The BBQ must be kept clean to avoid flare-ups caused by remnants of fat. Fires resulting from ignition of grease will terminate the warranty. Ensure that the gas tank is suitable for your product: This instruction manual refers to gas tanks and regulators, and this BBQ utilizes propane or butane gas. Within the Nordic countries we recommend propane gas, as this can be used at low temperatures. Note that gases and gas pressures may vary between countries. If in doubt, please contact your supplier.

INSTALLMENT

The BBQ must be installed according to these instructions and is only to be used outdoors. It is not to be used in garages, tents etc. and must be placed a minimum of 1000 mm away from any inflammable surfaces. The BBQ cannot be installed in any vehicle or boat. It is important to keep the area surrounding the BBQ and the gas tank clean and see to that it is placed where the ventilation is sufficient. The barbeque is never to be placed in proximity to inflammable material, petrol or other ignitable gases or liquids.

ASSEMBLY AND CONNECTION

Assemble the product according to these instructions.

Note the labeling of appropriate gases listed on your BBQ and ascertain that the gas you have is suitable for your BBQ. Butane or propane is used throughout Europe. Be aware that several different valves for gas tanks exist, and that the regulator must connect appropriately to your LPG tank. Never try forcing the tank valve to fit the “click on” regulator. Seek assistance from the supplier if problems should arise. **Never make adjustments to low-pressure regulator and hose couplers. The gas hose must be inspected for signs of damage/leakage prior to being used. If any of these parts are being replaced, use only parts specified by the manufacturer.** The regulator and gas hose should be secured by using hose clamps, which are tightened with the use of a screw driver. Do not secure any attachments with tape, or similar materials don't mean for LPG.

When the gas tank is not in use, it must be closed, and disconnecting the regulator is advisable. Gas tanks not in use are to be stored outdoors in a well ventilated place, out of reach from children. Make sure that the tank is placed in an upright position and on an evenly surfaced ground. **Additional gas tanks are not to be stored underneath or in proximity to the BBQ.**

Check for possible leakage.

Please check for leakage the first time you are connecting the BBQ to the gas tank, and also each time you are replacing the gas tank. To check for leakage, open the gas supply from the gas tank, but do not switch on the burners inside the BBQ. The gas hose(s) will fill with gas. Then pour water with soap over all connections. A spray, replacing the water and soap, can be obtained from the supplier. Any leakage will result in bubbles within approx. 20 seconds. If a leakage is detected, tighten the connection. If the leakage does not terminate, contact your supplier. Never use an open flame to search for leaks!

Preparing the grill plate and the griddle. (Only applies to BBQs where this is made of cast iron).

This applies only to BBQs with cast iron. Other surfaces should be cleaned prior to usage. Use a detergent to remove possible remnants of grease and/or oil from manufacturing. Wipe dry, then treat both sides of the plate with cooking oil. Re-install the plates, turn on the burners and leave them burning in a low position for 15-20 minutes, or until it stops oozing. Burning at maximum heat for approx. 10 minutes is recommended after each use, to clean the cast iron griddles. Remnants of food and sot are then removed using a steel brush, which can be obtained from your supplier.

NOTE: The griddles should also be saturated with oil after usage and if the BBQ is not to be used for a longer period of time. Failure to do this will result in a layer of rust on the surface.

Porcelain and Teflon

These grill plates should be washed with diluted soap water prior to usage; steel brushes or other should never be used for cleaning. The grill plates will last longer if they are kept cleaned, and remnants of food are “burned off” after each use.

Maintenance

Your BBQ should be kept clean not to deteriorate. The surface will need similar treatment to that of a car, and the BBQ should be protected by a fitted cover when stalled. Clean the BBQ thoroughly on a regular basis, and cover it with a thin layer of neutral oil (acid free oil). Oils used for sowing machines or weapons are suitable. Movable parts such as the hinges, wheel nuts and doors should be sprayed with a lubricant.

The burners also need maintenance. Keep these clean by brushing them, and assure that the holes are kept open and free of dirt. If your BBQ has cast iron burners, these should be covered with cooking oil a few times per season and always at the end of each season – before stalling the BBQ for a longer period of time!

This paragraph applies to BBQs with a surface of stainless steel

Small amounts of surface corrosion can occur. This is not a defect and will not damage the product. Stainless steel is simply the name of a certain quality of steel, and it is a common misunderstanding that stainless steel could never contract rust. We will here attempt to explain the reason some customers will experience oxidation of the BBQs surface.

Stainless steel has a higher resistance to rusting than other kinds of steel, because it is covered by a layer of chrome (Cr_2O_3) protecting the steel from oxidation. This layer will to some extent regenerate where the steel is damaged, contributing to the longevity of this material. To keep the surface of stainless steel shiny, maintenance by thorough cleaning and saturation with neutral oil is important.

The addition of chrome to the steel provides stainless steel with the resistance to corrosion. When the content of chrome exceeds 17%, a thin layer outer layer is formed, passively protecting the steel from oxidation. This outer layer of chrome oxide is only a few nanometers thick, hence not visible to the naked eye. If the steel is damaged, it will quickly reform, provided there is access to oxygen. The chemical resistance of stainless steel increases with increasing amounts of chrome, but also with less coal.

USING THE BARBEQUE**Ignition**

Make sure that the gas supply is turned on. Do not lean over the BBQ when igniting the burners. NOTE: The lid must always be kept open while igniting.

Be aware that the surface of the lid will be hot when using the BBQ, during which time only the handle on the lid should be touched. The BBQ has an electronic igniter which emits sparks when the button is pushed and/or turned (varies between models). Push down and turn the button for the burner counterclockwise to the "MAX" position. Then keep the igniter button pushed down until the burner ignites. For BBQs with a built-in igniter, turn the switch half way and keep pushing the switch down until you can hear the gas streaming out, and then keep turning the switch until a click is heard. The burner will often not ignite instantly/at first attempt, because the mixture of gas and oxygen is not optimal at that time. Repeat by turning the switch multiple times passed the ignition "click" until the burner ignites. This is a safe and reliable way of igniting the BBQ. Once the burner is burning, you can turn on the remaining burners simply by opening the gas flow to "MAX".

If the burner does not ignite at first attempt, push and turn the button back to the "off" position and repeat the procedure. If the burner still does not ignite, wait a few minutes to give the gas time to diffuse away from the BBQ before attempting again.

Manual ignition: If the described procedures do not work, the burner can be ignited manually, by utilizing a (long) match.

Turning off the barbeque

When finished cooking, leave the burners at "MAX" position up to 15 minutes so that remaining grease from the food will be removed. When turning off the BBQ, close the supply from the gas tank first; this will allow the gas remaining in the hose to evaporate. This will only require a few seconds. The burners can then be switched off.

Cooking

Saturate the surface of the griddle with cooking oil. This will keep the food from sticking to the surface of the grill. Turn on the burners and leave them burning at a low temperature ("MIN").

Tip: While cooking

Flames caused by fat dripping from the food could damage the result, making the food burn easily. Therefore, you should cut away excess fat from the meat if this becomes a problem. Removing the meat from the flames is also advisable.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name:Outdoor Gas grill
 Nom du produit :Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN:2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série:GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size /Taille de l'injecteurØ	Injector size /Taille de l'injecteurØ	Total Nominal Heat Inputs /Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. /Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



FR

LIRE ATTENTIVEMENT POUR VOTRE SECURITE

Information générale

PLACEMENT

- Ce produit a été conçu uniquement pour un usage extérieur ! Ne pas entreposer de produits inflammables à proximité de ce produit.
- Placer la bombonne de gaz à l'extérieur du meuble à plancha.
- La bombonne de gaz utilisée doit être conforme aux normes du pays ;
- Le détendeur de gaz utilisé doit être certifié pour la norme EN 16129:2013 ;
- Le tuyau doit être approuvé conformément à EN16436-1:2014
- Un tuyau abîmé ou endommagé doit être remplacé ;
- S'assurer que le tuyau ne soit pas bouché, plié, ou en contact avec d'autres parties du barbecue à l'exception de la partie qui doit être connectée ;
- Le barbecue doit être placé dans un endroit non-combustible, pour éviter un feu qui peut être causé par la partie en-dessous du barbecue, qui surchauffe.

PRECAUTION EN CAS D'UNE FUITE EVENTUELLE DE GAZ

Fermer l'arrivée de gaz du barbecue.

Eteindre toutes sources de flammes. Ouvrir le couvercle. S'il y a encore une odeur de gaz, appeler immédiatement le revendeur de gaz ou les pompiers.

Si la bombonne semble être la source de la fuite, placer la bouteille à l'extérieur dans un endroit aéré et loin de toutes sources de flammes.

REMARQUE :

Des accidents graves peuvent se produire si la notice n'est pas scrupuleusement respectée. Une transformation ou modification de l'appareil peut représenter un danger. Un bon entretien et maintenance est fortement recommandé. Merci de lire entièrement la notice avant de procéder au montage.

S'assurer que le tuyau ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes, et que le produit soit monté correctement.

Pour l'entretien, il est recommandé de faire réviser la PLANCHA par un technicien certifié. Lorsque la bouteille doit être changée, il est conseillé de vérifier les fuites du tuyau et des connections.

Aucun produit inflammable ne doit être proche de la PLANCHA quand vous l'utilisez. Surveillez toujours la PLANCHA quand vous l'utilisez. Tenir les enfants hors de la portée de la PLANCHA ; Ne pas toucher les parties chaudes. Nettoyer la PLANCHA régulièrement pour éviter que les graisses s'incrustent et s'enflamment. En cas d'accident causé par un manquement de nettoyage des graisses, la garantie se termine automatiquement.

S'assurer que la bouteille de gaz soit compatible avec ce produit : cette notice n'explique que la situation de butane ou de propane équipée d'un détendeur adapté. Afin de trouver l'équipement adéquat, merci de contacter le revendeur pour tout renseignement.

INSTALLATION

L'installation de la PLANCHA doit strictement respecter la notice. Cet appareil est uniquement conçu pour un usage en extérieur, et doit être installé à 1 mètre minimum de distance avec tout objet inflammable. Il est important que l'endroit où la PLANCHA et la bouteille de gaz sont installés, soit propre et ventilé

MONTAGE ET CONNEXION

Suivre attentivement la notice pour le montage.

Vérifier si les gaz sont compatibles avec l'étiquette sur la PLANCHA qui indique lesquels correspondent.

Le butane ou le propane peuvent être utilisés partout en Europe, mais faites attention aux vannes qui peuvent être différentes, et le détendeur doit être compatible avec la bombonne de GPL. Ne jamais forcer la fixation du clip du détendeur sur la vanne. Solliciter le revendeur si nécessaire. **Utilisez uniquement un détendeur et un tuyau adéquats dans le respect des pressions communiquées. Vérifiez si le tuyau n'est pas abîmé avant l'utilisation. Si besoin de remplacer ce dernier, utilisez uniquement ce que le revendeur ou le fabricant a spécifié.** Le tuyau doit être sécurisé par un détendeur et raccordé à l'appareil par un collier de serrage à l'aide d'un tournevis. Ne jamais utiliser le ruban adhésif pour sécuriser les connexions, ni d'autres matériaux similaires qui ne sont pas destinés aux GPL.

