



IN250100026V01_UK_ES_IT

846-172V40_846-172V50_846-172V70

WN-02LS-04B

OPERATING INSTRUCTIONS
OUTDOOR GAS GRILL
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO
PARRILLA DE GAS PARA EXTERIORES
ISTRUZIONI PER L'USO
GRIGLIA A GAS PER ESTERNI



THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.
ESTA PARRILLA DE GAS ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
QUESTA GRIGLIA A GAS È PROGETTATA SOLO PER USO ESTERNO.

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
ES_IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.
IT_IMPORTANTE, LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONE PER UN USO FUTURO.

WARNING & CAUTIONS

WARNING

Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order 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.

To avoid injury and damage to property, be sure to follow all warnings and instructions carefully, before every use.

NEVER LEAVE A LIT BARBECUE UNATTENDED.

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 the 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.

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

Keep children and pets away.

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.

Do not use indoors - For outdoor use only.

CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and 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.



DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.

Close the valve on the gas bottle after each use. (Refer to regulator instruction). 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 appliance (devices, lights, door bells), etc (spark over 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 hose or fittings that may 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 the 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 time.
- Do not move the appliance during use.
- Never cover the entire cooking area.
- Never obstruct the ventilation opening of the container compartment.
- Do not use power tools to construct this product.
- Do not over tighten screws or bolts.
- Do not tighten screws until fully assembled.
- 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.
- Time to assemble: around 1 hour.

Do's

- KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instruction) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean when 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.
- Keep children and pets away.
- 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.

Don'ts

- Do not use indoors - For outdoor use only.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and 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.



CAUTION

- KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.
- Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquid 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 container 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.

ASSEMBLY

- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.
- When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.
- Check the pack and make sure you have all the parts listed.
- During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.
- Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.
- Check all screws and bolts are tightened regularly.
- Tools not included.
- Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.
- Please use protective gloves when assembling this product.
- 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.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.
- Make sure all the plastic protection is removed before assembling.
- Do not force parts together as this can result personal injury or damage to the product.
- When applicable , tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Please read these instructions carefully before assembly and use.

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

Safety and Care Advice

Important! Please read this instructions fully before using the appliance

- Retain these instructions for future reference.
- Use outdoors only.
- Do not use the barbecue or store gas bottles below ground level. LP gas is heavier than air so if a leak occurs the gas will collect at a low level and could ignite in the presence of a flame or spark.
- For use with LPG bottled gas only. A suitable regulator must be used for butane, propane or mixes.
- Remove plastic wrap from any part before lighting.
- Do not use within 1m of any flammable structure or surface. Do not use under any combustible surface.
- LP gas cylinders should never be placed directly underneath the barbecue.
- LP gas cylinders should never be stored or used laid on their side, in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line with serious result.
- Never store gas bottles indoors.
- Do not move the appliance during use.
- Open the barbecue hood before lighting.
- Do not move the barbecue until it has completely cooled after use.
- This barbecue must not be left unattended when lit.
- The hood handle can become very hot. Grip only the centre of the handle. Always use oven gloves when cooking or carrying out any adjustments to the barbecue.
- Use purpose designed barbecue tools with long and heat resistant handles.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Use this barbecue only on a stable and flat surface.
- Before use this barbecue , perform a leak test. This is the only safe and sure way to detect any gas leaking from joints and connections of the barbecue after assembly.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Failure to follow the manual's instructions could result in serious injury or damage.
- Do not modify the appliance. Modification of this barbecue may be dangerous, is not permitted and will nullify any warranty.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- All the parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

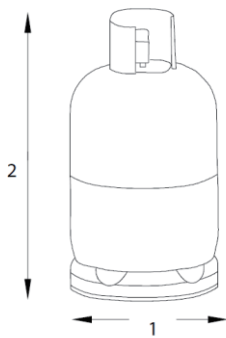
Safety and Care Advice For Gas Cylinder

Gas and Regulator

- This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas)

bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 metres.
- For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle. The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.



Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.** This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

INSTALLATION

Selecting a Location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area, and on a safe and even surface. Never place your barbecue below ground level. Take care to ensure that **the barbecue must be used on an incombustible floor**. The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface, including trees and fences and make sure that there are no heat sources near the barbecue (cigarettes, open flames, spark etc.). Keep this barbecue away from any flammable materials!

Precautions

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body. Position the gas bottle on level ground

next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to install or change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding.

Fixing a Regulator to the Gas Bottle

Confirm all barbecue control knobs are in the off position. Connect the regulator to the gas bottle according to your regulator and bottle dealer's instructions.

Leak Testing

(Always perform a leak test in a well-ventilated area) Confirm all control knobs are in the off position. Turn the gas on / open the gas control valve on the gas bottle or regulator. Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ liquid detergent / soap over all the gas system joints, including gas bottle valve connections, hose connections, and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at any time. If bubbles form over any of the joints there is a leak. Turn off the gas supply at the gas bottle. Retighten all joints. Repeat test. If bubbles form again do not use the barbecue and contact your local distributor for assistance. Always wipe the mixed solution (½ water and ½ liquid detergent / soap) from all joints and connections after leak testing.

OPERATION

Warning

- Before proceeding, make certain that you understand the **IMPORTANT INFORMATION** section of this manual.
- Your barbecue is not designed to be used with more than 50% of the cooking area as a solid plate —this includes baking dishes. Full coverage will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue. This is not covered by warranty.

Preparation Before Cooking

- To prevent foods from sticking to the cooking surface, 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, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.) During use, the protective coating may come off the cooking surface. This is normal and is not harmful. Line the drip pan with aluminum foil. This will make cleanup easy.

Lighting the Main Burner

1. The lid must be open before lighting.
2. Set all knobs to "Off".
3. Open the gas bottle valve according to operating instruction.
Push in and turn the middle burner knob anti-clockwise until it reaches the ignition sign and a click sound is heard.
4. Then push in and turn the left or the right knob same way until the burner is lit.
5. If the burner does not light, turn all knobs "Off" and repeat Step 4 and 5 after 5 minutes.

Application

Grill Cooking

The burners heat up the flame tamer underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot flame tamer below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecued flavor.

Roasting Hood Cooking

Barbecues equipped with a roasting hood give the option to form an 'oven' for roasting or baking food, such as joints of meat or whole chickens, etc. More even cooking of food will actually be achieved by using the barbecue with the hood down. However, this should only be done with the burners on low.

For best results, place the food you wish to bake or roast on a metal baking tray and set it on one side of the cooking grill.

Turn the burner directly under the food to the OFF position and turn all other burners to a LOW to MEDIUM position.

Close the hood to cook the food 'indirectly'. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. If the hood is opened during cooking please allow extra time for the barbecue to regain its temperature and complete the cooking. Use the temperature gauge (if applicable) to monitor the heat of the barbecue.

If the internal heat becomes too high, turn the burners down to the low position. It is not necessary or advisable to have all of the burners on high when the hood is closed.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. Take care when opening the hood as hot steam can be released on opening.

Flare-Up Control *Very Important Notice*

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fat and juices fall upon the hot flame tamer. Smoke of course helps give food its barbecued flavour, but it is best to avoid excessive flare-up to prevent food being burned. To control flare-ups, it is ABSOLUTELY ESSENTIAL to trim away excess fat from meat and poultry before grilling, use cooking sauces and marinades sparingly and try to avoid very cheap cuts of meat or meat products as these tend to have a high fat and water content. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking.

When flare-ups do occur, they can usually be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the flame tamer. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue and take care to protect yourself from the flames.

If a fat fire occurs, please see the instructions given below.

Fat Fires

Empty and clean the drip tray, of food debris after each cooking session. If the barbecue is to be used for large gatherings, it will be necessary to turn off and cool the barbecue every two hours to remove food debris from the drip tray, and clean it out. The time between cleaning may need to be reduced if very fatty foods or cheap meat products are being cooked. Failure to do this may result in a fat fire, which may cause injury and could seriously damage the barbecue.

In the event of a fat fire:

If safe to do so, turn all control knobs to the 'off' position.

Turn off the gas supply at the gas bottle.

Keep everyone at a safe distance from the barbecue and wait until the fire has burnt out.

Do not close the hood or lid of the barbecue.

NEVER DOUSE A BARBECUE WITH WATER. IF AN EXTINGUISHER IS USED, IT SHOULD BE A POWDER TYPE.

DO NOT REMOVE THE DRIP TRAY.

If the fire does not seem to be abating or appears to be worsening, contact your local Fire Brigade for assistance.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the “high” 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.

Turning Off Your Barbecue

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the “Off” position, then switch off the gas supply at the bottle.

Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood or lid.

Care and Maintenance

Flame Tamer

Remove any food residue from the flame tamer surface with a plastic or wooden scraper or brass wire brush. Do not use a steel scraper or wire brush. Clean with hot soapy water and rinse well.

Drip Tray After every use, empty and clean the drip tray of any fat or food particles, using a plastic or wooden scraper if necessary.

Failure to keep it clean, and excessive build up can result in a fat fire. This can be hazardous and severely damage the barbecue. This is not a fault in the barbecue and is therefore not covered by the terms of the warranty. If required, the tray can be washed in hot soapy water.

Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body using a cloth wrung out in hot soapy water and dry thoroughly. Excess fat and food debris can be removed from inside the body using 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. Do not use abrasives. 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.

A stainless steel cleaner may be used on stainless steel parts if required.

Whenever a barbecue is being assembled for the first time or its burners are being cleaned, make sure each gas valve tip goes into the burner venturi tube completely during the assemble or re-assemble process.

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.

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 . Even when your barbecue is covered for its protection, it must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover. It is possible for mould to grow on any fat remaining on parts of the barbecue. This should be cleaned off smooth surfaces with hot soapy water.

Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint. A chrome cleaner may be used on chrome parts if

required. To prevent rusting, wipe chrome plated parts with cooking oil after rinsing and drying.

Cooking Surfaces

When the barbecue has cooled, clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish. Rinse well and dry thoroughly. Due to the weight of the cooking surfaces, we do not recommend cleaning in a dishwasher.

It is quite normal for surface rust to be present on the cooking surface. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush. Be careful not to damage the cooking surface, re-oil and cure.

Burner

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

The burners 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 primary air inlet of the burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions.

When refitting the burners, be careful to check that the neck of the burner fits over the valve outlet. It is quite normal for surface rust to be present on the burners. If rust appears between uses or in storage, clean with a soft brass wire brush.

Carbon Monoxide Hazard

Barbecue Hood or Lid

Use a non-abrasive cloth or pad and clean with hot, soapy water. Do not use scouring pads or powders as they can permanently damage the finish.

Trolley

Wipe with a cloth wrung out in hot soapy water and dry.

Fixings

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

Storage

Ensure the barbecue is properly cooled before covering or storing. Store your barbecue in a cool dry place. It must be inspected on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the barbecue. It may be necessary to dry the barbecue and the inside of the cover if used.

Mould can grow under these conditions and should be cleaned and treated if required. Any rust that is found that does not come into contact with the food should be treated with a rust inhibitor and painted with barbecue paint or a heat resistant paint.

Cooking grills should be coated with cooking oil.

Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from obstructing the burner holes.

If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

When using the barbecue after extended periods of storage follow the cleaning procedures.

ADVERTENCIA Y PRECAUCIONES

ADVERTENCIA

- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Siga los pasos en el orden especificado y observe las advertencias de seguridad.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede afectar o dañar el aparato y otros objetos y provocar daños personales.
- Estas instrucciones forman parte del producto, que deben guardarse siempre con el producto y deben transferirse a cada usuario posterior.
- Se ha tenido mucho cuidado durante la producción para eliminar los bordes afilados, pero debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar posibles lesiones.
- Para evitar lesiones y daños materiales, asegúrese de seguir cuidadosamente todas las advertencias e instrucciones, antes de cada uso.
- **NUNCA DEJE UNA BARBACOA ENCENDIDA SIN VIGILANCIA.**
- Si tiene dudas, consulte a un técnico de gas cualificado antes de utilizarlo.
- Como precaución adicional **CUANDO SE ENCIENDA POR PRIMERA VEZ TENGA SIEMPRE CUIDADO EXTRA.** Evite que la cabeza y los brazos cuelguen sobre la superficie de cocción de la barbacoa.
- Asegúrese **SIEMPRE** de que el aparato de la barbacoa esté completamente frío antes de colocar las cubiertas.
- En el montaje de esta barbacoa, utilice todos y sólo los componentes suministrados. No modifique la barbacoa ni las piezas. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- **MANTENGA LIMPIO ESTE APARATO** (siga las instrucciones) - Para ayudar a evitar los incendios o llamadas de grasa, por lo tanto, posibles lesiones o daños a la propiedad, es vital que este aparato esté limpio cuando se utilice.
- Coloque la barbacoa en una superficie segura y nivelada, bien alejada de elementos inflamables como vallas de madera o ramas de árboles colgantes.
- Proteja la barbacoa de la intemperie y la humedad.
- Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos.
- La barbacoa debe estar siempre a cargo por un adulto. **NUNCA** deje una barbacoa caliente sin vigilancia.
- Asegúrese siempre de que la barbacoa está totalmente apagada y completamente fría antes de moverla, ponerle fundas (no incluidas) O guardarla.



