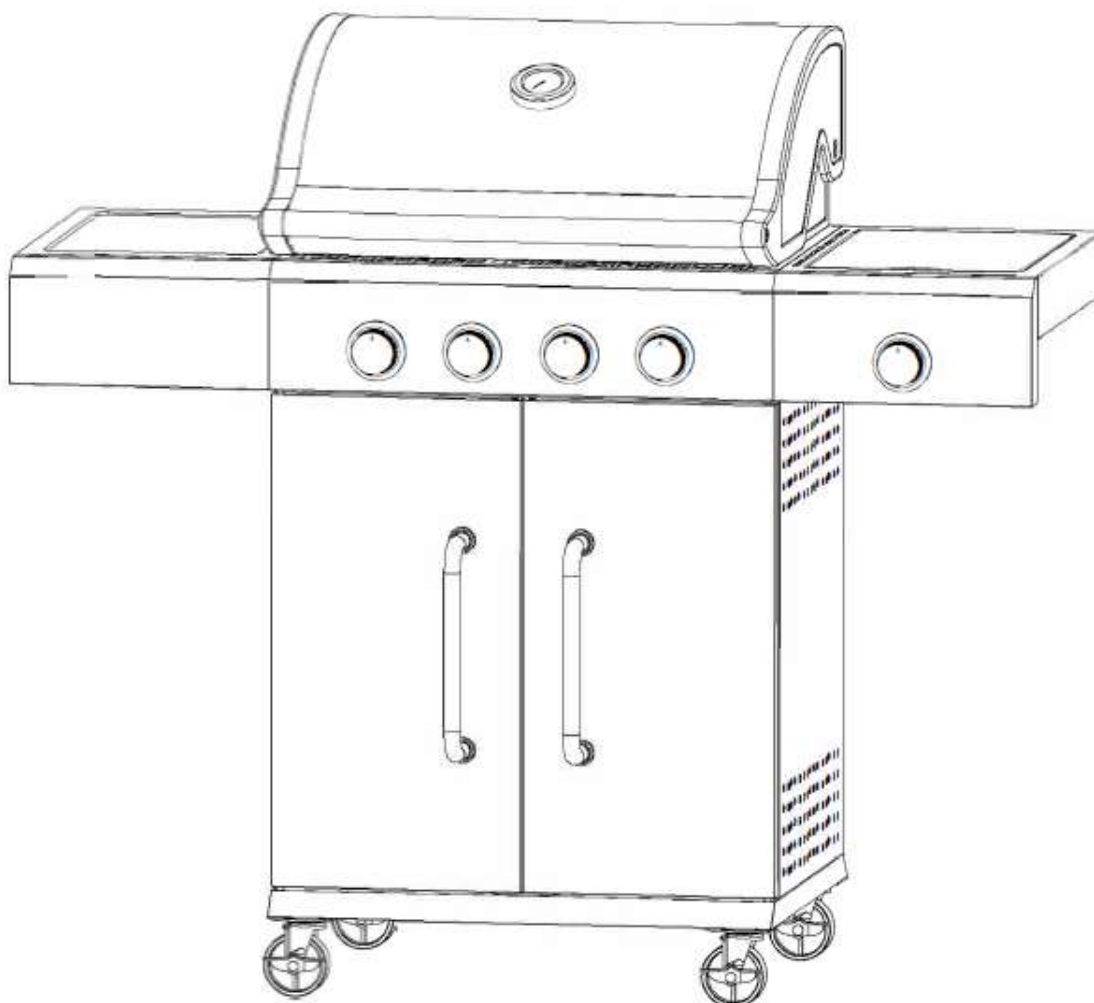


E38HJ11S52M04T04-SB

1559_145307





























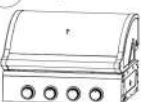

EN FR ES IT DE PL NL

h&j Habitat
et Jardin

2025-2026

1559-145307

1	① *4 	φ 8	x4	1/1	15	⑮ *1 	310*480mm	x1	1/1
2	② *1 	430*590mm	x1	1/1	16	⑯ *1 	310*480mm	x1	1/1
3	③ *2 	425*590mm	x2	1/1	17	⑰ *1 	570*300mm	x1	1/1
4	④ *1 	570*210mm	x1	1/1	18	⑱ *1 (L) 	430*40mm	x1	1/1
5	⑤ *2 	60*70mm	x2	1/1	19	⑲ *1 (R) 	430*40mm	x1	1/1
6		600*30mm	x1	1/1	20	⑳ *1 	180*110mm	x1	1/1
7	⑦ *1 (L) 	430*100mm	x1	1/1	21	㉑ *4 	350*80mm	x4	1/1
8	⑧ *1 (R) 	430*100mm	x1	1/1	22	㉒ *1 	210*420mm	x1	1/1
9	⑨ *2 	300*590mm	x2	1/1	23	㉓ *1 	310*420mm	x1	1/1
10	⑩ *1 (L) 	80*30mm	x1	1/1	24	㉔ *1 	540*120mm	x1	1/1
11	⑪ *1 (R) 	80*30mm	x1	1/1	25	㉕ *1 	φ 75mm	x1	1/1
12	⑫ *2 	220*40mm	x2	1/1	26	㉖ *1 	φ 90	x1	1/1

13	 13 *4	φ 4	x4	1/1	27	 27 *1	φ 70	x1	1/1
14	 14 *1	600*430*260mm	x1	1/1	28	 28 *1	φ 50	x1	1/1

FR : SAV/INFORMATION /VIDEO/CONTACT

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

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

ES: SERVICIO POST-VENTA/INFORMACI N/VIDEO/CONTACTO

IT: SERVIZIO ASSISTENZA/INFORMAZIONI/VIDEO/CONTATTO

PT: SERVIÇO POS-VENDA/INFORMAÇÕES/VIDEO/CONTATO


PL: SERWIS TECHNICZNY/INFORMACJE/WIDEO/KONTAKT

NE: AFTER SALES SERVICE/INFORMATIE/VIDEO/CONTACT

HE: מע רשקתל/ואדיווה/ עדימ/תוריקמו תורישי רחאל

SAV.HABITATETJARDIN.COM

EN

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Before you start

WARNINGS

- Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order they are specified and please observe the safety warnings.
- Failure to observe these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
- These instructions are part of the product. They should always be stored with the product and should be passed on to each subsequent user.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- If ever in doubt, consult a qualified gas engineer before use.
- As an extra precaution WHEN LIGHTING FOR THE FIRST TIME ALWAYS TAKE EXTRA CARE. Keep your head and arms from hanging over the BBQ cooking surface.
- ALWAYS make sure barbecue appliance is completely cool before applying covers.
- In construction of this BBQ use all and only the components provided. Do not modify BBQ or parts. Any modification of the appliance may be dangerous.



CAUTION!

- KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.
- Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquids in the vicinity.
- This appliance will become very hot during operation - always wear suitably protective heat proof gloves during use.
- WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ALWAYS close and disconnect from main gas supply cylinder after use and for storage.
- DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.

DANGER!

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to appliance.
2. Extinguish any open flame, avoid using any electrical appliance.
3. Open lid and ventilate the area.
4. Check gas connections with soap solution.
5. If odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department.

✓Do's

KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instructions herein) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean before it used.

Stand your barbecue on a safe, level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.

Protect from the elements and damp.

An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.

Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.

✗Dont's

Do not use indoors - Use outdoors only.

CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and the gas supply cylinder is disconnected.

Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.

This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel/ accelerants or lava rock.

Further information

Proper use:

The barbecue is a gas barbecue for outdoor use. It is designed to be used exclusively in accordance with these instructions for preparing foods that are suitable for barbecue cooking. For private use only!

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Leak test all connections after each tank refilled or first use after a long period, by which the method is described in the "Connecting and disconnecting the gas bottle" part. This barbecue should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis, clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being operated.

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized is dangerous.

When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type B or type C dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.

Operate on solid ground only, do not install or use in/on boats or recreational vehicles.

Always open barbecue lid carefully and slowly as heat and steam trapped within barbecue can severely burn you.

Move gas hoses as far away as possible from hot surface and dripping hot grease.

Keep all electrical cords away from a hot barbecue.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

When handling particularly hot components, protective gloves should be used.

Improper use:

Any other application or applications extending beyond the stated purpose are not authorised. This applies in particular to misuse involving the following possible scenarios:

- Do not operate the barbecue with coal or any fuel other than LPG.
- Do not operate the main barbecue as a stove using pots and pans.
- Do not operate the barbecue as a heater.
- Do not modify the appliance.
- Parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.

• Do not use the barbecue to heat materials and substances other than foods that are suitable for barbecuing.

The barbecue has been manufactured according to the general engineering rules – that were valid at the time manufacturing was started – and the requirement of the CE- sign. It is certified and approved by KIWA (Test number CE- 0063). The barbecue left the factory in good order and condition in terms of its function and safety.

- Never use an LP gas tank with damaged body, valve, collar, or footing.
- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the ability to properly assemble or safely operate the appliance.

- Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol within this product.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.6m) from this appliance.
- Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction: 100cm. Do not use this appliance under overhead combustible surface.



During operation some parts of the barbecue can become very hot, particularly those close to the fire bowl.

Possible consequences:

- Severe burns from touching parts near the fire bowl.
- Fire or smouldering fire if flammable materials or substances are near the barbecue.

Safety measures prior to using the barbecue:

Select a place to set up the barbecue so that:

- There are not, and will not be, flammable material or substances nearby. Minimum distance to material or substances: No overhead obstruction above and 1m to the side. Distance to highly flammable materials or substances, e.g. walls: min. 1m.
- The barbecue is positioned firmly on a sufficiently large surface area. It must not be moved during operation.

Safety measures during barbecuing:

- Wear protective barbecue gloves.
 - Never leave the hot barbecue unattended.
- TAKE PARTICULAR CARE TO ENSURE THAT CHILDREN AND PETS ARE KEPT AWAY FROM THE BARBECUE.
- Never fit the gas bottle right to next the barbecue. Always place the gas bottle at the left hand rear or of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose. No part of the hose should touch any part of the appliance.



Liquid gas is highly flammable and explosive.

Possible consequences:

- Serious personal injury or damage to property if escaping gas ignites in and environment in which it is not controlled.

Safety measures:

- Only use the barbecue outdoors and ensure that the area is well ventilated.
- Protect the gas bottle and the gas hose from direct sunlight and other heat sources (max. 50degree C). Take special care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue.
- DO NOT place the gas bottle on the lower shelf, as it is too near the burner.

- DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.
 - Close the valve on the gas bottle after each use: (Turn the valve clockwise). Also turn off the control knobs (Turn knob fully clockwise).
 - Never leave the hot barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas bottle.
 - When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius. Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliances (devices, lights, doorbells) etc. sparkover possible.
 - Before each use, check to ensure that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
 - If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements. (Always use hose-clips to secure the hose to the regulator and BBQ).
- If the connections for the gas supply are porous or faulty, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hoses or fittings that may have become blocked, as this can lead to a dangerous flashback.



Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level.

Possible consequences:

- Suffocation resulting from a lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently.

Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.

Do not leave a lit barbecue unattended, especially keep children and pets away from barbecue at all times.

Do not move the appliance during use.

Never cover the entire cooking area.

Never obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.

Do not use power tools to construct this product.

Do not over tighten screws or bolts.

Do not sit or stand on the product.

Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.

Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.

Assembly

Please read these instructions carefully before assembly and use.

Caution: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Please use protective gloves when assembling this product.

Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.

When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.

To avoid losing any small component or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.

To avoid damage to soft floor or carpet, do not assemble or move the appliance on soft floor or carpet.

Check the pack and make sure you have all the parts listed.

Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary.

During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.

Make sure all the plastic protection rip off before assembling.

Follow all steps in order to properly assemble your product.

Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.

When applicable, tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and full tighten all hardware.

Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.

Number of people required to assemble

Two people to assemble and lift.

Time to assemble



Tools required



not supplied



not supplied



not supplied

Connecting and disconnecting the gas bottle

Parts and tools needed

- Gas bottle - Standard LPG gas bottle with equal or less than 5kg to 13kg LPG (e.g. propane or butane). These are available at DIY store or liquid gas suppliers.

The following parts are excluded in delivery. They correspond to the standards applicable in the country to which they have been supplied.

- Gas hose- CE approved hose of sufficient length, allowing installation without any kinks (Length shall not exceed 1.5m). The tube shall be readily visible across its entire length for inspection after installation.
- Pressure reducer – Preset and CE-approved pressure Regulator, operating pressure suitable for the utilized gas cylinder. This type of pressure reducer is also available from your local dealer.



DANGER! IGNITION OF ESCAPING GAS

Liquid gas is highly flammable and explosive.

Possible consequences:

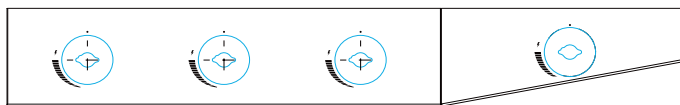
- Serious personal injury or damage to property if escaping gas ignites in the environment which it is not controlled.

Safety measures:

- When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius.
- Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliances (devices, lights, doorbells) etc. sparkover possible.
- If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements.
- Ensure the flexible tubing is routed so that there are no kinks and it is not subject to twisting.
- Do not obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.

Operational Elements:

POSITION	DESCRIPTION	FUNCTION
G1	Regulator	Reduce gas pressure
G2	Operating lever/ Cylinder valve	Separate safety facility with 2 settings: 9 o'clock setting or rotate clockwise to the end: Turn the gas off and connect/disconnect the gas bottle. 12 o'clock setting or rotate anti-clockwise to the end: Gas on
G3	Release button	Disconnect the regulator from the bottle valve
G4	Gas bottle with bottle valve	Fuel container
G5	Gas hose with hose clip	Direct gas to burner



LIGHTING INSTRUCTIONS:

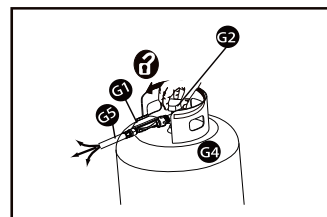
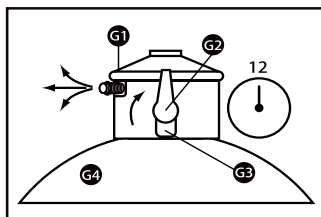
1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID.
3. ENSURE KNOBS ARE IN "●" POSITION.
4. CONNECT REGULATOR WITH CYLINDER, THEN TURN ON.
5. PUSH AND TURN CONTROL KNOB ANTI-CLOCKWISE TO APPROX 1/4 POSITION UNTIL A CLICK IS HEARD AND BURNERS LIT.
6. ADJUST THE FLAME BETWEEN 1/4 TO 1/2 AREAS.

⚠ WARNING

OUTDOOR USE ONLY. IF IGNITION DOES NOT OCCUR WITHIN 5 SECONDS, TURN CONTROL KNOB(S) TO "●". WAIT 5 MINUTES TO ALLOW GAS TO DISSIPATE AND REPEAT LIGHTING PROCEDURE. ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT, KEEP YOUNG CHILDREN AWAY. DISCONNECT REGULATOR FROM CYLINDER WHEN THIS APPLIANCE NOT USE IN A LONG TIME.

WARNING:

LID MUST BE OPEN WHEN BURNER IS ON OR HOT.
MAXIMUM WEIGHT ON SIDE SHELF: 6.8 KG / 15 LB

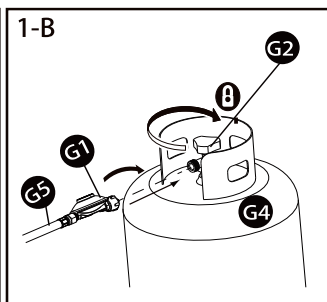
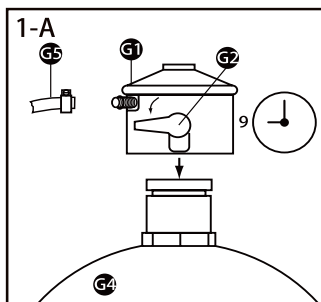


Function

- If the bottle valve (G2 at 12 o'clock setting or anti-clockwise rotate to the end) and the control knob are opened, gas flows through the gas hose G5 and the setting device (beneath the front panel) into the burner.
- While reaching 1/4 position of each control knob, a spark will be emitted from the electrode on the burner that then ignites the gas. The heat output can be adjusted for the left, middle, right and side burner by turning the control knob position 1/4 to 1/2.

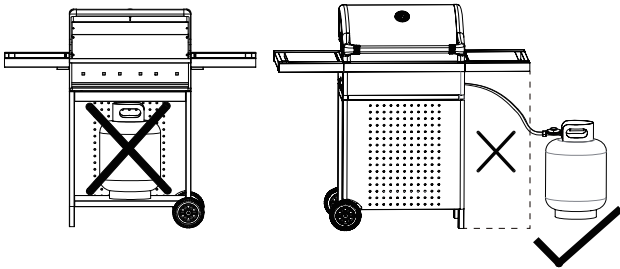
Note

- If the barbecue is not in use for long periods, cut off the supply from the gas bottle and store properly. Disconnect the regulator from the gas bottle. The gas bottle must be stored outdoors.
- Fit the gas bottle with a cap nut and safety cap.



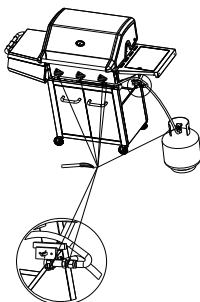
Connecting and disconnecting the gas bottle

- 1 Select a suitable position to set up the barbecue. Ensure that:
 - They are not, and will not be, flammable materials or substances nearby. Minimum distance to materials or substances: 2m above and 1m to the side; distance to flammable materials or substances - min 7.6m.
2. Position the gas bottle G4 next to the barbecue. Never lay the gas bottle on its side or place on the lower shelf. The gas hose G5 must not be bent or be under tension.



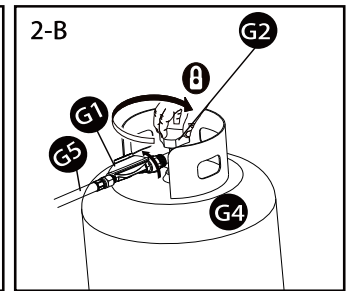
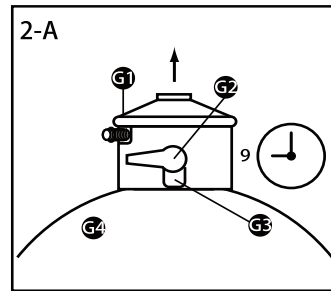
3. Check that the gas bottle G4 and the regulator G1 are in good working order. Also check that there is an intact seal in the regulator G1. Do not use any other seals.
4. Turn the operating lever G2 to the 9 o'clock position and press the regulator G1 on the valve of the gas bottle G4 until you hear a click.
5. Check they are correctly connected by pulling the regulator G1 upwards. The regulator must not disconnect from the bottle valve.
6. Check the connection between the regulator G1 and the gas hose G5 and the gas hose G5 to the valve to ensure they are secure.
7. Open the bottle's valve by turning the operating lever G2 to the 12 o'clock position. Use a standard leak detector to ensure all connections are tight. Failure to do so may result in fire. Please observe the instructions for the leak indicator. Never check for leaks if there is an open flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

Confirm all barbecue control knobs are in the off "o" position. Open the gas control valve on gas cylinder. Check for leaks by brushing soap solution over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime. If bubbles form out of any of the tank there is a leak. If the connection is not sealed, immediately close the bottle valve (turn the operating level G2 to the 9 o'clock position) and tighten the connection or replace the leaking part. Repeat the leak test annually, and whenever the gas cylinder is repaired or replenished.



Shutting off the gas bottle (Fig.2-A, 2-B)

1. Close the bottle valve (Turn the operating lever G2 to the 9 o'clock position).
2. Press the release button G3 and pull the regulator G1 upwards. Or anti-clockwise rotate the nut on regulator G1 to release the regulator G1.
3. Store the regulator G1 with the gas hose under the barbecue. Ensure the hose is not kinked or twisted in any way.
4. Store the gas bottle correctly:
 - Fit the gas bottle valve with cap nut and safety cap.
 - Do not store the gas bottle in areas below ground level, or in or near stairways, hallways or passages for pedestrians or cars between buildings. Always store gas bottle outside.
 - Always store gas bottles upright, even if they are empty!



Operation

Warnings

Before proceeding, make certain that you have assembled the appliance according to instructions.
Use your Barbecue at least 100cm away from any wall or surface.
Never use your gas barbecue in a building, garage, shed, breezeway, or any other enclosed area.
Never obstruct the flow of ventilation air around your gas barbecue housing.

Before lighting

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON" . If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Check leakage before use. Do not use the barbecue if the odor of gas is present.

Preparation before cooking

To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: When cooking for the first time, coating color may change slightly as a result, this is normal and should be expected.)

Lighting the barbecue:

1. Read the instructions before using the appliance.
2. Open lid.
3. Ensure knobs are in "●" position.
4. Connect regulator with cylinder, then turn on.
5. Push and turn control knob anti-clockwise to approx 1/4 position until a click is heard and burner is lit.
6. Adjust the flame between 1/4 to 1/2 areas.
7. If ignition does not occur within 5 seconds, turn control knob(s) to "●" . Wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
8. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Switching on the side burner:

Repeat the step starting from step 2 above, but using the control knob for side burner.

Match-Lighting

If the burner still fails to light after several attempts, try the manual ignition procedure below.

- 1, Open BBQ hood.
- 2, Ensure all the burners control knobs are in the "●" position.
- 3, Slowly turn on the gas at the LP gas cylinder valve or regulator if it is not already on.
- 4, Place a match in the Match Holder
- 5, Use the holder to slide the lit match through the cooking grates or cooking griddle and the front of the heat tent to the left of the burner you wish to light.
- 6, Press and turn the burner control knob to 1/2 position.
- 7, If the burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to "●" , wait 5 minutes for gas to clear, and try again.
- 8, When lit, turn the control knob to the desired heat setting.

It is recommended to use a pot or pan with size of 180-260mm for Side Burner.

End of cooking session

After each cooking session, turn the barbecue control knob burners to the "Max" position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process. When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the OFF "●" position, then switch off the gas at the bottle. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing its hood.

Tips for better cookouts and longer barbecue life

- 1, Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
- 2, Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
- 3, To reduce flare-up, keep barbecue clean, use lean cuts of meat and avoid cooking on very high temperature.
- 4, Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
- 5, To avoid losing natural juice, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
- 6, When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
- 7, Try water pans to reduce flare-ups and cook juicier meats. Before starting barbecue remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
- 8, Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking time and aid in clean-up.
- 9, Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
- 10, After every use, allow barbecue to cool down. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your barbecue.

Cleaning and maintenance

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.

Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.

Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot. Never handle hot parts with unprotected hands.

In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

1. Cooking Grill

Clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly.

2. Burner Maintenance

In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes. Use a pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces.

When refitting the burner, be careful to check that the venturi tubes of the burner fit over the valve outlets.

The electrode on the burner can be bent or may snap off during cleaning.

Possible consequences:

- Burner no longer light.

Safety measures:

- Take special care when cleaning the area around the burner

3. Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper.

It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.

4. Fixings

Annual checking and tightening of metal fixings is recommended.

5. Storage

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside.

The gas cylinder should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children near the gas cylinder.

Environment information and disposal measures

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



CAUTION!
ELECTRODE ON BURNER CAN BE BENT

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/CURE
Burner will not light using igniter	Wires or Electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken – sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (Sparking between igniter and electrode)	Replace igniter wire/electrode assembly
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas cylinder is empty. If empty, replace or refill, or else refer to “sudden drop in gas flow or reduced flame height”
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only, Do not use tools.
	Obstruction of gas flow	Clear burner tubes, check for bent or kinked hose.
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace or refill LP gas cylinder
	Excess flow, safety device may have been activated	Turn control knobs to OFF “●”, wait 30 seconds and light barbecue. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device by turning control knobs OFF “●” and LP gas cylinder valve to “CLOSED” Disconnect regulator. Turn control knobs to “HIGH ”, wait 1 minute. Then turn control knobs to OFF “●”, and reconnect regulator and leak check connections. Slowly turn LP gas cylinder valve to “OPEN”, wait 30 seconds and then light barbecue per lighting instructions.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length or burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn barbecue for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease or seasoning salt on burner	Clean burner
	Poor alignment of valve to injector venturi	Assure burner venturi is properly engaged with injector
Flame blow out	High or gusting winds	Do not use barbecue in high winds
	Low on LP Gas	Replace or refill LP gas cylinder
	Excess flow valve tripped	Reignite the BBQ
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn control knobs to OFF “●”, Turn LP gas tank valve to “CLOSED”. Leave lid in open position and let fire burn out. After barbecue cools, remove and clean all parts
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	The lid is stainless steel, not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

FR

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input checked="" type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Avant de commencer

ATTENTION

- Lisez les instructions avant d'utiliser le produit. Suivez les étapes dans l'ordre qu'elles sont indiquées, et veuillez examiner avant tout, les mesures de sécurité.
- Le non-respect des instructions peut endommager l'appareil ou d'autres objets et même vous blesser personnellement.
- Ces instructions sont une partie du produit. Elles doivent tout le temps être stockées avec l'appareil, et doivent être lues par chaque utilisateur du produit.
- Un grand soin a été appliqué pour retirer les bouts tranchants, mais vous devez quand même faire très attention à ne pas vous blesser.
- En cas de doute, consultez un ingénieur qualifié en gaz avant utilisation.
- En précaution extrême, QUAND VOUS L'ALLUMEZ POUR LA PREMIERE FOIS, FAITES TRES ATTENTION. Gardez votre tête et vos mains à l'abri de la surface de cuisine du barbecue.
- TOUJOURS s'assurer que le barbecue est complètement froid avant d'utiliser la bâche.
- Dans le montage de ce barbecue, n'utilisez uniquement que les pièces fournies. Ne modifiez pas le barbecue ou une quelconque partie. Toute modification de l'appareil peut-être dangereuse.



**NE L' UTILISEZ PAS EN INTERIEUR,
UTILISEZ-LE EN EXTERIEUR UNIQUEMENT**

PRUDENCE !

- Laissez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux, durant et après avoir utilisé l'appareil
- Ne stockez pas de pétrole ou de vapeurs/liquides inflammables dans la cuve du barbecue.
- Cet appareil devient très chaud durant l'utilisation – portez toujours convenablement des vêtements contre la chaleur durant l'utilisation.
- ATTENTION : les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes, éloignez les enfants de l'appareil.
- Eteignez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz une fois l'utilisation terminée.
- TOUJOURS fermer et déconnecter l'appareil de l'arrivée de gaz après son utilisation pour stockage.
- NE DEPLACEZ PAS L'APPAREIL DURANT UTILISATION

DANGER !

Si vous sentez le gaz :

1. Eteignez l'arrivée de gaz de l'appareil
2. Eteignez toutes les arrivées de flammes et évitez d'utiliser tout appareil électrique.
3. Ouvrez le couvercle et aérez la pièce
4. Vérifiez toutes les connexions de gaz avec une solution savonneuse.
5. Si l'odeur persiste toujours, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

A FAIRE

- Gardez l'appareil au propre (suivez les instructions du manuel)
 - Pour éviter d'avoir de grandes flammes, ce qui pourrait vous blesser ou endommager votre propriété, il est vital que l'appareil soit propre avant utilisation.
- Tenez votre appareil dans un lieux sauf, sur une surface plane, bien loin de toute source inflammable comme des clôtures en bois ou les branches d'un arbre quelconque.
- Protégez-le de l'humidité.
- Un adulte doit toujours être responsable du barbecue. Ne jamais laisser un barbecue chaud sans surveillance.
- Toujours être sûr que le barbecue est complètement éteint et vidé d'un quelconque gaz, et froid avant de le déplacer. Couvrez-le avec des bâches (non incluses) ou entreposez-le à l'abri des changements de climats.

A NE PAS FAIRE

- Ne l'utilisez pas en intérieur, utilisez-le en extérieur uniquement.
- ATTENTION ! NE JAMAIS STOCKER le barbecue en intérieur avant qu'il ne soit complètement froid et l'arrivée de gaz déconnectée.
- Ne positionnez pas le barbecue sur une surface pouvant être endommagée par la chaleur.
- C'est un appareil à gaz, n'utilisez aucun autre type de fuel, alcool à brûler ou cube blanc allume feu.

Plus d'informations

Pour une bonne utilisation :

Ce barbecue est un appareil à gaz pour une utilisation extérieure. Il est désigné pour être utilisé exclusivement en accord avec ces instructions pour préparer des aliments qui sont compatibles avec une cuisson sur barbecue. Pour un usage privé uniquement !

Cet appareil doit être éloigné au maximum d'un quelconque produit inflammable durant son utilisation.

Faites des tests de fuite sur chaque réservoir après chaque utilisation, ou après une première utilisation après une longue période de non utilisation, grâce à la méthode décrite dans la partie « Connecter et déconnecter la bouteille de gaz ». Ce barbecue doit être complètement nettoyé et inspecté régulièrement, nettoyez et inspectez régulièrement le tuyau avant chaque utilisation du produit. S'il y a une évidence d'usure par frottement ou autre, évidence de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant utilisation de l'appareil. N'utilisez uniquement que les pièces autorisées pour le produit. L'utilisation de n'importe quelle pièce n'étant pas fournie avec le produit est dangereux.

Quand vous cuisinez, des matériaux d'extinction du feu doivent être directement accessibles. Dans le cas de présence de graisse d'huile enflammée, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. En cas de grandes flammes, utilisez des extincteurs de type B ou C, ou du bicarbonate de soude.

Installez et utilisez l'appareil sur la terre ferme, n'installez ou n'utilisez jamais le barbecue sur un bateau ou sur une voiture. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue, doucement et avec attention car la chaleur et le gaz peuvent y être emprisonnés et vous brûler sévèrement.

Déplacez le tuyau de gaz aussi loin que vous le pouvez d'une surface chaude et couverte de graisse chaude. Gardez tous les câbles électriques loin du barbecue chaud. Eteignez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz après utilisation. Quand vous manipulez des éléments très chauds, utilisez des gants.

Utilisation incorrecte :

Tout autre utilisation ou application s'étendant au-delà du produit est non autorisée. Cela vaut en particulier pour l'utilisation abusive du produit, impliquant les possibles scénarios suivant :

- N'utilisez pas le barbecue avec du charbon ou tout autre fuel autre que le GPL
- N'utilisez pas le barbecue comme une plaque en utilisant des poêles et des casseroles.
- N'utilisez pas le barbecue comme un chauffage.
- Ne modifiez pas le produit
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- N'utilisez pas le barbecue pour chauffer du matériel ou des substances autres que les aliments qui sont disposés à être chauffés sur le barbecue.

Le barbecue a été construit en respectant des règles d'ingénieries – qu'elles furent validées au moment de la fabrication du produit – et la nécessité du signe CE. C'est certifié et approuvé par KIWA (test numéro CE-0063). Le barbecue a quitté l'usine en bon état et en bonnes conditions en termes de fonctions et de sécurité.

- Ne jamais utiliser un réservoir de gaz propane endommagé d'une quelconque manière.
- Ne pas stocker un réservoir de propane sous ou proche du produit.
- La prise d'alcool, ou de médicaments, prescrits ou non, peut altérer l'habilité à assembler correctement et en sécurité le produit.

- N'utilisez jamais de charbon, d'alcool ou de liquide à brûler, des pierres de lave, de kérosène, de l'essence ou un quelconque produit avec cet appareil.
- Ne stockez ou n'utilisez pas, d'essence, ou d'autres liquides/vapeurs inflammables sans une distance de sécurité (7 mètres) du produit.
- Gardez cet appareil à une certaine distance de toute structure combustible (1 à 2 mètres). N'utilisez pas cet appareil sous une surface combustible



PRUDENCE ! SURFACE PRINCIPALE ET ANNEXES CHAUDES

Pendant l'opération, certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes, particulièrement celles proches des flammes.

Conséquences possibles :

- De sévères brûlures en touchant les parties proches des flammes.
- Des substances ou matériaux inflammables proches du barbecue peuvent s'enflammer s'ils sont proches du barbecue.

Mesures de sécurité avant utilisation du barbecue :

Choisissez un endroit pour installer le barbecue, il faut :

- Qu'il n'y ait pas, dans le présent et le futur, des matériaux ou des substances inflammables à proximité. Une certaine distance entre ces matériaux ou substances et le barbecue : Pas de plafond juste au-dessus, et pas de murs ou autre paroi à moins de 1 mètre de distance.
- Le barbecue doit être positionné solidement sur une large surface. Il ne doit pas être déplacé durant son utilisation.

Mesure de sécurité durant l'utilisation :

- Portez des gants de protection
 - Ne laissez jamais le barbecue chaud sans attention
- AYEZ UNE ATTENTION PARTICULIERE POUR VOUS ASSURER QUE LES ENFANTS ET LES ANIMAUX RESTENT LOIN DU BARBECUE.**
- Ne jamais positionner la bouteille de gaz juste à côté du barbecue. Toujours positionner la bouteille de gaz sur le côté arrière gauche du produit. La bouteille de gaz doit être le plus loin possible du barbecue, tout en évitant d'étirer le tuyau. Aucune partie du tuyau ne doit toucher aucune partie du produit.



PRUDENCE ! LE GAZ EST HAUTEMENT INFLAMMABLE

Le gaz est hautement inflammable et explosif.

Conséquences possibles :

- De sérieuses blessures, ou endommagement de la propriété si du gaz s'échappe et s'enflamme, dans un environnement non contrôlé.

Mesures de sécurité :

- N'utilisez le barbecue qu'en extérieur et assurez-vous que l'emplacement est bien aéré.
- Protégez la bouteille et le tuyau de gaz d'une exposition directe du soleil et d'autres sources chaudes (maximum 50°C). Assurez-vous que le tuyau de gaz ne touche aucune partie chaude du barbecue.
- Ne placez pas la bouteille de gaz sur une étagère basse, surtout si c'est proche du brûleur.

- NE PAS vous pencher sur le barbecue quand vous allumez la flamme.
- Fermez la valve de la bouteille de gaz après chaque utilisation : (tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre). Aussi, fermez les manettes de gaz (tournez les manettes dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum)
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans attention. Si la flamme s'éteint, rallumez-la immédiatement ou coupez l'arrivée de gaz de la bouteille.
- Quand vous connectez la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'allumage dans un rayon de 5 mètres. Faites très attention à ne pas allumer aucune flamme, ne fumez pas et n'allumez pas d'appareils électriques (appareils, lumières) etc. un éclatement est possible.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions où le gaz passe sont scellées et intactes.
- Si c'est nécessaire, assurez-vous de remplacer le tuyau de manière à répondre aux exigences nationales. (Utilisez toujours des colliers de serrage pour sécuriser le tuyau au régulateur et au barbecue).