Fermez l'arrivée de gaz ou la bombonne de gaz quand la PLANCHA est au repos (ou pas utilisé), à la fois, il est conseillé de débrancher le détendeur. Conserver la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit ventilé et hors de la portée d'enfants. S'assurer que la bouteille de gaz est bien en position verticale et sur une surface plane. **Les bouteilles de gaz supplémentaires ne doivent pas être conservées proche de la PLANCHA, ni sous la PLANCHA.**

VERIFIEZ LES FUTES

Merci de vérifier les fuites pour la première utilisation de la PLANCHA, et aussi pour chaque changement de bouteille de gaz. Pour vérifier s'il y a des fuites, suivez les étapes suivantes :

Ouvrir la vanne de la bombonne de gaz, mais ne pas allumer les brûleurs du PLANCHA.

Appliquer une solution savonneuse sur le tuyau et toutes les connexions.

Observer les endroits où il y a des bulles 20 secondes après, et vous devez les réparer avant l'utilisation de la PLANCHA. Essayez de serrer les connexions, si les fuites ne sont pas disparues, rapprochez-vous du revendeur. **Ne jamais chercher les fuites à l'aide d'une flamme nue !!!**

PREPARER LE GRILL ET LA PLANCHA (Uniquement compatible pour les PLANCHAS en fonte)

Cette partie ne conserve que des PLANCHAS en fonte. (Les autres surfaces doivent être nettoyées avant l'utilisation. Enlever les graisses et/ou l'huile de fabrication à l'aide de dégraissant.) Essuyer à sec le grill et la plancha, ensuite badigeonner les deux côtés avec de l'huile de cuisine. Remettre le grill et la plancha, allumer les brûleurs et laisser chauffer 15-20 minutes avec un feu doux. Après chaque utilisation, il est recommandé de laisser chauffer à feu maximum pour environ 10 minutes, afin de nettoyer la plancha en fonte. Nettoyez les résidus et l'huile ou les graisses restantes à l'aide d'une brosse, qui est disponible sur le site de revendeur.

REMARQUE : La plancha doit être bien nettoyée après chaque usage et pour une longue période stockée. Si cet entretien n'a pas bien respecté, cela risque de rouiller les surfaces.

PORCELAINE ET TEFLON

La plaque de grill doit être nettoyée avec de l'eau tiède savonneuse avant son utilisation ; Ne jamais nettoyer cette dernière avec une brosse ou avec des produits similaires. Un bon entretien peut entraîner une plus grande longévité il est donc conseillé de garder en marche la plaque pendant 10 minutes afin d'éliminer les résidus après chaque usage.

ENTRETIEN

La PLANCHA doit être bien nettoyée pour éviter la détérioration. Il est recommandé de mettre une housse de protection pendant la période de non-usage. Nettoyer soigneusement et régulièrement la PLANCHA à l'aide d'une huile neutre (Huile sans acide). L'huile destiné à la machine à coudre est compatible avec ce produit. Diffusez sur les parties amovibles, comme les charnières, les écrous de roue, les portes, etc. du lubrifiant.

Nettoyez les brûleurs régulièrement à l'aide d'une brosse souple ou utilisez de l'air comprimé et soufflez jusqu'à ce que le brûleur soit propre et que les trous ne soient pas bouchés. Si les brûleurs sont en fonte, mettre de l'huile neutre quelque fois par saison et toujours à la fin de la saison (avant de stocker la PLANCHA pour longtemps).

CE PARAGRAPHE CONCERNE UNIQUEMENT LES SURFACES EN INOX

Des petites parties de corrosion peuvent se produire, néanmoins, ce n'est pas un défaut, cela n'endommagera pas le produit. L'Inox est seulement le nom d'un niveau de qualité de l'acier, c'est une mauvaise notion que l'INOX ne rouille jamais.

L'INOX est plus résistant à la corrosion que les autres niveaux de qualité de l'acier, car il est couvert par une couche de chrome (Cr_2O_3) qui sert à résister à la corrosion. Cette couche se régénérera dans une certaine mesure où l'acier est endommagé, ce qui contribue à la longévité de ce matériau. Il est recommandé d'appliquer une fine couche d'huile neutre. Cette couche d'huile doit être bien étalée puis essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Cette étape aura pour but de protéger de la saleté de la corrosion, ainsi que rendre brillant les surfaces en INOX.

Lorsque la teneur en chrome dépasse 17%, une fine couche externe se forme, protégeant l'acier de l'oxydation. Cette couche a une épaisseur de quelque nanomètre, ce qui est donc invisible. Si l'acier est endommagé il se reformera rapidement, ce qui devient un accès pour l'oxygène. Ce qui aura pour conséquence, plus de chrome appliqué sur l'acier, et donc plus de résistance à la corrosion.

UTILISATION BARBECUE

ALLUMAGE

S'assurer que la bombonne soit ouverte. Ne pas se pencher sur la PLANCHA pendant l'allumage de la PLANCHA. **REMARQUE** : le couvercle doit rester ouvert.

Faire attention à ce que le couvercle peut être très chaud pendant l'usage de la PLANCHA, dans ce cas, il n'y a que la poignée de couvercle pour s'en servir.

Des modèles de plancha sont équipés d'un bouton d'allumage électrique qui émet des étincelles lorsque le bouton d'allumage est appuyé et/ou tourné (selon les modèles). Appuyez sur le bouton de contrôle et maintenir la pression en tournant dans le sens opposé aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position "MAX". Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que les brûleurs soient allumés.

Pour les modèles qui sont équipés d'un allumage intégré tournez le bouton de contrôle à mi-chemin en pressant jusqu'à ce que le bruit du gaz apparaisse, continuez à tourner le bouton de contrôle jusqu'à ce que le «click» soit entendu.

REMARQUE : souvent les brûleurs ne s'allument pas tout de suite lors du premier essai, car le mélange gaz-oxygène n'est pas optimal à ce moment-là Répétez cette étape plusieurs fois en pressant le bouton de contrôle et le tournant jusqu'à entendre le bruit d'allumage «click» et jusqu'à ce que les brûleurs soient tous allumés.

Cela est une manière sécurisée et fiable d'allumer votre PLANCHA. Lorsque le brûleur est allumé, tournez simplement les brûleurs restants à «MAX» sans appuyer.

Si les brûleurs ne s'allument pas lors du premier essai, appuyez et tournez le bouton de contrôle à la position "OFF". Ensuite répéter les étapes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendre quelques minutes avant de ressayer l'allumage.

Allumage manuel : si les procédures ci-avant ne fonctionnent pas, allumer l'appareil à l'aide d'une allumette.

EXTINCTION

Après l'usage de l'appareil, laissez les brûleurs à la position "MAX" pendant 15 minutes afin d'éliminer les graisses et les résidus.

Pour éteindre la PLANCHA, fermez premièrement la bombonne de gaz ; Cette étape permet au gaz de s'évaporer dans le tuyau. Cela dure seulement quelques secondes. Après, les brûleurs peuvent être éteints.

CUISINE

Saturer la surface de la PLANCHA à l'aide de l'huile de cuisine. Cela empêchera la nourriture de coller à la surface. Allumez les brûleurs et laissez cuire avec une feu faible («MIN»).

REMARQUE : pendant la cuisson

Les graisses provenant de la viande peuvent causer des flammes, cela représente un danger. Par conséquent, il est recommandé de retirer tous les excès de graisse de la viande.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name:Outdoor Gas grill
 Nom du produit :Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN:2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série:GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size /Taille de l'injecteurØ	Injector size /Taille de l'injecteurØ	GP52L7S1P5M6-SB
					Total Nominal Heat Inputs /Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. /Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



ES

LEA ESTAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD PARA SU PROPIA SEGURIDAD

Información General

INSTALACIÓN

- Este producto es para uso exclusivamente exterior. No utilice gasolina o cualquier otra sustancia inflamable cerca de este producto.
- Coloque el tanque de gas fuera del mueble de la barbacoa.
- El tanque de gas debe respetar los estándares de seguridad del país de uso.
- El regulador de gas debe tener la certificación EN 16129:2013.
- La manguera debe ser aprobada según EN16436-1:2014;
- Es necesario cambiar el tubo flexible cuando las condiciones nacionales así lo requieran. Los tubos flexibles dañados o usados deben ser reemplazados.
- Asegúrese que el tubo flexible no está obstruido, torcido o en contacto con ninguna pieza de la barbacoa a excepción de la salida de conexión.
- La barbacoa debe ser instalada en una mesa a prueba de fuego para evitar incendios causados por el sobrecalentamiento de la parrilla inferior de la barbacoa.
- La superficie de instalación de la barbacoa debe ser a prueba de fuego y de material no inflamable.

SEGURIDAD EN CASO DE SUSPECHA DE FUGA DE GAS

Cierra el suministro de gas de la barbacoa y desconecte el regulador del tanque.

Apague cualquier quemador encendido y retire cualquier posible fuente de incendio. Abra la cubierta, si el olor a gas continúa, contacte a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos inmediatamente.

Si resulta que el tanque de gas es la fuente del olor/fuga, colóquelo al exterior con suficiente ventilación y alejado de cualquier fuente de incendio.

NOTA:

Una mala instalación, ajustes y cambios, o una falta de mantenimiento puede causar daños a personas o materiales. Por lo tanto es importante leer cuidadosamente las instrucciones sobre cómo instalar, utilizar y conservar el producto antes de montarlo. La barbacoa debe ser instalada siguiendo las normas locales y nacionales. Asegúrese que la manguera de gas no está torcida ni en contacto con superficies calientes y que la barbacoa está instalada exactamente como lo indica el manual del usuario. Para mantenimiento, por favor contacte un técnico autorizado. Siempre asegúrese que la barbacoa se encuentra lejos de material inflamable cuando está en uso. Todas las mangueras y los conectores deben ser verificados para constatar cualquier fuga cada vez que el tanque de gas es reemplazado. Cuando la barbacoa está encendida, tiene que ser supervisada a todo momento. Mantenga a los niños alejados de la parrilla; tocar superficies caliente puede provocar quemaduras. La barbacoa debe estar siempre limpia para evitar inicios de incendio debidos a restos de grasa. Los incendios iniciados a causa de restos de grasa anulan la garantía. Asegúrese que el tanque de gas es adaptado a su producto: El manual de instrucciones indica el tanque de gas y los reguladores necesarios, así mismo se indica que esta barbacoa utiliza gas propano o butano. Para los países del norte recomendamos utilizar gas propano, ya que este puede ser utilizado a baja temperatura. Tome nota que el gas y la presión del gas pueden variar de un país al otro. Si tiene alguna duda, contacte con el revendedor.

INSTALACIÓN

La barbacoa debe ser instalada siguiendo estas instrucciones y es únicamente para una utilización exterior. No puede ser utilizada en garajes, carpas, etc. Y debe estar situada como mínimo a 1000 mm de cualquier superficie inflamable. La barbacoa no puede ser instalada en ningún vehículo o bote. Es importante mantener el área alrededor de la barbacoa y del tanque de gas limpia y colocarlos en un lugar con suficiente ventilación. La barbacoa nunca debe ser instalada cerca de un material inflamable, gasolina u otros gases o líquidos inflamables.

ENSAMBLAJE Y CONEXIONES

Monte el producto siguiendo estas instrucciones.