NO LO UTILICE EN INTERIORES
- SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.

- **¡ATENCIÓN! NUNCA ALMACENE** una barbacoa en el interior a menos que esté completamente enfriada y la bombona de suministro de gas esté desconectada.
- No utilice la barbacoa en una superficie que pueda ser dañada por el calor excesivo.
- Este es un aparato de gas. No utilice ningún otro tipo de combustible/acelerante o piedra de lava.
- **NO** se incline sobre la barbacoa al encender la llama de gas.
- Cierre la válvula de la botella de gas después de cada uso. (Consulte las instrucciones del regulador). Cierre también los mandos de control (Gire el mando completamente en el sentido de las agujas del reloj).
- No deje nunca la barbacoa caliente sin vigilancia. Si la llama se apaga, vuelva a encenderla inmediatamente o corte el suministro de la botella de gas.

- Al conectar la botella de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición en un radio de 5 m. Tenga especial cuidado de no encender ninguna llama desnuda, no fume ni encienda aparatos eléctricos (dispositivos, luces, timbres de puertas), etc. (es posible que se produzcan chispas).
- Antes de cada uso, compruebe que todas las conexiones a través de las cuales se suministra el gas están selladas e intactas.
- Si es necesario, asegúrese de sustituir la manguera para cumplir con los requisitos nacionales. (Utilice siempre abrazaderas para fijar la manguera al regulador y a la barbacoa).
- Si las conexiones para el suministro de gas son porosas o defectuosas, la barbacoa no debe utilizarse. Esto también se aplica cuando las mangueras o racores se obstruyen, ya que esto puede provocar un peligroso retroceso de la llama.
- El gas líquido es más pesado que el oxígeno. Por lo tanto, se deposita en el suelo y desplaza el oxígeno a ese nivel.
- Posibles consecuencias:
- Asfixia por falta de oxígeno si se deja que la concentración de gas aumente lo suficiente.
- No utilice la barbacoa a menos que esté completamente montada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
- No deje la barbacoa encendida sin vigilancia, especialmente mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de la barbacoa en todo momento.
- No mueva el aparato durante su uso.
- No cubra nunca toda la zona de cocción.
- No obstruya nunca la abertura de ventilación del compartimento del recipiente.
- No utilice herramientas eléctricas para construir este producto.
- No apriete demasiado los tornillos o pernos.
- No apriete los tornillos hasta que esté completamente montado.
- No se siente ni se ponga de pie sobre el producto.
- No utilice este producto si faltan piezas, están dañadas o desgastadas.
- No utilice nunca estropajos, limpiadores abrasivos o químicos para la limpieza.
- Tiempo de montaje: alrededor de 1 hora.

Lo que hay que hacer

- **MANTENGA LIMPIO ESTE APARATO** (siga las instrucciones) - Para ayudar a evitar los fuegos o llamaradas de grasa y, por tanto, posibles lesiones o daños a la propiedad, es vital que este aparato esté limpio cuando se utilice.
- Coloque la barbacoa en una superficie segura y nivelada, bien alejada de elementos inflamables como vallas de madera o ramas de árboles colgantes.
- Protéjase de los elementos y de la humedad.
- Mantenga alejados a los niños y a los animales domésticos.
- La barbacoa debe estar siempre a cargo por un adulto.. **NUNCA** deje una barbacoa caliente sin vigilancia.
- Asegúrese siempre de que la barbacoa está totalmente apagada y completamente fría antes de moverla, ponerle fundas (no incluidas) O guardarla.

Lo que no se debe hacer

- No lo utilice en interiores - Sólo para uso en exteriores.
- ¡CUIDADO! **NO ALMACENE NUNCA** una barbacoa en el interior a menos que esté completamente enfriada y la bombona de suministro de gas esté desconectada.
- No utilice la barbacoa en una superficie que pueda ser dañada por el calor excesivo.
- Este es un aparato de gas, y no utilice ningún otro tipo de combustible/acelerante o piedra de lava en este aparato.



PRECAUCIÓN

- **MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y DE LOS MASCOTAS DURANTE Y DESPUÉS DEL USO.**
- **No almacene ni utilice gasolina u otro vapor o líquido inflamable en las proximidades.**
- **Este aparato se calentará mucho durante su funcionamiento - lleve siempre guantes protectores adecuados contra el calor durante su uso.**
- **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.**
- **Cierre el suministro de gas en el recipiente de gas después del uso.**
- **Cierre y desconecte SIEMPRE de la bombona principal de gas después de su uso y para su almacenamiento.**
- **NO MUEVA EL APARATO DURANTE SU USO.**



¡PELIGRO!

- **Si huele a gas:**
 - 1. Cierre el suministro de gas al aparato.**
 - 2. Apague cualquier llama abierta, y evite utilizar cualquier aparato eléctrico.**
 - 3. Abra la tapa y ventile la zona.**
 - 4. Compruebe las conexiones de gas con solución jabonosa.**
 - 5. Si el olor sigue existiendo, póngase inmediatamente en contacto con su proveedor de gas o con los bomberos.**

MONTAJE

- No utilice este producto si faltan piezas, o las piezas están dañadas o desgastadas.
- No utilice nunca estropajos, limpiadores abrasivos o químicos para la limpieza.
- Cuando esté listo para empezar, asegúrese de que dispone de las herramientas adecuadas, espacio suficiente y una zona limpia y seca para el montaje.
- Compruebe el paquete y asegúrese de que tiene todas las piezas indicadas.
- Durante el montaje, los niños deben mantenerse alejados del producto debido al posible riesgo de lesiones.
- Asegúrese de que este producto está completamente montado como se ilustra antes de su uso.
- Compruebe que todos los tornillos y pernos están apretados regularmente.
- Herramientas no incluidas.
- Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario. El montaje de la barbacoa implica muchos componentes grandes; es aconsejable que dos personas monten la unidad.
- Por favor, utilice guantes de protección cuando monte este producto.
- Para evitar la pérdida de cualquier componente pequeño o herraje, monte su producto sobre una superficie dura y nivelada que no tenga grietas ni aberturas.
- Para evitar daños en el suelo blando o la alfombra, no monte ni mueva el aparato sobre un suelo blando o una alfombra.
- Siga todos los pasos para ensamblar correctamente su producto.
- Asegúrese de retirar todas las protecciones de plástico antes de ensamblar.
- No fuerce las piezas entre sí, ya que esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Cuando corresponda, apriete primero todas las conexiones de hardware a mano, una vez completado el paso, vuelva y apriete completamente todo el hardware.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de montar y utilizar el producto.

Precaución: Aunque se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su barbacoa para eliminar los bordes afilados, debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

Consejos de Seguridad y Cuidado

¡Importante! Lea completamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato

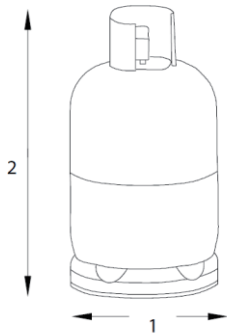
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Utilice el aparato sólo en el exterior.
- No utilice la barbacoa ni almacene las botellas de gas por debajo del nivel del suelo. El gas LP es más pesado que el aire, por lo que si se produce una fuga, el gas se acumulará en un nivel bajo y podría encenderse en presencia de una llama o chispa.
- Sólo para uso con gas LP embotellado. Debe utilizarse un regulador adecuado para butano, propano o mezclas.
- Retire el envoltorio de plástico de cualquier pieza antes de encenderlo.
- No lo utilice a menos de 1 m de cualquier estructura o superficie inflamable. No lo utilice bajo ninguna superficie combustible.
- Las bombonas de gas LP nunca deben colocarse directamente debajo de la barbacoa.
- Las bombonas de gas LP nunca deben almacenarse o utilizarse colocadas de lado, en posición horizontal. La fuga sería muy grave y el líquido podría entrar en el conducto de gas con grave resultado.
- Nunca almacene las botellas de gas en el interior.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Abra la campana de la barbacoa antes de encenderla.
- No mueva la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente después de su uso.
- Esta barbacoa no debe dejarse sin vigilancia cuando esté encendida.
- El mango de la campana puede calentarse mucho. Agarre sólo el centro del mango. Utilice siempre guantes de cocina cuando cocine o realice cualquier ajuste en la barbacoa.
- Utilice utensilios para barbacoa diseñados especialmente con mangos largos y resistentes al calor.
- Tenga cuidado al abrir la campana, ya que al abrirla sale vapor caliente del interior.
- Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.
- No cubra nunca una barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- Utilice esta barbacoa sólo en una superficie estable y plana.
- Antes de utilizar esta barbacoa, realice la prueba de estanqueidad. Esta es la única manera segura y certera de detectar cualquier fuga de gas en las juntas y conexiones de la barbacoa después del montaje.
- Realice una prueba de estanqueidad anualmente, y siempre que se retire o sustituya la botella de gas.
- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- El incumplimiento de las instrucciones del manual puede provocar lesiones o daños graves.
- No modifique el aparato. La modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa, que no está permitida y anulará cualquier garantía.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Todas las piezas precintadas por el fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario.
- Si tiene alguna duda sobre estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local

Consejos de Seguridad y Cuidado de las Bombonas de Gas

Gas y Regulador

- Esta barbacoa puede utilizar gas embotellado de propano o butano o de una mezcla de propano y butano (gas licuado de petróleo). Las botellas de propano, suministrarán gas durante todo el año, incluso en los días fríos de invierno. Las bombonas de butano suministran suficiente gas en verano, pero pueden afectar al rendimiento de la barbacoa y restringir la potencia calorífica disponible en los quemadores, especialmente cuando la temperatura del gas empieza a descender por debajo de los +10°C. Es posible que se necesite llave inglesa para cambiar las botellas de gas.

- La manguera debe colgar libremente sin dobleces, torsiones, tensiones, pliegues o torceduras que puedan obstruir el libre flujo de gas. Inspeccione siempre la manguera para los cortes, grietas o desgaste excesivo antes de usarla.
- Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte caliente de la barbacoa. Si la manguera muestra cualquier signo de daño, debe ser sustituida por una manguera adecuada para el uso de gas LP que cumpla con las normas nacionales del país de uso.
- La manguera adecuada debe cumplir con la norma EN16436-1, y la longitud no debe superar los 1,5 metros.
- Para un rendimiento óptimo, sugerimos utilizar una botella de gas de 5-15 kg. La dimensión máxima de la botella de gas es de 31,5 cm de diámetro y 58 cm de altura.



No monte nunca la bombona de gas debajo de la barbacoa, en el estante de la base, ya que podría provocar lesiones graves al usuario, a otras personas y/o a la propiedad. Coloque siempre la bombona de gas en el lateral del aparato. La botella de gas debe colocarse lo más lejos posible del aparato sin forzar la manguera. Este aparato sólo es apto para su uso con gas butano o propano a baja presión y equipado con el regulador de baja presión apropiado a través de una manguera flexible. La manguera debe fijarse al regulador y al aparato con abrazaderas/tuercas. Esta barbacoa está preparada para funcionar con un regulador de 28-30 mbar con gas butano o con un regulador de 37mbar con gas propano. Utilice un regulador adecuado certificado según la norma EN16129. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para la bombona de gas.

- Se permite un máximo de cocción lateral de 9" para este aparato.

INSTALACIÓN

Selección de Ubicación

Esta barbacoa es para uso exclusivo en exteriores y debe colocarse en un área bien ventilada y sobre una superficie segura y uniforme. No coloque nunca la barbacoa por debajo del nivel del suelo. Procure que la barbacoa se utilice sobre un suelo incombustible. Los lados de la barbacoa no deben estar NUNCA a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible, incluyendo árboles y vallas, y asegúrese de que no hay fuentes de calor cerca de la barbacoa (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.). Mantenga la barbacoa alejada de cualquier material inflamable.

Precauciones

No obstruya las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa. Coloque la botella de gas en un terreno llano junto a la barbacoa y alejado de cualquier fuente de calor. Si necesita instalar o cambiar la botella de gas, confirme que la barbacoa está apagada y que no hay fuentes de ignición (cigarrillos, llamas abiertas, chispas, etc.) cerca antes de proceder.

Fijación de Regulador a Botella de Gas

Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de apagado. Conecte el regulador a la botella de gas según las instrucciones de su distribuidor de reguladores y botellas.