Si les connexions de gaz sont poreuses et défectueuses, le barbecue ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également, par exemple, aux tuyaux ou aux raccords qui se sont peut-être bloqués, cela peut conduire à un gros risque de blessure dangereuse.



Le gaz est plus lourd que l'oxygène. Donc, le gaz reste au sol et déplace l'oxygène en hauteur.

Conséquences possibles :

- Suffocation résultant d'un manque d'oxygène, si la concentration de gaz est importante.

N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas complètement monté et que toutes les parties sont attachées et serrées avec sécurité.

Ne laissez jamais un barbecue allumé sans attention, gardez spécialement les enfants et les animaux loin du barbecue tout le temps.

Ne bougez pas le barbecue pendant son utilisation.

Ne couvrez jamais complètement toute la zone de cuisson.

Ne jamais obstruer l'ouverture de la ventilation du compartiment cylindrique.

N'utilisez pas d'outils électroportatifs pour construire ce produit.

Ne sur-serrez pas les vis ou les boulons.

Ne vous asseyez pas ou ne vous tendez pas debout sur le produit.

N'utilisez pas ce produit si des parties sont manquantes, endommagées, ou fausses.

Ne jamais utilisez d'éponges, d'abrasifs, ou de nettoyeurs chimiques.

Assemblage

Veillez lire ces instructions avec attention avant d'assembler et d'utiliser le matériel.

Prudence : Malgré le fait que tous les efforts ont été fait pour retirer tous les côtés coupants, vous devez manipuler tous les composants avec attention pour éviter un accident quelconque.

Veillez utiliser des gants de protection quand vous montez le produit.

Assembler le barbecue implique une large gamme de composants ; il est conseillé d'être à plusieurs pour assembler le produit.

Quand vous êtes prêt à commencer, assurez-vous d'avoir les bons outils, beaucoup d'espace, et une pièce sèche et propre.

Pour éviter de perdre tout composant aussi petit soit-il, assemblez le produit dans un grand espace qui ne contient pas de fissures ou d'ouvertures.

Pour éviter d'endommager le sol ou un tapis lors de l'assemblage, assemblez le produit sur un sol ne s'abîmant pas.

Vérifier le paquet pour être sûr que vous ayez toutes les pièces et parties énoncées.

Veillez-vous référer aussi souvent que vous en aurez besoin à la liste des pièces et aux instructions de montage.

Durant l'assemblage, les enfants doivent être éloignés le plus possible du produit, pour éviter tout risque de blessure.

Assurez-vous que tout le plastique de protection soit retiré avant l'assemblage.

Suivez toutes les étapes dans l'ordre pour assembler correctement votre produit.

Ne forcez pas l'assemblage de certaines pièces au risque d'une blessure personnelle ou au risque d'endommager le produit.

Le cas échéant, serrer toutes les connexions du matériel à la main, une fois cette étape passée, revenez en arrière et serrez complètement tout le matériel.

Assurez-vous que ce produit est bien assemblé comme illustré avant utilisation.

Nombre de personnes requises pour le montage

Deux personnes pour l'assembler et le transporter.

Temps d'assemblage



Outils requis



Non
fourni



Non
fourni



Non
fourni

Connectez et déconnectez la bouteille de gaz

Objets et outils requis

- Une bouteille de gaz – Une bouteille de GPL standard avec une dose de 5 à 13kg de (propane ou butane). Ce gaz est disponible dans des magasins de bricolage ou chez un fournisseur de gaz. Les parties suivantes ne sont pas incluses dans le produit. Ils dépendent de la standardisation de votre pays, et vous aurez donc des références propres.
- Tuyau de Gaz – approuvé « CE » de longueur suffisante, en permettant l'installation sans aucun plis (la longueur ne doit pas excéder 1.5 m). Le tube doit être visible sur toute sa longueur pour l'inspection après installation.
- Détendeur – préréglé et approuvé CE, le détendeur de pression réduit la pression de la bouteille lors de la sortie de gaz. Ce produit peut être disponible chez votre commerçant de quartier.



Le gaz, liquide ou non, est hautement inflammable et explosif.

Conséquences possibles :

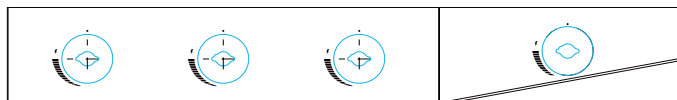
- Sérieuses blessures personnelles, ou endommagement de votre propriété si du gaz s'échappe dans un environnement non contrôlé.

Mesures de sécurité :

- Quand vous connectez votre bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles dans un rayon de 5 mètres.
- Faites surtout attention à n'allumer aucune flamme, ne fumez pas et n'allumez pas d'appareils électriques (appareils, lumières, sonnettes) etc. il est possible que ça saute.
- Si c'est nécessaire, assurez-vous de
- replacer le tuyau en respectant les requis nationaux.
- Assurez-vous que la tubulure flexible est branchée, de sorte à ce qu'il n'y ait pas de fuites ni de torsions d'aucunes sortes.
- N'obstruez pas l'ouverture de ventilation du compartiment du cylindre.

El é ments Op é rationnels :

Position	Description	Fonction
G1	Détendeur	Réduit la pression du gaz
G2	Levier d'opération / Valve du cylindre	Séparer en sécurité et facilement avec 2 réglages : Tournez à 9 heures ou tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin : Tournez à 12 heures ou tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin : Gaz ouvert.
G3	Bouton de déverrouillage	Conteneur de gaz/carburant
G4	Bouteille de gaz avec une valve/soupape	Conduit le gaz de la bouteille au brûleur
G5	Tuyau de gaz avec un collier de serrage	



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE :

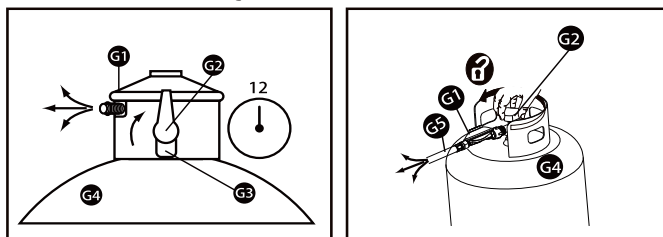
1. Lire le mode d'emploi avant l'allumage.
2. Ouvrir le couvercle.
3. S'assurer que les boutons soient positionnés sur le «.»
4. Connectez le régulateur à la bombonne de gaz, ensuite allumer.
5. Appuyez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position 1/4 jusqu'à ce qu'un clic soit entendu et que les brûleurs soient allumés.
6. Ajustez la flamme entre la zone 1/4 et 1/2.

ATTENTION

Seulement pour l'usage externe.
S'il ne s'allume pas dans les 5 secondes, remettre les boutons sur «●». Attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper puis répétez la procédure d'allumage.
Des parties accessibles peuvent être brûlantes, tenir les enfants hors de portée.
Déconnectez le détendeur de la bouteille de gaz si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps.

ATTENTION

Le couvercle doit être ouvert quand le brûleur est allumé ou chaud.
Poids maximum sur l'étagère latéral : 6,8 KG / 15 LB

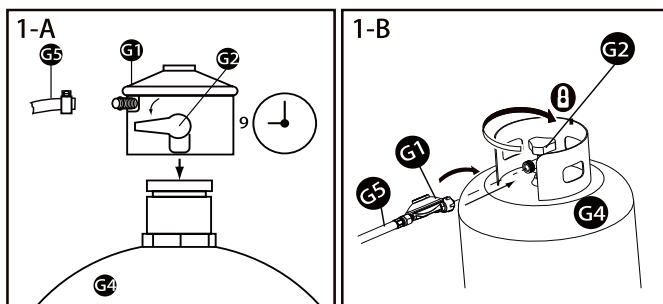


Fonction :

- Si la valve de la bouteille (G2 à un réglage à 12 heures, ou tournez dans le sens inverse des aiguille d'une montre jusqu'à la fin) et la manette de contrôle est ouverte, le gaz circulera à travers le tuyau de gaz G5 et à travers le dispositif de réglage (sous le panneau avant) dans le brûleur.
- Tout en atteignant une position de 1/4 pour chaque manette de contrôle, une étincelle sera émise de l'électrode du brûleur ce qui allumera le gaz. La puissance calorifique peut être ajustée par la gauche, le milieu et la droite en tournant la manette de contrôle de la position 1/4 à 1/2.

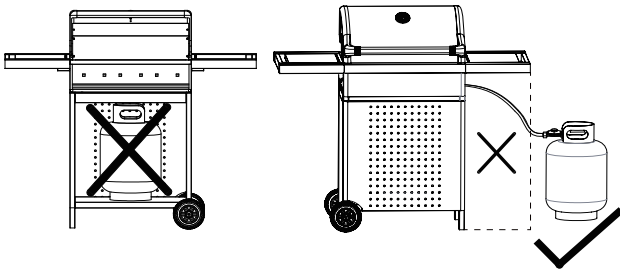
Note

- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant de longues périodes, coupez l'ouverture de gaz de la bouteille et stockez-la proprement. Déconnectez le détendeur de la bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit être stockée en extérieur.
- Mettez sur la bouteille de gaz un écrou opaque et fermé pour bien sécuriser sa fermeture et qu'il n'y ait pas de fuites. Et avec un capuchon de sécurité supplémentaire.



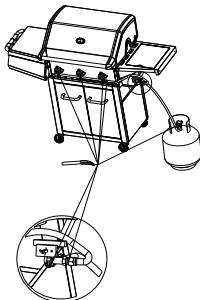
Connectez et déconnectez la bouteille de gaz

1. Sélectionnez une position valide pour positionner le barbecue. Assurez-vous que :
 - Qu'il n'y a pas, et qu'il n'y aura pas, de matière inflammable ou ne substances similaires proche. Gardez une certaine distance de tout matériaux ou substances : 2 mètres devant / derrière et 1 mètre sur les côtés ; distance à respecter des matériaux inflammables ou substances inflammables – minimum 6 à 7 mètres.
2. La position de la bouteille de gaz G4 proche du barbecue. Ne jamais poser la bouteille de gaz sur le côté ou sur l'étagère inférieure. Le tuyau de gaz G5, ne doit pas être courbé ou sous pression.



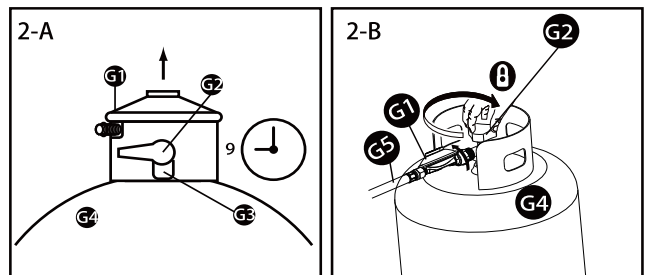
3. Vérifiez que la bouteille de gaz G4 et le détendeur G1 sont en bon état de marche. Aussi, vérifiez que le joint du détendeur est intact. N'utilisez pas d'autres joints.
4. Tournez la manette G2 à la position de 9 heures et appuyez sur le détendeur G1 sur la valve de la bouteille de gaz G4 jusqu'à ce que vous entendiez un click.
5. Vérifiez que le tout est correctement connecté en tirant le détendeur G1 vers le haut. Le détendeur ne doit pas se déconnecter de la valve de la bouteille de gaz.
6. Vérifiez la connexion entre le détendeur G1 et le tuyau de gaz G5 de la valve pour vous assurer que tout est sécurisé.
7. Ouvrez la bouteille en tournant la manette G2 sur la position 12 heures. Utilisez un détecteur de fuites standard pour vous assurer que toutes les connexions sont serrées. Une erreur ici peut conduire à un feu. Veuillez observer les instructions pour les indicateurs de fuites. Ne jamais vérifier les fuites s'il y a une flamme à nu. Ecouter s'il y a des fuites n'est pas une bonne méthode de détection.

Confirmez que toutes les manettes du barbecue sont bien fermées, à la position « . ». Ouvrez la valve d'ouverture sur le cylindre de gaz. Vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en mettant une solution savonneuse sur tous les joints qui conduisent du gaz, incluant toutes les valves de connexion, les connexions des tuyaux et les connexions du détendeur. **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR UN TEST DE FUITE.** Si des bulles se forment à l'extérieur des tuyaux et joints du réservoir c'est qu'il y a une fuite. Si la connexion n'est pas scellée, fermez immédiatement la valve de la bouteille (tournez la manette G2 à la position 9 heures) et serrez la connexion ou remplacez la partie ayant la fuite. Répétez le test de fuite assez souvent, et n'importe quand que la bouteille de gaz soit réparée ou remplie.



Fermeture de la bouteille de gaz (Fig. 2-A, 2-B)

1. Fermez la valve de la bouteille (tournez la manette opérante G2 sur la position 9 heures)
2. Appuyez sur le bouton G3 et tirez le détendeur G1 vers le haut. Ou tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au détendeur G1 pour fermer le détendeur G1.
3. Stockez le détendeur G1 avec le tuyau de gaz sous le barbecue. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou tordu de n'importe quelle manière.
4. Stockez correctement la bouteille de gaz :
 - Mettez sur la bouteille de gaz un écrou opaque et fermé pour bien sécuriser sa fermeture et qu'il n'y ait pas de fuites. Et avec un capuchon de sécurité supplémentaire.
 - Ne stockez pas la bouteille de gaz dans des sous-sols ou près d'escaliers, dans des couloirs ou près de passages pour piétons et voitures entre des bâtiments. Toujours stocker la bouteille en extérieur.
 - Toujours stocker la bouteille de gaz debout bien droit, même si elle est vide !



Opération

ATTENTION

Avant de procéder, soyez sûr que vous avez assemblé le produit en respectant les instructions.

Utilisez le barbecue au moins à 1 mètre de toute paroi murale. Ne jamais utiliser votre barbecue à gaz dans un building, un garage, un hangar, une voie ferrée ou tout autre espace enfermé.

Ne jamais obstruer le flux de ventilation tout autour de votre espace du barbecue.

Avant l'allumage

Inspectez le tuyau d'arrivée de gaz avant d'ouvrir la bouteille de gaz. S'il y a des évidences de coupure, d'usure ou d'abrasion, vous devez le remplacer prioritairement. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite avant utilisation. N'utilisez pas le barbecue si une odeur de gaz est présente.

Préparation avant cuisine

Pour être préventif au niveau de la nourriture de la conservation au grill, veuillez recouvrir vos aliments d'une légère couche d'huile afin qu'ils ne collent pas et qu'ils soient faciles à manipuler.

(Note : quand vous cuisinez pour la première fois, la couleur extérieure peut changer légèrement, c'est normal et doit être attendu.)

Allumage du barbecue :

1. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil
2. Ouvrez le couvercle
3. Assurez-vous que les boutons sont à la position « ● ».
4. Connectez le régulateur avec le cylindre, puis allumez.
5. Appuyez puis tournez la manette de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'approximativement 1/4 de tour, jusqu'à ce qu'un click se fasse entendre et que le brûleur est allumé.
6. Ajustez la flamme de la zone 1/4 à la zone 1/2.
7. Si l'allumage ne se produit pas sous 5 secondes, tournez la manette de contrôle à « ● ». Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.
8. Eteignez l'ouverture de gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Changer le côté du brûleur :

Répétez l'étape de démarrage depuis l'étape 2, mais utilisez la manette de contrôle du brûleur que vous souhaitez allumer.

Allumage avec une allumette

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après un certain temps, essayez l'allumage manuel en suivant la procédure ci-dessous :

1. Ouvrez le couvercle du barbecue
2. Assurez-vous que toutes les manettes des brûleurs sont à la position « ● ».
3. Allumez doucement le gaz sur la bouteille ou sur le détendeur si ce n'est pas déjà fait.
4. Placez une allumette sur le porteur d'allumette (tenant).
5. Utilisez le tenant pour coulisser l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et l'avant de la chaleur sera sur la gauche du brûleur que vous souhaitez.
6. Appuyez et tournez la manette du brûleur sur la position 1/2.
7. Si le brûleur ne s'allume pas sous les 5 secondes, tournez la manette de contrôle du brûleur au « ● », attendez 5 minutes pour laissez-le gaz disparaître puis réessayez.
8. Quand il s'allume, tournez la manette de contrôle pour que la flamme soit de la puissance que vous souhaitez.

Il est recommandé d'utiliser une poêle ou une casserole avec une taille de 180-260 millimètres pour les brûleurs du côté.

Session fin de cuisine

Après chaque fin de session de cuisine, tournez toutes les manettes de contrôle du barbecue au « Max » pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler les résidus de nourriture restants, ce qui le rendra propre plus facilement. Assurez-vous que la hotte est ouverte durant ce processus. Quand vous avez fini d'utiliser votre barbecue, tournez toutes les valves de contrôle complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF « ● », puis fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer la hotte.

Petits conseils pour mieux cuisiner et gagner une plus longue espérance de vie pour votre barbecue

1. Utilisez la grille supérieure de cuisson (réchaud chauffant) pour garder votre nourriture au chaud, toaster du pain ou cuisiner de délicieux aliments sur des pochettes en aluminium.
2. Utilisez le brûleur latéral de ce produit comme une cuisine normale avec sa gamme ébullition ou friture.
3. Pour réduire le risque de flambée, gardez le barbecue propre, utilisez des coupes fines de nourriture et évitez de cuisiner à très haute température.
4. Placez délicatement la nourriture comme le poisson et les légumes sur une feuille d'aluminium et ne cuisinez pas directement dessus ou placez-le sur la grille supérieure de cuisson (réchaud chauffant).
5. Pour éviter de perdre le jus naturel, utilisez une longue brosse ou des spatules au lieu de fourchettes et tournez la nourriture une seule fois durant la cuisine.
6. Quand vous cuisinez directement dessus, ajustez vos brûleurs à différents niveaux et donc vous pourrez préparer différents plats à différentes températures en même temps.
7. Jetez un peu d'eau sur votre grill pour éviter tout éclatement et faire un jus de viande. Avant de commencer avec le barbecue, retirez les grilles de cuisson. Remplissez à mi-chemin avec de l'eau. Remplacez les grilles de cuisson et mettez de la nourriture sur la casserole que vous aurez posé au préalable.
8. Rôtisserie, panier grill, cuiseur vertical de volaille et autres accessoires peuvent améliorer vos expériences, réduire le temps de cuisson et vous aider à nettoyer.
9. Nettoyer les grilles de cuissons et les étagères après chaque utilisation avec un produit spécifique pour vos grilles de barbecue. Porter des gants de protection et enlevez doucement l'accumulation de nourriture car les grilles sont chaudes.
10. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Puis, protégez et nettoyez vos grilles de cuisson, videz la graisse de la poêle, essuyez l'extérieur de la surface avec un produit de cuisine qui nettoie et protégera les surfaces de votre barbecue avec une couverture d'une certaine protection qui protégera votre barbecue/

Nettoyage et maintenance

Nettoyez régulièrement le barbecue entre chaque utilisation et surtout après les périodes de stockage.

Assurez-vous que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant nettoyage.

Ne pensez jamais à éteindre le barbecue avec de l'eau quand sa surface est chaude.

Ne jamais prendre les parties chaudes à la main sans gants.

Dans le but d'étendre la durée de vie en maintenant de bonnes conditions pour votre barbecue, nous vous recommandons fortement de bien couvrir le produit quand vous le laissez en extérieur, surtout pendant les périodes d'hiver.

1. Grille de cuisson

Nettoyez-la avec de l'eau savonneuse. Pour retirer tout résidu de nourriture, utilisez un nettoyant doux à la crème et non un nettoyant dur comme de l'abrasif. Rincez, et séchez complètement.

2. Maintenance du brûleur

En usage normal, brûler complètement les résidus après avoir cuisiné gardera le brûleur propre. Le brûleur doit être retiré et nettoyé tous les ans, ou n'importe quand si vous voyez une accumulation se former, assurez-vous qu'il n'y a pas de signes de blocages des résidus (débris, insectes ou autre) soit dans les hublots du brûleur soit dans les tubes. Utilisez un nettoyeur de tubes pour nettoyer les obstructions quelconques. Une brosse métallique peut être utilisée pour enlever la corrosion de la surface des brûleurs.

Quand vous remontez les brûleurs, faites attention à vérifier que tous les tubes du brûleur s'adaptent sur les sorties de vannes.

Les électrodes des brûleurs peuvent être pliés ou peuvent s'accrocher durant le nettoyage.

Les possibles conséquences sont :

- Le brûleur ne s'allume plus

Mesures de sécurité :

- Faites très attention à l'espace autour de vous quand vous nettoyez le brûleur.

3. Le corps du barbecue

Retirez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue avec un racleur en plastique ou en bois souple.

Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse du corps du barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez une solution d'eau savonneuse chaude et une éponge, ou une éponge en nylon seulement. Retirez les grilles de cuisson et les brûleurs avant nettoyage. N'immergez pas les contrôleurs du gaz ou les manettes de contrôles dans l'eau. Vérifiez si les brûleurs fonctionnent toujours après les avoir repositionnés.

4. Vérification

Vérification annuelle de tout et du serrage des pièces est recommandé.

5. Stockage

Stockez votre barbecue dans une pièce sèche et froide. Couvrez les brûleurs avec une feuille d'aluminium dans le but de prévenir l'arrivée d'insectes ou d'autres débris des trous des brûleurs. Si le barbecue va être stocké en intérieur, la bouteille de gaz doit être déconnectée et laissée en extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée en extérieur, dans un endroit sec et bien aéré, loin de toute source de chaleur ou source d'allumage. Ne laissez pas les enfants proches de la bouteille de gaz.

Mesures de destruction en accord avec l'environnement

- Pour jeter le barbecue, démontez le complètement, pour avoir comme au départ, chaque pièce séparée l'une des autres. Recyclez les parties en métal et en plastiques.




PRUDENCE ! LES ELECTRODES DU BRULEUR

Dépannage

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	PREVENTION / REPARATION
Le brûleur ne s'allume pas malgré l'étincelle	Les câbles ou les électrodes sont couverts de résidus alimentaires	Nettoyez les câbles et/ou les électrodes avec de l'alcool à friction.
	Les Electrodes et les brûleurs sont mouillés	Essuyez à sec avec un chiffon
	Les Electrodes sont fissurées ou cassées	Remplacez les électrodes
	Les câbles sont débranchés ou déconnectés	Reconnectez les câbles ou remplacez l'ensemble électrode/câbles.
	Les câbles sont trop courts (il y a des étincelles entre l'allumeur et l'électrode)	Remplacez l'allumeur, les câbles et les électrodes.
Le brûleur ne s'allume pas malgré une allumette	Il n'y a pas de flux de gaz	Vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la, mais référez-vous « chute soudaine du flux de gaz ou taille de flamme réduite »
	L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas complètement raccordés	Tournez l'écrou d'accouplement de 1 et demi aux 3/4 en plus jusqu'à avoir un arrêt solide. Ne serrez qu'avec les mains, n'utilisez pas d'outils.
	Il y a une obstruction du flux de gaz	Nettoyez les tubes du brûleur, vérifiez qu'ils ne soient pas pliés ou tordus.
	Toiles d'araignées ou insectes dans les conduis	Nettoyez-les conduis
	Ports des brûleurs obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports des brûleurs
Gaz qui chute soudainement ou flamme qui se réduit soudainement	Plus de gaz	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz.
	Excès de flux, le mode de sécurité peut avoir été activé.	Tournez les manettes de contrôle au OFF « ● », attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes sont toujours faibles, redémarrez la fonction de sécurité de flux excessif en tournant la manette de contrôle OFF « ● » et la valve de la bouteille de gaz sur « CLOSED / FERME » et déconnectez le régulateur. Tournez la manette de contrôle au « HIGH », et attendez une minute. Puis tournez le bouton de contrôle au OFF « ● », et reconnectez le régulateur et vérifiez si les connexions ont des fuites. Tournez doucement la valve de la bouteille de gaz au « OPEN / OUVERT », attendez 30 secondes et ensuite allumez le barbecue par les instructions d'allumages.
Flamme irrégulière, la flamme ne remplit pas complètement le brûleur	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports des brûleurs.
La flamme est jaune ou orange	Le brûleur peut avoir des résidus d'huile de fabrication	Allumez le barbecue, et brûlez les résidus pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Des toiles d'araignées ou des insectes peuvent être présents dans les conduis	Nettoyez-les conduis
	Résidus alimentaires, graisse ou assaisonnement de sel sur le brûleur	Nettoyer-les brûleurs
	Mauvais alignement de la valve et du conduis d'injection	Assurez-vous que les conduis du brûleur est correctement connecté aux injecteurs.
La flamme s'éteint	Vents violents ou rafales	N'utilisez pas le barbecue lors de vents violents
	Peu de gaz dans la bouteille	Remplacez ou remplissez votre bouteille de gaz
	Valve de trop-plein décroché	Rouvrez le barbecue
Feu de graisse persistant	De la graisse est piégée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur	Tournez la manette de contrôle au OFF « ● », tournez la manette de la bouteille de gaz au « CLOSED / FERME ». Laissez le couvercle en position ouverte et laissez le feu brûler. Une fois que le barbecue est froid, retirez et nettoyez les parties.
Retour de flamme (la flamme va dans les tuyaux)	Les tuyaux des brûleurs sont bloqués	Nettoyez les brûleurs et les tuyaux
L'intérieur du couvercle s'émiette	Le couvercle est en acier inoxydable, il n'est pas peint	La graisse cuite s'est transformée en légère couche de charbon et se décolle. Nettoyez le tout complètement.

ES

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input checked="" type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Antes de empezar

Cuidado

- Lea las instrucciones antes de usar el producto. Siga los pasos en el orden en que aparecen, y verifique antes de todo la integridad de las medidas de seguridad.
- Si no se siguen las instrucciones, puede dañar la unidad u otros objetos e incluso herirse.
- Estas instrucciones son parte del producto. Deben en todo momento estar almacenadas con el dispositivo, y deben ser leídas por todos los usuarios del producto.
- Se aplicó un gran cuidado para eliminar los extremos afilados, pero aún se debe tener cuidado de no hacerse daño.
- En caso de duda, consulte a un técnico cualificado de gas antes de su uso.
- Tenga extrema precaución cuando se utilice el producto por primera vez. Mantenga la cabeza y las manos lejos de la superficie de cocción de la parrilla.
- Asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente fría antes de usar la funda.
- En el montaje de esta barbacoa, utilice solamente las piezas suministradas. No modifique la barbacoa o cualquiera de las partes. Cualquier cambio en el dispositivo puede ser peligroso.



NO LO UTILICE AL INTERIOR, PARA USO EXCLUSIVAMENTE EXTERIOR.

¿Qué hacer?

- Mantenga limpio el dispositivo (siga las instrucciones del manual)
 - Para evitar grandes llamas, lo que podría ocasionarle daños a usted o dañar su propiedad, es vital que la unidad esté limpia antes de su uso.
- Utilizar el dispositivo en un lugar seguro, sobre una superficie plana, lejos de materiales inflamables, tales como vallas o ramas de cualquier árbol de madera.
- Proteger de la humedad.
- Un adulto siempre debe estar a cargo de la barbacoa. Nunca deje una parrilla caliente sin supervisión.
- Asegúrese siempre que la barbacoa está totalmente apagada y vaciada de cualquier gas y fría antes de moverla. Cubrir con funda de seguridad (no incluida) o almacenarlo al abrigo de los cambios climáticos.

¿Qué no hacer?

- No utilice en interiores, usar sólo el exterior.
- ¡CUIDADO! NUNCA almacene la barbacoa antes de que esté completamente fría y desconectada la llegada del gas.
- No coloque la parrilla sobre una superficie que pueda ser dañada por el calor.
- Se trata de un aparato de gas, no utilice ningún otro tipo de combustible, alcohol o cubo blanco iluminado fuego.

✓ ¡PRUDENCIA!

- Deje la unidad fuera del alcance de los niños y los animales durante y después de usar.
- No almacenar aceite o vapor / líquido inflamable en el tanque de la barbacoa.
- Esta unidad se calienta mucho durante el uso - Siempre use ropa adecuada contra el calor durante el uso.
- ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes, mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Cierre el suministro de gas de la bombona cuando termine de usar.
- SIEMPRE cierre y desconecte el aparato de la red de gas después de su uso para el almacenamiento.
- NO mueva la unidad durante USO

✗ ¡PELIGRO!

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas del aparato.
2. Apague todas las llegadas de las llamas y evite el uso de cualquier aparato eléctrico.
3. Abrir la tapa y ventilar la habitación.
4. Compruebe todas las conexiones de gas con una solución de jabón.
5. Si el olor persiste, llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

Más información

Para un buen uso:

Esta barbacoa es un aparato de gas para uso al aire libre. Está diseñado para su uso únicamente de acuerdo con estas instrucciones para preparar los alimentos que son compatibles con la cocción en barbacoa. ¡Solo para uso privado!

Esta unidad debe estar alejada al máximo de cualquier producto inflamable durante su uso.

Hacer pruebas de fugas en cada tanque después de cada uso, o después del primer uso después de un largo periodo de no utilización, gracias al método descrito en "Conectar y desconectar la bombona de gas."

Esta parrilla debe ser limpiada e inspeccionada regularmente, limpiar e inspeccionar periódicamente la manguera antes de cada uso del producto. Si hay evidencia de desgaste por fricción y otras pruebas de fallo o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de usar el dispositivo.

Usar sólo las piezas aprobadas para el producto. El uso de cualquier otra pieza que no ha sido incluida con el producto es peligroso.

Cuando se cocina, los materiales de extinción de incendios deberán ser de fácil acceso. En el caso de la presencia de la quema de aceite de la grasa, no intente apagarlo con agua. En caso de un incendio, utilizar extintores de incendios de tipo B o C, o bicarbonato de sodio.

Instalar y utilizar el equipo en tierra, nunca instale o utilice la barbacoa en un barco o un coche.

Siempre abra la tapa de la barbacoa, con mucho cuidado ya que el calor y el gas puede ser atrapado y provocar quemaduras graves. Retire la tubería de gas lo más lejos posible de una superficie caliente y cubierta con grasa caliente.

Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente. Cierre el suministro de gas en la botella de gas después de su uso. Al manipular los componentes calientes, usar guantes.

Utilización incorrecta :

Cualquier otro uso o aplicación fuera de lo preconizado no está permitido. Esto se aplica en particular al uso abusivo del producto, así como los posibles escenarios siguientes:

- No utilizar la barbacoa con carbón u otro combustible que no sea GLP
- No utilizar la barbacoa como una placa con ollas y sartenes.
- No utilice la parrilla como un calentador.
- No modificar el producto
- Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificados por el usuario.
- No utilizar la barbacoa para calentar materiales o sustancias distintas de los alimentos que están listos para ser calentado en la parrilla. La barbacoa fue construida respetando las reglas de la ingeniería - que fueron validados en el momento de fabricación del producto - y la necesidad de la marca CE. Está certificado y aprobado por KIWA (prueba número CE-0063). La barbacoa ha salido de la fábrica en buen estado y en buenas condiciones en términos de funciones y la seguridad.
- Nunca use un tanque de propano dañado de alguna manera.
- Nunca guarde un tanque de propano debajo o cerca del producto.
- El uso de alcohol o drogas, prescritas o no, puede afectar a la capacidad de ensamblar correctamente y de producto.

- Nunca use carbón, alcohol o líquido para quemar, roca de lava, queroseno, gasolina o cualquier producto con este dispositivo.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos / vapores inflamables a una distancia de seguridad (7 m) del producto.
- Mantenga esta unidad a una cierta distancia de cualquier estructura de combustible (de 1 a 2 metros). No utilice este producto en una superficie combustible.



¡PRECAUCIÓN! LA SUPERFICIE PRINCIPAL Y ANEXAS PUEDEN ESTAR CALIENTES

Durante la operación, algunas partes de la barbacoa pueden alcanzar temperaturas muy elevadas, sobre todo los cercanos a las llamas.

Posibles consecuencias:

- Quemaduras graves por contacto con piezas cerca de las llamas.
- Algunas sustancias o materiales inflamables cerca de la barbacoa se encienden si están cerca de la barbacoa.

Precauciones de seguridad antes de utilizar la barbacoa:

Elija una ubicación para instalar la barbacoa, usted debe:

- Verificar que no haya, en el presente y el futuro, materiales o sustancias inflamables cerca. Una distancia entre las materias o sustancias y la barbacoa: Sin techo justo por encima, y sin paredes u otro muro a menos de 1 metro de distancia.
- La barbacoa se debe colocar de forma segura sobre una superficie grande. No se debe mover durante el uso.

Medidas de seguridad durante el uso:

- Use guantes protectores
 - Nunca deje la parrilla caliente sin supervisión
- TENGA UN CUIDADO ESPECIAL PARA ASEGURAR QUE LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS ESTÉN LEJOS DE LA BARBACOA.**
- Nunca coloque el cilindro de gas justo al lado de la barbacoa. Siempre coloque el cilindro de gas en el lado trasero izquierdo del producto. El cilindro de gas debe estar lo más lejos de la barbacoa evitando al mismo tiempo de estirar la manguera. Ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte del producto.



¡PRECAUCIÓN! GAS ES ALTAMENTE INFLAMABLE

El gas es altamente inflamable y explosivo.

Puede ocasionar:

- Lesiones graves o daños a la propiedad Si hay un escape de gas y enciende en un ambiente no controlado.

Medidas de seguridad:

- No utilizar la barbacoa al aire libre y asegúrese de que la ubicación está bien ventilada.
- Proteja la botella y el tubo de gas de la exposición directa del sol y otras fuentes de calor (máximo 50 ° C). Asegúrese de que la manguera de gas no toque ninguna parte caliente de la parrilla.
- No coloque el cilindro de gas en un estante bajo, especialmente si está cerca del quemador.

- No inclinarse sobre la barbacoa al encender la llama.
- Cierre la válvula de la bombona de gas después de cada uso (gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj). Además, cerrar las válvulas reguladoras (gire las asas en la dirección de las agujas del reloj al máximo)
- Nunca deje desatendida la parrilla caliente. Si la llama se apaga, vuelva a encenderla inmediatamente o cortar la llegada de la botella de gas.
- Al conectar el cilindro de gas, asegúrese de que no hay fuentes de ignición dentro de los 5 metros. Tener mucho cuidado de no encender una flama, no fume y no encienda aparatos eléctricos (electrodomésticos, luces, etc.) una ráfaga es posible.
- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las conexiones de gas, esta selladas e intactas.
- Si es necesario, asegúrese de reemplazar la tubería con el fin de satisfacer las exigencias nacionales. (Siempre utilice bridas para sujetar la manguera al regulador y barbacoa). Si las conexiones de gas son porosas y defectuosas, la barbacoa no debe ser utilizada. Esto se aplica, por ejemplo, tuberías o accesorios que pueden ser bloqueados, esto puede llevar a un alto riesgo de herida peligrosa.



El gas es más pesado que el oxígeno. Así que el gas permanece en el suelo y desplaza el oxígeno en altura.