Tome nota de las indicaciones acerca del gas apropiado para tu barbacoa y verifica que el gas que utilizas corresponde a tu barbacoa. El gas propano y butano es utilizado en toda Europa. Ten en cuenta que existen varios tipos de válvulas para tanques de gas y que el regulador debe conectarse correctamente a tu tanque de GLP. Nunca trates de forzar la válvula del tanque para que entre en un regulador "click on". Pide asistencia a tu revendedor si encuentras algún problema. Nunca hagas adaptaciones con reguladores y mangueras de baja presión. **Las mangueras de gas deben ser inspeccionadas en busca de signos de avería o fuga antes de ser utilizadas. Si alguna de estas piezas debe ser remplazada, utilice únicamente piezas autorizadas por el fabricante.** El regulador y las mangueras de gas deben estar sujetadas utilizando abrazaderas de manguera que aprietan utilizando un tornillo. No sujete ninguna manguera con cinta adhesiva o algún material similar no compatible con GLP.

Cuando el tanque de gas no está siendo utilizado, debe estar cerrado, y se aconseja desconectarlo igualmente. Los tanques de gas que no están siendo utilizados deben ser almacenados al exterior en un lugar bien ventilado, fuera del alcance de los niños. Asegúrese que el tanque esté en posición vertical y sobre una superficie plana. **Los tanques de gas adicionales no deben ser almacenados debajo o a proximidad de la barbacoa.**

Verificación de posibles fugas.

Cuando conecte la barbacoa al tanque de gas por primera vez, verifique que no hay fugas, y también cada vez que cambie el tanque de gas. Para verificar la existencia de fugas, abra el suministro de gas del tanque pero no abra la perilla de los quemadores de la barbacoa. Las mangueras se llenarán de gas. Después pon agua con jabón sobre todas las conexiones. Cualquier fuga provocará burbujas en espacio de 20 segundos. Si una fuga es detectada, apriete las conexiones. Si la fuga no cesa, contacte a su revendedor. Nunca utilice una flama para buscar una fuga.

Preparación de la parrilla y la plancha. (Sólo se aplica a las barbacoas que están hechas de hierro fundido).

Esto sólo se aplica a barbacoas de hierro fundido. Las otras superficies deben limpiarse antes de su uso. Utilice un detergente para eliminar posibles restos de grasa y / o aceite. Seque, a continuación, unte ambos lados de la placa con aceite de cocina. Vuelva a instalar las placas, encienda los quemadores y déjelos encendidos en posición baja durante 15-20 minutos, o hasta que deje de escurrir. Para limpiar las planchas de hierro fundido se recomienda encenderlo en posición máxima durante aproximadamente 10 minutos. Los restos de alimentos se eliminan con un cepillo de acero, que se puede obtener de su revendedor.

NOTA: Las planchas también deben ser untadas con aceite después de cada uso y si la barbacoa no se va a utilizar durante un período de tiempo más largo. De lo contrario, se producirá una capa de óxido en la superficie.

Porcelana y teflón

Estas placas de la parrilla se deben lavar con agua jabonosa antes de uso; cepillos de acero u otros nunca deben ser utilizados para la limpieza. Las placas de la parrilla durarán más si se mantienen limpias, y los restos de comida se "queman" después de cada uso.

Mantenimiento

Su barbacoa debe mantenerse limpia para no deteriorarse. La superficie necesitará un tratamiento similar al de un automóvil, y la barbacoa debe estar protegida por una cubierta ajustada cuando esté almacenada. Limpie la barbacoa a fondo sobre una base regular, y cubra con una fina capa de aceite neutro (aceite sin ácido). Los aceites utilizados para herramientas o armas son adecuados. Las piezas móviles tales como las bisagras, las tuercas de las ruedas y las puertas deben rociarse con un lubricante. Los quemadores también necesitan mantenimiento. Manténgalos limpios cepillándolos, y asegúrese de que los agujeros se mantengan abiertos y libres de suciedad. Si su barbacoa tiene quemadores de hierro fundido, estos deben ser cubiertos con aceite de cocina unas pocas veces por temporada y siempre al final de cada temporada y antes de detener la barbacoa por un período más largo de tiempo.

Este párrafo se aplica a las barbacoas con una superficie de acero inoxidable

Pueden producirse pequeñas cantidades de corrosión superficial. Esto no es un defecto y no dañará el producto. El acero inoxidable es simplemente el nombre de una cierta calidad de acero, y es un malentendido común que el acero inoxidable nunca podrá contraer corrosión. Aquí intentaremos explicar la razón por la que algunos clientes experimentarán la oxidación de la superficie de las barbacoas.

El acero inoxidable tiene una mayor resistencia a la oxidación que otros tipos de acero, ya que está cubierto por una capa de cromo (Cr₂O₃) que protege el acero de la oxidación. Esta capa se regenerará hasta cierto punto donde el acero está dañado, contribuyendo a la longevidad de este material. Para mantener brillante la superficie del acero inoxidable, es importante el mantenimiento mediante una limpieza a fondo y la saturación con aceite neutro.

La adición de cromo al acero crea acero inoxidable con resistencia a la corrosión. Cuando el contenido de cromo supera el 17%, se forma una delgada capa externa, protegiendo el acero de la oxidación. Esta capa externa de óxido de cromo mide solo unos pocos nanómetros de espesor, por lo tanto no es visible a simple vista. Si el acero está dañado, se reformará rápidamente, siempre que haya acceso al oxígeno. La resistencia química del acero inoxidable aumenta con cantidades crecientes de cromo, pero también con menos carbón. Es por eso que nos esforzamos por mantener siempre el contenido de carbón por debajo del 0,25%.

USO DE LA BARBACOA

Encendido

Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. No se incline sobre la barbacoa al encender los quemadores. NOTA: La tapa debe mantenerse siempre abierta mientras se enciende.

Tenga en cuenta que la superficie de la tapa estará caliente cuando se utiliza la barbacoa, durante el cual sólo se debe tocar el mango de la tapa. La barbacoa tiene un encendedor electrónico que emite chispas cuando el botón es empujado y / o girado (varía entre modelos). Empuje hacia abajo y gire el botón del quemador en sentido contra las manecillas de un reloj hasta la posición "MAX". A continuación, mantenga presionado el botón del encendedor hasta que el quemador se encienda. Para barbacoas con un encendedor incorporado, gire el interruptor a mitad de camino y mantenga empujando el interruptor hacia abajo hasta que pueda oír el flujo de gas, y luego seguir girando el interruptor hasta que se escuche un clic. El quemador a menudo no se enciende instantáneamente en el primer intento, porque la mezcla de gas y oxígeno no es óptima en ese momento. Una vez que el quemador se enciende, puede encender los quemadores restantes simplemente abriendo el flujo de gas a "MAX".

Si el quemador no se enciende al primer intento, presione y gire el botón de nuevo a la posición "off" y repita el procedimiento. Si el quemador todavía no se enciende, espere unos minutos para dar tiempo al gas para difundir lejos de la barbacoa antes de intentar de nuevo.

Encendido manual: Si los procedimientos descritos no funcionan, el quemador se puede encender manualmente, utilizando una cerilla (larga).

Apagando la barbacoa

Cuando termine de cocinar, deje los quemadores en la posición "MAX" durante 15 minutos para que se retire la grasa restante de los alimentos. Al apagar la barbacoa, cierre primero el suministro del tanque de gas; Esto permitirá que el gas que queda en la manguera se evapore. Esto sólo requerirá unos segundos. Los quemadores pueden apagarse.

Cocinar

Saturar la superficie de la plancha con aceite de cocina. Esto evitará que los alimentos se peguen a la superficie de la parrilla. Encienda los quemadores y deje que se quemen a baja temperatura ("MIN").

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name:Outdoor Gas grill
 Nom du produit :Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN:2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série:GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size /Taille de l'injecteurØ	Injector size /Taille de l'injecteurØ	Total Nominal Heat Inputs /Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. /Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



IT

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE AVVERTENZE PER LA PROPRIA SICUREZZA

Informazioni generali

POSIZIONAMENTO

- Questo prodotto è inteso per un uso esclusivamente esterno! Non tenere benzina o qualsiasi liquido infiammabile vicino a questo prodotto.
- Place the gas tank out of the barbecue cabinet.
- La bombola di gas utilizzata deve essere conforme alle regolamentazioni in vigore nel paese di utilizzo.
- Il rubinetto deve essere certificato EN 16129:2013;
- Il tubo flessibile viene approvato ai sensi di EN16436-1:2014;
- È necessario cambiare il flessibile alla scadenza secondo la regolamentazione applicabile, e i flessibili usati o danneggiati devono essere sostituiti;
- Assicurarsi che il flessibile non sia ostruito, piegato o in contatto con qualsiasi parte del barbecue altra che il connettore;
- Il barbecue va posizionato su un piano resistente al calore, per evitare che il piano prenda fuoco in caso di surriscaldamento del fondo del barbecue ;
- La superficie che supporta il barbecue deve essere di materiale ignifugo e non combustibile.

SICUREZZA IN CASO DI SOSPETTO DI FUGA DI GAS

Chiudere il rubinetto di gas del barbecue e scollegarlo dalla bombola.

Spegnere ogni fiamma aperta e rimuovere le possibili fonti di scintille. Aprire il coperchio, se l'odore di gas persiste, contattare il fornitore di gas o i vigili del fuoco immediatamente.

Se la bombola sembra essere la fonte dell'odore/della perdita, posizionarla all'esterno con buona ventilazione e lontano da ogni possibile fonte di calore o scintille.

NOTA:

Un'installazione incorretta, cambi e variazioni o mancanza di manutenzione e revisione possono causare danni a cose o persone. Di conseguenza è estremamente importante leggere attentamente le istruzioni di montaggio e manutenzione del prodotto prima dell'assemblaggio. Il barbecue deve essere installato secondo le regolamentazioni locali in vigore. Assicurarsi che il tubo del gas non sia bloccato, e che non sia mai in contatto con superfici calde, e che il barbecue sia installato in perfetto accordo con queste istruzioni. Per la manutenzione straordinaria contattare un professionista autorizzato. Assicurarsi sempre che il barbecue sia lontano da materiale infiammabile prima e durante l'uso. Tutti i tubi e raccordi del gas devono essere controllati per possibili fughe ogni volta che si sostituisce la bombola del gas. Quando è acceso, il barbecue deve essere sotto sorveglianza costante. Tenere fuori dalla portata dei bambini; il contatto con superfici calde può causare bruciate. Il barbecue deve essere mantenuto pulito per evitare fiammate causate da resti di materia grassa. Il fuoco risultante dalla combustione di materie grasse porrà fine alla garanzia del prodotto. Assicurarsi che la bombola sia compatibile col prodotto: questo manuale fa riferimento a bombole e rubinetti e questo barbecue utilizza propano o butano. Nei paesi nordici si raccomanda l'uso di gas propano, vista la sua compatibilità con l'utilizzo a basse temperature. Si noti che i gas e la pressione del gas possono variare a seconda del paese di utilizzo. Nel dubbio, contattare il rivenditore.

INSTALLAZIONE

Il barbecue deve essere installato secondo queste istruzioni e deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta. Non deve essere utilizzato in garage, tende, ecc e deve essere posizionato ad un minimo di 1000 mm da qualsiasi superficie infiammabile. Il barbecue non può essere installato in un veicolo o in una barca. È importante mantenere pulita l'area adiacente al barbecue e alla bombola di gas, e di controllare che siano posizionati in un luogo sufficientemente ventilato. Il barbecue non deve mai essere posizionato in prossimità di materiale infiammabile, carburante o altri liquidi o gas infiammabili.