Prueba de Fugas

(Realice siempre la prueba de fugas en una zona bien ventilada) Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado. Abra el gas / abra la válvula de control de gas en la botella de gas o el regulador. Compruebe si hay fugas pasando una solución de ½ agua y ½ detergente líquido/jabón por todas las juntas del sistema de gas, incluidas las conexiones de la válvula de la botella de gas, las conexiones de la manguera y las conexiones del regulador. **NUNCA UTILICE LLAMA ABIERTA** para comprobar las fugas en ningún momento. Si se forman burbujas en cualquiera de las juntas, indica que hay fuga. Cierre el suministro de gas en la botella de gas. Vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba. Si se vuelven a formar burbujas, no utilice la barbacoa y póngase en contacto con su distribuidor local para que le ayude. Limpie siempre la solución mezclada (½ agua y ½ detergente líquido/jabón) de todas las juntas y conexiones después de la prueba de fugas.

INSTRUCCIONES DE USO

Advertencia

- Antes de comenzar, asegúrese de haber leído la sección de INFORMACIÓN IMPORTANTE de este manual.
- No utilice su barbacoa con más del 50% de la superficie de cocción ocupada por elementos sólidos, incluyendo platos de cocina. Una superficie completamente cubierta resultaría en una acumulación excesiva de calor y podría dañar la barbacoa. Esto no estaría cubierto por la garantía.

Antes de comenzar la cocción

- Para evitar que los alimentos se peguen a la superficie de cocción, aplique una capa ligera de aceite de cocina o aceite vegetal con un pincel de mango largo antes de cada sesión de barbacoa. (Nota: al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente. Esto es normal y debe esperarse). Durante el uso, es posible que la capa protectora se desprenda de la superficie de cocción, esto es normal y no presenta ningún peligro. Cubra la bandeja de goteo con papel de aluminio, esto facilitará la limpieza.

Encendido del Quemador Principal

1. El cubierta debe estar abierta antes de encenderlo.
2. Ajuste todos los botones en "Apagar".
3. Abra la válvula del cilindro de gas siguiendo las instrucciones proporcionadas.

Presione y gire el botón del quemador central en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que alcance la marca de encendido y escuche un clic.

4. Luego, presione y gire el botón izquierdo o derecho de la misma manera hasta que el quemador se encienda.
5. Si el quemador no se enciende, apague todos los botones, espere cinco minutos y repita los pasos 4 y 5.

Uso

Cocción a la parrilla

No obstruyas las aberturas de ventilación del cuerpo de la barbacoa. Coloca la botella de gas en un terreno plano junto a la barbacoa y lejos de cualquier fuente de calor. Si necesitas instalar o cambiar la botella de gas, asegúrate de que la barbacoa esté apagada y no haya ninguna fuente de ignición (cigarrillos, llama abierta, chispas, etc.) cerca antes de continuar.

Cocción con una campana asadora

Los modelos de barbacoas equipados con una campana asadora se pueden utilizar como un "horno" para asar o cocinar alimentos como trozos de carne o pollos enteros, etc. Se logrará una cocción más uniforme de los alimentos utilizando la barbacoa con la campana bajada. Sin embargo, esto solo debe hacerse con los quemadores a baja intensidad.

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una bandeja de metal y colóquela en un lado de la parrilla. Apague el quemador debajo del alimento y coloque todos los demás quemadores en posición baja o media. Cierre la campana para cocinar los alimentos "indirectamente". Evite levantar innecesariamente la campana, ya que el calor se escapa cada vez que se abre. Si abre la campana durante la cocción, tenga en cuenta que tomará un tiempo adicional para que la barbacoa recupere su temperatura. Utilice un termómetro de temperatura (si está disponible) para controlar el calor de la barbacoa.

Si la temperatura interna se vuelve demasiado alta, baje los quemadores a un nivel bajo. No es necesario o recomendable tener todos los quemadores en posición alta cuando la campana está cerrada.

NO DEJE QUE SU BARBACOA SE SOBRECALIENTE. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que puede haber vapor caliente.

Control de llamaradas *Aviso muy importante*

Las llamaradas ocurren cuando se cocina carne en la barbacoa y la grasa y los jugos caen sobre el dispositivo de control de la llama caliente. El humo contribuye al sabor a la parrilla de los alimentos, pero es mejor evitar llamaradas excesivas para no quemar los alimentos. Para controlar las llamaradas, es **ABSOLUTAMENTE ESENCIAL** quitar el exceso de grasa de la carne y las aves antes de asarlas, y usar las salsas de cocción y marinadas con moderación. Además, los quemadores siempre deben estar configurados en posición baja durante la cocción.

Cuando ocurran llamaradas, por lo general se pueden extinguir aplicando bicarbonato de sodio o sal directamente sobre el dispositivo para controlar las llamas. Siempre proteja sus manos cuando manipule cualquier cosa cerca de la superficie de cocción.

Si ocurre un incendio de grasa, siga estos pasos:

Incendios de grasa:

Vacíe y limpie la bandeja de goteo de los restos de alimentos después de cada sesión de cocción. Si la barbacoa se utiliza para reuniones grandes, apáguela y déjela enfriar cada dos horas para eliminar los restos de alimentos de la bandeja de goteo y limpiarla. Es posible que sea necesario reducir el tiempo entre las limpiezas si se cocinan alimentos muy grasos o productos cárnicos. No seguir esta instrucción puede provocar un incendio de grasa, potencialmente causando lesiones y daños graves a la barbacoa.

En caso de incendio de grasa:

Si es posible y seguro hacerlo, apague todos los botones de control.

Cierre el suministro de gas al nivel de la botella de gas.

Mantenga a todas las personas a una distancia segura de la barbacoa y espere a que se apague el fuego. No cierre la tapa de la barbacoa.

NO USE NUNCA AGUA PARA MOJAR UNA BARBACOA. SI SE UTILIZA UN EXTINTOR, DEBE SER DEL TIPO DE POLVO.

NO RETIRE LA BANDEJA DE GOTEO.

Si el fuego no parece calmarse o empeora, contacte a los bomberos locales para obtener ayuda.

Finalización de la cocción:

Después de la cocción, coloque los quemadores de la barbacoa en posición alta y deje que se quemen durante cinco minutos. Este proceso ayudará a quemar los residuos de la cocción, lo que facilitará la limpieza. Asegúrese de que la campana esté abierta durante este proceso.

Apagado de su barbacoa:

Cuando haya terminado, gire todas las válvulas de control completamente en sentido horario a la posición de "apagado" y luego corte el suministro de gas en la botella.

Espere a que la barbacoa esté lo suficientemente fría antes de cerrar la campana o la tapa.

Cuidado y Mantenimiento

Apagallamas

Elimine cualquier residuo de comida de la superficie del apagallamas con un raspador de plástico o madera o un cepillo de alambre de latón.

No utilice un raspador de acero o un cepillo de alambre. Límpielo con agua caliente y jabón y aclárelo bien.

Bandeja de goteo Después de cada uso, vacíe y limpie la bandeja de goteo de cualquier partícula de grasa o alimento, utilizando un raspador de plástico o de madera si es necesario.

Si no se mantiene limpia y se acumula en exceso, puede producirse incendio de grasa. Esto puede ser peligroso y dañar gravemente la barbacoa. Esto no es un fallo de la barbacoa y por lo tanto no está cubierto por los términos de la garantía. Si es necesario, la bandeja puede lavarse con agua caliente y jabón.

Cuerpo de Barbacoa

Elimine regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño escurrido en agua caliente y jabón y séquelo bien. El exceso de grasa y los restos de comida pueden eliminarse del interior del cuerpo utilizando un raspador de plástico suave o de madera. No es necesario eliminar toda la grasa del cuerpo. Si es necesario limpiarla por completo, utilice agua jabonosa caliente y un paño o un cepillo de cerdas de nailon únicamente. No utilice productos abrasivos. Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de realizar una limpieza completa. No sumerja los controles de gas ni el colector en agua. Compruebe el funcionamiento de los quemadores después de colocarlos cuidadosamente en el cuerpo.

Si es necesario, se puede utilizar un limpiador de acero inoxidable en las piezas de acero inoxidable.

Siempre que se monte una barbacoa por primera vez o se limpien sus quemadores, asegúrese de que cada punta de la válvula de gas entre completamente en el tubo venturi del quemador durante el proceso de montaje o remontaje.

Limpie regularmente su barbacoa entre los usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos. No deje la barbacoa expuesta a la intemperie ni la almacene en lugares húmedos o mojados.

No moje nunca la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.

No manipule nunca las partes calientes con las manos sin protección.

Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su barbacoa, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno. Incluso cuando su barbacoa esté cubierta para su protección, debe ser inspeccionada con regularidad, ya que puede formarse humedad o condensación que puede provocar daños en la barbacoa. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de la cubierta. Es posible que se forme moho en la grasa que queda en algunas partes de la barbacoa. Debe limpiarse de las superficies lisas con agua caliente y jabón.

Cualquier óxido que se encuentre y que no entre en contacto con los alimentos debe tratarse con un inhibidor de óxido y pintarse con pintura para barbacoas o con una pintura resistente al calor. Si es necesario, se puede utilizar un limpiador de cromo en las piezas cromadas. Para evitar la oxidación, limpie las piezas cromadas con aceite de cocina después de aclararlas y secarlas.

Superficies de Cocción

Cuando la barbacoa se haya enfriado, límpiela con agua caliente y jabón. Para eliminar los restos de comida, utilice un limpiador en crema suave con un estropajo no abrasivo. No utilice estropajos ni polvos, ya que pueden dañar permanentemente el acabado. Aclare bien y seque a fondo. Debido al peso de las superficies de cocción, no recomendamos la limpieza en el lavavajillas.

Es muy normal que haya óxido superficial en la superficie de cocción. Si aparece óxido entre usos o durante el almacenamiento, límpielo con un cepillo de alambre de latón suave. Tenga cuidado de no dañar la superficie de cocción, vuelva a engrasar y cure.

Quemador

Siempre que funcionen correctamente, en un uso normal, la quema de los residuos después de la cocción mantendrá limpios los quemadores.

Los quemadores deben desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una fuerte acumulación, para asegurarse de que no hay signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los portillos de los quemadores ni en la entrada de aire primario de los mismos. Utilice un limpiador de tuberías para eliminar las obstrucciones.

Al volver a colocar los quemadores, compruebe que el cuello del quemador encaja en la salida de la válvula. Es muy normal que haya óxido superficial en los quemadores. Si aparece óxido entre usos o durante el almacenamiento, límpielo con un cepillo de alambre de latón suave.

Peligro de Monóxido de Carbono

Campana o Tapa de la Barbacoa

Utilice un paño o almohadilla no abrasiva y limpie con agua caliente y jabón. No utilice estropajos ni polvos, ya que pueden dañar permanentemente el acabado.

Carrito

Límpielo con un paño escurrido en agua caliente y jabón y séquelo.

Fijaciones

Todos los tornillos y pernos, etc. deben ser revisados y apretados regularmente.

Almacenamiento

Asegúrese de que la barbacoa esté bien enfriada antes de cubrirla o guardarla. Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco. Debe inspeccionarse regularmente, ya que puede formarse humedad o condensación que puede dañar la barbacoa. Puede ser necesario secar la barbacoa y el interior de la tapa si se utiliza.

El moho puede crecer en estas condiciones y debe ser limpiado y tratado si es necesario. Cualquier óxido que se encuentre y que no entre en contacto con los alimentos debe tratarse con un inhibidor de óxido y pintarse con pintura para barbacoas o con una pintura resistente al calor.

Las parrillas de cocción deben recubrirse con aceite de cocina.

Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que los insectos u otros residuos obstruyan los orificios de los quemadores.

Si la barbacoa se va a guardar en el interior, la botella de gas debe desconectarse y dejarse fuera. La botella de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o de ignición. No permita que los niños manipulen la botella.

Cuando utilice la barbacoa después de un largo período de almacenamiento, siga los procedimientos de limpieza.

AVVERTENZE E PRECAUZIONI



AVVERTENZE

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire i passaggi nell'ordine indicato e seguire le avvertenze di sicurezza.
- La mancata osservanza delle istruzioni può danneggiare il dispositivo e altri oggetti, e provocare lesioni personali.
- Queste istruzioni sono parte del prodotto. Conservarle sempre con il prodotto e trasmetterle a ciascun utente successivo.
- Durante la produzione è stata prestata molta cura per la rimozione di spigoli vivi, ma è comunque necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare possibili lesioni personali.
- Per evitare lesioni personali e danni alla proprietà privata, assicurarsi di seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni prima dell'uso.
- **NON LASCIARE MAI INCUSTODITO UN BARBECUE ACCESO.**
- In caso di dubbi, consultare un tecnico del gas qualificato prima dell'uso.
- Come ulteriore precauzione **QUANDO SI ACCENDE PER LA PRIMA VOLTA IL BARBECUE PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE.**

Evitare che la testa e le braccia pendano dalla superficie di cottura del barbecue.

