

WALD CHEF

Grill
Barbecue
Barbacoa
Barbecue
Barbecue

10048527 10048529



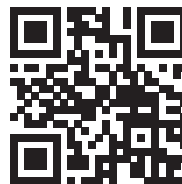
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza por los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

INHALTSVERZEICHNIS/ TABLE OF CONTENTS/ ÍNDICE/ SOMMAIRE/ INDICE

Technische Daten/ Technical Data/ Datos técnicos/ Fiche technique/ Dati tecnici	5
Sicherheitshinweise/ Safety Instructions/ Indicaciones de seguridad/ Consignes de sécurité/ Avvertenze di sicurezza	8
Installation/ Installation/ Instalación/ Installation/ Installazione	20
Bedienung/ Installation/ Instalación/ Installation/ Installazione	30
Pflege und Wartung/Care and maintenance/ Cuidado y mantenimiento/ Installazione/ Entretien et maintenance/ Pulizia e manutenzione	35
Fehlersuche und Fehlerbehebung/ Troubleshooting/ Detección y reparación de anomalías/ Dépannage/ Risoluzione dei problemi	46
Lieferumfang/ Scope of delivery/ Volumen de suministro/ Contenu de la livraison/ Volume di consegna	60
Explosionsansicht/ Exploded view/ Diagrama de explosión/ Vue éclatée/ Diagramma esploso	65
Zusammenbau/ Assembly/ Montaje/ Assemblage/ Montaggio	67

**TECHNISCHE DATEN/ TECHNICAL DATA/ DATOS TÉCNICOS/
FICHE TECHNIQUE/ DATI TECNICI**

KLARSTEIN

Produktname/ Product name/
Nombre del producto/ Nom du
produit/ Nome del prodotto
Wald Chef

Artikelnummer/Item number/
Número de artículo/ Numéro
d'article/ Numero articolo
10048527

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt/ Contact/ Contacto/ Contatto: info@klarstein.com

Bestimmungsland/ Country of Destination/ País de destino/ Pays de destination/ Paese di destinazione	Gas-kategorie/ Gas category/ Categoría de gas/ Catégorie de gaz/ Categoría del gas	Gasarten/ Types of gas/ Tipos de gas/ Type de gaz/ Tipo di gas	Gasdruck/ Gas pressure/ Presión del gas/ Pression du gaz/ Pressione del gas	Injektorgröße Ø (Hauptbrenner)/ Injector size Ø (Main burner)/ Tamaño del inyector Ø (Quemador principal)/ Taille de l'injecteur Ø (brûleur principal)/ Dimensione dell'iniettore Ø (bruciatore principale)	Gesamt- wärmeleistung / Total heat input/ Potencia calorífica total/ Apport total de chaleur/ Potenza termica totale (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butan (G30)	28-30 mbar	0,85 mm	12,8 kW (932 g/h)
		Propan (G31)	37 mbar	0,85 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butan (G30)	37 mbar	0,8 mm	
		Propan (G31)	37 mbar	0,8 mm	
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, EE, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Butan, Propan oder Gemisch	28-30 mbar	0,85 mm	
AT, DE, CH, LU, SK	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>		50 mbar	0,75 mm	
PIN-Code: 2531DQ-0159					

KLARSTEIN

Produktname/ Product name/
Nombre del producto/ Nom du
produit/ Nome del prodotto

Wald Chef

Artikelnummer/Item number/
Número de artículo/ Numéro
d'article/ Numero articolo


10048529

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.

Kontakt/ Contact/ Contacto/ Contact/ Contatto: info@klarstein.com

Bestimmungsland/ Country of Destination/ País de destino/ Pays de destination/ Paese di destinazione	Gas-kategorie/ Gas category/ Categoría de gas/ Catégorie de gaz/ Categoría del gas	Gasarten/ Types of gas/ Tipos de gas/ Type de gaz/ Tipo di gas	Gasdruck/ Gas pressure/ Presión del gas/ Pression du gaz/ Pressione del gas	Injektorgroße Ø (Hauptbrenner)/ Injector size Ø (Main burner)/ Tamaño del inyector Ø (Quemador principal)/ Taille de l'injecteur Ø (brûleur principal)/ Dimensione dell'iniettore Ø (bruciatore principale)	Gesamt- wärmeleistung / Total heat input/ Potencia calorífica total/ Apport total de chaleur/ Potenza termica totale (Hs)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Butan (G30)	28-30 mbar	0,85 mm	12,8 kW (932 g/h)
		Propan (G31)	37 mbar	0,85 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butan (G30)	37 mbar	0,8 mm	
		Propan (G31)	37 mbar	0,8 mm	
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, EE, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butan, Propan oder Gemisch	28-30 mbar	0,85 mm	
			50 mbar	0,75 mm	
AT, DE, CH, LU, SK	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>				
PIN-Code: 2531DQ-0159					

Warnhinweise/ Warnings/ Advertencias/ Avertissements/ Avvertenze

DE	<ul style="list-style-type: none">• WARNUNG: Zugängliche Geräteteile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.• Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.• Verwenden Sie das Gerät in gut belüfteten Bereichen.• Alle Änderungen am Gerät können gefährlich sein.• Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.	 2531-25
EN	<ul style="list-style-type: none">• WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.• Read the instructions before using the appliance.• Use the appliance in well-ventilated areas.• Any modifications of the appliance may be dangerous.• Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.	
ES	<ul style="list-style-type: none">• ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.• Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.• Utilice el aparato en zonas bien ventiladas.• Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.• Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso.	
FR	<ul style="list-style-type: none">• MISE EN GARDE : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.• Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.• Utilisez l'appareil dans des zones bien ventilées.• Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.• Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.	
IT	<ul style="list-style-type: none">• AVVERTENZA: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.• Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.• Utilizzare il dispositivo in aree ben ventilate.• Qualsiasi modifica del dispositivo può essere pericolosa.• Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso.	

- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die gesamte Bedienungsanleitung und alle Hinweise.
- Führen Sie alle Schritte der Reihe nach aus. Lassen Sie niemals Kinder dieses Gerät bedienen.
- Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, dafür zu sorgen, dass der Grill ordnungsgemäß montiert, installiert, betrieben und gewartet wird.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.



VORSICHT

Brandgefahr! Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu gefährlichen Bränden, Explosionen, schweren Verletzungen oder Sachschäden führen

Allgemeine Sicherheitsanforderungen

- Nur im Freien verwenden. Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen Bereichen wie Garagen, Gebäuden, Zelten, Balkonen ohne vollständige Querlüftung, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten, es sei denn, es ist ausdrücklich für diese Verwendung zugelassen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden; halten Sie kleine Kinder, ältere Menschen und Haustiere fern.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. Alle Veränderungen können gefährlich sein.
- Teile, die vom Hersteller oder einem autorisierten Vertreter versiegelt sind, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 0,5-1,0 m zu brennbaren Materialien ein.
- Lagern Sie kein Benzin, Brennspritus oder andere entflammable Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts und verwenden Sie diese nicht in der Nähe des Geräts.



VORSICHT

Heiße Oberflächen! Berühren Sie den Grill und seine Bestandteile nicht, da sie während des Gebrauchs sehr heiß werden können! Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Verbrennungen und/oder Verletzungen kommen.

Dichtigkeitsprüfung

- Prüfen Sie alle Gasleitungsanschlüsse vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Nachfüllen der Gasflasche auf Dichtheit.
- Prüfen Sie niemals mit einem Streichholz, einer offenen Flamme oder einer Zündquelle auf Dichtheit.

- Testen Sie immer mit Seifenwasser oder einem zugelassenen Lecksuchmittel.
- Sollten Sie Gasgeruch wahrnehmen:
- Drehen Sie das Gas an der Flasche sofort ab.
- Löschen Sie alle offenen Flammen und betätigen Sie keine elektrischen Schalter.
- Lüften Sie den Bereich.
- Prüfen Sie die Dichtheit wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Bleibt der Geruch bestehen, wenden Sie sich an Ihren Gashändler oder Lieferanten.

Anzünden und Bedienen des Grills

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Grill etwa 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel und auf niedriger Stufe (LOW) betreiben. Dadurch werden die inneren Teile „thermisch gereinigt“ und Gerüche aus der Lackierung entfernt.
- Der Deckel muss beim Entzünden des Brenners geöffnet sein.
- Verwenden Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe und langstielige Grillwerkzeuge.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Metall- oder Glasbehälter auf dem Grill.
- Halten Sie den Gasversorgungsschlauch und das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch zuerst die Brennerregler aus und schließen Sie dann das Ventil der Gasflasche.

Montageanleitung

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Bauteilen, sie könnten scharfe Kanten haben.
- Verwenden Sie einen Kreuzschlitz- oder Flachkopfschraubendreher und einen Schraubenschlüssel (im Lieferumfang enthalten) oder eine Zange.
- Lesen Sie die gesamte Montageanleitung sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren.
- Bauen Sie den Grill auf einer großen, sauberen Fläche zusammen und folgen Sie dem Teileplan.
- Aufgrund des Gewichts und der Größe des Geräts empfehlen wir, das Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien vor dem Zusammenbau entfernt werden.
- Der Benutzer darf die vom Hersteller gelieferte Konfiguration der Baugruppe nicht verändern.

Wartung und Instandhaltung

- Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenner- und Luftöffnungen nicht verstopft sind; verwenden Sie ggf. ein 1,6-mm-Rundwerkzeug, um Verstopfungen zu beseitigen.
- Die Brenner- und Injektoröffnungen dürfen bei der Reinigung nicht vergrößert werden.
- Wartung und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Eine jährliche Inspektion durch zertifizierte Gasservice-Fachleute wird empfohlen.
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller zugelassene Ersatzteile verwendet werden.

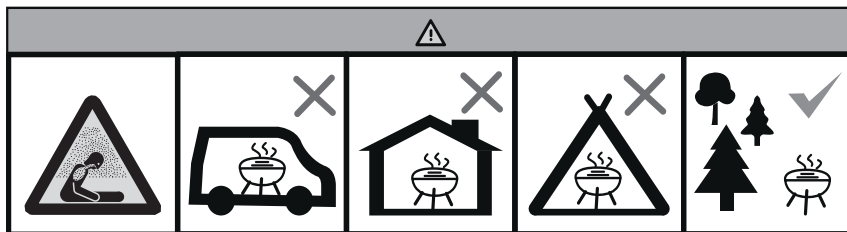
Lagerung und Handhabung von LPG

- Bewahren Sie die Flaschen während des Betriebs nicht unter oder in der Nähe des Grills auf.
- Ersatzflaschen oder nicht angeschlossene Flaschen müssen von Wärmequellen entfernt gelagert werden.
- Flüssiggasflaschen sollten nicht über 80 % ihres Fassungsvermögens hinaus gefüllt werden, um ein Entweichen von Überdruck zu vermeiden.

Energiespartipps

- Heizen Sie den Gasgrill maximal für 10-15 Minuten vor (außer bei der ersten Verwendung).
- Heizen Sie das Gerät nicht länger vor als empfohlen.
- Öffnen Sie den Deckel während des Garens so wenig wie möglich.
- Stellen Sie den Grill sofort nach dem Garen ab.
- Verwenden Sie nur die Brenneinstellungen, die für eine ordnungsgemäße Zubereitung erforderlich sind.

DE



- Read all instructions and operations before operating this unit.
- Follow all steps in order. Never allow children to operate this unit.
- It is the consumer's responsibility to ensure that the barbecue is properly assembled, installed, operated, and maintained.
- Retain this manual for future reference.



CAUTION

Risk of fire! Failure to follow the instructions in this manual may result in hazardous fire, explosion, serious injury, or property damage.

General Safety Requirements

EN

- Use outdoors only. Do not operate in enclosed areas such as garages, buildings, tents, balconies without full cross-ventilation, caravans, motorhomes, or boats unless explicitly certified for such use.
- Accessible parts may become very hot; keep young children, elderly persons, and pets away.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not move the appliance during operation.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Do not modify the appliance. Any modification may be dangerous.
- Parts sealed by the manufacturer or authorized agent must not be altered by the user.
- Keep a clearance distance of at least 0.5–1.0 m from flammable materials.
- Do not store or use gasoline, mentholated spirits, or any other flammable vapors or liquids near this appliance.



CAUTION

Hot surfaces! Do not touch the barbecue and its components as they can become very hot during use! Failure to comply may result in severe burns and/or injuries.

Gas Supply and Components

- Only use approved LPG cylinders compatible with this appliance.
- Use a pressure regulator compliant with EN 16129 and a hose compliant with EN 16436-1.
- Hose diameter must be 8–10 mm and should not exceed 1.5 m in length.
- Check the hose regularly and replace if worn, cracked, damaged, or after 2 years of use, whichever occurs first.
- Ensure the gas cylinder remains upright at all times and placed only in the designated location.
- A suitable spanner must be used to tighten the connection nut.
- Do not attempt to disconnect fittings while the grill is operating or while the regulator or bottle valve is open.

Leak Testing

- Leak test all gas line connections before first use and after each cylinder refill.
- Never check for leaks with a match, open flame, or ignition source.
- Always test using soapy water or an approved leak detection product.
- If you smell gas:
 - Turn off the gas at the cylinder immediately.
 - Extinguish all open flames and do not operate electrical switches.
 - Ventilate the area.
 - Check for leaks as described in this manual.
 - If the smell persists, contact your gas dealer or supplier.

EN

Lighting and operating the barbecue

- Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on LOW. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odour from the painted finish.
- The lid must be open when lighting the burner.
- Use protective heat-resistant gloves and long-handled barbecue tools.
- Do not heat sealed metal or glass containers on the grill.
- Keep the gas supply hose and any electrical cord away from hot surfaces.
- Turn off the burner control knobs first, then close the valve on the gas cylinder after use.

Assembly Instructions

- Handle components carefully; sharp edges may be present.
- Use a Phillips or flat-head screwdriver and a spanner (supplied) or pliers.
- Read all assembly instructions carefully before proceeding.
- Assemble the barbecue in a large, clean area and follow the parts diagram.
- Due to the weight and size of the appliance, two people are recommended for assembly.
- Ensure all protective film is removed before assembly.
- User must not change the assembly configuration supplied by the manufacturer.

Maintenance and Servicing

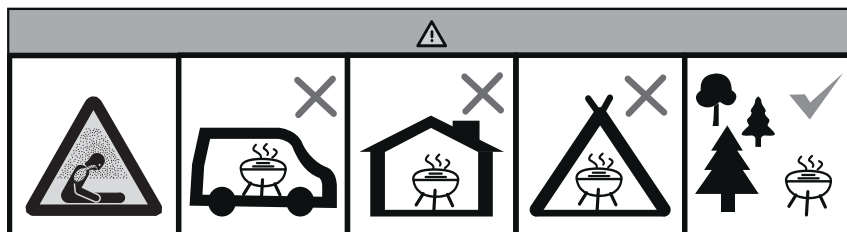
- Clean the grill after every use.
- Ensure burner ports and air openings are not obstructed; use a 1.6 mm round tool to clear blockages if necessary.
- Do not enlarge burner or injector openings during cleaning.
- Service and repairs must be performed by a qualified technician.
- Annual inspection by a certified gas service professional is recommended.
- Only approved spare parts may be used.

LPG Storage and Handling

- Do not store cylinders under or near the grill during operation.
- Spare or disconnected cylinders must be stored away from heat sources.
- LPG cylinders should not be filled beyond 80% capacity to prevent over-pressure venting.

EN Energy Saving Tips

- Preheat the gas grill for 10–15 minutes only (except first use).
- Do not preheat longer than recommended.
- Reduce lid opening time during cooking.
- Turn off the grill immediately after cooking.
- Use only the burner settings required for proper cooking.



- Lea todas las instrucciones y operaciones antes de utilizar este aparato.
- Siga todos los pasos en orden. Nunca permita que los niños operen este aparato.
- Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la barbacoa esté correctamente montada, instalada, utilizada y mantenida.
- Guarde este manual para consultarlo en el futuro.

ES



PRECAUCIÓN

¡Riesgo de incendio! El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar incendios peligrosos, explosiones, lesiones graves o daños materiales.

Requisitos generales de seguridad

- Úselo solo en exteriores. No utilice el aparato en espacios cerrados como garajes, edificios, tiendas de campaña, balcones sin ventilación cruzada completa, caravanas, autocaravanas o barcos, a menos que estén explícitamente certificados para tal uso.

- Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas; mantenga alejados a los niños pequeños, las personas mayores y las mascotas.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
- No modifique el aparato. Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Las piezas selladas por el fabricante o un agente autorizado no deben ser modificadas por el usuario.
- Mantenga una distancia mínima de 0,5-1,0 m con respecto a materiales inflamables.
- No almacene ni utilice gasolina, alcoholes mentolados ni ningún otro vapor o líquido inflamable cerca de este aparato.



PRECAUCIÓN

¡Superficies calientes! ¡No toque la barbacoa ni sus componentes, ya que pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante su uso! El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves y/o lesiones.

Suministro de gas y componentes

- Utilice únicamente botellas de GLP homologadas y compatibles con este aparato.
- Utilice un regulador de presión que cumpla con la norma EN 16129 y una manguera que cumpla con la norma EN 16436-1.
- El diámetro de la manguera debe ser de 8-10 mm y no debe superar los 1,5 m de longitud.
- Revise la manguera con regularidad y sustitúyala si está desgastada, agrietada, dañada o después de dos años de uso, lo que ocurra primero.
- Asegúrese de que la bombona de gas permanezca en posición vertical en todo momento y colóquela únicamente en el lugar designado.
- Se debe utilizar una llave adecuada para apretar la tuerca de conexión.
- No intente desconectar los accesorios mientras la parrilla esté en funcionamiento o mientras el regulador o la válvula de la botella estén abiertos.

Prueba de fugas

- Compruebe la estanqueidad de todas las conexiones de las tuberías de gas antes del primer uso y después de cada recarga de cilindros.
- Nunca compruebe si hay fugas con una cerilla, una llama abierta o una fuente de ignición.
- Compruebe siempre utilizando agua jabonosa o un producto homologado para la detección de fugas.
- Si huele gas:
 - Cierre inmediatamente el gas de la bombona.
 - Apague todas las llamas abiertas y no accione ningún interruptor eléctrico.
 - Ventile la zona.
 - Compruebe si hay fugas tal y como se describe en este manual.
 - Si el olor persiste, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor de gas.

ES

- La tapa debe estar abierta al encender el quemador.
- Utilice guantes protectores resistentes al calor y utensilios para barbacoa con mangos largos.
- No caliente recipientes metálicos o de vidrio sellados en la barbacoa.
- Mantenga la manguera de suministro de gas y cualquier cable eléctrico alejados de superficies calientes.
- Apague primero los mandos de control del quemador y, a continuación, cierre la válvula de la bombona de gas después de utilizarla.

Instrucciones de montaje

- Maneje los componentes con cuidado; pueden presentar bordes afilados.
- Utilice un destornillador Phillips o plano y una llave inglesa (suministrada) o unos alicates.
- Lea atentamente todas las instrucciones de montaje antes de continuar.
- Monte la barbacoa en una zona amplia y limpia y siga las instrucciones del diagrama de piezas.
- Debido al peso y tamaño del aparato, se recomienda el montaje por dos personas.
- Asegúrese de retirar toda la lámina protectora antes del montaje.
- Usted no debe modificar la configuración del conjunto suministrado por el fabricante.

Mantenimiento y servicio técnico

- Limpie la parrilla después de cada uso.
- Asegúrese de que los orificios del quemador y las aberturas de aire no estén obstruidos; utilice una herramienta redonda de 1,6 mm para eliminar las obstrucciones si es necesario.
- No amplíe las aberturas del quemador o del inyector durante la limpieza.
- El servicio y las reparaciones deben ser realizados por un técnico cualificado.
- Se recomienda realizar una inspección anual por parte de un profesional certificado en servicios de gas.
- Solo se pueden utilizar piezas de repuesto homologadas.

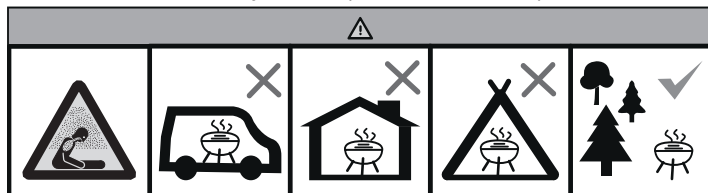
ES

Almacenamiento y manejo de GLP

- No guarde los cilindros debajo o cerca de la parrilla durante su funcionamiento.
- Los cilindros de repuesto o desconectados deben almacenarse lejos de fuentes de calor.
- Las bombonas de GLP no deben llenarse por encima del 80% de su capacidad para evitar la ventilación por sobrepresión.

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente la parrilla de gas durante solo 10-15 minutos (excepto la primera vez que la utilice).
- No precaliente más tiempo del recomendado.
- Reduzca el tiempo de apertura de la tapa durante la cocción.
- Apague la barbacoa inmediatamente después de cocinar.
- Utilice únicamente los ajustes del quemador necesarios para cocinar correctamente.



- Lisez toutes les instructions et opérations avant d'utiliser cet appareil.
- Suivez toutes les étapes dans l'ordre. Ne laissez jamais les enfants utiliser cet appareil.
- Il incombe au consommateur de s'assurer que le barbecue est correctement assemblé, installé, utilisé et entretenu.
- Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.



ATTENTION

Risque d'incendie ! Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion, de blessures graves ou de dommages matériels.

Exigences générales en matière de sécurité

- Utilisation à l'extérieur uniquement. Ne pas utiliser l'appareil dans des endroits fermés tels que garages, bâtiments, tentes, balcons sans ventilation transversale, caravanes, camping-cars ou bateaux, à moins qu'il ne soit explicitement certifié pour une telle utilisation.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes ; éloignez les jeunes enfants, les personnes âgées et les animaux domestiques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas modifier cet appareil. Toute modification est dangereuse.
- Les pièces scellées par le fabricant ou l'agent agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Gardez une distance d'au moins 0,5-1,0 m par rapport aux matériaux inflammables.
- Ne pas stocker ou utiliser d'essence, d'alcool à brûler ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.



ATTENTION

surfaces chaudes ! Ne touchez pas le barbecue et ses composants car ils peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation ! Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et/ou des blessures graves.

Alimentation en gaz et composants

- N'utilisez que des bouteilles de GPL approuvées et compatibles avec cet appareil.
- Utiliser un régulateur de pression conforme à la norme EN 16129 et un tuyau conforme à la norme EN 16436-1.
- Le diamètre du tuyau doit être de 8 à 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Vérifiez régulièrement le tuyau et remplacez-le s'il est usé, fissuré, endommagé ou après 2 ans d'utilisation, selon la première éventualité.
- Veillez à ce que la bouteille de gaz reste toujours en position verticale et à ce qu'elle ne soit placée qu'à l'endroit prévu à cet effet.
- Le serrage de l'écrou de raccordement doit être effectué à l'aide d'une clé appropriée.
- Ne débranchez pas les raccords pendant que le barbecue fonctionne ou que le régulateur ou le robinet de la bouteille est ouvert.

Test d'étanchéité

- Testez l'étanchéité de tous les raccords de la conduite de gaz avant la première utilisation et après chaque remplissage de la bouteille.
- Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette, une flamme nue ou une source d'inflammation.
- Effectuez toujours un test en utilisant de l'eau savonneuse ou un produit de détection des fuites approuvé.
- Si vous sentez une odeur de gaz :
- Coupez immédiatement le gaz à la bouteille.
- Éteignez toute flamme nue et n'utilisez pas les interrupteurs électriques.
- Aérez la zone.
- Vérifiez l'absence de fuites comme indiqué dans le présent manuel.
- Si l'odeur persiste, contactez votre revendeur de gaz ou votre fournisseur.