MONTAGGIO E COLLEGAMENTO

Montare il prodotto seguendo le istruzioni.

Prendere nota dell'etichetta con la lista dei compatibili sul barbecue e assicurarsi che il gas in vostro possesso sia appropriato per il vostro barbecue. Butano e propano sono usati in tutta Europa. Fate attenzione al fatto che esistono diversi tipi di valvole per bombola di gas e che il rubinetto deve collegarsi appropriatamente alla bombola. Non tentare mai di forzare la valvola per far combaciare il rubinetto. In caso di problemi, contattare il fornitore. **Mai modificare il rubinetto o i connettori. Il tubo del gas deve essere ispezionato alla ricerca di segni di danneggiamento/perdita prima dell'uso. In caso di sostituzione uno qualsiasi di questi pezzi, usare solo ricambi specificati dal produttore.** Il rubinetto e il tubo del gas devono essere fissati con fascette stringitubo, strette con l'aiuto di un cacciavite. Non fissare nessun raccordo con del nastro adesivo o qualsiasi altro materiale non destinato al GPL.

Quando la bombola non è in uso deve essere chiusa ed è consigliata la rimozione del rubinetto. Le bombole di gas che non sono in uso devono essere conservate all'esterno in un luogo ventilato e fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che la bombola sia in posizione verticale su un suolo piatto. **Le bombole di riserva non devono essere riposte sotto o in prossimità del barbecue.**

Controllare possibili perdite

Si prega di controllare possibili perdite in occasione del primo collegamento del barbecue alla bombola di gas e ad ogni cambio di bombola. Per controllare le perdite, aprire la mandata del gas dalla bombola senza accendere i fornelli. Il tubo si riempirà di gas. In seguito versare un misto di acqua e sapone su tutti i collegamenti. Uno spray può essere richiesto al fornitore in sostituzione dell'acqua insaponata. In caso di perdite si formeranno delle bolle in circa 20 secondi. Se si constata una perdita, stringere ulteriormente i connettori. Se la perdita persiste, contattare il fornitore. Mai utilizzare una fiamma aperta in cerca di perdite!

Preparare la griglia e la piastra. (Per i barbecue con griglia e piastra in ghisa).

Per i barbecue on parti in ghisa. Le altre superfici vanno pulite prima dell'uso. Usare un detergente per rimuovere possibili residui di grasso e/o olio di produzione. Asciugare con cura e trattare ambo i lati della piastra con olio da cucina. Rimontare le piastre, accendere i fornelli e lasciarli accesi a fuoco basso per 15-20 minuti o fino a quando l'olio non smette di fuoriuscire. Accendere a fiamma massima per circa 10 minuti è consigliato dopo ogni utilizzo per pulire le griglie di ghisa. Per eliminare i resti, usare una spazzola di metallo.

NOTA: Anche la griglia deve essere imbevuta d'olio dopo l'uso e se in caso di inutilizzo prolungato. In caso contrario si formerà una patina di ruggine sulla superficie.

Porcellana e Teflon

Queste griglie devono essere lavate con acqua insaponata prima dell'uso; non usare spazzole di metallo o simili per la pulizia. Le piastre resisteranno più a lungo se mantenute pulite e se i resti di cibo sono eliminati dopo ogni uso.

Manutenzione

Per non deteriorarsi, il barbecue deve essere pulito. La superficie necessita un trattamento simile a quello di un'automobile e il barbecue va protetto con una fodera se non è utilizzato. Pulire accuratamente e regolarmente il barbecue, e coprirlo con uno strato sottile di olio neutro (privo di acidi). Sono adatti a questo uso gli olii utilizzati per le macchine da cucire o per le armi. Le parti mobili vanno lubrificate con un lubrificante spray.

Anche i fornelli hanno bisogno di manutenzione. Pulirli spazzolandoli e assicurarsi che i fori siano

aperti e liberi dalla sporcizia. Se il vostro barbecue è dotato di fornelli di ghisa, questi ultimi vanno ricoperti di olio da cucina occasionalmente, e sistematicamente a fine stagione prima di smettere di utilizzare il barbecue per un lungo periodo.

Questo paragrafo è applicabile ai barbecue in acciaio inox

Possono apparire piccole quantità di ruggine. Non si tratta di un difetto questo non danneggerà il prodotto. L'inox è semplicemente un nome di una certa qualità di acciaio, ed è un errore comune pensare che l'acciaio inox non arrugginisca mai. Cercheremo di spiegare in questo paragrafo le principali cause dell'ossidazione della superficie del barbecue.

L'acciaio inox, rispetto agli altri tipi di acciaio, ha una maggiore resistenza alla ruggine grazie al fatto che è coperto da uno strato di cromo (Cr_2O_3) che protegge l'acciaio dall'ossidazione. Questo strato rigenera l'acciaio dove danneggiato e contribuisce alla longevità di questo materiale. Per mantenere la brillantezza dell'inox, è importante una pulizia approfondita e la cura con l'olio neutro.

L'aggiunta del cromo all'acciaio produce dell'inox resistente alla corrosione. Quando il tenore in cromo è superiore a 17% si forma una fine pellicola che protegge passivamente l'acciaio dall'ossido. Questa pellicola esterna di ossido di cromo è spesso solo pochi nanometri, quindi invisibile all'occhio nudo. Se l'acciaio è danneggiato, si riformerà rapidamente, a condizione che non vi sia accesso ad ossigeno. La resistenza chimica dell'inox aumenta all'aumentare della quantità di cromo, ma anche al diminuire del contenuto in carbonio.

USO DEL BARBECUE

Accensione

Assicurarsi che il rubinetto del gas sia aperto. Non sporgersi sul barbecue mentre si accendono i fornelli. NOTA: il coperchio deve sempre essere aperto all'accensione.

Attenzione, il coperchio si scalda con l'uso del barbecue: per questa ragione toccare solo la maniglia. Il barbecue ha un'accensione elettronica che emette scintille quando la manopola è spinta e/o ruotata (variabile secondi i modelli). Premere e girare la manopola per il fornello che si vuole accendere fino alla posizione "MAX". Mantenere la manopola spinta fino all'accensione del fornello. Per i barbecue dotati di accensione integrata, girare l'interruttore a metà

Per i barbecue con accenditore incorporato, mettere l'interruttore sulla posizione intermedia e tenere spinto l'interruttore verso il basso fino a quando si sente fuoriuscire il gas, poi girare l'interruttore fino a che non si sente il clic. Il fornello spesso non si accende subito al primo tentativo perché la miscela di gas e ossigeno non è ottimale. Ripetere ruotando l'interruttore più volte fino all'accensione del fornello. Questo è un modo sicuro e affidabile per accendere il barbecue. Una volta acceso il fornello, è possibile accendere gli altri regolando semplicemente le manopole su MAX. Se il fornello non si accende al primo tentativo, spingere e ruotare la manopola su OFF e ripetere la procedura. Se il fornello ancora non si accende, attendere qualche minuto per dissipare il gas attorno al barbecue prima di tentare di nuovo.

Accensione manuale: Se le procedure descritte qui sopra non dovessero funzionare, il fornello può essere acceso manualmente, utilizzando un lungo fiammifero.

Spegnimento

Quando si è finito di cucinare, lasciare i fornelli al massimo per una durata di massimo 15 minuti in modo da rimuovere il grasso degli alimenti rimasto. Per spegnere il barbecue, in primo luogo chiudere il rubinetto del gas sulla bombola; questo permette al gas rimasto nel tubo di evaporare. Questo procedimento richiede solo qualche secondo, dopodiché i fornelli potranno essere spenti.

Cucina

Saturare la superficie della griglia con olio da cucina: questo procedimento serve a prevenire che il cibo si attacchi alla griglia. Accendere i fornelli e lasciarli accesi a bassa temperatura ("MIN").

Consiglio: cucinando

Le fiamme provocate dallo sgocciolio del grasso dal cibo sono suscettibili di compromettere la cottura, rendendo il cibo più facilmente bruciato. Se questo diventa un problema, togliere il grasso dalla carne o togliere la carne dal fuoco.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name:Outdoor Gas grill
 Nom du produit :Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN:2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série:GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Injector size / Taille de l'injecteur Ø	GP52L7S1P5M6-SB
Total Nominal Heat Inputs / Apports thermiques nominaux totaux (Hs)					
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. /Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



DE

Lesen Sie diesen Artikel für Ihre eigene Sicherheit durch

Allgemeine Informationen

Vermittlung

- Dieses Produkt ist nur für den Outdoor-Gebrauch vorgesehen! Lagern Sie kein Benzin oder brennbare Flüssigkeiten in der Nähe dieses Produkts.
- Stellen Sie den Gastank außerhalb des Grillschranks.
- Die verwendeten Gasflaschen müssen den einschlägigen Normen des Verwendungslandes entsprechen;
- Die verwendeten Gasregler müssen nach EN 16129:2013 zertifiziert sein;
- Schläuche sollten gemäß EN16436-1:2014 zugelassen werden;
- Wenn nationale Bedingungen einen Schlauchtausch erfordern, müssen verschlissene oder beschädigte Schläuche ausgetauscht werden;
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft, verknickt oder mit irgendeinem Teil des Grills in Kontakt kommt, nicht an seiner Verbindung;
- Der Grill sollte auf einer nicht brennbaren Tischplatte platziert werden, um zu verhindern, dass die Unterseite des Grills überhitzt und Feuer verursacht.
- Die Stützfläche des Grills muss aus einem feuerfesten und nicht brennbaren Material bestehen.

Sicherheit bei Verdacht auf ein Gasleck

Schalten Sie die Gasversorgung des Grills ab und trennen Sie den Regler vom Tank.

Löschen Sie alle offenen Flammen und entfernen Sie mögliche Zündquellen. Öffnen Sie den Deckel und wenden Sie sich sofort an Ihren Gaslieferant oder die Feuerwehr, wenn der Gasgeruch anhält.

Wenn der Gastank die Quelle des Geruchs/Lecks zu sein scheint, platzieren Sie ihn draußen in einem gut belüfteten Ort, weit weg von möglichen Zündquellen.

Anmerkung:

Fehlerhafte Installationen, Anpassungen und Änderungen oder mangelnder Service und Wartung können Personen oder Materialien Schäden verursachen. Daher ist es wichtig, die Anweisungen zur Installation, Benutzung und Wartung des Produkts sorgfältig zu lesen, bevor Sie das Produkt zusammenbauen. Der Grill muss gemäß nationalen/lokalen Vorschriften installiert werden. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht angeschraubt ist und keine heißen Oberflächen berührt und dass die Installation des Grills genau nach diesen Anweisungen erfolgt. Für Dienstleistungen wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Person. Achten Sie bei der Verwendung immer darauf, dass der Grill von brennbaren Materialien fern gehalten wird. Bei jedem Gastankwechsel müssen alle Gasschläuche und Zubehör auf mögliche Leckagen überprüft werden. Beim Anzünden muss der Grill ständig unter Überwachung stehen. Halten Sie Kinder einen sicheren Abstand vom Grill; Das Berühren einer heißen Oberfläche kann zu Verbrennungen führen. Der Grill muss sauber gehalten werden, um Notfälle durch Fettrückstände zu vermeiden. Ein Feuer, der durch Fettzündung entsteht, beendet die Garantie. Stellen Sie sicher, dass der Gastank für Ihr Produkt passt: Diese Anleitung bezieht sich auf den Gastank und den Regler, bei dem dieses Grill Propan oder Butan Gas verwendet wird. In den nordischen Ländern empfehlen wir Propangas, da es bei niedrigen Temperaturen eingesetzt werden kann. Bitte beachten Sie, dass das Gas und der Gasdruck je nach Land variieren können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

Inszenierung

Der Grill muss gemäß diesen Anweisungen installiert werden und darf nur im Freien genutzt werden. Es darf nicht in Garagen, Zelten usw. verwendet werden und muss mindestens 1000 mm von jeder entflammenden Oberfläche entfernt platziert werden. Der Grill kann nicht in keinem Fahrzeug oder Boot installiert werden. Es ist wichtig, den Bereich um den Grill und den Gastank sauber zu halten und darauf zu achten, dass er an einem gut belüfteten Ort platziert wird. Halten Sie den Grill niemals in der Nähe von brennbaren Materialien, Benzin oder anderen brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten.