- Assicurarsi **SEMPRE** che il barbecue si sia raffreddato completamente prima di coprirlo.
- Utilizzare tutti e solo i componenti in dotazione per l'assemblaggio di questo barbecue. Non modificare il barbecue o alcune parti. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.
- **TENERE PULITO QUESTO BARBECUE** (seguire le istruzioni) - Per evitare incendi/fiammate da spruzzi di grasso e quindi possibili lesioni personali o danni alla proprietà privata, è fondamentale che questo apparecchio sia pulito quando viene messo in funzione.
- Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana, lontano da oggetti infiammabili come recinzioni in legno o rami d'albero sporgenti.
- Proteggere dalle intemperie e dall'umidità.
- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Un adulto deve sempre essere responsabile del barbecue. Non lasciare **MAI** un barbecue acceso incustodito.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente raffreddato prima di spostarlo, applicare una cover (non in dotazione) o riporlo.



**NON UTILIZZARE AL CHIUSO
- SOLO PER USO ESTERNO.**

- **ATTENZIONE! NON RIPORRE MAI** un barbecue al chiuso a meno che non sia completamente raffreddato e la bombola di alimentazione del gas non sia scollegata.
- Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata dal calore eccessivo prodotto dallo stesso.
- Questo è un apparecchio a gas. Non utilizzare nessun altro tipo di carburante/combustibile o carbonella.
- **NON chinarsi sul barbecue** quando si accende la fiamma del gas.
- Chiudere la valvola sulla bombola del gas dopo ogni utilizzo. (Fare riferimento alle istruzioni del regolatore). Ruotare anche le manopole di controllo per spegnere (ruotare la manopola completamente in senso orario).

- Non lasciare mai incustodito il barbecue caldo. Se la fiamma si spegne, riaccendere immediatamente o scollegare la bombola del gas.
- Quando si collega la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione entro un raggio di 5 m. Prestare particolare attenzione a non accendere fiamme vive, non fumare o accendere elettrodomestici (dispositivi, luci, campanelli), etc (a causa delle possibili scintille).
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i raccordi attraverso i quali viene erogato il gas siano sigillati e integri.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo flessibile per soddisfare i requisiti delle normative nazionali. (Utilizzare sempre le fascette stringenti per fissare il tubo al regolatore e al barbecue).
- Se i raccordi per il flusso del gas sono porosi o difettosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Ciò vale, ad esempio, anche per tubi flessibili o raccordi che potrebbero bloccarsi, poiché ciò può provocare un pericoloso ritorno di fiamma.
- Il gas liquido è più pesante dell'ossigeno. Pertanto, si deposita a terra e sposta l'ossigeno verso l'alto.
Possibili conseguenze:
Soffocamento dovuto alla mancanza di ossigeno se si lascia salire sufficientemente la concentrazione del gas.
- Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti siano fissate e strette in sicurezza.
- Non lasciare incustodito un barbecue acceso, in particolare tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dalla portata del barbecue.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso.
- Non coprire mai l'intera zona di cottura.
- Non ostruire mai la bocca di ventilazione del vano contenitore.
- Non utilizzare utensili elettrici per assemblare questo prodotto.
- Non stringere eccessivamente viti o bulloni.
- Non stringere le viti fino al completamento del montaggio.
- Non sedersi o salire in piedi sul prodotto.
- Non utilizzare questo prodotto se vi sono parti mancanti, danneggiate o usurate.
- Non utilizzare mai pagliette, detersivi abrasivi o chimici per la pulizia.
- Tempo di montaggio: 1 ora circa.

AVVISI

- **TENERE PULITO QUESTO APPARECCHIO** (seguire le istruzioni) - Per evitare incendi/fiammate da spruzzi di grasso e quindi possibili lesioni personali o danni alla proprietà privata, è fondamentale che questo apparecchio sia pulito quando viene utilizzato.
- Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana, lontano da oggetti infiammabili come recinzioni in legno o rami d'albero sporgenti.
- Proteggere dalle intemperie e dall'umidità.
- Tenere lontani bambini e animali domestici.
- Un adulto deve sempre essere responsabile del barbecue. Non lasciare MAI un barbecue acceso incustodito.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente raffreddato prima di spostarlo, applicare una cover (non in dotazione) o riporlo.

PRECAUZIONI

- Non utilizzare al chiuso - Solo per uso esterno.
- **ATTENZIONE! NON CONSERVARE MAI** un barbecue al chiuso a meno che non sia completamente raffreddato e la bombola del gas non sia scollegata.
- Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata dal calore eccessivo prodotto dallo stesso.
- Questo è un apparecchio a gas. Non utilizzare nessun altro tipo di carburante/combustibile o carbonella.



ATTENZIONE

- **TENERE FUORI DALLA PORTATA DI BAMBINI E ANIMALI DOMESTICI DURANTE E DOPO L'USO.**
- **Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze del prodotto.**
- **Questo apparecchio si scalda molto durante il funzionamento - indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore durante l'uso.**
- **ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere roventi. Tenere lontani i bambini.**
- **Interrompere il flusso del gas verso la bombola del gas dopo l'uso.**
- **Chiudere e scollegare SEMPRE la bombola principale di alimentazione del gas dopo l'uso e prima di riporla.**
- **NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.**



PERICOLO!

- **Se sentite odore di gas:**
 1. Scollegare il flusso del gas verso l'apparecchio.
 2. Spegnere eventuali fiamme vive, evitare di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico nel farlo.
 3. Aprire il coperchio e ventilare l'area.
 4. Controllare i raccordi del gas con una soluzione di acqua e sapone.
 5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

ASSEMBLAGGIO

- Non utilizzare questo prodotto se vi sono parti mancanti, danneggiate o usurate.
- Non utilizzare mai pagliette, detersivi abrasivi o chimici per la pulizia
- Quando siete pronti per iniziare il montaggio, assicurarsi di avere gli strumenti giusti, uno spazio adeguato e un'area pulita e asciutta per procedere al montaggio.
- Controllare la confezione e assicurarsi di avere tutte le parti elencate.
- Durante il montaggio i bambini devono essere tenuti lontani dal prodotto a causa del possibile rischio di lesioni personali.
- Assicurarsi che questo prodotto sia completamente assemblato come illustrato prima dell'uso.
- Controllare che tutte le viti e i bulloni siano stretti correttamente.
- Utensili per il montaggio non in dotazione.
- Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio. L'assemblaggio del barbecue prevede di maneggiare molti componenti di grandi dimensioni; si consiglia di montare l'unità in due.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'assemblaggio.
- Per evitare di perdere i componenti più piccoli, assemblare il prodotto su una superficie piana e stabile che non presenti crepe o aperture.
- Per evitare danni al pavimento morbido o alla moquette, non montare o spostare l'apparecchio su pavimenti morbidi o moquette.
- Segui tutti i passaggi per assemblare correttamente il tuo prodotto.
- Assicurarsi di aver rimosso tutta la protezione in plastica prima del montaggio.
- Non forzare insieme le parti in quanto ciò può causare lesioni personali o danneggiare il prodotto stesso.
- Se possibile, stringere prima a mano tutti i raccordi, una volta completato questo passaggio, tornare indietro e stringere completamente tutte le viti.
- Leggere attentamente queste istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

Attenzione: sebbene sia stato fatto ogni sforzo nella produzione del barbecue per rimuovere gli spigoli vivi, è necessario maneggiare con cura tutti i componenti per evitare lesioni accidentali.

Consigli Sulla Cura E Sulla Sicurezza

Importante! Si prega di leggere interamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

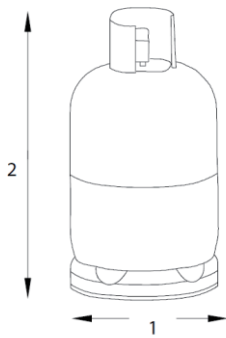
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Utilizzare solo all'aperto.
- Non utilizzare il barbecue o riporre le bombole del gas sottoterra. Il gas GPL è più pesante dell'aria, quindi qualora si verificasse una perdita, il gas si raccoglierà al livello più basso e potrebbe esplodere in presenza di fiamme o scintille.
- Utilizzare solo con bombole di gas GPL. E' necessario un regolatore apposito per usarlo con butano, propano o miscele.
- Rimuovere la plastica dalle parti prima dell'accensione.
- Non utilizzare entro 1 m da qualsiasi struttura o superficie infiammabile. Non utilizzare sotto qualsiasi superficie combustibile.
- Le bombole del gas GPL non devono mai essere posizionate direttamente sotto il barbecue.
- Le bombole del gas GPL non devono mai essere conservate o utilizzate capovolte su un fianco, in orizzontale. Una perdita potrebbe comportare che il liquido possa entrare in contatto del gas con conseguenze molto gravi.
- Non conservare mai le bombole del gas al chiuso.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso.
- Aprire la cappa del barbecue prima dell'accensione.
- Non spostare il barbecue finché non si è completamente raffreddato dopo ogni uso.
- Questo barbecue non deve essere lasciato incustodito quando è acceso.
- La maniglia della cappa può scaldarsi molto. Afferrare solo il centro del manico. Usare sempre guanti protettivi da forno quando si cucina o si maneggia il barbecue.
- Utilizzare strumenti per barbecue appositamente progettati con manici lunghi e resistenti al calore.
- Prestare attenzione quando si apre la cappa, poiché all'apertura verrà rilasciato un vapore caldo dall'interno.
- Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere roventi. Tenere lontano i bambini.
- Interrompere il flusso del gas verso la bombola dopo ogni uso.
- Non coprire mai il barbecue finché non si è completamente raffreddato.
- Utilizzare questo barbecue solo su una superficie stabile e piana.
- Prima di utilizzare questo barbecue, eseguire una prova di tenuta. Questo è l'unico modo sicuro per rilevare eventuali perdite di gas dai raccordi e dai collegamenti del barbecue dopo il montaggio.
- Eseguire un test di all'anno e ogni volta che la bombola del gas viene rimossa o sostituita.
- Non conservare materiali infiammabili in prossimità del barbecue.
- Non utilizzare un aerosol in prossimità del barbecue.
- La mancata osservanza delle istruzioni contenute nel manuale può causare lesioni personali gravi o danni.
- Non modificare l'apparecchio. La modifica di questo barbecue può essere pericolosa, non è permessa e invaliderà qualsiasi garanzia.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Tutte le parti sigillate dal produttore o da un suo mandatario non devono essere manipolate dall'utente finale.
- In caso di dubbi relativi a queste istruzioni, contattare il rivenditore locale

Consigli Per La Sicurezza E La Cura Della Bombola Del Gas

Gas e regolatore.

- Questo barbecue può essere utilizzato sia con propano o butano, o miscela di propano/butano GPL (gas di petrolio liquido). Le bombole di propano forniranno gas tutto l'anno, anche nelle fredde giornate invernali. Le bombole di butano forniranno gas a sufficienza in estate, ma potrebbero influire sulle prestazioni del barbecue e limitare la resa dai bruciatori, in particolare quando la temperatura del gas inizia a scendere sotto i +10°C. Potrebbe essere necessaria una chiave inglese per sostituire le bombole del gas.

- Il tubo deve essere esteso liberamente senza piegature, torsioni, tensioni, pieghe o attorcigliamenti che potrebbero ostruire il flusso del gas. Ispezionare sempre il tubo per verificare la presenza di tagli, crepe o usura eccessiva prima di ogni uso.
- Salvo il raccordo, nessun'altra parte del tubo deve entrare in contatto con le parti calde del barbecue. Se il tubo presenta segni di danneggiamento, deve essere sostituito con un tubo idoneo all'uso con gas GPL che soddisfi le normative nazionali del paese di utilizzo.
- Un tubo è da ritenersi idoneo se è conforme alla EN16436-1 e la lunghezza non supera 1,5 metri.
- Per prestazioni ottimali, si consiglia di utilizzare una bombola del gas da 5-15 kg. La dimensione massima della bombola del gas è di 31,5 cm di diametro e 58 cm di altezza.



Non montare mai la bombola del gas direttamente sotto il barbecue sulla base in quanto ciò potrebbe causare gravi lesioni all'utente, ad altre utenti e/o alla proprietà privata. Posizionare sempre la bombola del gas a lato dell'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza tirare troppo il tubo. Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con butano o propano a bassa pressione ed è dotato dell'apposito regolatore di pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo va fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette/dado. Questo barbecue è impostato per funzionare con un regolatore da 28-30 mbar con gas butano o un regolatore da 37 mbar con gas propano. Utilizzare un regolatore idoneo e certificato secondo lo standard EN16129. Si prega di consultare il proprio rivenditore di GPL per ottenere le informazioni sul tipo di regolatore adatto per la bombola del gas in possesso.

- Per questo apparecchio la dimensione massima consentita del fornello laterale è di 9".

INSTALLAZIONE

Selezionare un sito di installazione

Questo barbecue è destinato solo per uso esterno e deve essere posizionato in un'area ben ventilata e su una superficie stabile e piana. Non posizionare mai il barbecue sottoterra. Fare attenzione che il barbecue sia utilizzato su un pavimento non combustibile. I lati del barbecue non devono MAI trovarsi a meno di 1 metro da qualsiasi superficie combustibile, come alberi e recinzioni, e assicurarsi che non vi siano fonti di calore in prossimità del barbecue (sigarette, fiamme, scintille, etc.). Tenere questo barbecue lontano da qualsiasi materiale infiammabile!