Puede ocasionar:

- Asfixia resultante de una falta de oxígeno, si la concentración de gas es importante.

No utilice la parrilla hasta que no se haya montado y unido todas las partes y apretado con seguridad.

Nunca deje una parrilla encendida sin vigilancia, especialmente mantener a los niños y mascotas lejos de la parrilla todo el tiempo.

No mueva la barbacoa cuando está en uso.

Nunca cubra completamente toda la zona de cocción.

Nunca bloquee la apertura de la ventilación del compartimento cilíndrico.

No utilice herramientas eléctricas para ensamblar el producto.

No apriete demasiado los tornillos o pernos.

No se siente ni se pare sobre el producto.

No utilice este producto si faltan piezas, si están dañadas o son falsas.

El uso de estropajos, abrasivos o productos químicos de limpieza.

Assemblage

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de ensamblar y usar el equipo.

Precaución: Si bien se han hecho todos los esfuerzos para eliminar todos los bordes afilados, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar cualquier accidente.

Por favor, use guantes de protección al montar el producto.

Montar la barbacoa implica una amplia gama de componentes; es recomendable ser más de una persona para montar el producto.

Cuando esté listo para empezar, asegúrese de que tiene las herramientas adecuadas, un montón de espacio y un lugar seco y limpio.

Para evitar la pérdida de cualquier componente tan pequeño como sea, ensamblar el producto en un gran espacio que no contenga grietas o aberturas.

Para evitar daños en el piso o la alfombra durante el montaje, montar el producto en una superficie resistente.

Compruebe el paquete para asegurarse de que tiene todas las piezas y el juego de piezas.

Por favor, consulte tantas veces como sea necesario la lista de piezas y las instrucciones de montaje.

Durante el montaje, los niños deben estar alejados lo más posible del producto para evitar el riesgo de lesiones.

Asegúrese que todo el plástico protector se ha retirado antes del montaje.

Siga todos los pasos con el fin de montar correctamente el producto.

No fuerce el ensamblaje de partes para evitar lesiones personales o dañar el producto.

En su caso, apretar las conexiones de ferretería a la mano, una vez apretadas todas las piezas, volver atrás y apriete completamente todo el equipo.

Asegúrese que el producto está ensamblado como se muestra antes de su uso.

Número de personas necesarias para el ensamblaje

Dos personas para montar y transportar.

Tiempo de montaje



1 hour

Herramientas necesarias



No proporcionado



No proporcionado



No proporcionado

Conectar y desconectar el cilindro de gas

Objetos y herramientas necesarias

- Un cilindro de gas - Una botella de GLP de serie con una dosis de 5 a 13 kg (propano o butano). Este gas está disponible en tiendas de bricolaje o de un proveedor de gas. Las siguientes piezas no están incluidas en el producto. Que dependerá de la normalización de su país, por lo que tendrá propias referencias.
- Tubo de gas - aprobado "CE" de longitud suficiente, lo que permite la instalación sin pliegues (la longitud no debe exceder de 1,5 m). El tubo debe ser visible en toda su longitud para la inspección después de la instalación.
- Regulador - preestablecido y aprobado CE, el regulador de presión reduce la presión del cilindro de gas en la salida. Este producto puede estar disponible en su distribuidor local.



Gas, líquido o no, es altamente inflamable y explosivo.

Puede ocasionar:

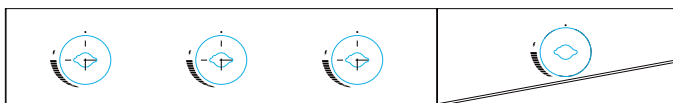
- lesiones personales graves o daños a su propiedad si el gas se escapa en un ambiente no controlado.

Medidas de seguridad:

- Cuando se conecta el cilindro de gas, asegúrese que no hay chispas dentro de los 5 metros.
- Tenga especial cuidado de no encender las llamas, no fume y no encienda aparatos eléctricos (electrodomésticos, luces, campanas), etc. Hay riesgo de explosión.
- Si es necesario, asegúrese de colocar la tubería que respete las exigencias nacionales.
- Asegúrese de que el tubo flexible está conectado, por lo que no existen fugas o giros sin clases.
- No bloquee las aberturas de ventilación del compartimento del cilindro.

Elementos operativos:

Posición	Descripción	Función
G1	Regulador	Reduce la presión del gas
G2	Palanca de operación / Válvula del cilindro	Separada segura y sencilla con 2 ajustes: girar a 9:00 o girar en el sentido de las agujas del reloj hasta el final: Cierre el gas y conectar / desconectar el cilindro de gas. Girar a 12:00 o girar en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el final: gas abierto.
G3	Botón de liberación	Desconecta la válvula del regulador de la bomba de gas
G4	Botella de gas con la válvula / válvula	Contenedor de gas / combustible
G5	Tubo de gas con una abrazadera de la manguera	Conduce el cilindro de gas al quemador



Instrucciones de encendido:

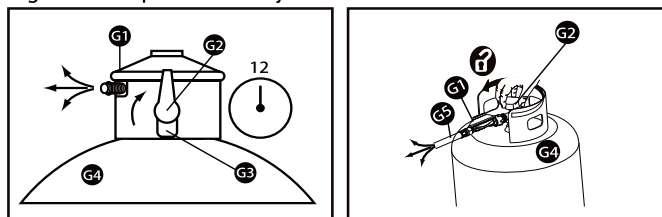
1. Lea el manual de usuario antes de encender.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese que las perillas están en posición "●".
4. Enchufe el regulador al tanque, después abra la perilla.
5. Presione y gire la perilla de encendido contra las manillas de un reloj en posición ¼ hasta escuchar un clic y que el quemador se encienda.
6. Ajuste la flama entre ¼ y ½ de la perilla.

Peligro

Para uso exclusivamente exterior.
Si el quemador no se enciende en un lapso de 5 segundos regresa la perilla a la posición "●". Espera 5 minutos para que el gas se disipe y repite el proceso de encendido.
Algunas piezas pueden estar muy calientes, mantén a los niños alejados.
Desconecte el regulador del tanque cuando el producto no esté en uso durante un largo tiempo.

Peligro

La cubierta debe estar abierta cuando el quemador esta encendido o caliente.
Carga máxima para la bandeja lateral: 6.8 KG / 15 LB

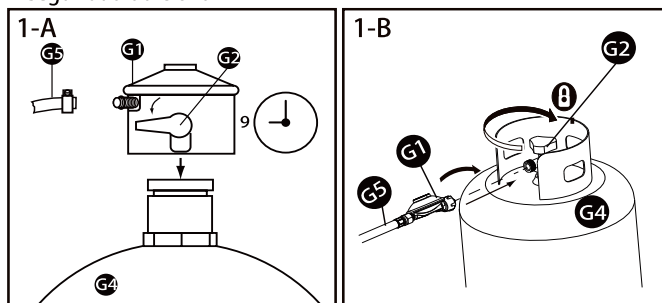


Función:

- Si la válvula del cilindro (ajuste de G2 a 12 horas, o gire en la dirección opuesta de la mano de un reloj hasta el final) y se abre la palanca de control, el flujo de gas a través del tubo G5 y gas a través del dispositivo de ajuste (bajo el panel frontal) en el quemador.
- Coloque la válvula a 1/4 para cada palanca de control, una chispa se emite desde el electrodo de quemador que enciende el gas. La salida de calor se puede ajustar por la izquierda, centro y derecha girando la perilla de control de 1/4 a 1/2.

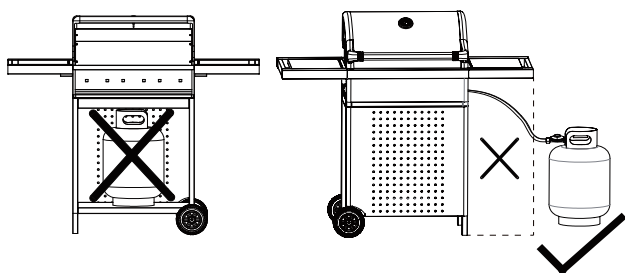
Nota

- Si la parrilla no está en uso durante periodos prolongados, apagar la abertura del cilindro de gas y almacenarlo adecuadamente. Desconecte el regulador del cilindro de gas. El cilindro de gas se almacena al aire libre.
- Ponga una tuerca opaca sobre la botella de gas para asegurar correctamente cerrado y que no haya fugas. Y con un tapón de seguridad adicional.



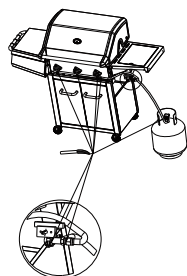
Conectar y desconectar el cilindro de gas

1. Seleccionar una posición válida para posicionar la barbacoa.
Asegúrese:
 - Que no hay, y no habrá ningún material inflamable o similares cerca. Mantenga una distancia de cualquier material o sustancias: 2 metros delante / detrás y 1 metro a los laterales; la distancia de los materiales inflamables o inflamables - mínimo de 6-7 metros.
2. La posición del cilindro de gas G4 cerca de la barbacoa. Nunca coloque la botella de gas en el lado o en el estante inferior. G5 tubo de gas no debe ser doblado o pinchado.



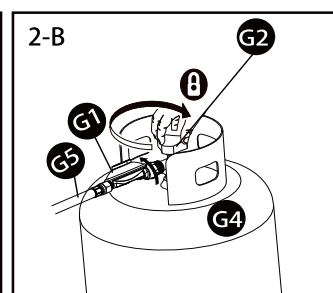
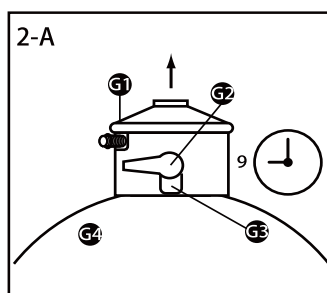
3. Asegúrese de que la botella de gas y el regulador G4 G1 está en buenas condiciones. Además, verifique que el sello de la válvula está intacto. No utilice otros sellos.
4. Girar el regulador de G2 a la posición de las 9 en punto y presione la válvula de regulación de G1 en el cilindro de gas G4 hasta que oiga un clic.
5. Asegúrese de que todo esté bien conectado tirando del regulador de G1 hacia arriba. El regulador no debe desconectarse de la válvula del cilindro de gas.
6. Compruebe la conexión entre el G1 regulador y la válvula del tubo de gas G5 para asegurarse de que todo es seguro.
7. Abra la botella girando la perilla de G2 en la posición de las 12 en punto. Utilice un detector de fugas estándar para asegurarse de que todas las conexiones estén apretadas. Un error aquí puede dar lugar a un incendio. Tenga en cuenta las instrucciones para el indicador de fugas. Nunca comprobar si hay fugas si hay una llama. Escuchar si hay una fuga no es un buen método de detección.

Confirman que todas las perillas de la parrilla están cerradas, posición ". ". Abra la válvula de apertura del cilindro de gas. Asegúrese de que no hay fugas poniendo una solución de jabón en todas las uniones que llevan el gas, incluyendo todas las válvulas de conexión, conexiones de manguera y conexiones del regulador. **NUNCA USE UNA LLAMA PARA LA PRUEBA DE FUGAS.** Si se forman burbujas en el exterior de los tubos y las juntas del tanque es que hay una fuga. Si la conexión no está sellada, cerrar inmediatamente la válvula del cilindro (G2 gire la perilla a la posición de las 9 en punto) y apriete la conexión o sustituya la pieza con la fuga. Repita la prueba de fugas a menudo, y cada vez que la botella de gas sea reparada o llenada.



El cierre de la botella de gas (Fig. 2-A, 2-B)

1. Cierre la válvula del cilindro (G2 girar el mando operativo a la posición de las 9 en punto)
2. Pulse el botón y tire del regulador de G1 G3 hacia arriba. O gire la perilla a la izquierda de la pieza G1 para cerrar la válvula.
3. Guarde el regulador de G1 con la tubería de gas a la barbacoa. Asegúrese de que el tubo no está doblado o retorcido de ninguna manera.
4. Guarde el cilindro de gas correctamente:
 - Cierre el cilindro de gas con una tuerca opaca para asegurarse que no haya fugas. Y con un tapón de seguridad adicional.
 - No guarde el cilindro de gas en sótanos o cerca de escaleras, pasillos o cerca de los pasos de peatones y coches entre los edificios. Siempre guarde la botella al aire libre.
 - Siempre guarde la botella de gas de pie en posición vertical, ¡Incluso si está vacía!



Operación

CUIDADO

Antes de continuar, asegúrese de que ha montado el producto de acuerdo a las instrucciones.

Use la parrilla al menos a 1 metro de cualquier muro o pared.

Nunca use la parrilla de gas en una línea ferroviaria edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado.

Nunca bloquee el espacio de flujo de ventilación alrededor de la parrilla.

Antes del encendido

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir la botella de gas. Si hay evidencia de corte, desgaste o abrasión, debe reemplazarla inmediatamente. Asegúrese de que no haya fugas antes de su uso. No utilice la barbacoa si un olor a gas está presente.

Preparación antes de cocinar

Como medida de prevención de los alimentos y la conservación del grill, por favor cubrir los alimentos con una delgada capa de aceite para que no se peguen y sean fáciles de manejar. (Nota: cuando se cocina por primera vez, el color exterior puede cambiar un poco, esto es normal y de esperarse.)

Encendido de barbacoa:

1. Lea las instrucciones antes de usar el dispositivo
2. Abra la tapa
3. Asegúrese de que los mandos estén en la posición "●".
4. Conectar el regulador al cilindro, luego girar.
5. Presione y gire la palanca de control en la dirección opuesta de las manecillas de un reloj aproximadamente 1/4 de vuelta hasta oír un ruido seco y el quemador está encendido.
6. Ajuste la llama de la zona 1/4 a 1/2.
7. Si no se enciende en 5 segundos, gire la palanca de control a "●". Espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe, después, repita el proceso de encendido.
8. Cierre la apertura del gas de la bombona de gas después de su uso.

Cambiar el lado del quemador:

Repita el paso 2, pero el uso de la perilla de control del quemador que desea encender.

Encendido con fósforo

Si el quemador no se enciende después de un tiempo, probar el encendido manual mediante el siguiente procedimiento:

1. Abra la tapa de la parrilla
2. Asegurarse de que todas las perillas de los quemadores estén en la posición "●".
3. Girar suavemente la botella de gas o regulador si no lo está ya.
4. Pon un fósforo sobre el porta fósforo.
5. Deslizar un fósforo encendido a través de las parrillas de cocción.
6. Pulse el mando y gire el quemador en la posición media.
7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la "●", esperar 5 minutos para permitir que el gas se vaya y vuelva a intentarlo.
8. Cuando se enciende, gire la perilla de control de la llama a la potencia que desea.

Sesión final de la cocción

Después del final de cada sesión de cocina, gire todas perillas de control de encendido de la barbacoa a "Max" durante 5 minutos. Esto va a quemar los residuos de comida que quedan, lo que hará la limpieza fácil. Asegúrese de que se abra el capó durante este proceso. Cuando haya terminado de utilizar la barbacoa, cierre todas las válvulas de control completamente en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado "●", a continuación, cierre la llegada de la botella de gas. Espere hasta que la barbacoa este lo suficientemente fría antes de cerrar el capó.

Consejos para una mejor cocción y ganar una esperanza de vida más larga para su barbacoa

1. Use la bandeja superior de la cocina (estufa) para mantener su comida caliente, tostar pan o cocinar una deliciosa comida en bolsas de aluminio.
2. Usa el quemador lateral como una cocina normal con rango de ebullición o de fritura.
3. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga las parrillas limpias, use rebanadas delgadas de los alimentos y evitar la cocción a temperaturas muy altas.
4. Coloque cuidadosamente los alimentos como el pescado y verduras en papel de aluminio y no cocine directamente sobre ella ni lo coloque en la bandeja superior de la cocina (estufa).
5. Para evitar la pérdida de jugos naturales, utilice un cepillo largo o espátulas en lugar de tenedores y de vuelta a los alimentos una vez durante la cocción.
6. Cuando cocine directamente, ajuste sus quemadores a diferentes niveles, para que pueda cocinar platos diferentes a temperaturas diferentes de forma simultánea.
7. Ponga un poco de agua en su parrilla para evitar salpicaduras y hacer un jugo de carne. Antes de comenzar con la barbacoa, retire las parrillas de cocción. Llenar hasta la mitad con agua. Vuelva a colocar las parrillas de cocción y ponga comida sobre la cazuela que ha puesto en primer lugar.
8. Rostizar, cesta de la parrilla, rostizador vertical y otros accesorios pueden mejorar su experiencia, reducir el tiempo de cocción y ayudar a limpiar.
9. Limpiar las parrillas de cocción y los bastidores después de cada uso con un producto específico para sus parrillas para barbacoa. Use guantes de protección y retire con cuidado la acumulación de alimentos debido a que las rejillas están calientes.
10. Después de cada uso, permita que la parrilla se enfríe. Después, proteger y limpiar las rejillas de cocción, escurrir la grasa de la sartén, limpie el exterior de la zona con un producto de cocina que limpia y protege las superficies de la parrilla con una manta algún tipo de protección que protegerá su barbacoa /

Se recomienda utilizar una sartén con un tamaño de 180-260 mm para el quemador lateral.

Limpieza y Mantenimiento

Limpiar la barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos de almacenamiento.

Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes son suficientemente fríos antes de limpiarlo.

Nunca intente apagar la barbacoa con agua cuando su superficie está caliente.

Nunca toque las partes calientes con la mano sin guantes. Con el fin de extender la vida útil manteniéndola en buenas condiciones, se recomienda que cubra completamente el producto cuando se deja fuera, especialmente durante los períodos de invierno.

1. Rejilla de cocción

Limpiar con agua y jabón. Para eliminar cualquier residuo de comida, use un limpiador suave crema limpiadora y no un limpiador abrasivo. Enjuague y seque completamente.

2. Mantenimiento del quemador

En el uso normal, quemar por completo los residuos después de la cocción mantendrá el quemador limpio. El quemador debe ser retirado y limpiado cada año, o en cualquier momento si usted ve que se forma una acumulación, asegúrese de que no hay bloqueos de residuos (basuras, insectos u otros) ya sea en el quemador o en los tubos. Use un limpiador de tuberías para limpiar cualquier obstrucción. Un cepillo de alambre se puede utilizar para eliminar la corrosión de la superficie de los quemadores.

Al poner los quemadores, tenga cuidado que todos los tubos del quemador se ajustan sobre las salidas de válvula.

3. El cuerpo de la parrilla

Evacuar regularmente el exceso de grasa del cuerpo de barbacoa con un plástico blando o un raspador de madera.

No es necesario eliminar toda la grasa del cuerpo de la barbacoa. Si es necesario limpiar completamente, use agua caliente jabonosa y una esponja o sólo una esponja de nylon. Retire las parrillas de cocción y los quemadores antes de limpiarlo. No sumerja los controladores de gas o controles de palancas de mando en el agua. Examine que el quemador todavía funciona después de haber reposicionado.

4. Verificación

Se recomienda una verificación anual de todo el equipo y bien apretar todas las piezas.

5. Almacenamiento

Guarde su barbacoa en un lugar seco y fresco. Cubrir los quemadores con papel de aluminio con el fin de impedir la llegada de insectos o escombros a los agujeros de los quemadores. Si la barbacoa se almacena en el interior, la botella de gas debe ser desconectado y dejarse afuera. La botella de gas siempre debe ser almacenada al aire libre en un lugar seco y bien ventilado y lejos de fuentes de calor o ignición. No permita que los niños jueguen cerca de la botella de gas.

Medidas de destrucción en conformidad con el medio ambiente

- Para tirar la barbacoa, desmontela por completo, para tenerla como al inicio. Reciclar las piezas de metal y plásticos.

Los electrodos de los quemadores pueden ser doblados o pueden bloquearse durante la limpieza.

Las posibles consecuencias son:

- El quemador no se enciende

Medidas de seguridad:

- Presta mucha atención al espacio a su alrededor cuando se limpia el quemador.




¡PRECAUCIÓN!
EL ELECTRODO DEL QUEMADOR SE
PUEDE DOBLAR

Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	PREVENCION / REPARACION
El quemador no se enciende a pesar de la chispa	Los cables o los electrodos están cubiertos con restos de comida.	Limpiar los cables y / o electrodos con alcohol.
	Los electrodos y los quemadores están mojados	Seque con un paño
	Los electrodos están agrietados o rotos	Reemplace los electrodos
	Los cables están desconectados o rotos	Vuelva a conectar los cables o reemplazar el conjunto electrodo / cable.
	Los cables son demasiado cortos (hay chispas entre el encendedor y el electrodo)	Vuelva a colocar los cables y electrodos de ignición.
El quemador no se enciende ni con fósforo	No hay flujo de gas	Compruebe que la botella de gas no está vacía. Si este es el caso, reemplazar o llenar, pero diríjase al capítulo "caída repentina del flujo de gas o reducción de tamaño de la llama"
	La tuerca de unión y el regulador no está completamente conectados	Gire la tuerca de acoplamiento 1 ½ a ¾, hasta llegar a un tope sólido. Apriete con las manos, no use herramientas.
	Hay una obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos de los quemadores, asegúrese de que no están doblados o torcidos.
	Arañas o insectos en las tuberías	Limpiar las tuberías
	Puertos de los quemadores obstruidos o bloqueados	Limpiar los puertos del quemador
Gas baja de repente o llama reduce repentinamente	Ya no hay gas	Reemplazar o llenar el cilindro de gas.
	Exceso de flujo, puede que el modo seguridad se haya activado.	Gire las perillas de control a la posición OFF "●", espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, reiniciar la función de seguridad girando el mando de control OFF "●" y la válvula del cilindro de gas en "abierto / cerrado" y desconecte el regulador. Gire la perilla de control a "ALTO", y espere un minuto. A continuación, gire la perilla de control a la posición OFF "●" y vuelva a conectar el regulador y compruebe las conexiones en busca de fugas. Gire suavemente el válvula del cilindro de gas "abierto / cerrado", espere 30 segundos y vuelva a encender la parrilla con las instrucciones encendidos.
Llama irregular, la llama no llena completamente el quemador	Los orificios del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpiar los puertos del quemador.
La llama es de color amarillo o naranja	El quemador puede tener residuos de aceites de la fabricación	Encender la barbacoa y quemar los residuos durante 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telarañas o insectos pueden estar presentes en las tuberías	Limpiar la unidad
	Residuos de comida, grasa o sal en el quemador.	Limpieza de los quemadores
	La desalineación de la válvula y de la inyección de conducción	Asegúrese de que las mangueras están correctamente conectados a los inyectores.
La llama se extingue	Vientos o ráfagas	No utilice la parrilla con vientos fuertes
	Poco gas en el cilindro	Reemplazar o llenar el tanque de gas
	Válvula de desbordamiento de cerrada	Vuelva a abrir la barbacoa
Fuego de grasa persistente	Grasa esta atrapada por la acumulación de alimentos en todo el sistema del quemador	Gire la perilla de control a la posición OFF "●", gire la perilla del cilindro de gas "ABIERTO CERRADO". Deje la tapa abierta y dejar que el incendio se extinga. Una vez que la parrilla esté fría, retire y limpie las piezas.
Regreso de la flama (la llama va hacia las tuberías)	Los tubos del quemador están obstruidos	Limpie los quemadores y mangueras
La cubierta interior se desmorona	La tapa está hecha de acero inoxidable, no se pinta Grasa cocida se convirtió en ligera capa de carbón y se despeg	Limpiar todo a fondo.

IT

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input checked="" type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Prima di iniziare

ATTENZIONE

- Leggere le istruzioni prima dell'uso. Eseguire i passaggi nell'ordine in cui sono indicati e prima di tutto controllare le misure di sicurezza.
- Il mancato rispetto delle istruzioni può danneggiare l'apparecchio o altri oggetti e anche far male alla persona.
- Queste istruzioni fanno parte del prodotto. Devono essere sempre risposte con l'apparecchio, e devono essere lette da tutti gli utilizzatori del prodotto.
- Nonostante sia portata la massima attenzione a eliminare tutti i bordi taglienti, ma bisogna in ogni caso fare attenzione per evitare ferite.
- Nel dubbio, consultare uno specialista qualificato prima dell'uso.
- **PORTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLA PRIMA ACCENSIONE.** Mantenere la testa e le mani al riparo e lontane dalla superficie di cottura del barbecue.
- Assicurarsi **SEMPRE** che il barbecue sia completamente raffreddato prima di coprirlo con un telone.
- Durante il montaggio, utilizzare unicamente i pezzi forniti nella confezione. Non modificare in nessun caso il barbecue o una delle sue parti. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.



DA FARE

- Mantenere il prodotto pulito (seguire le istruzioni) – Per evitare grandi fiammate, che potrebbero provocare bruciate gravi o danneggiare la vostra proprietà, è di vitale importanza che l'apparecchio sia pulito prima dell'uso.
- Mantenere l'apparecchio in un luogo sicuro su una superficie piana, lontano da materiale infiammabile.
- Proteggere dall'umidità.
- Un adulto deve essere responsabile del barbecue. Non lasciare mai il barbecue caldo senza sorveglianza.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento, il circuito vuotato da residui di gas e raffreddato prima di postarlo. Coprire con un telone (non incluso) o riporlo al riparo dai cambiamenti meteorologici.

DA NON FARE

- Non utilizzare in spazi chiusi, utilizzare solamente all'aperto.
- **ATTENZIONE! MAI RIPORRE** il barbecue al chiuso prima che sia completamente raffreddato e scollegato dall'arrivo del gas.
- Non installare il barbecue su superfici che possano essere danneggiate dal calore
- Questo apparecchio funziona a gas, non bisogna utilizzare qualsiasi altro tipo di combustibile come benzina, alcool o cubi accendi fuoco.

PRUDENZA!

- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e degli animali, durante e dopo l'uso.
- Non tenere benzina o vapori/liquidi infiammabili nel barbecue
- Questo apparecchio diventa molto caldo durante l'uso – portare dei vestiti adatti durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili del barbecue possono diventare molto calde, allontanare i bambini dall'apparecchio.
- Chiudere l'arrivo di gas sulla bombola alla fine dell'utilizzo.
- **SEMPRE** chiudere e scollegare l'apparecchio dall'arrivo del gas dopo l'uso e prima di riporlo.
- **NON POSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.**

x PERICOLO!

Se senti odore di gas:

1. Scollegare l'arrivo del gas dall'apparecchio
2. Spegnerne tutte le fiamme e evitare l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico
3. Aprire il coperchio e aerare abbondantemente
4. Controllare tutti i flessibili e le connessioni con acqua insaponata
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il fornitore del gas o i pompieri.

Informazioni supplementari

Per un buon utilizzo:

Questo barbecue è un apparecchio a gas per uso esterno. È destinato ad essere usato esclusivamente secondo queste istruzioni per preparare alimenti compatibili con la cottura al barbecue. Esclusivamente per un uso privato!

Questo apparecchio deve essere allontanato il più possibile da qualsiasi prodotto infiammabile durante l'uso.

Controllare possibili fughe dai serbatoi dopo ogni utilizzo, o dopo un primo utilizzo dopo un lungo periodo di stoccaggio, con il metodo descritto al punto "Collegare e scollegare la bombola di gas".

Il barbecue deve essere totalmente pulito e controllato regolarmente, pulire e controllare regolarmente il tubo prima di ogni utilizzo. In caso di segni di usura, tagli o fughe, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso dell'apparecchio.

Utilizzare esclusivamente i pezzi forniti col prodotto. L'uso di altri pezzi può essere pericoloso.

Durante la cottura, degli estintori devono essere accessibili.

In caso di fiammate causate da grassi, non tentare di spegnere il fuoco con dell'acqua. In caso di grandi fiamme, usare estintori di tipo B o C oppure del bicarbonato di sodio.

Installare e utilizzare il prodotto sulla terra ferma, non installarlo e non usarlo mai su barche o vetture.

Aprire sempre il coperchio del barbecue, lentamente e facendo attenzione dato che il calore e il gas possono essere imprigionati e possono provocare gravi bruciature.

Allontanare il tubo del gas il più possibile dalle superfici calde e coperte di grasso caldo.

Mantenere qualsiasi cavo elettrico lontano dal barbecue caldo.

Chiudere l'arrivo del gas dalla bombola dopo l'utilizzo.

Per manipolare elementi caldi, usare dei guanti.

Uso scorretto:

Qualsiasi uso diverso da quello inteso per il prodotto è vietato. Ciò vale particolarmente per l'uso abusivo del prodotto, come gli esempi seguenti:

- Non usare il barbecue con carbone o altro combustibile che non sia GPL
- Non usare il barbecue come una cucina, utilizzando pentole e padelle.
- Non usare il barbecue come riscaldamento.
- Non modificare il prodotto
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate dall'utilizzatore.
- Non usare il barbecue per scaldare materiali o sostanze che non siano alimenti compatibili con la cottura al barbecue.

Il barbecue è stato prodotto rispettando le regole di ingegneria – convalidate al momento della produzione – e le necessità del marchio CE. È certificato e approvato da KIWA (Test number CE- 0063). Il barbecue ha lasciato la fabbrica in buono stato e in buone condizioni intermini di funzionamento e sicurezza

- Non usare una bombola di gas danneggiata.
- Non riporre la bombola di gas sotto o vicino al prodotto.
- Il consumo di alcool o di medicinali può alterare la capacità di assemblare correttamente e in sicurezza il prodotto.

- Non usare carbone, alcool o liquido combustibile, kerosene, benzina o qualsiasi altro combustibile con questo apparecchio.
- Non riporre e non usare benzina o altri combustibili senza mantenere una distanza di sicurezza (7 metri) dal prodotto.
- Mantenere l'apparecchio a una distanza minima di 1-2 metri da qualsiasi struttura infiammabile. Non usare sotto a materiali o superfici infiammabili.



PRUDENZA! SUPERFICI PRINCIPALI E SECONDARIE MOLTO CALDE

Alcune parti del barbecue possono diventare molto calde durante l'uso, soprattutto quelle vicino alle fiamme.

Possibili conseguenze:

- Bruciature gravi toccando le parti vicino alle fiamme.
- Sostanze o materiali infiammabili vicine al barbecue possono incendiarsi.

Misure di sicurezza prima dell'uso:

Per scegliere un luogo dove installare il barbecue, bisogna:

- Che non ci siano, al momento o in futuro, materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze. Una certa distanza deve essere presente tra questi materiali e il barbecue: lontano da un soffitto, almeno un metro di distanza da qualsiasi muro o parete.
- Il barbecue deve essere posizionato solidamente su una superficie grande. Non deve essere spostato durante l'uso.

Misure di sicurezza durante l'uso:

- Portare dei guanti protettivi
- Non lasciare mai il barbecue senza sorveglianza.
PORTARE UN'ATTENZIONE PARTICOLARE A CHE BAMBINI E ANIMALI RESTINO LONTANI DAL BARBECUE.
- Mai posizionare la bombola di gas affianco al barbecue. Posizionare la bombola sempre sul lato retro sinistro del prodotto. La bombola deve essere il più lontano possibile dal barbecue, ma evitando di tirare il tubo. Nessuna parte del tubo deve toccare il prodotto.



PRUDENZA! IL GAS È ALTAMENTE INFIAMMABILE

Il gas è altamente infiammabile ed esplosivo.

Possibili conseguenze:

- Gravi infortuni e danni alla proprietà in caso di perdita e incendio in ambiente non controllato.

Misure di sicurezza:

- Usare il barbecue esclusivamente all'esterno e assicurarsi che il luogo sia ben ventilato.
- Proteggere la bombola e il tubo dall'esposizione diretta al sole a ad altre fonti di calore (massimo 50°C). Assicurarsi che il tubo del gas non tocchi nessuna parte calda del barbecue.
- Non posizionare la bombola su una mensola bassa, soprattutto se è vicina al fornello.

- Non sporgersi sopra al barbecue durante l'accensione della fiamma.
- Chiudere la valvola della bombola di gas dopo ogni utilizzo: (girare la valvola nel senso delle lancette di un orologio). Inoltre, chiudere le manopole del gas (girare le manopole nel senso delle lancette di un orologio fino in fondo).
- Non lasciare mai il barbecue caldo senza sorveglianza. Se la fiamma si spegne, riaccenderla immediatamente o staccare l'arrivo del gas.
- Al collegare la bombola di gas, assicurarsi che non ci siano fonti di scintille in un raggio di 5 metri. Fare attenzione a non accendere nessuna fiamma, non fumare e non utilizzare apparecchi elettronici per evitare possibili esplosioni.
- Prima di ogni uso, assicurarsi che tutti i collegamenti dove passa il gas siano sigillati e intatti.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo secondo la normativa nazionale (usare degli stringitubo per collegare il tubo al regolatore e al barbecue).

Se i collegamenti del gas sono porosi o difettuosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Ciò si applica anche al tubo o ai raccordi che possono essere ostruiti, e questo può provocare un grande rischio di incendi gravi.



Il gas è più pesante che l'ossigeno. Per questa ragione il gas resta al suolo e sposta l'ossigeno verso l'alto.

Possibili conseguenze:

- Soffocamento risultante dalla mancanza di ossigeno, se la concentrazione di gas è importante.

Non usare il barbecue fino a quando non è completamente montato e tutte le parti sono montate e fissate con sicurezza.

Non lasciare mai il barbecue acceso senza sorveglianza, e mantenere bambini e animali lontani dal barbecue ad ogni momento.

Non spostare il barbecue durante l'uso.

Non coprire mai completamente l'intera zona di cottura.

Non bloccare mai l'apertura di ventilazione del compartimento cilindrico.

Non usare utensili elettrici per montare il prodotto.

Non stringere eccessivamente le viti e i bulloni.

Non sedersi o stare in piedi sul prodotto.

Non utilizzare il prodotto se alcune parti sono mancanti, difettuose, o sbagliate.

Non utilizzare mai spugne, abrasivi o detergenti chimici.

Montaggio

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio o dell'utilizzo del materiale.

Prudenza: Nonostante tutti gli sforzi fatti per eliminare i lati taglienti, manipolare con cura tutti i componenti per evitare possibili incidenti.

Montare il barbecue implica un gran numero di parti; si consiglia di non essere soli per montare il prodotto.

Quando si è pronti per iniziare il montaggio, controllare di avere a disposizione gli utensili necessari, montare spazio e un luogo asciutto e pulito.

Per evitare di perdere dei componenti, assemblare il prodotto in uno spazio grande che non comporta fessure o aperture.

Per evitare di danneggiare il pavimento, montare il prodotto su una superficie resistente.

Verificare il pacchetto per assicurarsi di avere tutti i pezzi e le parti necessarie.

Controllare tutte le volte che è necessario la lista delle parti e le istruzioni di montaggio.

Durante l'assemblaggio, i bambini devono essere allontanati per evitare ogni rischio di infortunio.