Montage und Verbindung

Montieren Sie das Produkt gemäß diesen Anweisungen.

Achten Sie auf das Etikett der entsprechenden Gase, die auf Ihrem Grill aufgeführt sind, und stellen Sie sicher, dass Ihr Gas für Ihren Grill geeignet ist. Butan oder Propan werden in ganz Europa verwendet. Bitte beachten Sie, dass Gastanks mehrere verschiedene Ventile haben und der Regler ordnungsgemäß an Ihren LPG-Tank angeschlossen werden muss.

Versuchen Sie niemals, das Tankventil zu zwingen, einen „Klick“-Regler zu installieren. Wenn Probleme auftreten, bitten Sie Ihren Lieferanten um Hilfe. **Niederdruckregler und Schlauchanschlüsse niemals einstellen. Vor dem Gebrauch müssen die Gasschläuche auf Anzeichen von Beschädigung/Leckagen überprüft werden. Wenn Sie eines dieser Teile austauschen möchten, verwenden Sie nur die vom Hersteller angegebenen Teile.** Der Regler und der Gasschlauch sollten mit einer Schlauchschelle befestigt und die Schlauchschelle mit einem Schraubendreher festgezogen werden. Befestigen Sie keine Zubehör oder ähnliche Materialien, die nicht für LPG geeignet sind.

Wenn die Gasflasche nicht benutzt wird, muss sie verschlossen sein. Es empfiehlt sich, den Regler abzuklemmen. Nicht benutzte Gasflaschen sind im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern. Achten Sie darauf, dass die Flasche aufrecht und auf ebenem Untergrund steht. Zusätzliche Gasflaschen dürfen nicht unter oder in der Nähe des Grills gelagert werden.

Prüfen Sie auf mögliche Undichtigkeiten.

Bitte prüfen Sie die Gaszufuhr beim ersten Anschließen des Grills an die Gasflasche und jedes Mal, wenn Sie die Gasflasche wechseln. Öffnen Sie dazu die Gaszufuhr an der Gasflasche, aber schalten Sie die Brenner im Grill nicht ein. Der/Die Gasschlauch(e) füllen sich mit Gas. Besprühen Sie anschließend alle Verbindungen mit Wasser und Seife. Ein Spray zum Ersetzen des Wassers und der Seife erhalten Sie von Ihrem Lieferanten. Jede Undichtigkeit führt innerhalb von ca. 20 Sekunden zu Blasenbildung. Sollten Sie eine Undichtigkeit feststellen, ziehen Sie die Verbindung fest. Falls die Undichtigkeit weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten. Verwenden Sie niemals offenes Feuer, um nach Undichtigkeiten zu suchen!

Die Grillplatte und die Grillrostplatte müssen vor der Benutzung gereinigt werden. (Gilt nur für Grills mit Gusseisen-Grillrostplatte.)

Andere Oberflächen sollten vor der Benutzung gereinigt werden. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, um mögliche Fett- und/oder Ölreste aus der Produktion zu entfernen. Trocknen Sie die Platten ab und bestreichen Sie beide Seiten mit Speiseöl. Setzen Sie die Platten wieder ein, schalten Sie die Brenner ein und lassen Sie sie 15–20 Minuten auf niedriger Stufe brennen, oder bis kein Öl mehr austritt. Es wird empfohlen, die Grillrostplatten nach jeder Benutzung ca. 10 Minuten lang auf maximaler Stufe zu erhitzen, um sie zu reinigen. Speisereste und Schmutz werden anschließend mit einer Stahlbürste entfernt, die Sie bei Ihrem Händler erhalten.

Hinweis: Nach dem Gebrauch sollte die Bratpfanne auch mit Öl gesättigt werden, wenn der Grill nicht länger verwendet wird. Das Versäumnis führt zu einer Rostschicht auf der Oberfläche.

Porzellan und Teflon

Diese Backbleche sollten vor dem Gebrauch mit verdünntem Seifenwasser gewaschen werden; Verwenden Sie niemals Stahlbürsten oder andere Werkzeuge zur Reinigung. Wenn es sauber gehalten wird, hält das Backblech länger und die Lebensmittel, die nach jedem Gebrauch übrig bleiben, werden "verbrannt".

Maintenance

Ihr Grill sollte sauber gehalten werden, damit er nicht verderbt. Die Oberfläche benötigt eine ähnliche Behandlung wie bei einem Auto, und der Grill sollte beim Ausschalten mit einer geeigneten Abdeckung geschützt werden. Reinigen Sie den Grill regelmäßig gründlich und bedecken Sie ihn mit einer dünnen Schicht neutralem Öl (säurefreies Öl). Geeignet sind Öle für Sämaschinen oder Waffen. Bewegliche Teile wie Scharniere, Radmutter und Türen sollten mit Schmierstoff besprüht werden.

Auch die Brenner benötigen Pflege. Halten Sie sie sauber, indem Sie sie abbürsten, und achten Sie darauf, dass die Löcher frei und sauber sind. Wenn Ihr Grill über gusseiserne Brenner verfügt, sollten diese mehrmals pro Saison und immer am Ende jeder Saison – bevor Sie den Grill für längere Zeit nicht benutzen – mit Speiseöl eingerieben werden.

Dieser Abschnitt gilt für Grillgrills mit Edelstahl-Oberfläche

Eine geringe Oberflächenkorrosion kann auftreten. Dies ist kein Defekt und wird das Produkt nicht beschädigen. Edelstahl ist nur der Name für eine bestimmte Art von Stahl, und es wird allgemein angenommen, dass Edelstahl niemals rostet. Wir werden hier versuchen zu erklären, warum einige Kunden eine Oxidation der Grilloberfläche erfahren.

Edelstahl besitzt eine höhere Rostbeständigkeit als andere Stahlsorten, da er mit einer Chromschicht (Cr_2O_3) überzogen ist, die den Stahl vor Oxidation schützt. Diese Schicht wird an den Stellen, an denen der Stahl beschädigt ist, teilweise regeneriert, wodurch die Lebensdauer dieses Materials verlängert wird. Um den Glanz der Edelstahl-Oberfläche zu erhalten, ist es wichtig, die Pflege durch gründliche Reinigung und Sättigung mit neutralem Öl durchzuführen.

Der Zusatz von Chrom zu Stahl macht den rostfreien Stahl korrosionsbeständig. Bei einem Chromgehalt von über 17% entsteht eine dünne Deckschicht, die den Stahl passiv vor Oxidation schützt. Die äußere Schicht des Chromoxids ist nur wenige Nanometer dick und daher für das bloße Auge nicht sichtbar. Wenn der Stahl beschädigt ist, regeneriert er sich schnell, solange Sauerstoff vorhanden ist. Die chemische Beständigkeit von Edelstahl steigt mit zunehmendem Chromgehalt, aber auch mit abnehmender Kohle.

Verwenden Sie Grill

Anzündung

Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. Beugen Sie sich nicht über den Grill, wenn Sie den Brenner anzünden. Hinweis: Der Deckel muss beim Zünden immer offen bleiben.

Bitte beachten Sie, dass die Oberfläche des Deckels bei der Verwendung von BBQ sehr heiß ist und während dieser Zeit nur der Griff am Deckel berühren darf. Das BBQ verfügt über einen elektronischen Zünder, der beim Drücken und/oder Drehen der Taste einen Funken aussendet (variiert je nach Modell). Drücken und drehen Sie den Brennerknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position „MAX“. Halten Sie dann den Zündknopf gedrückt, bis sich der Brenner entzündet. Bei einem Grill mit eingebautem Zünder drehen Sie den Schalter zur Hälfte und drücken Sie den Schalter weiter nach unten, bis Sie Gas herausfließen hören, und drehen Sie den Schalter weiter, bis Sie ein Klicken hören. Der Brenner wird in der Regel nicht sofort/beim ersten Versuch gezündet, da dann das Gemisch aus Gas und Sauerstoff nicht optimal ist. Wiederholen Sie das Zündklicken, indem Sie den Schalter mehrmals drehen, bis der Brenner gezündet ist. Dies ist eine sichere und zuverlässige Möglichkeit, Ihren Grill anzuzünden. Sobald der Brenner gebrannt ist, schaltet man einfach den Luftstrom auf „Max“ ein, um den restlichen Brenner einzuschalten.

Wenn der Brenner beim ersten Versuch nicht gezündet wird, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn zurück in die Stellung "AUS" und wiederholen Sie den Vorgang. Wenn der Brenner immer noch nicht entzündet ist, warten Sie ein paar Minuten, damit das Gas Zeit hat, sich aus dem Grill zu verteilen, und versuchen Sie es erneut.

Manuelle Zündung: Wenn das beschriebene Verfahren nicht funktioniert, kann der Brenner manuell mit einem (langen) Streichholz gezündet werden.

Schalten Sie den Grill aus

Halten Sie den Brenner für 15 Minuten in der "Max" Position, wenn das Kochen fertig ist, damit das Fett aus dem Essen entfernt wird. Schalten Sie beim Abschalten des Grills zunächst die Versorgung des Gastanks ab; Dadurch kann das im Schlauch verbleibende Gas verdampfen. Das dauert nur ein paar Sekunden. Der Brenner kann dann abgeschaltet werden.

Küche

Tränken Sie die Oberfläche der Bratpfanne mit Speiseöl. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel an der Oberfläche des Grills kleben. Schalten Sie die Brenner ein und lassen Sie sie bei niedriger Temperatur brennen ("Minuten").