Precauzioni

Non ostruire le bocche di ventilazione nell'alloggiamento del barbecue. Posizionare la bombola del gas su una superficie piana accanto al barbecue e al riparo da qualsiasi fonte di calore. Qualora fosse necessario installare o sostituire la bombola del gas, accertarsi che il barbecue sia spento e che non vi siano fonti di combustione (sigarette, fiamme, scintille, etc.) nelle vicinanze prima di procedere.

Fissare il regolatore alla bombola del gas

Verificare che tutte le manopole di controllo del barbecue siano su off. Collegare il regolatore alla bombola del gas seguendo le istruzioni del produttore e del rivenditore di bombole.

Test di tenuta

(Eseguire sempre i test di tenuta in un'area ben ventilata). Verificare che tutte le manopole di controllo siano su off. Aprire il gas/aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola del gas o sul regolatore. Verificare se vi sono perdite spalmando una soluzione di ½ acqua e ½ detersivo/sapone liquido su tutti i raccordi dell'impianto del gas, compresi i collegamenti delle valvole delle bombole del gas, i collegamenti dei tubi flessibili e i collegamenti del regolatore. **NON UTILIZZARE MAI UNA FIAMMA VIVA** per verificare le perdite. Se si formano bolle su uno qualsiasi dei raccordi, significa che c'è una perdita. Interrompere il flusso di gas verso la bombola. Stringere di nuovo tutti i raccordi. Ripetere il test di tenuta. Se si formano nuovamente bolle, non utilizzare il barbecue e contattare il distributore locale per ottenere assistenza. Pulire sempre la soluzione miscelata (½ acqua e ½ detersivo/sapone liquido) da tutti i raccordi e collegamenti dopo il test di tenuta.

OPERAZIONE

Avvertimento

- Prima di iniziare, assicurarsi di aver letto attentamente la sezione INFORMAZIONI IMPORTANTI di questo manuale.
- Il tuo barbecue non deve essere utilizzato con più del 50% della superficie di cottura occupata da elementi solidi, inclusi i piatti di cottura. Una superficie completamente coperta causerebbe un accumulo eccessivo di calore e danneggerebbe il barbecue. Questo non è coperto dalla garanzia.

Prima di iniziare la cottura

- Per evitare che gli alimenti si attacchino alla superficie di cottura, si consiglia di applicare uno strato leggero di olio da cucina o olio vegetale utilizzando un pennello a manico lungo prima di ogni sessione di barbecue. (Nota: durante la prima cottura, i colori della vernice possono leggermente cambiare. Questo è normale e ci si deve aspettare). Durante l'uso, lo strato protettivo può staccarsi dalla superficie di cottura - è normale e non è pericoloso. Coprire la griglia di raccolta dei grassi con della carta stagnola. Questo faciliterà la pulizia.

Accensione del bruciatore principale

1. Il coperchio deve essere aperto prima di accendere.
2. Regolare tutti i pulsanti su "Spegnere".
3. Aprire la valvola della bombola di gas secondo le istruzioni fornite.

Premere e girare la manopola del bruciatore centrale in senso antiorario fino a raggiungere il segno di accensione e sentirlo scattare.

4. Successivamente, premere e girare la manopola sinistra o destra nello stesso modo fino a quando il bruciatore si accende.
5. Se il bruciatore non si accende, spegnere tutti i pulsanti, attendere cinque minuti e ripetere i passaggi 4 e 5.

Applicazione

Cottura sulla griglia

Non ostruire le aperture di ventilazione del corpo del barbecue. Posizionare la bombola di gas su un terreno piatto accanto al barbecue e lontano da qualsiasi fonte di calore. Se è necessario installare o sostituire la bombola di gas, assicurarsi che il barbecue sia spento e che non ci siano fonti di accensione (sigarette, fiamma viva, scintille, ecc.) nelle vicinanze prima di procedere.

Cottura con cappa di arrosto

I modelli di barbecue dotati di cappa di cottura possono essere utilizzati come un "forno" per arrostitire o cuocere cibi come pezzi di carne o polli interi, ecc. Una cottura più uniforme dei cibi si ottiene utilizzando il barbecue con il coperchio abbassato. Tuttavia, ciò deve essere fatto solo con i bruciatori a bassa intensità.

Per ottenere migliori risultati, posizionare gli alimenti su una teglia di metallo e appoggiarla su un lato della griglia di cottura. Spegnerne il bruciatore situato direttamente sotto il cibo e impostare tutti gli altri bruciatori su bassa o media potenza. Chiudere la cappa per cuocere gli alimenti "indirettamente". Evitare di sollevare inutilmente la cappa, poiché il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Se si apre la cappa durante la cottura, prevedere un tempo extra per far riprendere al barbecue la sua temperatura. Utilizzare l'indicatore di temperatura (se presente) per monitorare il calore del barbecue. Se la temperatura interna diventa troppo alta, abbassare i bruciatori al livello basso. Non è necessario o consigliato avere tutti i bruciatori impostati al massimo quando la cappa è chiusa.

NON FAR SURRISCALDARE IL TUO BARBECUE. Fare attenzione quando si apre il coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

Controllo delle fiammate - *Avviso molto importante*

Durante la cottura al barbecue, possono verificarsi fiammate quando il grasso e il succo della carne cadono sul dispositivo di controllo della fiamma calda. Il fumo contribuisce a dare ai cibi il loro tipico sapore di barbecue, ma è consigliabile evitare fiammate eccessive per evitare di bruciare gli alimenti. Per controllare le fiammate, è ASSOLUTAMENTE ESSENZIALE rimuovere l'eccesso di grasso dalla carne e dal pollame prima di grigliarli, utilizzare con parsimonia le salse e le marinature. Inoltre, i bruciatori devono sempre essere impostati su bassa fiamma durante la cottura.

Quando si verificano fiammate, di solito possono essere spente applicando del bicarbonato di sodio o del sale direttamente sullo schermo anti-fiamma. Proteggi sempre le mani quando maneggi qualsiasi cosa vicino alla superficie di cottura.

Se si verifica un incendio di grasso, procedere come segue.

Incendi di grasso

Svuota e pulisci la griglia di raccolta dei grassi dai residui alimentari dopo ogni sessione di cottura. Se il barbecue viene utilizzato per grandi raduni, spegnilo e lascialo raffreddare ogni due ore per rimuovere i residui alimentari dal lavello e pulirlo. Potrebbe essere necessario ridurre il tempo tra le pulizie se vengono cucinati alimenti molto grassi o prodotti di carne. Non rispettare questa istruzione può causare un incendio di grasso, potenzialmente causando lesioni e danni gravi al barbecue.

In caso di incendio di grasso:

Se possibile in modo sicuro, spegni tutti i pulsanti di controllo.

Chiudi l'alimentazione del gas al livello della bombola del gas.

Mantieni tutti ad una distanza sicura dal barbecue e attendi che il fuoco si spenga. Non chiudere il coperchio o il coperchio del barbecue.

NON USARE MAI ACQUA PER BAGNARE UN BARBECUE. SE VIENE USATO UN ESTINTORE, DEVE ESSERE DEL TIPO A POLVERE.

NON RIMUOVERE LA GRIGLIA DI RACCOLTA DEI GRASSI.

Se il fuoco non sembra diminuire o peggiora, contattare i vigili del fuoco locali per chiedere aiuto.

Fine della cottura

Dopo la cottura, posizionare i bruciatori del barbecue nella posizione alta e lasciar bruciare per cinque minuti. Questa procedura serve a bruciare i residui di cottura, facilitando così la pulizia. Assicurarsi che la cappa sia aperta durante questo processo.

Spegnere il barbecue

Quando hai finito, ruota tutte le manopole di controllo completamente in senso orario nella posizione "spegnere", quindi spegnere l'alimentazione del gas alla bombola.

Attendere che il barbecue si raffreddi sufficientemente prima di chiudere la cappa o il coperchio.

Cusa e Manutenzione

Spartifiamma

Rimuovere eventuali residui di cibo dalla superficie dello spartifiamma con un raschietto di plastica o di legno o una spazzola metallica di ottone.

Non utilizzare un raschietto in acciaio o una spazzola metallica. Pulire con acqua calda e sapone e risciacquare adeguatamente.

Vassoio anti-sgocciolamento Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire il vassoio da eventuali residui di grasso o cibo, utilizzando se necessario un raschietto di plastica o di legno.

La mancata pulizia e l'accumulo eccessivo dei residui possono provocare un incendio dovuto alla combustione del grasso. Questo può essere pericoloso e danneggiare gravemente il barbecue. Questo non è un difetto del barbecue e quindi non è coperto dalla garanzia. Se necessario, il vassoio può essere lavato in acqua calda e sapone.

Alloggiamento del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal barbecue utilizzando un panno strizzato con acqua calda e sapone e asciugare bene. Il grasso in eccesso e i residui di cibo possono essere rimossi dall'interno del barbecue con un raschietto in plastica morbida o legno. Non è necessario rimuovere tutto il grasso. Se è necessario pulirlo completamente, utilizzare solo acqua calda e sapone e un panno oppure solo una spazzola con setole di nylon. Non utilizzare agenti abrasivi. Rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori prima del completamento della pulizia. Non immergere i comandi del gas in acqua. Controllare il funzionamento del bruciatore dopo averlo accuratamente rimontato nell'alloggiamento.

Se necessario, è possibile utilizzare un detergente per acciaio inossidabile sulle parti in acciaio inossidabile.

Ogni volta che un barbecue viene assemblato per la prima volta o vengono puliti i bruciatori, assicurarsi che ogni punta della valvola del gas si inserisca completamente nel tubo del bruciatore durante il processo di assemblaggio o rimontaggio.

Pulire regolarmente il barbecue dopo ogni utilizzo e soprattutto dopo lunghi periodi di inutilizzo. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti si siano raffreddati a sufficienza prima di pulirli. Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie o riposto in luoghi umidi e umidi.

Non bagnare mai il barbecue con acqua quando le sue superfici sono calde.

Non maneggiare mai le parti roventi direttamente con le mani.

Per prolungare il ciclo di vita e mantenere le condizioni ottimali del barbecue, consigliamo di coprire l'unità se lasciata all'aperto per lunghi periodi di tempo, soprattutto durante i mesi invernali. Anche quando il barbecue è protetto, è necessario ispezionarlo regolarmente poiché potrebbe formarsi condensa che può danneggiare il barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno della copertura protettiva. È possibile che si formino muffe su eventuali residui di grasso sulle parti del barbecue. Questi residui vanno rimossi dalle superfici lisce con acqua calda e sapone.

L'eventuale ruggine che non viene a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un antiruggine e verniciata con vernice per barbecue o resistente al calore. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente apposito sulle parti cromate. Per prevenire il formarsi di ruggine, strofinare le parti cromate con olio da cucina dopo il risciacquo e l'asciugatura.

Superfici di cottura

Quando il barbecue si è raffreddato, pulirlo con acqua calda e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente delicato con una spugna non abrasiva. Non utilizzare spugne abrasive o polveri in quanto possono danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue. Sciacquare e asciugare bene. A causa del peso delle superfici di cottura, si sconsiglia di lavarle in lavastoviglie.

È normale che sulle superfici di cottura sia presente ruggine superficiale. Se appare della ruggine tra un utilizzo e l'altro o durante il periodo di stoccaggio, pulire con una spazzola in filo di ottone morbido. Fare attenzione a non danneggiare la superficie di cottura, oliare nuovamente e fare la manutenzione.

Brucciato

Durante il normale utilizzo, lavare i residui dopo la cottura per mantenere puliti i bruciatori.

I bruciatori devono essere rimossi e puliti annualmente, o ogni volta che si riscontrano accumuli pesanti di residui, per garantire che non vi siano intasamenti (detriti, insetti) né nei fori dei bruciatori né nelle bocche dell'aria primaria dei bruciatori. Utilizzare uno scovolino per eliminare le ostruzioni.

In fase di rimontaggio dei bruciatori, fare attenzione a controllare che il collo del bruciatore si adatti alla valvola. È abbastanza normale che sui bruciatori sia presente ruggine superficiale. Se appare della ruggine tra un utilizzo e l'altro o durante lo stoccaggio, pulire con una spazzola in filo di ottone morbido.

Pericolo di monossido di carbonio

Coperchio del barbecue

Utilizzare un panno o un tampone non abrasivo e pulire con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive o polveri in quanto potrebbero danneggiare in modo permanente la finitura del barbecue.

Carrello

Pulirlo con un panno strizzato in acqua calda e sapone e asciugare.

Viteria

Tutte le viti, i bulloni, etc. devono essere controllati e stretti ad intervalli regolari.