Allumage et fonctionnement du barbecue

- Avant la première cuisson, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz réglé sur LOW. Cela permet de « nettoyer à chaud » les parties internes et de dissiper les odeurs de la finition peinte.
- Le couvercle doit être ouvert lors de l'allumage du brûleur.
- Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur et des outils de barbecue à long manche.
- Ne pas chauffer les récipients en métal ou en verre scellés sur le gril.
- Tenez le tuyau d'alimentation en gaz et tout cordon électrique à l'écart des surfaces chaudes.
- Après utilisation, éteignez d'abord les boutons de commande des brûleurs, puis fermez le robinet de la bouteille de gaz.

FR

Instructions de montage

- Manipulez les composants avec précaution ; les bords peuvent être tranchants.
- Utilisez un tournevis cruciforme ou plat et une clé (fournie) ou une pince.
- Lisez attentivement toutes les instructions d'assemblage avant de procéder.
- Assemblez le barbecue sur une grande surface propre et suivez le schéma des pièces.
- En raison du poids et de la taille de l'appareil, le montage est recommandé à deux personnes.
- Veiller à ce que le film protecteur soit retiré avant l'assemblage.
- L'utilisateur ne doit pas modifier la configuration de l'assemblage fourni par le fabricant.

Maintenance et entretien

- Nettoyez le gril après chaque utilisation.
- Assurez-vous que les orifices du brûleur et les ouvertures d'aération ne sont pas obstrués ; utilisez un outil rond de 1,6 mm pour déboucher les conduits si nécessaire.
- Ne pas agrandir les ouvertures du brûleur ou de l'injecteur pendant le nettoyage.
- L'entretien et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Une inspection annuelle par un professionnel certifié de l'entretien du gaz est recommandée.
- Seules des pièces de rechange homologuées doivent être utilisées.

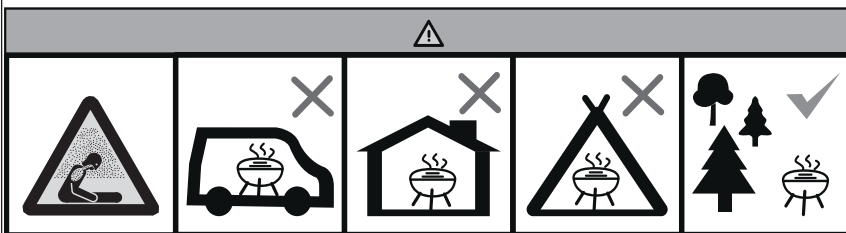
Stockage et manutention des GPL

- Ne pas stocker de bouteilles sous ou à proximité du barbecue pendant son fonctionnement.
- Les bouteilles de recharge ou déconnectées doivent être stockées à l'écart des sources de chaleur.
- Les bouteilles de GPL ne doivent pas être remplies à plus de 80 % de leur capacité afin d'éviter une surpression.

Conseils pour économiser de l'énergie

FR

- Préchauffez le barbecue à gaz pendant 10 à 15 minutes seulement (sauf lors de la première utilisation).
- Ne pas préchauffer plus longtemps que recommandé.
- Limitez le temps d'ouverture du couvercle pendant la cuisson.
- Éteignez le barbecue immédiatement après la cuisson.
- N'utilisez que les réglages de brûleur nécessaires à une bonne cuisson.



- Leggere tutte le istruzioni e le operazioni necessarie prima di utilizzare il dispositivo.
- Seguire tutti i passaggi in ordine. Non permettere mai ai bambini di utilizzare questo dispositivo.
- È responsabilità del consumatore assicurarsi che il barbecue sia assemblato, installato, utilizzato e mantenuto correttamente.
- Conservare questo manuale per riferimenti futuri.



ATTENZIONE

Rischio di incendio! La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può provocare incendi pericolosi, esplosioni, lesioni gravi o danni materiali.

IT

Requisiti generali di sicurezza

- Utilizzare solo all'aperto. Non utilizzare in ambienti chiusi come garage, edifici, tende, balconi privi di ventilazione trasversale completa, roulotte, camper o imbarcazioni, a meno che non siano esplicitamente certificati per tale uso.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere lontani bambini piccoli, anziani e animali domestici.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Non modificare il dispositivo. Qualsiasi modifica può essere pericolosa.

- Le parti sigillate dal produttore o dall'agente autorizzato non devono essere modificate dall'utente.
- Mantenere una distanza di almeno 0,5-1,0 m dai materiali infiammabili.
- Non conservare o utilizzare benzina, alcool denaturato o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo dispositivo.



ATTENZIONE

Superfici calde! Non toccare il barbecue e i suoi componenti perché possono diventare molto caldi durante l'uso! La mancata osservanza può causare gravi ustioni e/o lesioni.

Alimentazione del gas e componenti

- Utilizzare esclusivamente bombole di GPL omologate e compatibili con questo dispositivo.
- Usare un regolatore di pressione conforme alla norma EN 16129 e un tubo flessibile conforme alla norma EN 16436-1.
- Il diametro del tubo deve essere di 8-10 mm e non deve superare 1,5 m di lunghezza.
- Controllare regolarmente il tubo e sostituirlo se usurato, crepato, danneggiato o dopo 2 anni di utilizzo, a seconda di quale situazione si verifichi per prima.
- Assicurarsi che la bombola di gas rimanga sempre in verticale e che sia collocata solo nella posizione prevista.
- Per serrare il dado di collegamento è necessario utilizzare una chiave adeguata.
- Non tentare di scollegare i raccordi mentre il barbecue è in funzione o mentre la valvola del regolatore o della bombola è aperta.

IT

Test di tenuta

- Eseguire il test di tenuta di tutti i collegamenti della linea del gas prima del primo utilizzo e dopo ogni ricarica della bombola.
- Non controllare mai le perdite con un fiammifero, una fiamma libera o una fonte di ignizione.
- Effettuare sempre il test utilizzando acqua e sapone o un prodotto approvato per il rilevamento delle perdite.
- Se si sente odore di gas:
- Chiudere immediatamente il flusso del gas dalla bombola.
- Spegnerne tutte le fiamme libere e non azionare gli interruttori elettrici.
- Ventilare la zona.
- Verificare l'assenza di perdite come descritto in questo manuale.
- Se l'odore persiste, contattare il rivenditore o il fornitore di gas.

Accensione e utilizzo del barbecue

- Prima di cucinare per la prima volta, lasciare acceso il barbecue per circa 15 minuti con il coperchio chiuso e il gas acceso sul livello LOW (basso). In questo modo si "puliscono a caldo" le parti interne e si dissipano gli odori della finitura verniciata.
- Il coperchio deve essere aperto quando si accende il bruciatore.
- Usare guanti protettivi resistenti al calore e utensili da barbecue a manico lungo.
- Non riscaldare sulla griglia contenitori di metallo o di vetro sigillati.
- Tenere il tubo di alimentazione del gas e il cavo elettrico lontano da superfici calde.
- Spegnerne prima le manopole di controllo dei bruciatori, quindi chiudere la valvola della bombola del gas dopo l'uso.

Istruzioni di montaggio

- Maneggiare i componenti con cautela; potrebbero essere presenti bordi taglienti.
- Utilizzare un cacciavite a croce o piatto e una chiave (in dotazione) o una pinza.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni di montaggio prima di procedere.
- Assemblare il barbecue in un'area ampia e pulita e seguire lo schema dei componenti.
- A causa del peso e delle dimensioni del dispositivo, si consiglia l'intervento di due persone per il montaggio.
- Assicurarsi che tutte le pellicole protettive siano rimosse prima del montaggio.
- L'utente non deve modificare la configurazione di montaggio fornita dal produttore.

Manutenzione e pulizia

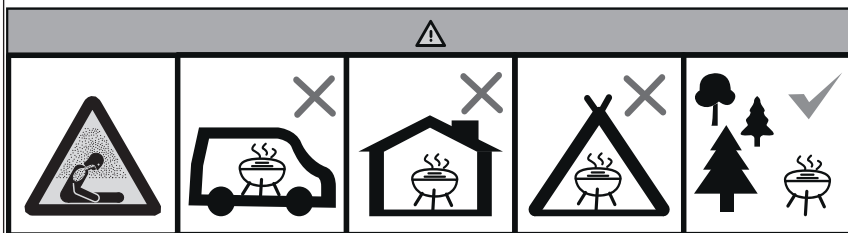
- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture del bruciatore e le prese d'aria non siano ostruite; se necessario, utilizzare un utensile rotondo da 1,6 mm per eliminare le ostruzioni.
- Non allargare le aperture del bruciatore o dell'iniettore durante la pulizia.
- La manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.
- Si raccomanda un'ispezione annuale da parte di un tecnico del gas certificato.
- È possibile utilizzare solo pezzi di ricambio approvati.

Stoccaggio e gestione del GPL

- Non conservare le bombole sotto o vicino alla griglia durante il funzionamento.
- Le bombole di ricambio o scollegate devono essere conservate lontano da fonti di calore.
- Le bombole di GPL non devono essere riempite oltre l'80% della capacità per evitare lo sfiato della sovrappressione.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare la griglia a gas solo per 10-15 minuti (eccetto al primo utilizzo).
- Non preriscaldare più a lungo di quanto raccomandato.
- Ridurre il tempo di apertura del coperchio durante la cottura.
- Spegnerla la griglia subito dopo la cottura.
- Utilizzare solo le impostazioni del bruciatore necessarie per una cottura corretta.





WARNUNG

Brandgefahr! Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu gefährlichen Bränden, Explosionen, schweren Verletzungen oder Sachschäden führen

WICHTIG:

- Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert, montiert und verwendet wird. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Wenn Sie Fragen zum Aufbau oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Flüssiggasunternehmen.
- Wenn Sie den Grill auf dem Boden benutzen, achten Sie immer darauf, dass das Gerät und die Gasflasche auf flachem, ebenem Untergrund stehen.
- Zünden Sie niemals den Grill oder die hinteren Brenner an, wenn die Haube geschlossen ist. Zünden Sie niemals die Seitenbrenner an, wenn der Deckel geschlossen ist.
- Ihr Grill kann mit Gasflaschen mit einem Gewicht zwischen 11 und 15 kg verwendet werden.
- Maximale Höhe der Flasche: 600 mm. Maximaler Durchmesser: 320 mm.
- Ihr Grill funktioniert besser, wenn Sie Propan- oder Flüssiggasgemische verwenden. Aufgrund der Betriebsgeschwindigkeit des Geräts neigt die Gasflasche jedoch zum Einfrieren und liefert Gas mit geringerem Druck, was die Leistung Ihres Grills beeinträchtigt.

DE Die Gasflasche an den Grill anschließen

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan-, Propan- oder Flüssiggasgemischen geeignet. Es muss über einen flexiblen Schlauch mit einem geeigneten Niederdruckregler ausgestattet sein. Befestigen Sie den Schlauch mit Schlauchschellen am Regler und am Gerät. Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28-mbar-Regler für Butangas und einem 30-mbar-Regler für Propangas oder Flüssiggasgemische ausgelegt. Verwenden Sie einen nach EN 16129 zertifizierten Regler, der für die jeweilige Gasart geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Flüssiggashändler, um Informationen über einen Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Regler und Schlauch:

- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flüssiggas mit den oben genannten Druckoptionen zugelassen sind. Die geschätzte Lebensdauer des Reglers beträgt 2 Jahre.
- Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist nicht sicher. Vergewissern Sie sich daher immer, dass Sie die richtigen Teile verwenden, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Der Schlauch muss der für das Land, in dem er verwendet wird, geltenden Norm entsprechen. Der Schlauch darf maximal 1,5 Meter lang sein.
- Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen sofort ausgetauscht werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist und mit keinem anderen Teil des Grills in Berührung kommt als mit dem Anschluss.

Lagerung des Geräts

Die Lagerung eines Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt und vom Gerät entfernt ist. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, sollte es in der Originalverpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung aufbewahrt werden.

Gasflasche

- Gasflaschen dürfen nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden! Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, trennen Sie die Flasche vom Gerät. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf die Flasche, nachdem Sie sie vom Gerät getrennt haben. Die Flasche muss sich außerhalb des Gehäuses des Geräts befinden.
- Gasflaschen müssen im Freien, aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Lagern Sie die Flasche niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 50 °C überschreiten kann. Lagern Sie die Flasche niemals in der Nähe von Flammen, Sparflammen oder anderen Zündquellen. Rauchen Sie nicht.
- Dieser Grill ist für die Verwendung im Freien, fern von brennbaren Materialien, konzipiert. Über dem Gerät dürfen keine Hindernisse vorhanden sein. An den Seiten und an der Rückseite muss ein Mindestabstand von 1 m eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Schützen Sie das Gerät vor direkter Zugluft und achten Sie darauf, dass vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z. B. Regen) geschützt ist.
- Alle Teile, die vom Hersteller oder einem autorisierten Vertreter versiegelt sind, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Grill vor; Reparaturen und Wartungsarbeiten sollten nur von einem autorisierten Gasinstallateur durchgeführt werden.

DE

Das Gerät anschließen

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass sich keine Ablagerungen im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner oder in den Brenneranschlüssen befinden. Am Eingang zum Brenner/ Venturirohr können sich Spinnen und Insekten eingeknistet haben, was zu Verstopfungen führen kann. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unterhalb des Geräts führen.
- Reinigen Sie die Brennerlöcher mit einem kräftigen Pfeifenreiniger.
- Befestigen Sie den Schlauch am Gerät, indem Sie ihn mit einem Schraubenschlüssel auf dem Anschlussgewinde festziehen. Wenn der Schlauch ersetzt wird, befestigen Sie ihn mit Schlauchschellen an den Anschlüssen des Geräts und des Reglers. Trennen Sie den Regler gemäß der mitgelieferten Anleitung von der Flasche, wenn der Grill
- nicht in Gebrauch ist.
- Der Grill muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Die Verbrennungsluftzufuhr zum Brenner darf nicht blockiert werden, wenn der Grill in Betrieb ist.



WARNING

Risk of fire! Failure to follow the instructions in this manual may result in hazardous fire, explosion, serious injury, or property damage.

IMPORTANT:

- Read the following instructions carefully to ensure that your barbecue is properly installed, assembled and used. Failure to do so may result in serious bodily injury and/or property damage.
- If you have any questions about assembly or operation, please consult your dealer or the LPG gas company.
- When using the barbecue on the ground, always ensure that it and the cylinder are on flat, level ground.
- Never light the grill or rear burners with the hood in the closed position. Never light the side burner with the lid in the closed position.
- Your barbecue can be used with gas cylinders weighing between 11 and 815 kg.
- Cylinder maximum height: 600 mm. Maximum diameter: 320 mm.
- Your barbecue will perform better if propane or LPG mixtures are used. However, because of the rate at which the appliance operates, the cylinder will tend to freeze and supply gas at reduced pressures, which will affect the performance of your barbecue.

Connecting the gas cylinder to the appliance

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or LPG mixtures. It must be fitted with an appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. Secure the hose to the regulator and the appliance with hose clips. This barbecue is set to operate with a 28 mbar regulator for butane gas and a 30 mbar regulator for propane gas or LPG mixtures. Use a regulator certified to EN 16129 that is suitable for the gas type. Please consult your LPG dealer for information regarding a regulator for the gas cylinder.

Regulator and hose:

- Only use regulators and hoses that are approved for LP Gas at the above pressures. The estimated life expectancy of the regulator is 2 years.
- Using the wrong regulator or hose is unsafe, so always check that you have the correct items before operating the barbecue.
- The hose must comply with the relevant standard for the country of use. The maximum length of the hose is 1.5 metres. Any worn or damaged hoses must be replaced. Make sure the hose is not obstructed or kinked and is not in contact with any part of the barbecue other than at its connection point.

Storage of appliance

The storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When not in use, the appliance should be stored in its original packaging in a dry, dust-free environment.

EN

Gas cylinder

- The gas cylinder must not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, disconnect the cylinder. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting it from the appliance. The cylinder must be located outside the body of the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors, in an upright position, and out of the reach of children. Never store the cylinder where temperatures can exceed 50°C. Never store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. Do not smoke.
- This barbecue is designed for outdoor use, away from any flammable materials. There must be no overhead obstructions and a minimum distance of 1 m must be maintained from the side or rear of the appliance. Ensure that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. Protect the appliance from direct draughts and ensure it is positioned or protected against direct penetration by trickling water (e.g. rain).
- Any parts sealed by the manufacturer or their agent must not be altered by the user. Do not modify any part of this barbecue; repairs and maintenance should only be carried out by a service engineer registered with the Council for Registered Gas Installers.

EN

Connecting to the appliance

- Before connecting, ensure that no debris is caught in the head of the gas cylinder, the regulator, the burner or the burner ports. Spiders and insects may have made a nest within the burner/ Venturi tube at the orifice, which could cause blockages. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
- Clean the burner holes using a heavy-duty pipe cleaner.
- Attach the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced, secure it to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder according to the supplied instructions when the barbecue is not in use.
- The barbecue must be used in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner while the barbecue is in use.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de incendio! El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar incendios peligrosos, explosiones, lesiones graves o daños materiales.

IMPORTANTE:

- Lea atentamente las siguientes instrucciones para asegurarse de que su barbacoa se instala, monta y utiliza correctamente. De lo contrario, podrían producirse lesiones físicas graves y/o daños materiales.
- Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o el funcionamiento, consulte a su distribuidor o a la compañía de gas LPG.
- Cuando utilice la barbacoa en el suelo, asegúrese siempre de que tanto ella como la bombona estén sobre una superficie plana y nivelada.
- Nunca encienda la barbacoa ni los quemadores traseros con la tapa cerrada. Nunca encienda el quemador lateral con la tapa cerrada.
- Su barbacoa se puede utilizar con bombonas de gas de entre 11 y 15 kg.

ES

- Altura máxima del cilindro: 600 mm. Diámetro máximo: 320 mm.
- Su barbacoa funcionará mejor si utiliza propano o mezclas de GLP. Sin embargo, debido a la velocidad a la que funciona el aparato, el cilindro tiende a congelarse y suministra gas a presiones reducidas, lo que afecta al rendimiento de su barbacoa.

Conexión de la bombona de gas al aparato

Este aparato solo es apto para su uso con mezclas de butano, propano o GLP a baja presión. Debe equiparse con un regulador de baja presión adecuado mediante una manguera flexible. Fije la manguera al regulador y al aparato con abrazaderas. Esta barbacoa está configurada para funcionar con un regulador de 28 mbar para gas butano y un regulador de 30 mbar para gas propano o mezclas de GLP. Utilice un regulador certificado según la norma EN 16129 que sea adecuado para el tipo de gas. Utilice un regulador certificado según la norma EN 16129 que sea adecuado para el tipo de gas.

Regulador y manguera:

- Solamente se deben utilizar reguladores y mangueras homologados para gas LP a las presiones indicadas anteriormente. La vida útil estimada del regulador es de 2 años.
- Utilizar un regulador o una manguera inadecuados es peligroso, por lo que siempre debe comprobar que dispone de los elementos correctos antes de poner en funcionamiento la barbacoa.
- La manguera debe cumplir con la norma pertinente del país de uso. La longitud máxima de la manguera es de 1,5 metros. Cualquier manguera desgastada o dañada debe ser reemplazada. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida ni retorcida y que no esté en contacto con ninguna parte de la barbacoa, salvo en el punto de conexión.

ES

Almacenamiento del aparato

El almacenamiento de un aparato en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del aparato. Cuando no esté en uso, el aparato debe guardarse en su embalaje original en un entorno seco y libre de polvo.

Bombona de gas

- ¡No se debe dejar caer ni manipular bruscamente la botella de gas! Si el aparato no está en uso, desconecte el cilindro. Vuelva a colocar la tapa protectora en el cilindro después de desconectarlo del aparato. El cilindro debe estar situado fuera del cuerpo del aparato.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre, en posición vertical y fuera del alcance de los niños. Nunca almacene el cilindro en lugares donde la temperatura pueda superar los 50 °C. Nunca guarde el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. No fume.
- Esta barbacoa está diseñada para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. No está permitido de colocar objetos sobre el aparato y debe mantenerse una distancia mínima de 1 m desde los laterales o la parte trasera del mismo. Asegúrese de que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. La barbacoa debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable. Proteja el aparato de corrientes de aire directas y asegúrese de que esté colocado o protegido contra la penetración directa de agua (por ejemplo, lluvia).
- Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser modificadas por el usuario. No modifique ninguna parte de esta barbacoa; las reparaciones y el mantenimiento solo deben ser realizados por un técnico de servicio registrado en el Consejo de Instaladores de Gas Registrados.

Conectar el aparato

- ES
- Antes de conectar, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del cilindro de gas, el regulador, el quemador o los puertos del quemador. Es posible que haya arañas e insectos que hayan hecho un nido dentro del quemador/tubo Venturi en el orificio, lo que podría causar obstrucciones. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del electrodoméstico.
 - Limpie los orificios del quemador utilizando un limpiador de tubos resistente.
 - Conecte la manguera al aparato utilizando una llave inglesa para apretarla en la rosca de conexión. Si se sustituye la manguera, fijela al aparato y a las conexiones del regulador con abrazaderas. Desconecte el regulador de la bombona siguiendo las instrucciones suministradas cuando no utilice la barbacoa.
 - La barbacoa debe utilizarse en una zona bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador mientras la barbacoa esté en uso.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion, de blessures graves ou de dommages matériels.

IMPORTANT :

- FR
- Lisez attentivement les instructions suivantes pour vous assurer que votre barbecue est correctement installé, assemblé et utilisé. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.
 - Pour toute question relative au montage ou au fonctionnement, veuillez consulter votre revendeur ou votre fournisseur de gaz GPL.
 - Lorsque vous utilisez le barbecue sur le sol, veillez toujours à ce que le barbecue et la bouteille se trouvent sur un sol plat et horizontal.
 - N'allumez jamais le barbecue ou les brûleurs arrière avec le capot fermé. N'allumez jamais le brûleur latéral avec le couvercle fermé.
 - Votre barbecue peut fonctionner avec des bouteilles de gaz pesant entre 11 et 15 kg.
 - Hauteur maximale de la bouteille : 600 mm. Diamètre maximal : 320 mm.
 - Votre barbecue fonctionnera mieux si vous utilisez des mélanges de propane ou de GPL. Cependant, en raison de la vitesse à laquelle l'appareil fonctionne, la bouteille aura tendance à geler et à fournir du gaz à pression réduite, ce qui affectera les performances de votre barbecue.

Raccordement de la bouteille de gaz à l'appareil

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec des mélanges de butane, de propane ou de GPL à basse pression. Il doit être équipé d'un régulateur basse pression approprié par un tuyau flexible. Fixez le tuyau au régulateur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage. Ce barbecue est conçu pour fonctionner avec un détendeur de 28 mbar pour le gaz butane et un détendeur de 30 mbar pour le gaz propane ou les mélanges GPL. Utilisez un détendeur certifié EN 16129 adapté au type de gaz. Veuillez consulter votre revendeur de GPL pour obtenir des informations sur le détendeur de la bouteille de gaz.

Régulateur et tuyau :

- N'utilisez que des détendeurs et des tuyaux homologués pour le gaz de pétrole liquéfié aux pressions ci-dessus. L'espérance de vie du régulateur est estimée à 2 ans.

- L'utilisation d'un mauvais détendeur ou d'un mauvais tuyau est dangereuse. Vérifiez donc toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser le barbecue.
- Le tuyau doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur maximale du tuyau est de 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué ou plié et qu'il n'est en contact avec aucune partie du barbecue autre que son point de raccordement.

Stockage de l'appareil

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être conservé dans son emballage d'origine, dans un environnement sec et non poussiéreux.