Tipp: Beim Kochen

Eine Flamme, die durch das Tropfen von Fett aus der Nahrung verursacht wird, zerstört das Ergebnis und macht die Nahrung leicht zu verbrennen. Wenn dies also ein Problem wird, sollten Sie das überschüssige Fett aus dem Fleisch abschneiden. Es ist auch ratsam, das Fleisch von der Flamme zu entfernen.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name: Outdoor Gas grill
 Nom du produit : Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN: 2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série: GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Injector size / Taille de l'injecteur Ø	GP52L7S1P5M6-SB
					Total Nominal Heat Inputs / Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. / Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



PL

Proszę przeczytać to dokładnie dla własnego bezpieczeństwa

Informacje ogólne

Umieszczanie

- Ten produkt jest przeznaczony tylko do użycia na zewnątrz! Nie przechowywać benzyny ani płynów w pobliżu tego produktu.
- Wyłącz zbiornik benzynowy z szafki grzebek.
- Używany cylinder gazowy musi spełniać odpowiednie normy dla kraju użycia;
- Używany regulator gazu muszą być certyfikowane w zakresie EN 16129:2013;
- Węży należy być zatwierdzone zgodnie z normowym EN16436-1:2014;
- Konieczne jest zmiany elastycznej rurki, jeśli wymagają jej warunki krajowe, należy zastąpić nożone lub uszkodzone elastyczne
- Zapewnić, że elastyczna rura nie jest utrzymywana, nie została przeszkodzona ani w kontakcie z żadnym częścią grillu niż przy jej połączeniu;
- BBQ powinno być umieszczone na niepalącym biały, aby zapobiec pożarem spowodowanym przeciwirzaniem BBQ.
- Pierchężna wspierająca barbeku musi być materiałem niepalnym i niepalnym.

Bezpieczeństwo w przypadku podejrzenia wycieczenia gazu

Wyłącz zapasowanie gazu barbeku i odłączcie regulator z zbiornika.

Ucieraj otwarte płomienie i usunąć możliwe źródła zapalenia. Otwórz pokrykę, jeśli zapach gazu utrzymuje, natychmiast skontaktujcie się z dostawcą gazu lub pożarową.

Jeśli zbiornik gazowy wydaje się być źródłem zapachu i wyciecku, połóż ten na zewnątrz z dobrą wentylacją i z daleka od możliwych

Uwaga:

Nieprawidłowy instalacja, dostosowania i zmiany lub brak usług i utrzymania mogą spowodować szkody osobom lub materiałom. Dlatego też ważne jest uważnie przeczytać instrukcje dotyczące instalacji, użycia i utrzymywania produktu przed zbioraniem produktu. BBQ musi być instalowany zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami. Upewnij się, że węzeł gazowy nie był zatrzymywany i nigdy nie był w kontakcie z gorącymi powierzchniami oraz że barbeku został zainstalowany zgodnie z tymi instrukcjami. Aby usługi, proszę skontaktować się z uprawnionym personelem. Zawsze zapewnij, że barbeku był umieszczony od materiału palącego podczas używania. Wszystkie szlangu gazowy i załączenia należy sprawdzać, czy możliwe wyciek za każdym razem, gdy Po świetle barbeku musi być pod nadzorem. Utrzymać dzieci w bezpiecznej odległości od grilla; Dotykanie gorącego powierzchni może spowodować spalenie. BBQ musi być czyste, aby uniknąć występnienia spowodowanych przez pozostały tłuszczów. Pożary wynikające z zapalenia tłuszczu skończą warancję. Zapewnij się, że zbiornik benzynowy jest odpowiedni do waszego produktu: ta instrukcja odnosi się do ciożników benzynowych i regulatorów, a ten barbecue wykorzystuje propan lub butanowy. W krajach nordyckich zalecamy gazu propan, ponieważ można być używany w niskich temperaturach. Zabierają, że ciśnienie gazów i gazów mogą się różnić w między krajami. Jeśli ma wątplenia, skontaktujcie się z dostawcą.

Płata

BBQ musi być instalowany zgodnie z tymi instrukcjami i jest wykorzystany tylko na powodzeniu. Nie należy stosować w garażach, namiotach itd. i musi być umieszczony minimalnie 1000 mm od jakichkolwiek palących powierzchni. BBQ nie może być instalowany w żadnym pojeździe lub łodzi. Ważne jest utrzymać obszar okružający barbeku i zbiornik benzynowy czysty oraz upewnić, aby był umieszczony w miejscu wystarczającego Grzechka nigdy nie można być umieszczony w bliskości materiału zapalonych, benzyny lub innych gazów lub płynów.

Zgromadzenie i połączenie

Zbierać produkt zgodnie z tymi instrukcjami.

Uważaj na oznakowanie odpowiednich gazów wymienionych na barbeku i upewnij się, że gaz, który masz jest odpowiedni do barbeku. Butan lub propan jest używany w całej Europie. Uważaj na myśli, że istnieje kilka różnych zawałów dla ciążowników gazowych i że regulator musi odpowiednio połączyć do Nigdy nie próbuj zmuszać zawalu zbiornika do zmieniania regulatorów "kliknięcia". W przypadku powstających problemy, poproszenie o pomoc od dostawcy. **Nigdy nie wprowadź regulatorów niskiego ciśnienia i parów węzowych. Przed użyciem węzu gazowego należy zkontrolować, aby nie jest objawy uszkodzenia i wyciekania. Jeżeli którykolwiek z tych części zostaje zastępczone, używają tylko części określonych** Regulator i węzy gazowy należy zostać zapewnione pomocą węzów, które są zatrzymywane przy użyciu szrubowego. Nie zabezpieczaj żadnych załączników taśmą, albo podobne materiały nie oznaczają dla LPG. Jeśli nie jest w użyciu zbiornika benzynowej, należy go zamknąć i zaleca się odłączenie regulatoru. Zbiorniki benzynowych, które nie używają, należy przechowywać na powodzeniu w dobrze wentylacyjnym miejscu, za nieosięgu od Upewnij się, że zbiornik był umieszczony w pozycji wzerycznej i na równościę powierzchni ziem. **Dodatkowe cisterniki gazowowe nie należy przechowywać pod BBQ lub w bliskości niego.**

Sprawdź możliwe wyciek.

Proszę sprawdzić czy wyciek, kiedy pierwszy połączysz barbecue do zbiornika benzynowej, a także za każ dym razem, kiedy zmieniasz zbiornik benzynowej. Aby sprawdzić, czy wycieknięcie, otworzyć zapasy gazu z zbiornika, ale nie włączaj palczyk w barbeciu. Węzy gazowy będą wypełnione gazem. Potem nalej wodę z mydłem na wszystkie połączenia. Od dostawcy można otrzymać spry, który zastąpił wodę i mydło. Wszystko wyciek powoduje się bęborki w około około. 20 sekund. Jeśli wykryje wyciek, zacznij połączenie. Jeśli wyciek nie skończy, skontaktujcie się z dostawcą. Nigdy nie użyj otwartej płomienia, żeby szukać wycieków!

Przygotowanie grillu i grillu. (dotyczy tylko do BBQ, gdy jest to zrobione z żelaza litiny).

Dotyczy to tylko do BBQ z litoną. Przed użyciem należy oczyścić inne powierzchni. Używanie detergentu do usunięcia możliwych pozostałości tłuszczów i/lub oleja z produkcji. Wysuchaj, potem zagrożenie obu stronów talerzu olejem gotowym. Zainstaluj płynie, włączcie płonki i zostawcie je w niskim pozycji przez 15-20 minut, albo dopóki nie przestane pływać. Po każdym użyciu zaleca się spalenie w maksymalnym ciepłu przez około 10 minut, aby oczyścić główek z litiny. Pozostałości z ywności i SOT usunąły się za pomocą stalowego szczoteczka, która można otrzymać od dostawcy. Uważka: Po użyciu powinny również być nasyczone olejem i jeśli BBQ nie ma być używany przez dłuższy okres. Nie zrobić tego, spowoduje warstwo rdzy na powierzchni.

Porcelana i teflon

Przed użyciem te płyty należy umyć rozcieńczoną wodą mydłą; Do czyścić nigdy nie należy używać stalowych czeptelek lub innych. Płyty grill będą trwać dłużej, jeśli zostaną przeczyszczzone, a pozostał y jedzenia po każdym użyciu „spaloni” .

Konserwacja

Twoja barbekuja powinna być czysta, by nie pogorszyć. Pierchężna będzie wymagała podobnego obrotu do samochodu, a barbeku powinna być chroniony zastępczoną pokrywką. Regularnie dobrze oczyścić barbeku i pokryć go cienką warstwą neutralnego oleja (olej wolnego kwasu). Olej używane do siewy maszyn lub broni są odpowiednie. Przesłuchające części, takie jak szaręki, orzeczeki i drzwi należy rozpryskać służem.

Płonki też potrzebują utrzymania. Utrzymaj je czyste, i zapewnij, że dziury są otwarte i wolne od brudu. Jeśli w pańskim barbekiem ma palić z litiny, powinny być pokryte olejem gotowym kilka razy na sezon i zawsze po końcu każdego sezonu – zanim powstrzymać barbeku na dłuższy okres!

Niniejszy ust zastosuje się do BBQ o powierzchni stali neryżujących

Może wystąpić małe ilości korozji powierzchni. To nie jest właściwy i nie zniszczy produktu. Stal neryżująca jest po prostu nazwą pewnej jakości stali i powszechne nieporozumienie jest, że stal neryżująca nigdy nie mogła zawrócić rdzę. Próbuje wyjaśnić powód, dla którego niektórych klientów doświadcza utlenienie powierzchni BBQ.

Stal nerezująca ma większą oporność na zardzanie niż inne rodzaje stali, ponieważ jest pokryta warstwą chromu (Cr_2O_3), chroniąc stal przed utlenieniem. Ta warstwa w pewnym stopniu regeneruje się w miejscu stal, przyczyniając się do długotrwłości tego materiału. Aby utrzymać błyszczącą powierzchnię stali nerezującej, ważne jest utrzymać poprzez dokładne czyszczenie i nasycenie

Dodanie chromu do stali zapewnia stali nerezującą oporność na korozyjną. Jeśli zawartość chromu przekracza 17%, tworzą się cienka warstwa zewnętrzna, pasywnie chroniąca stal przed utlenieniem. Ta zewnętrzna warstwa tlenku chromu ma grubość tylko kilka nanometrów, więc nie widoczna w okie. Jeśli stal jest uszkodzona, szybko się zreformuje, pod warunkiem dostęp do tlenu. Chemiczna oporność stali nerezowej zwiększa się z rością ilości chromu, ale również z mniejszym węglą.

Używanie gryzki

Zapłonienie

Upewnij się, że dostaw gazu jest włączony. Nie łączysz się na barbecue podczas zapalenia palic. Uwaga: Podczas pływania pokrywa musi być zawsze otwarta.

Uważajcie, że powierzchnia pokryki będzie gorąca podczas używania barbecue, w którym czasie należy dotknąć tylko ręczka na pokryki. BBQ posiada elektroniczny zapalnik, który wydaje iskry, gdy przycisk jest naciskany i/lub odwrócić (różnią się w między modelami). Nacisnąć i odwrócić przycisk do pozycji "maksymalnej". Potem trzymaj przycisk zapalenia do dół, aż palnik się zapalnie. W przypadku BBQ z wbudowanym zapaleniem, odwróć wyłącznik w półdrodze i nadal nacisnąć wyłącznik do dół, aż nie usłyszysz wychodzenie gazu, a potem odwrócić wyłącznik aż nie usłyszysz kliknąć. Płonek często nie płoni natychmiast/w pierwszej próbie, ponieważ mieszanina gazu i tlenu nie jest w tym czasie optymalna. Powtórz przez odwrócenie przekazać wielokrotnie przez zapalenie "kliknij" aż zapalenie palnika. To bezpieczny i wiarygodny sposób na zapalenie barbecue. Po spaleniu paloniku można włączyć pozostałe palonki po prostu otwarciem przepływu gazu do "MAX".

Jeśli podczas pierwszej próby nie zapalenie palnika, nacisnąć przycisk do pozycji "wyłączenia" i powtórzyć procedurę. Jeśli palnik nadal nie płoni, poczekaj kilka minut, żeby dać czas na rozptyw od barbecue, zanim próbuj ponownie.

Ręcznie zapalenie: Jeśli opisane procedury nie działają, podpalnik można zostać podpalony ręcznie, wykorzystując (długi) zgodności.

Wyłączenie gryzki

Po skończeniu gotowania zostawić palonki w pozycji „maksymalny” do 15 minut, aby pozostałe tłuszczone z jedzenia została usunięta. Przyjęcie wyłączenie barbecue najpierw zamknij zapis z zbiornika gazowego; To pozwoli, że gazu pozostały w wężu wyparzyć. To będzie wymagał tylko kilka sekund. Wtedy można wyłączyć palenie.

Gotowanie

Nasytuj powierzchnię szatki olejem gotowego. To nie powstrzyma jedzenie przed przykładaniem na powierzchnię grila. Włączcie płonki i zostawcie je płonie pod niską temperaturą („MIN. ").

Kazyk: podczas gotowania

Opalenie spowodowane przez kapłanie tłuszczu z jedzenia mogą uszkodzić wynik, powodując łatwo spalanie jedzenia. Dlatego też należy odciąć nadmieszkanie tłuszczu z mięsa, jeżeli staje się to problem. Zależy również usunięcie mięsa z płomienia.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name: Outdoor Gas grill
 Nom du produit : Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN: 2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série: GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Total Nominal Heat Inputs / Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. / Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



NL

Lees dit artikel voor uw eigen veiligheid

Algemene informatie

Bemiddeling

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis! Bewaar geen benzine of ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit product.
- Plaats de gastank buiten de barbecuekast.
- De gebruikte gasfles moet voldoen aan de relevante norm voor het land van gebruik;
- De gebruikte gasregelaar moet gecertificeerd zijn volgens EN 16129:2013;
- De slang moet goedgekeurd zijn volgens EN16436-1:2014;
- Het is noodzakelijk om de flexibele slang te vervangen wanneer de nationale omstandigheden dit vereisen; versleten of beschadigde flexibele slangen moeten worden vervangen;
- Zorg ervoor dat de flexibele slang niet geblokkeerd, geknikt of in contact komt met enig onderdeel van de barbecue, behalve bij de aansluiting;
- Plaats de barbecue op een onbrandbaar werkblad om brand te voorkomen door oververhitting van de onderkant van de barbecue.
- Het oppervlak waarop de barbecue staat, moet van brandveilig en niet-brandbaar materiaal zijn.

Veiligheidsmaatregelen bij vermoeden van een

gaslek: Draai de gastoevoer naar de grill dicht en koppel de regelaar los van de tank.

Doof alle open vlammen en verwijder mogelijke ontstekingsbronnen. Open het deksel en neem onmiddellijk contact op met uw gasleverancier of de brandweer als de gaslucht aanhoudt.

Als de gastank de bron van de geur/het lek lijkt te zijn, plaats deze dan buiten in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen.

Let op:

Onjuiste installatie, aanpassingen, wijzigingen of gebrekkig onderhoud kunnen leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade. Daarom is het belangrijk om de installatie-, gebruiks- en onderhoudsinstructies van het product zorgvuldig te lezen voordat u het product monteert. De grill moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de nationale/lokale voorschriften. Zorg ervoor dat de gas slang niet is vastgeschroefd en geen hete oppervlakken raakt, en dat de grill exact volgens deze instructies is geïnstalleerd. Neem voor onderhoud contact op met een bevoegd persoon. Zorg er tijdens gebruik altijd voor dat de grill uit de buurt van brandbare materialen wordt gehouden. Controleer elke keer dat de gastank wordt vervangen alle gas slangen en accessoires op lekkage. De grill moet te allen tijde onder toezicht staan tijdens het aansteken. Houd kinderen op veilige afstand van de grill; het aanraken van een heet oppervlak kan brandwonden veroorzaken. De grill moet schoon worden gehouden om vetbranden te voorkomen. Brand veroorzaakt door vetontbranding maakt de garantie ongeldig. Controleer of de gastank compatibel is met uw product: Deze instructies hebben betrekking op de gastank en regelaar voor deze grill die op propaan- of butaangas werkt. In Scandinavische landen raden we propaangas aan, omdat dit bij lagere temperaturen kan worden gebruikt. Houd er rekening mee dat het type gas en de gasdruk per land kunnen verschillen. Neem bij vragen contact op met uw leverancier.

Plaatsing

De barbecue moet volgens deze instructies worden geïnstalleerd en mag uitsluitend buitenshuis worden gebruikt. Hij mag niet worden gebruikt in garages, tenten, enz. en moet minimaal 1000 mm van brandbare oppervlakken worden geplaatst. De grill mag niet in een voertuig of boot worden geïnstalleerd. Het is belangrijk om de omgeving van de grill en de gastank schoon te houden en ervoor te zorgen dat deze op een goed geventileerde locatie wordt geplaatst. Plaats de grill nooit in de buurt van brandbare materialen, benzine of andere brandbare gassen of vloeistoffen.

Montage en aansluiting

Monteer het product volgens deze instructies.

Controleer het label op uw grill voor het juiste gastype en zorg ervoor dat het compatibel is. Butaan en propaan worden veel gebruikt in heel Europa. Houd er rekening mee dat gastanks verschillende kleptypen hebben en dat de drukregelaar correct op uw LPG-tank moet worden aangesloten.

Probeer nooit de tankklep te forceren om een klikregelaar te installeren. Raadpleeg bij problemen uw leverancier.

Verstel nooit de lagedrukregelaar of slangaansluitingen. Controleer de gasslangen vóór gebruik op tekenen van schade of lekkage. Als u een van deze onderdelen moet vervangen, gebruik dan alleen onderdelen die door de fabrikant zijn gespecificeerd. De regelaar en de gasslang moeten worden vastgezet met een slangklem en de klem moet worden vastgedraaid met een schroevendraaier. Bevestig geen accessoires of vergelijkbare materialen die niet geschikt zijn voor LPG.

Wanneer de gastank niet in gebruik is, moet deze gesloten zijn en is het raadzaam de drukregelaar los te koppelen. Gastanks die niet in gebruik zijn, moeten buiten worden bewaard op een goed geventileerde plaats, buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat de tank rechtop staat en op een vlakke ondergrond staat. **Extra gastanks mogen niet onder of in de buurt van de barbecue worden bewaard.**

Controleer op mogelijke lekkage.

Controleer op lekkage de eerste keer dat u de barbecue op de gastank aansluit, en ook elke keer dat u de gastank vervangt. Om te controleren op lekkage, opent u de gastoevoer van de gastank, maar zet u de branders in de barbecue nog niet aan. De gasslang(en) vullen zich met gas. Giet vervolgens water met zeep over alle aansluitingen. Een spray ter vervanging van het water en de zeep is verkrijgbaar bij de leverancier. Lekkages zullen binnen ongeveer 20 seconden bubbels veroorzaken. Draai de aansluiting vast als u lekkage constateert.

Als de lekkage niet stopt, neem dan contact op met uw leverancier. Gebruik nooit open vuur om lekken op te sporen!

Het voorbereiden van de grillplaat en de bakplaat. (Alleen van toepassing op barbecues die van gietijzer zijn gemaakt.)

Dit geldt alleen voor barbecues met gietijzer. Andere oppervlakken moeten vóór gebruik worden gereinigd. Gebruik een schoonmaakmiddel om eventuele vet- en/of olieresten van de productie te verwijderen. Veeg de plaat droog en smeer vervolgens beide zijden van de plaat in met bakolie. Plaats de platen terug, zet de branders aan en laat ze 15-20 minuten op een lage stand branden, of totdat het lekken stopt. Het wordt aanbevolen om na elk gebruik ongeveer 10 minuten op de hoogste stand te branden om de gietijzeren bakplaten schoon te maken. Verwijder vervolgens voedselresten en vuil met een staalborstel, die verkrijgbaar is bij uw leverancier.

Let op: Na gebruik moet de koekenpan ook met olie worden doordrenkt als de grill niet meer in gebruik is. Anders ontstaat er een roestlaag op het oppervlak.

Porselein en teflon: Deze

bakplaten moeten vóór gebruik worden schoongemaakt met verdund zeepsop; gebruik nooit staalborstels of andere schoonmaakmiddelen. Door ze schoon te houden, gaat de bakplaat langer mee en voorkom je dat voedselresten na elk gebruik aanbranden.

Onderhoud

Houd uw grill schoon om beschadiging te voorkomen. Het oppervlak vereist dezelfde verzorging als een auto en de grill moet worden beschermd met een geschikte hoes wanneer deze uit staat.

Maak de grill regelmatig grondig schoon en smeer hem in met een dunne laag neutrale (zuurvrije) olie. Zaaimachine- of wapenolie is geschikt. Bewegende onderdelen zoals scharnieren, wielmoeren en deuren moeten worden ingespoten met smeermiddel.

Ook de branders hebben onderhoud nodig. Houd deze schoon door ze af te borstelen en zorg ervoor dat de gaten open en vrij van vuil blijven. Als uw barbecue gietijzeren branders heeft, moet u deze een paar keer per seizoen en altijd aan het einde van elk seizoen met bakolie bestrijken – voordat u de barbecue voor langere tijd uitzet!

Dit gedeelte is van toepassing op grills met een roestvrijstalen oppervlak .

Lichte corrosie kan optreden. Dit is geen defect en zal het product niet beschadigen. Roestvrij staal is simpelweg de naam voor een specifiek type staal, en algemeen wordt aangenomen dat roestvrij staal nooit roest. We zullen hier proberen uit te leggen waarom sommige klanten oxidatie van het grilloppervlak ervaren.

Roestvrij staal heeft een hogere corrosiebestendigheid dan andere staalsoorten omdat het is bedekt met een chroomlaag (Cr₂O₃) die het staal beschermt tegen oxidatie. Deze laag regenereert gedeeltelijk op plekken waar het staal beschadigd is, waardoor de levensduur van het materiaal wordt verlengd. Om de glans van het roestvrijstalen oppervlak te behouden, is het belangrijk om het grondig te reinigen en te verzadigen met neutrale olie.

De toevoeging van chroom aan staal maakt roestvast staal corrosiebestendig. Bij een chroomgehalte van meer dan 17% vormt zich een dunne bescherm laag die het staal passief beschermt tegen oxidatie. Deze buitenste laag chroomoxide is slechts enkele nanometers dik en daardoor onzichtbaar voor het blote oog.

Als het staal beschadigd raakt, herstelt het zich snel, zolang er zuurstof aanwezig is. De chemische bestendigheid van roestvast staal neemt toe met een toenemend chroomgehalte, maar ook met een afnemend koolstofgehalte.

Gebruik grill

Ontsteking:

Zorg ervoor dat de gastoevoer open staat. Leun niet over de grill tijdens het aansteken van de brander. Let op: Het deksel moet open blijven tijdens het aansteken.

Houd er rekening mee dat het deksel erg heet wordt tijdens het gebruik van de barbecue. Raak gedurende deze tijd alleen de handgreep aan. De barbecue heeft een elektronische ontsteker die een vonk afgeeft wanneer de knop wordt ingedrukt en/of gedraaid (dit verschilt per model). Druk de branderknop in en draai deze tegen de klok in naar de "MAX"-stand. Houd vervolgens de ontstekingsknop ingedrukt totdat de brander ontsteekt. Bij een barbecue met een ingebouwde ontsteker draait u de schakelaar half en blijft u deze ingedrukt houden totdat u gas hoort stromen. Draai vervolgens de schakelaar verder totdat u een klik hoort. De brander ontsteekt meestal niet direct/bij de eerste poging, omdat het gas-zuurstofmengsel mogelijk niet optimaal is. Herhaal de ontstekingsklik door de schakelaar meerdere keren te draaien totdat de brander ontsteekt. Dit is een veilige en betrouwbare manier om uw barbecue aan te steken. Zodra de brander brandt, zet u de luchtstroom eenvoudig op "Max" om de rest van de brander te ontsteken.

Als de brander niet bij de eerste poging aangaat, druk dan op de knop, draai hem terug naar de "UIT"-stand en herhaal het proces. Als de brander nog steeds niet aangaat, wacht dan een paar minuten zodat het gas uit de grill kan circuleren en probeer het opnieuw.

Handmatige ontsteking: Als de beschreven procedure niet werkt, kan de brander handmatig worden aangestoken met een (lange) lucifer.

Zet de grill uit. Houd de brander

na het koken 15 minuten op de "Max"-stand om overtollig vet van het eten te verwijderen. Draai bij het uitzetten van de grill eerst de gastoevoer naar de tank dicht; zo kan eventueel achtergebleven gas in de slang verdampen. Dit duurt slechts enkele seconden. Daarna kan de brander worden uitgezet.

Keuken:

Bevochtig het oppervlak van de koekenpan met bakolie. Dit voorkomt dat etensresten aan de grill blijven plakken. Zet de branders aan en laat ze op een lage stand (een paar minuten) branden.

Tip: Tijdens het

koken kan een vlam, veroorzaakt door druipend vet van het eten, het resultaat verpesten en het eten aanbranden. Als dit een probleem wordt, snijd dan overtollig vet van het vlees. Het is ook raadzaam om het vlees uit de buurt van de vlam te houden.

GECODIS S.A.
32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS

Product name: Outdoor Gas grill
 Nom du produit : Gril à gaz extérieur
 Pin Number / Code PIN: 2531DO-0043
 Serial Number / Numéro de série: GP52L7S1P5M6-SB

Country of Destination / Pays destination	Appliance Category Catégorie d'appareil	Gas and Supply Pressure Pression de gaz et d'alimentation	Main Burner/Brûleur principal	Side Burner/Brûleur latéral	Appliance name/Nom de l'appareil
			Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Injector size / Taille de l'injecteur Ø	Total Nominal Heat Inputs / Apports thermiques nominaux totaux (Hs)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, TR, SI	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 618 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.76mm	0.93mm	8.5kW 608 g/h

Use outdoor only/Utiliser uniquement en extérieur.

Read the instructions before using the appliance. / Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

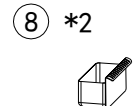
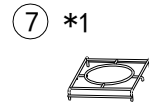
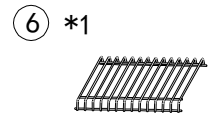
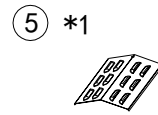
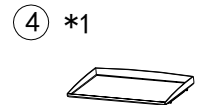
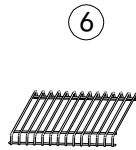
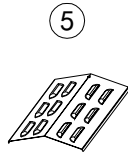
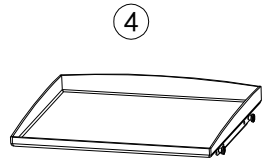
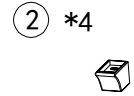
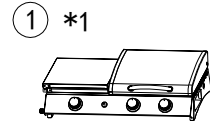
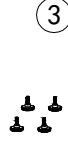
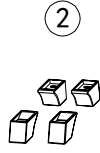
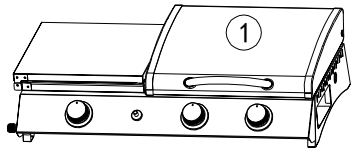
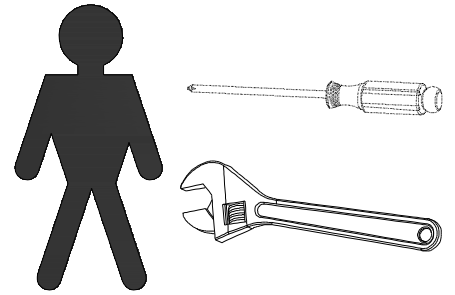
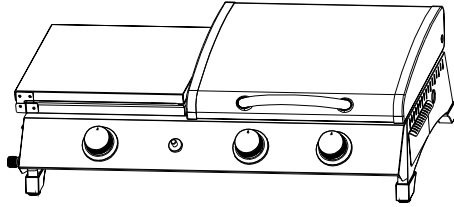
The gas cylinder can't be placed inside BBQ. / La bouteille de gaz ne peut pas être placée à l'intérieur du barbecue.

Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. / Attention : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Made in PRC / Fabriqué en RPC



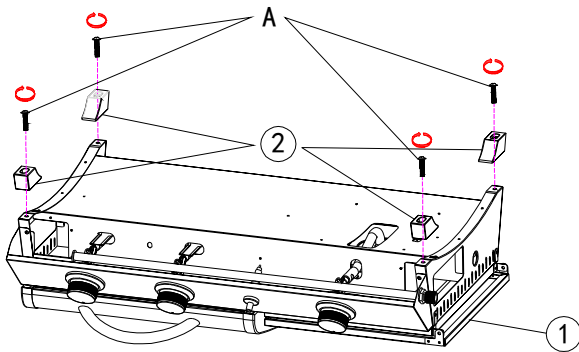
GP52L7S1P5M6-SB



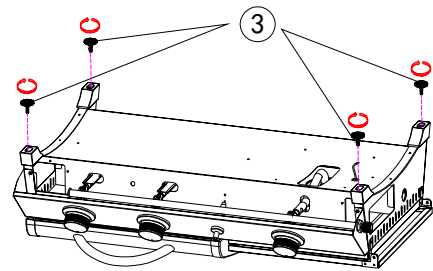
A M4-15*4



1



2



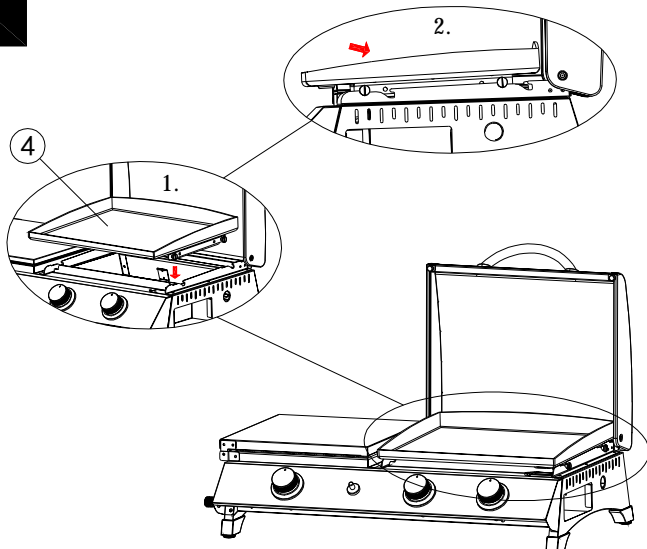
If the body is unbalanced when placed on the table, it can be balanced by adjusting the supporting feet.

A



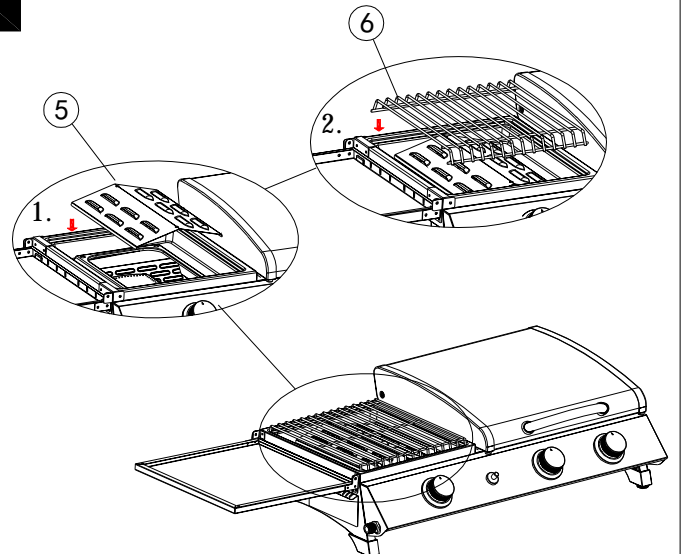
4PCS

3

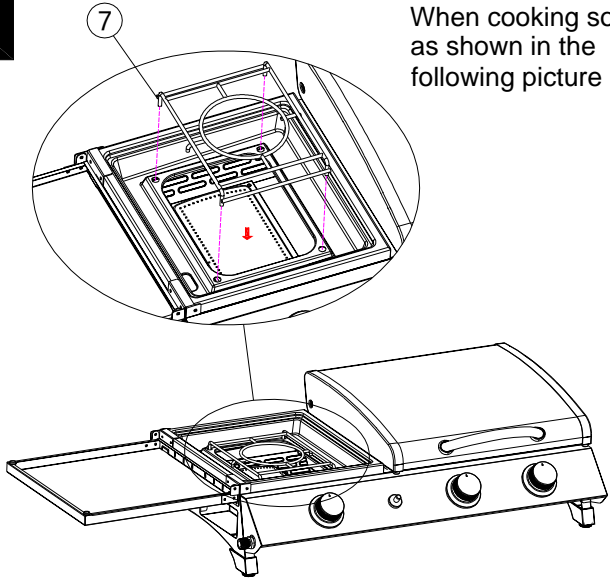


4

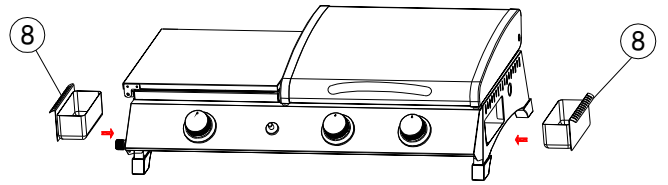
When grilling, as shown in the following picture



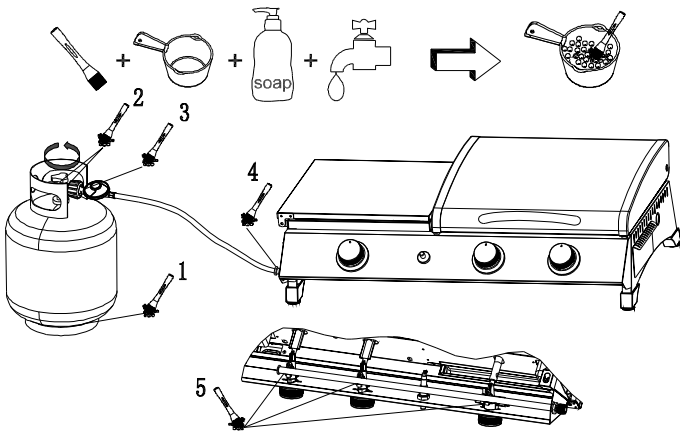
5



6



7



8