Stoccaggio

Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di coprirlo o stoccarlo. Riporre il barbecue in un luogo fresco e asciutto. Ispezionarlo regolarmente poiché si potrebbe formare condensa che può causare danni al barbecue. Potrebbe essere necessario asciugare il barbecue e l'interno del coperchio.

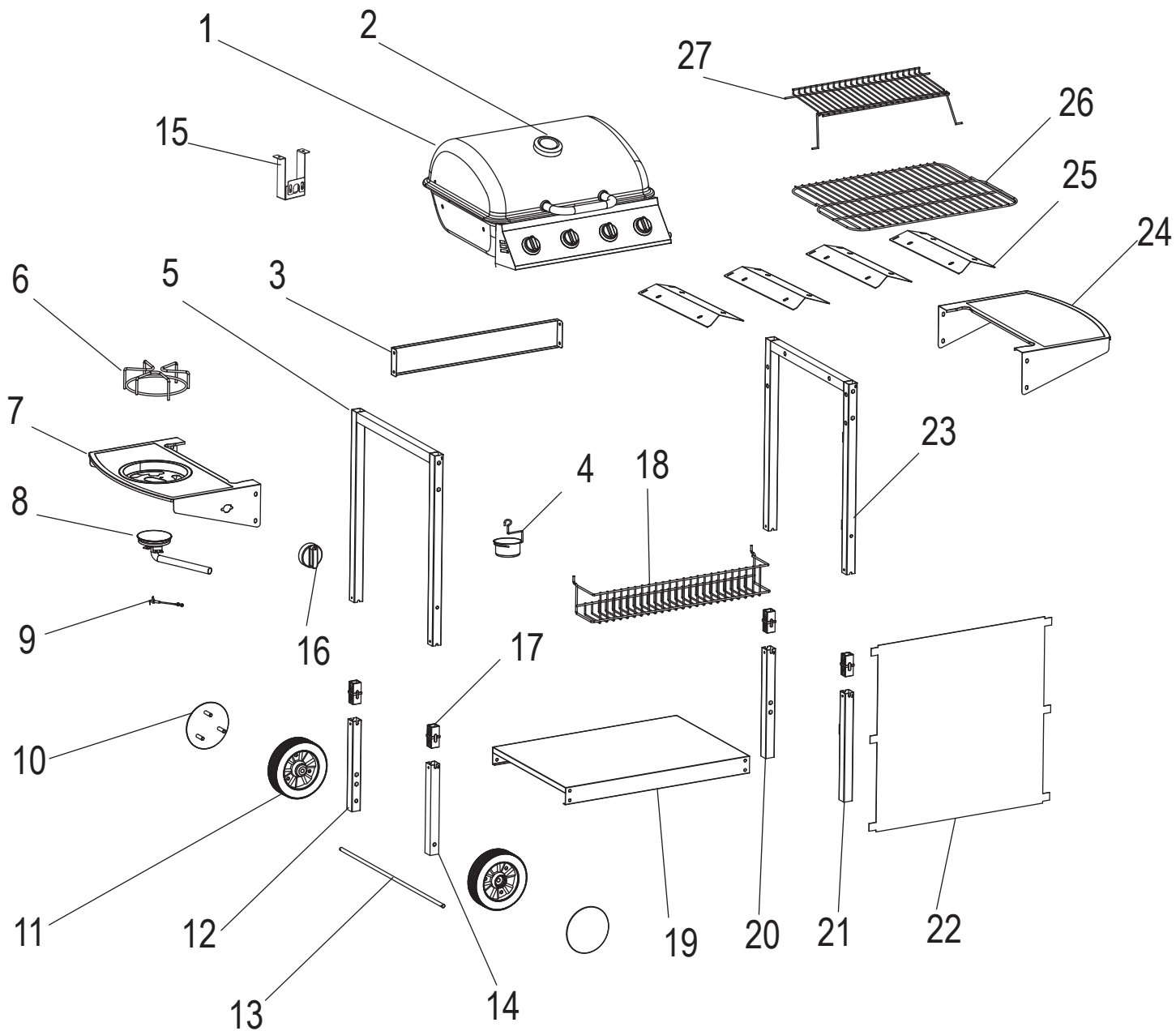
La muffa può crescere in queste condizioni e dovrebbe essere pulita e trattata se necessario. L'eventuale ruggine che non viene a contatto con gli alimenti deve essere trattata con un antiruggine e verniciata con vernice per barbecue o vernice resistente al calore.

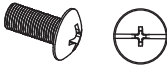




Coprire le grigli di cottura con olio da cucina.








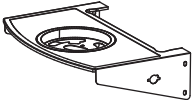
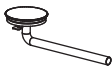



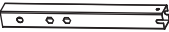

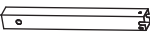




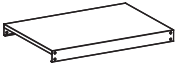


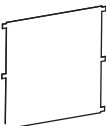


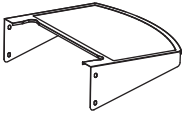



Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti ostruiscano i fori del bruciatore.

Se il barbecue deve essere stoccato al chiuso, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata all'esterno. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'esterno, in un luogo asciutto e ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di calore o combustione. Non lasciare che i bambini vi entrino in contatto.

Quando si utilizza il barbecue dopo lunghi periodi di inutilizzo, seguire le procedure di pulizia.

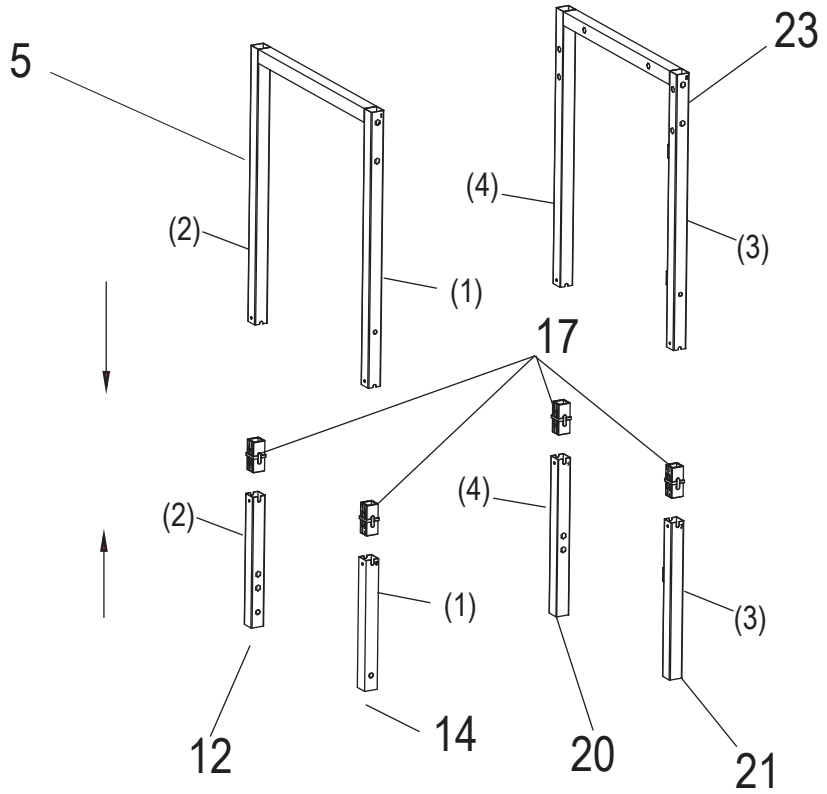


A M6*16		24 +1(Spare)	B M4*10		16 +1(Spare)
C M4*6		5	D M4		3
E		2			

1 *1		2 *1		3 *1	
4 *1		5 *1	(2)  (1) 	6 *1	
7 *1		8 *1		9 *1	
10 *2		11 *2		12 *1	(2) 
13 *1		14 *1	(1) 	15 *1	
16 *1		17 *4		18 *1	
19 *1		20 *1	(4) 	21 *1	(3) 
22 *1		23 *1	(4)  (3) 	24 *1	
25 *4		26 *1		27 *1	

Note: While assemble upper and lower pipes together, please use matched marks.