Assicurarsi di aver tolto tutte le pellicole di protezione prima dell'assemblaggio.

Seguire ogni passaggio nell'ordine per assemblare correttamente il prodotto.

Non forzare l'assemblaggio di certi pezzi per evitare infortuni o di danneggiare il prodotto. Se necessario, stringere tutti i collegamenti a mano e, una volta superato il passaggio, ripassare e stringere fino in fondo tutto il materiale.

Assicurarsi che il prodotto sia assemblato come da illustrazione prima dell'uso.

Numero di persone richieste per il montaggio

Due persone per il montaggio e il trasporto.

Tempo di montaggio



1 hour

Utensili necessari



Non
incluso



Non
incluso



Non
incluso

Collegare e scollegare la bombola di gas

Oggetti e utensili necessari

- Una bombola di gas – Una bombola di GPL da 5 a 13 kg (propano o butano). Questo gas è disponibile nei negozi di faldate o presso i fornitori di gas.
- I seguenti pezzi non sono inclusi nel prodotto in quanto dipendono dalle norme nazionali.
- Tubo del gas – conforme alla norma CE e di lunghezza sufficiente per permettere l'installazione senza nessuna piega (la lunghezza non deve essere superiore a 1.5 m). Il tubo deve essere visibile su tutta la lunghezza per essere ispezionato dopo l'installazione.
- Regolatore di pressione – conforme alla norma CE, il regolatore riduce la pressione della bombola di gas all'uscita del gas. Questo prodotto può essere disponibile presso il vostro rivenditore abituale.



Il gas, liquido o no, è altamente infiammabile ed esplosivo.

Possibili conseguenze:

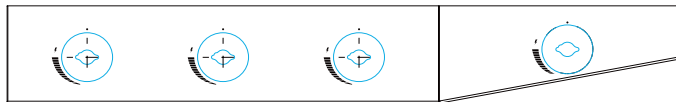
- Gravi infortuni e danni alla proprietà in caso di perdita e incendio in ambiente non controllato.

Misure di sicurezza:

- Quando si collega la bombola di gas, assicurarsi che non ci siano scintille in un raggio di 5 metri.
- Fare particolarmente attenzione a non accendere nessuna fiamma, a non fumare e a non accendere nessun apparecchio elettrico (luce, campanello, apparecchiature varie, ecc.) per evitare possibili esplosioni.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo rispettando le normative nazionali.
- Assicurarsi che il flessibile sia collegato in modo che non ci siano fughe o torsioni di nessun tipo.
- Non occludere l'apertura di ventilazione del compartimento della bombola.

Elementi operativi :

Posizione	Descrizione	Funzione
G1	Regolatore	Riduce la pressione del gas
G2	Leva operativa / valvola della bombola	Separare il blocco di sicurezza con 2 impostazioni: Posizione a 90° a destra o ruotare in senso orario fino in fondo: Chiudere il gas e collegare o scollegare la bombola. Posizione verso l'alto o ruotare in senso antiorario fino in fondo: Gas aperto
G3	Pulsante di sblocco	Scollega il regolatore dalla valvola della bombola di gas
G4	Bombola di gas con valvola	Contenitore di gas / carburante
G5	Tubo di gas con stringi tubo	Porta il gas dalla bombola al fornello



Istruzioni d'accensione :

1. Leggere il manuale d'istruzione prima di accendere l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio.
3. Assicurarsi che le manopole di controllo siano sulla posizione " . "
4. Collegare il regolatore con la bombola di gas, poi accendere.
5. Premere e girare la manopola di controllo nel senso antiorario a 1/4 della distanza totale finché si sente un clic e finché il fornello sia acceso.
6. Regolare la fiamma tra la zona 1/4 e 1/2 .

ATTENZIONE

Per un uso esclusivamente esterno.

Se non c'è accensione nei 5 secondi, rimettere la manopola di controllo su " . ". Aspettare 5 minuti per lasciare il gas disperdersi poi ripetere la procedura d'accensione.

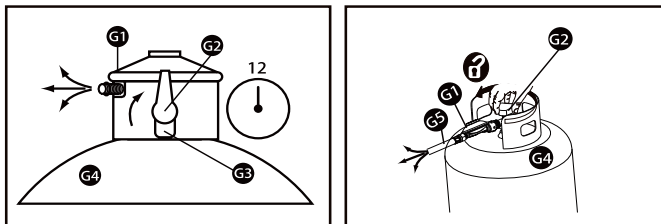
I componenti accessibili possono essere molto caldi, bisogna tenere i bambini lontani.

Scollegare il regolatore dalla bombola di gas quando l'apparecchio non è in uso da tanto tempo.

ATTENZIONE

Il coperchio deve essere aperto quando il fornello è acceso o caldo.

Peso massimo sul ripiano laterale: 6.8KG / 15LB

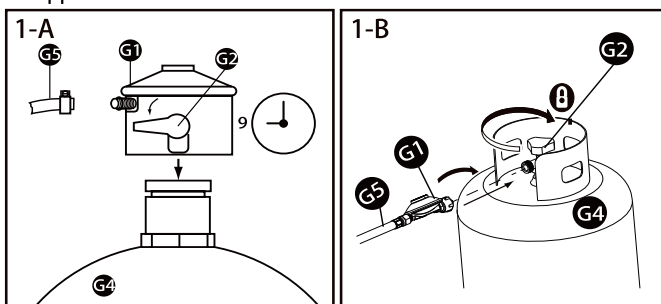


Funzionamento :

- Se la valvola della bombola (G2 in posizione verticale, oppure girare in senso antiorario fino in fondo) e la manopola di controllo è aperta, il gas circolerà attraverso il tubo del gas G5 e attraverso il dispositivo di regolamento (sotto al pannello frontale) del fornello.
- Raggiungendo la posizione 1/4 di ogni manopola di controllo, una scintilla si sprigionerà dall'elettrodo del fornello accendendo il gas. La potenza del calore può essere regolata a sinistra, centro e destra girando la manopola dalla posizione 1/4 alla posizione 1/2.

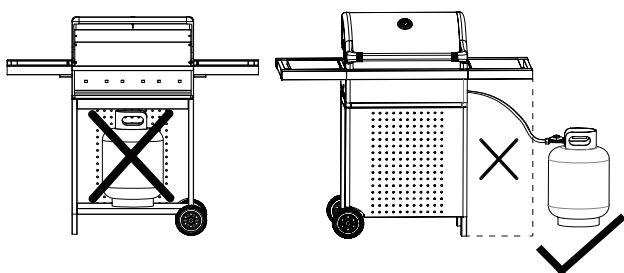
Note

- Se il barbecue non è utilizzato per un lungo periodo, chiudere la manopola della bombola e riportarla correttamente. Scollegare il regolatore dalla bombola di gas. La bombola deve essere immagazzinata all'aperto.
- Mettere sulla bombola del gas un dado chiuso per assicurare la chiusura. Si consiglia l'utilizzo di un cappuccio di sicurezza supplementare.



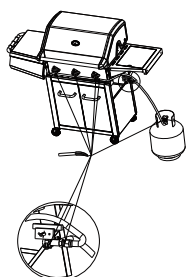
Collegare e scollegare la bombola di gas

1. Scegliere una posizione consono all'installazione del barbecue. Assicurarsi che:
 - Non ci siano, al momento e in futuro, materiali infiammabili o sostanze simili a prossimità. Mantenere una certa distanza da qualsiasi materiale o sostanza: 2 metri davanti e dietro e metro sui lati; mantenere a una distanza di minimo 6 metri da materiali e sostanze infiammabili.
2. Posizionare la bombola G4 vicino al barbecue. Non mettere mai la bombola del gas affianco o sul ripiano. Il tubo del gas G5 non deve essere piegato o compresso.



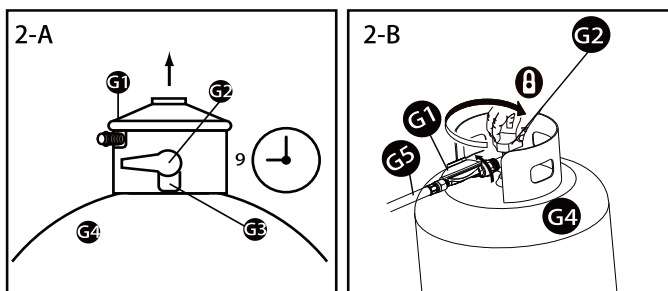
3. Assicurarsi che la bombola di gas G4 e il regolatore G1 siano in buone condizioni. Inoltre, verificare che la tenuta della valvola sia intatta. Non utilizzare altri collegamenti.
4. Ruotare la manopola G2 fino alla posizione delle ore 9:00 e premere la valvola di regolazione G1 sulla bombola del gas G4 fino a sentire un clic.
5. Assicurarsi che tutto sia collegato correttamente tirando verso l'alto il regolatore G1. Il regolatore non si deve disconnettere dalla valvola della bombola.
6. Controllare il collegamento tra il G1 regolatore e la valvola del tubo del gas G5 per assicurarsi che tutto sia sicuro.
7. Aprire la bottiglia ruotando la manopola di G2 sulla posizione delle ore 12. Utilizzare un rilevatore di perdite standard per assicurarsi che tutti i collegamenti siano a tenuta. Un errore a questo livello può portare ad un incendio. Si prega di osservare le istruzioni del rilevatore di perdite. Mai verificare eventuali perdite con una fiamma. Rilevare una perdita a orecchio non è un buon metodo di rilevazione.

Verificare che tutte le manopole della griglia siano chiusi, in posizione ". ". Aprire la valvola sulla bombola. Assicurarsi che non vi siano perdite mettendo una soluzione di acqua e sapone su tutti i giunti che portano il gas, tra cui tutte le valvole di collegamento, collegamenti dei tubi e le connessioni del regolatore. **NON USARE MAI UNA FIAMMA PER VERIFICARE POSSIBILE PERDITE.** Se le bolle si formano sulla parte esterna di tubi e guarnizioni del serbatoio significa che c'è una perdita. Se il collegamento non è a tenuta, chiudere immediatamente la valvola della bombola (G2: ruotare la manopola alla posizione ore 9) e stringere la connessione o sostituire la parte con la perdita. Ripetere spesso la prova di tenuta, e ogni volta che la bombola del gas viene riparata o sostituita.



Chiusura della bombola (Fig. 2-A, 2-B)

1. Chiudere la valvola della bombola (ruotare la manopola operativo G2 alla posizione ore 9)
2. Premere il pulsante G3 e tirare il regolatore G1 verso l'alto. Oppure ruotare la manopola in senso antiorario una valvola orologio G1 per chiudere il regolatore G1.
3. Conservare il regolatore G1 con il tubo del gas sotto il grill. Assicurarsi che il tubo non sia piegato o attorcigliato in alcun modo.
4. Conservare la bombola del gas in modo corretto:
 - Mettere sulla bombola un dado chiuso e stringere per assicurarsi della chiusura e che non ci siano perdite. Si consiglia di mettere un cappuccio di sicurezza supplementare.
 - Non conservare la bombola del gas in scantinati o vicino alle scale, corridoi o vicino attraversamenti pedonali e auto tra edifici. Conservare sempre la bottiglia all'esterno.
 - Conservare sempre la bottiglia del gas in posizione verticale, anche se è vuota!



Utilizzo

ATTENZIONE

Prima di continuare, assicurarsi di aver assemblato il prodotto secondo le istruzioni.

Utilizzare la griglia ad almeno 1 metro da qualsiasi parete. Non usare mai il grill a gas in un edificio, garage, capannone, o altro spazio chiuso.

Non bloccare la ventilazione intorno al barbecue.

Prima dell'accensione

Controllare il tubo di alimentazione prima di aprire la bombola del gas. Se vi sono prove di taglio, usura o abrasione, è necessario sostituirlo subito. Assicurarsi che non vi siano perdite prima dell'uso. Non utilizzare il barbecue se l'odore di gas è presente.

Preparazione prima di cucinare

Si prega di coprire il cibo con un leggero strato di olio in modo che non si attacchino. (Nota: quando si cucina per la prima volta, il colore esterno può cambiare un po', questo è normale e prevedibile.)

Accensione del barbecue :

1. Leggere le istruzioni prima dell'uso
2. Aprire il coperchio
3. Assicurarsi che le manopole siano in posizione « ● ».
4. Collegare il regolatore alla bombola e accendere.
5. Premere e ruotare la manopola di comando nella direzione opposta della lancetta dell'orologio di circa 1/4 di giro fino a sentire un clic e il bruciatore è acceso.
6. Regolare la fiamma da 1/4 a 1/2.
7. Se l'accensione non avviene entro 5 secondi, girare la manopola di comando "●". Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi e ripetere la procedura accensione.
8. Chiudere l'arrivo del gas dalla bombola dopo l'uso.

Cambiare lato del fornello:

Ripetere dal punto 2, ma utilizzare la manopola di regolazione del bruciatore che si desidera accendere.

Accensione con un fiammifero

Se il fornello non si accende dopo un po', provare l'accensione manuale seguendo la procedura di seguito :

1. Aprire il coperchio del barbecue
2. Assicurarsi che tutte le manopole dei fornelli sono in posizione « ● ».
3. Aprire delicatamente la bombola del gas o il regolatore, se non è già stato fatto.
4. Mettere un fiammifero sull'apposito supporto.
5. Utilizzare il supporto per far schivolare la parte accesa del fiammifero attraverso le griglie di cottura e prima che il calore sarà sul lato sinistro del bruciatore che si desidera accendere.
6. Premere e ruotare la manopola in posizione 1/2.
7. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del fornello alla "●", attendere 5 minuti per consentire al gas di andare via e provare di nuovo.
8. Quando si accende, ruotare la manopola di controllo per regolare la fiamma alla potenza desiderata.

Si raccomanda di usare una padella con una dimensione di 180-260 mm per il fornello laterale.

Fine della cottura

Dopo la fine di ogni sessione di cottura, ruotare tutte le manopole di controllo del barbecue a "Max" per 5 minuti. Questo permette di bruciare i residui di cibo, facilitando la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante questo processo. Quando avete finito di usare il barbecue, girare completamente tutte le valvole di controllo in senso orario in posizione OFF "●", quindi chiudere l'arrivo della bombola del gas. Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere il coperchio.

Consigli per una migliore cottura e allungare la durata del vostro barbecue

1. Utilizzare il cestello superiore della cottura (stufa) per mantenere il cibo caldo, tostare il pane o cucinare deliziosi cibi in sacchetti di alluminio.
2. Utilizzare il fornello laterale come una cucina normale per bollire o friggere.
3. Per ridurre il rischio di incendio, mantenere la griglia pulita, utilizzare fette sottili di cibo ed evitare la cottura a temperature molto elevate.
4. Posizionare con cura il cibo come pesce e verdure in un foglio di alluminio e non direttamente sopra la cottura o posizionarlo sul cestello superiore della cottura (stufa).
5. Per evitare di perdere succhi naturali, utilizzare una spatola al posto delle forche e girare il cibo durante la cottura.
6. Durante la cottura diretta, regolare i fornelli a diversi livelli, in modo da poter cucinare piatti diversi a diverse temperature, allo stesso tempo.
Mettere un po' d'acqua sulla griglia per evitare la frammentazione e fare un sugo. Prima di iniziare con il barbecue, rimuovere le griglie di cottura. Riempire a metà con acqua. Sostituire le griglie di cottura e mettere il cibo sul piatto.
7. Girarrosto, cesto di griglia, spiedo verticale e altri accessori possono migliorare le vostre esperienze e ridurre i tempi di cottura.
8. Pulire le griglie di cottura e rastrelliere dopo ogni utilizzo con un prodotto specifico per le griglie per barbecue. Indossare guanti protettivi e rimuovere delicatamente l'accumulo di cibo perché le griglie sono calde.
9. Dopo l'uso, lasciare che la griglia si raffreddi. Poi, proteggere e pulire le griglie di cottura, scolare il grasso dalla padella, pulire l'esterno della zona con un prodotto da cucina e proteggere le superfici della griglia con una protezione adeguata/

Pulizia e manutenzione

Pulire il barbecue regolarmente e soprattutto dopo periodi di stoccaggio.

Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima della pulizia.

Mai spegnere il barbecue con l'acqua quando la sua superficie è calda.

Mai toccare le parti calde senza guanti.

Al fine di estendere la durata del di vita e il mantenimento in buone condizioni del barbecue, si consiglia vivamente di coprire completamente il prodotto è all'esterno, specialmente durante i periodi invernali.

1. Griglia di cottura

Pulire con acqua e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente delicato o crema detergente e non abrasiva. Risciacquare e asciugare accuratamente.

2. Manutenzione del fornello

Nell'uso normale, bruciando completamente il residuo dopo la cottura manterrà il fornello pulito. Il bruciatore deve essere rimosso e pulito ogni anno, o in qualsiasi momento se si vede una forma di deposito, assicurarsi che non vi sia alcun segno di ostruzione (detrimenti, insetti o altro). Utilizzare uno scovolino per pulire eventuali ostruzioni. Una spazzola metallica può essere usata per rimuovere la corrosione della superficie del bruciatore. Quando metti i fornelli, fare attenzione che tutti i tubi corrispondano alle valvole di uscita.

3. Il corpo del barbecue

Regolarmente rimuovere il grasso in eccesso dal corpo barbecue con una spatola in plastica o legno tenero.

Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal barbecue. Se è necessario pulire completamente, utilizzare acqua calda e sapone e una spugna o solo una spugna di nylon. Rimuovere le griglie di cottura e bruciatori prima di pulire. Non immergere i controllori del gas o le manopole in acqua. Controllare se i fornelli funzionano ancora dopo aver riposizionato.

4. Controllo

Si raccomanda un controllo annuale e un'eventuale stringimento dei collegamenti.

5. Stoccaggio

Conservare il barbecue in un luogo asciutto e fresco. Coprire i fornelli con un foglio di alluminio per evitare l'arrivo di insetti o altri detriti nei fori. Se il barbecue verrà conservato all'interno, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata fuori. La bombola del gas deve sempre essere conservata all'aperto in un luogo asciutto e ben ventilato lontano da fonti di calore o di accensione. Tenere la bombola lontano dalla portata dei bambini.

Misure di distruzione in conformità con l'ambiente

- Per gettare il barbecue, smontarlo completamente, per avere come in principio tutti i pezzi separati. Riciclare parti in metallo e plastica.

Gli elettrodi dei bruciatori possono essere piegati o possono bloccarsi durante la pulizia.

Le possibili conseguenze sono:

- Il fornello non si accende

Misure di sicurezza:

- Prestare particolare attenzione allo spazio intorno a te quando si pulisce il bruciatore.



PRUDENZA !
GLI ELETTRODI DEL FORNELLO
POSSONO PIEGARSI

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	PREVENZIONE / REPARAZIONE
Il bruciatore non si accende, nonostante la scintilla	I cavi o gli elettrodi sono ricoperti di avanzi di cibo	Pulire i cavi e / o elettrodi con alcool.
	Gli elettrodi e i fornelli sono bagnati	Asciugare con un panno
	Gli elettrodi sono incrinati o rotti	Sostituire gli elettrodi
	I cavi sono scollegati	Ricollegare i cavi o sostituire l'elettrodo / filo.
	I cavi sono troppo corti (si formano scintille tra l'accenditore e l'elettrodo)	Sostituire i fili, l'accenditore e gli elettrodi.
Il bruciatore non si accende nonostante l'uso del fiammifero	Non vi è alcun flusso di gas	Verificare che la bombola del gas non sia vuota. Se questo è il caso, sostituire o riempirlo, ma si riferiscono a "calo improvviso nel flusso di gas o ridotto di fiamma"
	Il dado di accoppiamento e il regolatore non sono collegati completamente	Ruotare il dado di accoppiamento 1 ½ a 3/4 oltre ad avere un arresto solido. Non stringere con le mani, non utilizzare utensili.
	C'è un'ostruzione del flusso di gas	Pulire i tubi del bruciatore Pulire, assicurarsi che non siano piegati o contorti.
	Presenza di ragno i ragnatele nei condotti	Pulire l'unità
	Fori dei fornelli ostruiti o bloccati	Pulire i fori del bruciatore
Gas diminuisce improvvisamente o fiamme improvvisamente ridotte	Fine del gas	Sostituire o riempire la bombola del gas.
	Flusso eccessivo, la modalità di protezione può essersi attivata.	Ruotare le manopole di controllo su OFF "●", attendere 30 secondi e la accendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora basse, riavviare la sicura ruotando la manopola di comando OFF "●" e la valvola della bombola su "chiuso / aperto" e scollegare il regolatore. Ruotare la manopola di controllo a "HIGH", e attendere un minuto. Poi girare la manopola di controllo su OFF "●" e ricollegare il regolatore e controllare i collegamenti non vi siano perdite. Delicatamente ruotare il valvol della bombola del gas su "aperto", attendere 30 secondi e accendere la griglia seguendo le istruzioni.
Fiamma irregolare, la fiamma non riempie il fornello	I fori del fornello sono ostruiti	Pulire i fori del fornelli.
La fiamma è gialla o arancione	Nel fornello possono esserci residui di olio di produzione	Accendere il fornello e bruciare i residui per 15 minuti a coperchio chiuso.
	Delle ragnatele o degli insetti posso essersi introdotti nei condotti	Pulire i condotti
	Residui alimentari, grasso o sale sul fornello	Pulire il fornello
	Allineamento spagliato della valvola con l'iniettore	Assicurarsi che i condotti del fornello siano collegati correttamente agli iniettori.
La fiamma si spegne	Vento forte o raffiche	Non usare il barbecue in caso di vento forte.
	Poco gas nella bombola	Sostituire o riempire la bombola di gas
	Valvola di troppo pieno scollegata	Riaprire il barbecue
Fuoco da grasso persistente	Il grasso è intrappolato da un accumulo di cibo intorno al fornello	Ruotare la manopola di controllo su OFF "●", ruotare la manopola della bombola di gas su "CHIUSO". Lasciare il coperchio aperto e lasciare che il fuoco bruci. Una volta che la griglia è fredda, rimuovere e pulire le parti.
Ritorno di fiamma	I tubi del fornello sono bloccati	Pulire i fornelli e i tubi
L'interno del coperchio si sgretola	Il coperchio è in acciaio inox e non è pitturato	Il grasso cotto si trasforma in un leggero strato di carbone. Pulire tutto accuratamente.

DE

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input checked="" type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Bevor Sie anfangen

WARNUNG

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Führen Sie die Schritte in der angegebenen Reihenfolge aus und beachten Sie die Sicherheitswarnungen.
- Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann die Ausrüstung und andere Gegenstände beeinträchtigen oder beschädigen und zu Personenverletzungen führen.
- Diese Anweisungen sind Bestandteil des Produkts. Sie sollten stets mit dem Produkt aufbewahrt und an jeden nachfolgenden Benutzer weitergegeben werden.
- Scharfe Kanten werden während der Produktion mit großer Sorgfalt entfernt, aber Sie sollten alle Komponenten sorgfältig umgehen, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Im Zweifelsfall konsultieren Sie bitte einen qualifizierten Gasingenieur vor dem Gebrauch.
- Als zusätzliche Vorsichtsmaßnahme seien Sie bei der ersten Beleuchtung immer besonders vorsichtig. Lassen Sie Ihren Kopf und Ihre Arme nicht über der Grilloberfläche hängen.
- Achten Sie immer darauf, dass das Barbe-Cue-Gerät vollständig gekühlt ist, bevor Sie den Deckel verwenden.
- Beim Bau dieses Grills verwenden Sie nur alle mitgelieferten Komponenten. Ändern Sie weder das BBQ noch die Teile. Jede Änderung des Geräts kann gefährlich sein.



Vorsicht!

- Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Lagern oder verwenden Sie keine Haustierröl oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe.
- Dieses Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden-tragen Sie während des Gebrauchs immer geeignete hitzesichere Handschuhe.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Bitte halten Sie kleine Kinder fern.
- Schließen Sie die Gasversorgung der Gasflasche nach dem Gebrauch.
- Nach dem Gebrauch und bei der Lagerung immer den Hauptzylinder ausschalten und trennen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

Gefahr!

Wenn Sie Gas riechen:

1. Unterbrechen Sie die Gasversorgung an die Anwendung.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen und vermeiden Sie die Verwendung von Elektrogeräten.
3. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Bereich lüften.
4. Überprüfen Sie den Gasanschluss mit einer Seifenlösung.
5. Sollte der Geruch noch bestehen, wenden Sie sich umgehend an Ihren Gaslieferant oder die Feuerwehr.

✓ gemacht

Halten Sie dieses Gerät sauber (folgen Sie den Anweisungen hier) -Um zu helfen, Fettblitzfeuern/Flares zu vermeiden und damit mögliche Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ist die Sauberkeit dieser App League von entscheidender Bedeutung bevor es benutzt wird.

Stellen Sie den Grill auf einer sicheren, ebenen Oberfläche und halten Sie ihn weit weg von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder hängenden Ästen.

Schutz vor schlechtem Wetter und Feuchtigkeit.

Ein Erwachsener sollte immer für das Grill verantwortlich sein. Lassen Sie niemals heißes Grill unbeaufsichtigt.

Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollständig ausgelöscht ist Vollständig abkühlen lassen, bewegen, abdecken (nicht im Lieferumfang enthalten) oder vor der Lagerung.

× Dont's

Nicht drinnen verwenden-nur draußen verwenden.

Vorsicht! Lagern Sie Ihren Grill niemals in Innenräumen, es sei denn, der Grill ist vollständig abgekühlt und die Gasversorgungsflasche ist getrennt.

Verwenden Sie den Grill nicht auf Oberflächen, die durch Überhitzung beschädigt werden können.

Dies ist ein Gasgerät. Verwenden Sie keine andere Art von Brennstoff/ Beschleuniger oder Lava.

Mehr Infos

Korrekte Verwendung:

Der Grill ist ein Gas-Grill für den Außenbereich. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln konzipiert, die zum Grillkochen geeignet sind, gemäß diesen Anweisungen. Nur für den privaten Gebrauch!

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs fern von brennbaren Materialien gehalten werden.

Nach dem Nachfüllen jedes Behälters oder dem ersten Gebrauch nach längerer Zeit werden alle Anschlüsse auf Dichtigkeit geprüft, wie im Abschnitt „Anschließen und Trennen von Gasflaschen“ beschrieben.

Dieser Grill sollte regelmäßig gründlich gereinigt und überprüft werden, und der Schlauch sollte jedes Mal vor der Benutzung des Geräts gereinigt und überprüft werden. Bei Verschleiß, Abrieb, Schnittwunden oder Im Falle einer Leckage muss der Schlauch vor dem Betrieb des Geräts ausgetauscht werden.

Verwenden Sie nur werksautorisierte Teile. Es ist gefährlich, jegliche Teile zu verwenden, die nicht vom Werk autorisiert sind.

Beim Kochen sollte jederzeit ein Löschmittel zur Verfügung stehen. Versuchen Sie nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn es zu einem Fettbrand kommt. Verwenden Sie einen trockenen chemischen Feuerlöscher vom Typ B oder C oder löschen Sie das Feuer mit Erde, Sand oder Natron.

Nur auf festem Boden zu betreiben und nicht auf Booten oder Freizeitfahrzeugen zu installieren oder zu verwenden.

Achten Sie darauf, den Deckel des Grills langsam und vorsichtig zu öffnen, da die Hitze und der Dampf im Grill Sie schwer verbrennen können.

Halten Sie den Gasschlauch so weit wie möglich von heißen Oberflächen und tropfendem heißem Fett fern.

Halten Sie alle Elektrogeräte vom heißen Grill fern.

Schließen Sie die Gaszufuhr der Gasflasche nach dem Gebrauch.

Beim Umgang mit besonders heißen Teilen sollten Schutzhandschuhe verwendet werden.

Falsch:

Andere Anträge, die über den angegebenen Zweck hinausgehen, werden nicht genehmigt. Dies gilt insbesondere für den Missbrauch. Es handelt sich um folgende mögliche Szenarien:

- Verwenden Sie keinen anderen Brennstoff als Kohle oder Flüssiggas, um den Grill zu betreiben.
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen, um den Hauptgrill als Herd zu betreiben.
- Betreiben Sie den Grill nicht als Heizung.
- Verändern Sie das Gerät nicht.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Verwenden Sie den Grill nicht zum Erhitzen anderer Materialien und Substanzen als zum Grillen geeigneter Lebensmittel. Braten werden nach den allgemeinen Vorschriften hergestellt Engineering-Regeln – gültig zu Beginn der Herstellung – und die Anforderungen an die CE-Kennzeichnung. Es ist zertifiziert KIWA zugelassen (Prüfnummer CE-0063). Der Grill verlässt die Fabrik in seiner Funktion intakt Sicherheit.
- Verwenden Sie niemals einen LPG-Tank mit beschädigtem Körper, Ventil, Krage oder Sockel.
- Lagern Sie keinen Ersatztank für LPG unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- Der Gebrauch von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen

- Verwenden Sie niemals Holzkohle, Feuerzeug, Lava, Benzin, Kerosin oder Alkohol in diesem Produkt.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe innerhalb von 25 Fuß (7,6 m) von dieser Anwendung.
- Minimaler Abstand von brennbaren Materialien auf der Seite und Rückseite des Geräts
Struktur: 100 cm. Nutzen Sie diese App nicht unter Overhead Brennbare Oberfläche.



Während des Betriebs können bestimmte Teile der Widerhakenecke sehr heiß werden, insbesondere diejenigen, die sich in der Nähe der Feuerschale befinden.

Mögliche Folgen:

- Kontakt mit Bereichen in der Nähe der Feuerschale verursacht schwere Verbrennungen.
- Feuer oder Schwelen, wenn sich brennbare Materialien oder Substanzen in der Nähe des Grills befinden.

Sicherheitsmaßnahmen vor der Verwendung des Grills:

Wählen Sie einen Ort, an dem Sie Ihren Grill aufstellen können, so dass:

- Es gibt und wird keine brennbaren Materialien oder Substanzen in der Nähe sein. Mindestabstand zum Material oder Stoff: Nein Erhöhte Hindernisse 1m oberhalb und seitlich. Distanz Stark brennbare Materialien oder Substanzen wie Wände: mindestens 1 m.
- Der Grill ist fest auf einer ausreichend großen Oberfläche positioniert. Es darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Sicherheitsmaßnahmen beim Grillen:

- Tragen Sie Grillschutzhandschuhe.
- Lassen Sie heiße Grillfleisch niemals unbeaufsichtigt.

Besonderes Augenmerk wird darauf geachtet, dass Kinder und Haustiere vom Grill fernbleiben.

- Stellen Sie niemals eine Gasflasche neben dem Grill. Halten Sie die Gasflasche immer auf der linken Seite des Geräts. Gasflaschen sollten möglichst weit vom Gerät entfernt platziert werden

Ohne das Anziehen des Schlauches ausreicht. Kein Teil des Schlauches soll elektrogeräte.

Berühren Sie jeden Teil des Geräts.



Flüssiggas ist hochbrennbar und explosiv.

Mögliche Folgen:

- Wenn das entweichende Gas in einer unkontrollierten Umgebung entzündet wird, kann es zu schweren Personenverletzungen oder Sachschäden führen.

Sicherheitsmaßnahmen:

- Nutzen Sie nur den Grillbereich und stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.
- Schutz von Gasflaschen und Gasschläuchen vor direktem Sonnenlicht und anderen Wärmequellen (bis zu 50 Grad Celsius). Achten Sie besonders darauf, dass der Gasschlauch keinen Teil des heißen Grills berührt.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht auf das untere Regal, da sie zu nahe am Brenner liegt.

- Beugen Sie sich nicht über den Grill, wenn Sie die Gasflamme entzünden.
 - Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche nach jedem Gebrauch: (Drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn). Schließen Sie gleichzeitig den Bedienknopf (Drehen Sie den Knopf vollständig im Uhrzeigersinn).
 - Lassen Sie ein heißes Grill niemals unbeaufsichtigt. Wenn die Flamme Erlöschen, sofort wieder entzünden oder die Zufuhr der Gasflasche unterbrechen.
 - Stellen Sie beim Anschluss der Gasflasche sicher, dass keine Zündquelle innerhalb eines Radius von 5m vorhanden ist. Seien Sie nicht besonders vorsichtig. Um eine offene Flamme anzuzünden, rauchen Sie nicht oder schalten Sie Elektrogeräte (Geräte, Lampen, Türklingel usw.) ein. Funken möglich.
 - Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass alle Anschlüsse der Gasversorgung versiegelt und vollständig sind.
 - Stellen Sie sicher, dass die Schläuche bei Bedarf ausgetauscht werden, um den Anforderungen zu entsprechen Nationale Anforderungen. (Schläuche stets mit Schlauchklemmen am Regler und Grill befestigen).
- Wenn der Anschluss der Gasversorgung Löcher aufweist oder defekt ist, so
Ein Grill darf nicht verwendet werden. Dies gilt auch beispielsweise für Schläuche oder Armaturen sind möglicherweise verstopft, da dies zu gefährlichen Flashbacks führen kann.



Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Bevor es sich auf den Boden absetzt und diesen Sauerstoffgehalt ersetzt. Mögliche Folgen:

- Erstickung durch Sauerstoffmangel, wenn die Gaskonzentration ausreichend ansteigen darf.
- Verwenden Sie den Grill nicht, es sei denn, er ist vollständig zusammengebaut und alle Teile sind fest befestigt und verschraubt.
- Lassen Sie einen angezündeten Grill nicht unbeaufsichtigt und halten Sie vor allem Kinder und Haustiere immer weg vom Grill.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Bedecken Sie niemals den gesamten Kochbereich.
- Verstopfen Sie niemals die Belüftungsöffnungen der Zylinderkammer.
- Verwenden Sie keine Elektrowerkzeuge, um dieses Produkt herzustellen.
- Schrauben oder Schrauben nicht zu stark festziehen.
- Sitzen oder stehen Sie nicht auf dem Produkt.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder abgenutzt sind.
- Verwenden Sie niemals Schrubber, Schleifmittel oder chemische Reinigungsmittel.



Montage

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie sie zusammenbauen und verwenden.

Hinweis: Obwohl bei der Herstellung des Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Teile sorgfältig umgehen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

Bitte tragen Sie beim Zusammenbau des Produkts Schutzhandschuhe.

Die Montage des Grills beinhaltet viele große Teile; Es ist am besten, zwei Personen zu haben, um diese Einheit zu bilden.

Stellen Sie sicher, dass Sie die richtigen Werkzeuge, genügend Platz und einen sauberen und trockenen Montagebereich haben, wenn Sie bereit sind zu beginnen.

Um keine kleinen Teile oder Hardware zu verlieren, bewerten Sie Ihr Produkt auf einer harten Oberfläche ohne Risse oder Öffnungen.

Um Beschädigungen an weichen Böden oder Teppichen zu vermeiden, installieren oder bewegen Sie keine Geräte auf weichen Böden oder Teppichen.

Überprüfen Sie die Verpackung, um sicherzustellen, dass alle Teile aufgelistet sind.

Bitte beachten Sie, falls erforderlich, die Stückliste und die Montagezeichnung. Während der Montage sollten Kinder vom Produkt fernhalten werden, da es mögliche Verletzungsgefahr gibt.

Stellen Sie vor der Montage sicher, dass alle Kunststoffschutze ausgeschaltet sind. Befolgen Sie alle Schritte, um Ihr Produkt richtig zusammenzubauen.

Kombinieren Sie die Teile nicht gewaltsam zusammen, da dies zu Personenverletzungen oder Produktschäden führen kann.

Gegebenenfalls zuerst alle Hardware-Anschlüsse von Hand anziehen und nach Abschluss der Schritte zurückkehren und alle Hardware vollständig anziehen.

Bitte stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig montiert ist, wie gezeigt, bevor Sie es verwenden.

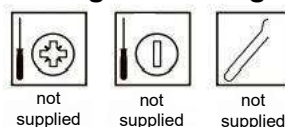
Anzahl der Personen, die versammelt werden müssen

Zwei Personen montieren und heben.

Versammlungszeit



Benötigte Werkzeuge



Anschließen und Trennen von Gasflaschen

Benötigte Teile und Werkzeuge

· Gasflaschen-Standard-Flüssiggasflaschen, gleich oder kleiner als 5 kg bis 13 kg LPG (z. B. Propan oder Butan). Diese sind in Heimwerkerläden oder bei Flüssiggaslieferanten erhältlich.

Die folgenden Teile sind nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erfüllen die in den Lieferländern geltenden Normen.

· Gasschläuche-CE-zugelassene Schläuche sind in ausreichender Länge erhältlich

Knickfrei installiert (die Länge darf 1,5 m nicht überschreiten). Bei der Inspektion nach der Installation sollte die gesamte Länge des Rohres gut sichtbar sein.

· Druckreduzierer-voreingestellter und CE-zertifizierter Druckregler mit einem Betriebsdruck, der für die verwendete Gasflasche angepasst ist.

Die Typen der Druckminderer können auch bei Ihrem lokalen dealer erhalten werden.



Flüssiggas ist hochbrennbar und explosiv.

Mögliche Folgen:

· Wenn das entweichende Gas in einer unkontrollierten Umgebung entzündet wird, kann es zu schweren Personenverletzungen oder Sachschäden führen. **Sicherheitsmaßnahmen:**

Sicherheitsmaßnahmen:

· Stellen Sie beim Anschluss der Gasflasche sicher, dass keine Zündquelle im Umkreis von 5 Metern vorhanden ist.

· Achten Sie besonders darauf, keine offenen Flammen anzuzünden, nicht zu rauchen oder Elektrogeräte (Geräte, Lichter, Türklingel) einzuschalten usw. Funken möglich.

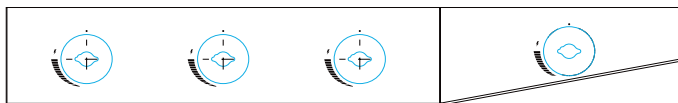
· Stellen Sie sicher, dass der Ersatzschlauch bei Bedarf den nationalen Anforderungen entspricht.

· Stellen Sie sicher, dass der flexible Schlauch so verdrahtet ist, dass er knickfrei ist und nicht verdreht wird.

· Blockieren Sie die Belüftungsöffnungen der Zylinderkammer nicht.

Betriebs Elemente:

Position	Beschreibung	Funktionalität
G1	Regler	Reduzierung des Gasdrucks
G2	Betätigungshebel / Ventil	Unabhängige Sicherheitseinrichtung mit 2 Einstellungen: 9o, Uhr einstellen oder drehen im Uhrzeigersinn bis zum Ende: Gas abschalten und die Gasflasche anschließen/trennen 12o, Uhr eingestellt oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht bis zum Ende: Gas an
G3	Freigabe-Taste	Trennen Sie den Regler vom Flaschenventil
G4	Gasflasche mit Flaschen-v-Hohlraum	Kraftstoffbehälter
G5	Gasschlauch mit Schlauchschelle	Gaszufuhr direkt an den Brenner



Beschreibung der Beleuchtung:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Beleuchten.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf " • " Position.
4. Verbinden Sie den Regler mit dem Zylinder und öffnen Sie ihn.
5. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf ungefähr 1/4 Position, bis Sie ein Klicken hören, dann. Der Brenner wird gezündet.
6. Passen Sie die Flamme zwischen 1/4 und 1/2 Bereich an.

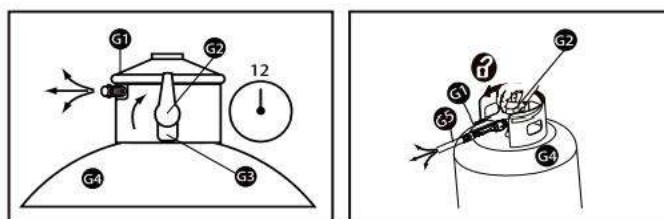
⚠️ WARNUNG

Nur für den Außeneinsatz. Wenn im Innenraum keine Zündung stattfindet 5 Sekunden, drehen Sie den Bedienknopf auf " • ". Warte 5 Minuten Lassen Sie das Gas abfließen und wiederholen Sie den Beleuchtungsvorgang. Leicht zugängliche Bereiche können heiß sein, also halten Sie kleine Kinder fern. Wenn dies geschieht, trennen Sie den Regler vom Zylinder Lange nicht benutzt.

Warnung:

Der Deckel muss geöffnet werden, wenn die Verbrennungsnotaufnahme geöffnet oder heiß ist.

Maximales Gewicht am Seitenrahmen: 6,8 kg/15 lbs



Funktionalität

· Wenn das Flaschenventil (G2 bei 12 Uhr oder gegen den Uhrzeigersinn eingestellt

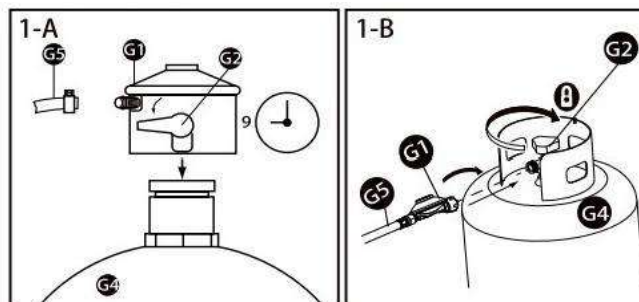
Bis zum Ende drehen) und den Bedienknopf öffnen, strömt das Gas über den Gasschlauch G5 und die Einstellvorrichtung (unterhalb der Frontplatte) in den Brenner.

· Wenn die 1/4 Position jedes Steuerknopfes erreicht ist, wird ein Funke von der Elektrode am Brenner ausgestoßen, der dann das Gas entzündet. Die Heizleistung kann entsprechend Links, Mitte, rechts und Seitenbrenner durch Drehen des Steuerknopfes 1/4 auf 1/2.

Anmerkung

· Schneiden Sie den Grill auf, wenn er längere Zeit nicht benutzt wird Schneiden Sie die Zufuhr der Gasflaschen ab und lagern Sie sie ordnungsgemäß. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Die Gasflaschen müssen im Freien gelagert werden.

· Verschlussmutter und Sicherheitskappe für Gasflaschen installieren.

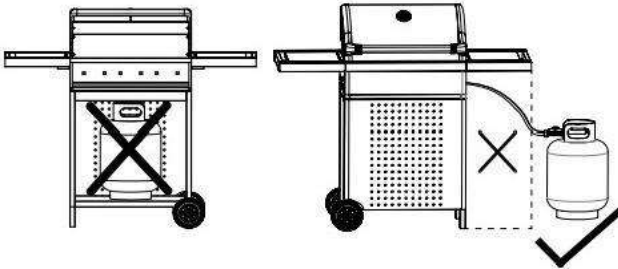


Anschließen und Trennen von Gasflaschen

1 Wählen Sie einen geeigneten Ort für den Grill. Stellen Sie sicher, dass:

- Sie sind und werden nicht brennbare Materialien oder Substanzen in der Nähe sein. Mindestabstand zum Material oder Stoff: 2m oben, 1m seitlich; Abstand zu brennbaren Materialien oder Substanzen-mindestens 7,6 m.

2. Stellen Sie die Gasflasche G4 neben den Grill. Stellen Sie die Gasflasche niemals seitlich oder auf ein unteres Regal. Der Gasschlauch G5 darf weder gebogen noch unter Spannung stehen.



3. Überprüfen Sie, ob sich die Gasflasche G4 und der Regler G1 in einem guten Betriebszustand befinden. Überprüfen Sie auch, ob eine vollständige Dichtung vorhanden ist Regler G1. Verwenden Sie keine anderen Dichtungen.

4. Drehen Sie den Bedienehebel G2 in die 9-Uhr-Position und drücken Sie den Regler G1 am Ventil der Gasflasche G4 bis Ich hörte ein Klicken.

5. Überprüfen Sie, ob sie korrekt angeschlossen sind, indem Sie den Regler G1 nach oben ziehen. Der Regler darf nicht von der Flasche getrennt werden Ventil.

6. Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Regler G1 und Gasschlauch G5 sowie die Verbindung zwischen Gasschlauch G5 und Ventil, um sicherzustellen, dass sie Sicherheit.

7. Drehen Sie den Betätigungshebel G2 in die 12-Uhr-Position und öffnen Sie das Ventil der Flasche. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen mit einem Standard-Leckagedetektor dicht sind. Das Nichtmachen kann zu einem Brand führen. Bitte beachten Sie die Anweisungen für die Leckageanzeige. Nie überprüfen Wenn es eine Flamme gibt, wird es undicht sein. Das Abhören von Lecks ist kein zuverlässiges Erkennungsverfahren.

Stellen Sie sicher, dass sich alle Grillsteuerknöpfe in der Position "AUS" befinden. Öffnen Sie das Gassteuerventil an der Gasflasche. Überprüfen Sie auf Leckagen Bürsten Sie die Seifenlösung auf alle Anschlüsse des Gassystems einschließlich aller Ventilan Anschlüsse, Schlauchanschlüsse und Regleranschlüsse.

Testen Sie niemals Leckagen mit offener Flamme. Wenn in einem der Tanks Luftblasen auftreten, ist eine Leckage vorhanden. Wenn Anschluss nicht abgedichtet, sofort Schließen des Botteventils

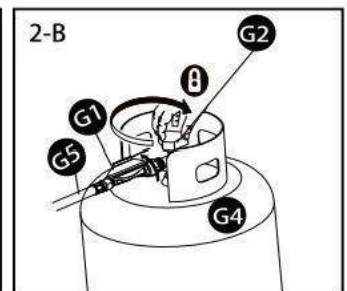
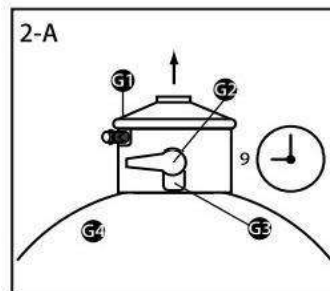
(Betriebswasserwaage G2 in 9o Uhrstellung drehen) und die Verbindung festziehen oder die undichten Teile austauschen.

Die Dichtigkeitsprüfung wird jährlich wiederholt, wann immer die Gasflasche repariert oder Ergänz.



Schließen der Gasflasche (Abb. 2-A, 2-B)

1. Schließen Sie das Flaschenventil (drehen Sie den Betätigungshebel G2 in die 9-Uhr-Stellung).
2. Drücken Sie den Freigabedock auf G3 und ziehen Sie den Regler G1 nach oben. Oder drehen Sie die Mutter am Regler G1 entgegen dem Uhrzeigersinn und lösen Sie den Regler G1.
3. Lagern Sie den Regler G1 zusammen mit dem Gasschlauch e unter dem Grill. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht in irgendeiner Weise geknickt oder verdreht ist.
4. Korrekte Aufbewahrung der Gasflasche:
 - Installieren Sie das Gasflaschenventil mit einer Deckelmutter und einem Schutzhelm.
 - Lagern Sie die Gasflaschen nicht in Bereichen unterhalb des Bodens oder in oder in der Nähe von Treppen zwischen Gebäuden, Korridoren oder Fußgänger- oder Automobilzugängen. Lagern Sie die Gasflasche immer im Freien.
 - Lagern Sie die Flaschen immer aufrecht, auch wenn sie leer sind!



Betrieb

WARNUNG

Bevor Sie fortfahren, stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät gemäß den Anweisungen installiert haben.

Mindestens 100 cm von jeder Wand oder Oberfläche entfernt, wenn der Grill verwendet wird. Verwenden Sie niemals Gasgrill in Gebäuden, Garagen, Schuppen, Korridore oder andere geschlossene Bereiche.

Behindern Sie niemals den Belüftungsstrom um den Gasgrill.

Vor der Beleuchtung

Bevor Sie das Gas öffnen, überprüfen Sie den Gaszufuhrschlauch. Wenn es Anzeichen von Schnitten, Verschleiß oder Verschleiß gibt, müssen sie vor Gebrauch ausgetauscht werden. Prüfen Sie vor dem Gebrauch auf Leckagen. Verwenden Sie keinen Grill, wenn es nach Gas riecht.

Vorbereitung vor dem Kochen

Um zu verhindern, dass Lebensmittel am Grill kleben, tragen Sie vor jedem Grillen eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl mit einem Pinsel mit langem Griff auf. (Hinweis: Beim ersten Kochen kann sich die Farbe der Beschichtung infolge dieses leicht ändern, was

Das ist normal und zu erwarten.)

Zünden Sie den Grill an:

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf auf " • " Position.
4. Verbinden Sie den Regler mit dem Zylinder und öffnen Sie ihn.
5. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in etwa 1/4 Position, bis Sie ein Klickgeräusch hören und der Brenner leuchtet.
6. Regeln Sie die Flamme zwischen 1/4 und 1/2 Bereich.
7. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Zündung stattfindet, drehen Sie den Bedienknopf auf " • " Warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas auflösen lässt, und wiederholen Sie dann den Beleuchtungsvorgang.
8. Schließen Sie die Luftzufuhr an der Gasflasche nach dem Gebrauch.

Seitenbrenner einschalten:

Wiederholen Sie die Schritte von Schritt 2 oben, verwenden Sie jedoch den Bedienknopf des Seitenbrenners.

Streichholzbeleuchtung

Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen immer noch nicht entzündet, probieren Sie das folgende manuelle Zündverfahren aus.

1. Öffnen Sie die Grillabdeckung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Steuerknöpfe auf " • " Position.
3. Wenn das LPG-Flaschenventil oder der Regler noch nicht geöffnet ist, öffnen Sie es bitte langsam.
4. Legen Sie die Streichhölzer in den Streichholzständer
5. Verwenden Sie die Ständer, um das entzündete Streichholz über die Vorderseite des Kochrostes oder der Kochpfanne und des Heizzeltes zu gleiten, um auf die linke Seite des Brenners zu gleiten, den Sie entzünden möchten.
6. Drücken und drehen Sie den Brennersteuerknopf in die 1/2-Position.
7. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet wird, drehen Sie den Brenner-Steuerknopf auf " • " Warten Sie

5 Minuten, bis das Gas entfernt ist, und versuchen Sie es dann erneut.

8. Wenn es leuchtet, drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Heizeinstellung. Als Seitenbrenner wird eine Pfanne oder Pfanne von 180-260 mm empfohlen.

Ende der Kochsitzung

Drehen Sie nach jedem Kochen den Grillknopf auf die Position "Max" und brennen Sie 5 Minuten lang.

Dieser Prozess wird die Kochreste verbrennen, so dass Die Reinigung ist einfacher. Stellen Sie sicher, dass die Motorhaube während des Vorgangs geöffnet ist. Wenn Sie mit dem Grill fertig sind, drehen Sie alles um.

Steuerventil vollständig im Uhrzeigersinn bis geschlossen " • " Position, und dann schließen Sie das Gas an der Flasche. Warten Sie, bis die Bar genug ist.

Kühlen, bevor die Haube geschlossen wird.

Tipps für ein besseres Picknick und eine

längere Lebensdauer des Grills, verwenden Sie ein oberes Kochständer (Heizständer), um zu konservieren

Delikatessen Erwärmen, Toast oder Kochen Sie zarte Speisen in Aluminiumfolienbeutel.

2. Verwenden Sie den Seitenbrenner dieses Geräts zum Kochen, Braten oder Braten wie ein gewöhnlicher Küchenherd.

3. Um das Feuer zu reduzieren und den Braten sauber zu halten, verwenden Sie weniger Fleischstücke und vermeiden Sie das Kochen bei sehr hohen Temperaturen.

4. Legen Sie zarte Lebensmittel wie Fisch und Gemüse in einen Aluminiumfolienbeutel für indirektes Kochen oder in die obere Kochschicht (Heizregal).

5. Um den Verlust des natürlichen Saft zu vermeiden, verwenden Sie langgriffige Zangen oder.

Mit einem Spatel anstelle einer Gabel drehen Sie das Essen einmal um.

6. Beim direkten Kochen stellen Sie den Brenner auf eine andere Temperatur ein, so dass das Essen gleichzeitig auf eine andere Temperatur zubereitet werden kann.

7. Versuchen Sie einen Wassertopf, um Notfälle zu reduzieren, und verwenden Sie einen Entsafter, um das Fleisch zu kochen.

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, entfernen Sie das Kochgitter und legen Sie eine flache.

Pfanne direkt auf die Kochplatte. Füllen Sie die Hälfte mit Wasser, Saft oder anderen aromatisierten Flüssigkeiten. Ersetzen Kochen Sie das Gitter und legen Sie die Lebensmittel auf den gefüllten Topf.

8. Barbecue, Grillkörbe, vertikale Geflügelständer und andere Zubehör können Ihr Erlebnis verbessern, die Kochzeit verkürzen und bei der Reinigung helfen.

9. Reinigen Sie das Kochgitter und das Regal nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen Grillbuchse, die speziell für Ihr Gittermaterial entwickelt wurde. Schutz tragen Handschuhe und entfernen Sie die Anhäufungen vorsichtig, wenn das Gitter heiß ist.

10. Lassen Sie den Grill nach jedem Gebrauch abkühlen. Dann schützen Sie das saubere Kochgitter mit einer dünnen Schicht Speiseöl, leer.

Fetten Sie die Pfanne, wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem geeigneten Küchenreiniger ab und schützen Sie die Oberfläche mit einem hochwertigen Deckel

Perfekt für Ihr Grill.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Verwendungen, besonders nach längerer Lagerung.

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Grill und seine Komponenten ausreichend gekühlt sind.

Gießen Sie niemals Wasser auf den Braten, wenn die Oberfläche sehr heiß ist. Heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen behandeln.

Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern und den Zustand des Grills zu erhalten, empfehlen wir dringend, den Grill jederzeit mit einem Deckel im Freien zu halten, vor allem im Winter.

1. Kochgrill

Waschen Sie es mit heißem Seifenwasser. Um etwaige Lebensmittelreste zu entfernen, verwenden Sie einen milden, cremigen Reiniger auf einem nicht abrasiven Pad. Gründlich abspülen und gründlich trocknen.

2. Brennerwartung

Im normalen Gebrauch kann der Rückstand nach dem Verbrennen des Coo Kings den Brenner sauber halten. Brenner sollen entfernt und gereinigt werden

Jährlich oder wann immer eine erhebliche Ansammlung festgestellt wird, stellen Sie sicher, dass

Keine Anzeichen von Verstopfung bei beiden (Trümmer, Insekten) Brennerbullauge oder Venturirohr. Verwenden Sie Rohrreiniger Entfernen von Hindernissen. Drahtbürsten können verwendet werden, um die Oberfläche des Brenners von Korrosion zu entfernen.

Überprüfen Sie beim Wiedereinbau des Brenners sorgfältig, ob das Venturi-Rohr des Brenners am Ventilauslass montiert ist.

Die Elektroden am Brenner können sich beim Reinigen verbiegen oder brechen.

Mögliche Folgen:

- Der Brenner entzündet sich nicht mehr.

Sicherheitsmaßnahmen:

- Besondere Vorsicht bei der Reinigung des Bereichs um den Brenner

3. Grillkörper

Entfernen Sie den Grill regelmäßig mit einem weichen Kunststoff-oder Holzschaber überschüssiges Fett.

Es ist nicht notwendig, alle Öle aus dem Körper zu entfernen. Wenn Sie eine gründliche Reinigung benötigen, verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein Tuch, oder Nur Nylon-Borstenbürste. Entfernen der Kochfläche und des Brenners Vor der vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gassteuerung oder den Verteiler nicht in Wasser. Überprüfen Sie nach sorgfältiger Wiedermontage am Ventilkörper den Betrieb des Brenners.

4. Befestigungsteil

Es wird empfohlen, die Metallbefestigungen jährlich zu überprüfen und anzuziehen.

5. Lagerung

Bewahren Sie Ihren Braten an einem kühlen und trockenen Ort auf. Bedecken Sie den Brenner mit Aluminiumfolie, um Insekten oder andere Trümmer zu schützen

In den Brenneröffnungen gesammelt. Soll der Grill drinnen gelagert werden, muss die Gasflasche getrennt und draußen gestellt werden.

Gasflaschen sollten immer trocken im Freien gelagert werden, Gut belüftet und fern von Wärme- oder Zündquellen. Halten Sie Kinder nicht in der Nähe der Gasflasche.

Umweltinformationen und Entsorgungsmaßnahmen

- Um den Braten zu entsorgen, zerlegen Sie ihn in einzelne Teile. Metall- und Kunststoffteile recyceln.




VORSICHT! ELEKTRODE AM BRENNER KANN BIEGEN

Fehlersuche

Problematik	Mögliche Ursachen	Prophylaxe/Behandlung
Der Brenner entzündet sich bei Verwendung des Zünders nicht	Draht oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	Reinigung von Drähten und/oder Elektroden mit Gummialkohol
	Elektroden und Brenner sind nass	Mit einem Tuch trocknen
	Elektrode gebrochen oder gebrochen-Funken entstehen am Riss	Austausch der Elektrode
	Lockere oder getrennte Kabel	Leiter wieder anschließen oder Elektrode/Leiter als Bauteil austauschen
	Drahtkurzschluss (Funkenentstehung zwischen Nitrid und Elektrode)	Austausch der Zünddraht/Elektrode als Bauteil
Der Brenner kann nicht mit Streichhölzern entzündet werden	Kein Luftstrom	Überprüfen Sie, ob die LPG-Flasche leer ist. Leer austauschen oder nachfüllen, ansonsten beziehen Sie sich auf "plötzliche Abnahme des Gasdurchflusses oder verringerte Flammenhöhe"
	Kupplungsmutter und Steller sind nicht vollständig verbunden	Drehen Sie die Kupplungsmutter noch etwa eine halbe bis drei Vierteldrehung, bis sie vollständig stillsteht. Festziehen Sie nur von Hand, ohne Werkzeuge.
	Blockierung des Luftstroms	Reinigen Sie das Brennerrohr und prüfen Sie, ob der Schlauch verbogen oder verknickt ist.
	Spinnen- oder Insektennetz in einem Venturirohr	Venturi reinigen
	Brenneranschluss verstopft oder verstopft	Brenneranschluss reinigen
Plötzlicher Abfall oder Verringerung des Gasstroms Flammenhöhe	Kein Benzin mehr	Austausch oder Nachfüllung von LPG-Flaschen
	Zu hoher Durchfluss, Sicherheitseinrichtung kann aktiviert werden	Drehen Sie den Bedienknopf auf "Aus", warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill an. Ist die Flamme noch zu niedrig, setzen Sie die Überflusssicherung durch Drehen des Steuerknopfes „.“ und des LP-Flaschenventils auf den Scheibenanschlussregler „geschlossen“ zurück. Drehen Sie Steuern Sie den Knopf auf "HIGH" und warten Sie 1 Minute. Drehen Sie dann den Bedienknopf auf "Aus". und identifizieren Sie den ct-Regler und den Leckageprüfanschluss erneut. Drehen Sie das LPG-Flaschenventil langsam auf "Offen", warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an Erläuterungen.
Unregelmäßige Flamme Modus, die Flamme läuft nicht voll Länge oder Brenner	Brenneranschluss verstopft oder verstopft	Reinigen Sie den Brenneranschluss.
Die Flamme ist gelb oder orange	Der neue Brenner kann residual Herstellungöl enthalten	Abdecken und den Grill für 15 Minuten grillen
	Spinnen- oder Insektennetz in einem Venturirohr	Venturi reinigen
	Lebensmittelreste, Fett oder Würzsalz auf dem Brenner	Sauberer Brenner
	Schlechte Ausrichtung des Ventils zum Injektor-Venturi	Stellen Sie sicher, dass das Brennerventuri richtig mit dem Injektor in Eingriff steht
Flamme spritzt	Starke Winde oder Böen	Benutzen Sie den Grill nicht bei starkem Wind
	Unzureichend Flüssiggas	Austausch oder Nachfüllung von LPG-Flaschen
	Überflusssventil ausgelöst	Grill neu entzünden
Dauerhaftes Fettfeuer	Fett, das durch Lebensmittelansammlungen rund um das Brennersystem eingefangen wird	Drehen Sie den Steuerknopf "●", drehen Sie das LP-Gastankventil auf „geschlossen“. Halten Sie li d in der offenen Position und lassen Sie das Feuer erlöschen. Wenn der Braten abgekühlt ist, nehmen Sie alle Teile heraus und waschen Sie sie
Rückflammen (Feuer im Brennerrohr)	Verstopfung des Brenners und/oder Brennerrohres	Reinigung von Brennern und/oder Brennerrohren
Die Innenseite des Deckels löst sich ab (z. B. Abblättern der Farbe)	Der Deckel ist aus Edelstahl und nicht lackiert	B basierend auf der Fettansammlung ist zu Kohlenstoff geworden und schält ab. Gründlich reinigen.

PL

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Antes de você começar

Aviso

- Leia as instruções antes de utilizar o dispositivo. Execute as etapas na ordem especificada e siga os avisos de segurança.
 - O não cumprimento destas instruções pode afetar o ct ou danificar equipamentos e outros objetos e causar ferimentos pessoais.
 - Estas instruções fazem parte do produto. Elas devem ser sempre armazenadas com o produto e devem ser transmitidas a cada usuário subsequente.
 - Tome muito cuidado para remover as bordas afiadas durante a produção, mas você deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar possíveis lesões.
 - Em caso de dúvida, consulte um engenheiro de gás qualificado antes de usar.
 - Como precaução adicional, sempre tenha cuidado extra ao iluminar pela primeira vez. Não deixe sua cabeça e braços pendurados sobre a superfície do churrasco.
-
- Certifique-se sempre de que o dispositivo de barbe cue está completamente resfriado antes de utilizar a tampa.
 - Ao construir esta churrasqueira, use apenas todos os componentes fornecidos. Não modifique o churrasco ou as peças. Qualquer modificação do equipamento pode ser perigosa.



Tenha cuidado!

- Manter fora do alcance de crianças e animais de estimação durante e após a utilização.
- Não armazene ou utilize pet rol ou outros vapores ou líquidos inflamáveis nas proximidades.
- Este dispositivo pode ficar muito quente durante a operação- certifique-se de usar luvas adequadas à prova de calor durante o uso.
- Aviso: A parte acessível pode ser muito quente. Por favor, mantenha as crianças pequenas longe.
- Desligue o fornecimento de gás do cilindro de gás após o uso.
- Sempre desligue e desligue o cilindro de alimentação principal após a utilização e durante o armazenamento.
- Não mova o dispositivo durante a utilização.

Perigoso!

Se sentir cheiro de gás:

1. Corte o fornecimento de gás para a aplicação.
2. Extinguir qualquer chamas abertas e evitar qualquer aparelho elétrico.
3. Abra a tampa e ventile a área.
4. Verifique a ligação do gás com uma solução de sabão.
5. Se o odor persistir, contacte imediatamente o fornecedor de gás ou o corpo de bombeiros.

✓ feito

Mantenha este dispositivo limpo (siga as instruções aqui)-Para ajudar a evitar flashes/flare de gordura e, portanto, evitando possíveis lesões ou danos à propriedade, a limpeza desta aliança de aplicativos é essencial Antes de ser utilizado.

Coloque a churrasqueira em uma superfície segura e horizontal, longe de objetos inflamáveis, como cercas de madeira ou galhos pendurados.

Protege contra o mau tempo e a umidade.

Um adulto deve sempre ser responsável pelo churrasco. Nunca deixe um churrasco quente sem supervisão.

Certifique-se sempre de que o churrasco está completamente apagado

Esfriar completamente antes de mover, fechar a tampa (não incluída) ou armazenar.

× Dont

NÃO UTILIZAR EM INTERNAIROS-Apenas ao ar livre.

Tenha cuidado! Nunca armazene a churrasqueira em ambientes internos, a menos que a churrasqueira esteja totalmente resfriada e a garrafa de fornecimento de gás esteja desconectada.

Não utilize o churrasco em superfícies que possam ser danificadas pelo excesso de calor.

Este é um aparelho a gás. Não utilize qualquer outro tipo de combustível/acelerador ou lava.

Mais informação

Utilização correta:

A churrasqueira é uma churrasqueira a gás para uso ao ar livre. Foi concebido para ser usado exclusivamente na preparação de alimentos adequados para cozimento no churrasco, de acordo com estas instruções.

Apenas para uso privado!

Este equipamento deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante o uso.

Após a reabastecimento de cada tanque ou a primeira utilização após um período prolongado, todas as conexões são ensaiadas de fugas, segundo o método descrito na secção «Ligação e desconexão dos cilindros de gás».

Esta churrasqueira deve ser limpa e inspecionada regularmente e minuciosamente, e a mangueira deve ser limpa e inspecionada antes de usar o equipamento cada vez. Se houver desgaste, desgaste, corte ou Em caso de vazamento, a mangueira deve ser substituída antes de operar o equipamento.

Utilize apenas peças autorizadas pela fábrica. O uso de qualquer peça não autorizada pela fábrica é perigoso. Ao cozinhar, o agente extintor deve estar sempre pronto Acessibilidade. Em caso de incêndio de graxa, não tente apagar o fogo com água. Use um extintor químico seco tipo B ou tipo C ou use lama, areia ou bicarbonato de sódio para extinguir o fogo. Opere apenas em terreno sólido e não instale ou utilize em barcos ou veículos recreativos.

Certifique-se de abrir a tampa da churrasqueira com cuidado e lentamente, pois o calor e o vapor dentro da churrasqueira podem queimá-lo severamente.

Mantenha a mangueira de gás o mais longe possível de superfícies quentes e pingando graxa quente.

Mantenha todos os eletrodomésticos longe do churrasco quente. Desligue o fornecimento de gás do cilindro de gás após o uso. Deverão ser utilizadas luvas de protecção ao manipular peças particularmente quentes.

Incorrecto:

Não é autorizado qualquer outro pedido que ultrapasse a finalidade especificada. Isto se aplica especialmente ao uso indevido Envolvendo as seguintes possíveis situações:

- Não utilize outro combustível que não seja carvão ou gás liquefeito de petróleo para operar a churrasqueira.
- Não utilize painéis e painéis para operar o churrasco principal como um fogão.
- Não opere a churrasqueira como aquecedor.
- Não modifique o aparelho.
- As peças seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo usuário.
- Não utilize a churrasqueira para aquecer outros materiais e substâncias que não os alimentos adequados para o churrasco. As carnes assadas são fabricadas de acordo com as disposições gerais
- As regras de engenharia – válidas no início da fabricação – e os requisitos da marcação CE. Está certificado Aprovado pela KIWA (nº de ensaio CE-0063). Em termos de funcionalidade, a churrasqueira saiu da fábrica intacta Segurança.
- Nunca utilize um tanque de GPL com corpo, válvula, colar ou base danificados.
- Não armazene tanques de GPL sobressalentes sob ou perto deste equipamento.
- O uso de álcool, medicamentos prescritos ou de venda livre podem prejudicar a capacidade de montar corretamente ou operar equipamentos com segurança
- Aparelhos elétricos.

- Nunca utilize carvão vegetal, fluido de isqueiro, lava, gasolina, querosene ou álcool neste produto.
- Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis a 25 pés (7,6 metros) desta aplicação.
- Folga mínima dos combustíveis nas laterais e traseiras da unidade Estrutura: 100 cm. Não use esse aplicativo sob sobrecarga Superfície inflamável.



Durante a operação, algumas partes da barba ecue podem ficar muito quentes, especialmente aquelas próximas à tigela de fogo.

Possíveis consequências:

- Queimaduras graves causadas pelo contacto com áreas próximas à tigela de fogo.
- Se houver material ou substância inflamável próximo ao churrasco, um incêndio ou fumegante.

MEDIDAS DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O BBQ:

Escolha um local para montar o churrasco para que:

- Não há e não haverá materiais ou substâncias inflamáveis nas proximidades. Distância mínima do material ou substância: Não Obstáculos elevados a 1m acima e laterais. Distância Materiais ou substâncias altamente inflamáveis, por exemplo, paredes: mínimo de 1 m.
- A grelha de churrasco está posicionada firmemente em uma área de superfície suficientemente grande. Não deve ser movida durante a operação.

Medidas de segurança ao grelhar:

- Use luvas de protecção para churrasco.
- Nunca deixe um churrasco quente sem supervisão.

Tome especial cuidado para garantir que crianças e animais de estimação estejam longe do churrasco.

- Nunca coloque uma garrafa de gás ao lado do churrasco. Mantenha sempre o cilindro de gás no lado esquerdo do dispositivo. Os cilindros de gás devem ser colocados tão longe quanto possível do dispositivo Não é necessário apertar a mangueira. Nenhuma parte da mangueira deve Toque em qualquer parte do dispositivo.



O gás liquefeito é altamente inflamável e explosivo.

Possíveis consequências:

- Se o gás que escapa é inflamado em um ambiente descontrolado, pode causar ferimentos pessoais graves ou danos à propriedade.
- Medidas de segurança:
- Use apenas o exterior do churrasco e certifique-se de que a área é bem ventilada.
- Proteja o cilindro de gás e a mangueira de gás da luz solar direta e outras fontes de calor (até 50 graus Celsius). Tome especial cuidado para garantir que a mangueira de gás não entre em contacto com nenhuma parte do churrasco quente.
- Não coloque o cilindro de gás na prateleira inferior porque está muito próximo do queimador.

· Não se incline sobre a churrasqueira ao acender a chama de gás.
· Feche a válvula do cilindro após cada utilização: (gire a válvula no sentido horário). Desligue o botão de controle simultaneamente (gire o botão completamente No sentido horário).

· Nunca deixe um churrasco quente sem supervisão. Se a chama Extinguir, reacender imediatamente ou cortar o fornecimento do cilindro de gás.

· Ao conectar o cilindro de gás, certifique-se de que não há fonte de ignição dentro de um raio de 5m. Não tenha cuidado especial Acenda qualquer chama aberta, não fume nem ligue aparelhos elétricos (equipamentos, luzes, campainhas, etc.). As faíscas podem ser.

· Antes de cada uso, verifique para certificar-se de que todas as

conexões para o fornecimento de gás estão seladas e completas.

· Se necessário, certifique-se de substituir a mangueira para cumprir Requisitos nacionais. (Use sempre braçadeiras de mangueira para fixar a mangueira ao regulador e à grelha de churrasco).

Se a conexão do fornecimento de gás tiver furos ou defeitos, O churrasco não deve ser utilizado. Isso também se aplica, por exemplo As mangueiras ou encaixes podem estar bloqueadas, pois isso pode causar flashbacks perigosos.



O gás liquefeito é mais pesado que o oxigênio. Antes de se assentar no solo e substituir esse nível de oxigênio.

Possíveis consequências:

• Asfixia devido à falta de oxigênio se a concentração do gás for permitida a elevação suficiente.

Não use a churrasqueira a menos que esteja totalmente montada e todas as peças estão firmemente fixadas e apertadas.

Não deixe uma churrasqueira acesa sem vigilância, especialmente mantenha crianças e animais de estimação longe da churrasqueira

Não mova o dispositivo durante a

utilização. Nunca cubra toda a área de

utilização. Não bloqueie as aberturas de ventilação da câmara do cilindro.

Não utilize ferramentas elétricas para fabricar este produto.

Não aperte demais os parafusos ou parafusos.

Não fique sentado ou de pé sobre o produto.

Não utilize este produto se as peças estiverem ausentes, danificadas ou desgastadas.

Nunca utilize esfregadores, abrasivos ou agentes de limpeza químicos.

Montagem

Leia cuidadosamente estas instruções antes da montagem e utilização.

Nota: Embora todos os esforços tenham sido feitos para remover quaisquer bordas afiadas na fabricação da churrasqueira, você deve manusear todas as peças com cuidado para evitar ferimentos acidentais.

Use luvas de proteção ao montar o produto.

A montagem da churrasqueira envolve muitas peças grandes; É melhor ter duas pessoas para formar a unidade.

Quando estiver pronto para começar, certifique-se de ter as ferramentas certas, espaço suficiente e uma área limpa e seca para a montagem.

Para evitar perder quaisquer peças pequenas ou hardware, avalie o seu produto em uma superfície dura sem rachaduras ou aberturas.

Para evitar danos a pisos ou tapetes macios, não instale ou mova equipamentos em pisos ou tapetes macios.

Verifique a embalagem e certifique-se de que todas as peças estão listadas.

Se necessário, consulte a lista de peças e o desenho de montagem. Durante o processo de montagem, as crianças devem ser mantidas longe do produto devido ao possível risco de lesões.

Antes da montagem, certifique-se de que todas as proteções plásticas estão desligadas. Siga todas as etapas para montar o seu produto corretamente.

Não junte as peças à força, pois isso pode causar lesões pessoais ou danos ao produto.

Se aplicável, primeiro aperte todas as conexões de hardware manualmente e, quando as etapas forem concluídas, retorne e aperte completamente todo o hardware.

Antes de utilizar, certifique-se de que este produto está totalmente montado conforme mostrado.

Número de pessoas a serem reunidas

Duas pessoas montam e levantam.

Tempo de reunião



1 hora

Ferramentas necessárias



não fornecido



não fornecido



não fornecido

Ligar e desconectar cilindros de gás

Peças e ferramentas necessárias

· Cilindro de gás-Cilindro padrão de GLP, igual ou inferior a 5 kg a 13 kg de gás liquefeito de petróleo (como propano ou butano). Estes podem ser comprados em lojas DIY ou fornecedores de gás liquefeito.

As seguintes peças não estão incluídas na entrega. Estes cumprem as normas aplicáveis no país fornecedor.

· Mangueiras de gás-mangueiras aprovadas CE têm comprimentos suficientes para permitir instalado sem qualquer torque (o comprimento não deve exceder 1,5 metros). Todo o comprimento da tubulação deve ser claramente visível quando inspecionado após a instalação.

· Redutor de pressão-regulador de pressão pré-ajustado e certificado CE, com pressão de trabalho adequada ao cilindro de gás utilizado. Os tipos de redutores de pressão também podem ser obtidos no seu local de aler.



PERIGO! IGNIÇÃO DE GÁS QUE ESCAPA

O gás liquefeito é altamente inflamável e explosivo.

Possíveis consequências:

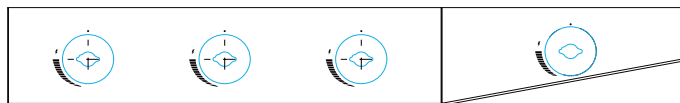
· Se o gás que escapa é inflamado em um ambiente descontrolado, pode causar ferimentos pessoais graves ou danos à propriedade.

Medidas de segurança:

- Ao conectar o cilindro de gás, certifique-se de que não há fonte de ignição dentro do raio de 5 metros.
- Tenha especial cuidado para não acender chamas abertas, não fumar nem ligar aparelhos elétricos (aparelhos, luzes, campainhas), etc. As faíscas podem ser.
- Se necessário, certifique-se de que as mangueiras de substituição cumpram os requisitos nacionais.
- Certifique-se de que o tubo flexível seja fiado de modo que não tenha torções e não esteja sujeito a distorções.
- Não bloqueie as aberturas de ventilação do compartimento do cilindro.

Elementos operacionais:

Localização	ilustrar	Função
G1	Regulador	Reduza a pressão do gás
G2	Alavanca de operação/válvula	Instalações de segurança independentes com 2 configurações: 9o, ajuste do relógio ou rotação no sentido horário até o fim; Desligue o gás e conecte/desconecte o cilindro de gás. 12o, ajuste do relógio ou rotação anti-horário até o fim. Gás ligado
G3	Botão de libertação	Desconecte o regulador da válvula da garrafa
G4	Cilindro de gás com cavidade em forma de v da garrafa	Recipiente de combustível
G5	Mangueira de gás com braçadeira de mangueira	Entrega de gás diretamente para o queimador



Descrição da iluminação:

1. Leia as instruções de operação antes da iluminação.
2. Abra a tampa.
3. Certifique-se de que o botão esteja em " • " "Localização.
4. Conecte o regulador ao cilindro e ligue-o.
5. Empurre e gire o botão de controle no sentido anti-horário para aproximadamente 1/4 de posição até ouvir um clique, em seguida
O queimador acende.
6. Ajuste a chama entre 1/4 a 1/2 áreas.

⚠ Aviso

Apenas para uso exterior. Se a ignição não ocorrer no interior 5 segundos, vire o botão de controle para " • ". Aguarde 5 minutos

Deixe o gás se dissipar e repita o procedimento de iluminação.

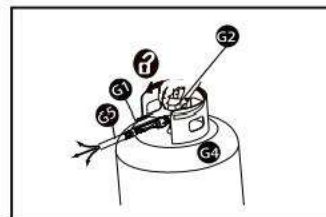
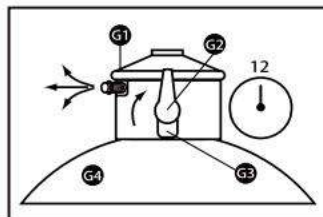
As áreas facilmente acessíveis podem estar quentes, mantenha as crianças mais pequenas longe. Quando isso acontecer, desconecte o regulador do cilindro

Não é usado por muito tempo.

ADVERTÊNCIA:

A TAMPA DEVE ESTAR ABERTA QUANDO O QUEIMADOR ESTIVER LIGADO OU QUENTE.

PESO MÁXIMO NA prateleira LATERAL: 6,8 KG/15 LB.



Função

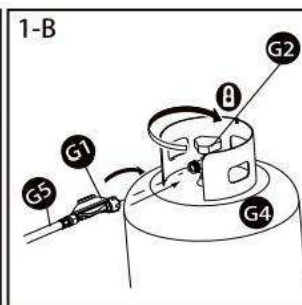
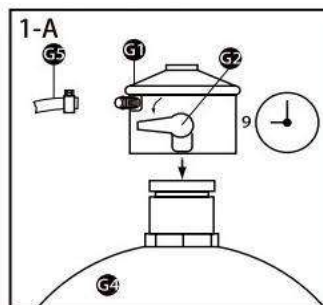
· Se a válvula do frasco (G2 ajustada na posição das 12 horas ou no sentido anti-horário Girar até o final) e ligar o botão de controle, o gás flui para o queimador através da mangueira de gás G5 e do dispositivo de ajuste (abaixo do painel frontal).

· Quando a posição 1/4 de cada botão de controle é alcançada, uma faísca será emitida dos eletrodos no queimador e, em seguida, o gás será ignitado. A saída de calor pode ser baseada em
Para os queimadores esquerdo, centro, direita e lateral, girando a posição do botão de controle 1/4 para 1/2.

Notas

· Se a grelha de churrasco não for usada por um longo tempo, por favor corte o fornecimento dos cilindros de gás e armazene-os adequadamente. Desconecte o regulador do cilindro de gás. Os cilindros de gás devem ser armazenados ao ar livre.

· Instale a porca da tampa e a tampa de segurança para o cilindro de gás.

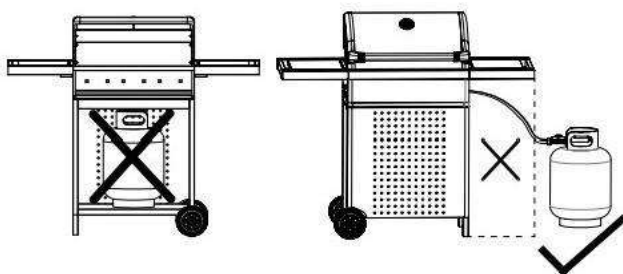


Ligar e desconectar cilindros de gás

1 Escolha o local apropriado para configurar o churrasco. Certifique-se de:

- Eles não são e não serão materiais ou substâncias inflamáveis nas proximidades. Distância mínima do material ou substância: 2m acima e 1m lateral;
Distância de materiais ou substâncias inflamáveis- mínimo 7,6 metros.

2. Coloque o cilindro de gás G4 ao lado da churrasqueira. Nunca coloque o cilindro de gás de lado ou em uma prateleira inferior. A mangueira de gás G5 não deve estar dobrada ou sob tensão.



3. Verifique se o cilindro G4 e o regulador G1 estão em boas condições de funcionamento. Verifique também se há uma vedação completa

Regulador G1. Não utilize qualquer outro selo.

4. Gire a alavanca G2 para a posição das 9 horas e pressione o regulador G1 na válvula do cilindro G4 até

Ouvi um clique.

5. Verifique se eles estão conectados corretamente puxando o regulador G1 para cima. O regulador não deve ser desconectado do frasco

Válvulas.

6. Verifique a conexão entre o regulador G1 e a mangueira de gás G5 e a conexão entre a mangueira de gás G5 e a válvula para garantir que eles

Segurança.

7. Abra a válvula do frasco girando a alavanca G2 para as 12 horas. Use um detector de vazamento padrão para garantir que todas as conexões sejam firmes. Não fazer isso pode levar a um incêndio. Por favor, siga as instruções do indicador de vazamento. Nunca verificar

Se houver uma chama, vai escapar. Escutar vazamentos não é um método confiável de detecção.

Verifique se todos os botões de controle de churrasco estão na posição "OFF".

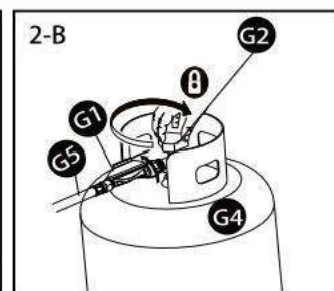
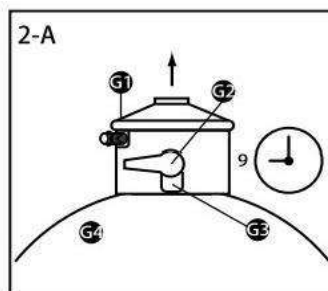
Abra a válvula de controle de gás no cilindro de gás. Verifique se há vazamentos Escova a solução de sabão em todas as juntas do sistema de gás, incluindo todos os Conexão da válvula, conexão da mangueira e conexão do regulador. Nunca teste vazamentos com chamas abertas em qualquer momento.

Se aparecerem bolhas de ar em qualquer um dos tanques, há um vazamento. Se A conexão não é selada, feche imediatamente a válvula de botte (Gire o nível de operação G2 para a posição do relógio 9o) e aperte a conexão ou substitua as peças que vazam. O teste de vazamento é repetido anualmente, sempre que o cilindro de gás é reparado ou Adicionado.



Fechar o cilindro de gás (Figura 2-A, 2-B)

1. Feche a válvula do frasco (gire a alavanca G2 para a posição das 9 horas).
2. Pressione o acoplamento de liberação em G3 e puxe o regulador G1 para cima. Ou solte o regulador G1 girando a porcada regulador G1 no sentido anti-horário.
3. Guarde o regulador G1 junto com a mangueira de gás e abaixo da churrasqueira. Certifique-se de que a mangueira não está torcida ou torcida de forma alguma.
4. Armazenar corretamente os cilindros de gás:
 - Instale a válvula do cilindro de gás com a porca da tampa e o capacete de segurança.
 - Não armazene os cilindros de gás em áreas abaixo do solo, nem dentro ou perto de escadas, corredores ou passagens de pedestres ou automóveis entre edifícios. Guarde sempre os cilindros ao ar livre.
 - Sempre guarde os cilindros de gás na vertical, mesmo que estejam vazios!



Operações

Aviso

Antes de continuar, certifique-se de ter instalado o dispositivo de acordo com as instruções.

Ao usar o churrasco, fique a uma distância mínima de 100 cm de qualquer parede ou superfície.

Nunca utilize churrasqueiras a gás em prédios, garagens, galpões, Corredores ou qualquer outra área fechada.

Nunca bloqueie o fluxo de ar ventilado ao redor da churrasqueira a gás.

Antes da iluminação

Antes de ligar o gás, verifique a mangueira de alimentação de gás. Se houver sinais de corte, desgaste ou desgaste, deve ser substituído antes da utilização. Verifique se há fugas antes de utilizar. Se houver cheiro de gás, não use o churrasco.

Preparação antes de cozinhar

Para evitar que os alimentos grudem na grelha, aplique uma fina camada de óleo de cozinha ou óleo vegetal usando um pincel de cabo longo antes de cada churrasco. (Nota: A cor do revestimento pode mudar ligeiramente como resultado da primeira cozinha, que é Isso é normal e esperado.)

Para acender o churrasco:

1. Por favor, leia o manual de instruções antes de usar o dispositivo.
2. Abra a tampa.
3. Certifique-se de que o knob está em "●" "Localização.
4. Conecte o regulador ao cilindro e ligue-o.
5. Pressione e gire o botão de controle no sentido anti-horário para aproximadamente 1/4 da posição até ouvir um clique e o queimador acender.
6. Ajuste a chama entre 1/4 e 1/2 áreas.
7. Se a ignição não ocorrer dentro de 5 segundos, vire o botão de controle para "●". Aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe e repita o procedimento de iluminação.
8. Desligue o fornecimento de ar no cilindro de gás após o uso.

Abra o queimador lateral:

Repita as etapas a partir da etapa 2 acima, mas use o botão de controle do queimador lateral.

Fósforo Iluminação

Se o queimador ainda não acender depois de várias tentativas, tente o procedimento de ignição manual abaixo.

1. Abra a tampa do churrasco.
- 2, certifique-se de que todos os botões de controle do queimador estão em "●" "Localização.
3. Se a válvula ou o regulador do cilindro de gás liquefeito não estiver aberta, abra lentamente.
4. Coloque os fósforos no porta-fósforos
- 5, Use o suporte para deslizar o fósforo aceso sobre a frente da grelha de cozimento ou frigideira de cozimento e tenda de aquecimento para o lado esquerdo do queimador que você deseja acender.
6. Pressione e gire o botão de controle do queimador para a posição 1/2.
- 7, se o queimador não acender dentro de 5 segundos, vire o botão de controle do queimador para "●", aguarde 5 minutos para limpar o gás e tente novamente.
- 8.Quando aceso, gire o botão de controle para a configuração de aquecimento desejada.Recomenda-se usar uma panela ou panela de 180-260 mm como queimador lateral.

A sessão de culinária termina

Após cada cozimento, gire o botão de controle de churrasco para a posição "MAX" e queime por 5 minutos.

Este processo irá queimar os resíduos de cozimento, tornando assim. A limpeza é mais fácil. Certifique-se de que o capô está aberto durante este processo.

Quando você terminar de usar o churrasco, vire tudo.

Válvula de controle totalmente no sentido horário para fechar "●" Posição e, em seguida, desligue o gás na garrafa. Espere até que o bar seja suficiente.Esfriar antes de fechar o capô.

Dica para melhores piqueniques e maior vida útil do churrasco 1, use uma grelha de cozinha superior (grelha de aquecimento) para preservar

Alimentos cozidos para aquecer, torrar ou cozinhar alimentos delicados em sacos de folha de alumínio.

2. Use o queimador lateral deste dispositivo para cozinhar, refogar ou fritar como um fogão de cozinha comum.

3. Para reduzir a adição de combustível no fogo, mantenha a carne assada limpa, use menos pedaços de carne e evite cozinhar em temperatura muito alta.

4, peixe e vegetais e outros alimentos delicados em sacos de folha de alumínio para cozinhar indiretamente ou colocar na camada de cozimento superior (prateleira de aquecimento).

5, para evitar a perda do suco natural, use um alicate de cabo longo ou

Use uma espátula em vez de um garfo e vire a comida uma vez.

6. Ao cozinhar diretamente, ajuste o queimador para diferentes temperaturas para que os alimentos possam ser preparados para diferentes temperaturas ao mesmo tempo.

7. Experimente uma panela de água para reduzir emergências e use um espremedor para cozinhar a carne. Antes de começar a grelhar, remova a grade de cozimento e coloque uma panela rasa pesada diretamente na placa de aquecimento. Encha metade com água, suco ou outro líquido aromatizado. Substituir

Cozinhe a grade e coloque os alimentos em cima da panela carregada.

8, grelhas de churrasco, cestas de churrasco, grelhas de aves verticais e outros acessórios podem melhorar sua experiência, reduzir o tempo de cozimento e ajudar na limpeza.

9, Limpe as grelhas e prateleiras de cozimento após cada uso com uma escova de churrasco de qualidade projetada para o material da sua grelha. Use luvas protetoras e remova delicadamente a sujeira acumulada enquanto as grelhas estiverem quentes.

10. Após cada uso, deixe a carne assada esfriar. Em seguida, proteja a grade de cozinha limpa com uma fina camada de óleo de cozinha, vazia

Unte a panela, limpe a superfície externa com um detergente de cozinha adequado e proteja a superfície com uma tampa de qualidade

Perfeito para o seu churrasco.

Limpeza e manutenção

Limpe o seu churrasco regularmente entre os usos, especialmente após longos períodos de armazenamento.

Antes de limpar, certifique-se de que a churrasqueira e seus componentes estão suficientemente resfriados. Nunca derrame água sobre o churrasco quando a superfície do churrasco estiver quente. Nunca manipule peças quentes com as mãos desprotegidas.

Para prolongar a vida útil da churrasqueira e manter a condição da churrasqueira, recomendamos fortemente que a churrasqueira seja colocada ao ar livre com uma tampa em qualquer momento

Tempo, especialmente durante o inverno.

1. Cooking Grill

Lave com água quente e sabonada. Para remover quaisquer resíduos de alimentos, use um limpador suave e cremoso em uma almofada não abrasiva. Enxágue bem e seque completamente.

2. Manutenção do queimador

Em uso normal, o resíduo depois de queimar o coo king pode manter o queimador limpo. O queimador deve ser removido e limpo

Todos os anos ou sempre que for detectada uma acumulação significativa, assegure-se de

Nenhum sinal de bloqueio (detritos, insetos)

Vigia do queimador ou venturi. Usando um limpador de tubos

Remover obstáculos. A escova de arame pode ser usada para remover a corrosão da superfície do queimador.

Ao reinstalar o queimador, verifique cuidadosamente se o tubo venturi do queimador está instalado na saída da válvula.

Os eletrodos do queimador podem se dobrar ou quebrar durante a limpeza.

Possíveis consequências:

- O queimador não acende mais.

Medidas de segurança:

- Tome especial cuidado ao limpar a área ao redor do queimador

3. Corpo do churrasco

Remova regularmente o excesso de gordura da churrasqueira com um raspador macio de plástico ou madeira.

Não é necessário remover todo o óleo do corpo. Se precisar de uma limpeza completa, use água quente com sabão e um pano, ou Somente escovas de nylon com cerdas. Remova a superfície de cozimento e o queimador

Antes de uma limpeza completa. Não mergulhe o controlador de gás ou o coletor em água. Depois de reinstalá-lo cuidadosamente no corpo da válvula, verifique o funcionamento do queimador.

4. peças de fixação

Recomenda-se que as fixações metálicas sejam verificadas e apertadas anualmente.

5. Armazenamento

Guarde o seu churrasco em um local fresco e seco. Cubra o queimador com folha de alumínio para evitar insetos ou outros detritos

Recolha nos orifícios do queimador. Se o churrasco for armazenado em ambientes internos, o cilindro de gás deve ser desconectado e colocado ao ar livre.

Os cilindros de gás devem ser sempre armazenados ao ar livre e secos,

Bem ventilado e longe de qualquer fonte de calor ou ignição.

Não deixe crianças perto do cilindro de gás.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS E MEDIDAS DE ELIMINAÇÃO

- Para descartar a carne assada, quebra-a em peças individuais. Reciclar peças de metal e plástico.




CUIDADO!

O ELÉCTRODO NO QUEIMADOR PODE SER DOBRADO

Solução de problemas

Perguntas	Causas prováveis	Prevenção/Tratamento
O queimador não acende quando o ignitor é usado	Fios ou eletrodos cobertos com resíduos de cozimento	Limpeza de fios e/ou eletrodos com álcool de borracha
	Eletrodos e queimadores estão molhados	Seque com um pano
	Rachadura ou quebra do eletrodo-faíscas na rachadura	Substituição de eletrodos
	Fio solto ou desconectado	Reconecte o fio ou substitua o eletrodo/fio como um componente
	Curto-circuito do fio (criando faíscas Entre o nitreto e o eletrodo)	Substituir o fio/eletrodo do ignitor como um componente
O queimador não pode ser aceso com um fósforo	Nenhum fluxo de ar	Verifique se o cilindro de GLP está vazio. Se estiver vazio, substituir ou reabastecer, caso contrário refere-se a "queda súbita no fluxo de gás ou redução na altura da chama"
	A porca do acoplamento e o regulador não estão totalmente conectados	Gire a porca de acoplamento cerca de metade a três quartos de volta novamente até parar completamente. Aperte apenas com a mão, não use ferramentas.
	Fluxo de ar bloqueado	Limpe o tubo do queimador e verifique se a mangueira está dobrada ou torcida.
	Teia de aranha ou de inseto em um tubo de venturi	Limpeza do venturi
	Porta do queimador entupida ou entupida	Limpe a porta do queimador
Queda ou diminuição súbita no fluxo de gás Altura da chama	Sem gasolina	Substituição ou reenchimento de cilindros de GPL
	O fluxo é excessivo, o dispositivo de segurança pode estar ativado	Gire o botão de controle para "OFF", aguarde 30 segundos e acenda o churrasco. Se a chama ainda estiver muito baixa, reinicie o dispositivo de segurança de excesso de fluxo girando o botão de controle "." e a válvula do cilindro de gás LP para o regulador de conexão do disco "fechado". Gire Controle o botão para "Alto" e aguarde 1 minuto. Em seguida, gire o botão de controle para "OFF", e reconhecer o regulador ct e a conexão de verificação de vazamento. Gire lentamente a válvula do cilindro de GLP para "aberto", aguarde 30 segundos e acenda o churrasco Instruções.
Chama irregular Modo, a chama não está funcionando completamente Comprimento ou queimador	Porta do queimador entupida ou entupida	Limpe a porta do queimador.
A chama é amarela ou laranja	O novo queimador pode conter óleo de fabrico residual	Cubra e asse o churrasco por 15 minutos
	Teia de aranha ou de inseto em um tubo de venturi	Limpeza do venturi
	Resíduos de alimentos, gorduras ou sais aromatizantes no queimador	Queimador limpa
	Mau alinhamento da válvula com o venturi do injetor	Certifique-se de que o venturi do queimador está corretamente engajado com o injetor
Flame Ejecta	Ventos fortes ou rajadas	Não utilize o churrasco em ventos fortes
	GLP insuficiente	Substituição ou reenchimento de cilindros de GPL
	Disparo da válvula de fluxo excessivo	Reacender o churrasco
Incêndio de graxa contínua	Gordura presa pelo acúmulo de alimentos em torno do sistema do queimador	Turn the Control Knob "·", vire a válvula do tanque de gás LP para "Fechar". Mantenha o li d na posição aberta e deixe o fogo se apagar.Quando o assado esfriar, retire e lave todas as peças
Temperamento (incêndio no tubo do queimador)	Bloqueio do queimador e/ou do tubo do queimador	Limpeza do queimador e/ou do tubo do queimador
O interior da tampa está descascando (como a descascamento da tinta)	A tampa é de aço inoxidável e não pintada	B baseado no acúmulo de graxa se transformou em carbono e está descascando. Limpe completamente.

NL

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 2531-26	
Product Name	E38HJ11S52M04T04-SB	Model No.	1559-145307	
Serial number				
PIN Number	2531DQ-0056	ΣQn	14.5 kW (1055 g/h)	
Main burnersΣQn:	12.0kW (873 g/h)	Side burner	2.5kW (182 g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.75 mm	0.66 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.86 mm	0.76 mm	G30 Butane and G31 Propane at 30 mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input checked="" type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.86 mm	0.76mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction:100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Voordat u begint

Waarschuwingen

- Lees de instructies voordat het apparaat gebruikt. Volg de stappen in de volgorde die zijn gespecificeerd en houden de veiligheidswaarschuwingen.
- Niet-naleving van deze instructies kan het apparaat en andere voorwerpen veroorzaken of leiden tot persoonlijke letsel.
- Deze instructies zijn onderdeel van het product. Deze instructies moeten altijd met het product worden bewaard en moeten aan iedere volgende gebruiker worden overgegeven.
- Tijdens de productie is er zeer zorgvuldig gezorgd om scherpe randen te verwijderen, maar u moet alle onderdelen behandelen met het voorzichtig om mogelijke letsel te voorkomen.
- Indien er ooit twijfel is, raadpleeg vóór gebruik een gekwalificeerde gas en gas.
- Als extra voorzorgsvoorzichtigheid moet u voor het eerst verlichting altijd extra zorg.Houd uw hoofd en armen niet over het oppervlak van het BBQ cooking hangen.
- Zorg altijd ervoor dat Barbe Cue apparaat volledig koel is voordat de deksels aanbrengen.
- Bij de bouw van deze grilling gebruik alle en alleen de verstrekte onderdelen. BBQ of delen niet wijzigen. Elke wijziging van het apparaat kan gevaarlijk zijn.



**NIET BINNENGEBRUIK MAKEN,
ALLEEN BUITENGEBRUIK**

Voorzichtigheid!

- Buiten bereik van kinderen en dieren houden tijdens en na gebruik.
- Niet bewaren of gebruiken PETROL of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de nabijheid.
- Deze apparatuur zal tijdens de werking zeer warm worden –dragen altijd passende beschermende warmtebestandschoenen bij gebruik van.
- Waarschuwing: toegankelijke delen kunnen zeer warm zijn. Houd jonge kinderen weg.
- Na gebruik de gasvoorziening van de gascilinder uit te sluiten.
- Na gebruik en voor opslag altijd sluiten en afsluiten van de hoofdvoorzieningcilinder van GA S.
- Verplaats het apparaat tijdens gebruik niet.

Gevaar!

Als u ruikt:

1. de gasvoorziening naar de AAP afschakelen.
2. Blusst elke open vlamme en vermijd elektrisch apparaat.
3. Open deksel en ventilatie.
4. Controleer de gasverbindingen met de zeepoplossing.
5. Als nog reuk bestaat, contact op met uw gasleverancier of brandweerdienst.

√ Do

Houd dit apparaat schoon (volg instructionsherein)-Om vetvleugen/opstekingen te voorkomen en dus mogelijk te schaden of schade aan eigendom, is het van essentieel belang dat deze appliance schoon is

Voordat het gebruikt.

Stel uw barbecue op een veilig, niveau oppervlak, op ontvlambare voorwerpen zoals houten heiningen of bomtakken.

Beschermen tegen de elementen een d vocht.

Een volwassenen moet altijd in de charge E van de grilling zijn. Laten een warme grilling nooit zonder bewaarde.

Zorg altijd ervoor dat de grilling volledig is geblusten en Volledig koel voordat het bewegen, het bedekken (niet opgenomen) of het bewaren weg.

XDont

Niet binnen de huis gebruiken-alleen buiten gebruik.

Voorzichtigheid! Bewaren een grilling nooit binnen de doors tenzij het volledig gekoeld is en de gasvoorzieningcilinder is afgesloten.

Gebruik de BBQ niet op een SU RBACK die door te grote warmte beschadigd kan worden.

Dit is een gasapparaat. Gebruik geen andere soorten brandstof/versnellingsstoffen of lavasteen.

Aanvullende informatie

Goedkeuring:

De grilling is een gasgrilling voor buitengebruik. Het is ontworpen om uitsluitend overeenkomstig deze instructies te worden gebruikt voor het bereiden van levensmiddelen die geschikt zijn voor barbecue.

Alleen voor privégebruik!

Dit apparaat moet tijdens het gebruik van afstand worden gehouden van vlammaterialen.

Alle verbindingen na elke tank geheel of het eerste gebruik na een lange periode wordt de methode beschreven in het deel "Connect and Disconnect of the gasfles"-gedeelte. Deze grilling moet grondig worden gereinigd en regelmatig worden geïnspecteerd, schoon en inspecteerd de slang voor elk gebruik van het apparaat. Indien er bewijs zijn van slijp, slijt, delen of delen of Lekken, moet de slang worden vervangen voordat het apparaat wordt bediend.

Alleen fabriek toestemming D onderdelen gebruiken. Het gebruik van elk deel dat niet fabriek is toegestaan is, is Dangers Us.

Bij het koken moet brandextinmaterialen gemakkelijk zijn Toegankelijk. Indien een olievetbrand ontstaan, probeer niet met water te blussen. Gebruik een droge chemische stof van type B of C met vuil, zand of baksoda.

Uitsluitend op vaste grond bedienen, niet installeren of gebruiken/op schepen of recreatievoertuigen.

Open altijd voorzichtig en langzaam omdat warmte en stoom binnen de grilling u ernstig kunnen verbranden.

Verplaatsen gaslangen zo ver mogelijk van het warme oppervlak en druppelende warme vet.

Houd alle elektrische cords af van een warme barbecue.

De gasvoorziening bij de gascilinder uit te sluiten.

Bij het behandelen van bijzonder warme onderdelen dienen techtieve handschoenen te worden gebruikt.

Onjuist gebruik:

Elke andere aanvraag of aanvragen die buiten het aangegeven doel uitbreiden, zijn niet toegestaan. Dit geldt in P artikulier voor misbruik De volgende mogelijke scenarios waarbij:

- de Barbec UE niet gebruiken met kolen of andere brandstof dan LPG.
 - De hoofdbarbecue niet als een stoof bedienen met behulp van pot en pannen.
- De grilling niet als een heater bedienen.
- Het apparaat niet wijzigen.
- door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet door de gebruiker worden gewijzigd.
- Gebruik de grilling niet om andere materialen en stoffen dan levensmiddelen die geschikt zijn voor grillen te verwarmen. De grilling is aan de algemene vervaardigd
- De technische regels — die geldig waren op het moment van de vervaardiging — en de eis van het CE-teken. Het is gecertificeerd en Goedkeuring door KIWA (testnummer 0063). De grilling heeft de fabriek in goede orde en toestand gelaten wat haar functie en Veiligheid.
- Gebruik nooit een LP-gastank met beschadigde lichaam, klep, kraag of voet.
- Bewaren een LP gastank niet onder of nabij dit apparaat.
- het gebruik van alcohol, voorschriften of niet-voorschriften kan het vermogen om goed te monteren of veilig te bedienen te beperken Toestel.

- Gebruik nooit koolkool, lichtvloeistof, lava-stenen, benzine, kerosine of alcohol in dit product.
- Bewaren of gebruik benzine of andere lammbare vloeistoffen of dampen binnen 25 meter (7,6 m) van deze appliance.
- Minimale ruimte van zijden en achterkant van U nit tot brandbare Constructie: 100cm. Deze Applia-NCE niet gebruiken onder overhead Brandbaar oppervlak.



OPGELET! WARME OPPERVLAKTE EN ONDERDELEN

Tijdens de werking kunnen sommige delen van de barbecue zeer warm worden, met name die dicht bij de brandbak.

Mogelijke gevolgen:

- ernstige brandstofbrandstoffen door het aanraken van de RTS bij de brandbak.
- Brandbrand of brandbrand indien brandbare materialen of stof dicht bij de grillen zijn.

Veiligheidsmaatregelen vóór het gebruik van grillen:

Selecteer een plaats om de grillen op te stellen:

- Er zijn geen ontvlambare materiaal of stoffen in de nabijheid en zullen geen ontvlambare stoffen zijn. Minimale afstand tot materiaal of stoffen:

Onderhoud van de boven en 1 m aan de zijde.

Zoogbrandbare materialen en stoffen, bv. wand: min. 1m.

- De grillen is vaste plaats op een voldoende groot oppervlak. Het mag niet tijdens de verplaatsing worden verplaatst.

Veiligheidsmaatregelen tijdens het gebruiken:

- Draag beschermende grillhandschoenen.
- Laat de warme barbecue nooit zonder bewaarde.

Wees bijzondere voorzichtig ervoor dat kinderen en dieren afwijkt van de Barbec UE.

- Passen de gasflesje nooit op de volgende grillen. Plaats de gasfles altijd aan de linkerhand of van de appliances. Gasfles moet zo ver van het apparaat worden aangebracht als Mogelijk zonder de slang te spanken. Geen deel van de HOS mag Aanraken elk deel van de applian CE.



OPGELET! GAS IS HOOGST VLAKKENBAAR

Vloeibaar gas is zeer ontvlambaar en explosief.

Mogelijke gevolgen:

- ernstige persoonlijke letsel of verwijzing naar eigendom indien het ontsteekt in en in een omgeving waar het niet onder controle wordt gebracht.

Veiligheidsmaatregelen:

- Gebruik alleen de grillingsmiddelen en ervoor zorg dat het gebied goed ventileerd is.
- De gasfles en de gaslang beschermen tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen (maximaal 50 graden C). Wees bijzondere voorzichtig ervoor dat de gaslang geen deel van de warme barbecue aanraakt.
- Plaats de gasfles niet op het onderstaande raket, omdat ze te dicht bij de brander ligt.

· Laten niet op de grilling wanneer de gasvlam ontsteekt.
· sluit de klep op de gasflesje na elk gebruik: (draai de klep op de klokrichting). Ook de bedieningskoppen uit (draaien knop ful ly Klockrichting).

· Laat de warme barbecue nooit zonder bewaarde. Indien de vlam Blust, opnieuw licht of afschaken de toevoer uit de gasfles.

· Bij het verbinden van de gasfles moet er zeker worden dat er geen ontstekingsbronnen binnen een straal van 5 m zijn. Wees speciaal voorzichtig Niet

Om elke blote vlammen aan te lichten, rook dan niet elektrische apparatuur (apparaten, lichten, deureklokken) enzovoort aan te schakelen. Sparkover mogelijk.

• Vóór elk gebruik moet er zeker van zijn of alle verbindingen waardoor gas wordt geleverd en intact zijn.

• Zorg er zo nodig dat u de slang afzet om met te ontmoet Nationale voorschriften (gebruik altijd de klappen om de slang aan de regulator en de BBQ te schuiven).

Indien de verbindingen voor de gasvoorziening poreus of fouten zijn, Grilling mag niet worden gebruikt. Dit geldt bijvoorbeeld ook voor de De slangen of fittings die kunnen worden geblokkeerd, omdat dit een gevaarlijke flashback kan leiden.



Het vloeibaar gas is zwaar dan zuurstof, voordat het op de grond komt en verplaatst de zuurstof op het niveau van het t. Mogelijke gevolgen:

· verduiking als gevolg van een gebrek aan zuurstof indien de gasconcentratie voldoende kan stijgen.

Gebruik de grilling niet tenzij het volledig geassembleerd is en alle delen veilig zijn bevestigd en verstrengd.

Laat een verlichte barbec niet zonder bewaardiging, vooral houden kinderen en dieren altijd af van barbecue.

Verplaats het apparaat tijdens gebruik niet.

Dekken nooit het hele cookin G gebied.

Behemmer nooit de ventilatieopeningen van de cilinderruimte.

Gebruik geen elektriciteitsgereedschap om dit product te bouwen.

Schroeven of bouten niet overstrappen.

Zit of staan niet op het product.

Gebruik dit product niet als onderdelen met een verzet, beschadigd of gedragen zijn.

Gebruik nooit scourers, schuurmiddelen of chemische reinigingsstoffen.

Vergadering

Lees deze instructies zorgvuldig voor montage en gebruik van de BEF ertsverbinding.

Voorzichtigheid: Hoewel alle inspanningen zijn gedaan bij de opstelling van uw barbecue om alle scherpe rand te verwijderen, moet u alle onderdelen zorgvuldig behandelen om ongevallen te voorkomen.

Gebruik beschermende handschoenen bij het monteren van het product.

De montage van de grilling omvat veel grote onderdelen; Het is raadzaam om twee personen te hebben als eenheid.

Als u bereid bent om te beginnen, zorg er voor dat u de juiste gereedschap, veel ruimte en een schoon, droge gebied voor montage beschikt.

Om te voorkomen dat klein onderdelen of hardware verliezen, stap uw product op een hard oppervlak dat geen kraatten of openingen heeft.

Om schade aan de zachte voer of tapijt te voorkomen, mag het apparaat niet in de zachte vloer of op de zachte vloer of op de rpet verplaatsen.

Kontroleer de verpakking en zorg ervoor dat u alle opgenomen delen hebt.

Zie de lijst van onderdelen en de montage van de agram indien nodig. Tijdens het montage dienen kinderen wegens een mogelijk risico op letsel af te houden van het product.

Zorg er voor dat alle plastic bescherming R IP afschakeld voordat u samengesteld is. Volg alle stappen om uw product correct te verwezenlijken.

Draag delen niet samen, aangezien dit kan leiden tot persoonlijke letsel of schade aan het product.

Als van toepassing, verstrip alle hardware verbindingen met hand, zodra de stap is voltooid, terug en alle hardware volledig verstrip.

Zorg erop dat dit product volledig is geïllustreerd zoals geïllustreerd voor gebruik.

Aantal mensen die nodig zijn om te samen

Twee mensen om te samen en te heffen.

Tijd om te samen



Vereiste gereedschappen



niet geleverd



niet geleverd



niet geleverd

Verbinding en afkoppeling van de gasbotswerk

Delen en gereedschap noodzakelijk

· Gasfles-standaardfles LPG-gasfles met gelijk of minder dan 5 kg tot 13 kg LPG (bv. propaan of butaan). Deze zijn beschikbaar bij DIY-opslag of leveranciers van vloeibare gassen.

De volgende delen zijn uitgesloten bij de levering. Zij overeenstemmen met de normen die van toepassing zijn in het land waaraan T HE is geleverd.

· Gasslang-goedgekeurd met voldoende lengte, waardoor de mogelijkheid wordt gevonden

Installatie zonder verbindingen (lengte niet meer dan 1,5 m). De buis zichtbaar zijn gedurende de hele lengte F of de inspectie na de installatie gemakkelijk zichtbaar.

· Drukvermindering-voorafgaande en CE-goedgekeurde drukregulator, bedrijfsdruk geschikt voor de gebruikte gascilindroom.

Voorts is het type drukvermindering beschikbaar van uw lokale dealer.



Vloeibaar gas is zeer ontvlambaar en explosief.

Mogelijkheidssequenties:

· ernstige persoonlijke letsel of een vermogen aan eigendom indien het ontstekt in het milieu waarin het niet onder controle wordt gebracht.

Veiligheidsmaatregelen:

· Bij het verbinden van de gasfles moet er zeker dat T hier geen ontstekingsbronnen binnen een straal van 5 m zijn.

· Wees bijzonder voorzichtig om geen blote vlammen aan te lichten, roken niet of elektrische apparaten aan te schakelen (apparaten, licht, deureklokken) enz. Sparkover mogelijk.

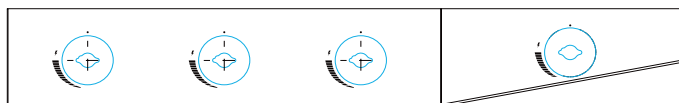
• Zo nodig, zorg ervoor dat u de slang afzet om aan de nationale eisen te voldoen.

· Zorg dat de flexibele buizen zodanig wordt geroepen dat er geen knels zijn en dat zij niet aan draaien wordt.

· Belemmeren de ventilatieopeningen van de cyli Nder compartiment niet.

Operationele elementen:

Positie	Omschrijving	Functie
G1	Toegelaatsbeheerder	Verlagen gasdruk
G2	Behandel/klindklep	Afzonderlijke veiligheidsinstallatie met 2 strekken: 9o, klokinstelling of draaien naar het einde: Skakel het gas uit en verbinden/disconnect de gasflesje. 12o, klokinstelling of draaien anticlockwise tot het einde: Gas op
G3	Vrijknop	De regulator ontkoppelen op de flesklep
G4	Gasbotel met flesje v alve	Brandstofbeholder
G5	Gasslang met slangklang	Gas naar brander



Verlichtingsinstructies:

1. Lees de werkinstructies voor de verlichting.
2. Open deksel.
3. Zorg dat de knops in " • " POSITION.
4. Verbinding de regulator met de cilinder en schakel dan aan.
5. Druk en draai de controleknop tegen de klok naar ongeveer 1/4 positie totdat een klik wordt gehoord en Branders verlicht.
6. De vlam stelt tussen 1/4 tot 1/2 gebieden.

! Waarschuwing

Alleen gebruik in buitenland. Indien geen ontstekingsdosis binnen de 5 seconden, draaien de controleknop naar " • ". wachten 5 minuten

Om gas te laten verlichten en herhaalde verlichtingsprocedure.

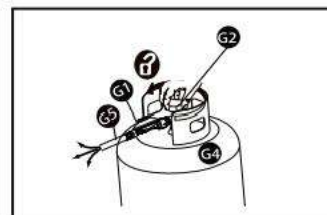
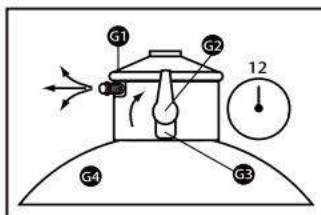
Toegankelijke delen kunnen zeer warm zijn, beweegjonge kinderen Awa Y. Verbinding van de regulator van de cilinder wanneer deze aanvulling Gebruik INA niet lange tijd.

Waarschuwing:

De deksel moet open zijn wanneer de brandende er aan of warm is.

Maximaal gewicht op zijzelf: 6,8 kg/15

LB



Functie

· indien de flesklep (G2 om 12 uur instelling of tegen de klok Roteren tot het einde) en de bedieningsknop wordt geopend, stroomt gas door de gasslang G5 en de instelling D EVICE (onder het voorpaneel) in de brander.

· Terwijl de positie van elke bedieningsknop 1/4 wordt bereikt, wordt een vonk uit de elektrode op de brander uitgesproken dat het gas vervolgens ontstekt. De warmteafstand kan worden aangepast voor de warmteafstand

Links, middelste, rechts en zijde brander door de positie van de bedieningsknop te draaien 1/4 tot 1/2.

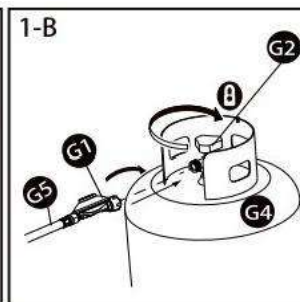
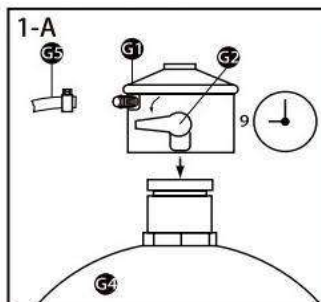
Opmerking

· Als de grilling niet in gebruik is voor lange periods, snij

De toevoer uit de gasfles af en bewaren de prope.

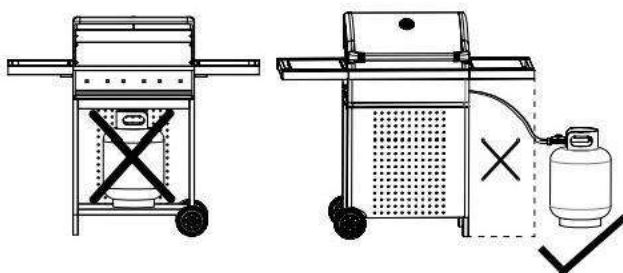
Verbinding de regulator van de gasfles. De gasfles moet buiten de rs bewaard worden.

· Passen de gasflesje met een dop en veiligheidsdop.



Verbinden en disconnecteren van de gasfles

1. Selecteer een geschikte plaats om de grilling op te stellen.
 - Ze zijn niet en zullen niet, ontvlambare materialen of stoffen in de nabijheid zijn. Minimale afstand tot materialen of stoffen: 2m boven en 1m tot zijde; Afstand tot brandbare materialen of stoffen – min. 7,6 m.
2. Plaats de gasflesje G4 naast de grilling. Leg de gasflesje nooit aan de zijde of legg op het onderstaande rak. De gas slang G5 mag niet gebogen of onder spanning zijn.



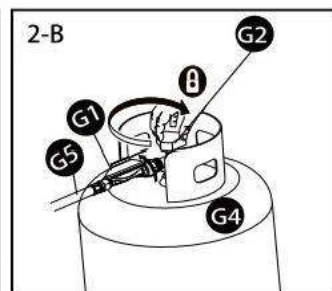
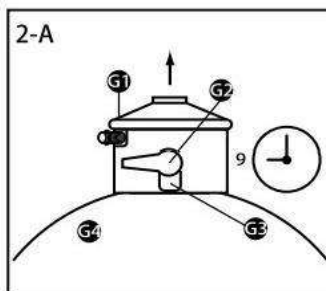
3. Controleer of de gasfles G4 en de regulator G1 goed functioneren. Controleer ook of er een intact zegel is in de Regulatory G1. Gebruik geen andere zegels.
4. Draai de bewerkingshefboom G2 naar de 9 u'clock positie en druk de regulator G1 op de klep van de gasfles G4 totdat u Hoor een klik.
5. Controleer ze correct zijn aangesloten door de regulator G1 naar boven te trekken. De toezichhoudende instelling mag niet van de Bott LE afschakelen
6. Controleer de verbinding tussen de Regulator R G1 en de gas slang G5 en de gas slang G5 aan de klep om te waarborgen dat ze zijn Veilig.
7. Open de klep van de flesje door de opera-hefboom G2 naar de 12 uur te draaien. Gebruik een standaard L-EAK-detector om ervoor te zorgen dat alle verbindingen dicht zijn. Het is niet dat kan leiden tot een vernietiging. Neem de instructies voor de lekindicator. Nooit controleren Voor leek als er een op en vlam is. Listeren naar lekken is geen betrouwbare detectiemethode.

Bevestig dat alle grillebestrijdingskoppen in de "-" positie zijn. Open de gasbeheer klep op de gas cilinder. Controleren op lekkingen door Zeep oplossing op alle gassysteem JOI NTS, inclusief alle Klepverbindingen, slangverbindingen en regulatorverbindingen. Gebruik nooit een open vlam om te allen tijde op lekken te testen. Als bellelsen uit een van de tank vormen, komt er een lekkje. Indien de Verbinding is niet verzegeld, sluit de botte-klep onmiddellijk (draai het bewerk sniveau G2 naar de 9o klokpositie) en verband de verbinding of vervangen het lekkende deel. De lektest herhaal jaarlijks en wanneer de gas cilinder wordt gerepareerd of Opvuld.



Afsluiten van de gasfles (Fig.2-A, 2-B)

1. Sluit de flesklep (draai de opperhefboom G2 naar de 9uur positie).
2. Druk de aflossingsstuk op G3 en trek de regulator G1 naar boven. Of de moeder tegen de klokkijs draai op Regula Tor G1 om de regulator G1 te vrijlaten.
3. Bewaren de regulator G1 met de gasHOS E onder de grilling. Zorg dat de slang niet op geen enkele manier gekoppeld of gedraacht wordt.
4. De gasbottelen bewaren korrekt:
 - Passen de gasflesklep met dop en veiligheidsdop.
 - De gasflessen niet opslaan in gebieden onder de grondniveau, in of nabij trappen, korridoren of passagen voor voetgangers of autos tussen gebouwen. Bewaar altijd de gasflesje buiten.
 - Bewaren altijd gasflessen op rechtop, zelfs al zijn ze leeg!



Operatie

Waarschuwingen

Voordat u verder gaat, zorg er voor dat u het apparaat volgens instructies hebt gemebeld.

Gebruik uw barbecue ten minste 1 00 cm van elke muur of oppervlak. Gebruik je gasgrilling nooit in een gebouw, garage, huis, breezeway of enig ander gesloten gebied. Belemmer nooit de stroom van ventilatielucht rond uw gasgrillingshus.

Voor verlichting

Inspecteer de gasvoorzienings slang voordat het gas "aan" wordt uitgesloten. Indien er bewijs zijn van slijten, slijten of schlijnen, moet het vóór gebruik worden geplaatst. Controleer Leakag E voor gebruik. Gebruik de grilling niet als de reuk van gas prese t.

Vorbereiding vóór het ooken van C

Om te voorkomen dat voedsel aan de kookgrill blijft, gebruik een lange borsel om voor elke grillsessie een lichte kookkook of groentetbare olie aan te brengen. (Noot: Bij het kookken voor het eerst kan de kleur van de coating als gevolg hiervan licht veranderen, dit is normaal en moet worden verwacht.)

Verlichting van de grilling:

1. Lees de instructies vooraf met het apparaat.
2. Open deksel.
3. Zorg dat de knoppen in " • " position.
4. Verbinding de regulator met de cilinder en schakel dan aan.
5. Druk en draai de bedieningsbediening Knobanti-de klokrichting naar ongeveer 1/4 positie totdat een klik wordt gehoord en de brander wordt aangekondigd.
6. De vlamme stelt tussen 1/4 tot 1/2 gebieden.
7. Indien de ontstekingsdosis niet binnen 5 seconden optreedt, draai dan de control-knop naar " • " Wacht 5 minuten om het gas te verlichten en herhaal de verlichtingsprocedure.
8. Na gebruik de gasvoorziening van de gascilinder afschaken.

Skakelen aan de zijbrander:

Herhaal de stap vanaf stap 2 hierboven, maar met de bedieningsknop voor zijbrander.

Match-Lichting

Indien de brander na verschillende ATTEM-punten nog steeds niet licht, probeer de hieronder de handmatige ontstekingsprocedure.

- 1, open grillingkappen.
- 2, waarborgen dat alle branders de knoppen beheersen in de " • " position.
3. Skakel het gas langzaam aan bij de LP-gascilinderklep of regulator indien het niet reeds aan is.
- 4, plaatsen een wedstrijd in de wedstrijd houder
5. Gebruik de houder om de verlichte match te schuiven met de kookroosten of de kookroosten en de voorkant van de warmtent links van de brander die u wilt lichten.
- 6, drukken en draai de brandbedieningsknop naar 1/2 positie.
- 7, indien de brander niet binnen 5 seco ND licht, draai de brandbedieningsknop naar " • ", wachten 5 minuten voor het gas wordt verricht en probeer weer.
- 8 Wanneer het verlicht wordt, draai de bedieningsknop naar de gewenste warmteinstelling. Het wordt aanbevolen een pot of pan met een grootte van 180-260mm te doen voor zijbrander.

Einde van de kooksessie

Na elke kooksessie draai de grillebestuurknopbranders naar de "Max" positie en verbrand gedurende 5 minuten.

Deze procedure zal kookresidu afbranden, waardoor de productie van de kookresidu wordt

Zorg ervoor dat de kapje tijdens dit proces open is. Als u uw barbecue klaar hebt gebruikt, draai dan al Bestuurkleppen volledig op het klokswijd naar het uitschakelen " • " Positie, schakel dan het gas aan de fles af. Wacht totdat de bar voldoende is Koel voordat de kapje sluiten.

Tips voor betere kookkoken een langere levensduur 1, gebruik de bovenste kookkoken G Rid (warmingsrack) voor het bewaren

Koken voedsel warm, broden te brengen of delicate voedsel in zakjes van aluminiumfolie te koken.

2. gebruik de zijbrander van dit apparaat zoals een normale keukenbereik voor koken, sautéi of gebraaien.

3, om de opvlak te verminderen, de grilling schoon houden, gebruik de stukken vlees en vermijd op zeer hoge temperatuur te koken.

4, delicate levensmiddelen zoals vis en groenten in aluminiumfolie zak plaatsen en indirect koken of plaatsen op de bovenste kookniveaus (warmingsstak).

5, om natuurlijke sap te verliezen, gebruik lange handwerkte slangen of Spatulen in plaats van forken en draaien voedsel slechts één keer van koken.

6, wanneer het direct koken uw branders aan verschillende NT-niveaus aanpassen, zodat voedsel binnen dezelfde tijdsraam op verschillende interna temperaturen kunnen worden bereid.

7, probeer waterpannen om de vlees te verminderen en vlees van de sap te koken. Voordat de grilling begint, verwijder de kooknetten en leggen een zware vlak pan rechtstreeks op warmteplat. Vull halve weg met water, vruchtensap of andere flavore D-liquiden. Vervangen Kookroosters en plaatsen de geladen pan.

8, Rotisseries, grillkoren, verticale pluimvee en andere toebehoren kunnen uw ervaringen verbeteren, kooktijd en helpen de schoonmaaken.

9, schone kookroosten en raken na elk gebruik met een kwaliteitsgrillbusch ontworpen voor uw roostermateriaal.

Drijsbescherming

Handschoenen en verwijder zachtzichtig terwijl de roosters warm zijn.

10, na elk gebruik, laat grilling E afkoelen. Vervolgens schone kookroosters beschermen met een lichte kookolie, leeg Vetpan, buitenoppervlakken met een geschikt Ki Tchen schoner en beschermen surfa met een kwaliteitsdeksel dat Past goed aan uw grilling.

Reiniging en onderhoud

Reinig uw barbecue regelmatig tussen gebruiksgebruiksmaatregelen en vooral na langere opslag.

Zorg dat de grilling en de componenten ervan voldoende koel zijn voor het reinigen.

Maak de grilling nooit met water wanneer de oppervlakten warm zijn. Hemt nooit warme delen met ongeschermde handen.

Om de levensduur te verlengen en de toestand van uw barbecue te handhaven, aanbevelen wij sterk de eenheid voor elke lengte van de buiten te dekken.

Tijd, vooral tijdens de winter Mont HS.

1. Kookgrill

Schoon met warm zeepwater. Om alle residuen van de ood te verwijderen, gebruik een milde roemschooner op Anon-Abrasi Ve Pad. Goed spoelen en grondig droog.

2. Onderhoud van brander

Bij normale gebruik zal het residu na COO King de brander schoon houden. De brander moet worden verwijderd en gereinigd Jaarlijks of wanneer er zware opbouw wordt gevonden, zorgt er voor dat

Er zijn geen tekenen van blokkering (puinsen, insecten) in beide van de

Branderborgen of venturi-buizen. Een pijp gebruiken om Heldere obstructies. Draadborsel kan worden gebruikt om corrosie van de oppervlakken van de brander te verwijderen. Wanneer de brander wordt aangepast, moet er zorgvuldig controleren of de venturi-buizen van de brander over de vave-uitlaatsen passen.

De elektrode op de brander kan tijdens het reinigen worden gebogen of kan afschakelen.

Mogelijke gevolgen:

- Brander niet meer licht.

Veiligheidsmaatregelen:

- Wees bijzondere voorzichtig bij het schoonmaken van de Area rond de brander

3. Grilling

Verwijder regelmatig overvoldende vet of fat uit het grillebrock met een zachte plastic of houten kraper.

Het is niet nodig om alle vet uit het lichaam te verwijderen. Als u volledig nodig heeft, gebruik warm zeepwater en een doel, of Alleen met nylon borsel. Verwijderen kookoppervlakken en branders Voor volledig reiniging. Depen de gascontroles niet of niet in water. Controleer de brandopera na zorgvuldig in het lichaam.

4. Vestigingen

Jaarlijkse controle en versterking van metaalvaststellingen wordt aanbevolen.

5. Opslag

Bewaars uw barbecue in een koel droog PL ace. De branders bedekt met aluminiumfolie om insecten of afschrikken van insecten of afschrikken van

Verzamelen in brandgaten. Als de grilling binnen de huis moet worden opgeslagen, moet de gascilinder worden afgescheiden en buiten worden gelaten.

De gascilinder moet altijd buiten de zijde worden opgeslagen in een droog,

Goed ventileerde zijn a, afwijk van elke bronnen van warmte of ontsteking. Laat kinderen niet nabijgelegen bij de gascilinder.

Milieuinformatie en verwijderingsmaatregelen

- Om de grilling te verwijderen, moet het in zijn afzonderlijke delen worden verwijderd. De metaal- en plastic delen herrecyclen.

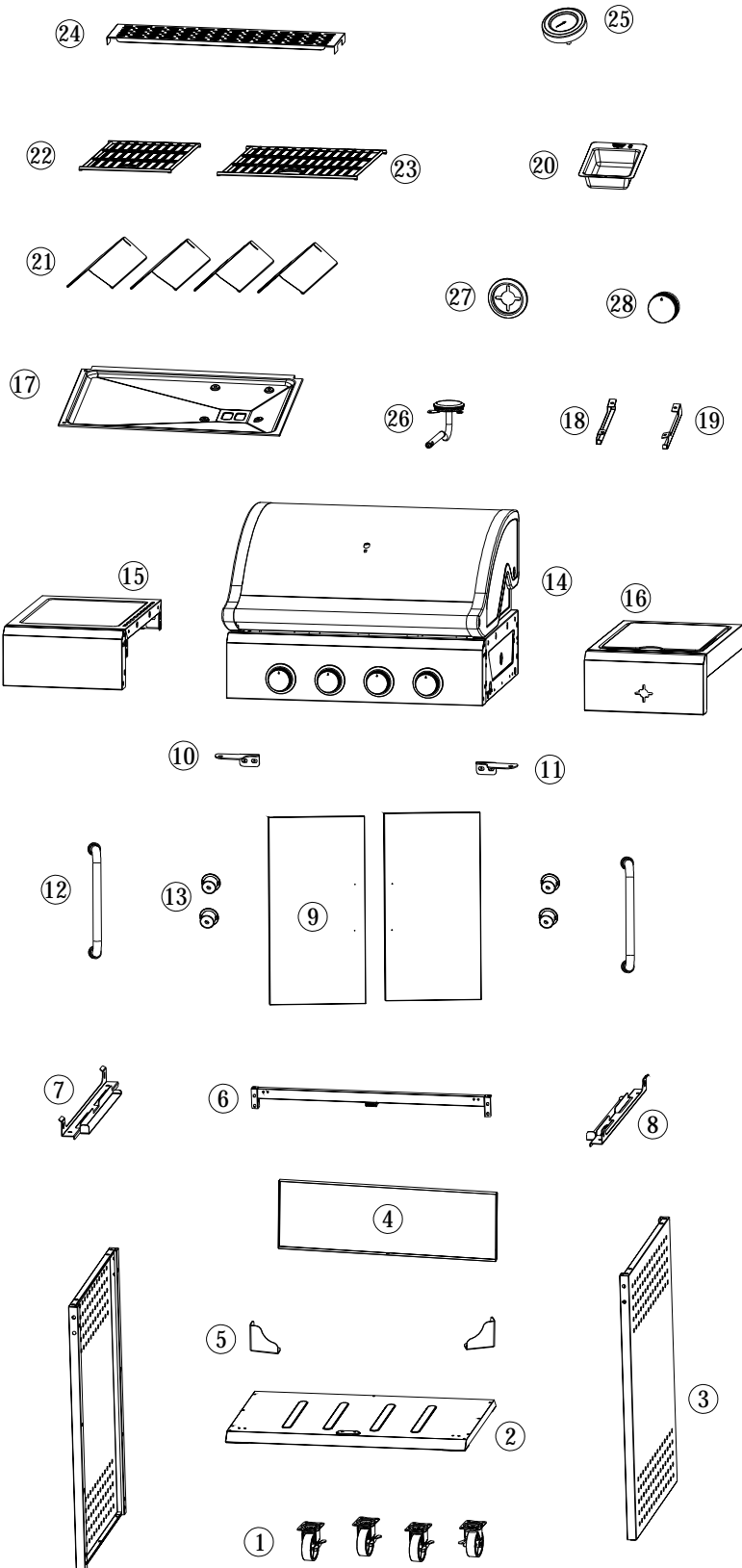
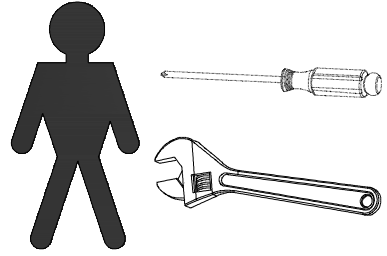
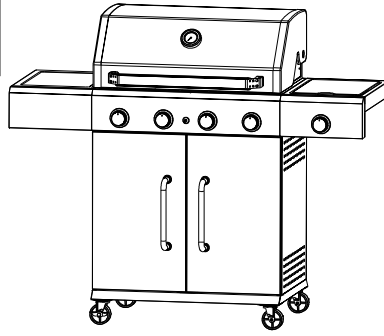


OPGELET!
DE ELEKTRODE OP DE BRANDER KAN BUIGEN

Probleemoplossing

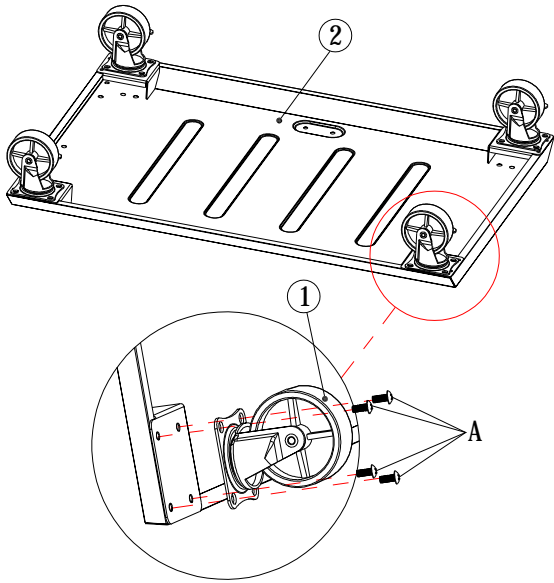
Probleem	Mogelijke oorzaak	Preventie/geneesmiddelen
Brander zal niet licht met ontsteker	Draad of elektroden bedekt met kookresidu	Schoon draad en/of elektrode met rubbering-alcohol
	Elektroden en branders zijn nat	Droog met doef
	Elektroden gekraakte of gebroken ondoorsparken bij kraak	Elektrode vervangen
	Draad los of afgesloten	Draad herverbinden of elektrode/draad als Sembly vervangen
	Draad is kort (opstarten) Tussen Igniter en elektrode)	Vervangen van ontstekdraad/elektrode als Sembly
Brander zal niet lichten met match	Geen gasstroom	Controleer of de gascilinder leeg is. Indien leeg, vervangen of vullen, of anders verwijzen naar "plotseling daling van de gasstroom of verminderde vlamhoogte"
	Koppelhoeder en regulator niet volledig aangesloten	De koppelmout draaien ongeveer een half tot driekwart extra draaien totdat een vaste stop.Strip alleen met hand, gebruik geen gereedschap.
	Belemmering van gasstroom	Heldere brandbuizen, controleer of gebogen of geknopte slang.
	Spindennetten of insecten in venturi	Schoon venturi
	Branderpoorten aangeblokkeerd of geblokkeerd	Brandpoorts schoon
Plotseling daling van de gasstroom of vermindering Vlamhoogte	Uitgaat van gas	LP gascilinder vervangen of vullen
	Overstroom, veiligheidsinstantie kan zijn geactiveerd	Draai de beheerknop om "." uit, wachten 30 seconden en licht grilling. Als de vlammen nog te laag zijn, dan stelt de overmatige stroomveiligheidsinrichting op door de bedieningsknop "." en de LP gascilinderklep te draaien naar "gesloten" schijfregulator. Bestuur de knop naar "hoog", wachten 1 minuut. Draai dan de controlknop op "." en herstelt de CT-regulator en lekkcontrole verbindingen. LP gascilinder Valveto langzaam draai "OPEN", wachten 30 seconden en licht dan grilling per verlichting Instructies.
Onregelmatige vlam Patroon, vlammen loopt niet de ful Lengte of brander	Branderpoorten zijn geblokkeerd of geblokkeerd	Schone brandporten.
Vlam is geel of oranje	Nieuwe brander kan RESI dubbele fabricatie-oliën hebben	Branden barbecue voor 15 miljoen met het deksel gesloten
	Spindennetten of insecten in venturi	Schoon venturi
	Residu van levensmiddelen, vette of geurzout op brander	Brander schoon
	Slechte uitrichting van venturi van klep injector	Assure brender venturi is goed met injector aangebracht
Vlamblast uit	Weather condition	Gebruik niet bij sterke winden
	Lag Lp-gas	LP gascilinder vervangen of vullen
	Overstroomklep gedrukt	De BBQ herhaal
Persistent vetbrand	Vet die door voedselopbouw rond brandsysteem wordt gevangen	Bestuurknoops tooff draaien " o ", draai de LP - gastankventil naar" gesloten ". Laat Li D in open positie en laat het vuur uitbranden. Na de koeling van de grilling, verwijder en schoon alle delen
Flashback (brand in brandbuis(en))	Brandbuizen en/of brandbuizen zijn geblokkeerd	Schone brandbuizen en/of brandbuizen
Binnen de deksel Peeling (zoals verf afschilding)	De deksel is roestvrij staal, niet gevalfd	De verhoging van vetopbouw is veranderd naar Carbo N en is afgesloten. Grondig schoon.

E38HJ11S52M04T04-SB

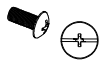


① *4 	② *1 	③ *2
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *1
⑦ *1 (L) 	⑧ *1 (R) 	⑨ *2
⑩ *1 (L) 	⑪ *1 (R) 	⑫ *2
⑬ *4 	⑭ *1 	⑮ *1
⑯ *1 	⑰ *1 	⑱ *1 (L)
⑲ *1 (R) 	⑳ *1 	㉑ *4
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *1
㉘ *1 	/	
A М5-10*55 	B М5-15*4 	C М4-10*4
D М5-12*10 	E *1 	F *4
G φ 28-2*1 	H М4-8*6 	I М5-10*4(SS)
J М5-16*4 	/	

1

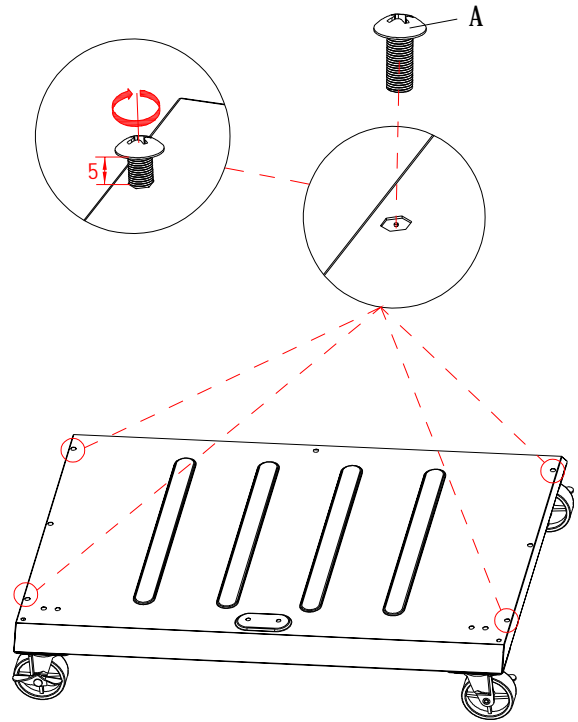


A

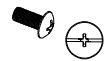


16PCS

2

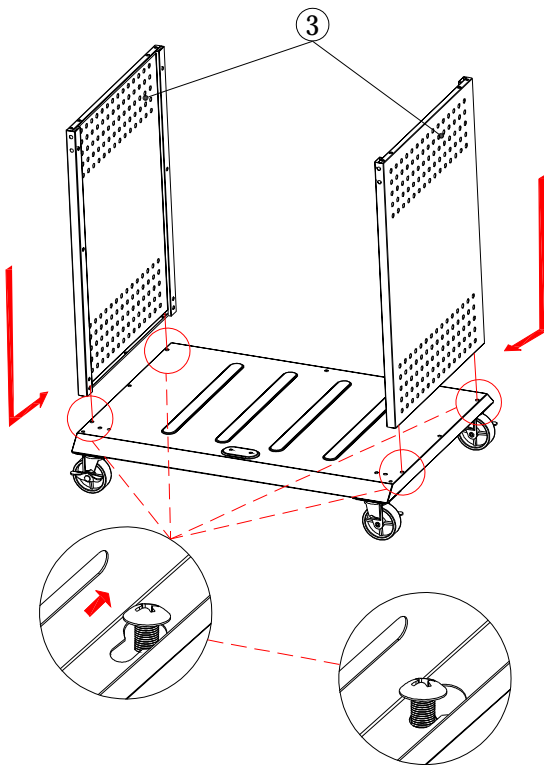


A

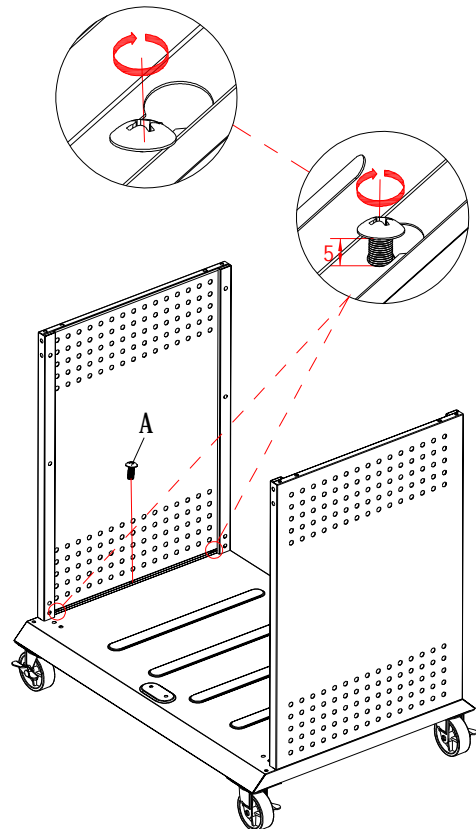


4PCS

3



4

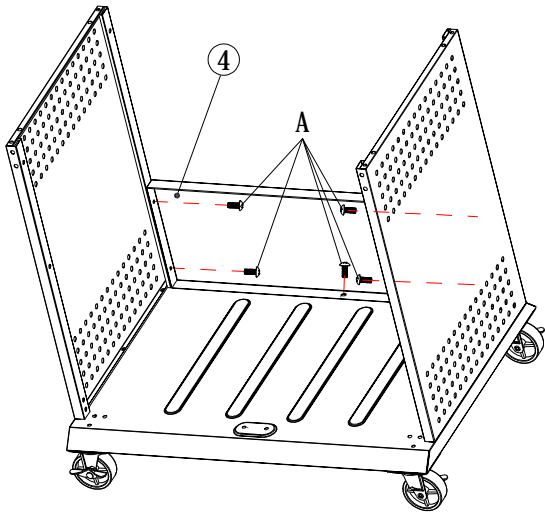


A

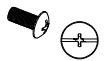


2PCS

5

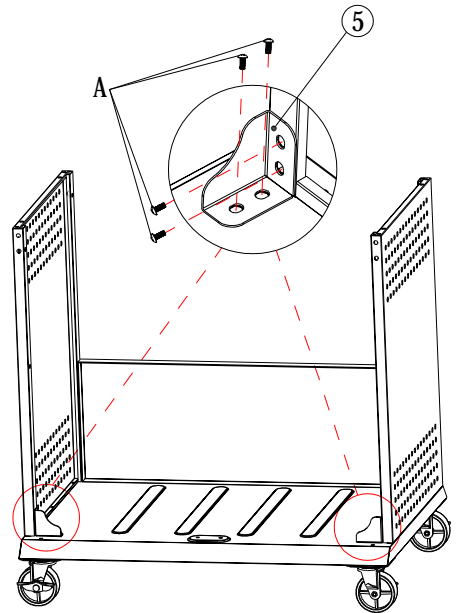


A

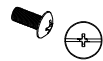


5PCS

6

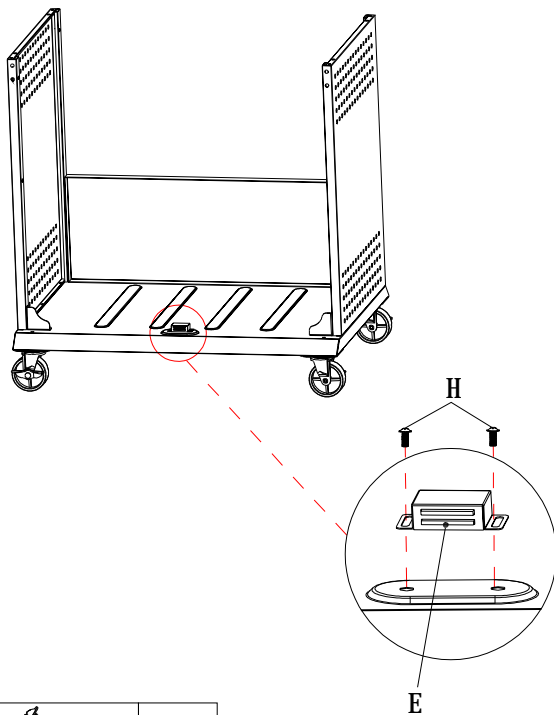


A



8PCS

7

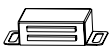


H



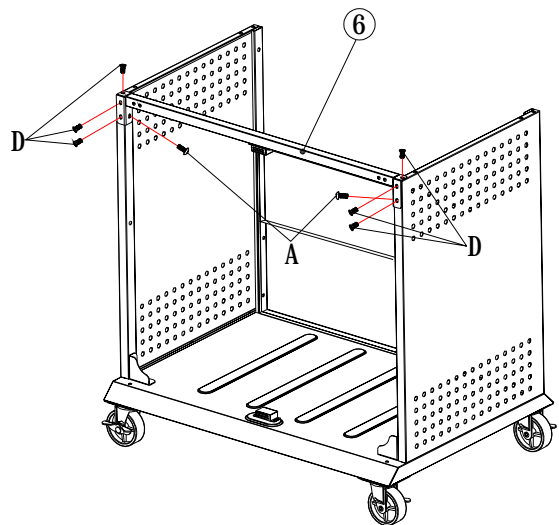
2PCS

E



1PC

8



A



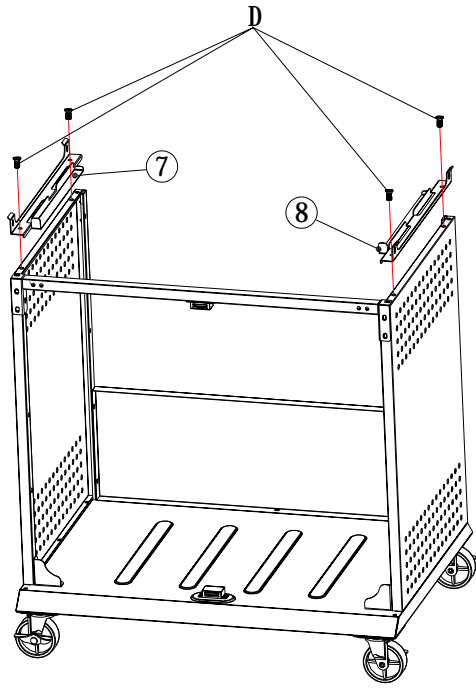
2PCS

D



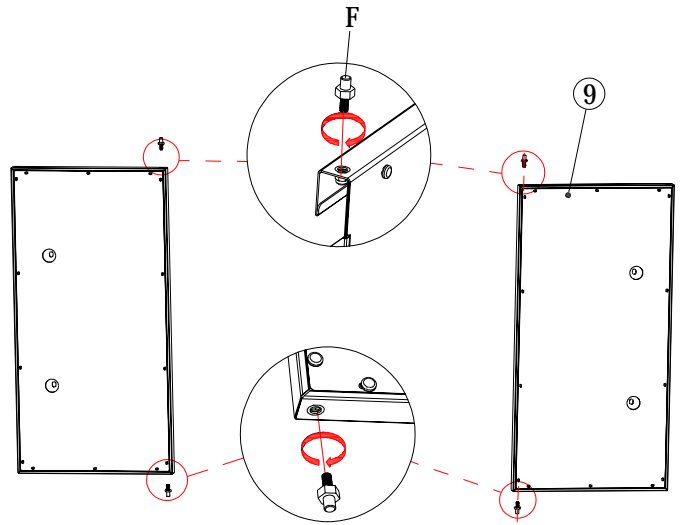
6PCS

9



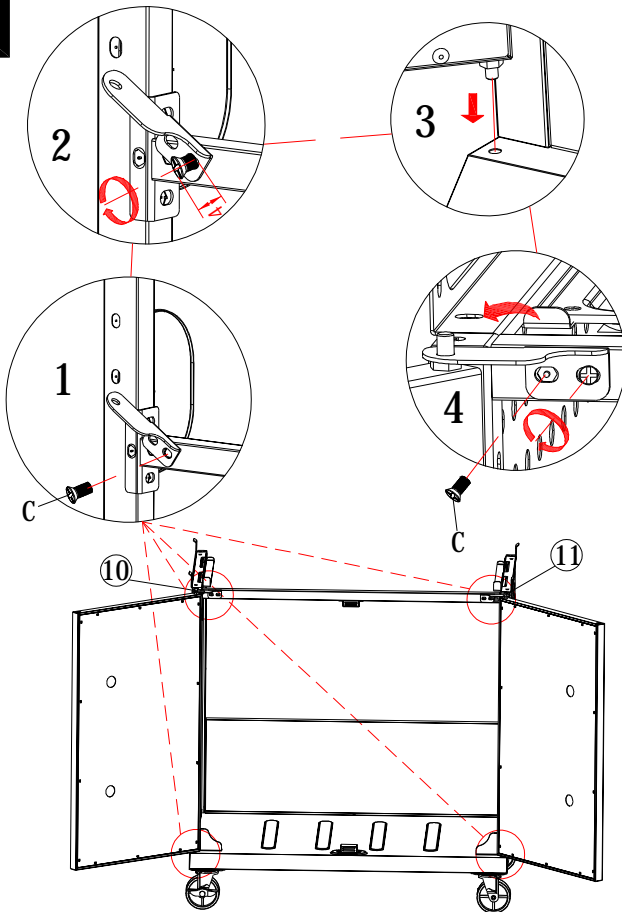
D  4PCS

10



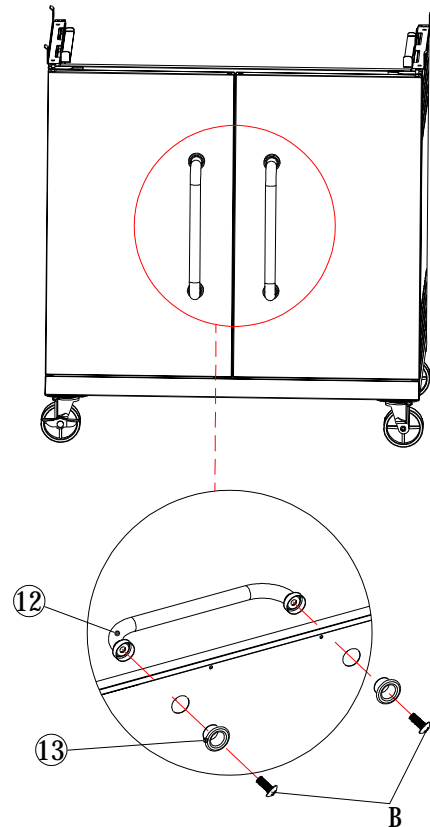
F  4PCS

11



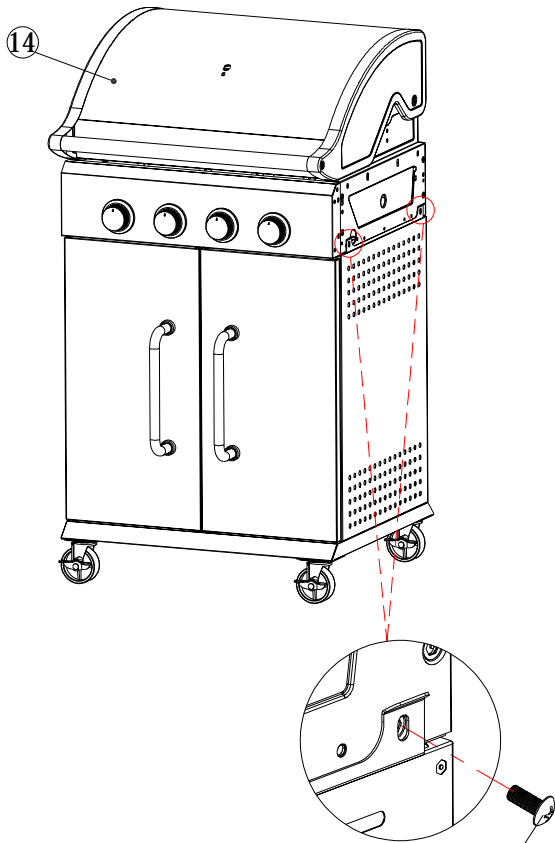
C  4PCS

12

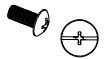


B  4PCS

13



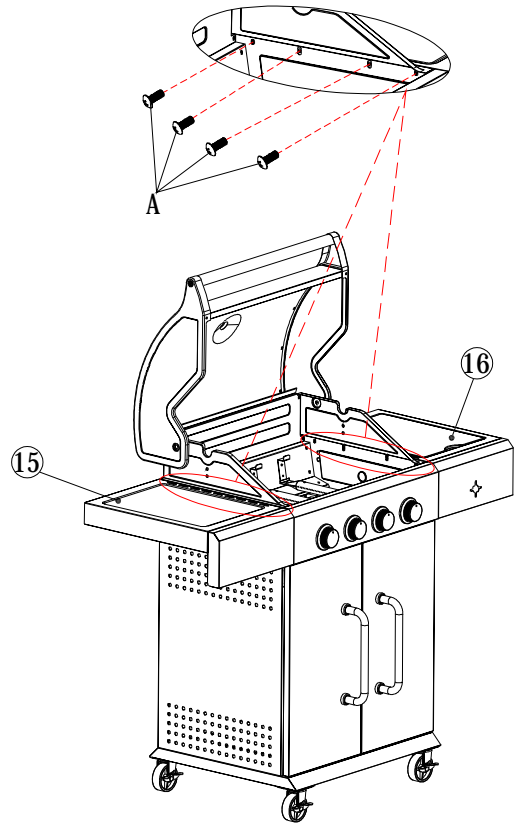
A



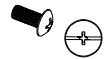
4PCS

A

14

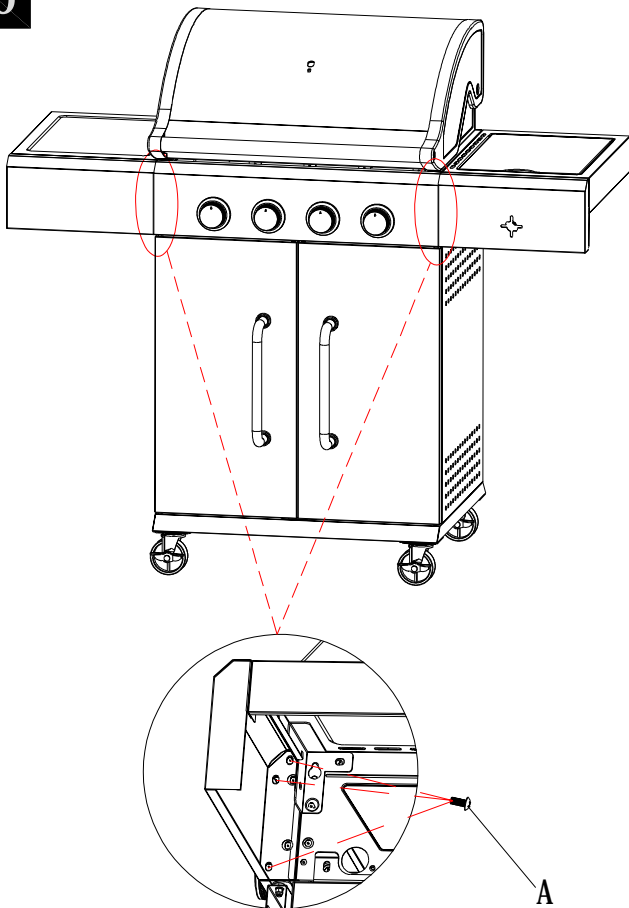


A



8PCS

15



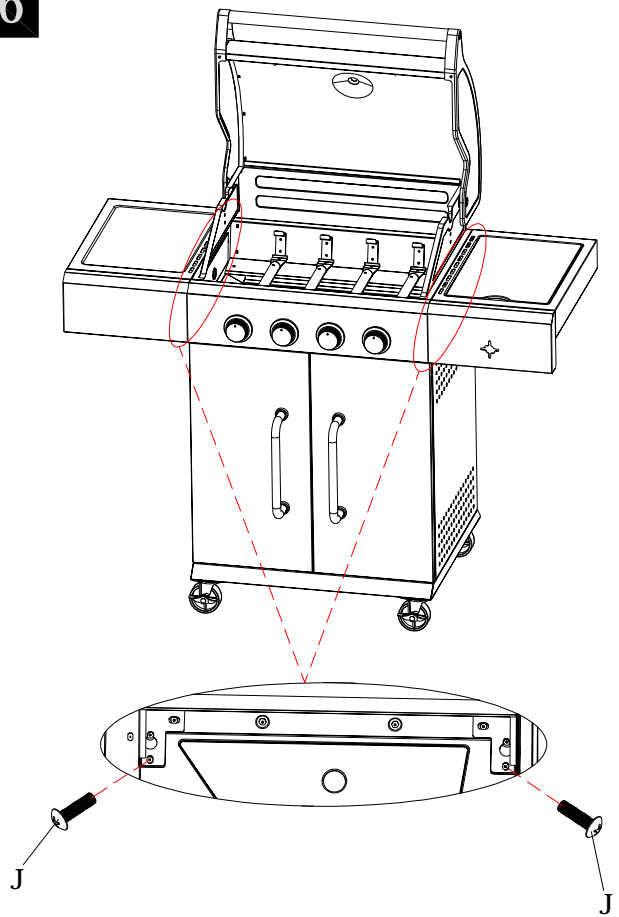
A



6PCS

A

16

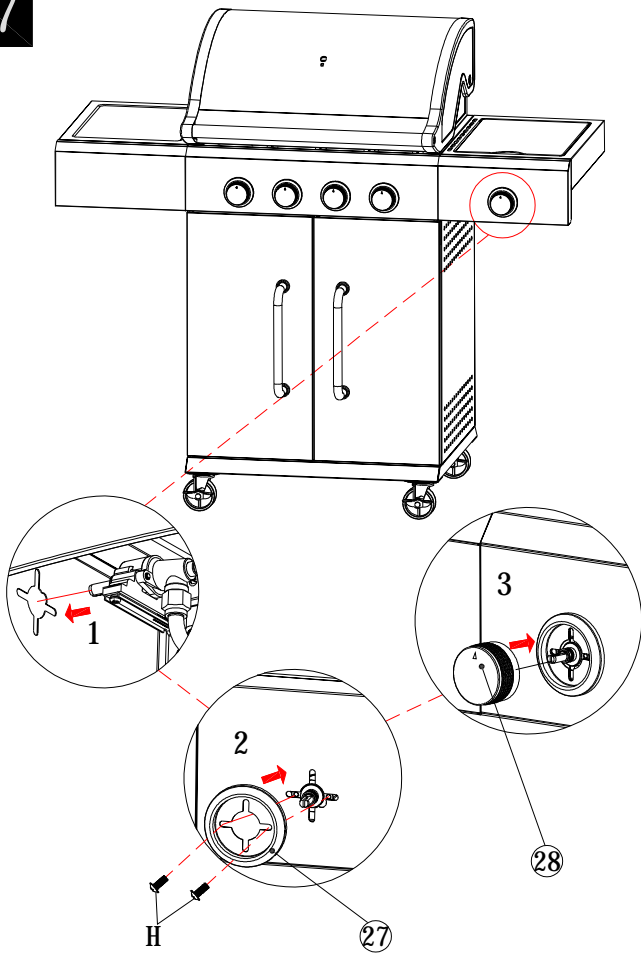


J



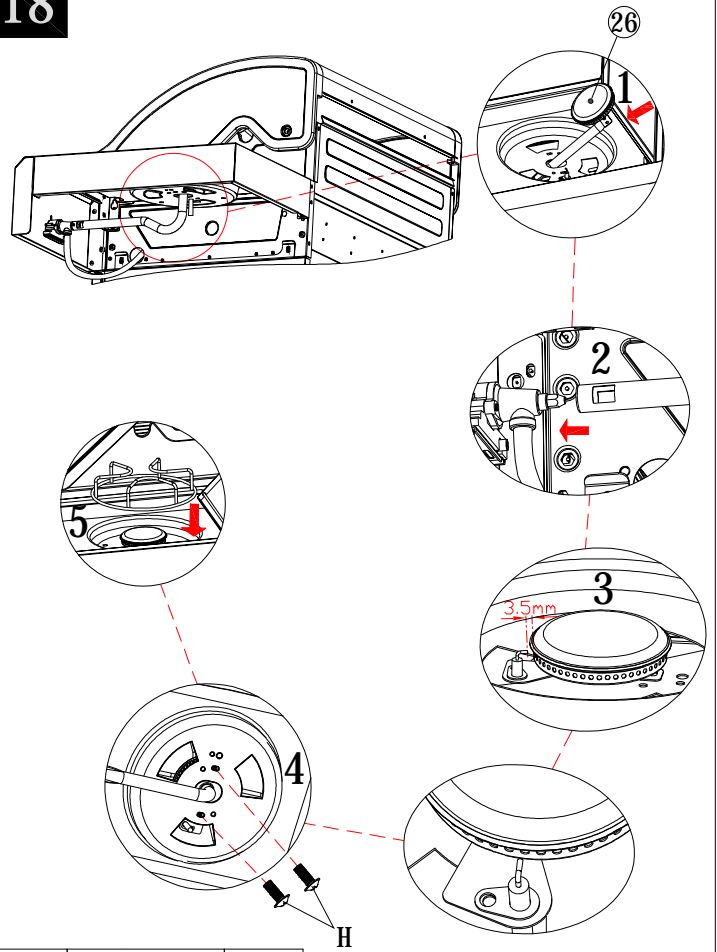
4PCS

17



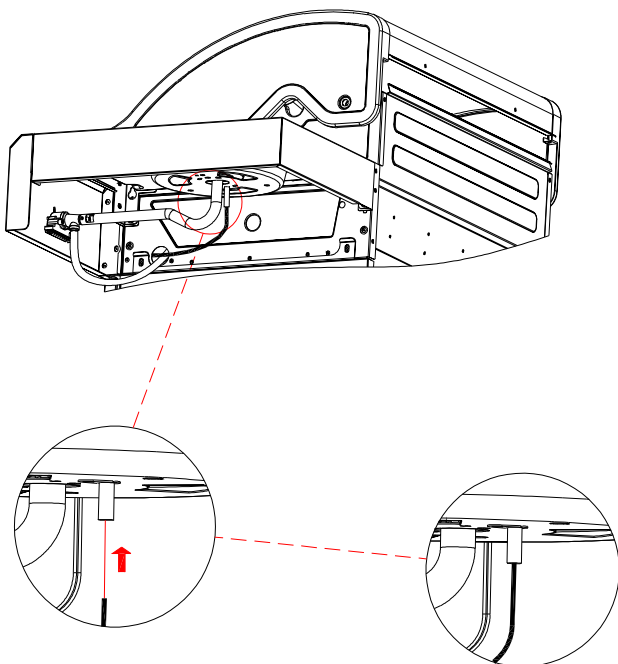
H		2PCS
---	--	------

18

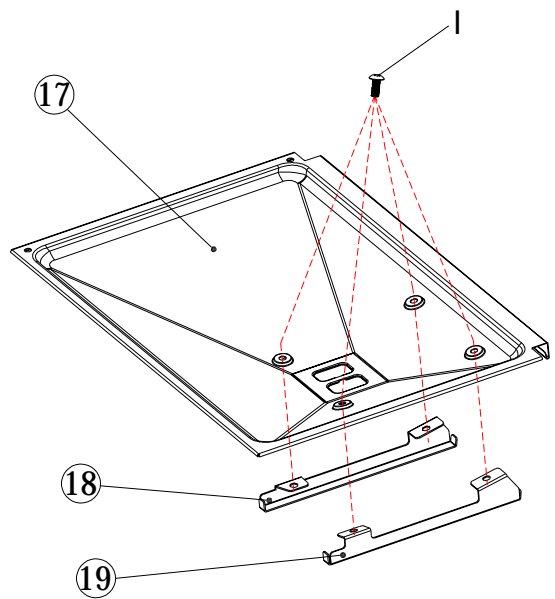


H		2PCS
---	--	------

19

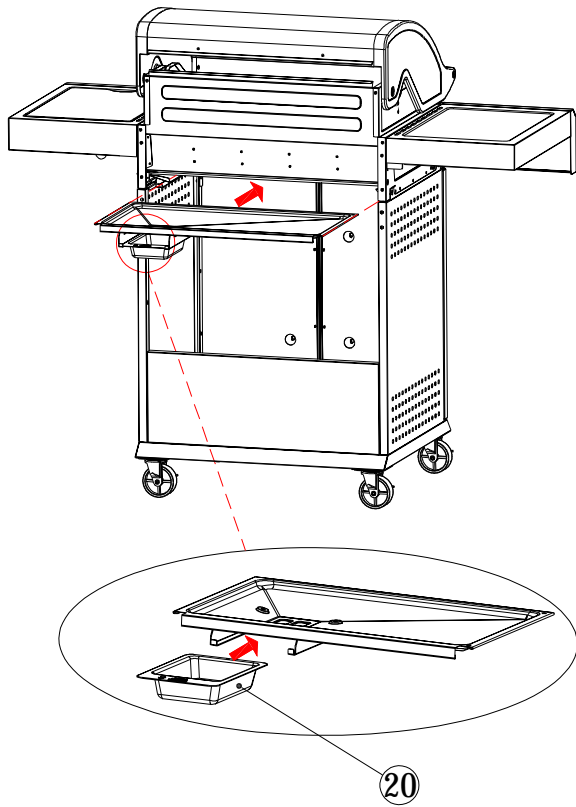


20

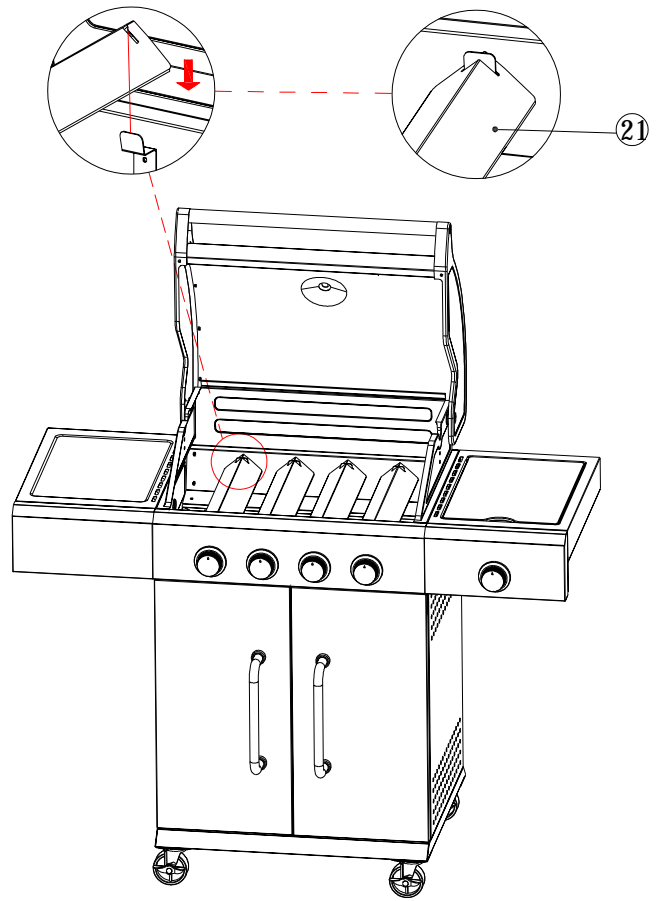


I		4PCS
---	--	------

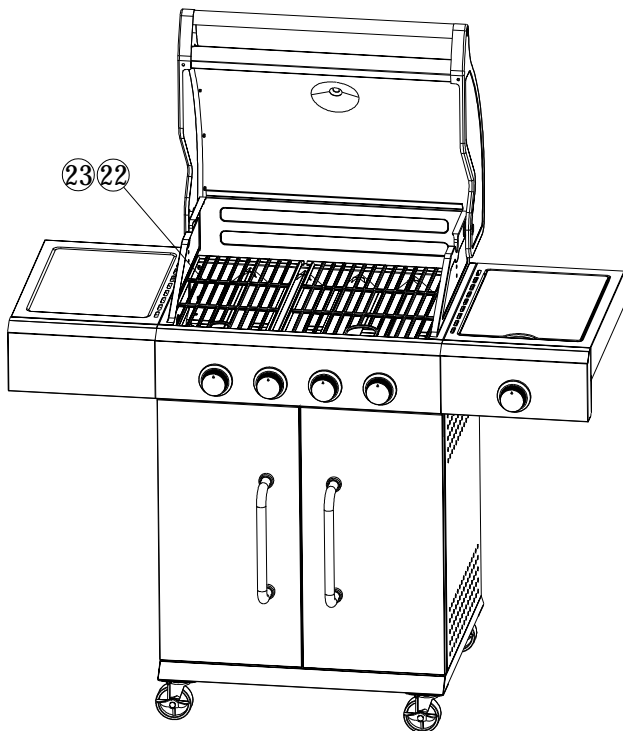
21



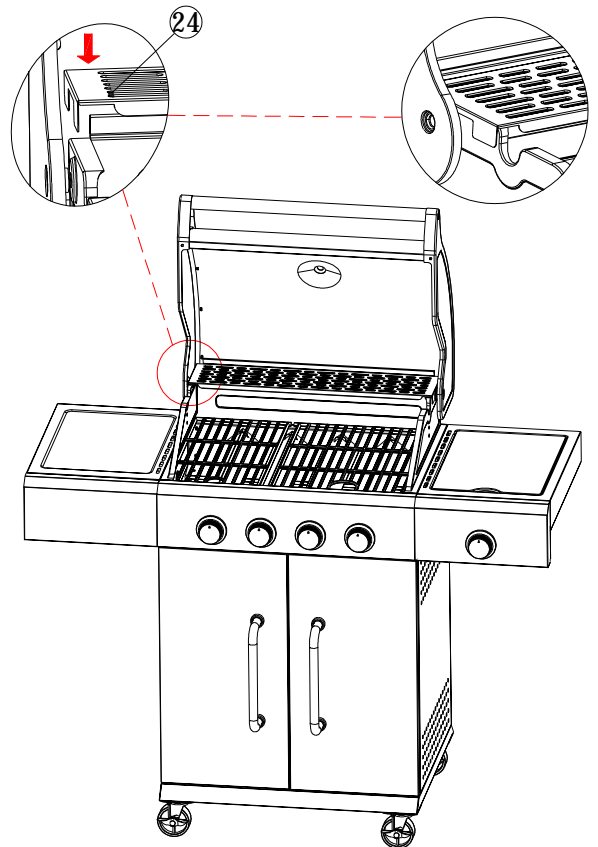
22



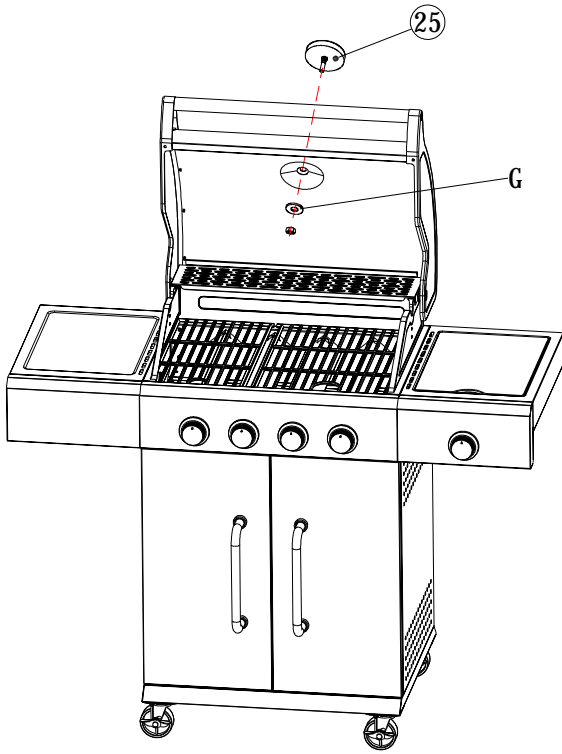
23



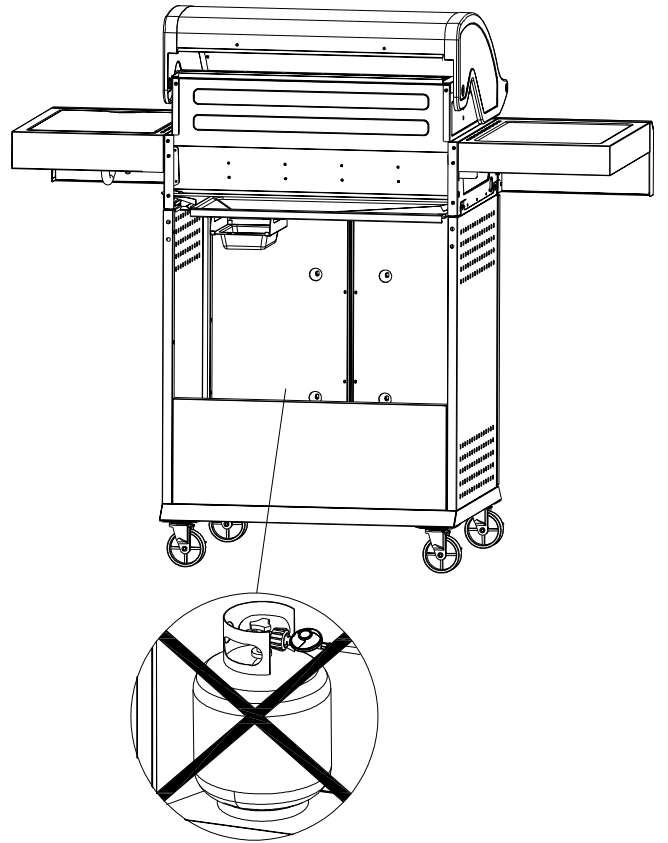
24



25



26



G



1PC