Bouteille de gaz

- La bouteille de gaz ne doit pas tomber ou être manipulée brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez la bouteille. Remplacez le capuchon de protection sur la bouteille après l'avoir débranchée de l'appareil. La bouteille doit se trouver à l'extérieur du corps de l'appareil.
- Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. Ne jamais stocker la bouteille dans un endroit où la température peut dépasser 50°C. Ne jamais stocker la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. Ne pas fumer.
- Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il ne doit y avoir aucun obstacle en hauteur et une distance minimale de 1 m doit être maintenue sur le côté ou à l'arrière de l'appareil. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. Protégez l'appareil des courants d'air directs et veillez à ce qu'il soit placé ou protégé contre la pénétration directe d'eau ruisselante (par exemple la pluie).
- Les pièces scellées par le fabricant ou l'agent agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Ne modifiez aucune partie de ce barbecue ; les réparations et l'entretien doivent être effectués uniquement par un technicien agréé par le Conseil des installateurs de gaz agréés.

FR

Raccordement de l'appareil

- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le détendeur, le brûleur ou les orifices du brûleur. Des araignées et des insectes peuvent avoir fait leur nid dans le brûleur/tube Venturi au niveau de l'orifice, ce qui peut provoquer des blocages. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Nettoyez les trous du brûleur à l'aide d'un cure-pipe robuste.
- Fixez le tuyau à l'appareil à l'aide d'une clé à molette pour le serrer sur le filetage du raccord. En cas de remplacement du tuyau, fixez-le aux raccords de l'appareil et du régulateur à l'aide de colliers de serrage. Débranchez le détendeur de la bouteille conformément aux instructions fournies lorsque le barbecue
- n'est pas utilisé.
- Le barbecue doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas le flux d'air de combustion vers le brûleur lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.



AVVERTENZA

Rischio di incendio! La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può provocare incendi pericolosi, esplosioni, lesioni gravi o danni materiali.

IMPORTANTE:

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni per assicurarsi che il barbecue sia installato, assemblato e utilizzato correttamente. La mancata osservanza di questa indicazione può causare gravi lesioni fisiche e/o danni materiali.
- In caso di domande sul montaggio o sul funzionamento, rivolgersi al rivenditore o all'azienda produttrice di gas GPL.
- Quando si utilizza il barbecue a terra, assicurarsi sempre che il barbecue e la bombola si trovino su un fondo pianeggiante.
- Non accendere mai il barbecue o i bruciatori posteriori con il coperchio chiuso. Non accendere mai il bruciatore laterale con il coperchio chiuso.
- Il barbecue può essere utilizzato con bombole di gas di peso compreso tra 11 e 15 kg.
- Altezza massima della bombola: 600 mm. Diametro massimo: 320 mm.
- Il barbecue funziona meglio se si utilizzano miscele di propano o GPL. Tuttavia, a causa della velocità di funzionamento del dispositivo, la bombola tenderà a congelarsi e ad erogare gas a pressioni ridotte, compromettendo le prestazioni del barbecue.

Collegamento della bombola del gas al dispositivo

Questo dispositivo può essere utilizzato solo con miscele di butano, propano o GPL a bassa pressione. Deve essere dotato di un regolatore a bassa pressione appropriato tramite un tubo flessibile. Fissare il tubo flessibile al regolatore e al dispositivo con le fascette stringitubo. Questo barbecue è impostato per funzionare con un regolatore da 28 mbar per il gas butano e un regolatore da 30 mbar per il gas propano o le miscele di GPL. Utilizzare un regolatore certificato secondo la norma EN 16129 e adatto al tipo di gas. Per informazioni su un regolatore per la bombola del gas, rivolgersi al rivenditore di GPL.

Regolatore e tubo flessibile:

- Utilizzare esclusivamente regolatori e tubi flessibili omologati per GPL alle pressioni sopra indicate. La vita utile stimata del regolatore è di 2 anni.
- L'uso di un regolatore o di un tubo flessibile errato non è sicuro, quindi controllare sempre di avere gli articoli corretti prima di mettere in funzione il barbecue.
- Il tubo flessibile deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di utilizzo. La lunghezza massima del tubo è di 1,5 metri. I tubi flessibili usurati o danneggiati devono essere sostituiti. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito o attorcigliato e che non sia a contatto con nessuna parte del barbecue se non nel punto di collegamento.

Stoccaggio del dispositivo

Lo stoccaggio di un dispositivo al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e rimossa dal dispositivo. Quando non viene utilizzato, il dispositivo deve essere conservato nella sua confezione originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

IT

Bombola del gas

- La bombola del gas non deve essere fatta cadere o maneggiata in modo brusco! Se il dispositivo non viene utilizzato, scollegare la bombola. Riposizionare il cappuccio di protezione sulla bombola dopo averla scollegata dal dispositivo. La bombola deve essere collocata all'esterno della struttura principale del dispositivo.
- Le bombole devono essere conservate all'aperto, in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. Non conservare mai la bombola in luoghi dove la temperatura può superare i 50 °C. Non conservare mai la bombola in prossimità di fiamme, fiamme pilota o altre fonti di ignizione. Non fumare.
- Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili. Non devono esserci ostacoli in alto e deve essere mantenuta una distanza minima di 1 m dal lato o dal retro del dispositivo. Assicurarsi che le aperture di ventilazione del dispositivo non siano ostruite. Il barbecue deve essere utilizzato su una superficie piana e stabile. Proteggere il dispositivo da correnti d'aria dirette e assicurarsi che sia posizionato o protetto contro la penetrazione diretta di gocce d'acqua (ad es. pioggia).
- Tutte le parti sigillate dal produttore o dall'agente autorizzato non devono essere modificate dall'utente. Non modificare alcuna parte di questo barbecue; le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico di assistenza registrato presso un ente preposto alla certificazione degli installatori di gas.

Collegamento al dispositivo

- Prima di effettuare il collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore o nelle aperture del bruciatore. Ragni e insetti potrebbero aver nidificato all'interno del bruciatore/tubo Venturi in corrispondenza del foro, causando possibili ostruzioni. Un bruciatore intasato può provocare un incendio sotto il dispositivo.
- Pulire i fori del bruciatore con uno scovolino per tubi resistente.
- Collegare il tubo flessibile al dispositivo utilizzando una chiave per serrarlo sulla filettatura di collegamento. Se il tubo flessibile viene sostituito, fissarlo ai raccordi del dispositivo e del regolatore con delle fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola secondo le istruzioni in dotazione quando il barbecue non è in uso.
- Il barbecue deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione verso il bruciatore quando il barbecue è in funzione.

IT

AUF UNDICHTE STELLEN PRÜFEN/ CHECKING FOR LEAKS/ COMPROBACIÓN DE FUGAS/ TEST D'ÉTANCHÉITÉ/ PROVA DI TENUTA

DE	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie eine Lecksuchlösung her, indem Sie einen Teil Spülmittel mit drei Teilen Wasser mischen, um ein Gemisch von 60-90 ml herzustellen und vergewissern Sie sich, dass sich das Ventil in der Position „OFF“ (aus) befindet. Schließen Sie den Regler an die Flasche und das EIN/AUS-Ventil an den Brenner an. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse sicher sind, und drehen Sie dann das Gas auf. • Streichen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen. Treten Blasen auf, liegt ein Leck vor, das vor der Inbetriebnahme des Geräts behoben werden muss. • Nach Behebung des Lecks erneut testen! Drehen Sie nach dem Test die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Wenn ein Leck festgestellt wird und nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.
EN	<ul style="list-style-type: none"> • Make a leak-detecting solution by mixing one part washing-up liquid with three parts water to create a mixture of 60-90 ml and make sure the control valve is in the “OFF” position. Connect the regulator to the cylinder and the ON/OFF valve to the burner. Ensure that the connections are secure, then turn the gas on. • Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear, there is a leak which must be fixed before the appliance can be used. • Retest after fixing the fault! Turn off the gas at the cylinder after testing. • If leakage is detected and cannot be rectified, Do not attempt to fix it yourself, but consult your gas dealer instead.
ES	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare una solución para detectar fugas mezclando una parte de detergente líquido con tres partes de agua hasta obtener una mezcla de entre 60 y 90 ml y asegúrese de que la válvula de control esté en la posición «OFF» (apagada). Conecte el regulador al cilindro y la válvula ON/OFF al quemador. Asegúrese de que las conexiones son seguras y, a continuación, abra el gas. • Aplique la solución jabonosa con un cepillo sobre la manguera y todas las juntas. En caso de que aparezcan burbujas, significa que hay una fuga que debe repararse antes reutilizar el aparato. • ¡Vuelva a realizar la prueba después de solucionar el fallo! Cierre el gas de la bombona después de realizar la prueba. Si detecta una fuga y no puede solucionarla, no intente repararla usted mismo, sino consulte a su distribuidor de gas.
FR	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez une solution de détection des fuites en mélangeant un volume de liquide vaisselle avec trois volumes d'eau pour obtenir un mélange de 60 à 90 ml. et assurez-vous que la vanne de contrôle est en position OFF. Raccordez le détendeur à la bouteille et la vanne ON/OFF au brûleur. Assurez-vous que les connexions sont bien fixées, puis ouvrez le gaz. • Brossez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite qui doit être réparée avant de pouvoir utiliser l'appareil. • Refaire le test après avoir corrigé le défaut ! Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après le test. Si une fuite est détectée et qu'il est impossible d'y remédier, n'essayez pas de la réparer vous-même, consultez votre revendeur de gaz.
IT	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare una soluzione di rilevamento delle perdite mescolando una parte di detergente per piatti con tre parti di acqua per ottenere una miscela di 60-90 ml. Assicurarsi che la valvola di controllo sia in posizione “OFF”. Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore. Assicurarsi che i collegamenti siano saldi, quindi aprire il gas. • Spennellare la soluzione sul tubo e su tutti i giunti. Se compaiono bolle, c'è una perdita che deve essere riparata prima di poter utilizzare il dispositivo. • Eseguire nuovamente il test dopo aver risolto il guasto! Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola dopo il controllo. Se viene rilevata una perdita che non può essere eliminata, non tentare di ripararla da soli, ma rivolgersi al rivenditore di gas.

Anzünden des Grills

1. Öffnen Sie die Grillhaube, bevor Sie versuchen, die Brenner anzuzünden.
2. Drehen Sie alle Bedienregler in die Position „OFF“ (aus).
3. Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche. Schalten Sie die Gasversorgung am Regler ein. Überprüfen Sie mit Seifenwasser, ob Gas zwischen der Flasche und dem Regler austritt.
4. Drücken Sie den vorderen linken Bedienregler nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ (hoch) drehen (Sie hören ein Klickgeräusch), wodurch der linke Brenner eingeschaltet wird. Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
5. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie Schritt 4.
6. Stellen Sie die Wärme ein, indem Sie den Knopf in die Position High oder Low (hoch oder niedrig) drehen.
7. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, zünden Sie das Gerät mit einem Streichholz über die Anzündöffnung an der Seite des Geräts an. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, wenn Sie die Zündung reparieren müssen.
8. Zünden Sie die restlichen Brenner der Reihe nach von links nach rechts und wiederholen Sie Schritt 4. Der Kreuzzündkanal zwischen den Brennern zündet den benachbarten Brenner an. Versuchen Sie niemals, andere Brenner als den linken Brenner zuerst anzuzünden.
9. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Regler in die Position „OFF“ (aus) und drehen Sie dann den Bedienknopf am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ (aus).

DE



WARNUNG:

Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienregler im Uhrzeigersinn aus und drehen Sie auch das Flaschenventil aus. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, die Zündung erneut zu starten.

Anleitungen zum Anzünden (Seitenbrenner)

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
2. Drücken Sie den Bedienregler nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ (hoch) drehen (Sie hören ein Klickgeräusch). Dadurch wird der Brenner gezündet. Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
3. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie Schritt 2.
4. Stellen Sie die Wärme ein, indem Sie den Bedienregler in die Position „High“ oder „Low“ (hoch oder niedrig) drehen.
5. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, zünden Sie das Gerät mit einem langen Streichholz oder einer Kerze an. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, wenn Sie die Zündung reparieren müssen.
6. Um den Seitenbrenner auszuschalten, drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ (aus). Um den Grill vollständig auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Regler in die Position „OFF“ (aus) und drehen Sie dann den Bedienknopf am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ (aus).

Barbecue lighting instructions

1. Before attempting to light the burners, open the hood of the barbecue.
2. Turn all the control knobs to the "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the regulator. Use soapy water to check for any gas leakage between the bottle and the regulator.
4. Push down and hold the front left control knob while turning it anticlockwise to the "HIGH" position (you will hear a clicking sound), which will light the left-hand burner. Check that the burner has lit. If not, repeat this process.
5. If the burner still does not light after retrying, wait five minutes and repeat step 4.
6. Adjust the heat by turning the knob to the high or low setting.
7. If the burner still does not light, Light the appliance with a match using the lighting hole on the side of the appliance. Consult your gas dealer if you need to rectify the ignition.
8. Light the remaining burners in sequence from left to right and repeat step 4. The cross-lighting channel between the burners will light the adjacent burner. Never attempt to light other burners except the left-hand burner first.
9. To turn the barbecue off, turn the cylinder valve or regulator switch to the "OFF" position, then turn the control knob on the appliance clockwise to the "OFF" position.

EN



WARNING

If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight using the ignition sequence.

Lighting instructions (side burner)

1. Open the lid of the side burner.
2. Push down and hold the control knob whilst turning it anticlockwise to the "HIGH" position (you will hear a clicking sound). This will light the burner. Check that the burner has lit. If not, repeat this process.
3. If the burner still does not light after retrying, wait five minutes and repeat step 2.
4. Adjust the heat by turning the knob to the "High" or "Low" position.
5. If the burner still does not light, Light the appliance with a long match or taper. Consult your gas dealer if you need to rectify the ignition.
6. To turn the side burner off, turn the control knob clockwise to the "OFF" position. To turn the barbecue off completely, turn the cylinder valve or regulator switch to the "OFF" position, then turn the control knob on the appliance clockwise to the "OFF" position.

Instrucciones para encender la barbacoa

1. Antes de intentar encender los quemadores, abra la tapa de la barbacoa.
2. Gire todos los mandos de control a la posición «OFF».
3. Conecte el regulador a la botella de gas. Abra el suministro de gas en el regulador. Utilice agua jabonosa para comprobar si hay fugas de gas entre la botella y el regulador.
4. Presione y mantenga presionado el botón de control delantero izquierdo mientras lo gira en sentido antihorario hasta la posición «HIGH» (alto) (oír un clic), lo que encenderá el quemador izquierdo. Compruebe que el quemador está encendido. Si no es así, repita este proceso.
5. Si el quemador sigue sin encenderse después de volver a intentarlo, espere cinco minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando la perilla a la posición alta o baja.

ES

7. Si el quemador sigue sin encenderse, encienda el aparato con una cerilla utilizando el orificio de encendido situado en el lateral del aparato. Consulte a su distribuidor de gas si necesita rectificar el encendido.
8. Encienda los quemadores restantes en secuencia de izquierda a derecha y repita el paso 4. El canal de encendido cruzado entre los quemadores encenderá el quemador adyacente. Nunca intente encender otros quemadores excepto el quemador izquierdo primero.
9. Para apagar la barbacoa, gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición «OFF» y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «OFF».



ADVERTENCIA

Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control hacia la derecha (en sentido horario) y cierre también la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender utilizando la secuencia de encendido.

ES

Instrucciones de encendido (quemador lateral)

1. Abra la tapa del quemador lateral.
2. Presione y mantenga presionado el botón de control mientras lo gira en sentido antihorario hasta la posición «HIGH» (oirá un clic). Esto encenderá el quemador. Compruebe que el quemador está encendido. Si no es así, repita este proceso.
3. Si el quemador sigue sin encenderse después de volver a intentarlo, espere cinco minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste la temperatura girando el botón a la posición «Alta» o «Baja».
5. Si el quemador sigue sin encenderse, encienda el aparato con una cerilla larga o una mecha. Consulte a su distribuidor de gas si necesita rectificar el encendido.
6. Para apagar el quemador lateral, gire la perilla de control en sentido horario hasta la posición «OFF» (apagado). Para apagar la barbacoa por completo, gire la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición «OFF» y, a continuación, gire el mandos de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «OFF».

FR

Instructions pour l'allumage du barbecue

1. Avant d'essayer d'allumer les brûleurs, ouvrez le capot du barbecue.
2. Tournez tous les boutons de commande en position OFF.
3. Raccorder le détendeur à la bouteille de gaz. Mettez l'alimentation en gaz sur ON au niveau du régulateur. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur.
4. Appuyez sur le bouton de commande avant gauche et maintenez-le tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (vous entendrez un déclic), ce qui allumera le brûleur de gauche. Vérifier que le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après une nouvelle tentative, attendez cinq minutes et répétez l'étape 4.
6. Réglez la puissance en tournant le bouton sur la position haute ou basse.
7. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez l'appareil à l'aide d'une allumette en utilisant le trou d'allumage situé sur le côté de l'appareil. Consultez votre revendeur de gaz si vous devez rectifier l'allumage.

8. Allumez les autres brûleurs dans l'ordre, de gauche à droite, et répétez l'étape 4. Le canal d'allumage croisé entre les brûleurs allume le brûleur adjacent. N'essayez jamais d'allumer d'autres brûleurs que celui de gauche en premier.
9. Pour éteindre le barbecue, placez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur en position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.



MISE EN GARDE

Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le bouton de commande (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer en utilisant la séquence d'allumage.

FR

Instructions d'allumage (brûleur latéral)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HIGH » (vous entendrez un clic). Cela permet d'allumer le brûleur. Vérifier que le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
3. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après une nouvelle tentative, attendez cinq minutes et répétez l'étape 2.
4. Réglez la puissance en tournant le bouton sur la position haute ou basse.
5. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez l'appareil à l'aide d'une longue allumette ou d'une bougie. Consultez votre revendeur de gaz si vous devez rectifier l'allumage.
6. Pour éteindre le brûleur latéral, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Pour éteindre complètement le barbecue, tournez la vanne du cylindre ou le régulateur sur la position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

IT

Istruzioni per accendere il barbecue

7. Prima di accendere i bruciatori, aprire il coperchio del barbecue.
8. Ruotare tutte le manopole di controllo in posizione "OFF".
9. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Attivare l'alimentazione del gas dal regolatore. Utilizzare acqua saponata per verificare che non vi siano perdite di gas tra la bombola e il regolatore.
10. Premere e tenere premuta la manopola di comando anteriore sinistra mentre la si ruota in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sentirà uno scatto), per accendere il bruciatore di sinistra. Controllare che il bruciatore sia acceso. In caso contrario, ripetere la procedura.
11. Se il bruciatore non si accende ancora dopo aver riprovato, attendere cinque minuti e ripetere il passaggio 4.
12. Regolare il calore ruotando la manopola sull'impostazione alta o bassa.
13. Se il bruciatore non si accende, accendere il dispositivo con un fiammifero utilizzando il foro di accensione sul lato del dispositivo. Consultare il rivenditore di gas se è necessario correggere l'ignizione.
14. Accendere i restanti bruciatori in sequenza da sinistra a destra e ripetere il passaggio 4. Il canale di ignizione incrociato tra i bruciatori accenderà il bruciatore adiacente. Non tentare mai di accendere altri bruciatori se non quello di sinistra.
15. Per spegnere il barbecue, portare la valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "OFF", quindi ruotare la manopola di controllo del dispositivo in senso orario in posizione "OFF".



AVVERTENZA

Se il bruciatore non si accende, spegnere la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di ignizione.

Istruzioni per l'accensione (bruciatore laterale)

1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
2. Premere e tenere premuta la manopola di comando mentre la si ruota in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sentirà uno scatto). In questo modo si accende il bruciatore. Controllare che il bruciatore sia acceso. In caso contrario, ripetere la procedura.
3. Se il bruciatore non si accende ancora dopo aver riprovato, attendere cinque minuti e ripetere il passaggio 2.
4. Regolare il calore ruotando la manopola sull'impostazione alta (HIGH) o bassa (LOW).
5. Se il bruciatore non si accende, accendere il dispositivo con un fiammifero lungo o un cero. Consultare il rivenditore di gas se è necessario correggere l'ignizione.
6. Per spegnere il bruciatore laterale, ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione "OFF". Per spegnere completamente il barbecue, portare la valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "OFF", quindi ruotare la manopola di controllo del dispositivo in senso orario in posizione "OFF".

IT

PFLEGE UND WARTUNG/CARE AND MAINTENANCE/ CUIDADO Y MANTENIMIENTO/ INSTALLAZIONE/ ENTRETIEN ET MAINTENANCE/ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Achten Sie immer darauf, dass der Grill vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie die Gaszufuhr an der Flasche ab und ziehen Sie den Regler ab, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals, wenn es heiß oder in Betrieb ist.

Allgemeine Reinigungsroutine

Es wird empfohlen, den Grill nach jeder Benutzung etwa 15 Minuten lang auf hoher Stufe zu betreiben. Dieser „Abbrenn“-Prozess beseitigt übermäßige Speiserückstände und erleichtert die Tiefenreinigung.

Äußere Oberflächen

- Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einem milden Reinigungsmittel oder Backnatron, das Sie mit warmem Wasser vermischen.
- Für hartnäckige Flecken kann ein nicht abreibendes Scheuerpulver verwendet werden.
- Spülen Sie das Gerät gründlich mit warmem Wasser ab und lassen Sie es trocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.

Deckel innen

- Wenn auf der Innenseite des Deckels die Farbe abzublättern scheint, handelt es sich nicht um Farbe, sondern um verkohltes Fett, das abblättert.

DE

Zum Reinigen:

- Mit heißem Seifenwasser gründlich schrubben.
- Gut abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Verwenden Sie niemals Backofenreiniger zum Reinigen des Grills.

Feuerraum/Grillboden

- Entfernen Sie anhaftende Rückstände mit einem Schaber, einer Bürste oder einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm.
- Reinigen Sie den Innenraum mit warmer Seifenlauge, spülen Sie ihn gründlich ab und lassen Sie ihn trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Hölzerne Komponenten

- Reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge.
- Spülen Sie sie gründlich mit warmem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Grillreiniger für Holzteile.

1.

Garroste

- Reinigen Sie diese mit mildem Seifenwasser.
- Bei hartnäckigen Rückständen kann ein nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet werden.
- Gut mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

Reinigung der Brennerbaugruppe

- Schalten Sie das Gas aus und trennen Sie die Gasflasche.
- Entfernen Sie den Grillrost.
- Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Kompressionsluft und wischen Sie ihn anschließend mit einem Tuch ab.
- Reinigen Sie verstopfte Brennerdüsen mit einem Pfeifenreiniger oder einem festen Draht (wie beispielsweise einer geöffneten Büroklammer).
- Prüfen Sie die Brenner auf Risse, Löcher oder Schäden:
- Bei Mängeln muss der Brenner ausgetauscht werden.
- Bauen Sie den Brenner wieder ein und vergewissern Sie sich, dass die Gasventilöffnungen richtig ausgerichtet und im Venturirohr angebracht sind, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Jährliche Instandhaltung

Zur Sicherheit und für eine optimale Leistung sollte der Gasgrill einmal pro Jahr von einem kompetenten, registrierten Techniker gewartet werden.

Pflege und Schutz von Edelstahloberflächen

- Ihr Grill verfügt über Edelstahlkomponenten, die aus einem Edelstahl mittlerer Qualität gefertigt sind. Alle nichtrostenden Stahlsorten benötigen ein gewisses Maß an Pflege und Schutz, um ihr Aussehen zu bewahren. Entgegen der landläufigen Meinung ist nichtrostender Stahl nicht immun gegen Korrosion und nicht wartungsfrei. Selbst der hochwertigste nichtrostende Stahl für die Schifffahrt muss häufig mit Süßwasser gereinigt werden, um Oxidation und andere Korrosionsprobleme zu vermeiden.
- Der moderne Look Ihres Grills entsteht durch gebürsteten Edelstahl. Diese gebürstete Oberfläche wird erreicht, indem Edelstahlbleche einem Schleifverfahren unterzogen werden, bei dem der Spiegelglanz entfernt wird,
- so entsteht eine gebürstete Oberfläche. Gebürsteter Edelstahl muss häufig gereinigt und gepflegt werden, um sein Aussehen zu erhalten. Ohne angemessene Pflege ist damit zu rechnen, dass im Laufe der Zeit Korrosionserscheinungen auftreten.
- Rostfreier Stahl ist definitiv kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und rostfreier Stahl gehen Hand in Hand.
- Nach der Montage empfehlen wir, alle freiliegenden Edelstahlfächen mit einem sauberen Lappen dünn mit Olivenöl einzureiben. Dieses sollte dann einpoliert und mit einem sauberen Tuch abgerieben werden, um eine nicht ölige Oberfläche zu erhalten. Dieses Verfahren schützt vor Schmutz und anderen korrosiven Verunreinigungen, indem es eine vorübergehende, lebensmittelsichere Barriere bildet. Die Olivenölschicht erleichtert auch das spätere Polieren und Entfernen von Fingerabdrücken. Dieser Vorgang sollte bei der Reinigung Ihres Grills regelmäßig wiederholt werden.
- Eventuell haben Sie eine Schutzhülle für Ihren Grill gekauft. Es wird empfohlen, eine Grillabdeckung zu verwenden, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, um Ihre Investition zu schützen. Es ist jedoch wichtig zu wissen, dass die Verwendung einer Abdeckung sogar nachteilig sein kann, wenn der Grill nicht kühl, sauber und trocken ist, wenn die Abdeckung angebracht wird. Eine Abdeckung auf einem warmen, nassen oder schmutzigen Grill (oder eine Kombination dieser Faktoren) kann tatsächlich Korrosion fördern!
- Aus diesem Grund sollte Ihr Grill immer kühl, sauber und vollständig trocken sein, bevor Sie eine Schutzhülle anbringen.

DE

DE	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist besonders wichtig, bevor der Grill für längere Zeit gelagert wird, z. B. wenn er nicht häufig benutzt wird oder über den Winter eingelagert wird. • . • Um die Qualität der Oberfläche Ihres Grills aus rostfreiem Stahl zu erhalten, müssen Sie diese Hinweise beherzigen. • Pflegen Sie Ihren Grill und er wird Ihnen viele Jahre lang gute Dienste leisten.
EN	<ul style="list-style-type: none"> • Always ensure the barbecue is completely cool before cleaning. • Turn off the gas supply at the cylinder and disconnect the regulator before starting any cleaning or maintenance work. • Never clean the appliance while hot or in operation. <p>General Cleaning Routine</p> <p>After each cooking session, it is recommended to run the barbecue on high heat for approximately 15 minutes. This “burn-off” process reduces excessive food residue and helps make deep cleaning easier.</p> <p>Exterior Surfaces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean the outside of the barbecue using mild detergent or baking soda mixed with warm water. • For stubborn stains, use non-abrasive scouring powder. • Rinse thoroughly with clean water and allow to dry. • Do not use abrasive pads that could scratch the finish. <p>Lid Interior</p> <ul style="list-style-type: none"> • If the inside of the lid appears to have peeling paint, this is not paint, but carbonized grease flaking off. <p>To clean:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrub thoroughly using hot, strong soapy water. • Rinse well and allow to dry fully. • Never use oven cleaner on any part of the barbecue. <p>Firebox / Barbecue Bottom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove built-up residue using a scraper, brush, or non-abrasive cleaning pad. • Wash the interior with a warm soapy water solution, rinse thoroughly, and allow to dry before reassembling. <p>Wooden Components</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clean using a soft cloth with warm soapy water. • Rinse with clean water and allow to dry. • Do not use abrasive cleaners, degreasers, or concentrated barbecue cleaners on wooden parts.

Cooking Grates

- Clean with mild soapy water.
- For persistent residue, non-abrasive scouring powder may be used.
- Rinse well with water and allow to dry completely.

Burner Assembly Cleaning

- Turn the gas OFF and disconnect the gas cylinder.
- Remove the cooking grate.
- Clean the burners using a soft brush or compressed air and wipe with a cloth.
- Clear clogged burner ports with a pipe cleaner or stiff wire (e.g., a straightened paper clip).
- Inspect burners for cracks, holes, or damage:
- If defects are present, replace the burner.
- Reinstall the burner and ensure the gas valve orifices are correctly aligned and fitted inside the venturi tube before operation.

Annual Servicing

For safety and optimal performance, the gas barbecue should be professionally serviced once per year by a competent, registered technician.

Care and protection of stainless steel surfaces

EN

- Your barbecue features stainless steel components made from a moderate grade of stainless steel. All stainless steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. Contrary to popular public perception, stainless steels are not immune to corrosion and are not maintenance-free. Even the highest marine-grade stainless steels require frequent cleaning with fresh water to avoid oxidation and other corrosive issues.
- Modern tastes dictate that your barbecue features stainless steel with a brushed finish. This brushed finish is achieved by running stainless steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish.
- leaving a brushed finish. Brushed-finish stainless steel requires frequent cleaning and care to maintain its appearance. Without adequate care, it is realistic to expect it to show signs of corrosion over time.
- Stainless steel is definitely not a maintenance-free material. Cleanliness and stainless steel go hand in hand.
- After assembly, we recommend that owners apply a thin layer of olive oil to all exposed stainless steel areas using a clean rag. This should then be polished in and buffed off with a clean cloth to achieve a non-oily finish. This process will protect against dirt and other corrosive contaminants by providing a temporary, food-safe barrier. The olive oil layer also makes polishing and removing fingerprints easier later on. This process should be repeated frequently when cleaning your barbecue.
- You may have bought a protective cover for your barbecue. It is recommended that you use a BBQ cover at all times when the BBQ is not in use, in order to protect your investment. However, it is important to understand that if the barbecue is not cool, clean and dry when the cover is fitted, using a cover can actually be detrimental. A cover placed on a warm, wet or dirty barbecue (or any combination of these factors) can actually breed corrosion!

EN	<ul style="list-style-type: none"> • For this reason, your barbecue should always be cool and clean, and completely dry before you fit a protective cover. • This is especially important before the barbecue is stored for any length of time, e.g. if it doesn't get frequent use or is stored away over winter. • months. • To maintain the quality of your stainless steel barbecue's finish, you must be vigilant in caring for and maintaining it according to this advice. • Look after your barbecue and it will serve you well for many years to come.
ES	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese siempre de que la barbacoa esté completamente fría antes de limpiarla. • Cierre el suministro de gas en la botella y desconecte el regulador antes de comenzar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento. • Nunca limpie el aparato mientras esté caliente o en funcionamiento. <p>Rutina general de limpieza</p> <p>Después de cada sesión de cocción, se recomienda encender la barbacoa a fuego alto durante aproximadamente 15 minutos. Este proceso de «quemado» reduce los residuos excesivos de comida y facilita la limpieza profunda.</p> <p>Superficies exteriores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpie el exterior de la barbacoa utilizando un detergente suave o bicarbonato sódico mezclado con agua tibia. • Para manchas rebeldes, utilice polvo limpiador no abrasivo. • Enjuague bien con agua limpia y deje secar. • No utilice estropajos abrasivos que puedan rayar el acabado. <p>Interior de la tapa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el interior de la tapa parece tener pintura descascarillada, no se trata de pintura, sino de grasa carbonizada que se está desprendiendo. <p>Para limpiar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frote bien utilizando agua caliente con jabón fuerte. • Enjuague bien y deje secar completamente. • Nunca utilice limpiador para hornos en ninguna parte de la barbacoa. <p>Caja de fuego / Parte inferior de la barbacoa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elimine los residuos acumulados utilizando un rascador, un cepillo o una esponja de limpieza no abrasiva. • Lave el interior con una solución de agua tibia y jabón, enjuague bien y deje secar antes de volver a montarlo. <p>Componentes de madera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Límpielo utilizando un paño suave con agua tibia y jabón. • Enjuague con agua limpia y deje secar. • No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes ni limpiadores concentrados para barbacoas en las piezas de madera.

Rejillas de cocción

- Límpielo con agua jabonosa suave.
- Para los residuos persistentes, se puede utilizar un polvo limpiador no abrasivo.
- Enjuague bien con agua y deje secar por completo.

Limpieza del conjunto del quemador

- Cierre el gas y desconecte la bombona.
- Retire la rejilla de cocción.
- Limpie los quemadores utilizando un cepillo suave o aire comprimido y séquelos con un paño.
- Limpie los orificios obstruidos del quemador con un limpiador de pipas o un alambre rígido (por ejemplo, un clip enderezado).
- Inspeccione los quemadores en busca de grietas, agujeros o daños:
- Si hay defectos, sustituya el quemador.
- Vuelva a instalar el quemador y asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén correctamente alineados y encajados dentro del tubo Venturi antes de ponerlo en funcionamiento.

Mantenimiento anual

Por motivos de seguridad y para garantizar un rendimiento óptimo, la barbacoa de gas debe ser revisada una vez al año por un técnico competente y certificado.

Cuidado y protección de superficies de acero inoxidable

- Su barbacoa cuenta con componentes de acero inoxidable fabricados con acero inoxidable de calidad moderada. Todos los tipos de acero inoxidable requieren un cierto nivel de cuidado y protección para mantener su aspecto. Contrariamente a la percepción popular, los aceros inoxidables no son inmunes a la corrosión y requieren mantenimiento. Incluso los aceros inoxidables de mayor calidad marina requieren una limpieza frecuente con agua dulce para evitar la oxidación y otros problemas de corrosión.
- Los gustos modernos dictan que su barbacoa debe ser de acero inoxidable con acabado cepillado. Este acabado cepillado se consigue sometiendo las láminas de acero inoxidable a un proceso abrasivo que elimina el acabado espejo.
- dejando un acabado cepillado. El acero inoxidable con acabado cepillado requiere una limpieza y un cuidado frecuentes para mantener su aspecto. Sin el cuidado adecuado, es realista esperar que muestre signos de corrosión con el tiempo.
- El acero inoxidable no es, en absoluto, un material que no requiera mantenimiento. La limpieza y el acero inoxidable siempre van de la mano.
- Después del montaje, recomendamos a los propietarios que apliquen una fina capa de aceite de oliva a todas las zonas expuestas de acero inoxidable utilizando un trapo limpio. A continuación, se debe pulir y abrillantar con un paño limpio para conseguir un acabado no graso. Este proceso protegerá contra la suciedad y otros contaminantes corrosivos al proporcionar una barrera temporal y segura para los alimentos. La capa de aceite de oliva también facilita el pulido y la eliminación de huellas dactilares posteriormente. Este proceso debe repetirse con frecuencia al limpiar su barbacoa.

ES

- Assurez-vous toujours que le barbecue est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et déconnectez le détendeur avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien.
- Ne jamais nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.

Routine de nettoyage générale

Après chaque cuisson, il est recommandé de faire fonctionner le barbecue à feu vif pendant environ 15 minutes. Ce processus de « brûlage » réduit les résidus alimentaires excessifs et facilite le nettoyage en profondeur.

Surfaces extérieures

- Nettoyez l'extérieur du barbecue avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude mélangé à de l'eau tiède.
- Pour les taches tenaces, utilisez une poudre à récurer non abrasive.
- Rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs qui pourraient rayer la finition.

Intérieur du couvercle

- Si l'intérieur du couvercle semble présenter une peinture écaillée, il ne s'agit pas de peinture, mais de graisse carbonisée qui s'écaille.

Pour nettoyer :

- Récurer soigneusement à l'eau chaude et savonneuse.
- Rincez bien et laissez sécher complètement.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four sur une quelconque partie du barbecue.

Foyer / fond du barbecue

- Enlever les résidus accumulés à l'aide d'un grattoir, d'une brosse ou d'un tampon de nettoyage non abrasif.
- Lavez l'intérieur à l'eau savonneuse tiède, rincez abondamment et laissez sécher avant de le remonter.

Composants en bois

- Nettoyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.
- Rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyants concentrés pour barbecue sur les pièces en bois.

Grilles de cuisson

- Nettoyer à l'eau savonneuse.
- En cas de résidus persistants, vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive.
- Rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher complètement.

FR

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

- Coupez le gaz et débranchez la bouteille de gaz.
- Retirez la grille de cuisson.
- Nettoyez les brûleurs à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé et essuyez-les avec un chiffon.
- Débouchez les orifices du brûleur à l'aide d'un cure-pipe ou d'un fil rigide (par exemple, un trombone redressé).
- Inspectez les brûleurs pour vérifier qu'ils ne présentent pas de fissures, de trous ou de dommages :
- Si des défauts sont présents, remplacez le brûleur.
- Réinstallez le brûleur et assurez-vous que les orifices de la vanne de gaz sont correctement alignés et montés à l'intérieur du tube venturi avant de le faire fonctionner.

Entretien annuel

Pour des raisons de sécurité et de performances optimales, le barbecue à gaz doit être entretenu une fois par an par un technicien compétent et agréé.

Entretien et protection des surfaces en acier inoxydable

- Votre barbecue est équipé de composants en acier inoxydable. Toutes les qualités d'acier inoxydable nécessitent un certain niveau d'entretien et de protection pour conserver leur aspect. Contrairement à l'idée reçue, les aciers inoxydables ne sont pas immunisés contre la corrosion et ne sont pas sans entretien. Même les aciers inoxydables de qualité marine supérieure nécessitent un nettoyage fréquent à l'eau douce pour éviter l'oxydation et d'autres problèmes de corrosion.
- La tendance actuelle fait que votre barbecue est en acier inoxydable avec une finition brossée. Cette finition brossée est obtenue en passant les tôles d'acier inoxydable dans un processus abrasif qui élimine la finition miroir.
- laissant une finition brossée. L'acier inoxydable brossé nécessite un nettoyage et un entretien fréquents pour conserver son aspect. En l'absence de soins adéquats, il présente des signes de corrosion au fil du temps.
- L'acier inoxydable n'est en aucun cas un matériau sans entretien. La propreté et l'acier inoxydable vont de pair.
- Après l'assemblage, nous recommandons aux propriétaires d'appliquer une fine couche d'huile d'olive sur toutes les parties exposées de l'acier inoxydable à l'aide d'un chiffon propre. Il faut ensuite le polir et le lustrer avec un chiffon propre pour obtenir une finition non grasse. Ce processus protège contre la saleté et les autres contaminants corrosifs en créant une barrière temporaire sans danger pour les aliments. La couche d'huile d'olive facilite également le polissage et l'élimination des traces de doigts par la suite. Ce processus doit être répété fréquemment lors du nettoyage du barbecue.
- Vous avez peut-être acheté une housse de protection pour votre barbecue. Il est recommandé d'utiliser une housse de barbecue à tout moment lorsque le barbecue n'est pas utilisé, afin de protéger votre investissement. Attention toutefois, car si le barbecue n'est pas froid, propre et sec au moment de la mise en place de la housse, l'utilisation de celle-ci peut en réalité être néfaste. Une housse placée sur un barbecue chaud, humide ou sale (ou toute combinaison de ces facteurs) peut en fait favoriser la corrosion !

FR

FR	<ul style="list-style-type: none"> • C'est pourquoi votre barbecue doit toujours être refroidi, propre et complètement sec avant d'installer une housse de protection. • Ceci est particulièrement important avant que le barbecue ne soit stocké pendant une période prolongée, par exemple s'il n'est pas utilisé fréquemment ou s'il est stocké pendant les mois d'hiver. • Pour conserver la qualité de la finition de votre barbecue en acier inoxydable, vous devez être vigilant et l'entretenir en suivant ces conseils. • Prenez soin de votre barbecue et il vous servira pendant de nombreuses années.
IT	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente freddo prima di pulirlo. • Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, interrompere l'alimentazione del gas dalla bombola e scollegare il regolatore. • Non pulire mai il dispositivo quando è caldo o in funzione. <p>Pulizia generale</p> <p>Dopo ogni sessione di cottura, si consiglia di far funzionare il barbecue a fuoco alto per circa 15 minuti. Questo processo di riduce l'eccesso di residui di alimenti e facilita la pulizia profonda.</p> <p>Superfici esterne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulire l'esterno del barbecue con un detergente delicato o con bicarbonato di sodio mescolato con acqua calda. • Per le macchie più ostinate, utilizzare una polvere non abrasiva. • Risciacquare a fondo con acqua pulita e lasciare asciugare. • Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la finitura. <p>Interno del coperchio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se l'interno del coperchio sembra avere la vernice scrostata, non si tratta di vernice, ma di grasso carbonizzato che si stacca. <p>Per pulirlo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sfregare accuratamente con acqua calda e sapone sgrassante. • Sciacquare bene e lasciare asciugare completamente. • Non utilizzare mai un detergente per forni su nessuna parte del barbecue. <p>Fondo del vano di combustione/fondo del barbecue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere i residui accumulati con un raschietto, una spazzola o una spugna non abrasiva. • Lavare l'interno con una soluzione calda di acqua e sapone, risciacquare accuratamente e lasciare asciugare prima di rimontare. <p>Componenti in legno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulire con un panno morbido e acqua calda e sapone. • Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare. • Non utilizzare detersivi abrasivi, sgrassanti o detersivi concentrati per barbecue sulle parti in legno.

Griglie di cottura

- Pulire con acqua e sapone neutro.
- In caso di residui persistenti, si può utilizzare una polvere non abrasiva.
- Risciacquare accuratamente con acqua pulita e lasciare asciugare completamente.

Pulizia dei bruciatori

- Spegnerne il gas e scollegare la bombola del gas.
- Rimuovere la griglia di cottura.
- Pulire i bruciatori con una spazzola morbida o con aria compressa e passare un panno.
- Pulire le aperture del bruciatore intasate con uno scovolino o un filo rigido (ad esempio, una graffetta raddrizzata).
- Controllare che i bruciatori non presentino crepe, fori o danni:
- In caso di difetti, sostituire il bruciatore.
- Reinstallare il bruciatore e assicurarsi che i fori della valvola del gas siano correttamente allineati e inseriti all'interno del tubo Venturi prima dell'uso.

Manutenzione annuale

Per garantire sicurezza e prestazioni ottimali, il barbecue a gas deve essere sottoposto a manutenzione professionale una volta all'anno da parte di un tecnico competente e registrato.

Cura e protezione delle superfici in acciaio inox

IT

- Il barbecue è dotato di componenti in acciaio inox di grado medio. Ogni tipologia di acciaio inox richiede un certo livello di cura e protezione per mantenere il suo aspetto. Contrariamente a quanto comunemente ritenuto, gli acciai inox non sono immuni alla corrosione e non sono privi di necessità di manutenzione. Anche gli acciai inox di qualità marina più elevata richiedono pulizie frequenti con acqua dolce per evitare ossidazione e altri problemi di corrosione.
- Le tendenze moderne prevedono che il barbecue sia dotato di componenti in acciaio inox con finitura spazzolata. Questa finitura spazzolata si ottiene facendo passare le lastre di acciaio inox attraverso un processo abrasivo che rimuove la finitura a specchio,
- lasciando una finitura spazzolata. L'acciaio inox spazzolato richiede una pulizia e una cura frequenti per mantenere il suo aspetto. Senza una cura adeguata, è realistico aspettarsi che nel tempo mostri segni di corrosione.
- L'acciaio inox non è certo un materiale che non richiede manutenzione. Pulizia e acciaio inox vanno di pari passo.
- Dopo l'assemblaggio, si consiglia di applicare un sottile strato di olio d'oliva su tutte le aree esposte in acciaio inox, utilizzando uno straccio pulito. Il tutto va poi lucidato e tamponato con un panno pulito per ottenere una finitura non oleosa. Questo processo protegge dallo sporco e da altri contaminanti corrosivi fornendo una barriera temporanea e sicura per gli alimenti. Lo strato di olio d'oliva facilita anche la lucidatura e la rimozione delle impronte digitali in seguito. Questo processo deve essere ripetuto frequentemente quando si pulisce il barbecue.

IT	<ul style="list-style-type: none">• Potrebbe essere stata acquistata una copertura protettiva per il barbecue. Si consiglia di utilizzare sempre una copertura per barbecue quando il barbecue non è in uso, per proteggere il dispositivo. Tuttavia, è importante capire che se il barbecue non è freddo, pulito e asciutto quando viene posizionata la copertura, l'uso di quest'ultima può essere dannoso. Una copertura posta su un barbecue caldo, bagnato o sporco (o una qualsiasi combinazione di questi fattori) può effettivamente favorire la corrosione! Per questo motivo, prima di montare una copertura protettiva, il barbecue deve essere sempre freddo, pulito e completamente asciutto.• Questo è particolarmente importante prima che il barbecue venga messo via per un periodo di tempo prolungato, ad esempio se non viene utilizzato di frequente o se viene riposto durante i mesi invernali.• Per mantenere la qualità della finitura del barbecue in acciaio inox, è necessario prestare attenzione alla cura e alla manutenzione seguendo questi consigli.• Una corretta manutenzione del barbecue ne garantisce la lunga durata.
----	--

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG/ TROUBLESHOOTING/ DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS/ DÉPANNAGE/ RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

	Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
DE	Gasaustritt aus gerissem/geschnittenem/verbranntem Schlauch	Beschädigter Schlauch	Drehen Sie das Gas an der Flüssiggasflasche ab. Wenn der Schlauch zerschissen oder gerissen ist, ersetzen Sie ihn
	Aus der Flüssiggasflasche tritt Gas aus	Mechanisches Versagen aufgrund der Lagerung oder falsche Handhabung.	Ventil der Flüssiggasflasche zudrehen
	Aus dem Flüssiggasflaschenventil tritt Gas aus	Versagen des Flaschenventils durch falsche Handhabung oder mechanisches Versagen	Das Ventil des Flüssiggasbehälters schließen und den Flüssiggasbehälter an den Gaslieferanten zurückgeben
	Gasaustritt zwischen Flüssiggasflasche und Regleranschluss	Unsachgemäße Installation, undichte Verbindung, Versagen der Gummidichtung	Drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche ab, nehmen Sie den Regler von der Flasche ab und prüfen Sie die Gummidichtung visuell auf Schäden
	Feuer kommt durch Bedienregler	Feuer im Brennerrohrabschnitt des Brenners aufgrund einer teilweisen Verstopfung	Drehen Sie die Drehregler aus und das Ventil der Flüssiggasflasche ab. Nachdem das Feuer gelöscht und der Grill abgekühlt ist, entfernen Sie bitte den Brenner und überprüfen Sie ihn auf Spinnennester oder Rost
	Brenner zündet nicht mit Zünder (Gasprobleme)	Versuch, den falschen Brenner anzuzünden	Anweisungen auf dem Bedienfeld beachten
		Brenner nicht mit Reglerventil verbunden	Stellen Sie sicher, dass sich die Ventile im Inneren der Brennerrohre befinden
		Blockade im Brenner	Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder andere Fremdkörper verstopft werden
Fettbrand oder ständige übermäßige Flammen über der Garfläche	Zu viel Fettablagerung im Brennerbereich	Flüssiggasflasche zudrehen. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Flammen abklingen können. Entfernen Sie nach dem Abkühlen Speisereste und überschüssiges Fett aus dem Inneren des Feuerraums, der Fettpfanne und von anderen Oberflächen.	

	Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
DE	Brenner zündet nicht mit Zünder	Kein Gasfluss	Stellen Sie sicher, dass die Flüssiggasflasche nicht leer ist. Wenn die Flüssiggasflasche nicht leer ist, siehe "Plötzlicher Abfall des Gasflusses".
		Dampfsperre an der Verbindungsmutter zur Flüssiggasflasche	Drehen Sie die Bedienregler aus und lösen Sie die Verbindungsmutter von der Flüssiggasflasche. Stellen Sie die Verbindung wieder her und versuchen Sie es erneut
		Verbindungsmutter und Flüssiggasflaschenventil nicht vollständig abgeschlossen	Drehen Sie die Verbindungsmutter um circa die Hälfte bis drei Viertel weiter
	Brenner zündet nicht mit Zünder (elektrische Probleme)	Elektrode gesprungen oder gebrochen, Funken beim Riss	Elektrode austauschen
		Elektroden spitze nicht in der richtigen Position	Die Spitze der Elektrode sollte auf die Öffnung im Brenner gerichtet sein. Der Abstand sollte 1/8" (0,32 cm) bis 3/16" (0,48 cm) betragen. Falls nötig anpassen
		Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer.
		Die Drähte haben einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode	Schließen Sie die Drähte wieder an oder ersetzen Sie die Elektrode/Draht-Baugruppe
		Die Drähte haben einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode	Ersetzen Sie den Draht des Zünders
		Druckknopf klebt am Boden fest; Funkenbildung zwischen Zündgerät und Elektrode	Prüfen Sie die Drahtisolierung und korrekte Verbindung. Ersetzen Sie die Leitungen, falls die Isolierung kaputt ist
	Brenner zündet nicht	Siehe „Gasprobleme“ auf der vorherigen Seite	Siehe „Gasprobleme“ auf der vorherigen Seite

	Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
DE	Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme	Fettablagerungen.	Brenner und Innenseite des Grills/der Brennkammer reinigen
		Sehr fettiges Fleisch	Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
	Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme	Zu hohe Gartemperatur	Drehen Sie die Temperatur herunter
	Die Flammen gehen aus	Starker oder böiger Wind. Der Flüssiggasstand ist gering. Überströmventil ausgelöst	Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. Flüssiggasflasche auffüllen. Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme“ oben.
	Anhaltender Fettbrand	Fett, das sich durch Lebensmittelablagerungen um das Brennersystem herum angesammelt hat	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF (aus). Drehen Sie die Flüssiggasflasche zu. Lassen Sie den Deckel aufgesetzt und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen Sie alle Teile und reinigen Sie sie
	Rückzündung (Feuer in Brennerrohr(en))	Brenner und Brennerrohre sind blockiert	Drehen Sie die Knöpfe auf „OFF“ und reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre
	Aufflammen	Fettablagerungen	Brenner und Innenseite des Grills/der Brennkammer reinigen
		Sehr fettiges Fleisch	Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
		Zu hohe Gartemperatur	Temperatur anpassen (verringern)
	Flüssiggasflasche lässt sich nicht füllen	Einige Gashändler verwenden ältere Fülldüsen mit abgenutztem Gewinde	Abgenutzte Düsen greifen nicht ausreichend für das Ventil Gehen Sie zu einem anderen LP-Händler
Ein Brenner lässt sich nicht von den anderen Brennern aus zünden	Fettablagerungen oder Speisereste im Ende des Verbindungsrohrs	Reinigen Sie das Verbindungsrohr mit einer Drahtbürste	

	Problem	Possible cause	Prevention/ Solution
EN	Gas leaking from cracked/ cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hose is cut or cracked, replace hose
	Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off LP tank valve
	Gas leaking from LP tank valve	Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve and return LP tank to gas supplier
	Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage
	Fire coming through control knobs	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After the fire is out and the grill is cold, remove the burner and inspect it for spider nests or rust
	Burner will not light using ignitor (Gas issues)	Trying to light wrong burner	See instructions on control panel
		Burner not engaged with control valve	Make sure that the valves are positioned inside of the burner tubes
		Obstruction in burner	Ensure that the burner tubes are not obstructed with spider webs or anything else
	Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease build-up in burner area	Turn off LP Tank. Leave the lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside the firebox area, grease cup/pan/tray and other surfaces
	Burner will not light using ignitor	No gas flow	Make sure that the LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow".
		Vapor lock at coupling nut to LP tank	Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry
		Coupling nut and LP tank valve not fully connected	Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters

	Problem	Possible cause	Prevention/ Solution
EN	Burner will not light using ignitor (electrical issues)	Electrode cracked or broken; sparks at crack	Replace electrode
		Electrode tip not in proper position	Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary
		Wire and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
		Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode	Reconnect wires or replace electrode/wire assembly
		Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replace ignitor wire
		Push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken
	Burner will not ignite	Gas issues	See "gas issues" on previous page
	Sudden drop in gas flow or low flame	Grease build-up.	Clean burners and inside of grill/firebox
		Excessive fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Sudden drop in gas flow or low flame	Excessive cooking temperature	Turn down the temperature
	Flames blow out	High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.
	Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After the grill has cooled down, remove and clean all parts
	Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked	Turn knobs to OFF and clean burner and/or burner tubes
	Flare-up	Grease buildup	Clean burners and inside of the grill/firebox
		Excessive fat in meat	Trim fat from meat before grilling
Excessive cooking temperature		Adjust (lower) temperature	
Unable to fill LP tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads	Worn nozzles don't have enough "bite" to engage with the valve. Go to another LP dealer	
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush	

	Problema	Posible causa	Prevención/Solución
ES	Fuga de gas por una manguera agrietada/cortada/quemada.	Manguera dañada	Cierre el gas del tanque de LP. Si la manguera está cortada o agrietada, sustitúyala
	Fuga de gas del tanque de LP	Fallo mecánico debido al reposo o al mal uso	Cierre la válvula del tanque de LP
	Fuga de gas en la válvula del tanque de GLP	Fallo o válvula del tanque por mal uso o fallo mecánico	Cierre la válvula del tanque de LP y devuelva el tanque de LP al proveedor de gas
	Fuga de gas entre el tanque de LP y la conexión del regulador.	Instalación incorrecta, conexión floja, fallo de la junta de goma	Cierre la válvula del tanque de LP, retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente si la junta de goma presenta daños
	Fuego saliendo por los mandos de control	Incendio en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial	Apague los mandos de control y la válvula del tanque de LP. Una vez que el fuego se haya extinguido y la barbacoa se haya enfriado, retire el quemador y compruebe que no haya nidos de arañas ni óxido
	El quemador no se enciende utilizando el encendedor (Problemas con el gas)	Intentando encender el quemador equivocado	Véanse las instrucciones en el panel de control
		El quemador no está acoplado a la válvula de control	Asegúrese de que las válvulas estén colocadas dentro de los tubos del quemador
		Obstrucción en el quemador	Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas ni ningún otro objeto
	Fuego de grasa o llamas excesivas continuas sobre la superficie de cocción	Demasiada acumulación de grasa en la zona del quemador	Apague el tanque LP. Deje la tapa abierta para que las llamas se apaguen. Después de que se enfríe, limpie las partículas de comida y el exceso de grasa del interior de la cámara de combustión, la bandeja/cubeta/bandeja para la grasa y otras superficies
	El quemador no se enciende utilizando el encendedor	Sin flujo de gas	Asegúrese de que el depósito de LP no esté vacío Si el depósito de LP no está vacío, consulte «Caída repentina del flujo de gas».
Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento del tanque de LP.		Apague los mandos y desconecte la tuerca de acoplamiento del tanque de LP. Vuelva a conectarse y vuelva a intentarlo	
La tuerca de acoplamiento de la válvula del tanque LP no está completamente conectada		Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente entre la mitad y tres cuartos de vuelta	

	Problema	Posible causa	Prevención/Solución
ES	El quemador no se enciende utilizando el encendedor (problemas eléctricos)	Electrodo agrietado o roto; chispas en la grieta	Sustituya el electrodo
		La punta del electrodo no está en la posición correcta	La punta del electrodo debe apuntar hacia el orificio del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario
		Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción.	Limpie el cable o el electrodo con alcohol isopropílico y un hisopo limpio.
		Los cables están provocando un cortocircuito (chispas) entre el igitor y el electrodo	Vuelva a conectar los cables o sustituya el conjunto de electrodo/cable
		Los cables están provocando un cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo	Reemplace el cable del encendedor
		El botón pulsador se atasca en la parte inferior y produce chispas entre el encendedor y el electrodo	Inspeccione el aislamiento de los cables y la correcta conexión Reemplace los cables si el aislamiento está rot
	El quemador no se enciende	Véase «problemas con el gas» en la página anterior	Véase «problemas con el gas» en la página anterior
	Disminución repentina del flujo de gas o llama baja	Acumulación de gras	Limpie los quemadores y el interior de la barbacoa/cámara de combustión
		Exceso de grasa en la carne	Quite la grasa de la carne antes de asarla
	Disminución repentina del flujo de gas o llama baja	Temperatura de cocción excesiva	Baje la temperatura
Las llamas se apagan	Vientos fuertes o racheados. Bajo nivel de gas LP. Se ha activado la válvula de exceso de flujo	Gire la parte delantera de la parrilla para que quede orientada hacia el viento o aumente la altura de la llama. Rellene el depósito de LP. Consulte «caída repentina del flujo de gas» más arriba.	

	Problema	Posible causa	Prevención/Solución
ES	Incendio persistente por grasa	Grasa atrapada por la acumulación de restos de comida alrededor del sistema de quemadores	Gire los mandos a la posición OFF. Cierre el gas en el tanque de LP. Deje la tapa en su sitio y deje que el fuego se apague. Una vez que la parrilla se haya enfriado, retire y limpie todas las piezas
	Retroceso de llama (incendio en el tubo o tubos del quemador)	El quemador y los tubos del quemador están obstruidos	Gire las perillas a la posición OFF y limpie el quemador y/o los tubos del quemador
	Estallido de llamas	Acumulación de grasa	Limpie los quemadores y el interior de la barbacoa/cámara de combustión
		Exceso de grasa en la carne	Quite la grasa de la carne antes de asarla
		Temperatura de cocción excesiva	Ajuste (baje) la temperatura
	No se puede llenar el depósito LP	Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado más antiguas con roscas desgastadas	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente «agarre» para accionar la válvula. Acuda a otro distribuidor de LP
Uno de los quemadores no se enciende desde los demás quemadores	Acumulación de grasa o partículas de comida en el extremo del tubo de transporte	Limpie el tubo de transporte con un cepillo de alambre	

	Problème	Cause possible	Prévention / solution
FR	Fuite de gaz à partir d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau endommagé	Coupez le gaz au niveau du réservoir de GPL. Si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacez-le.
	Fuite de gaz du réservoir de GPL	Défaillance mécanique due au repos ou à une mauvaise manipulation	Fermez le robinet du réservoir de GPL
	Fuite de gaz de la vanne du réservoir de GPL	Défaillance ou panne de la vanne du réservoir suite à une mauvaise manipulation ou à une panne mécanique	Fermer le robinet du réservoir de GPL et renvoyer le réservoir de GPL au fournisseur de gaz
	Fuite de gaz entre le réservoir de propane et le raccord du régulateur	Mauvaise installation, connexion non étanche, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez le robinet de la bouteille de GPL, retirez le détendeur de la bouteille et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour détecter tout dommage.
	Feu à travers les boutons de commande	Incendie dans la section du tube du brûleur en raison d'une obstruction partielle	Fermez les boutons de commande et le robinet du réservoir de GPL. Une fois le feu éteint et le gril refroidi, retirez le brûleur et vérifiez qu'il n'y a pas de nids d'araignées ou de rouille
	Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur (Questions relatives au gaz)	Essai d'allumage d'un mauvais brûleur	Voir les instructions sur le panneau de contrôle
		Le brûleur n'est pas enclenché avec la vanne de régulation.	Assurez-vous que les vannes sont positionnées à l'intérieur des tubes du brûleur.
		Obstruction du brûleur	Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignée ou d'autres éléments
Feu de graisse ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Fermez la bouteille de GPL. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après refroidissement, nettoyez les particules d'aliments et l'excès de graisse à l'intérieur de la chambre de combustion, dans le bac à graisse et sur les autres surfaces.	

	Problème	Cause possible	Prévention / solution
FR	Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur	Pas de débit de gaz	Vérifiez que la bouteille de GPL n'est pas vide. Si la bouteille de GPL n'est pas vide, reportez-vous à la section « chute soudaine du débit de gaz. »
		Blocage de la vapeur au niveau de l'écrou de raccordement au réservoir de GPL	Fermez les boutons et débranchez l'écrou de raccordement du réservoir de GPL. Remettez l'écrou et réessayez.
		L'écrou de raccordement et la bouteille de GPL ne sont pas bien connectés.	Tournez l'écrou de raccordement d'environ un demi ou trois quarts de tour.
	Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur (problèmes électriques)	Électrode fissurée ou cassée ; étincelles au niveau de la fissure.	Remplacez l'électrode.
		La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position.	La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice du brûleur. La distance doit être comprise entre 3 et 5 mm. Ajuster si nécessaire.
		Fil et/ou électrode recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool et un coton-tige propre.
		Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'appareil et l'électrode.	Reconnectez les fils ou remplacez l'ensemble électrode/fil.
		Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre l'appareil et l'électrode.	Remplacez le fil de l'allumeur.
		Le bouton-poussoir se bloque en bas et provoque des étincelles entre l'allumeur et l'électrode	Vérifier l'isolation du fil et la bonne connexion. Remplacez les fils si l'isolation est rompue.
	Le brûleur ne s'allume pas	Voir « questions relatives au gaz » à la page précédente.	Voir « questions relatives au gaz » à la page précédente.
	Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	Accumulation de graisse.	Nettoyer les brûleurs et l'intérieur du barbecue /de la chambre de combustion.
		Excès de graisse dans la viande.	Enlevez la graisse de la viande avant de la faire griller.
	Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	Température de cuisson excessive	Baissez la température.

	Problème	Cause possible	Prévention / solution
FR	Les flammes s'éteignent.	Vent fort ou en rafales. Bas niveau de GPL. La soupape de débit excessif s'est déclenchée.	Tournez l'avant du barbecue pour faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. Remplissez la bouteille de GPL. Se reporter à la section « chute brutale du débit de gaz » ci-dessus.
	Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur.	Tournez les boutons sur OFF. Fermez la bouteille de GPL. Laissez le couvercle en place et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez toutes les pièces et nettoyez-les.
	Retour de flamme (feu dans le(s) tube(s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.	Tournez les boutons sur OFF et nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur
	Flambée	Accumulation de graisse.	Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue /de la chambre de combustion.
		Excès de graisse dans la viande.	Enlevez la graisse de la viande avant de la faire griller.
		Température de cuisson excessive	Diminuez la température
	Impossible de remplir la bouteille de GPL	Certains concessionnaires ont des buses de remplissage plus anciennes dont le filetage est usé.	Les buses usées n'ont pas assez de « mordant » pour s'engager dans la valve. Contactez un autre revendeur de GPL
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur.	Accumulation de graisse ou de particules alimentaires à l'extrémité du tube de transfert.	Nettoyez le tube de transfert à l'aide d'une brosse métallique.	

	Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione	
IT	Perdita di gas dal tubo flessibile crepato/tagliato/ bruciato	Tubo flessibile danneggiato	Chiudere il gas dalla bombola e sostituire il tubo se è tagliato o crepato	
	Perdita di gas dalla bombola	Guasto meccanico dovuto a posizionamento improprio o a uso scorretto	Chiudere la valvola della bombola del gas	
	Perdita di gas dalla valvola della bombola	Guasto alla valvola della bombola a causa di una manipolazione errata o di un guasto meccanico	Chiudere la valvola della bombola del gas e restituirla al fornitore di gas	
	Perdita di gas tra la bombola e il raccordo del regolatore	Installazione non corretta, collegamento non serrato, guasto alla guarnizione di gomma	Chiudere la valvola della bombola, rimuovere il regolatore dalla bombola e controllare visivamente che la guarnizione di gomma non sia danneggiata	
	Fuoco proveniente dalle manopole di controllo	Fuoco nella sezione del tubo del bruciatore a causa di un'ostruzione parziale	Spegnere le manopole di controllo e chiudere la valvola della bombola. Una volta spento il fuoco e raffreddata la griglia, rimuovere il bruciatore e controllare che non ci siano nidi di ragno o ruggine	
	Il bruciatore non si accende con l'accenditore (problemi con il gas)	Si sta cercando di accendere il bruciatore sbagliato		Vedere le istruzioni sul pannello di controllo
		Il bruciatore non è collegato alla valvola di controllo		Assicurarsi che la valvola sia posizionata all'interno dei tubi del bruciatore
		Ostruzione nel bruciatore		Assicurarsi che i tubi del bruciatore non siano ostruiti da ragnatele o altro
Il grasso ha preso fuoco o ci sono fiamme eccessive e continue sopra la superficie di cottura	Troppi accumuli di grasso nella zona del bruciatore		Chiudere la bombola del gas. Lasciare il coperchio aperto per permettere alle fiamme di spegnersi. Dopo il raffreddamento, pulire le particelle di alimenti e il grasso in eccesso dall'area interna del vano di combustione, dal vassoio per il grasso e da altre superfici	

	Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
IT	Il bruciatore non si accende con l'accenditore	Nessun flusso di gas	Assicurarsi che la bombola non sia vuota. Se la bombola non è vuota, fare riferimento alla sezione: improvviso calo del flusso di gas.
		Blocco del vapore sul dado di accoppiamento alla bombola del gas	Spegnere le manopole e scollegare il dado di accoppiamento dalla bombola. Ricollegare e riprovare
		Il dado di accoppiamento della valvola della bombola non è completamente collegato	Ruotare il dado di accoppiamento di circa metà o tre quarti
	Il bruciatore non si accende con l'accenditore (problemi elettrici)	Elettrodo crepato o rotto; scintille in corrispondenza della fessura	Sostituire l'elettrodo
		La punta dell'elettrodo non è in posizione corretta	La punta dell'elettrodo deve essere rivolta verso il foro del bruciatore. La distanza deve essere compresa tra 0,3 e 0,5 cm circa. Regolare se necessario
		Filo e/o elettrodo coperto da residui di cottura	Pulire il filo e o l'elettrodo con alcool e una spugna pulita.
		I fili sono in cortocircuito (scintilla) tra l'accenditore e l'elettrodo	Ricollegare i fili o sostituire il gruppo dell'elettrodo/del filo
		I fili sono in cortocircuito (scintilla) tra l'accenditore e l'elettrodo	Sostituire il filo dell'elemento d'ignizione
		Il pulsante si blocca in basso facendo scintille tra accenditore ed elettrodo	Ispezionare l'isolamento dei fili e il loro corretto collegamento. Sostituire i fili se l'isolamento è rotto
	Il bruciatore non si accende	Vedere "Problemi con il gas" alla pagina precedente	Vedere "Problemi con il gas" alla pagina precedente
	Improvviso calo del flusso di gas o fiamma bassa	Accumulo di grasso.	Pulire i bruciatori e l'interno della griglia e del vano di combustione
		Carne molto grassa	Eliminare il grasso dalla carne prima di grigliarla
	Improvviso calo del flusso di gas o fiamma bassa	Temperatura di cottura eccessiva	Abbassare la temperatura

	Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
IT	Le fiamme si spengono	Vento forte o a raffica La quantità di gas è insufficiente. Si è attivata la valvola di eccesso di flusso	Ruotare la parte anteriore della griglia per in direzione del vento o aumentare l'altezza della fiamma. Riempire la bombola del gas. Fare riferimento alla sezione "Improvviso calo del flusso di gas".
	Il grasso continua a prendere fuoco	Grasso intrappolato da accumuli di alimenti intorno al sistema del bruciatore	Ruotare le manopole su OFF. Chiudere la bombola del gas. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo il raffreddamento della griglia, rimuovere e pulire tutte le parti
	Ritorno di fiamma (fuoco nei tubi del bruciatore)	Il bruciatore e i tubi del bruciatore sono bloccati	Girare le manopole su OFF e pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore
	Fiammata improvvisa	Accumulo di grasso	Pulire i bruciatori e l'interno della griglia e del vano di combustione
		Carne molto grassa	Eliminare il grasso dalla carne prima di grigliarla
		Temperatura di cottura eccessiva	Regolare (abbassare) la temperatura
	Impossibile riempire la bombola del gas	Alcuni fornitori hanno ugelli di riempimento più vecchi con filettature usurate	Gli ugelli usurati non hanno abbastanza "mordente" per agganciare la valvola. Rivolgersi a un altro fornitore di gas
Un bruciatore non si accende dagli altri bruciatori	Accumulo di grasso o particelle di alimenti all'estremità del tubo di collegamento	Pulire il tubo con una spazzola metallica	

LIEFERUMFANG/ SCOPE OF DELIVERY/ VOLUMEN DE SUMINISTRO/ CONTENU DE LA LIVRAISON/ VOLUME DI CONSEGNA

	Nr.	Name	Menge
DE	1	Gehäuse	1
	2	Warmhalteplatte	1
	3	Gusseiserner Grill	2
	4	Flammenverteiler	4
	5	Regler	4
	6	Rückseite	1
	7	Hintere Anschlussplatte	2
	8	Tür magnetisch	2
	9	Anschlussplatte für Arbeitsplatte	4
	10	Obere Platte des Rollwagens	1
	11	Linke Platte	1
	12	Rechte Platte	1
	13	Hintere Platte des Rollwagens	1
	14	Linke Tür	1
	15	Rechte Tür	1
	16	Halterung für Gasbehälter	2
	17	Bodenplatte des Rollwagens	1
	18	Sockel vorne/hinten	3
	19	Verstellbare Füße	4
	20	Dreieckshalterung links	2
	21	Dreieckshalterung rechts	2

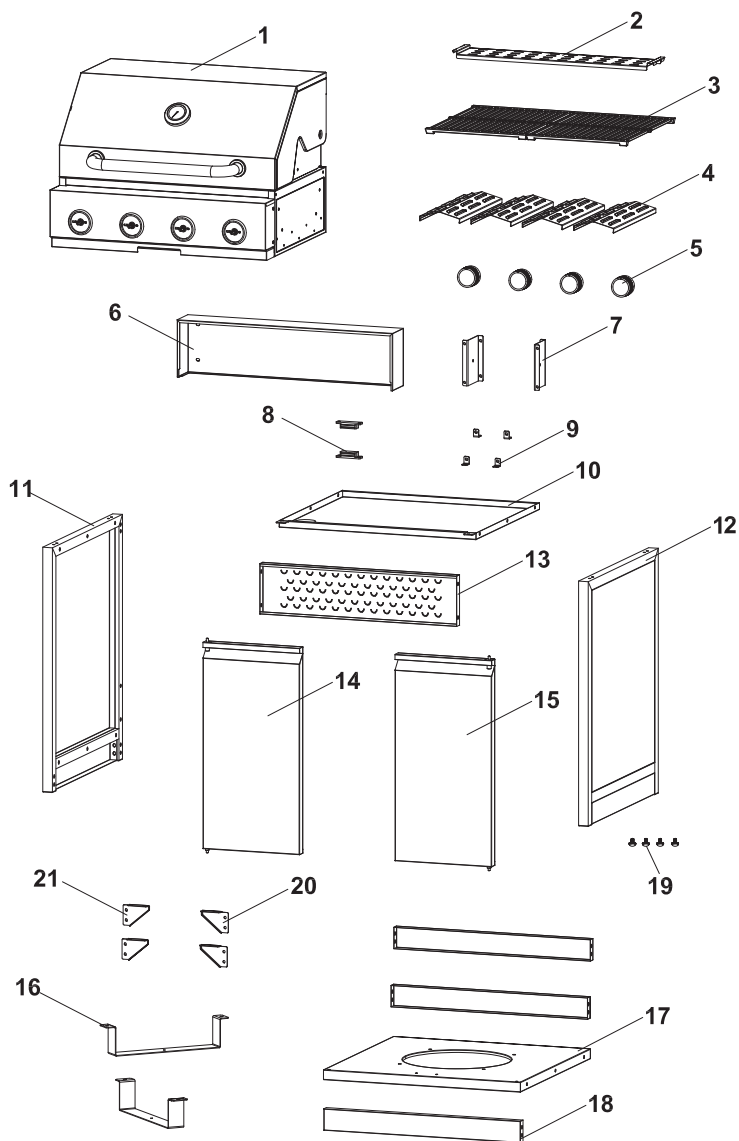
	No.	Name	Quantity
EN	1	Body	1
	2	Warming plate	1
	3	Cast iron cooking grill	2
	4	Flame tamer	4
	5	Knob	4
	6	Rear panel	1
	7	Rear connection plate	2
	8	Door magnetic	2
	9	Countertop connection plate	4
	10	Trolley upper panel	1
	11	Left panel	1
	12	Right panel	1
	13	Trolley rear panel	1
	14	Left door	1
	15	Right door	1
	16	Gas holder bracket	2
	17	Trolley bottom panel	1
	18	Front/back plinth	3
	19	Adjustable feet	4
	20	Triangle support bracket-left	2
	21	Triangle support bracket-right	2

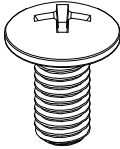
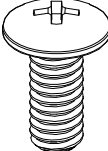
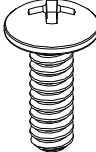
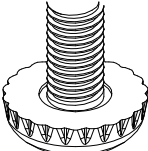
ES	Núm.	Nombre	Cantidad
	1	Carcasa	1
	2	Placa calentadora	1
	3	Parrilla de cocción de hierro fundido	2
	4	Control de llamas	4
	5	Botón	4
	6	Panel trasero	1
	7	Placa de conexión trasera	2
	8	Puerta magnética	2
	9	Placa de conexión para encimera	4
	10	Panel superior del carrito	1
	11	Panel izquierdo	1
	12	Panel derecho	1
	13	Panel trasero del carrito	1
	14	Puerta izquierda	1
	15	Puerta derecha	1
	16	Soporte para depósito de gas	2
	17	Panel inferior del carrito	1
	18	Zócalo delantero/trasero	3
	19	Patas ajustables	4
	20	Soporte triangular-izquierda	2
21	Soporte triangular-derecha	2	

FR	No	Désignation	Quantité
	1	Corps	1
	2	Plaque chauffante	1
	3	Grille de cuisson en fonte	2
	4	Pare-flammes	4
	5	Bouton	4
	6	Panneau arrière	1
	7	Plaque de connexion arrière	2
	8	Porte magnétique	2
	9	Plaque de raccordement au comptoir	4
	10	Panneau supérieur du chariot	1
	11	Panneau gauche	1
	12	Panneau de droite	1
	13	Panneau arrière du chariot	1
	14	Porte gauche	1
	15	Porte droite	1
	16	Support de bouteille de gaz	2
	17	Panneau inférieur du chariot	1
	18	Socle avant/arrière	3
	19	Pieds réglables	4
	20	Support triangulaire gauche	2
21	Support triangulaire de droite	2	

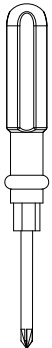
IT	N.	Nome	Quantità
	1	Struttura principale	1
	2	Piastra riscaldante	1
	3	Griglia di cottura in ghisa	2
	4	Parafiamma	4
	5	Manopola	4
	6	Pannello posteriore	1
	7	Pannello di collegamento posteriore	2
	8	Sportello magnetico	2
	9	Pannello di collegamento al piano di lavoro	4
	10	Pannello superiore del carrello	1
	11	Pannello sinistro	1
	12	Pannello destro	1
	13	Pannello posteriore del carrello	1
	14	Sportello sinistro	1
	15	Sportello destro	1
	16	Staffa di supporto del gas	2
	17	Pannello inferiore del carrello	1
	18	Zoccolo anteriore/posteriore	3
	19	Piedi d'appoggio regolabili	4
	20	Staffa di supporto a triangolo sinistra	2
21	Staffa di supporto a triangolo destra	2	

EXPLOSIONSANSICHT/ EXPLODED VIEW/ DIAGRAMA DE EXPLOSIÓN/ VUE ÉCLATÉE/ DIAGRAMMA ESPLOSO



	Angabe/ Specification/ Especificaciones/ Spécifications/ Specifica	Menge/ Quantity/ Cantidad/ Quantité/ Quantità
	M6x12	34
	M5x12	28
	M4x12	8
		4

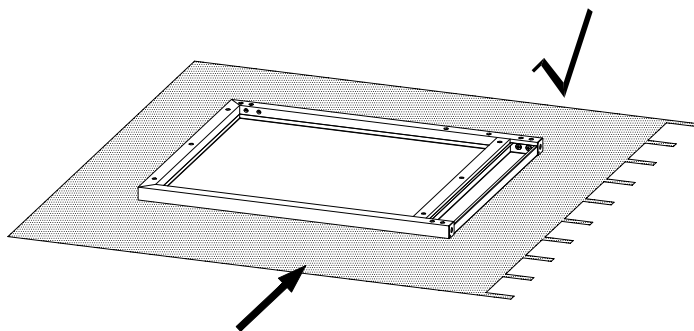
Benötigte Werkzeuge/ Tools needed/ Herramientas necesarias/ Outils nécessaires/ Attrezzi necessari



nicht enthalten
not included
no incluido
non inclus
non incluso



**ZUSAMMENBAU/ ASSEMBLY/ MONTAJE/ ASSEMBLAGE/
MONTAGGIO**



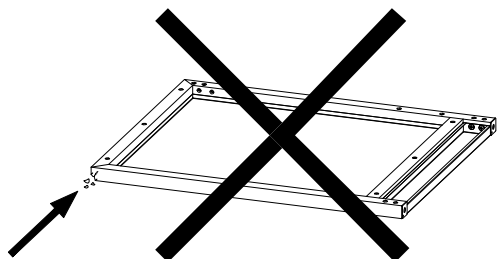
Oberflächen vor der Montage vorbereiten, um Schäden zu vermeiden.

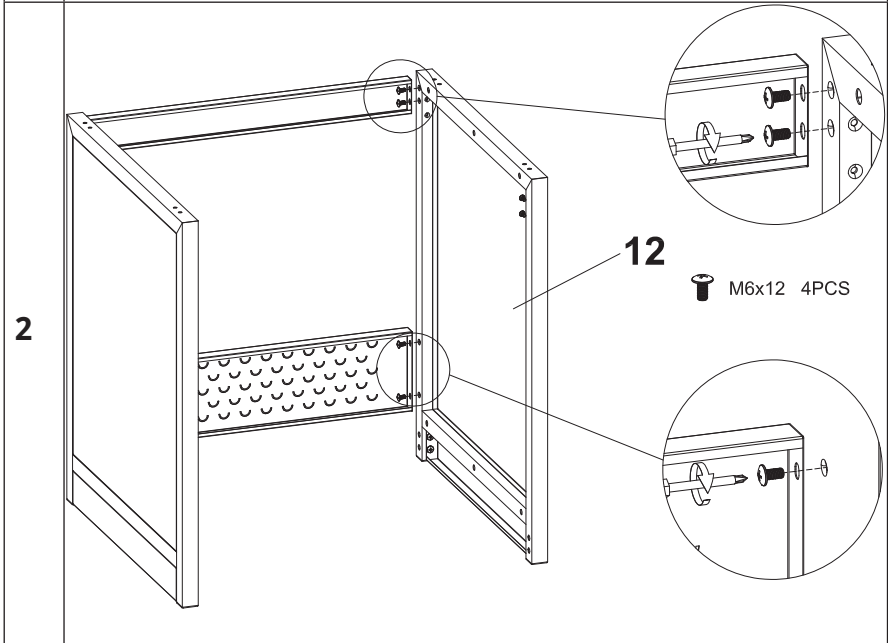
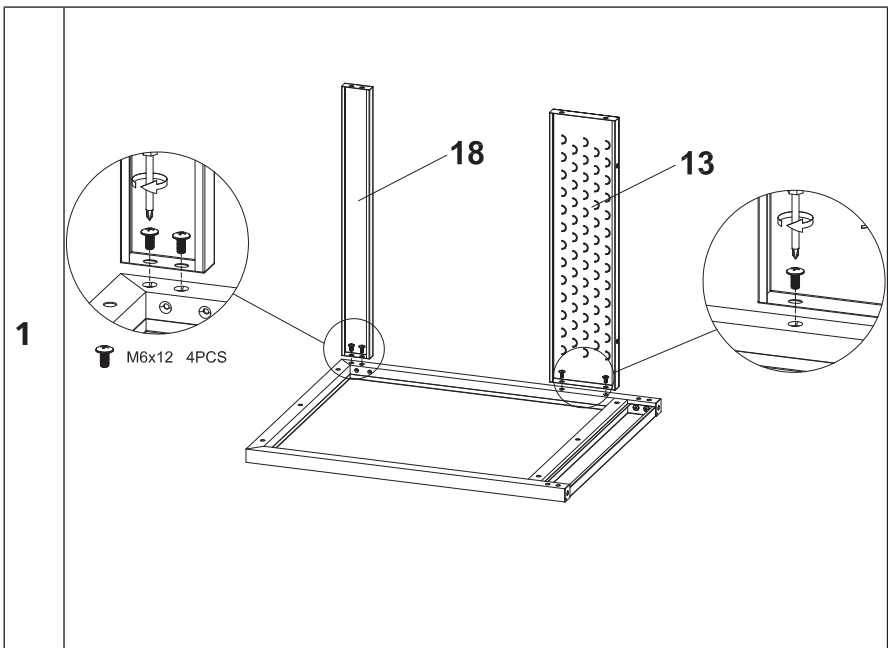
Pre-pad surfaces before assembly to prevent damage.

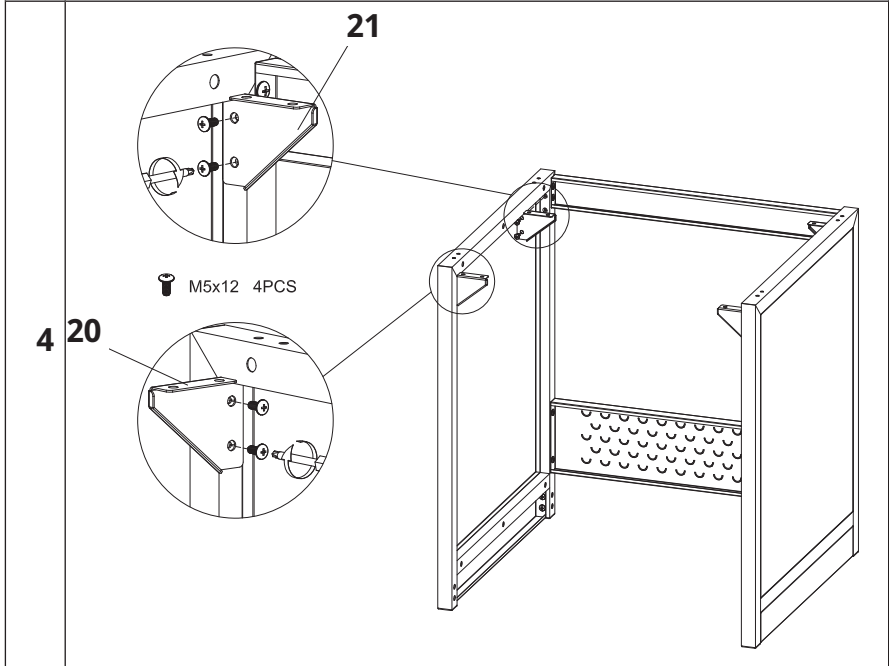
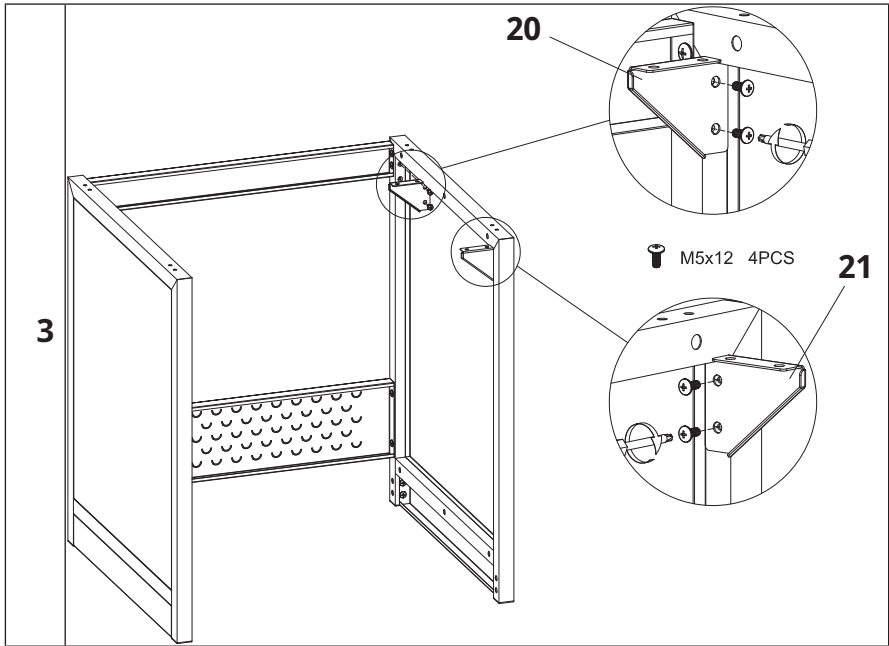
Cubra las superficies antes del montaje para evitar daños.

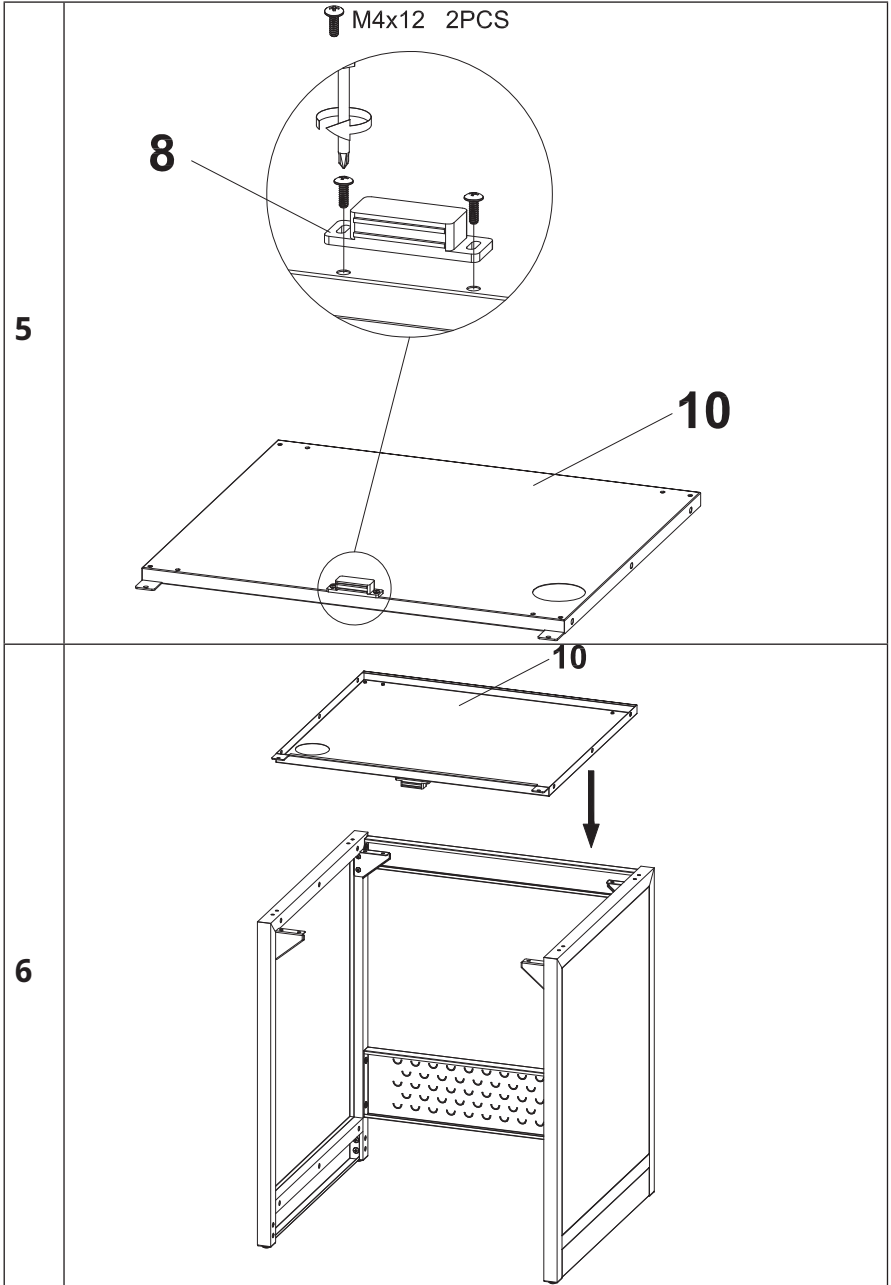
Préparez les surfaces avant l'assemblage pour éviter de les endommager.

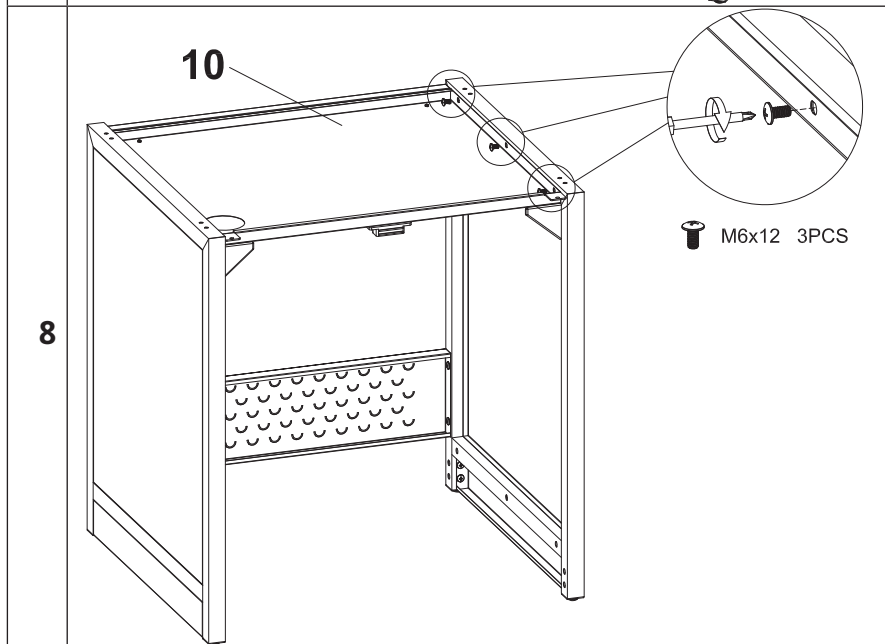
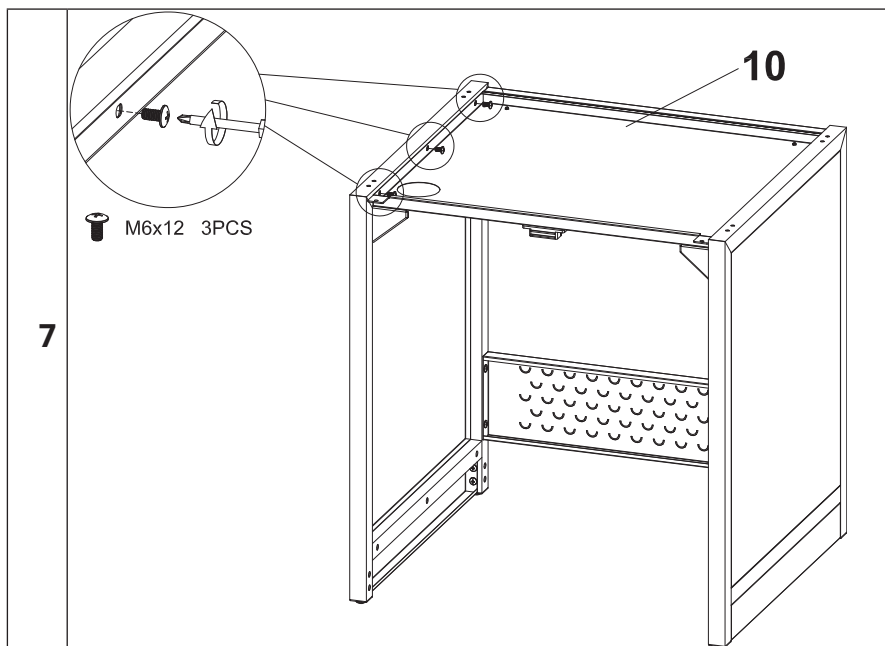
Prima dell'assemblaggio, le superfici devono essere dotate di un fondo morbido per evitare danni.

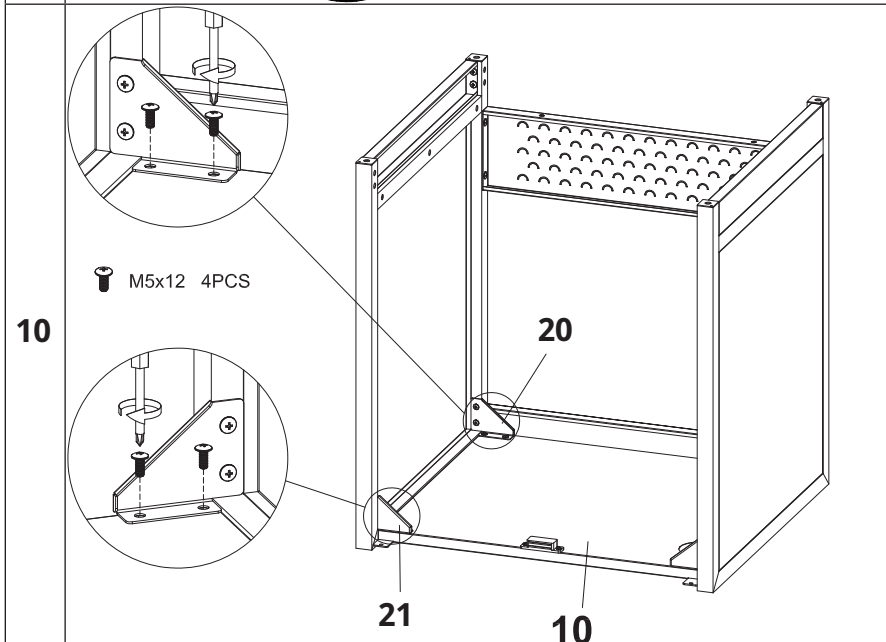
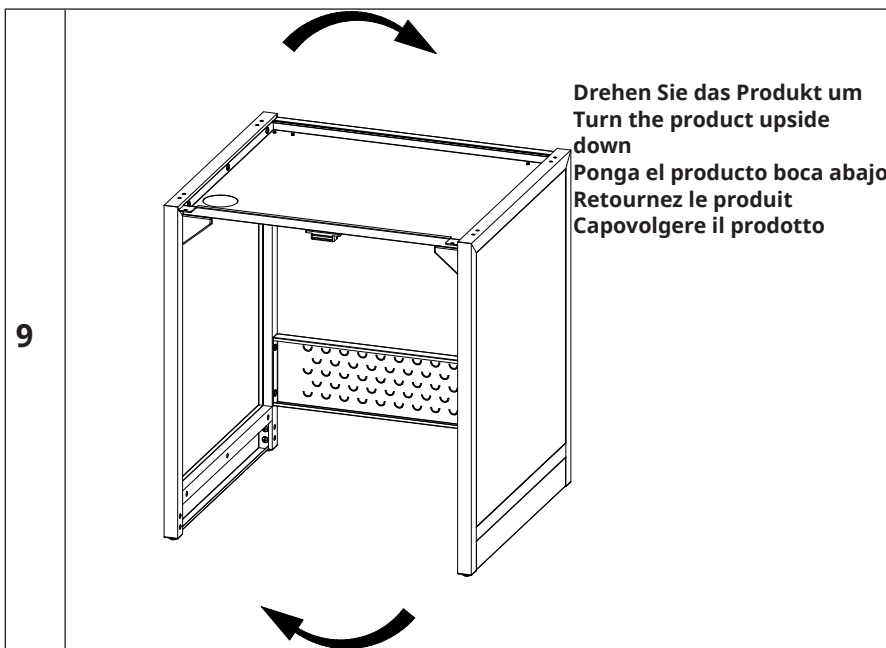


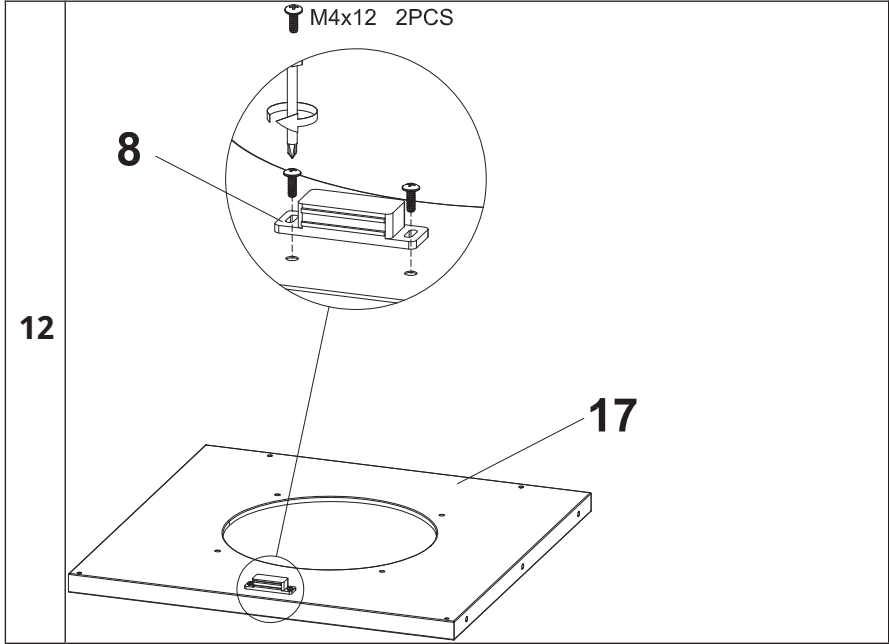
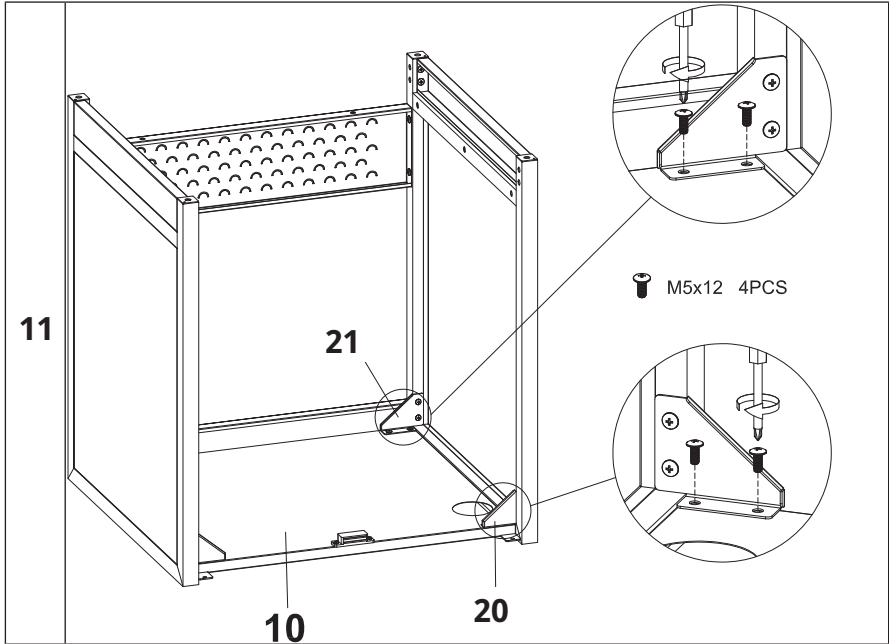


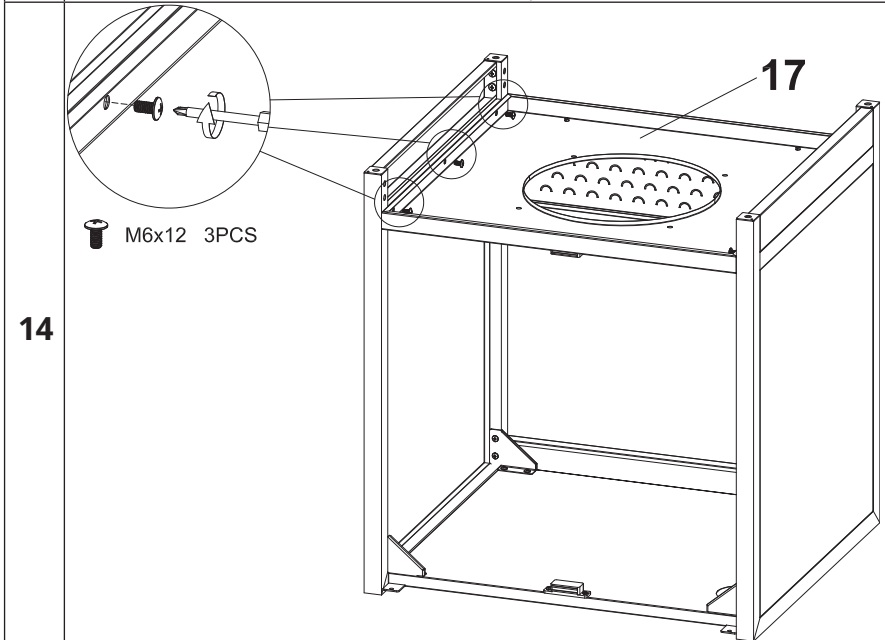
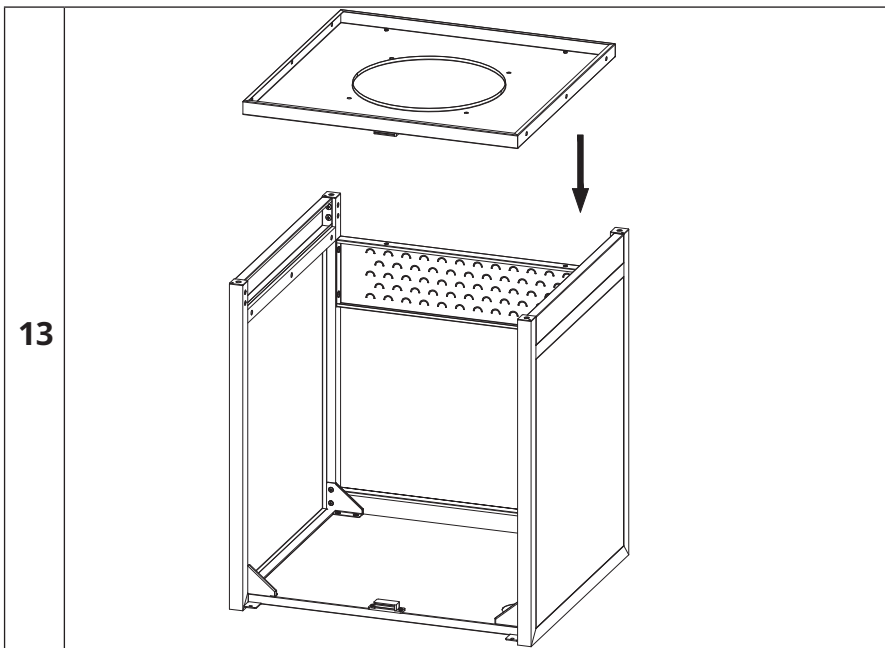


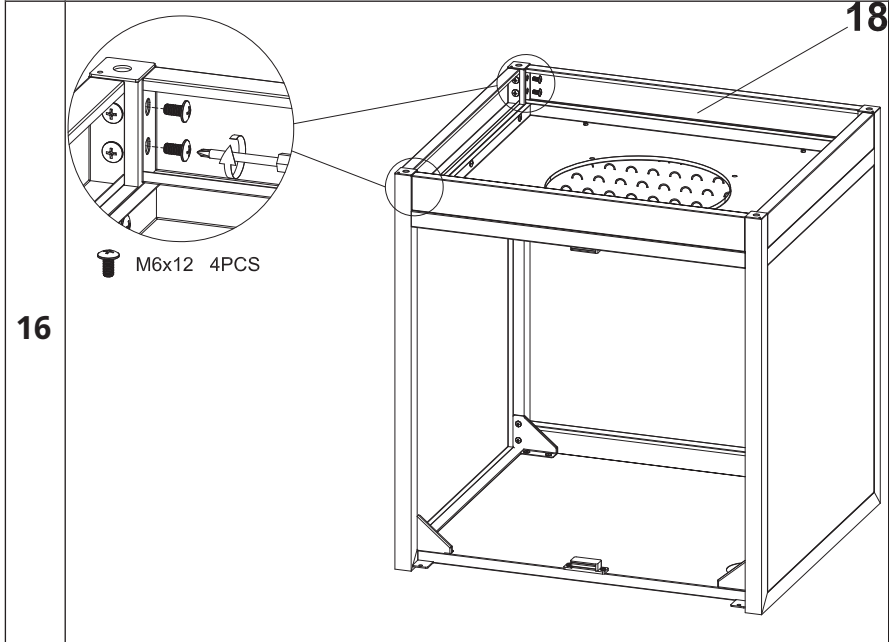
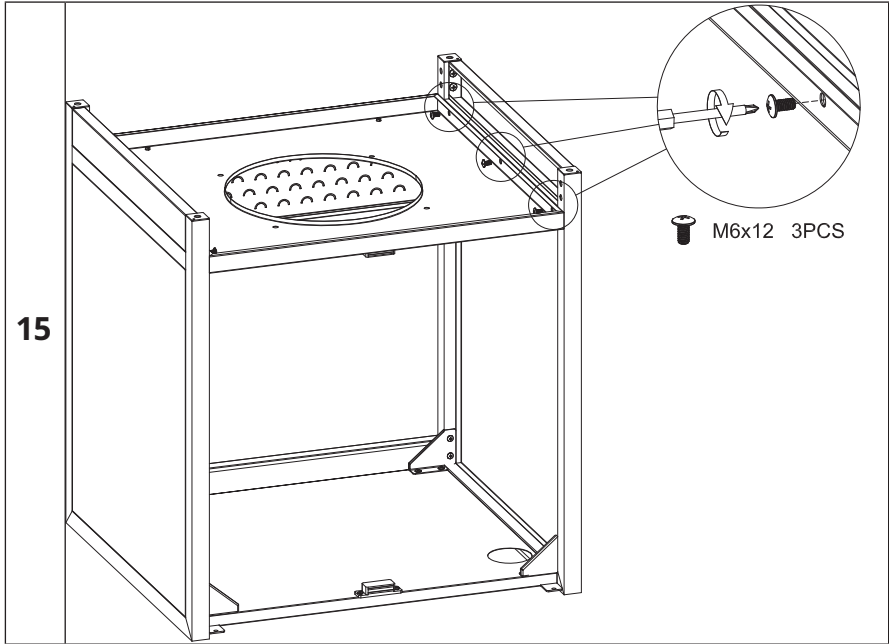


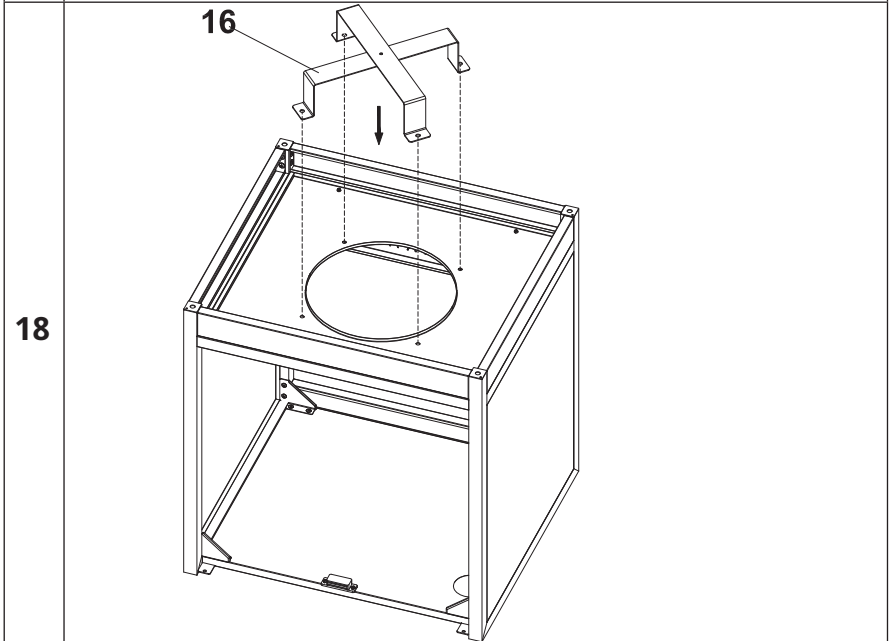
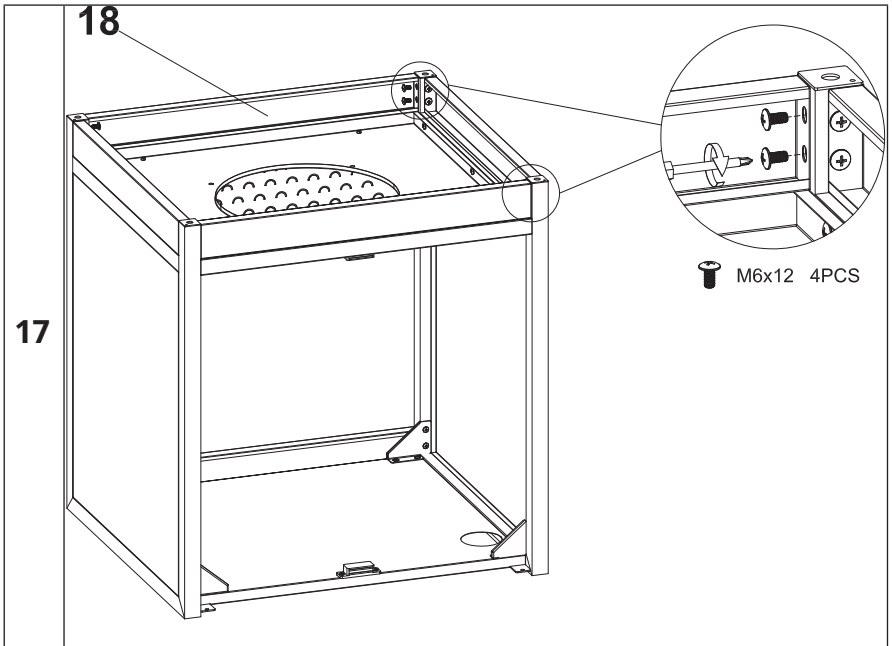


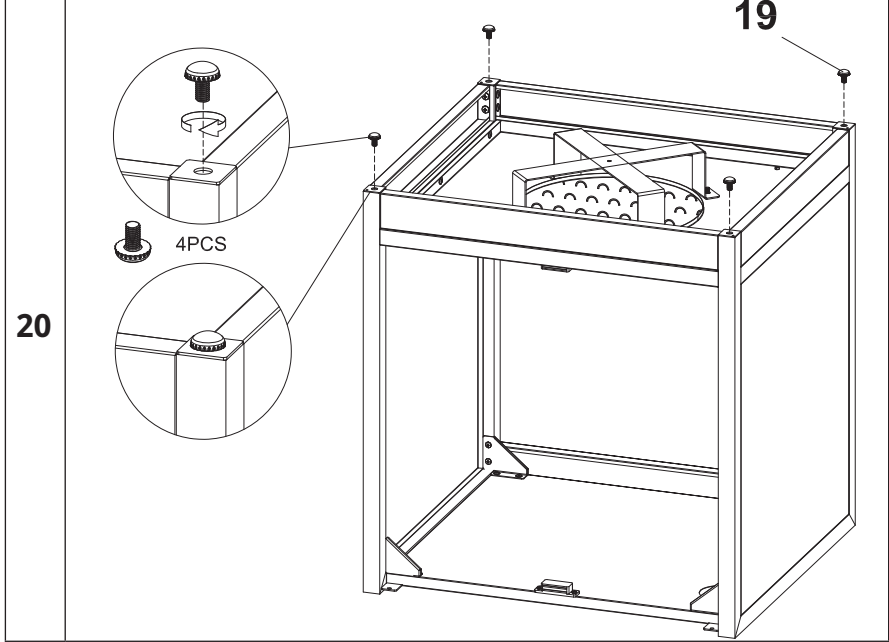
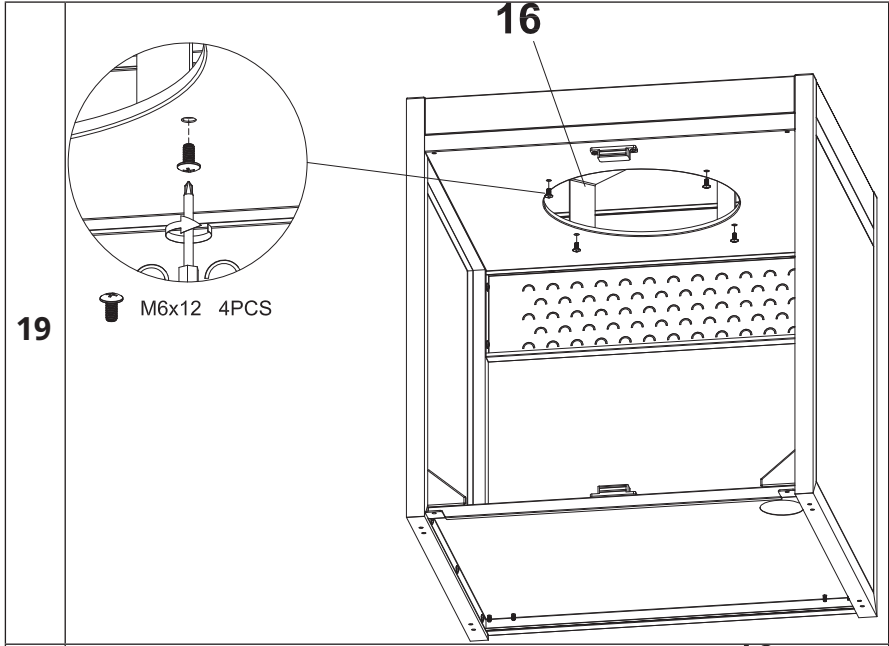




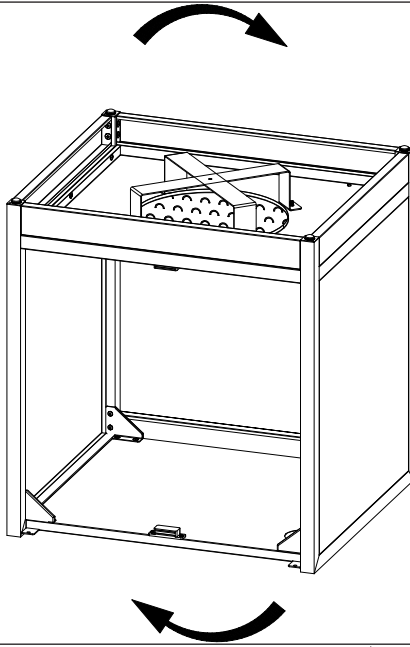






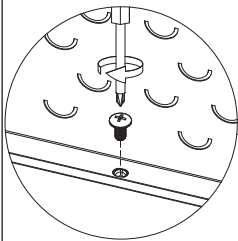



21

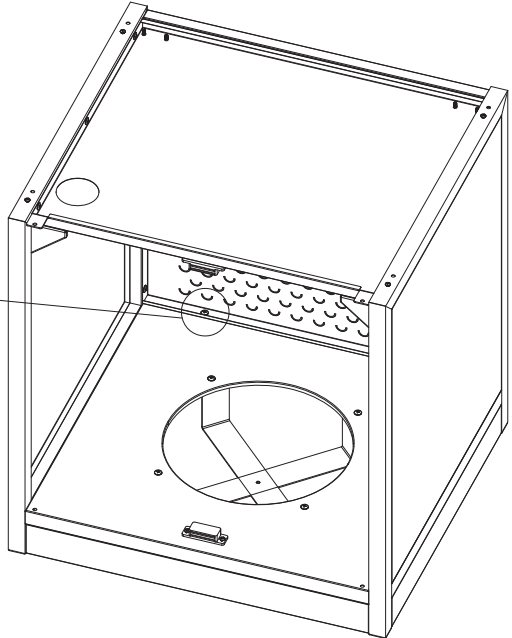


Drehen Sie das Produkt um
Turn the product over
Dé la vuelta al producto
Retournez le produit
Si prega di girare il prodotto

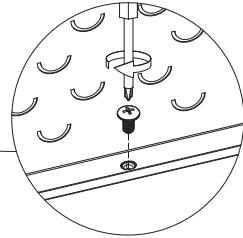
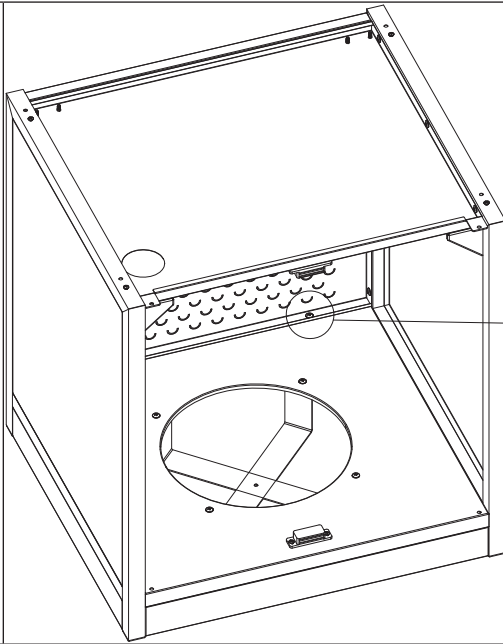
22




 M6x12 1PCS

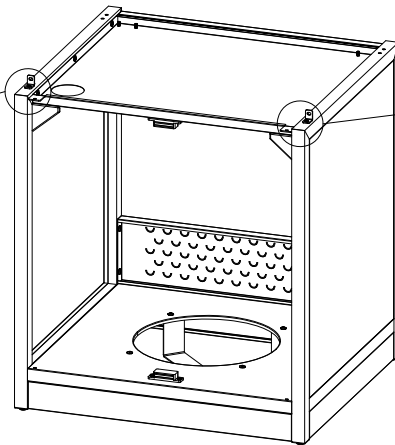
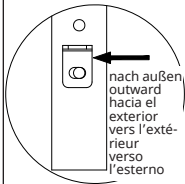
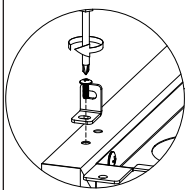


23

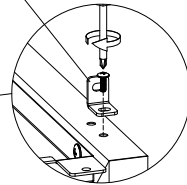



 M6x12 1PCS

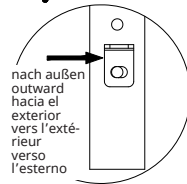
24



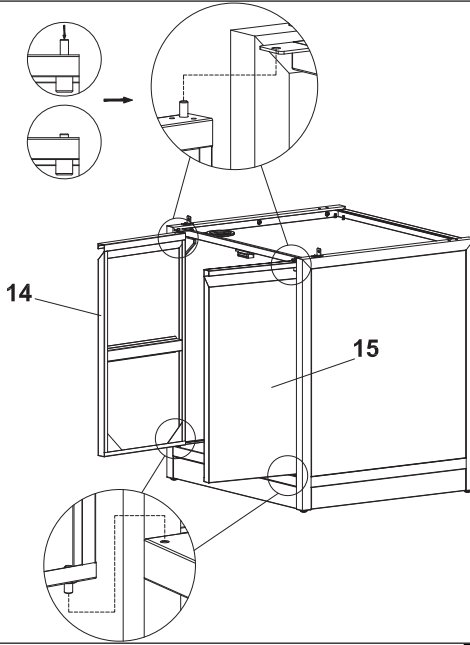
9



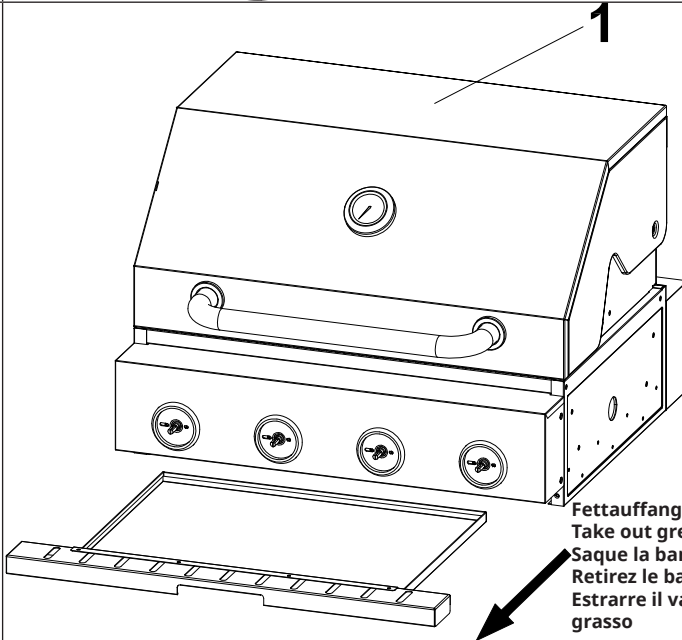
 M4x12 2PCS



25

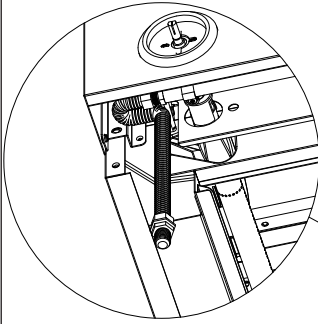


26

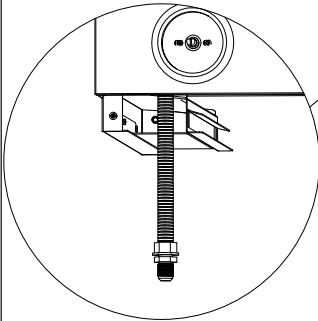
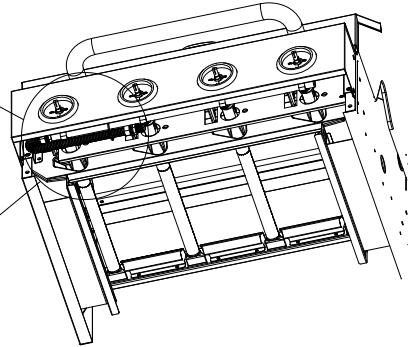
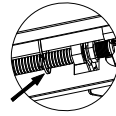


Fettauffangwanne herausnehmen
Take out grease tray
Saque la bandeja para la grasa
Retirez le bac à graisse
Estrarre il vassoio di raccolta del
grasso

27

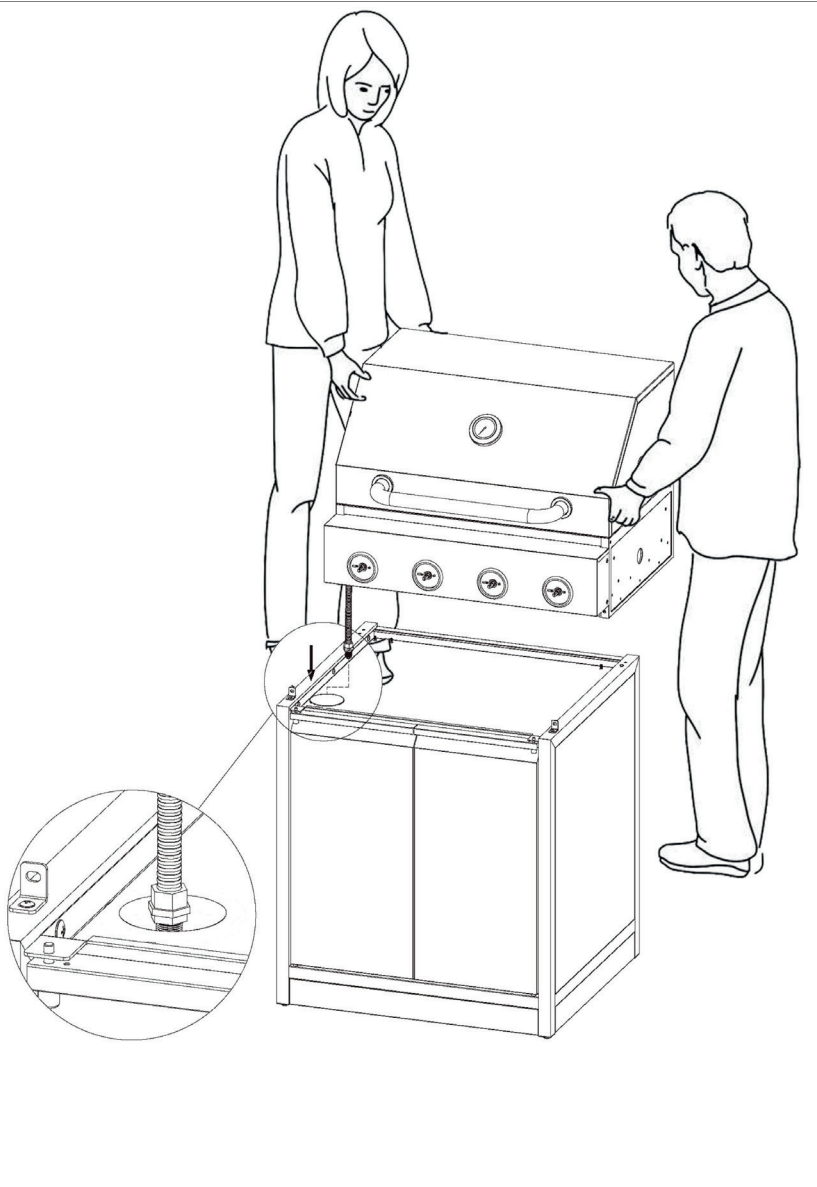


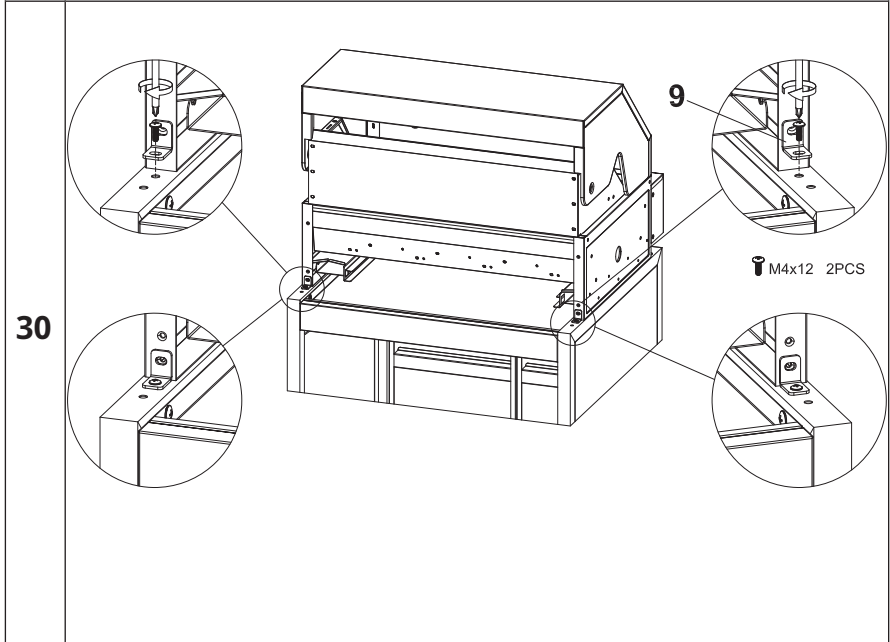
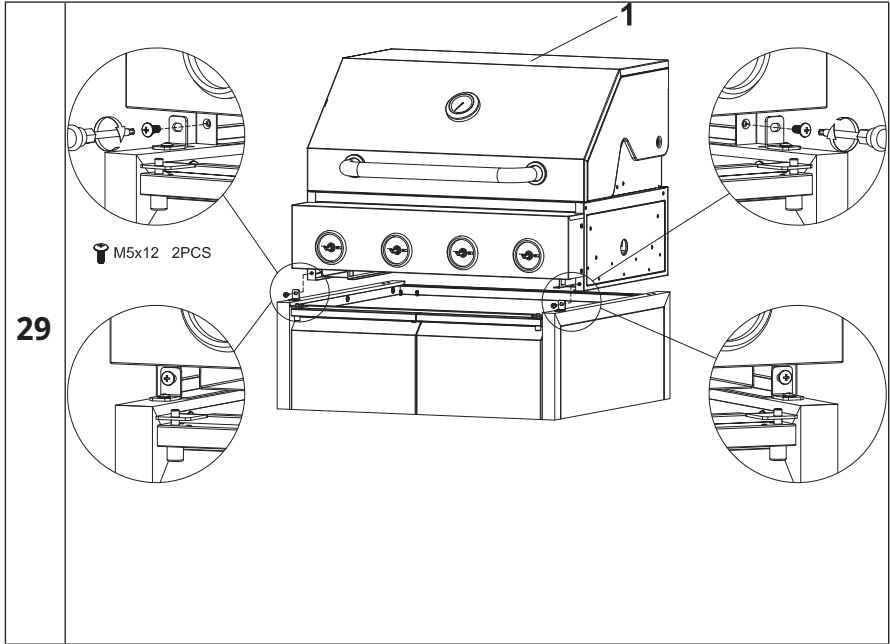
Kabelbinder durchtrennen
Cut the cable tie
Corta la brida del cable
Coupez le collier de serrage
Tagliare la fascetta serra-
cavi

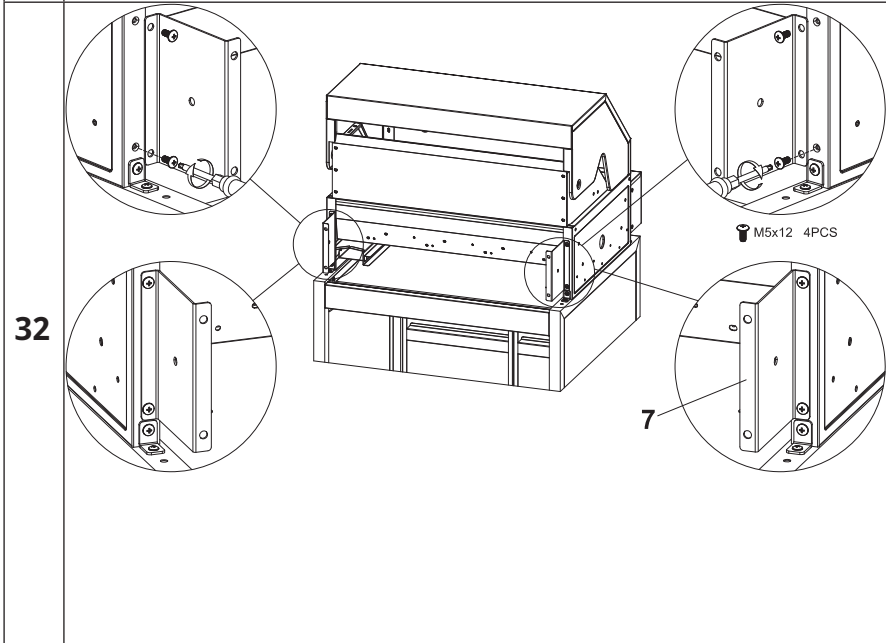
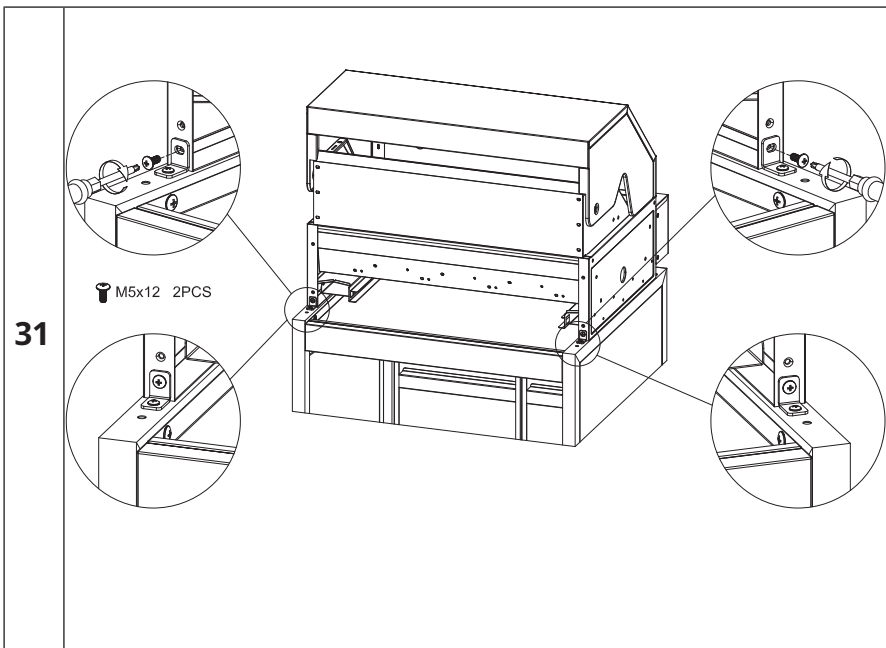


Wellenrohr herausnehmen
Take out wave tube
Saque el tubo de onda
Retirez le tube à ondes
Rimuovere il tubo ondulatorio

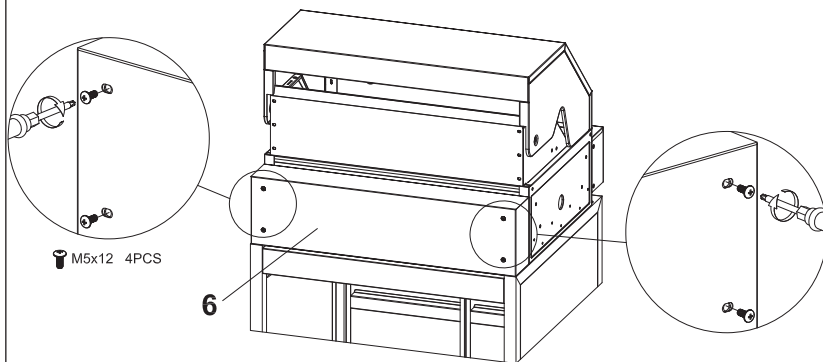
28







33

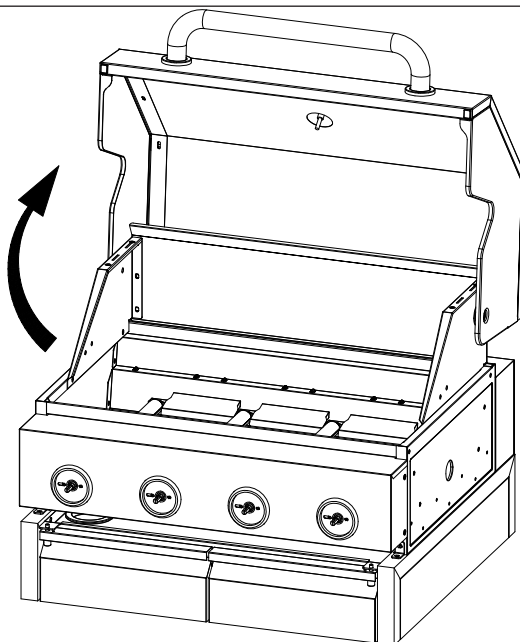


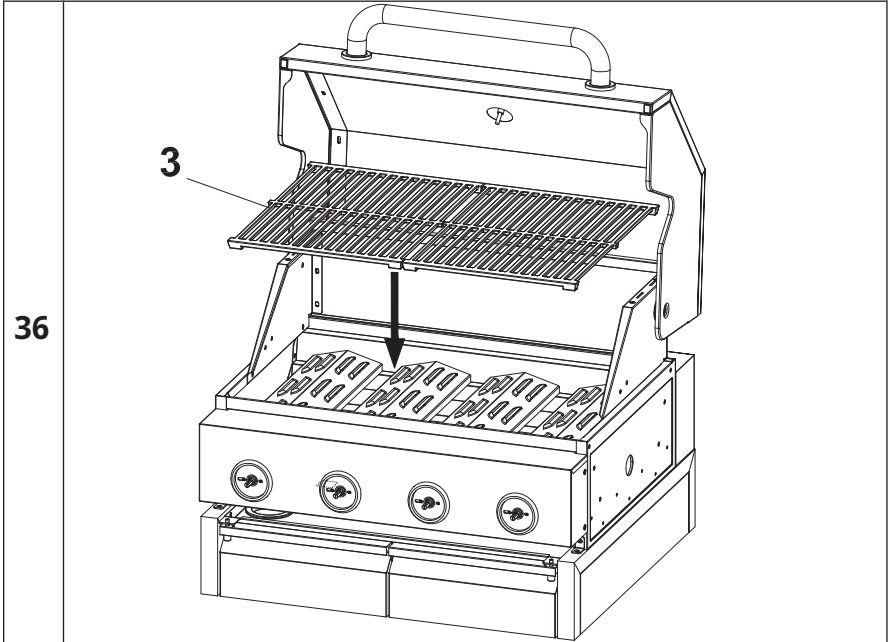
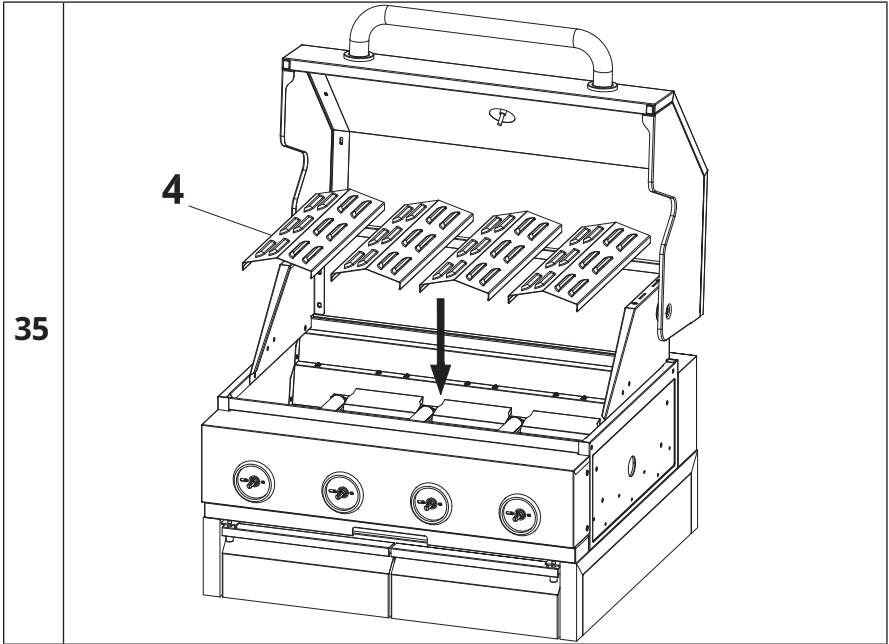
M5x12 4PCS

6

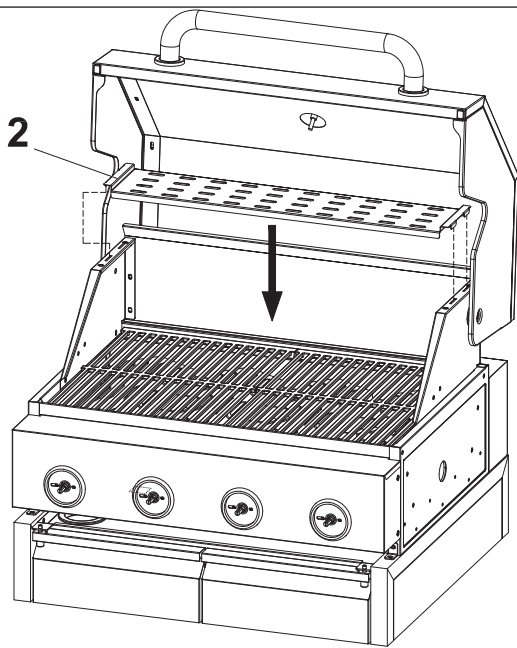
34

Deckel öffnen
Open lid
Abre la tapa
Ouvrez le couvercle
Aprire il coperchio

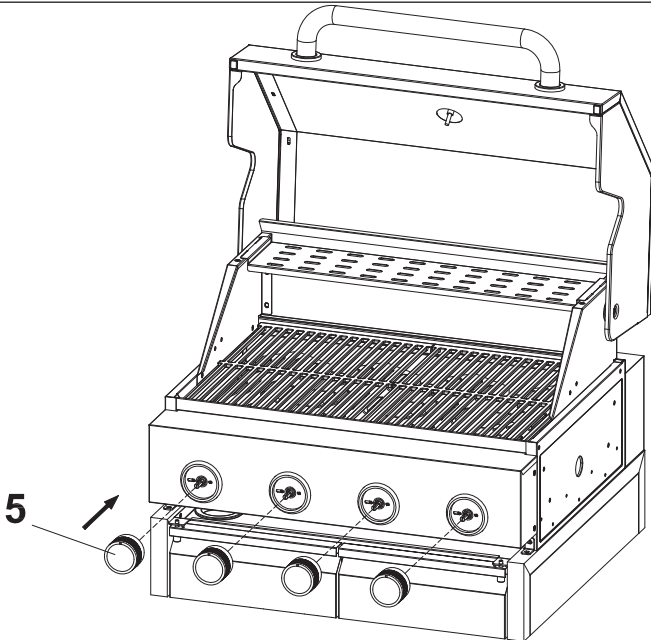




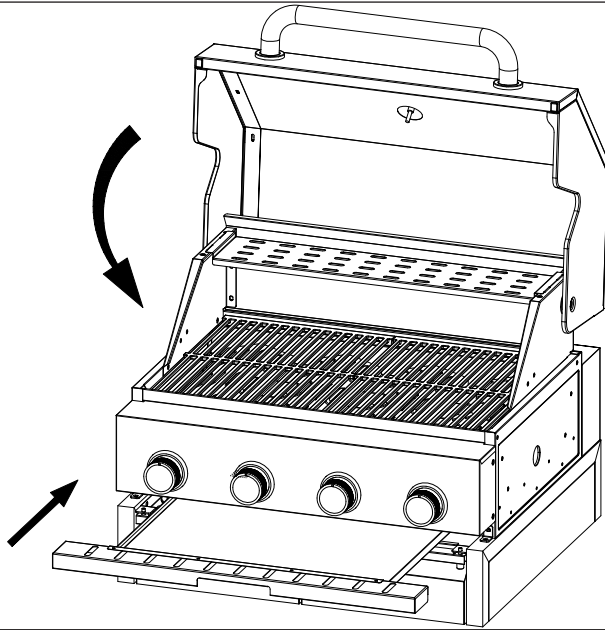
37



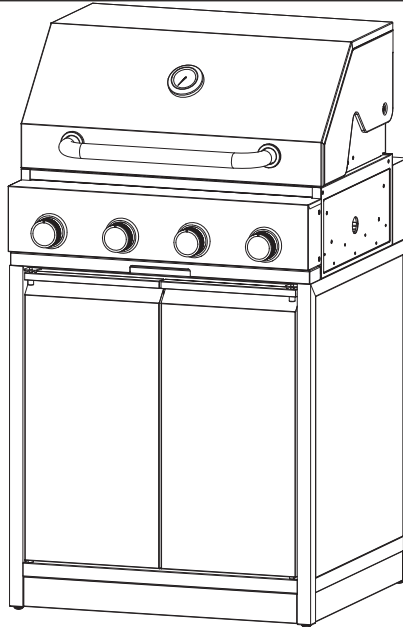
38



39



40





KLARSTEIN