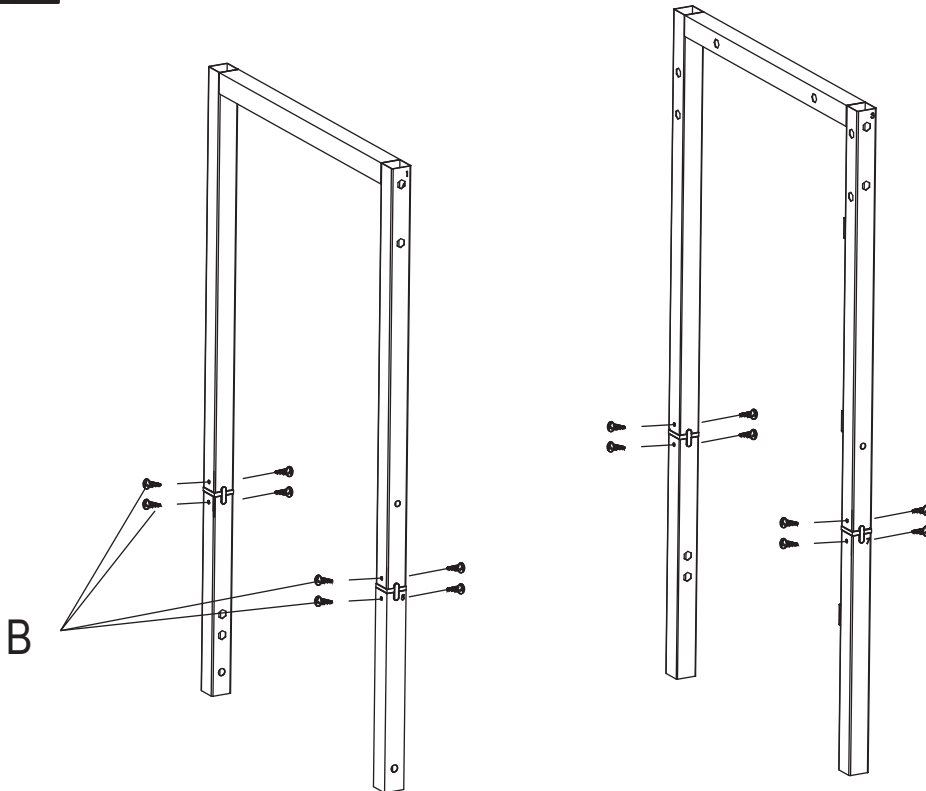
01



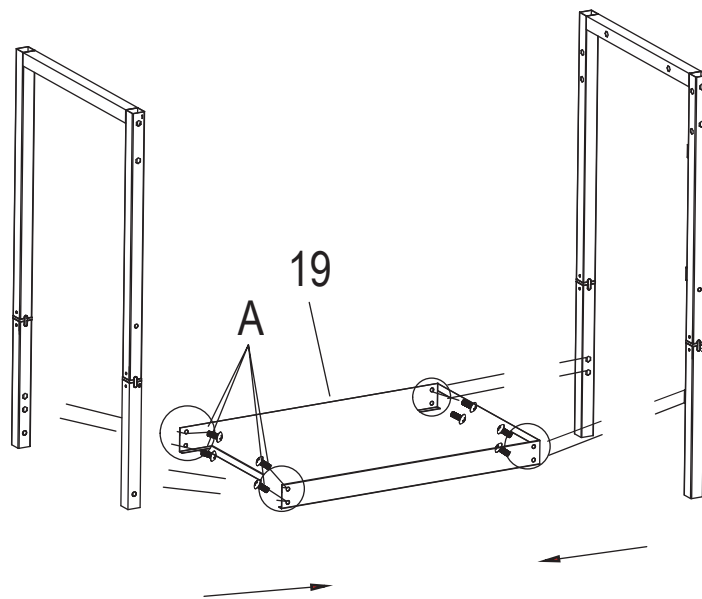
B

*16

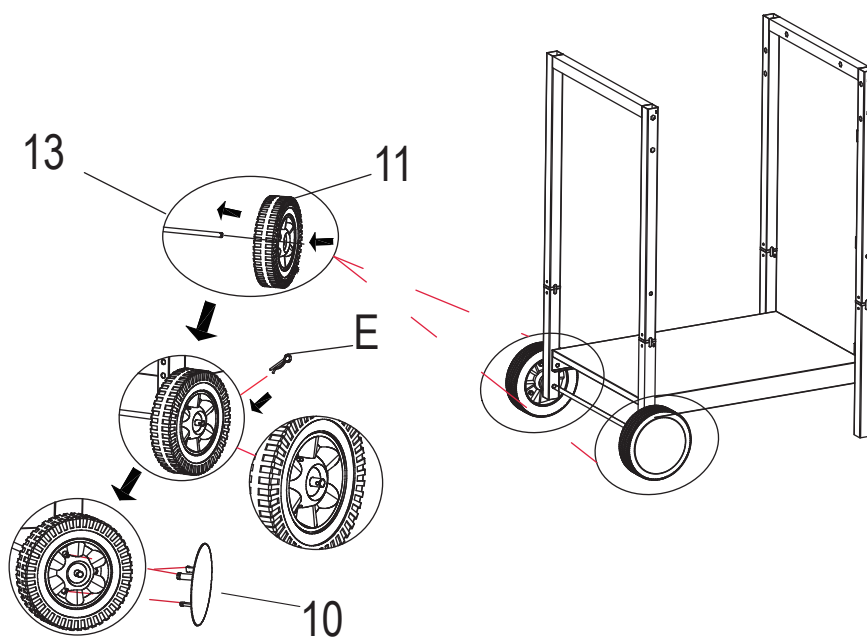
02



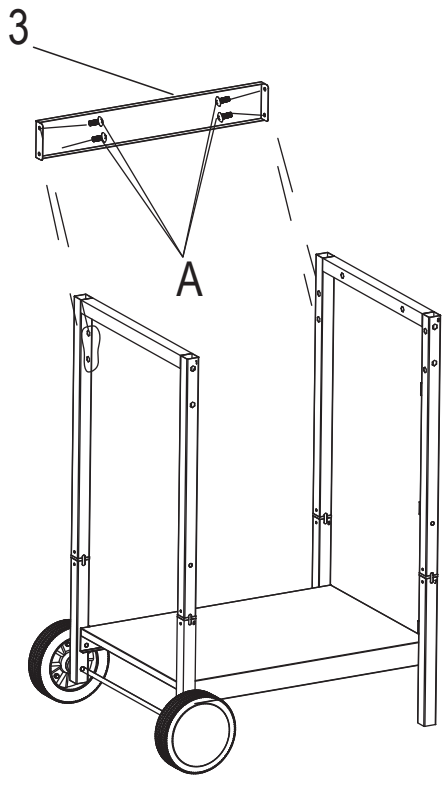
A *8



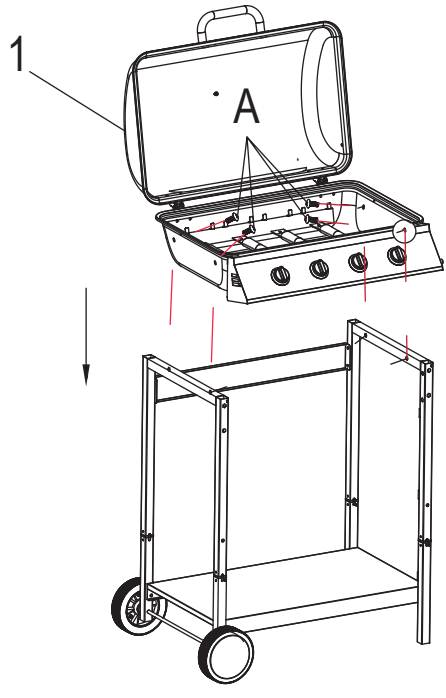
E *2

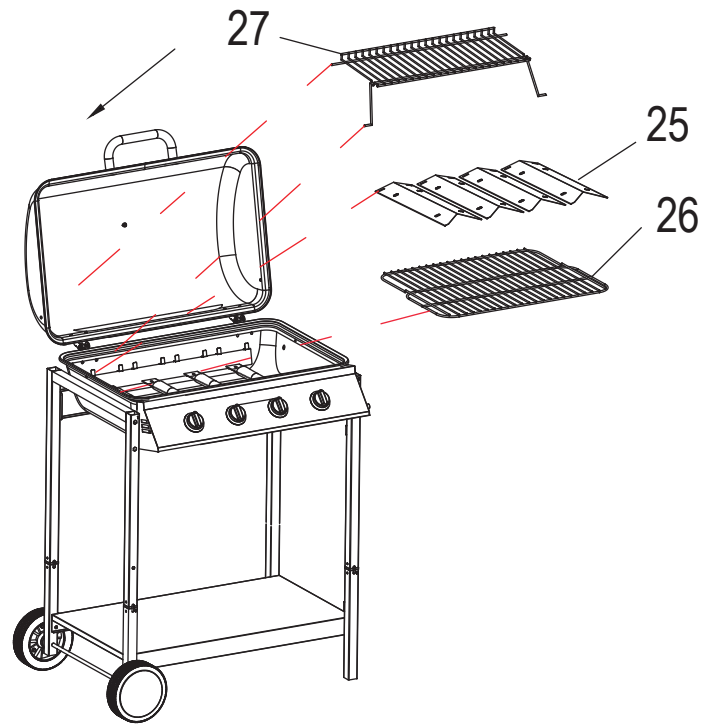


A *4

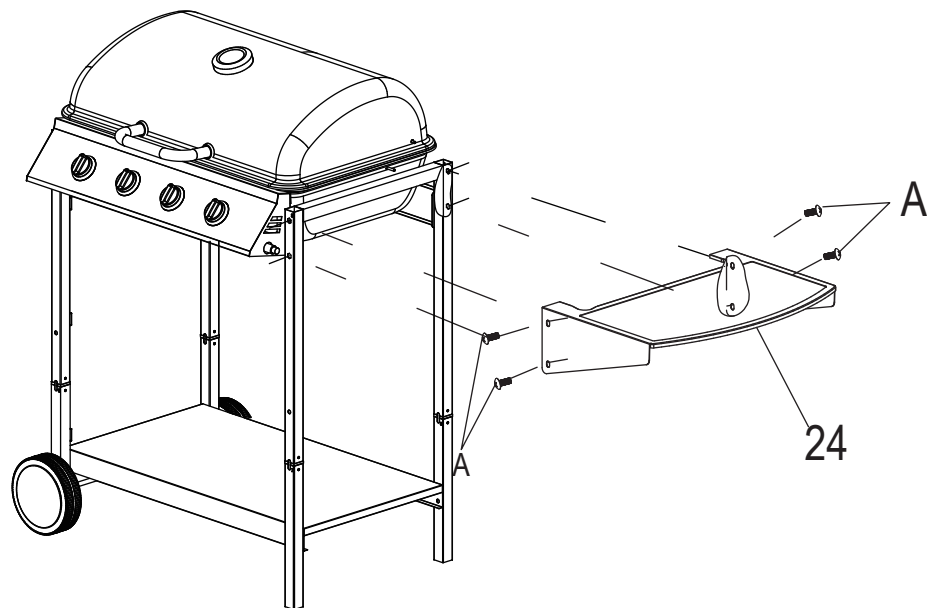


A *4

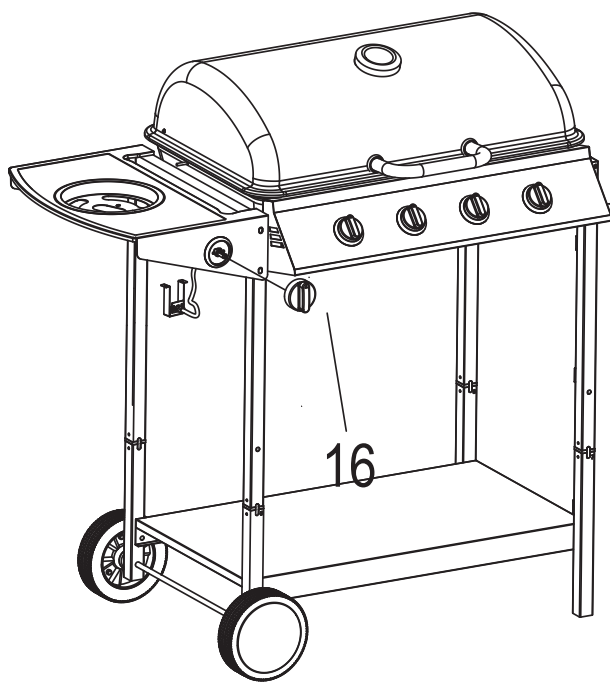
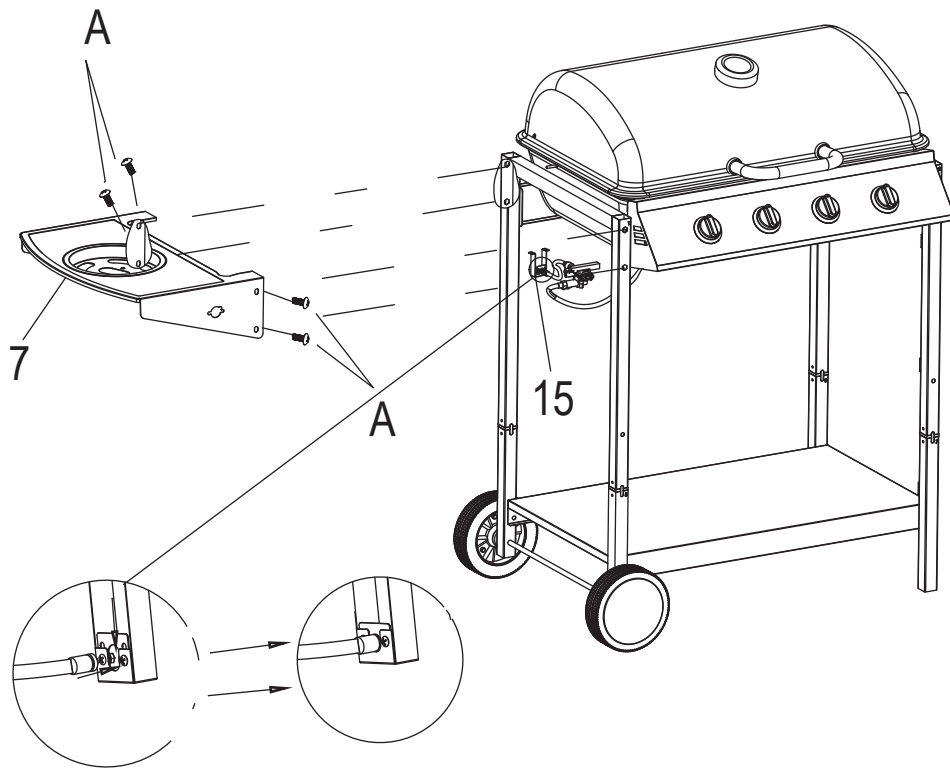




A *4

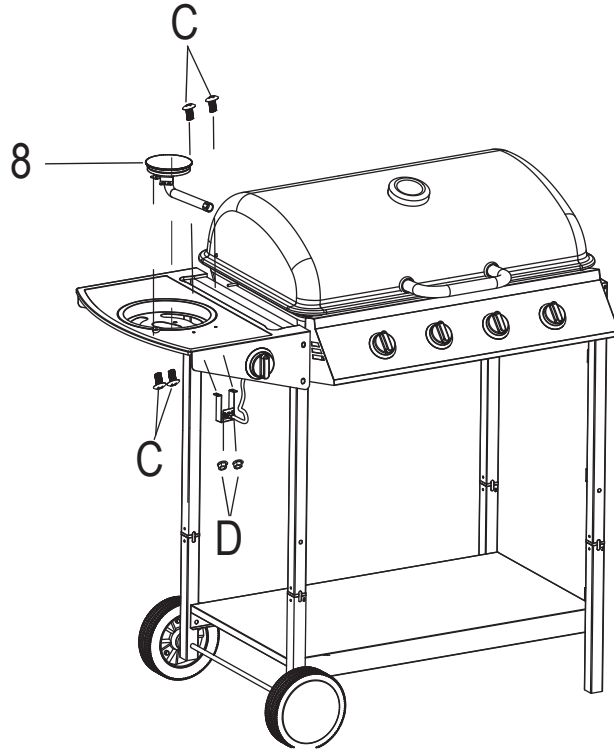


A *4



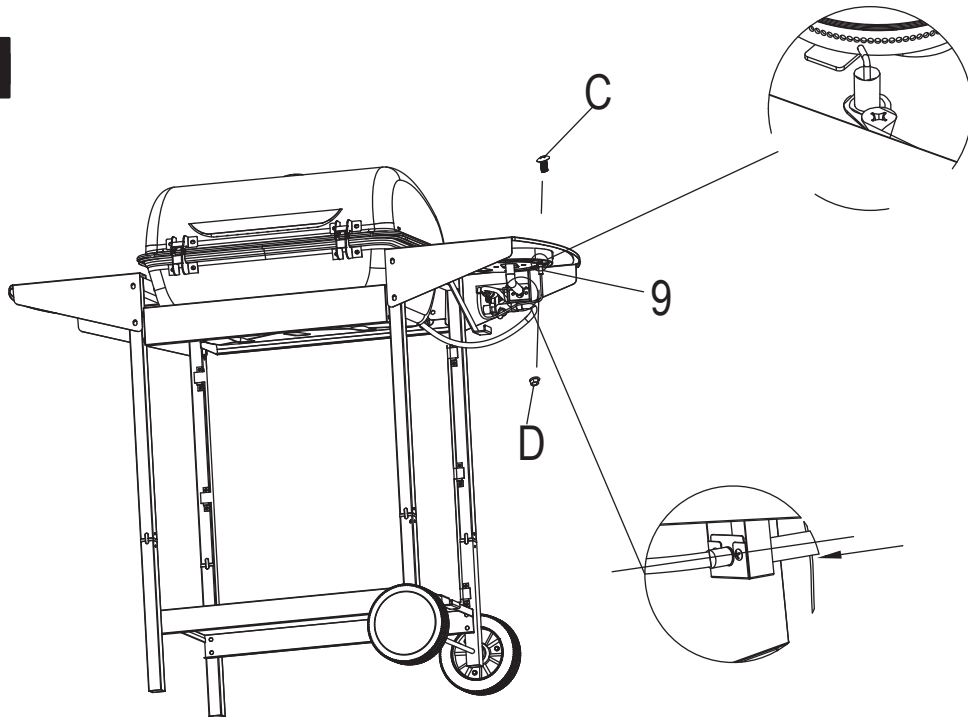
C *4

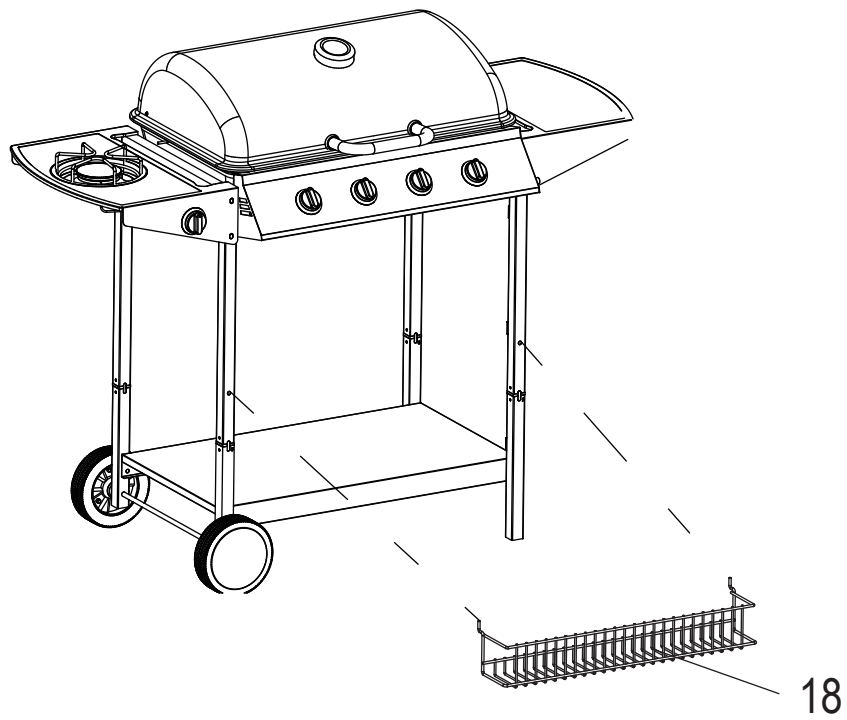
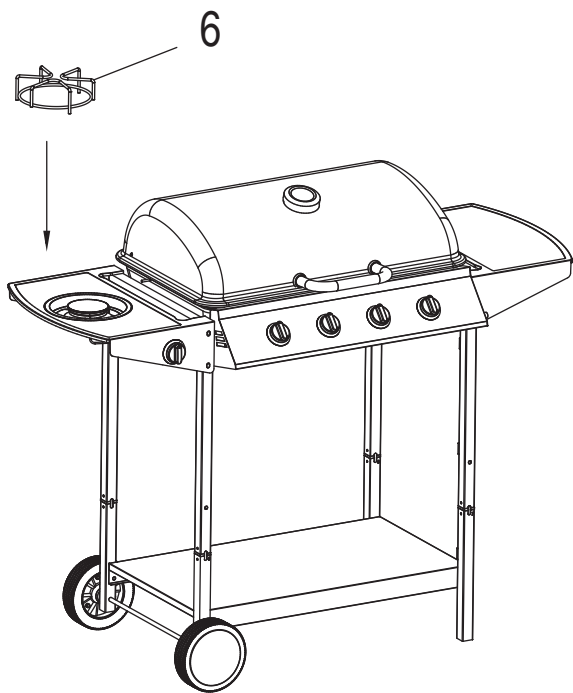
D *2

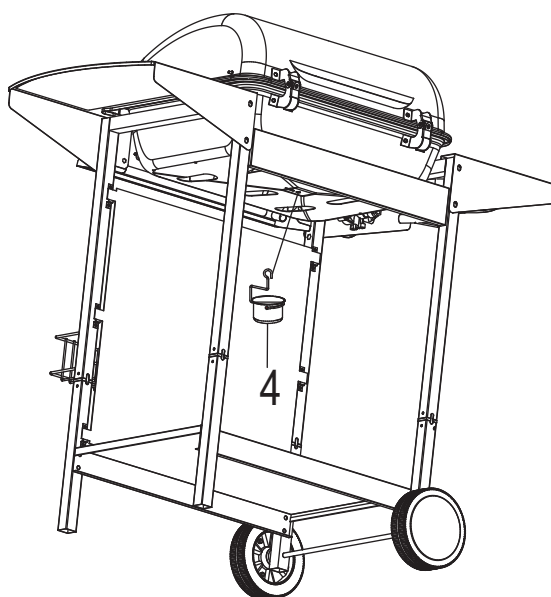
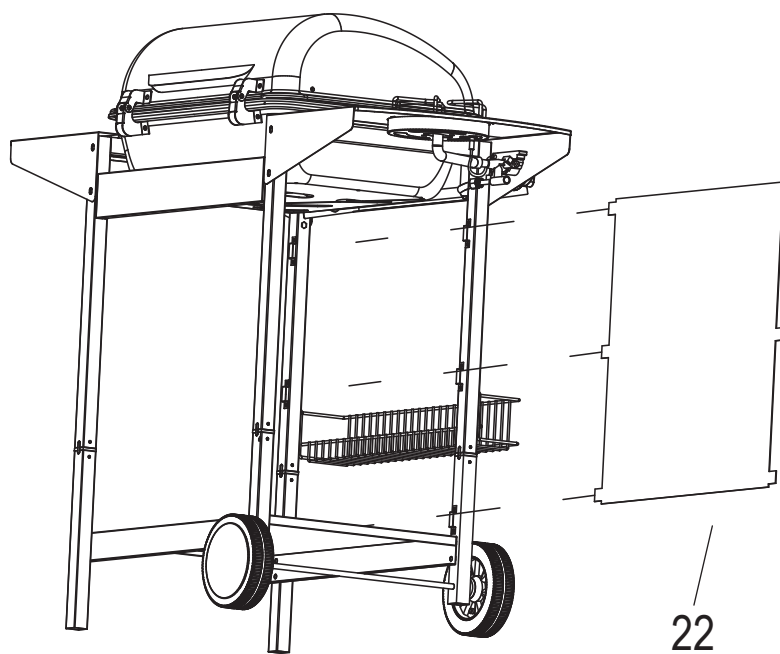


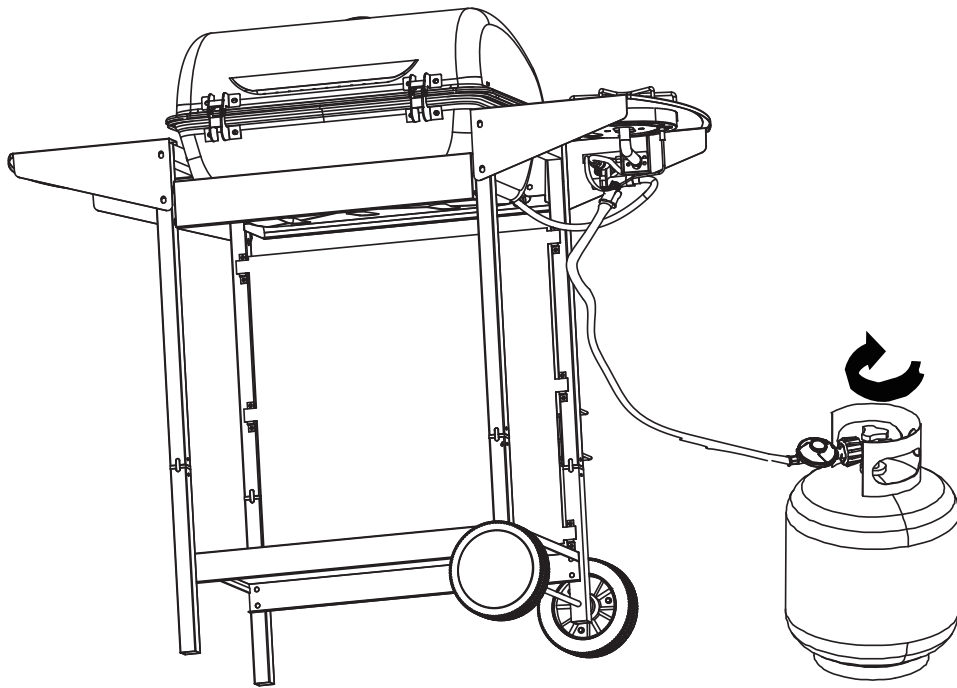
C *1

D *1









Modelo:	WN-02LS -04B		Importador/REP: Spanish Aosom, S.L. C/ Roc Gros, nº 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà, Spain. B66295775 TEL: 0034 -931294512 atencioncliente@aosom.es HECHO EN CHINA		
SKU:	846-172V40BK				
Producto:	Parrilla de gas al aire libre				
Fabricante: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China			Consumo de gas		Butano: 873 g/h Propano: 857 g/h
Categoría de aparato	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Tipo de gas y presión	Butano a 28-30 mbar	Propano a 37 mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 28-30mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 37mbar	G30 (butano), G31 (propano) y sus mezclas a 50mbar
Tamaño del orificio del quemador principal	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Tamaño del orificio del quemador lateral	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Aporte térmico nominal	Quemador(es) principal(es): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
País destino	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK	
Tipo regulador de presión	incluido para diferentes países de destino(TIPOS DE REGULADORES DE PRESIÓN)				

¡Utilicelo únicamente en exteriores!

¡Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato!

¡ADVERTENCIA! Las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Mantenga alejados a los niños pequeños.

¡ADVERTENCIA! ¡No utilice alcohol ni petróleo para encender o volver a encender!



Modello:	WN-02LS -04B		IMPORTATO DA/REP: AOSOM Italy srl Centro Direzionale Milanofiori Strada 1 Palazzo F1 20057 Assago (MI) P.I.: 08567220960 clienti@aosom.it FATTO IN CINA		
SKU:	846-172V50BK				
PRODOTTO:	Griglia a gas da esterno				
Produttore: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Indirizzo: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Industrial Zone, Ningbo, China			Consumo di gas		Butano: 873 g/h Propano: 857 g/h
Categoria	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Tipo di gas e pressione	Butano a 28-30 mbar	Propano a 37 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscela a 28-30 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscela a 37 mbar	G30 (Butano), G31 (Propano) e le loro miscela a 50 mbar
Dimensioni dell'orificio del bruciatore principale	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Dimensioni dell'orificio del bruciatore laterale	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Potenza termica nominale	Main burner(s): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Paesi di destinazione	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK	
Tipo di regolatore di pressione	Incluso per i diversi paesi di destinazione (TIPOLOGIE REGOLATORE DI PRESSIONE)				

Solo per uso esterno!

Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio!

AVVERTENZA! Le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini piccoli.

AVVERTENZA! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere!



Model:	WN-02LS-04B		IMPORTER ADDRESS: MH STAR UK LTD Unit 27, Perivale Park, Horsenden lane South Perivale, UB6 7RH MADE IN CHINA		
SKU:	846-172V70BK				
PRODUCT:	Outdoor gas grill				
Manufacturer: NINGBO XINWEI METAL PRODUCTS CO., LTD. Address: No. 562 Qishan Rd., Hengxi Town, Ningbo, China			Gas consumption		Butane: 873 g/h Propane: 857 g/h
Appliance category	I3+ (28-30/37)		I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P(50)
Gas type and pressure	Butane at 28-30 mbar	propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar
Main burner(s) orifice size	φ0.78 mm		φ0.78 mm	φ0.74 mm	φ0.66 mm
Side burner orifice size	φ0.70 mm		φ0.70 mm	φ0.66 mm	φ0.61 mm
Nominal heat input	Main burner(s): 2.5kW *4+2.0kw*1 =12 kW				
Destination country	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI,LV		LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE, LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU,LV	PL	AT,DE,CH,SK
Pressure regulator type	included for different destination countries (PRESSURE REGULATOR TYPES)				

Use outdoors only!
Read the instructions before using the appliance!
WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!



UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

Importador/REP:

Spanish Aosom, S.L.
C/ Roc Gros, nº 15. 08550, Els Hostalets de Balenyà,
Spain.
B66295775
HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par/REP :

MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
FEITO NA CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

Importeur/REP :

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti. I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/REP:

AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA