

USA office: Fontana **ITA** office: Milano **AUS** office: Truganina **POL** office: Gdańsk
DEU office: FDS GmbH, Neuer Höltingbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland
GBR office: FDS Corporation Limited, Unit 4, Blackacre Road, Great Blakenham,
Ipswich, IP6 0FL, United Kingdom **FRA** office: Saint Vigor d'Ymonville

Charcoal BBQ Grill
Holzkohle-BBQ-Grill
Gril au Charbon de Bois
Parrilla de Carbón de Barbacoa
Barbecue a Carbonella
Grill gazowy
Houtskoolgrill

NP12315

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION.
PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.



Before You Start

- ⚠ Please read **all** instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count **all** parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, **all** items are assembled near to the area in which they **will** be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a **flat, steady and stable** surface.
- ⚠ Keep **all small** parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.



Vor dem Beginnen

- ⚠ Bitte lesen Sie **alle** Anweisungen sorgfältig durch.
- ⚠ Bewahren Sie die Anweisungen zum zukünftigen Verwendung auf.
- ⚠ Überprüfen Sie, ob **alle** Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
- ⚠ Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und befolgen Sie die richtige Reihenfolge.
- ⚠ Wir empfehlen, **alle** Teile möglichst in der Nähe des Aufstellungsortes zu montieren, um unnötige Bewegungen nach der Montage zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie den Artikel immer auf eine ebene, feste und stabile Fläche.
- ⚠ Halten Sie **alle** kleinen Teile und Verpackungsmaterialien fern von Babys und Kindern, ansonsten besteht Erstickungsgefahr.



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.



Antes de Empezar

- ⚠ Lea atentamente todas las instrucciones.
- ⚠ Conserve las instrucciones para futuras consultas.
- ⚠ Separe y cuente todas las piezas y los accesorios.
- ⚠ Lea detenidamente cada paso y siga el orden correcto.
- ⚠ Recomendamos que, siempre que sea posible, todos los elementos se monten cerca de la zona en la que se van a utilizar, para evitar mover el producto innecesariamente una vez montado.
- ⚠ Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y firme.
- ⚠ Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto lejos de los bebés y los niños, ya que pueden representar un grave riesgo de asfixia.



Prima di Iniziare

- ⚠ Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ⚠ Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
- ⚠ Separare e contare tutte le parti e gli accessori.
- ⚠ Leggere attentamente ogni passo e seguire l'ordine corretto.
- ⚠ Si consiglia, ove possibile, di assemblare tutti gli articoli vicino alla zona in cui verranno posti in uso, per evitare di spostare inutilmente il prodotto una volta assemblato.
- ⚠ Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile.
- ⚠ Tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata di neonati e bambini, in quanto possono costituire un serio pericolo di soffocamento.



Zanim Zacznie

- ⚠ Zapoznaj się z instrukcją.
- ⚠ Zachowaj instrukcję do wglądu.
- ⚠ Posortuj części i upewnij się, że zestaw jest kompletny.
- ⚠ Zapoznaj się ze sposobem montażu i postępuj zgodnie z instrukcją.
- ⚠ Zalecamy, aby montaż odbywał się możliwie najbliższej miejsca docelowego położenia produktu, aby uniknąć niepotrzebnego przesuwania.
- ⚠ Upewnij się, że produkt znajdzie się na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że materiały wykorzystane podczas pakowania produktu oraz jego elementy znajdują się poza zasięgiem dzieci.



Voordat U Begint

- ⚠ Lees alstublieft alle instructies zorgvuldig door.
- ⚠ Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
- ⚠ Scheid en tel alle onderdelen en beslag.
- ⚠ Lees elke stap zorgvuldig door en volg de juiste volgorde.
- ⚠ Wij raden aan om, waar mogelijk, alle items te monteren in de nabijheid van de plaats waar ze zullen worden gebruikt, om onnodige verplaatsing van het product na montage te voorkomen.
- ⚠ Plaats het product altijd op een vlak, stabiel en stevig oppervlak.
- ⚠ Houd alle kleine onderdelen en verpakkingsmaterialen van dit product buiten bereik van baby's en kinderen omdat ze een ernstig verstikkingsgevaar kunnen vormen.

Appearance of barbecue may differ slightly from the depictions here depending on actual model purchased

EN

FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

- ☆TURN OFF GAS SUPPLY AT BOTTLE
- ☆EXTINGUISH ALL NAKED FLAMES; DO NOT OPERATE ANY ELECTRICAL APPLIANCES
- ☆VENTILATE THE AREA
- ☆CHECK FOR LEAKS AS DETAILED IN THIS MANUAL
- ☆IF ODOUR PERSISTS, CONTACT YOUR DEALER OR GAS SUPPLIER IMMEDIATELY

- ☆WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY
- ☆THIS APPLIANCE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE
- ☆DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE
- ☆TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE
- ☆DO NOT MODIFY THE APPLIANCE

FOR OUTDOOR USE ONLY.

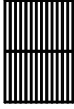
PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PRECAUTIONS

- ☆LEAK TEST ALL CONNECTIONS AFTER EACH TANK REFILL
- ☆NEVER CHECK FOR LEAKS WITH A MATCH OR OPEN FLAME
- ☆DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE
- ☆ANY LP GAS CYLINDER NOT CONNECTED FOR USE SHALL NOT BE STORED IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE
- ☆USE OUTDOORS ONLY
- ☆READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PARTS LIST

Please check parts against the list below before assembling your Barbecue Grill. Take a few moments to familiarise yourself with the contents. Check that **all** holes are clear of paint before assembly.

(1) Warming rack		x1
(2) Cooking grid		x2
(3) Flame tamer		x3

(4) Fire body assembled		x1
(5) Side shelf		x2
(6) Leg		x4
(7) Leg extension left		x2
(8) Wheel		x2
(9) Wheel cap		x2
(10) Wheel axle		x1
(11) Bottom shelf		x1
(12) Front cover		x1
(13) Control knob 3		x3
(14) Leg extension right		x2

(15) Suspension grease drip tray		x1
(16) Drain pan		x1
(17) Grease tray		x1
(18) Thermometer		x1
(19) Regulator with hose		x1
(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2



WARNING

- Dispose of **all** polythene packing carefully and keep out of the reach of children.
- Please read the section on barbecue safety prior to using your Barbecue.



Please read **all** instructions carefully and keep outer packaging to refer to photograph of finished product in case of difficulty.

ASSEMBLY



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

WARNING



- Tools required: Either a Phillips crosshead or flat-bladed screwdriver and either an adjustable spanner or a pair of pliers.

Assembly:

Please read **all** instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your barbecue. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Assembly of the barbecue involves some large components, it is advisable to have two people assemble the unit.

Das Aussehen des Grills kann je nach gekauftem Modell

DE

leicht von den Abbildungen hier abweichen

ZU IHRER SICHERHEIT WENN SIE GAS RIECHEN:

- ☆ GASZUFUHR AN DER FLASCHE ABSTELLEN
- ☆ LÖSCHEN SIE ALLE OFFENEN FLAMMEN; BETREIBEN SIE KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE
- ☆ DEN BEREICH LÜFTEN

- ☆ PRÜFEN SIE AUF UNDICHTHE STELLEN, WIE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBEN

- ☆ WENN DER GERUCH ANHÄLT, WENDEN SIE SICH SOFORT AN IHREN HÄNDLER ODER GASLIEFERANTEN

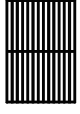
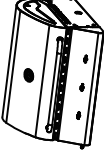
VORSICHTSMASSNAHMEN

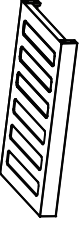
- ☆ NACH JEDEM NACHFÜLLEN DES TANKS ALLE VERBINDUNGEN AUF DICHTHEIT PRÜFEN
- ☆ NIEMALS MIT EINEM STREICHHOLZ ODER EINER OFFENEN FLAMME AUF UNDICHTHEITEN PRÜFEN
- ☆ KEIN BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE DÄMPFE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER EINES ANDEREN GERÄTS LAGERN ODER VERWENDEN
- ☆ NICHT ANGESCHLOSSENE FLÜSSIGGASFLASCHEN DÜRFEN NICHT IN DER NÄHE DIESES ODER EINES ANDEREN GERÄTS GELAGERT WERDEN
- ☆ NUR IM FREIEN VERWENDEN
- ☆ LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN
- ☆ ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN
- ☆ DIESES GERÄT MUSS WÄHREND DES GEBRAUCHS VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN
- ☆ BEWEGEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT
- ☆ NACH GEBRAUCH DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE ABSTELLEN
- ☆ DAS GERÄT NICHT VERÄNDERN

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN.
 BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER MONTAGE
 SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG
 ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

TEILELISTE

Bitte überprüfen Sie die Teile anhand der nachstehenden Liste,
 bevor Sie Ihren Grill zusammenbauen. Nehmen Sie sich ein paar
 Minuten Zeit, um sich mit dem Inhalt vertraut zu machen. Überprüfen
 Sie vor dem Zusammenbau, dass alle Löcher frei von Farbe sind.

(1) Warmhalterost		x1
(2) Kochrost		x2
(3) Flammenbändiger		x3
(4) Montierter Feuerkörper		x1
(5) Seitliche Ablage		x2
(6) Bein		x4
(7) Beinverlängerung links		x2

(8) Rad		x2
(9) Radkappe		x2
(10) Radachse		x1
(11) Untere Ablage		x1
(12) Vordere Abdeckung		x1
(13) Bedienknopf		x3
(14) Beinverlängerung rechts		x1
(15) Aufhängung Fettauffangschale		x1
(16) Auffangwanne		x1
(17) Fettauffangschale		x1
(18) Thermometer		x1

(19) Regler mit Schlauch		x1
(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2

- Entsorgen Sie **alle** Polyethylenverpackungen sorgfältig und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bitte **lesen** Sie den Abschnitt über die Sicherheit beim Grillen, bevor Sie **Ihren Grill** benutzen.



Bitte **lesen** Sie **alle** Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie die äußere Verpackung auf, um im Falle von Schwierigkeiten auf das Foto des fertigen Produkts verweisen zu können.

MONTAGE



Obwohl bei der Herstellung Ihres Grills **alle** Anstrengungen unternommen wurden, um **alle** scharfen Kanten zu entfernen, **sollten** Sie **alle** Komponenten mit Vorsicht behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.



Erforderliche Werkzeuge: Kreuzschlitz- oder Schlitzschraubendreher und entweder ein verstellbarer Schraubenschlüssel oder eine Zange.

Montage:

Bitte **lesen** Sie **alle** Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren. Suchen Sie sich einen großen, sauberen Platz, an dem Sie **Ihren Grill** zusammenbauen können. Ziehen Sie bei Bedarf die Teileliste und das Montagediagramm zu Rate. Die Montage des Grills beinhaltet einige große Komponenten, es ist ratsam, dass zwei Personen das Gerät zusammenbauen.

L'aspect du grill peut varier légèrement par rapport aux illustrations, en fonction du modèle acheté.

FR

POUR VOTRE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- ☆ COUPEZ L'ARRIVÉE DE GAZ À LA BOUTEILLE
- ☆ ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES NUES ; N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES
- ☆ AÉREZ LA ZONE
- ☆ VÉRIFIEZ L'ABSENCE DE FUITES, COMME DÉCRIT DANS CE MANUEL
- ☆ SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE REVENDEUR OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ

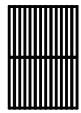
MESURES DE PRÉCAUTION

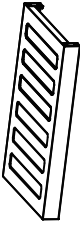
- ☆ APRÈS CHAQUE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR, VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS
- ☆ NE JAMAIS VÉRIFIER LES FUITES AVEC UNE ALLUMETTE OU UNE FLAMME NUE
- ☆ NE PAS STOCKER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL
- ☆ LES BOUTEILLES DE GAZ LIQUIDE NON RACCORDÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE STOCKÉES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL
- ☆ UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR
- ☆ LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
- ☆ AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART
- ☆ CET APPAREIL DOIT ÊTRE TENU À L'ÉCART DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES PENDANT SON UTILISATION
- ☆ NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION
- ☆ APRÈS UTILISATION, COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ SUR LA BOUTEILLE DE GAZ
- ☆ NE PAS MODIFIER L'APPAREIL

UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EN PLEIN AIR.
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT LE MONTAGE ET CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

LISTE DES PIÈCES

Veillez vérifier les pièces à l'aide de la liste ci-dessous avant d'assembler votre barbecue. Prenez quelques minutes pour vous familiariser avec son contenu. Avant de procéder à l'assemblage, vérifiez que tous les trous sont exempts de peinture.

(1) Grille de maintien au chaud		x1
(2) Grille de cuisson		x2
(3) Dompteur de flammes		x3
(4) Corps de chauffe assemblé		x1
(5) Tablette latérale		x2
(6) Pied		x4
(7) Extension de pied gauche		x2
(8) Roue		x2
(9) Capuchon de roue		x2

(10) Axe de roue		x1
(11) Étagère inférieure		x1
(12) Couvercle avant		x1
(13) Bouton de commande		x3
(14) Extension de pied droite		x1
(15) Bac de récupération de lubrifiant de suspension		x1
(16) Bac de vidange		x1
(17) Bac à graisse		x1
(18) Thermomètre		x1
(19) Régulateur avec tuyau		x1

(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2



- Éliminez soigneusement tous les emballages en polyéthylène et tenez-les hors de portée des enfants.
 - Veuillez lire la section sur la sécurité des grillades
- AVERTISSEMENT avant d'utiliser votre barbecue.



Lisez attentivement toutes les instructions et conservez l'emballage extérieur pour pouvoir vous référer à la photo du produit fini en cas de difficulté.

MONTAGE



- Bien que tous les efforts aient été faits lors de la fabrication de votre barbecue pour éliminer tous les bords tranchants, vous devez manipuler tous les composants avec précaution afin d'éviter toute blessure accidentelle.



- Outils nécessaires : tournevis cruciforme ou à fente et soit une clé à molette, soit une pince.

Montage :

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer. Trouvez un endroit spacieux et propre où vous pourrez assembler votre barbecue. Consultez la liste des pièces et le diagramme de montage si nécessaire. L'assemblage du barbecue comprend quelques gros composants, il est conseillé de faire appel à deux personnes pour assembler l'appareil.

El aspecto de la barbacoa puede diferir ligeramente de las imágenes en función del modelo adquirido.

ES

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

- ☆ CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS EN LA BOTELLA
- ☆ APAGUE TODAS LAS LLAMAS; NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO NINGÚN APARATO ELÉCTRICO
- ☆ VENTILE LA ZONA
- ☆ COMPRUEBE SI HAY FUGAS COMO SE DETALLA EN ESTE MANUAL
- ☆ SI EL OLOR PERSISTE, PÓNGASE EN CONTACTO INMEDIATAMENTE CON SU DISTRIBUIDOR O PROVEEDOR DE GAS

PRECAUCIONES

- ☆ COMPRUEBE LA ESTANQUEIDAD DE TODAS LAS CONEXIONES DESPUÉS DE CADA LLENADO DEL DEPÓSITO

- ☆ NO COMPRUEBE NUNCA LAS FUGAS CON UNA CERILLA O UNA LLAMA ABIERTA
- ☆ NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ÉSTE O DE CUALQUIER OTRO APARATO
- ☆ NO ALMACENE NINGUNA BOMBONA DE GAS LP QUE NO ESTÉ CONECTADA PARA SU USO EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO
- ☆ UTILIZAR SÓLO EN EL EXTERIOR
- ☆ LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO
- ☆ ADVERTENCIA: LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS PEQUEÑOS
- ☆ ESTE APARATO DEBE MANTENERSE ALEJADO DE MATERIALES INFLAMABLES DURANTE SU USO
- ☆ NO MUEVA EL APARATO DURANTE SU USO
- ☆ CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS EN LA BOMBONA DESPUÉS DEL USO
- ☆ NO MODIFIQUE EL APARATO

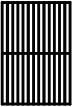
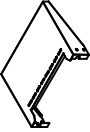
SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL MONTAJE.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

LISTA DE PIEZAS

Por favor, compruebe las piezas con la siguiente lista antes de montar su parrilla de barbacoa. Tómese unos minutos para familiarizarse con el contenido. Compruebe que todos los agujeros están limpios de pintura antes del montaje.

(1) Parrilla de calentamiento		x1
(2) Parrilla de cocción		x2
(3) Apagallamas		x3
(4) Cuerpo de fuego montado		x1
(5) Estante lateral		x2
(6) Pata		x4
(7) Extensión de pata izquierda		x2
(8) Rueda		x2
(9) Tapacubos		x2

(10) Eje de la rueda		x1
(11) Estante inferior		x1
(12) Cubierta frontal		x1
(13) Perilla de control		x3
(14) Extensión de la pata derecha		x1
(15) Bandeja de goteo de grasa de suspensión		x1
(16) Bandeja de drenaje		x1
(17) Bandeja de grasa		x1
(18) Termómetro		x1
(19) Regulador con manguera		x1

(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2

- 

• Deseche todo el embalaje de polietileno con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.

• Lea la sección sobre seguridad de la barbacoa antes de utilizarla.

ADVERTENCIA



Lea atentamente todas las instrucciones y conserve el embalaje exterior para consultar la fotografía del producto acabado en caso de dificultad.

MONTAJE

- 

• Aunque se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su barbacoa para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

ADVERTENCIA



- Herramientas necesarias: Un destornillador de estrella Philips o un destornillador plano y una llave ajustable o unos alicates.

Montaje:

Lea atentamente todas las instrucciones antes de proceder. Busque un lugar amplio y limpio para montar la barbacoa. Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje cuando sea necesario. El montaje de la barbacoa implica algunos componentes grandes, es aconsejable que dos personas monten la unidad.

L'aspetto del barbecue può variare leggermente rispetto alle immagini qui riportate, a seconda del modello acquistato

IT

PER LA VOSTRA SICUREZZA SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- ☆CHIUDERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA BOMBOLA.
- ☆SPEGNERE TUTTE LE FIAMME LIBERE; NON AZIONARE ALCUN APPARECCHIO ELETTRICO.
- ☆VENTILARE L'AREA.
- ☆VERIFICARE L'ASSENZA DI PERDITE COME INDICATO IN QUESTO MANUALE.
- ☆SE L'ODORE PERSISTE, CONTATTARE IMMEDIATAMENTE IL FORNITORE DI GAS.

PRECAUZIONI

- ☆ VERIFICARE LA TENUTA DI TUTTI I COLLEGAMENTI DOPO OGNI RIFORNIMENTO DEL SERBATOIO.

☆NON CONTROLLARE MAI LE PERDITE CON UN FIAMMIFERO O UNA FIAMMA LIBERA.

☆NON IMMAGAZZINARE O UTILIZZARE BENZINA O ALTRI VAPORI E LIQUIDI. INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DI QUESTO O DI QUALSIASI ALTRO APPARECCHIO

☆QUALSIASI BOMBOLA DI GAS LP NON COLLEGATA PER L'USO NON DEVE ESSERE CONSERVATA IN PROSSIMITÀ DI QUESTO O DI ALTRI APPARECCHI.

☆UTILIZZARE SOLO DA ESTERNO.

☆LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

☆ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE, TENERE LONTANO I BAMBINI PICCOLI.

☆DURANTE L'USO, QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

☆NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.

☆DOPO L'USO, CHIUDERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS DALLA BOMBOLA.

☆NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.

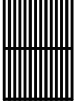
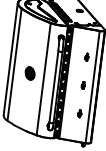
SOLO PER USO ESTERNO.

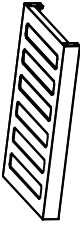
SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DEL MONTAGGIO.

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI.

LISTA DELLE PARTI

Prima di assemblare il barbecue, si prega di controllare le parti nella lista sottostante. Prendetevi qualche minuto per familiarizzare con il contenuto. Prima del montaggio, verificare che tutti i fori siano liberi dalla vernice.

(1) Griglia di riscaldamento		x1
(2) Griglia di cottura		x2
(3) Regolatore di fiamme		x3
(4) Corpo fuoco assemblato		x1
(5) Ripiano laterale		x2
(6) Gamba		x4
(7) Estensione gamba sinistra		x2
(8) Ruota		x2
(9) Tappo ruota		x2

(10) Asse ruota		x1
(11) Ripiano inferiore		x1
(12) Coperchio anteriore		x1
(13) Manopola di controllo		x3
(14) Estensione gamba destra		x1
(15) Vaschetta di raccolta del grasso delle sospensioni		x1
(16) Piatto di scarico		x1
(17) Vaschetta di raccolta del grasso		x1
(18) Termometro		x1
(19) Regolatore con tubo flessibile		x1

(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2



- Smaltire con cura tutti gli imballaggi in polietilene e tenerli fuori dalla portata dei bambini.
- Prima di utilizzare il barbecue, si prega di leggere la sezione sulla sicurezza del Barbecue.

AVVERTENZA



Si consiglia di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservare l'imballaggio esterno per fare riferimento alla fotografia del prodotto finito in caso di difficoltà.

MONTAGGIO



- Sebbene nella fabbricazione del barbecue sia stato fatto ogni sforzo per eliminare ogni spigolo vivo, è necessario toccare tutte le componenti con attenzione per evitare lesioni accidentali.

AVVERTENZA



- Strumenti richiesti: Un cacciavite a croce o a lama piatta e una chiave regolabile o una pinza.

Montaggio:

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trovare un'area ampia e pulita in cui assemblare il barbecue. Se necessario, consultare la lista delle parti e lo schema di montaggio.

L'assemblaggio del barbecue comporta l'uso di componenti di grandi dimensioni; è consigliabile che l'unità venga assemblata da due persone.

PL

Wygląd grilla może nieznacznie różnić się od przedstawionego w instrukcji, w zależności od zakupionego modelu.

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA JEŚLI WYCZUWASZ ZAPACH GAZU:

- ☆ ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU
- ☆ WYŁĄCZ WSZYSTKIE PŁOMIENIE. NIE OBSŁUGUJ ŻADNYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH
- ☆ ZAPEWNIJ ODPOWIEDNIĄ WENTYLACJĘ
- ☆ SPRAWDŹ SZCZEGÓŁY ZGODNIE Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ
- ☆ JEŻELI ZAPACH UTRZYMUJE SIĘ, NATYCHMIAST SKONTAKTUJ SIĘ Z DYSTRYBUTOREM LUB DOSTAWCĄ GAZU

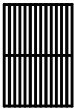
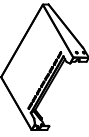
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

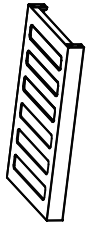
- ☆ PO KAŻDYM NAPEŁNIENIU ZBIORNIKA KONTROLUJ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ
- ☆ NIGDY NIE SPRAWDZAJ NIESZCZELNOŚCI PRZY POMOCY ZAPALKI LUB OTWARTEGO PŁOMIENIA
- ☆ NIE PRZECHOWUJ ANI NIE UŻYWAJ BENZYNY LUB INNYCH ŁATWOPALNYCH OPARÓW I PŁYNÓW W POBLIŻU TEGO LUB INNEGO URZĄDZENIA
- ☆ NIE PRZECHOWUJ BUTLI Z GAZEM LPG, KTÓRA NIE JEST PODŁĄCZONA DO UŻYCIA W POBLIŻU TEGO LUB INNEGO URZĄDZENIA
- ☆ UŻYWAJ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ
- ☆ PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA
- ☆ OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAJ MAŁE DZIECI Z DALA
- ☆ PODCZAS UŻYTKOWANIA TO URZĄDZENIE NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH
- ☆ NIE PRZESUWAJ URZĄDZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA
- ☆ PO UŻYCIU ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU
- ☆ NIE MODYFIKUJ URZĄDZENIA

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.
PRZED MONTAŻEM PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJĘ.
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.

LISTA CZĘŚCI

Przed złożeniem grilla sprawdź części z poniższej listy. Poświęć kilka minut na zapoznanie się z treścią. Przed montażem sprawdź, czy wszystkie otwory są wolne od farby.

(1) Ruszt do podgrzewania		x1
(2) Ruszt do gotowania		x2
(3) Osłona palnika		x3
(4) Zamontowany korpus grilla		x1
(5) Półka boczna		x2
(6) Noga		x4
(7) Przedłużka lewej nogi		x2
(8) Koło		x2
(9) Osłona koła		x2

(10) Oś koła		x1
(11) Dolna półka		x1
(12) Osłona przednia		x1
(13) Pokrętko		x3
(14) Przedłużka prawej nogi		x1
(15) Uchwyt tacy ociekowej		x1
(16) Taca ociekowa		x1
(17) Taca ociekowa na tłuszcz		x1
(18) Termometr		x1
(19) Reduktor z wężem		x1

(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2



- Ostrożnie zutylizuj wszystkie plastikowe opakowania i przechowuj je poza zasięgiem dzieci.
- Przed użyciem grilla przeczytaj sekcję dotyczącą ostrzeżenia bezpieczeństwa grilla.

OSTRZEŻENIE



Prosimy o uważne przeczytanie wszystkich instrukcji i zachowanie opakowania zewnętrznego, aby w razie trudności móc zapoznać się ze zdjęciem gotowego produktu.

MONTAŻ



- Chociaż podczas produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby wyeliminować wszelkie ostre krawędzie, należy zachować ostrożność podczas obsługi wszystkich elementów, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

OSTRZEŻENIE



- Potrzebne narzędzia: śrubokręt krzyżakowy lub śrubokręt płaski oraz klucz nastawny lub szczypce.

Montaż:

Przed kontynuowaniem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Znajdź duże, czyste miejsce do ustawienia grilla. W razie potrzeby zapoznaj się z listą części i schematem montażu. Montaż grilla wymaga kilku dużych elementów. Zaleca się, aby montaż urządzenia był przeprowadzany przez dwie osoby.

Uiterlijk van de barbecue kan iets afwijken van de hier

getoonde afbeeldingen, afhankelijk van het daadwerkelijk aangeschafte model

NL

VOOR UW VEILIGHEID

ALS U GAS RUKT:

- ☆SCHAKEL DE GASTOEVOER UIT BIJ DE FLES
- ☆DOOF ALLE OPEN VUUR; GEBRUIK GEEN ELEKTRISCHE APPARATEN
- ☆VENTILEER DE RUIMTE
- ☆CONTROLEER OP LEKKEN ZOALS BESCHREVEN IN DEZE HANDLEIDING

- ☆NEEM ONMIDDELIJK CONTACT OP MET UW GASLEVERANCIER ALS DE GEUR AANHOUDT

VOORZORGSMAATREGELEN

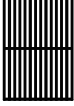
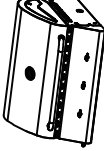
- ☆TEST ALLE VERBINDINGEN OP LEKKEN NA HET BIJVULLEN VAN DE TANK

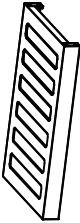
- ☆CONTROLEER NOOIT OP LEKKEN MET EEN LUCIFER OF OPEN VUUR
- ☆BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT OF ANDERE APPARATUUR.
- ☆BEWAAR GEEN ENKELE GASFLES DIE NIET IS AANGESLOTEN VOOR GEBRUIK IN DE BUURT VAN DIT OF ENIG ANDER APPARAAT
- ☆ALLEEN BUITENSHUIS GEBRUIKEN
- ☆LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT
- ☆WAARSCHUWING: BEREIKBARE ONDERDELEN KUNNEN ZEER HEET ZIJN. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT
- ☆HOUD DIT APPARAAT TIJDENS HET GEBRUIK UIT DE BUURT VAN ONTVLAMBARE MATERIALEN
- ☆VERPLAATS HET APPARAAT NIET TIJDENS GEBRUIK
- ☆SCHAKEL NA GEBRUIK DE GASTOEVOER UIT BIJ DE GASFLES
- ☆BRENG GEEN WIJZIGINGEN AAN HET APPARAAT AAN

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.
 LEES DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U BEGINT MET MONTEREN.
 BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

ONDERDELENLIJST

Controleer de onderdelen aan de hand van onderstaande lijst voordat u uw Barbecue Grill in elkaar zet. Neem even de tijd om vertrouwd te raken met de inhoud. Controleer voor montage of alle gaten vrij zijn van verf.

(1) Warmhoudrooster		x1
(2) Kookrooster		x2
(3) Vlamdemper		x3
(4) Vuurlichaam gemonteerd		x1
(5) Zijplank		x2
(6) Been		x4
(7) Beenverlenging links		x2
(8) Wiel		x2
(9) Wioldop		x2

(10) Wielas		x1
(11) Bodemplank		x1
(12) Deksel vooraan		x1
(13) Bedieningsknop		x3
(14) Beenverlenging rechts		x1
(15) Vetopvangbak voor ophanging		x1
(16) Lekbak		x1
(17) Vetopvangbak		x1
(18) Thermometer		x1
(19) Regelaar met slang		x1

(A) M4 x8		x8
(B) M6 x60		x16
(C) M8		x2



- Gooi **alle** polyethyleenverpakkingen zorgvuldig weg en houd ze buiten het bereik van kinderen.
- Lees het gedeelte over **veiligheid** op de barbecue **WAARSCHUWING** voordat u uw barbecue gebruikt.



Lees **alle** instructies zorgvuldig en bewaar de buitenverpakking om in geval van problemen te kunnen verwijzen naar de foto van het eindproduct.

MONTAGE



- Hoewel bij de fabricage van uw barbecue **alles** in het werk is gesteld om scherpe randen te vermijden, moet u **alle** onderdelen voorzichtig behandelen om letsel te voorkomen.

WAARSCHUWING



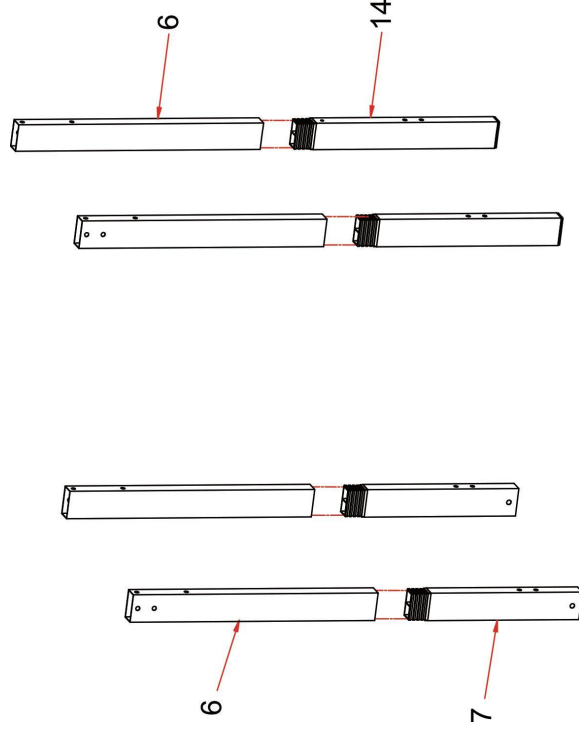
- Benodigd gereedschap: Een kruiskopschroevendraaier of platte schroevendraaier en een verstelbare moersleutel of een tang.

Montage:

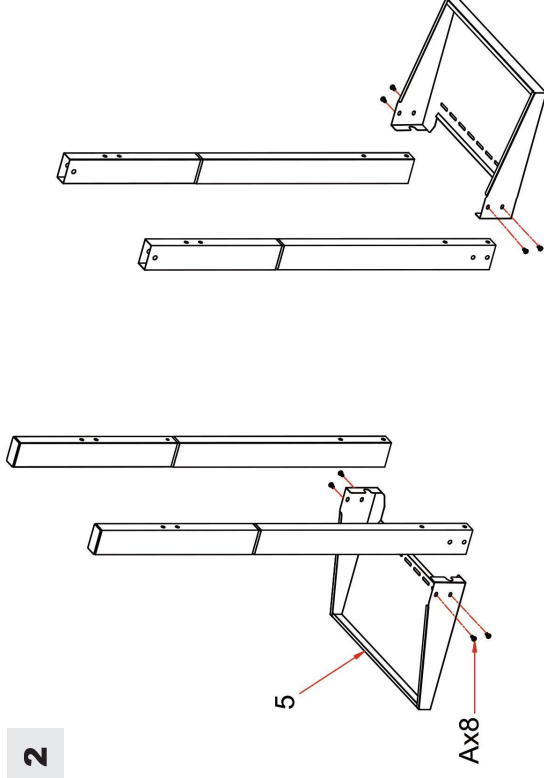
Lees **alle** instructies goed door voordat je verder gaat. Zoek een grote, schone ruimte om je barbecue in **elkaar** te zetten. Raadpleeg indien nodig de onderdelenlijst en het montageschema.

Het monteren van de barbecue bestaat uit enkele grote onderdelen, het is raadzaam om het apparaat door twee personen te laten monteren.

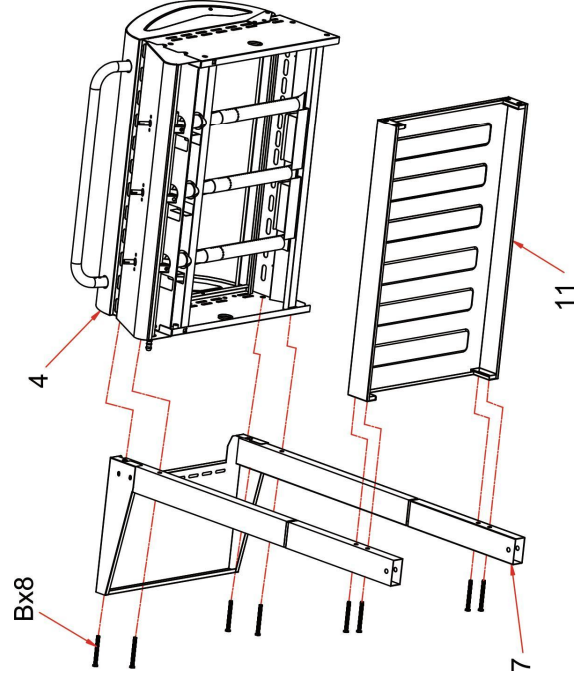
1

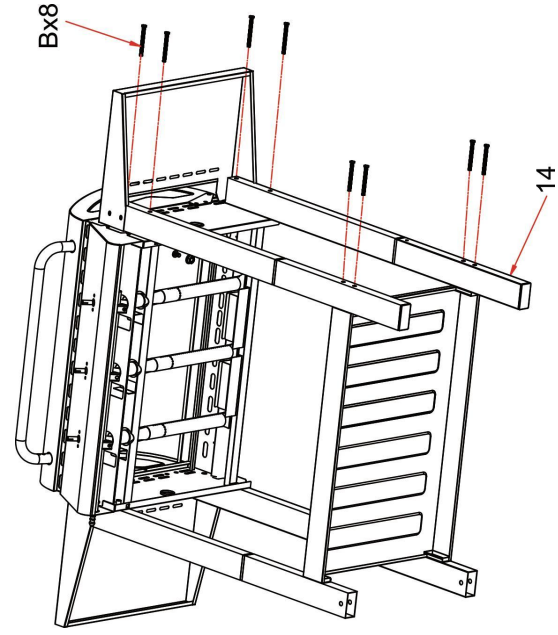


2

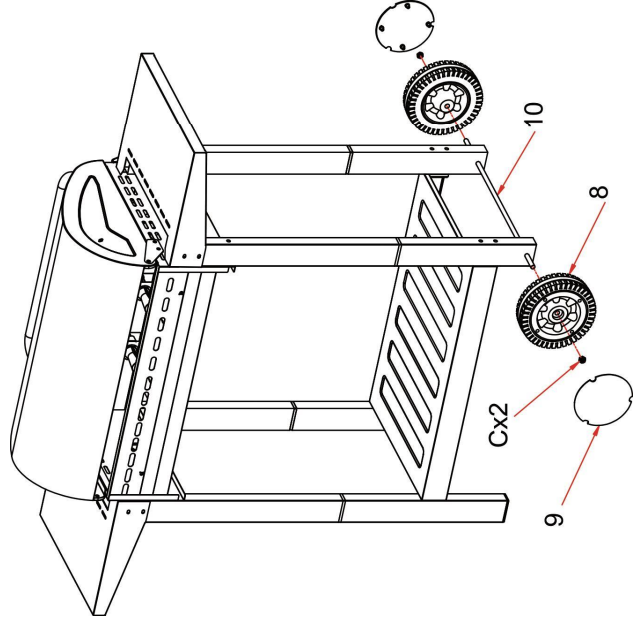


3

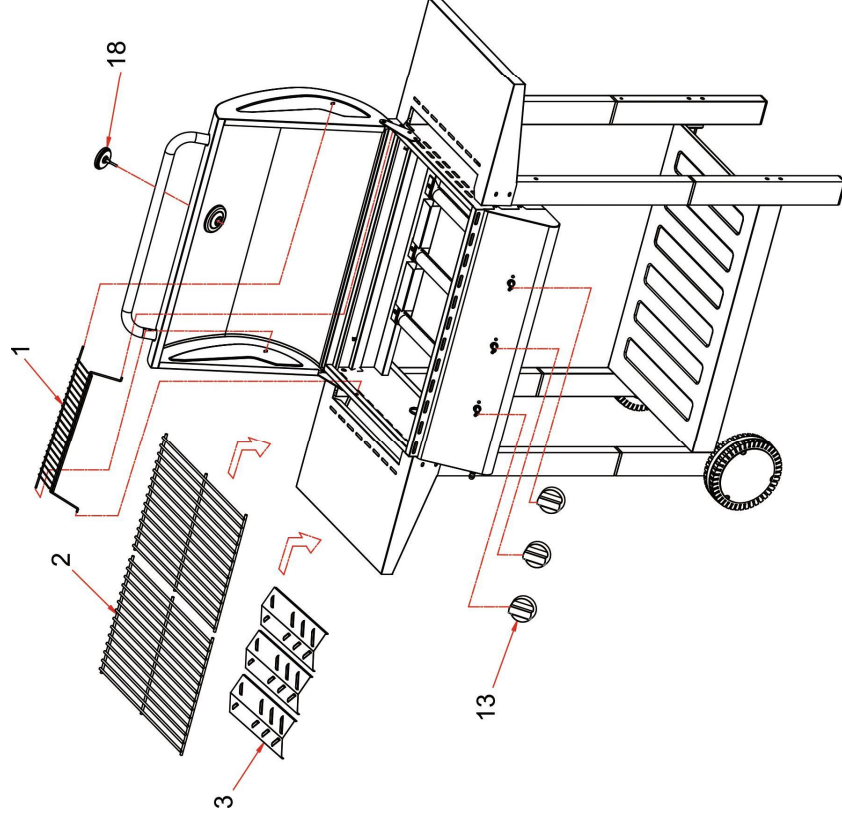




4



5



6

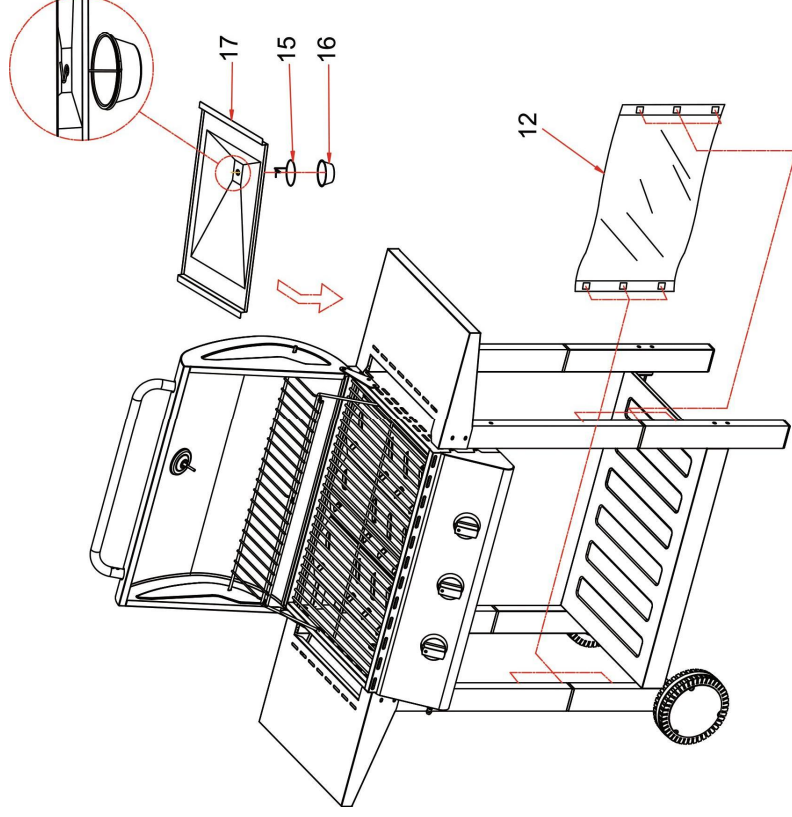
Leak Testing (To be performed in a well-ventilated area):

Confirm **all** control knobs are in the off position. Open the gas control valve on the bottle or regulator. Check for leaks by brushing solution made up of detergent over **all** gas way joints, including **all** valve connections, hose connections and regulator connections. **NEVER** USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime. If bubbles form over any of the joints, there is a leak. Turn off the gas supply and retighten **all** joints. Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact customer service for assistance. Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.

A. Important information

Please read these instructions carefully before assembly and use.

- Retain these instructions for future reference.
- For outdoors use **only**—do not use indoors.
- To be used with Propane or Butane bottles gas only. A regulator of 37 mbar (which is supplied) must be used for propane or 30 mbar for butane (not supplied).
- Do not use within 1m of any flammable structure or surface.
- LP gas cylinders must not be stored or used in the horizontal position. A leak would be very serious and liquid could enter the gas line.
- When igniting barbecue open its hood before lighting.
- Do not move the barbecue while alight.
- This barbecue must not be left unattended when lit.
- The hood handle can become very hot. Grip **only** the center of the handle. Use of an oven glove is advised.
- Use caution when opening the hood, as hot steam inside is released upon opening.



- Parts of this barbecue become very hot - care must be taken when children, elderly people, and animals are present.
- Always turn off the gas bottle when the barbecue is not in use.
- Never cover a barbecue until it has completely cooled.
- Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Failure to follow the manual's instructions could result in serious injury or damage.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.
- Precautions should be taken in the case of blockage of the venturi or venturis during assembly and dismantling.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- The parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.

B. Gas and regulator

This barbecue can use either propane or butane bottles gas however the regulator provided is for propane only.

Propane bottles (increasingly marketed as patio gas or leisure gas, normally red or green colored) will supply gas all year round, even on cold winter days. A spanner may be required to change gas bottles. For propane, we recommend bottle sizes of 6 kg or larger for this barbecue. Butane bottles, normally blue, will supply gas in all but the coldest temperatures. We recommend the use of 7 kg bottles or larger. The maximum size is 250mm (Diameter) 450mm (Height). For propane, the regulator should have an outlet pressure of 37 mbar and for butane, an outlet pressure of 30 mbar.

YOU MUST HAVE THE PROPER REGULATOR AND BOTTLE IN ORDER FOR THE BARBECUE TO OPERATE SAFELY AND EFFICIENTLY. Please consult your local gas dealer for the most suitable gas bottles and regulators.

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance.

Use a suitable regulator certified to EN 16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

C. Installation

C1. Selecting a Location

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Take care to ensure that it is not placed under any combustible surface. The sides of the barbecue should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface. Keep this barbecue away from any flammable materials!

C2. Precautions

Do not obstruct any ventilation openings in the barbecue body. Position the gas supply bottle on level ground next to the barbecue and safely away from any source of heat. Should you need to change the gas bottle, confirm that the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding. Inspect the gas hose to ensure it is free of any twisting or tension. The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas.

Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use. If the hose is damaged, it must be replaced with hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use. The length of the hose shall not exceed 1.5m.

C3. Fixing the Regulator to the Gas Bottle

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

C4. Leak Testing (To be performed in a well-ventilated area.)

Confirm **all** control knobs are in the off position. Open the gas control valve on the bottle or regulator.

Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over **all** gas system joints, including **all** valve connections, hose connections and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime. If bubbles form over any of the joints, there is a leak. Turn off the gas supply and retighten **all** joints. Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your customer service for assistance. Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.

D. Operation

D1. Warnings

- Before proceeding, make certain that you understand the **IMPORTANT INFORMATION** section of this manual.
- This barbecue is not designed to be used with more than 70% of the cooking area as a solid plate. Full coverage of plates **will** cause excessive build-up of heat and damage the barbecue.

D2. Preparation Before Cooking

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

D3. Lighting the Barbecue

- Open the barbecue hood.
- Ensure **all** knobs are in the "OFF" position. Turn the gas cylinder valve to the "on" position.
- Push and turn the control knob of the burner you want to light to the "HIGH" position. Fully depress the igniter button, hold for 5 seconds to light the burner. If burner fails to ignite, turn off the gas at the burners and the cylinder. Wait 5 minutes, then repeat the above steps. Once burner is lit, the burner next to it **will** light by turning the knob to "HIGH", making sure each burner is burning before lighting the next. If the burner **fail** to ignite after above procedure, turn **all** the knobs to the "OFF" position. Close the gas valve on the gas bottle. Wait 5 minutes, then repeat the above steps. If the barbecue **still** fails to light, please refer to the manual ignition instructions below.
- After ignition, the burner should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. The hood should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn **all** burners to the low position for best cooking results.
- Ensure **all** knobs are in the "OFF" position. Turn the gas cylinder valve to the "on" position.

- Push and turn the control knob of the burner you want to light to the "HIGH" position. Fully depress the igniter button, hold for 5 seconds to light the burner.
- If burner fails to ignite, turn off the gas at the burners and the cylinder. Wait 5 minutes, then repeat the above steps.

D4. Manual Ignition Instructions

- Insert lit match through the rightmost match-lighting hole on the right side of the barbecue body.
- Push and turn the RIGHTMOST control knob to the high position.
- After the RIGHTMOST burner is lit, light the middle burner and then the LEFTMOST burner.
- Confirm that RIGHTMOST burner is alight before lighting the other burners.
- If rightmost burner fails to ignite, contact your local dealer for assistance.

- After ignition, burners should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. The hood (where applicable) should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn all control knobs to the low position for best cooking results.

D5. Roasting Hood Cooking

Barbecues equipped with a roasting hood give the option of cooking with hood closed to form an 'oven' for roasting food, such as joints of meat, whole chickens, etc. When the hood is closed, a large amount of heat is trapped inside the barbecue. Thus, it is important to make sure that the burner is turned to the low position to prevent burning of the food and damaging the barbecue. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat will be lost every time when the hood is opened.

DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT.

D6. End of Cooking Session

After each cooking session, turn the barbecue burners to the "high" position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process.

D7. Turning Off Your Barbecue

When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the "Off" position, then switch off the gas at the bottle. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing its hood.

E. Care and maintenance

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.

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

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

E1. Cooking Grill

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

E2. Burner Maintenance

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

A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces. When refitting the burner, be careful to check that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

E3. Barbecue Body

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

E4. Fixings

Annual checking and tightening of metal fixings is recommended.

E5. Storage

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

Technical Specifications

Model	KKLQ8-54c					
Manufacturer	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd					
Address	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.					
Appliance Category	□I3+(28-30/37)	□I3B/P(30)	□I3B/P(37)	□3B/P(50)		
Type of gas	G30	G31	G30	G30	G30	
Gas Pressure (mbar)	28-30	37	30	37	50	
Main Orifice Diameter (mm)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.65 (mark as 0.65)	
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR		BE,BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK	
Heat input (Hs)	7.05kW					
Gas consumption	512 g / h [Butane], 503 g / h [Propane]					

Troubleshooting

DE

Dichtheitsprüfung (in einem gut belüfteten Bereich durchführen):
Vergewissern Sie sich, dass **alle** Drehknöpfe auf „Aus“ stehen.
Öffnen Sie das Gasregelventil an der Flasche oder am Regler.
Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine
Reinigungsmittel**lösung** über die gesamten Gasleitungsverbindungen
streichen, **einschließlich aller Ventil-, Schlauch- und**
Regleranschlüsse. Verwenden Sie **NIE** MALS eine offene Flamme,
um die Dichtheit zu prüfen. Wenn sich an einer der Verbindungen
Blasen bilden, **liegt ein Leck vor. Schalten Sie die Gaszufuhr ab und**
ziehen Sie **alle** Verbindungen wieder fest. Wiederholen Sie den Test.
Wenn sich erneut Blasen bilden, darf der Grill nicht verwendet
werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um Hilfe zu
erhalten. Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch, und immer
dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

A. Wichtige Informationen

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Montage und dem Gebrauch
sorgfältig durch.

- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Nur zur Verwendung im Freien – nicht in Innenräumen verwenden.
- Nur mit Propan- oder Butangasflaschen zu verwenden. Es muss ein Regler von 37 mbar (im Lieferumfang enthalten) für Propan oder 30 mbar für Butan (nicht im Lieferumfang enthalten) verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Abstand von 1 m zu brennbaren Strukturen oder Oberflächen.
- Flüssiggasflaschen dürfen nicht in horizontaler Lage gelagert oder verwendet werden. Ein Leck wäre sehr ernst und Flüssigkeit könnte in die Gasleitung gelangen.

Problem	Possible Cause	Solution
Burners will not light using the ignition system	• LP gas cylinder is empty • Faulty regulator • Obstructions in burner • Obstructions in gas jets or gas hose • Electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit • Electrode or wire is damaged • Faulty push-button igniter	• Replace with full cylinder • Have regulator checked or replace • Clean burner • Clean jets and gas hose • Reconnect wire • Change electrode and wire • Change igniter
Burner will not light with a match	• LP gas cylinder is empty • Faulty regulator • Obstructions in burner • Obstructions in gas jets or gas hose	• Replace with full cylinder • Have regulator checked or replace • Clean burner • Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	• LP gas cylinder too small • Obstructions in burner • Obstructions in gas jets or gas hose • Windy conditions	• Use larger cylinder • Clean burner • Clean jets and gas hose • Use BBQ in a more sheltered position
Gas valve knob difficult	Gas valve jammed	Replace gas valve

Any modifications or repairs to the Barbecue must be carried out by a suitable qualified engineer i.e. Gas Technical Engineer.

- Öffnen Sie beim Anzünden des Grills vor dem Anzünden die Haube.
- Bewegen Sie den Grill nicht, während er brennt.
- Der Grill darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er angezündet ist.
- Der Griff der Haube kann sehr heiß werden. Fassen Sie ihn nur in der Mitte des Griffs an. Es wird empfohlen, einen Ofenhandschuh zu benutzen.
- Seien Sie beim Öffnen der Haube vorsichtig, da beim Öffnen heißer Dampf freigesetzt wird.
- Teile dieses Grills werden sehr heiß – Vorsicht ist geboten, wenn Kinder, ältere Menschen und Tiere anwesend sind.
- Drehen Sie die Gasflasche immer ab, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.
- Decken Sie den Grill niemals ab, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- Führen Sie jährlich eine Dichtheitsprüfung durch, und zwar immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grills.
- Verwenden Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Grills.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.
- Wenn Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.
- Treffen Sie Vorkehrungen für den Fall, dass der Venturi oder die Venturis während des Auf- und Abbaus verstopft sind.
- Jegliche Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

B. Gas und Regler

Dieser Grill kann sowohl mit Propan- als auch mit Butangasflaschen betrieben werden, der mitgelieferte Regler ist jedoch nur für Propangas geeignet. Propangasflaschen (zunehmend als Patin-Gas oder Freizeitgas vermarktet, normalerweise rot oder grün gefärbt) liefern das ganze Jahr über Gas, auch an kalten Wintertagen. Zum Wechseln der Gasflaschen ist möglicherweise ein Schraubenschlüssel erforderlich. Für Propangas empfehlen wir für diesen Grill Flaschengrößen von 6 kg oder mehr. Butangasflaschen, die normalerweise blau sind, liefern Gas bei allen Temperaturen außer den kältesten. Wir empfehlen die Verwendung von 7-kg-Flaschen oder größer. Die maximale Größe beträgt 250 mm (Durchmesser) 450 mm (Höhe). Für Propan sollte der Regler einen Ausgangsdruck von 37 mbar und für Butan einen Ausgangsdruck von 30 mbar haben. **SIE MÜSSEN DEN RICHTIGEN REGLER UND DIE RICHTIGE FLASCHE HABEN, DAMIT DER GRILL SICHER UND EFFIZIENT ARBEITEN KANN.** Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gashändler nach den am besten geeigneten Gasflaschen und Reglern. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas oder LPG-Gemischen geeignet, die mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch angeschlossen sind. Der Schlauch muss am Regler und am Gerät befestigt werden. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN 16129 zertifiziert ist. Wenden Sie sich bitte an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

C. Einbau

C1. Auswahl des Aufstellungsortes

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass er nicht unter einer brennbaren Oberfläche steht. Die Seiten des Grills sollten NIEMALS näher als 1 Meter von einer brennbaren Oberfläche entfernt sein. Halten Sie diesen Grill von allen brennbaren Materialien fern!

C2. Vorsichtsmaßnahmen

Verdecken Sie keine Lüftungsöffnungen im Grillgehäuse. Stellen Sie die Gasflasche auf einer ebenen Fläche neben dem Grill und in sicherer Entfernung von jeder Wärmequelle auf. Wenn Sie die Gasflasche auswechseln müssen, vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist und dass sich keine Zündquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden, bevor Sie fortfahren. Überprüfen Sie den Gasschlauch, um sicherzustellen, dass er frei von Verdrehungen oder Spannungen ist. Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Durchfluss des Gases behindern könnten. Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Grillteile berühren. Prüfen Sie den Schlauch vor dem Gebrauch immer auf Schnitte, Risse oder übermäßige Abnutzung. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch einen Schlauch ersetzt werden, der für die Verwendung mit Flüssiggas geeignet ist und den nationalen Normen des Landes entspricht, in dem er verwendet wird. Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten.

C3. Den Regler an der Gasflasche befestigen

Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe des Grills auf „Aus“

stehen. Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche gemäß den Anweisungen Ihres Händlers für Regler und Flaschen.

C4. Dichtheitsprüfung (In einem gut belüfteten Bereich durchführen.)

Vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe auf „Aus“ stehen. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Flasche oder am Regler. Prüfen Sie auf undichte Stellen, indem Sie eine Lösung aus 1/2 Wasser und 1/2 Seife über alle Verbindungen des Gassystems streichen, einschließlich aller Ventil-, Schlauch- und Regleranschlüsse. Verwenden Sie NIEMALS eine offene Flamme, um die Dichtheit zu prüfen. Wenn sich an einer der Verbindungen Blasen bilden, liegt ein Leck vor. Schalten Sie die Gaszufuhr ab und ziehen Sie alle Verbindungen wieder fest. Wiederholen Sie den Test. Wenn sich erneut Blasen bilden, darf der Grill nicht verwendet werden. Wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie die Dichtheitsprüfung jährlich durch, und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird.

D. Betrieb

D1. Warnungen

- Bevor Sie fortfahren, vergewissern Sie sich, dass Sie den Abschnitt WICHTIGE INFORMATIONEN in dieser Anleitung verstanden haben.
- Dieser Grill ist nicht für die Verwendung von mehr als 70 % der Grillfläche als feste Platte ausgelegt. Eine vollständige Abdeckung der Platten führt zu einem übermäßigen Hitzeaufbau und zur Beschädigung des Grills.

D2. Vorbereitung vor dem Grillen

Um zu verhindern, dass das Grillgut am Grillrost kleben bleibt, tragen Sie bitte vor jedem Grillen mit einem langstielförmigen Pinsel eine leichte Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf. (Hinweis: Beim erstmaligen Grillen kann sich die Farbe leicht verändern. Das ist normal und sollte erwartet werden).

D3. Anzünden des Grills

- Öffnen Sie die Grillhaube.
- Vergewissern Sie sich, dass **alle** Drehknöpfe in der Position „OFF“ stehen. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf die Position „on“.
- Drücken und drehen Sie den Drehknopf des Brenners, den Sie anzünden möchten, in die Position „HIGH“. Den Zündknopf ganz durchdrücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Brenner zu zünden. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie das Gas an den Brennern und der Flasche ab. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte. Sobald der Brenner gezündet ist, wird der nächste Brenner durch Drehen des Knopfes auf „HIGH“ gezündet. Stellen Sie sicher, dass jeder Brenner brennt, bevor Sie den nächsten zünden. Wenn der Brenner nach dem obigen Verfahren nicht zündet, drehen Sie **alle** Drehknöpfe auf die Position „OFF“. Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die obigen Schritte. Wenn der Grill immer noch nicht zündet, lesen Sie bitte die Anweisungen zur manuellen Zündung weiter unten.
- Nach dem Anzünden sollte der Brenner 3–5 Minuten lang auf höchster Stufe brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Haube sollte während des Vorheizens geöffnet sein.
- Drehen Sie nach dem Vorheizen **alle** Brenner auf die niedrige Position, um beste Garergebnisse zu erzielen.

- Vergewissern Sie sich, dass **alle** Drehknöpfe in der Position „OFF“ stehen. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf die Position „on“.
- Drücken und drehen Sie den Drehknopf des Brenners, den Sie anzünden möchten, in die Position „HIGH“. Den Zündknopf ganz durchdrücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Brenner zu zünden.
- Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie das Gas an den Brennern und der Flasche ab. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte.

D4. Anleitung zum manuellen Anzünden

- Stecken Sie ein angezündetes Streichholz in das rechte Anzündloch auf der rechten Seite des Grillkörpers.
- Drücken und drehen Sie den RIGHTMOST-Drehknopf auf die höchste Position.
- Nachdem der RIGHTMOST-Brenner angezündet ist, zünden Sie den mittleren Brenner und dann den LEFTMOST-Brenner an.
- Vergewissern Sie sich, dass der RIGHTMOST-Brenner brennt, bevor Sie die anderen Brenner anzünden.
- Wenn der rechte Brenner nicht zündet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.
- Nach dem Anzünden sollten die Brenner 3–5 Minuten lang auf höchster Stufe brennen, um den Grill vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden. Die Abzugshaube (falls vorhanden) sollte während des Vorheizens geöffnet sein.
- Drehen Sie nach dem Vorheizen **alle** Drehknöpfe auf die niedrige Position, um beste Garergebnisse zu erzielen.

D5. Garen mit Brathautbe

Grills, die mit einer Brathautbe ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, bei geschlossener Hautbe zu grillen, um einen „Ofen“ zum Braten von Lebensmitteln, wie z. B. Fleischstücke, ganze Hähnchen usw., zu bilden. Wenn die Hautbe geschlossen ist, wird eine große Menge an Wärme im Inneren des Grills eingeschlossen. Achten Sie daher darauf, dass der Brenner auf die niedrigste Stufe eingestellt ist, um ein Anbrennen des Grillguts und eine Beschädigung des Grills zu vermeiden. Vermeiden Sie es, die Hautbe unnötig hochzuklappen, da jedes Mal, wenn die Hautbe geöffnet wird, Wärme verloren geht. **ACHTEN SIE DARAUF, DASS IHR GRILL NICHT ÜBERHITZT.**

D6. Ende des Garvorgangs

Schalten Sie die Grillbrenner nach jedem Garvorgang auf die höchste Stufe und lassen Sie sie 5 Minuten lang brennen. Auf diese Weise werden die Kochrückstände abgebrannt, was die Reinigung erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Hautbe während dieses Vorgangs geöffnet ist.

D7. Ausschalten des Grills

Wenn Sie Ihren Grill nicht mehr benutzen, drehen Sie alle Regelventile im Uhrzeigersinn auf die Position „Aus“ und schalten Sie das Gas an der Flasche ab. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie seine Hautbe schließen.

E. Pflege und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmäßig zwischen den Einsätzen und besonders nach längerer Lagerung. Stellen Sie sicher, dass der Grill und seine Komponenten vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind.

- Begießen Sie den Grill niemals mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind.

- Fassen Sie heiße Teile niemals mit ungeschützten Händen an.

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät abzudecken, wenn es längere Zeit im Freien steht, insbesondere in den Wintermonaten.

E1. Grill zum Kochen

Mit heißer Seifenlauge reinigen. Zum Entfernen von Essensresten einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad verwenden. Gut abspülen und gründlich abtrocknen.

E2. Wartung des Brenners

Bei normalem Gebrauch wird der Brenner durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber gehalten. Der Brenner sollte einmal im Jahr oder bei starker Verschmutzung ausgebaut und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass weder die Brenneröffnungen noch die Brennerrohre verstopft sind (Schmutz, Insekten). Verwenden Sie einen Rohrreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen. Mit einer Drahtbürste kann Korrosion von den Brenneroberflächen entfernt werden. Achten Sie beim Wiedereinbau des Brenners darauf, dass die Ventile des Brenners auf die Ventilauslässe passen.

E3. Grillkörper

Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber. Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett aus dem Gehäuse zu entfernen. Wenn Sie den Grill vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Nehmen Sie Kochflächen und Brenner vor der vollständigen Reinigung ab. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Prüfen Sie die Funktion der Brenner, nachdem Sie sie vorsichtig wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.

E4. Befestigungen

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

E5. Lagerung

Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Decken Sie die Brenner mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Verunreinigungen in den Brenneröffnungen ansammeln. Wenn der Grill in einem Raum gelagert werden soll, muss die Gasflasche abgeklemmt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Freien, in einem trockenen, gut belüfteten Bereich und fern von Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht mit der Flasche hantieren.

Technische Daten

Modell	NP12315					
Hersteller	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd					
Adresse	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.					
Kategorie des Geräts	☐ I3+(28-30/37)		☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ 3B/P(50)	
	G30	G31	G30	G30	G30	G30
Gasdruck (mbar)	28-30		37	30	37	50
Durchmesser der Hauptdüse (mm)	0,74 (als 0,74 markieren)		0,74 (als 0,74 markieren)	0,74 (als 0,74 markieren)	0,74 (als 0,74 markieren)	0,65 (als 0,65 markieren)
Bestimmungsländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR			BE,BG, CY, CZ, DK,EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wärmezufuhr (Hs)	7,05 kW					
Gasverbrauch	512 g / h [Butan], 503 g / h [Propan]					

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner lässt sich nicht mit dem Zündsystem anzünden	• LP-Gasflasche ist leer • Defekter Regler • Verstopfungen im Brenner • Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch • Elektrodendraht an der Elektrode oder der Zündeinheit lose oder abgeklemmt • Elektrode oder Draht ist beschädigt • Defekter Druckknopfzünder	• Durch volle Flasche ersetzen • Regler prüfen lassen oder austauschen • Brenner reinigen • Düsen und Gasschlauch reinigen • Draht wieder anschließen • Elektrode und Draht austauschen • Zünder austauschen
Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz anzünden	• LP-Gasflasche ist leer • Defekter Regler • Verstopfungen im Brenner • Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch	• Durch volle Flasche ersetzen • Regler prüfen lassen oder austauschen • Brenner reinigen • Düsen und Gasschlauch reinigen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr - ein zischendes oder brüllendes Geräusch kann zu hören sein)	• Flüssiggasflasche zu klein • Verstopfungen im Brenner • Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch • Windige Bedingungen	• Größeren Zylinder verwenden • Brenner reinigen • Düsen und Gasschlauch reinigen • Grill an einem geschützteren Ort verwenden
Gasventilknopf schwergängig	Gasventil klemmt	Gasventil auswechseln

Alle Änderungen oder Reparaturen am Grill müssen von einem geeigneten qualifizierten Techniker durchgeführt werden, z.B. von einem Gas-Techniker.

FR

Test d'Étanchéité (Effectuez le test dans une zone bien ventilée) :
Assurez-vous que tous les boutons rotatifs sont en position « arrêt ».
Ouvrez la vanne de régulation du gaz sur la bouteille ou le régulateur.
Vérifiez l'absence de fuites en passant une solution de détergent sur l'ensemble des raccords de la conduite de gaz, y compris tous les raccords de la vanne, du tuyau et du régulateur. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité. Si des bulles se forment sur l'un des raccords, cela signifie qu'il y a une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords. Répétez le test.

Si des bulles se forment à nouveau, le barbecue ne doit pas être utilisé. Veuillez contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide. Effectuez le test d'étanchéité une fois par an et à chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

A. Informations Importantes

Veuillez lire attentivement ces instructions avant le montage et l'utilisation.

- Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- À utiliser uniquement à l'extérieur - ne pas utiliser à l'intérieur.
- À utiliser uniquement avec des bouteilles de propane ou de butane. Il faut utiliser un régulateur de 37 mbar (fourni) pour le propane ou de 30 mbar pour le butane (non fourni).
- N'utilisez pas l'appareil à moins d'un mètre de structures ou de surfaces inflammables.
- Les bouteilles de gaz liquide ne doivent pas être stockées ou utilisées en position horizontale. Une fuite serait très grave et du liquide pourrait s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- Lorsque vous allumez le barbecue, ouvrez le capot avant d'allumer le feu.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il brûle.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- La poignée de la hotte peut devenir très chaude. Ne le saisissez qu'au milieu de la poignée. Il est recommandé d'utiliser un gant de four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la hotte, car de la vapeur chaude est libérée à l'ouverture.

- Dévissez toujours la bouteille de gaz lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne couvrez jamais le barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Effectuez un test d'étanchéité chaque année, chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de ce barbecue.
- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures graves ou des dommages.
- Si vous avez des questions concernant ces instructions, contactez votre revendeur local.
- Prenez des dispositions en cas d'obstruction du ou des venturis pendant le montage et le démontage.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

B. Gaz et Régulateur

Ce barbecue peut être utilisé avec des bouteilles de propane ou de butane, mais le régulateur fourni avec l'appareil ne convient qu'au gaz propane. Les bouteilles de gaz propane (de plus en plus souvent commercialisées sous le nom de gaz Patin ou gaz de loisirs, généralement de couleur rouge ou verte) fournissent du gaz toute l'année, même pendant les froides journées d'hiver. Une clé à molette peut être nécessaire pour changer les bouteilles de gaz.

Pour le gaz propane, nous recommandons pour ce barbecue des bouteilles de 6 kg ou plus. Les bouteilles de butane, qui sont généralement bleues, fournissent du gaz à toutes les températures sauf les plus froides. Nous recommandons d'utiliser des bouteilles de 7 kg ou plus. La taille maximale est de 250 mm (diamètre) 450 mm (hauteur). Pour le propane, le régulateur doit avoir une pression de sortie de 37 mbar et pour le butane, une pression de sortie de 30 mbar. VOUS DEVEZ AVOIR LE BON RÉGULATEUR ET LA BONNE BOUTEILLE POUR QUE LE BARBECUE PUISSE FONCTIONNER DE MANIÈRE SÛRE ET EFFICACE. Veuillez vous renseigner auprès de votre revendeur de gaz local pour connaître les bouteilles de gaz et les régulateurs les mieux adaptés. Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du gaz butane ou propane basse pression ou des mélanges de GPL raccordés au détendeur basse pression approprié par un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil. Utilisez un régulateur approprié, certifié selon la norme EN 16129. Veuillez vous adresser à votre distributeur de gaz de pétrole liquéfié pour obtenir des informations sur un régulateur adapté à la bouteille de gaz.

C. Montage

C1. Choix du Lieu d'Installation

Ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être installé dans une zone bien ventilée. Veillez à ce qu'il ne soit pas placé sous une surface inflammable. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre d'une surface inflammable. Tenez ce barbecue à l'écart de tout matériau inflammable !

C2. Précautions

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation dans le boîtier du barbecue. Placez la bouteille de gaz sur une surface plane à côté du barbecue et à une distance sûre de toute source de chaleur. Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il n'y a pas de sources d'inflammation (cigarettes, flammes nues, étincelles, etc.) à proximité avant de continuer. Vérifiez le tuyau de gaz pour vous assurer qu'il n'est pas tordu ou tendu. Le tuyau doit pendre librement et ne pas présenter de courbures, de plis ou de torsions susceptibles d'entraver le libre passage du gaz. Hormis le point de raccordement, aucune partie du tuyau ne doit toucher les parties chaudes du barbecue. Avant d'utiliser le tuyau, vérifiez toujours qu'il ne présente pas de coupures, de fissures ou d'usure excessive. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un tuyau adapté à l'utilisation avec du gaz liquide et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

C3. Attachez le Régulateur à la Bouteille de Gaz.

Assurez-vous que tous les boutons de commande du barbecue sont en position « arrêt ». Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz conformément aux instructions de votre revendeur concernant les régulateurs et les bouteilles.

C4. Test d'étanchéité (Effectuez le test dans une zone bien ventilée.)

Assurez-vous que tous les boutons rotatifs sont en position « arrêt ». Ouvrez la vanne de régulation du gaz sur la bouteille ou le détendeur. Vérifiez s'il y a des fuites en passant une solution de 1/2 eau et 1/2 savon sur tous les raccords du système de gaz, y compris tous les raccords de la vanne, du tuyau et du régulateur. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour vérifier l'étanchéité. Si des bulles se

forment sur l'un des raccords, cela signifie qu'il y a une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords. Répétez le test. Si des bulles se forment à nouveau, le barbecue ne doit pas être utilisé. Veuillez vous adresser à votre service après-vente. Effectuez le test d'étanchéité une fois par an et à chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

D. Fonctionnement

D1. Avertissements

- Avant de poursuivre, assurez-vous d'avoir bien compris la section **INFORMATIONS IMPORTANTES** de ce manuel.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme plaque fixe sur plus de 70 % de la surface de cuisson. Le fait de couvrir entièrement les plaques entraînera une accumulation excessive de chaleur et endommagera le barbecue.

D2. Préparation avant la Cuisson au Barbecue

Pour éviter que les aliments ne collent à la grille du barbecue, veuillez appliquer une légère couche d'huile alimentaire ou végétale à l'aide d'un pinceau à long manche avant chaque cuisson.
(Remarque : lors de la première cuisson, la couleur peut légèrement changer. C'est normal et il faut s'y attendre).

D3. Allumer le Barbecue

- Ouvrez le capot du barbecue.
- Assurez-vous que tous les boutons rotatifs sont en position « ARRÊT(OFF) ». Tournez le robinet de la bouteille de gaz sur la position « MARCHE(ON) ».

- Appuyez et tournez le bouton rotatif du brûleur que vous souhaitez allumer sur la position « HAUT(HIGH) ». Enfoncez complètement le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, coupez le gaz au niveau des brûleurs et de la bouteille. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes ci-dessus. Dès que le brûleur s'est allumé, le brûleur suivant s'allume en tournant le bouton sur « HIGH ».
- Assurez-vous que chaque brûleur brûle avant d'allumer le suivant. Si le brûleur ne s'allume pas après la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons sur la position « OFF ». Fermez la vanne de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez lire les instructions d'allumage manuel ci-dessous.
- Après l'allumage, le brûleur doit brûler pendant 3 à 5 minutes à la puissance maximale afin de préchauffer le barbecue. Cette opération devrait être effectuée avant chaque cuisson. Le capot devrait être ouvert pendant le préchauffage.
- Après le préchauffage, tournez tous les brûleurs en position basse pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Assurez-vous que tous les boutons rotatifs sont en position « ARRÊT(OFF) ». Tournez la vanne de la bouteille de gaz sur la position « MARCHE(ON) ».
- Appuyez et tournez le bouton rotatif du brûleur que vous souhaitez allumer en position « HAUT(HIGH) ». Enfoncez complètement le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour allumer le brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas, coupez le gaz au niveau des brûleurs et de la bouteille. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes ci-dessus.

D4. Instructions pour l'Allumage Manuel

- Insérez une allumette allumée dans le trou d'allumage droit situé sur le côté droit du corps du barbecue.
- Appuyez et tournez le bouton rotatif RIGHTMOST sur la position la plus élevée.
- Une fois que le brûleur RIGHTMOST est allumé, allumez le brûleur central, puis le brûleur LEFTMOST.
- Assurez-vous que le brûleur RIGHTMOST est allumé avant d'allumer les autres brûleurs.
- Si le brûleur droit ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler pendant 3 à 5 minutes à la puissance maximale afin de préchauffer le barbecue. Cette opération devrait être effectuée avant chaque cuisson. La hotte aspirante (si elle existe) devrait être ouverte pendant le préchauffage.
- Après le préchauffage, tournez tous les boutons en position basse pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

D5. Cuisson avec une Cloche de Rôtissage

Les barbecues équipés d'une hotte de rôtissage offrent la possibilité de griller lorsque la hotte est fermée, afin de créer un « four » pour rôtir les aliments, tels que les morceaux de viande, les poulets entiers, etc. Lorsque le capot est fermé, une grande quantité de chaleur est emprisonnée à l'intérieur du barbecue. Veillez donc à ce que le brûleur soit réglé sur le niveau le plus bas afin d'éviter de brûler les aliments et d'endommager le barbecue. Évitez de relever inutilement le capot, car de la chaleur est perdue à chaque fois que le capot est ouvert. **VEILLEZ À CE QUE VOTRE BARBECUE NE SURCHAUFFE PAS.**

D6. Fin de la Cuisson

Après chaque cuisson, allumez les brûleurs du grill au maximum et laissez-les brûler pendant 5 minutes. De cette manière, les résidus de cuisson sont brûlés, ce qui facilite le nettoyage. Veillez à ce que la hotte soit ouverte pendant cette opération.

D7. Éteindre le Barbecue

Lorsque vous n'utilisez plus votre barbecue, tournez toutes les vannes de régulation dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « arrêt » et coupez le gaz à la bouteille. Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de fermer son capot.

E. Entretien et Maintenance

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et surtout après un stockage prolongé. Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.

- Ne versez jamais d'eau sur le barbecue lorsque ses surfaces sont chaudes.
- Ne touchez jamais les pièces chaudes avec des mains non protégées.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue et le maintenir en bon état, nous vous recommandons vivement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant une période prolongée, en particulier pendant les mois d'hiver.

E1. Barbecue pour la Cuisson

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les restes d'aliments, utiliser une crème nettoyante douce sur un pad non abrasif. Bien rincer et sécher soigneusement.

E2. Entretien du Brûleur

Dans le cadre d'une utilisation normale, le brûleur est maintenu propre en brûlant les résidus après la cuisson. Le brûleur doit être démonté et nettoyé une fois par an ou lorsqu'il est très sale, afin de s'assurer que ni les orifices ni les tubes du brûleur ne sont obstrués (saleté, insectes). Utilisez un nettoyeur de tuyaux pour éliminer les obstructions. Une brosse métallique permet d'éliminer la corrosion des surfaces du brûleur. Lors du remontage du brûleur, veillez à ce que les vannes du brûleur s'adaptent aux sorties de vanne.

E3. Corps du Gril

Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois souple. Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse du corps. Si vous devez nettoyer complètement le barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder au nettoyage complet. Ne plongez pas les régulateurs de gaz ou le distributeur dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement des brûleurs après les avoir replacés avec précaution dans le boîtier.

E4. Fixations

Il est recommandé de vérifier et de resserrer les fixations métalliques chaque année.

E5. Stockage

Stockez votre barbecue dans un endroit frais et sec. Couvrez les brûleurs avec du papier d'aluminium pour éviter que des insectes ou d'autres impuretés ne s'accumulent dans les orifices des brûleurs. Si le barbecue doit être stocké dans une pièce, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'inflammation. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.

Spécifications Techniques

Modèle	NP12315				
Fabricant	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd				
Adresse	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.				
Catégorie d'appareil	☐ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ 3B/P(50)	
Type de gaz	G30	G31	G30	G30	G30
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37	50
Diamètre de l'orifice principal (mm)	0,74 (marqué comme 0,74)	0,74 (marqué comme 0,74)	0,74 (marqué comme 0,74)	0,74 (marqué comme 0,74)	0,65 (marqué comme 0,65)
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR		BE,BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Puissance calorifique (Hs)	7,05 kW				
Consommation de gaz	512 g/h [Butane], 503 g/h [Propane]				

Dépannage

Problème	Cause Possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas à l'aide du système d'allumage.	● La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide ● Régulateur défectueux ● Obstructions dans le brûleur ● Obstructions dans les gicleurs de gaz ou le tuyau de gaz ● Fil d'électrode lâche ou déconnecté sur l'électrode ou l'unité d'allumage. ● L'électrode ou le fil est endommagé ● Allumeur à bouton-poussoir défectueux	● Remplacez par une bouteille pleine ● Faites vérifier le régulateur ou le remplacer ● Nettoyez le brûleur ● Nettoyez les buses et le tuyau de gaz ● Rebranchez le fil ● Remplacez l'électrode et le fil ● Remplacez l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	● Bouteille de gaz LP est vide ● Régulateur défectueux ● Obstructions dans le brûleur ● Obstructions dans les buses de gaz ou le tuyau de gaz	● Remplacez par une bouteille pleine ● Faites vérifier le régulateur ou le remplacer ● Nettoyez le brûleur ● Nettoyez les buses et le tuyau de gaz

Problème	Possible Cause	solution
Faible flamme ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur - un sifflement ou un grondement peut être entendu)	● Bouteille de gaz de pétrole liquéfié trop petite ● Obstructions dans le brûleur ● Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau de gaz ● Conditions venteuses	● Utilisez un cylindre plus grand ● Nettoyez le brûleur ● Nettoyez les buses et le tuyau de gaz ● Utilisez le barbecue dans un endroit plus protégé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à manipuler	Vanne de gaz bloquée	Remplacez la vanne de gaz

Toute modification ou réparation du barbecue doit être effectuée par un technicien qualifié approprié, par exemple un technicien gaz.

ES

Prueba de Fugas (Debe realizarse en un área bien ventilada):
 Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado. Abra la válvula de control de gas de la botella o del regulador. Compruebe si hay fugas pasando una solución compuesta de detergente por todas las juntas de las vías de gas, incluidas todas las conexiones de la válvula, las conexiones de la manguera y las conexiones del regulador. **NUNCA UTILICE UNA LLAMA ABIERTA** para comprobar las fugas. Si se forman burbujas

sobre cualquiera de las juntas, hay una fuga. Cierre el suministro de gas y vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba. Si vuelven a formarse burbujas, no utilice la barbacoa. Póngase en contacto con el servicio de cliente para obtener ayuda. Realice la prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que retire o sustituya la botella de gas.

A. Información Importante

Lea atentamente estas instrucciones antes del montaje y el uso.

- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.
- Sólo para uso en exteriores—no usar en interiores.
- Para uso exclusivo con botellas de gas propano o butano. Debe utilizarse un regulador de 37 mbar (suministrado) para el propano o de 30 mbar para el butano (no suministrado).
- No utilice a menos de 1 m de cualquier estructura o superficie inflamable.
- Las bombonas de gas LP no deben almacenarse ni utilizarse en posición horizontal. Una fuga sería muy grave y podría entrar líquido en el conducto de gas.
- Cuando encienda la barbacoa, abra la tapa antes de encenderla.
- No mueva la barbacoa mientras esté encendida.
- No deje la barbacoa desatendida cuando esté encendida.
- El asa de la campana puede calentarse mucho. Agarre sólo el centro del mango. Se aconseja el uso de un guante para horno.
- Tenga cuidado al abrir la campana, ya que al abrirla sale vapor caliente del interior.
- Las piezas de esta barbacoa se calientan mucho - tenga cuidado cuando haya niños, personas mayores y animales.
- Cierre siempre la botella de gas cuando la barbacoa no esté en uso.

- Nunca cubra la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- Realice una prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que retire o sustituya la bombona de gas.
- No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- El incumplimiento de las instrucciones del manual puede provocar lesiones o daños graves.
- Si tiene alguna duda sobre estas instrucciones, póngase en contacto con el centro de servicio de cliente.
- Deben tomarse precauciones en caso de bloqueo del venturi o venturis durante el montaje y desmontaje.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Las piezas precintadas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.

B. Gas y Regulador

Esta barbacoa puede utilizar gas propano o butano, pero el regulador suministrado es sólo para propano. Las bombonas de propano (cada vez más comercializadas como gas patín o gas de ocio, normalmente de color rojo o verde) suministrarán gas durante todo el año, incluso en los fríos días de invierno. Es posible que necesite una llave inglesa para cambiar las bombonas. Para el propano, recomendamos botellas de 6 kg o más para esta barbacoa. Las bombonas de butano, normalmente azules, suministrarán gas en todas las temperaturas, excepto en las más frías. Recomendamos el uso de botellas de 7 kg o mayores. El tamaño máximo es de 250 mm (Diámetro) 450 mm (Altura). Para el propano, el regulador debe tener una presión de salida de 37 mbar y

para el butano, una presión de salida de 30 mbar. **DEBE TENER EL REGULADOR Y LA BOTELLA ADECUADOS PARA QUE LA BARBACOA FUNCIONE CON SEGURIDAD Y EFICACIA.** Consulte a su distribuidor de gas local para obtener información sobre las botellas y reguladores de gas más adecuados. Este aparato sólo es apto para su uso con gas butano o propano a baja presión o mezclas de GLP, equipado con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible. La manguera debe fijarse al regulador y al aparato. Utilice un regulador adecuado certificado según la norma EN 16129. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para la bombona de gas.

C. Instalación

C1. Selección de la Ubicación

Esta barbacoa es para uso exclusivo en exteriores y debe colocarse en una zona bien ventilada. Asegúrese de no colocarla debajo de ninguna superficie combustible. Los lados de la barbacoa **NUNCA** deben estar a menos de 1 metro de cualquier superficie combustible. Mantenga la barbacoa alejada de cualquier material inflamable.

C2. Precauciones

No obstruya las aberturas de ventilación de la barbacoa. Coloque la bombona de gas en un terreno llano junto a la barbacoa y alejada de cualquier fuente de calor. Si necesita cambiar la botella de gas, asegúrese de que la barbacoa está apagada y de que no hay

fuentes de ignición (cigarrillos, llamas, chispas, etc.) cerca antes de proceder. Inspeccione la manguera de gas para asegurarse de que no está retorcida ni tensa. La manguera debe colgar libremente sin dobleces, pliegues o torceduras que puedan obstruir el libre flujo de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar piezas calientes de la barbacoa. Inspeccione siempre la manguera antes de usarla para detectar cortes, grietas o desgaste excesivo. Si la manguera está dañada, debe sustituirse por una manguera adecuada para su uso con GLP y que cumpla las normas nacionales del país de uso. La longitud de la manguera no debe superar 1,5 m.

C3. Fijación del Regulador a la Botella de Gas

Confirme que todos los mandos de control de la barbacoa están en la posición de apagado. Conecte el regulador a la botella de gas de acuerdo con las instrucciones del regulador y de la botella.

C4. Prueba de Fugas (Debe realizarse en un área bien ventilada.)

Confirme que todos los mandos de control están en la posición de apagado. Abra la válvula de control de gas de la botella o del regulador. Compruebe si hay fugas aplicando una solución de 1/2 de agua y 1/2 de jabón sobre todas las juntas del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvulas, conexiones de mangueras y conexiones de reguladores. **NUNCA UTILICE UNA LLAMA ABIERTA** para comprobar las fugas. Si se forman burbujas sobre cualquiera de las juntas, hay una fuga. Cierre el suministro de gas y vuelva a apretar todas las juntas. Repita la prueba. Si vuelven a formarse burbujas, no utilice la barbacoa. Póngase en contacto con el servicio del cliente para obtener ayuda. Realice la prueba de estanqueidad anualmente y cada vez que retire o sustituya la botella de gas.

D. Funcionamiento

D1. Advertencias

- Antes de proceder, asegúrese de haber comprendido la sección **INFORMACIÓN IMPORTANTE** de este manual.
- Esta barbacoa no está diseñada para ser utilizada con más del 70% de la superficie de cocción como placa sólida. La cobertura total de las placas provocará una acumulación excesiva de calor y dañará la barbacoa.

D2. Preparación Antes de Cocinar

Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, utilice un pincel de mango largo para aplicar una ligera capa de aceite de cocina o vegetal antes de cada sesión de barbacoa. (Nota: Al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente como resultado. Esto es normal y debe esperarse).

D3. Encender la Barbacoa

- Abra la cubierta de la barbacoa.
- Asegúrese de que todos los mandos están en la posición "OFF". Gire la válvula de la bombona de gas a la posición "on".
- Empuje y gire el mando de control del quemador que desea encender a la posición "HIGH". Pulse a fondo el botón de encendido y manténgalo pulsado durante 5 segundos para encender el quemador. Si el quemador no se enciende, cierre el gas en los quemadores y en la bombona. Espere 5 minutos y repita los pasos anteriores. Una vez encendido el quemador, el quemador contiguo se encenderá girando el mando a "HIGH", asegurándose de que cada quemador está encendido antes de encender el siguiente. Si el quemador no se enciende después del procedimiento anterior, gire todos los mandos a la posición "OFF". Cierre la válvula de gas de la

botella de gas. Espere 5 minutos y repita los anteriores. Si la barbacoa sigue sin encenderse, consulte las instrucciones de encendido manual que se indican a continuación.

- Después del encendido, el quemador debe arder en la posición alta durante 3-5 minutos para precalentar la barbacoa. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La campana debe estar abierta durante el precalentamiento.
- Una vez finalizado el precalentamiento, gire todos los quemadores a la posición baja para obtener los mejores resultados de cocción.
- Asegúrese de que todos los mandos están en la posición "OFF". Gire la válvula de la bombona de gas a la posición "on".
- Empuje y gire el mando de control del quemador que desea encender a la posición "HIGH". Pulse a fondo el botón de encendido y manténgalo pulsado durante 5 segundos para encender el quemador.
- Si el quemador no se enciende, cierre el gas en los quemadores y en la bombona. Espere 5 minutos y repita los pasos anteriores.

D4. Instrucciones para el Encendido Manual

- Introduzca una cerilla encendida por el orificio de encendido situado más a la derecha del cuerpo de la barbacoa.
- Empuje y gire el mando RIGHTMOST a la posición alta.
- Una vez encendido el quemador RIGHTMOST, encienda el quemador central y, a continuación, el quemador LEFTMOST.
- Confirme que el quemador RIGHTMOST está encendido antes de encender los demás quemadores.
- Si el quemador situado más a la derecha no se enciende, póngase en contacto con el centro de servicio de cliente para obtener ayuda.
- Después del encendido, los quemadores deben encenderse en la posición alta durante 3-5 minutos para precalentar la barbacoa.

Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocción. La campana extractora (en su caso) debe estar abierta durante el precalentamiento.

- Una vez finalizado el precalentamiento, gire todos los mandos de control a la posición baja para obtener los mejores resultados de cocción.

D5. Cocción con Campana de Asado

Las barbacoas equipadas con una campana de asado ofrecen la opción de cocinar con la campana cerrada para formar un "horno" para asar alimentos, como piezas de carne, pollos enteros, etc. Cuando la campana está cerrada, una gran cantidad de calor queda atrapada en el interior de la barbacoa. Por lo tanto, es importante asegurarse de que el quemador esté en la posición baja para evitar que se quemen los alimentos y se dañe la barbacoa. Evite levantar la campana innecesariamente, ya que se perderá calor cada vez que se abra la campana. NO PERMITA QUE SU BARBACOA SE SOBRECALIENTE.

D6. Fin de la Sesión de Cocción

Después de cada sesión de cocción, gire los quemadores de la barbacoa a la posición "high" y queme durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de cocción, facilitando así la limpieza. Asegúrese de que la campana esté abierta durante este proceso.

D7. Apagar la Barbacoa

Cuando termine de utilizar su barbacoa, gire todas las válvulas de control completamente en el sentido de las agujas del reloj a la posición "Off", luego cierre el gas en la botella. Espere a que la barbacoa se enfríe lo suficiente antes de cerrar su tapa.

E. Cuidado y Mantenimiento

Limpie regularmente la barbacoa entre cada uso y especialmente después de largos periodos de almacenamiento. Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos.

- Nunca moje la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
- No manipule nunca las piezas calientes con las manos desprotegidas.

Para prolongar la vida útil y mantener la barbacoa en buen estado, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante un periodo de tiempo prolongado, especialmente durante los meses de invierno.

E1. Parrilla de Cocción

Límpiala con agua caliente y jabón. Para eliminar cualquier residuo de comida, utilice una crema limpiadora suave en un estropajo no abrasivo. Aclare bien y seque a fondo.

E2. Mantenimiento del Quemador

En condiciones normales de uso, la quema de los residuos después de la cocción mantendrá limpio el quemador. El quemador debe desmontarse y limpiarse anualmente, o cada vez que se detecte una acumulación importante, para asegurarse de que no hay signos de obstrucción (residuos, insectos) ni en los ojos de buey del quemador ni en los tubos de ventilación. Utilice un limpiador de tuberías para eliminar las obstrucciones. Se puede utilizar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión de las superficies del quemador. Cuando vuelva a montar el quemador, compruebe que los tubos de ventilación del quemador encajan en las salidas de la válvula.

E3. Cuerpo de la Barbacoa

Retire regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un rascador de plástico blando o de madera. No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si necesita limpiarlo por completo, utilice agua caliente jabonosa y un paño, o un cepillo de cerdas de nylon solamente. Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de la limpieza completa. No sumerja los controles de gas ni el colector en agua. Compruebe el funcionamiento de los quemadores después de volver a colocarlos cuidadosamente en el cuerpo.

E4. Fijaciones

Se recomienda comprobar y apretar anualmente las fijaciones metálicas.

E5. Almacenamiento

Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco. Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores. Si la barbacoa se va a almacenar en el interior, la botella de gas debe desconectarse y dejarse en el exterior. La bombona de gas debe guardarse siempre en el exterior, en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier fuente de calor o ignición. No permita que los niños manipulen la bombona.

Especificaciones Técnicas

Modelo	NP12315					
Fabricante	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd					
Dirección	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.					
Categoría del aparato	□I3+(28-30/37)		□I3B/P(30)		□I3B/P(37)	□3B/P(50)
Tipo de gas	G30	G31	G30		G30	G30
Presión del gas (mbar)	28-30		37		30	
Diámetro del orificio principal (mm)	0,74 (marcar como 0,74)	0,74 (marcar como 0,74)		0,74 (marcar como 0,74)		0,65 (marcar como 0,65)
País de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR		BE,BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR			PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Entrada de calor (Hs)	7,05 kW					
Consumo de gas	512 g/h [Butano], 503 g/h [Propano]					

Solución de Problemas

Problema	Causa Posible	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido.	- La bombona de gas LP está vacía. - Regulador defectuoso - Obstrucciones en el quemador - Obstrucciones en los surtidores de gas o en la manguera de gas - Cable del electrodo suelto o desconectado en el electrodo o en la unidad de encendido - Electrodo o cable dañado - Encendedor de botón pulsador defectuoso	- Sustituya con el cilindro lleno. - Haga revisar el regulador o sustitúyalo. - Limpie el quemador. - Limpie los surtidores y la manguera de gas. - Vuelva a conectar el cable. - Cambie el electrodo y el cable. - Cambie el encendedor.
El quemador no se enciende con una cerilla.	- La bombona de gas LP está vacía. - Regulador defectuoso - Obstrucciones en el quemador - Obstrucciones en los surtidores de gas o en la manguera de gas	- Sustituya la bombona por una llena. - Haga revisar el regulador o sustitúyalo. - Limpie el quemador. - Limpie las boquillas y la manguera de gas.

Problema	Causa Posible	Solución
Llama baja o retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador - puede oírse un silbido o un rugido)	- Cilindro de gas LP demasiado pequeño - Obstrucciones en el quemador - Obstrucciones en los surtidores de gas o en la manguera de gas - Condiciones ventosas	- Use un cilindro más grande. - Limpie el quemador. - Limpie las boquillas y el tubo de gas. - Utilice la barbacoa en una posición más protegida.
Dificultad con la perilla de la válvula de gas	Válvula de gas atascada	Sustituya la válvula de gas.

Cualquier modificación o reparación de la barbacoa debe ser llevada a cabo por un ingeniero cualificado, es decir, un ingeniero técnico de gas.

IT

Test di Perdita (da eseguire in un'area ben ventilata):

Verificare che tutte le manopole di controllo siano in posizione off.

Aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola o sul regolatore.

Verificare la presenza di perdite spennellando una soluzione

composta da detergente su tutti i giunti della via del gas, compresi

tutti i raccordi della valvola, i raccordi del tubo flessibile e i raccordi

del regolatore. **NON UTILIZZARE MAI UNA FIAMMA APERTA** per

verificare la presenza di perdite in qualsiasi momento. Se si formano

bolle su uno qualsiasi dei giunti, significa che c'è una perdita.

Chiudere l'alimentazione del gas e serrare nuovamente tutti i giunti. Ripetere il test. Se si formano nuovamente delle bolle, non utilizzare il barbecue. Contattare il servizio clienti per assistenza. Effettuare il test di perdita ogni anno e ogni volta che si rimuove o si sostituisce la bombola del gas.

A. Informazioni importanti

Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Solo per uso esterno, non utilizzare in ambienti chiusi.
- Da utilizzare solo con bombole di gas propano o butano. È necessario utilizzare un regolatore di 37 mbar (fornito in dotazione) per il propano o di 30 mbar per il butano (non fornito).
- Non utilizzare a meno di 1 m da strutture o superfici infiammabili.
- Le bombole di gas LP non devono essere conservate o utilizzate in posizione orizzontale. Una perdita sarebbe molto grave e il liquido potrebbe entrare nella linea del gas.
- Quando si accende il barbecue, aprire la cappa prima di accenderlo.
- Non spostare il barbecue mentre è acceso.
- Il barbecue non deve essere lasciato incustodito quando è acceso.
- La maniglia della cappa può diventare molto calda. Afferrare solo il centro dell'impugnatura. Si consiglia l'uso di un guanto da forno.
- Fare attenzione quando si apre la cappa, poiché all'apertura si sprigiona vapore caldo all'interno.
- Le parti di questo barbecue diventano molto calde: è necessario prestare attenzione in presenza di bambini, anziani e animali.

- Quando si accende il barbecue, aprire la cappa prima di accenderlo.
- Non spostare il barbecue mentre è acceso.
- Il barbecue non deve essere lasciato incustodito quando è acceso.
- La maniglia della cappa può diventare molto calda. Afferrare solo il centro dell'impugnatura. Si consiglia l'uso di un guanto da forno.
- Fare attenzione quando si apre la cappa, poiché all'apertura si sprigiona vapore caldo all'interno.
- Le parti di questo barbecue diventano molto calde: è necessario prestare attenzione in presenza di bambini, anziani e animali.
- Spegnerne sempre la bombola del gas quando il barbecue non è in uso.
- Non coprire mai il barbecue finché non si è completamente raffreddato.
- Effettuare il test di tenuta ogni anno e ogni volta che la bombola del gas viene rimossa o sostituita.
- Non conservare materiali infiammabili vicino al barbecue.
- Non utilizzare aerosol in prossimità del barbecue.
- La mancata osservanza delle istruzioni del manuale può causare gravi lesioni o danni.
- In caso di dubbi su queste istruzioni, contattare il servizio clienti.
- Si raccomanda di prendere le dovute precauzioni in caso di ostruzione del venturi o dei venturi durante il montaggio e lo smontaggio.
- Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere modificate dall'utente.

B. Gas e regolatore

Questo barbecue può utilizzare sia il gas delle bombole di propano che quello del butano, ma il regolatore fornito è solo per il propano. Le bombole di propano (sempre più spesso commercializzate come patin gas o gas per il tempo libero, normalmente di colore rosso o verde) forniscono gas tutto l'anno, anche nelle fredde giornate invernali. Per cambiare le bombole di gas può essere necessaria una chiave. Per il propano, si consigliano bombole da 6 kg o più per questo barbecue. Le bombole di butano, normalmente di colore blu, forniscono gas a tutte le temperature, tranne quelle più rigide. Si consiglia l'uso di bombole da 7 kg o più grandi. Le dimensioni massime sono 250 mm (diametro) e 450 mm (altezza). Per il propano, il regolatore deve avere una pressione di uscita di 37 mbar e per il butano di 30 mbar. **AFFINCHÉ IL BARBECUE FUNZIONI IN MODO SICURO ED EFFICIENTE, È NECESSARIO DISPORRE DI UN REGOLATORE E DI UNA BOTTIGLIA ADEGUATI.** Consultare il rivenditore di gas locale per conoscere le bombole e i regolatori più adatti.

Questo apparecchio è adatto solo all'uso di gas butano o propano a bassa pressione o di miscele di GPL, con l'apposito regolatore a bassa pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio.

Utilizzare un regolatore adatto certificato secondo la norma EN 16129. Per informazioni sul regolatore adatto alla bombola di gas, consultare il rivenditore di GPL.

C. Installazione

C1. Scelta della Posizione

Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso esterno e deve

essere collocato in un'area ben ventilata. Assicurarsi che non sia collocato sotto una superficie infiammabile. I lati del barbecue non devono MAI trovarsi a meno di 1 metro da qualsiasi superficie combustibile. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili!

C2. Precauzioni

Non ostruire le aperture di ventilazione sul corpo del barbecue. Posizionare la bombola del gas su un terreno pianeggiante accanto al barbecue e lontano da qualsiasi fonte di calore. In caso di sostituzione della bombola del gas, prima di procedere verificare che il barbecue sia spento e che non vi siano fonti di accensione (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc.) nelle vicinanze. Ispezionare il tubo del gas per verificare che non sia attorcigliato o teso. Il tubo deve pendere liberamente, senza curve, pieghe o attorcigliamenti che potrebbero ostacolare il libero flusso del gas.

A parte il punto di collegamento, nessuna parte del tubo deve toccare parti calde del barbecue. Prima dell'uso, controllare sempre che il tubo non presenti tagli, crepe o usura eccessiva. Se il tubo è danneggiato, deve essere sostituito con un tubo adatto all'uso con il GPL e conforme agli standard nazionali del paese di utilizzo. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m.

C3. Fissaggio del Regolatore alla Bombola del Gas

Verificare che tutte le manopole di controllo del barbecue siano in posizione off. Collegare il regolatore alla bombola del gas seguendo le istruzioni del rivenditore del regolatore e della bombola.

C4. Test di Perdita (Da eseguire in un'area ben ventilata)

Verificare che tutte le manopole di controllo siano in posizione off. Aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola o sul regolatore.

Verificare l'assenza di perdite spennellando una soluzione di 1/2 acqua e 1/2 sapone su tutte le giunzioni dell'impianto del gas, compresi i raccordi delle valvole, i raccordi dei tubi flessibili e i raccordi del regolatore. **NON UTILIZZARE MAI UNA FIAMMA APERTA** per verificare la presenza di perdite in qualsiasi momento. Se si formano bolle su uno qualsiasi dei giunti, significa che c'è una perdita. Chiudere l'alimentazione del gas e serrare nuovamente tutti i giunti. Ripetere il test. Se si formano nuovamente delle bolle, non utilizzare il barbecue. Contattare il servizio clienti per assistenza. Effettuare il test di perdita ogni anno e ogni volta che si rimuove o si sostituisce la bombola del gas.

D. Funzionamento

D1. Avvertenze

- Prima di procedere, accertarsi di aver compreso la sezione **INFORMAZIONI IMPORTANTI** del presente manuale.
- Questo barbecue non è progettato per essere utilizzato con più del 70% dell'area di cottura come piastra solida. La copertura totale delle piastre provoca un accumulo eccessivo di calore e danneggia il barbecue.

D2. Preparazione Prima della Cottura

Per evitare che gli alimenti si attacchino alla griglia di cottura, prima di ogni sessione di barbecue applicare un leggero strato di olio di cottura o vegetale con un pennello a manico lungo. (Nota: quando si cucina per la prima volta, i colori della vernice possono cambiare leggermente. Questo è normale e deve essere previsto).

D3. Accensione del Barbecue

- Aprire la cappa del barbecue.

- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF". Portare la valvola della bombola del gas in posizione "ON".
- Spingere e ruotare la manopola di controllo del bruciatore che si desidera accendere in posizione "HIGH". Premere a fondo il pulsante di accensione e tenerlo premuto per 5 secondi per accendere il bruciatore. Se il bruciatore non si accende, spegnere il gas dai bruciatori e dalla bombola. Attendere 5 minuti, quindi ripetere le operazioni sopra descritte. Una volta acceso il bruciatore, il bruciatore successivo si accenderà ruotando la manopola su "HIGH", assicurandosi che ogni bruciatore sia acceso prima di accendere il successivo. Se il bruciatore non si accende dopo la procedura descritta, portare tutte le manopole in posizione "OFF". Chiudere la valvola del gas sulla bombola. Attendere 5 minuti, quindi ripetere le operazioni sopra descritte. Se il barbecue continua a non accendersi, consultare le istruzioni per l'accensione manuale riportate di seguito.
- Dopo l'accensione, il bruciatore deve essere acceso in posizione alta per 3-5 minuti per preriscaldare il barbecue. Questa procedura deve essere eseguita prima di ogni sessione di cottura. La cappa deve essere aperta durante il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, portare tutti i bruciatori in posizione bassa per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "OFF". Portare la valvola della bombola del gas in posizione "ON".
- Premere e ruotare la manopola di controllo del bruciatore che si desidera accendere in posizione "HIGH". Premere a fondo il pulsante di accensione e tenerlo premuto per 5 secondi per accendere il bruciatore.
- Se il bruciatore non si accende, spegnere il gas dai bruciatori e dalla bombola. Attendere 5 minuti, quindi ripetere le operazioni sopra descritte.

D4. Istruzioni per l'Accensione Manuale

- Inserire un fiammifero acceso nel foro di accensione più a destra sul lato destro del corpo del barbecue.
- Spingere e ruotare la manopola di controllo il bruciatore più a destra in posizione alta.
- Dopo aver acceso il bruciatore destro, accendere il bruciatore centrale e poi il bruciatore sinistro.
- Prima di accendere gli altri bruciatori, verificare che il bruciatore più a destra sia acceso.
- Se il bruciatore più a destra non si accende, contattare il servizio clienti per assistenza.
- Dopo l'accensione, i bruciatori devono essere accesi in posizione alta per 3-5 minuti per preriscaldare il barbecue. Questa procedura deve essere eseguita prima di ogni sessione di cottura. La cappa (se prevista) deve essere aperta durante il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, portare tutte le manopole di controllo in posizione bassa per ottenere i migliori risultati di cottura.

D5. Cottura con Cappa per Arrostiture

I barbecue dotati di cappa per arrostiture offrono la possibilità di cucinare con la cappa chiusa per formare un "forno" per arrostiture cibi, come giunture di carne, polli interi, ecc. Quando la cappa è chiusa, una grande quantità di calore rimane intrappolata all'interno del barbecue. Per questo motivo, è importante assicurarsi che il bruciatore sia in posizione bassa per evitare di bruciare il cibo e danneggiare il barbecue. Evitare di sollevare inutilmente la cappa, poiché il calore si disperde ogni volta che la si apre.

NON LASCIARE CHE IL BARBECUE SI SURRISCALDI.

D6. Fine della Sessione di Cottura

Dopo ogni sessione di cottura, portare i bruciatori del barbecue in posizione "HIGH" e bruciare per 5 minuti. Questa procedura consente di bruciare i residui di cottura, facilitando così la pulizia. Assicurarsi che la cappa sia aperta durante questa procedura.

D7. Spegnimento del Barbecue

Una volta terminato l'utilizzo del barbecue, ruotare tutte le valvole di controllo in senso orario fino alla posizione "OFF", quindi spegnere il gas dalla bombola. Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere la cappa.

E. Cura e manutenzione

Pulire regolarmente il barbecue tra un utilizzo e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di stoccaggio. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima della pulizia.

- Non bagnare mai il barbecue con acqua quando le sue superfici sono calde.
 - Non maneggiare mai parti calde con mani non protette.
- Per prolungare la durata e mantenere le condizioni del barbecue, si consiglia vivamente di coprire l'unità quando viene lasciata all'aperto per un periodo di tempo prolungato, soprattutto durante i mesi invernali.

E1. Griglia di Cottura

Pulire con acqua calda e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente in crema delicato su un tampone non abrasivo. Risciacquare bene e asciugare accuratamente.

E2. Manutenzione del Bruciatore

In condizioni d'uso normali, la combustione dei residui dopo la cottura mantiene pulito il bruciatore. Il bruciatore deve essere smontato e pulito ogni anno, o ogni volta che si riscontra un forte accumulo, per verificare che non vi siano segni di ostruzione (detriti, insetti) negli obli del bruciatore o nei tubi di ventilazione. Utilizzare uno scovolino per eliminare le ostruzioni. Per rimuovere la corrosione dalle superfici del bruciatore si può usare una spazzola metallica. Quando si rimonta il bruciatore, verificare che i tubi di aspirazione del bruciatore si inseriscano nelle uscite della valvola.

E3. Corpo del Barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso o il grasso in eccesso dal corpo del barbecue con un raschietto di plastica morbida o di legno. Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal corpo. Se è necessario pulirlo completamente, utilizzare solo acqua calda e sapone e un panno o una spazzola con setole di nylon. Prima di procedere alla pulizia completa, rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori. Non immergere in acqua i comandi del gas o il collettore. Controllare il funzionamento dei bruciatori dopo averli riposizionati con cura nel corpo.

E4. Fissaggi

Si raccomanda di controllare e serrare annualmente i fissaggi in metallo.

E5. Stoccaggio

Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto. Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti si depositino nei fori dei bruciatori. Se il barbecue deve essere conservato all'interno, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata all'esterno. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'esterno, in un'area asciutta e ben ventilata, lontano da fonti di calore o di accensione. Non lasciare che i bambini manomettano la bombola.

Specifiche Tecniche

Modello	NP12315				
Produttore	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd				
Indirizzo	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.				
Categoria dell'Apparecchio	☐ I3+ (28-30/37)	☐ I3B/P (30)	☐ I3B/P (37)	☐ 3B/P (50)	
Tipo di Gas	G30	G31	G30	G30	G30
Pressione del Gas (mbar)	28-30	37	30	37	50
Diametro dell'Orifizio Principale (mm)	0,74 (segnare come 0,74)	0,74 (segnare come 0,74)	0,74 (segnare come 0,74)	0,74 (segnare come 0,74)	0,65 (segnare come 0,65)
Paesi di Destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR		BE,BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Potenza Termica Assorbita (Hs)	7,05 kW				
Consumo di Gas	512 g/h [Butano], 503 g/h [Propano]				

Risoluzione dei Problemi

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende con il sistema di accensione	- La bombola del gas è vuota - Regolatore difettoso - Ostruzioni nel bruciatore - Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo flessibile del gas - Filo dell'elettrodo allentato o scollegato - sull'elettrodo o sull'unità di accensione - Elettrodo o filo danneggiato - Pulsante di accensione sbagliato	- Sostituire con una bombola piena - Far controllare o sostituire il regolatore - Pulire il bruciatore - Pulire i getti e il tubo del gas - Ricollegare il filo - Sostituire elettrodo e filo - Sostituire l'accenditore
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	- La bombola del gas è vuota - Regolatore difettoso - Ostruzioni nel bruciatore - Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo flessibile del gas	- Sostituire con una bombola piena - Far controllare o sostituire il regolatore - Pulire il bruciatore - Pulire i getti e il tubo del gas
Fiamma bassa o ritorno di fiamma (incendio nel tubo del bruciatore: si può sentire un sibilo o un ruggito)	- Bombola di gas LP troppo piccola - Ostruzioni nel bruciatore - Ostruzioni nei getti di gas o nel tubo flessibile del gas - Condizioni di vento	- Utilizzare un cilindro più grande - Pulire il bruciatore - Pulire i getti e il tubo del gas - Utilizzare il barbecue in una posizione più riparata

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Manopola della valvola del gas difficile da azionare	Valvola del gas bloccata	Sostituire la valvola del gas

Ogni modifica o riparazione del Barbecue deve essere effettuata da un tecnico qualificato, ad esempio un Tecnico del Gas.

PL

Test szczelności (należy przeprowadzić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu):

Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji wyłączonej. Otwórz zawór kontroli gazu na butli lub reduktorze.

Sprawdź, czy nie ma wycieków, rozprzewadzając roztwór detergentu

na wszystkich złączach ścieżki gazu, w tym na wszystkich

połączeniach zaworów, połączeniach węży i połączeniach

regulatora. Nigdy nie używaj otwartego płomienia do sprawdzania

szczelności. Jeśli na którymkolwiek połączeniu utworzą się

pęcherzyki, oznacza to nieszczelność. Wyłącz dopływ gazu i

ponownie dokręć wszystkie uszczelki. Powtórz test. Jeśli ponownie

pojawiają się bąbelki, nie używaj grilla. Skontaktuj się z obsługą

klienta, aby uzyskać pomoc. Test szczelności należy przeprowadzać

co roku oraz po każdym wyjęciu lub wymianie butli z gazem.

A. Ważne informacje

Przed montażem i użytkowaniem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

- Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz – nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych.
- Do użytku wyłącznie z butlami z propanem lub butanem. Należy zastosować reduktor 37 mbar (w zestawie) dla propanu lub reduktor 30 mbar dla butanu (nie wchodzi w skład zestawu).
- Nie używaj w odległości mniejszej niż 1 m od jakiegokolwiek łatwopalnej konstrukcji lub powierzchni.
- Butli z gazem LPG nie należy przechowywać ani używać w pozycji poziomej. Wyciek byłby bardzo poważny i ciecz mogłaby przedostać się do przewodu gazowego.
- Podczas rozpalania grilla należy otworzyć pokrywę przed rozpaleniem.
- Nie przesuwasz grilla, gdy jest włączony.
- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
- Uchwyt pokrywy może być bardzo gorący. Chwyć tylko środek rączki. Zaleca się używanie rękawicy kuchennej.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ po jej otwarciu z wnętrza wydobywa się gorąca para.
- Części grilla bardzo się nagrzewają – należy zachować ostrożność w pobliżu dzieci, osób starszych i zwierząt.
- Zawsze zamykaj butlę z gazem, gdy grill nie jest używany.
- Nigdy nie przykrywaj grilla, dopóki nie ostygnie całkowicie.
- Co roku przeprowadzaj próbę szczelności, a także po każdym wyjęciu lub wymianie butli z gazem.
- Nie przechowuj materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.
- Nie używaj aerozoli w pobliżu grilla.
- Niezastosowanie się do instrukcji zawartych w instrukcji może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.

- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące tych instrukcji, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Należy zachować środki ostrożności w przypadku zablokowania zwężki lub zwężki Venturiego podczas montażu i demontażu.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- Części zapieczętowane przez producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.

B. Gaz i regulator

W tym grillu można używać propanu lub butanu, ale dostarczony regulator obsługuje wyłącznie propan. Butle z propanem (coraz częściej reklamowane jako gaz patynowy lub gaz rekreacyjny, zwykle w kolorze czerwonym lub zielonym) będą dostarczać gaz przez cały rok, nawet w mroźne zimowe dni. Do wymiany butli może być potrzebny klucz. W przypadku propanu zalecamy do tego grilla butle o pojemności 6 kg lub większej. Butle z butanem, zwykle niebieskie, będą dostarczać gaz we wszystkich temperaturach oprócz tych najniższych. Zalecamy stosowanie butli o masie 7 kg lub większej. Maksymalny rozmiar wynosi 250 mm (średnica) i 450 mm (wysokość). W przypadku propanu reduktor musi mieć ciśnienie wylotowe 37 mbar, a w przypadku butanu ciśnienie wylotowe 30 mbar. **MUSISZ MIEĆ ODPowiedni REGULATOR I BUTELKĘ DO GRILLA, ABY DZIAŁAĆ BEZPIECZNIE I WYDAJNIE.** Aby uzyskać informacje na temat najodpowiedniejszych butli z gazem i reduktorów, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem gazu. To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z niskociśnieniowymi mieszaninami butanu, propanu lub LPG, wyposażonymi w odpowiedni regulator

niskiego ciśnienia za pośrednictwem elastycznego węża. Wąż należy przymocować do reduktora i urzędzenia. Użyj odpowiedniego reduktora certyfikowanego zgodnie z normą EN 16129. Skonsultuj się ze swoim dystrybutorem LPG, aby uzyskać informacje na temat reduktora odpowiedniego dla twojej butli z gazem.

C. Instalacja

C1. Wybór lokalizacji

Grill ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i powinien być umieszczony w dobrze wentylowanym miejscu. Pamiętaj, aby nie umieszczać go pod jakkolwiek łatwopalną powierzchnią. Boki grilla NIGDY nie powinny znajdować się bliżej niż 1 metr od jakiegokolwiek palnej powierzchni. Trzymaj grilla z dala od materiałów łatwopalnych.

C2. Środki ostrożności

Nie blokuj otworów wentylacyjnych grilla. Umieść butlę z gazem na równym podłożu obok grilla i z dala od źródeł ciepła. Jeśli musisz wymienić butlę z gazem, przed kontynuowaniem upewnij się, że grill jest wyłączony i że w pobliżu nie znajdują się źródła zapłonu (papierosy, płomienie, iskry itp.). Sprawdź wąż gazowy, aby upewnić się, że nie jest zagięty lub naprężony. Wąż musi zwisać swobodnie, bez załamań, zagięć i załamań, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ gazu. Poza miejscem podłączenia żadna część węża nie powinna dotykać gorących części grilla. Zawsze sprawdzaj wąż przed użyciem pod kątem przecięć, pęknięć lub nadmiernego zużycia. Jeżeli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na wąż odpowiedni do użytku z LPG i spełniający przepisy krajowe kraju użytkowania. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.

C3. Mocowanie regulatora do butli z gazem

Upewnij się, że wszystkie pokręta sterowania grillem są w pozycji wyłączonej. Podłącz reduktor do butli z gazem zgodnie z instrukcją na reduktorze i butli.

C4. Test szczelności (należy przeprowadzić w dobrze wentylowanym miejscu.)

Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji wyłączonej. Otwórz zawór kontroli gazu na butli lub reduktorze. Sprawdź, czy nie ma wycieków, nakładając roztwór składający się z 1/2 wody i 1/2 mydła na wszystkie złącza instalacji gazowej, w tym wszystkie połączenia zaworów, połączenia węży i połączenia regulatora. Nigdy nie używaj otwartego płomienia do sprawdzania szczelności. Jeśli na którymkolwiek połączeniu utworzą się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność. Wyłączyć dopływ gazu i ponownie dokręcić wszystkie uszczelki. Powtórz test. Jeśli ponownie pojawią się bąbelki, nie używaj grilla. Skontaktuj się z obsługą klienta, aby uzyskać pomoc. Test szczelności należy przeprowadzać co roku oraz po każdym wyjęciu lub wymianie butli z gazem.

D. Użytkowanie

D1. Ostrzeżenia

- Przed kontynuowaniem upewnij się, że rozumiesz sekcję WAŻNE INFORMACJE w tej instrukcji.
- Ten grill nie jest przeznaczony do używania, gdy więcej niż 70% powierzchni grzewczej stanowi płyta pełna. Pełne przykrycie płyt spowoduje nadmierne gromadzenie się ciepła i uszkodzenie grilla.

D2. Przygotowanie przed gotowaniem

Aby zapobiec przyklejaniu się potraw do rusztu, przed każdą sesją grillowania użyj pędzla o długiej ręczce i nałóż cienką warstwę oleju kuchennego lub roślinnego. (Uwaga: Podczas pierwszego gotowania kolory farby mogą się nieznacznie zmienić. Jest to normalne i należy się tego spodziewać.)

D3. Włącz grill

- Otwórz pokrywę grilla.
- Upewnij się, że wszystkie elementy sterujące są w pozycji „OFF”. Przekręć zawór butli z gazem do pozycji „on”.

• Naciśnij i obróć pokrętko palnika, który chcesz zapalić, do pozycji „HIGH”. Wciśnij całkowicie przycisk zapłonu i przytrzymaj przez 5 sekund, aby zapalić palnik. Jeśli palnik nie zapala się, należy wyłączyć dopływ gazu do palników i butli. Poczekać 5 minut i powtórzyć powyższe kroki. Po zapaleniu palnika, sąsiedni palnik zostanie włączony poprzez obrócenie pokrętki do pozycji „HIGH”, upewniając się, że każdy palnik jest włączony przed włączeniem następnego. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury palnik nie zapali się, należy ustawić wszystkie regulatory w pozycji „OFF”. Zamknij zawór gazu na butli z gazem. Poczekać 5 minut i powtórzyć poprzednie kroki. Jeśli grill nadal się nie zapala, zapoznaj się z poniższą instrukcją ręcznego rozpalania.

- Po zapaleniu palnik powinien palić się na wysokich obrotach przez 3-5 minut, aby rozgrzać grill. Proces ten należy wykonać przed każdą sesją gotowania. Podczas podgrzewania pokrywa musi być otwarta.
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania ustaw wszystkie palniki na niskie położenie, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.

- Upewnij się, że wszystkie elementy sterujące są w pozycji „OFF”. Przekręć zawór butli z gazem do pozycji „on”.
- Naciśnij i obróć pokrętko palnika, który chcesz zapalić, do pozycji „HIGH”. Wciśnij całkowicie przycisk zapłonu i przytrzymaj go przez 5 sekund, aby zapalić palnik.
- Jeżeli palnik nie zapala się, należy wyłączyć dopływ gazu do palników i butli. Poczekać 5 minut i powtórzyć powyższe kroki.

D4. Instrukcje dotyczące ręcznego rozpalania

- Włóż zapaloną zapalkę do skrajnego prawego otworu w korpusie grilla.
- Naciśnij i obróć PRAWĘ pokrętkę do najwyższej pozycji.
- Gdy zapali się PRAWY palnik, włącz środkowy palnik, a następnie LEWY palnik.
- Przed zapaleniem pozostałych palników upewnij się, że PRAWY palnik jest włączony.
- Jeśli palnik znajdujący się skrajnie po prawej stronie nie zapala się, skontaktuj się z centrum obsługi klienta w celu uzyskania pomocy.
- Po rozpaleniu palniki należy włączyć na maksimum przez 3-5 minut, aby rozgrzać grill. Proces ten należy wykonać przed każdą sesją gotowania. Podczas nagrzewania pokrywa (jeśli dotyczy) musi być otwarta.
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania obróć wszystkie pokrętki sterujące do najniższej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania.

D5. Gotowanie z pokrywą

Grille wyposażone w pokrywę do pieczenia oferują możliwość gotowania z zamkniętą pokrywą, tworząc „piekarnik” do pieczenia potraw, takich jak kawałki mięsa, całe kurczaki itp. Gdy pokrywa jest zamknięta, wewnątrz grilla gromadzi się duża ilość ciepła. Dlatego ważne jest, aby palnik znajdował się w niższej pozycji, aby zapobiec przypaleniu jedzenia i uszkodzeniu grilla. Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywy, ponieważ przy każdym otwarciu nastąpi utrata ciepła. **NIE DOPUSZCZAJ DO PRZEGRZANIA GRILLA.**

D6. Koniec sesji gotowania

Po każdej sesji gotowania ustaw palniki grilla w pozycji „high” i pal przez 5 minut. Ta procedura spowoduje spalenie pozostałości po gotowaniu, co ułatwi czyszczenie. Upewnij się, że pokrywa jest otwarta podczas tego procesu.

D7. Wyłączenie grill

Kiedy skończysz korzystać z grilla, przekręć wszystkie zawory sterujące całkowicie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do pozycji „Off”, a następnie zakręć gaz na butli. Przed zamknięciem pokrywy poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie.

E. Czyszczenie i konserwacja

Regularnie czyść grilla po każdym użyciu, a szczególnie po długim okresie przechowywania. Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne.

- Nigdy nie zwilżaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące.

- Nigdy nie dotykaj gorących części gołymi rękami.

Aby przedłużyć żywotność grilla i utrzymać go w dobrym stanie, zalecamy przykrycie urządzenia, gdy zostawiasz je na zewnątrz na dłuższy czas, szczególnie w miesiącach zimowych.

E1. Ruszt do grillowania

Wyczyść ruszt gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, użyj łagodnego kremu czyszczącego na nieściernej części. Dobrze spłucz i dokładnie osusz.

E2. Konserwacja palnika

Przy normalnym użytkowaniu wypalenie pozostałości po gotowaniu pozwoli utrzymać palnik w czystości. Palnik należy demontować i czyścić co roku lub w przypadku wykrycia znacznych osadów, aby upewnić się, że w otworach palnika lub rurach wentylacyjnych nie ma żadnych śladów przeszkód (zanieczyszczenia, owady). Użyj środka do czyszczenia rur, aby usunąć blokady. Do usunięcia korozji z powierzchni palnika można użyć szczotki drucianej. Podczas ponownego montażu palnika należy sprawdzić, czy rurki odpowietrzające palnika pasują do wylotów zaworu.

E3. Korpus grilla

Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z korpusu grilla za pomocą miękkiego plastikowego lub drewnianego skrobaka. Nie jest konieczne usuwanie całego tłuszczu z korpusu. Jeśli chcesz go całkowicie wyczyścić, użyj gorącej wody z mydłem i szmatki lub wyłącznie szczotki z nylonowym włosiem. Przed całkowitym czyszczeniem należy zdjąć powierzchnie grzewcze i palniki.

Nie zanurzać regulatorów gazu ani kolektora w wodzie. Po dokładnym umieszczeniu ich w korpusie sprawdzić działanie palników.

E4. Mocowania

Zaleca się coroczną kontrolę i dokręcenie metalowych elementów złącznych.

E5. Przechowywanie

Przechowuj grill w chłodnym i suchym miejscu. Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń w otworach palnika. Jeżeli grill ma być przechowywany w pomieszczeniu zamkniętym, butlę z gazem należy odłączyć i pozostawić na zewnątrz. Butlę z gazem należy zawsze przechowywać na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu. Nie należy pozwalać dzieciom dotykać butli.

Specyfikacje techniczne

Model	NP12315				
Manufacturer	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd				
Producent	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China				
Kategoria urządzenia	☐ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ 3B/P(50)	
Rodzaj gazu	G30	G31	G30	G30	G30
Ciśnienie gazu (mbar)	28-30	37	30	37	50
Średnica głównego otworu (mm)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.74 (mark as 0.74)	0.65 (mark as 0.65)
Kraj	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR		BE,BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		PL AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Wartość ciepła (Hs)	7.05kW				
Zużycie gazu	512 g/h [butan], 503 g/h [propan]				

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się wraz z układem zapłonowym.	• Butla z gazem LPG jest pusta. • Wadliwy regulator. Zablokowanie palnika. • Zatkane dysze gazowe lub wąż gazowy. • Luźny lub odłączony kabel elektrody na elektrodzie lub jednostce zapłonowej. • Elektroda lub kabel są uszkodzone. • Wadliwy zapalnik.	• Wymień na pełną butlę. • Sprawdź regulator lub wymień go. • Wyczyść palnik. • Oczyszczyć dysze i wąż gazowy. • Podłącz ponownie kabel. • Zmień elektrodę i kabel. • Zmień zapalnik.
Palnik nie zapala się wraz z zapalką.	• Butla z gazem LPG jest pusta. • Wadliwy regulator. • Zablokowanie palnika. • Zatkane dysze gazowe lub wąż gazowy.	• Wymień na pełną butlę. • Sprawdź regulator lub wymień go. • Wyczyść palnik. • Oczyszczyć dysze i wąż gazowy.
Słaby płomień lub cofnięcie płomienia (pożar w rurze palnika – słychać syczenie lub ryk)	• Butla z gazem LPG jest za mała • Zablokowanie palnika • Zatkane dysze gazowe lub wąż gazowy • Warunki wietrzne.	• Użyj większej butli. • Wyczyść palnik. • Oczyszczyć dysze gazowe i wąż • Używaj grilla w bardziej chronionym miejscu.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Problem z pokrętem zaworu gazowego.	Zablokowany zawór gazowy.	Wymień zawór gazowy.

Wszelkie modyfikacje lub naprawy grilla muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika, tj. technika gazownika.

NL

Lektest (Uit te voeren in een goed geventileerde ruimte):

Controleer of **alle** regelknoppen in de uit-stand staan. Open de gasregelklep op de fles of regelaar. Controleer op lekken door met een borsteloplossing bestaande uit afwasmiddel over **alle** verbindingen van de gasleiding te strijken, inclusief **alle** klepverbindingen, slangverbindingen en regelaaraansluitingen. **GEBRUIK NOOIT EEN OPEN Vlam** om op lekkage te controleren. Als er zich **bellen** vormen op een van de verbindingen, is er een **lek**. Schakel de gastoevoer uit en draai **alle** verbindingen weer vast. Herhaal de test. Als er opnieuw bellen ontstaan, gebruik de barbecue dan niet. Neem contact op met uw klantenservice voor assistentie. Voer jaarlijks een **lektest** uit, en telkens wanneer de gasfles verwijderd of vervangen wordt.

A. Belangrijke informatie

Lees deze instructies zorgvuldig voor montage en gebruik.

- Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
- **Alleen** voor gebruik buitenshuis—niet binnenshuis gebruiken.

- **Alleen** te gebruiken met propaan- of butaangas. Een regelaar van 37 mbar (meegeleverd) moet worden gebruikt voor propaan of 30 mbar voor butaan (niet meegeleverd).
- Niet gebruiken binnen 1 m van een ontvlambare structuur of oppervlak.
- Gasflessen mogen niet horizontaal worden opgeslagen of gebruikt. Een lek zou zeer ernstig zijn en er zou vloeistof in de gasleiding kunnen komen.
- Open de kap van de barbecue voordat u hem aansteekt.
- Verplaats de barbecue niet als hij brandt.
- Deze barbecue mag niet onbeheerd worden achtergelaten als hij brandt.
- De handgreep van de kap kan zeer heet worden. Pak **alleen** het midden van de handgreep vast. Het gebruik van een ovenwant wordt aangeraden.
- Wees voorzichtig bij het openen van de kap, want bij het openen komt hete stoom binnen.
- Delen van deze barbecue worden zeer heet - wees voorzichtig als er kinderen, ouderen en dieren bij zijn.
- Draai de gasfles altijd dicht als de barbecue niet gebruikt wordt.
- Dek een barbecue nooit af voordat hij volledig is afgekoeld.
- Voer jaarlijks een lektest uit, en telkens wanneer de gasfles verwijderd of vervangen wordt.
- Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van deze barbecue.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van deze barbecue.
- Het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding kan leiden tot ernstig letsel of schade.
- Als je vragen hebt over deze instructies, neem dan contact op met de klantenservice.
- Neem voorzorgsmaatregelen in geval van verstopping van de

- venturi of venturi's tijdens montage en demontage.
- Elke wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.
 - De door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet worden gewijzigd door de gebruiker.

B. Gas en regelaar

Deze barbecue kan zowel propaangas als butaangas gebruiken, maar de meegeleverde regelaar is **alleen** voor propaangas.

Propaanflessen (steeds vaker op de markt als patin gas of vrijtijdsgas, meestal rood of groen gekleurd) leveren het hele jaar door gas, zelfs op koude winterdagen. Voor het verwisselen van gasflessen kan een steeksleutel nodig zijn. Voor propaan raden we flessen van 6 kg of groter aan voor deze barbecue. Butaanflessen, normaal blauw, leveren gas bij **alle** temperaturen behalve de koudste. Wij raden aan om flessen van 7 kg of groter te gebruiken. De maximale grootte is 250mm (Diameter) 450mm (Hoogte).

Voor propaan moet de drukregelaar een uitlaatdruk van 37 mbar hebben en voor butaan een uitlaatdruk van 30 mbar. U MOET OVER DE JUISTE REGELAAR EN FLES BESCHIKKEN OM DE BARBECUE VEILIG EN EFFICIËNT TE LATEN WERKEN.

Raadpleeg uw plaatselijke gastealer voor de meest geschikte gasflessen en regelaars.

Dit apparaat is **alleen** geschikt voor gebruik met lagedruk butaan- of propaangas of LPG-mengsels, voorzien van de juiste lagedrukregelaar via een flexibele slang. De slang moet aan de regelaar en het apparaat worden bevestigd.

Gebruik een geschikte drukregelaar die voldoet aan EN 16129. Raadpleeg uw LPG-dealer voor informatie over een geschikte drukregelaar voor de gasfles.

C. Installatie

C1. Een plaats kiezen

Deze barbecue is **alleen** bedoeld voor gebruik buitenshuis en moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst. Zorg ervoor dat hij niet onder een brandbare ondergrond staat. De zijkanalen van de barbecue mogen **NOOIT** dichterbij dan 1 meter van een brandbare ondergrond staan. Houd deze barbecue uit de buurt van brandbare materialen!

C2. Voorzorgsmaatregelen

Belemmer geen ventilatieopeningen in het barbecuehuis. Plaats de gasbuis op een vlakke ondergrond naast de barbecue en op veilige afstand van elke warmtebron. Als u de gasfles moet vervangen, controleer dan eerst of de barbecue uit staat en of er geen ontstekingsbronnen (sigaretten, open vuur, vonken, enz.) in de buurt zijn. Controleer of de gasleiding niet gedraaid of gespannen is. De slang moet vrij hangen zonder bochten, vouwen of knikken die de vrije gasstroom kunnen belemmeren.

Behalve het aansluitpunt mag geen enkel deel van de slang in contact komen met hete onderdelen van de barbecue. Controleer de slang voor gebruik **altijd** op scheuren, barsten of overmatige slijtage. Als de slang beschadigd is, moet deze worden vervangen door een slang die geschikt is voor gebruik met LPG en voldoet aan de nationale normen voor het land van gebruik. De slang mag niet langer zijn dan 1,5 m.

C3. De regelaar aan de gasfles bevestigen

Controleer of **alle** bedieningsknoppen van de barbecue in de uitstand staan. Sluit de regelaar aan op de gasfles volgens de instructies van de leverancier van de regelaar en de fles.

C4. Lektest (Uit te voeren in een goed geventileerde ruimte.)

Controleer of **alle** regelknoppen in de uitstand staan. Open de gasregelklep op de fles of regelaar.

Controleer op lekken door een oplossing van 1/2 water en 1/2 zeep over **alle** verbindingen van het gassysteem te strijken, inclusief **alle** klepverbindingen, slangverbindingen en regelaarverbindingen.

Gebruik **NOOIT EEN OPEN Vlam** om op lekkage te controleren. Als zich belletjes vormen op een van de verbindingen, is er een **lek**. Schakel de gasbuis uit en draai **alle** verbindingen weer vast. Herhaal de test. Als er opnieuw **bellen** ontstaan, gebruik de barbecue dan niet. Neem contact op met uw klantenservice voor assistentie. Voer jaarlijks een **lektest** uit, en telkens wanneer de gasfles verwijderd of vervangen wordt.

D. Werking

D1. Waarschuwingen

- Zorg ervoor dat u het gedeelte **BELANGRIJKE INFORMATIE** in deze handleiding begrijpt voordat u verder gaat.
- Deze barbecue is niet ontworpen om gebruikt te worden met meer dan 70% van het kookoppervlak als vaste plaat. Een volledige bedekking van de platen zal een overmatige opbouw van warmte veroorzaken en de barbecue beschadigen.

D2. Voorbereiding voor het koken

Om te voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven, moet u voor elke barbecuesessie met een borstel met lange steel een dun laagje bak- of plantaardige olie aanbrengen. (Opmerking: Wanneer u voor de eerste keer kookt, kunnen de kleuren van de verf lichtjes veranderen. Dit is normaal en kan verwacht worden).

D3. De barbecue aansteken

- Open de kap van de barbecue.
 - Zorg dat **alle** knoppen in de stand “OFF” staan. Draai de kraan van de gasfles naar de stand “ON”.
 - Duw en draai de bedieningsknop van de brander die u wilt aansteken in de stand “HIGH”. Druk de ontstekingsknop volledig in en houd deze 5 seconden ingedrukt om de brander aan te steken. Als de brander niet ontsteekt, schakelt u het gas bij de branders en de cilinder uit. Wacht 5 minuten en herhaal de bovenstaande stappen. Zodra de brander brandt, wordt de brander ernaast aangestoken door de knop op “HIGH” te zetten, waarbij u ervoor zorgt dat **elke** brander brandt voordat u de volgende aansteekt. Als de brander na bovenstaande procedure niet ontsteekt, zet u **alle** knoppen op de stand “OFF”. Sluit de gaskraan op de gasfles. Wacht 5 minuten en herhaal dan bovenstaande stappen. Als de barbecue nog steeds niet aangaat, raadpleeg dan de instructies voor handmatige ontsteking hieronder.
 - Na ontsteking moet de brander 3-5 minuten op de hoge stand branden om de barbecue voor te verwarmen.
- Dit proces moet voor **elke** kooksessie gedaan worden. Tijdens het voorverwarmen moet de kap open staan.
- Draai na het voorverwarmen **alle** branders naar de **lage** stand voor de beste kookresultaten.
 - Zorg ervoor dat **alle** knoppen op “OFF” staan. Draai de kraan van de gasfles naar de stand “ON”.
 - Duw en draai de bedieningsknop van de brander die u wilt aansteken naar de stand “HIGH”. Druk de ontstekingsknop volledig in en houd deze 5 seconden ingedrukt om de brander aan te steken.
 - Als de brander niet ontsteekt, schakelt u het gas bij de branders en de cilinder uit. Wacht 5 minuten en herhaal de bovenstaande stappen.

D4. Instructies voor handmatige ontsteking

- Steek een aangestoken lucifer door het meest rechte luciferaansteekgaatje aan de rechterkant van het barbecuehuis.
- Duw en draai de RECHTERMOST bedieningsknop naar de hoge stand.
- Nadat de RECHTERMOST brander is aangestoken, steekt u de middelste brander aan en vervolgens de LINKERMOST brander.
- Controleer of de RECHTERMOST brander brandt voordat u de andere branders aansteekt.
- Als de meest rechte brander niet ontsteekt, neem dan contact op met de klantenservice voor assistentie.
- Na ontsteking moeten de branders 3-5 minuten op de hoge stand branden om de barbecue voor te verwarmen. Dit proces moet voor **elke** kooksessie worden uitgevoerd. De kap (indien van toepassing) moet open staan tijdens het voorverwarmen.
- Draai na het voorverwarmen **alle** bedieningsknoppen naar de **lage** stand voor de beste kookresultaten.

D5. Braadkap

Barbecues die uitgerust zijn met een braadkap bieden de mogelijkheid om met gesloten kap te koken en zo een 'oven' te vormen om voedsel te braden, zoals braadstukken, hele kippen, enz. Als de kap gesloten is, wordt er veel warmte vastgehouden in de barbecue. Het is dus belangrijk om ervoor te zorgen dat de brander op de lage stand staat om te voorkomen dat het voedsel verbrandt en de barbecue beschadigd raakt. Vermijd het onnodig optillen van de kap, want bij het openen van de kap gaat telkens warmte verloren.

LAAT JE BARBECUE NIET OVERVERHITTEN.

D6. Einde kooksessie

Zet na elke kooksessie de branders van de barbecue in de “HIGH” stand en laat ze 5 minuten branden. Deze procedure zal kookresten afbranden, waardoor schoonmaken gemakkelijker wordt. Zorg ervoor dat de kap open is tijdens dit proces.

D7. De barbecue uitschakelen

Als je klaar bent met je barbecue, draai dan **alle** regelkleppen volledig met de klok mee naar de “OFF” positie en schakel het gas uit bij de fles. Wacht tot de barbecue voldoende is afgekoeld alvorens de kap te sluiten.

E. Zorg en onderhoud

Maak je barbecue regelmatig schoon tussen de gebruiksmomenten en vooral na langere opslagperiodes. Zorg ervoor dat de barbecue en zijn onderdelen voldoende afgekoeld zijn voor je ze schoonmaakt.

- Dompel de barbecue nooit onder in water als de oppervlakken heet zijn.
 - Hanteer hete onderdelen nooit met onbeschermd handen.
- Om de levensduur en de conditie van je barbecue te behouden, raden we sterk aan om het toestel af te dekken als je het langere tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden.

E1. Kookrooster

Maak schoon met heet zeepwater. Gebruik voor het verwijderen van etensresten een milde crème-reiniger op een niet-schurend sponsje. Spoel goed af en droog grondig.

E2. Onderhoud van de brander

Bij normaal gebruik houdt het afbranden van de resten na het koken

de brander schoon. De brander moet jaarlijks worden verwijderd en gereinigd, of wanneer zware afzettingen worden aangetroffen, om er zeker van te zijn dat er geen tekenen van verstopping (vuil, insecten) zijn in de branderopeningen of de venturi-buizen. Gebruik een pijpenreiniger om verstoppingen te verwijderen. Een staalborstel kan worden gebruikt om corrosie van de branderoppervlakken te verwijderen. Let er bij het terugplaatsen van de brander op dat de venturi-buizen van de brander over de klepuitslaten passen.

E3. Barbecuehuis

Verwijder regelmatig overtollig vet van het lichaam van de barbecue met een zachte plastic of houten schraper. Het is niet nodig om al het vet van het lichaam te verwijderen. Als u volledig moet schoonmaken, gebruik dan **alleen** heet zeepwater en een doek of borstel met nylon haren. Verwijder de kookoppervlakken en branders voordat u ze volledig reinigt. Dompel de gasbediening of het spruiststuk niet onder in water. Controleer de werking van de branders nadat ze voorzichtig terug in het huis zijn geplaatst.

E4. Bevestigingen

Jaarlijkse controle en het aandraaien van metalen bevestigingen wordt aanbevolen.

E5. Opslagplaats

Bewaar je barbecue op een koele, droge plaats. Dek de branders af met aluminiumfolie om te voorkomen dat insecten of ander vuil zich ophopen in de brandergaten. Als de barbecue binnen wordt opgeborgen, moet de gasfles worden losgekoppeld en buiten blijven staan. De gasfles moet altijd buiten worden bewaard, in een droge, goed geventileerde ruimte, uit de buurt van warmte- of ontstekingsbronnen. Laat kinderen niet met de fles knoeien.

Technische Specificaties

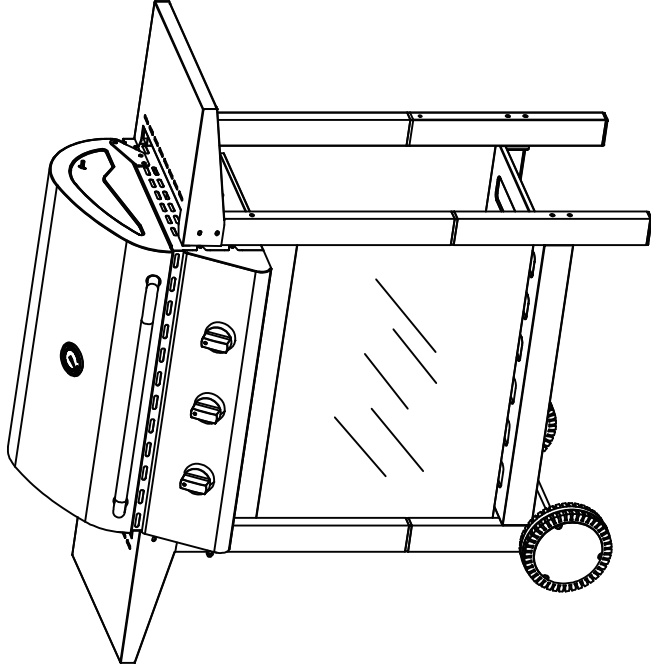
Model	NP12315				
Fabrikant	JieYang JinChengTai Hardware Products Co., Ltd				
Adres	East Side, No.4 Street, Jieyang New & Hi Technology (Industrial) Development Zone, Jieyang City, China.				
Apparaat Categorie	☐ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ 3B/P(50)	
Type Gas	G30	G31	G30	G30	G30
Gasdruk (mbar)	28-30	37	30	37	50
Diameter Hoofdopening (mm)	0,74 (markeer als 0,74)	0,74 (markeer als 0,74)	0,74 (markeer als 0,74)	0,74 (markeer als 0,74)	0,65 (markeer als 0,65)
Landen van Bestemming	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, BR, HR, HU, IT, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE, LU, SK	
Warmteafgifte (Hs)	7,05 kW				
Gasverbruik	512 g/h [Butaan], 503 g/h [Propan]				

Problemen Oplossen

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Brander gaat niet aan met het ontstekingssysteem	• LP-gasfles is leeg • Defecte regelaar • Obstructies in brander • Obstructies in gasstralen of gas slang • Elektrodedraad los of losgekoppeld op elektrode of ontstekingseenheid • Elektrode of draad is beschadigd • Defecte drukknoopontsteking	• Vervangen door volle cilinder • Regelaar laten controleren of vervangen • Brander reinigen • Reinig jets en gas slang • Draad opnieuw aansluiten • Elektrode en draad vervangen • Ontsteker vervangen
Brander gaat niet aan met een lucifer	• LP-gasfles is leeg • Defecte regelaar • Obstructies in brander • Obstructies in gasstralen of gas slang	• Vervangen door volle cilinder • Regelaar laten controleren of vervangen • Brander reinigen • Reinig jets en gas slang
Lage vlam of vlamterugs lag (brand in branderbuis - een sissend of brullend geluid kan hoorbaar zijn)	• LP-gasfles te klein • Obstructies in brander • Obstructies in gasstralen of gas slang • Winderige omstandigheden	• Grotere cilinder gebruiken • Reinig de brander • Reinig sproei ers en gas slang • Gebruik BBQ op een meer beschutte plaats

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Gasklepknop moeilijk	Gasventiel geblokkeerd	Gasklep vervangen

Aanpassingen of reparaties aan de Barbecue moeten worden uitgevoerd door een geschikte gekwalificeerde technicus, d.w.z. een gastechnicus.



EN



Return / Damage Claim Instructions

⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**

In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return **will** not be accepted.

⚠ **Take a photo of the box markings.**

A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.

⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**

A photo of the damage is **always** required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.

⚠ **Send us an email with the images requested.**

Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

DE



Rücksendung / Beschädigung Anweisungen

⚠ **Werfen Sie den Karton / die Originalverpackung NICHT weg.**

Falls eine Rücksendung erforderlich ist, muss der Artikel in der Originalverpackung zurückgeschickt werden. Andernfalls wird Ihre Rücksendung nicht angenommen.

⚠ **Machen Sie ein Foto von der Beschriftung des Kartons.**

Für den Fall, dass ein Ersatzteil benötigt wird, benötigen wir ein Foto der Beschriftung (Text) auf der Seite des Kartons. So können unsere Mitarbeiter Ihre Artikelnummer identifizieren und sicherstellen, dass Sie die richtigen Teile erhalten.

⚠ **Machen Sie ein Foto des beschädigten Teils (falls zutreffend).**

Ein Foto des beschädigten Teils ist immer erforderlich, um eine Reklamation einzureichen und eine schnelle Bearbeitung Ihres Ersatzteils oder Ihrer Rückerstattung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Karton haben, auch wenn er beschädigt ist.

⚠ **Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Foto.**

Schicken Sie uns eine E-Mail direkt vom Marktplatz, auf dem Sie den Artikel gekauft haben, mit den angehängten Fotos und einer Beschreibung Ihrer Reklamation.



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.



Instrucciones de Devolución / Reclamación de Daños

- ⚠ **NO deseche la caja/embalaje original.**
En caso de que se requiera una devolución, el artículo debe ser devuelto en la caja original. Sin esto su devolución no será aceptada.
- ⚠ **Tome una foto de las marcas de la caja.**
Se requiere una foto de las marcas (texto) en el lado de la caja en caso de que se necesite una pieza para reemplazarla. Esto ayuda a nuestro personal a identificar su número de producto para asegurarse de que recibe las piezas correctas.
- ⚠ **Tome una foto de las piezas dañadas (si procede).**
Una foto de los daños es siempre necesaria para presentar una reclamación y conseguir que su reemplazo o reembolso sea procesado rápidamente. Por favor, asegúrese de tener la caja aunque esté dañada.
- ⚠ **Envíenos un correo electrónico con las imágenes solicitadas.**
Envíenos un correo electrónico directamente desde el mercado donde se compró su artículo con las imágenes adjuntas y una descripción de su reclamación.



Istruzioni Per La Restituzione / Reclamo Per Danni

- ⚠ **NON scartare la scatola / confezione originale.**
Nel caso in cui sia richiesto un reso, l'articolo deve essere restituito nella scatola originale. Senza la scatola originale il tuo reso non sarà accettato.
- ⚠ **Fare una foto dei contrassegni sulla scatola.**
È necessaria una foto dei contrassegni (testo) sul lato della scatola nel caso in cui la parte debba essere sostituita. Questo aiuta il nostro staff a identificare il numero del tuo prodotto per assicurarti di ricevere le parti corrette.
- ⚠ **Fare una foto di Danno (se è applicabile).**
Una foto del danno è sempre necessaria per presentare un reclamo e ottenere rapidamente la sostituzione o il rimborso. Assicurati di avere la scatola anche se è danneggiata.
- ⚠ **Inviarci una mail con le immagini richieste.**
Inviarci un'e-mail direttamente dal mercato in cui è stato acquistato il tuo articolo con le immagini allegate e una descrizione del tuo reclamo.



Zwroty i reklamacje

- ⚠ **Nie wyrzucaj oryginalnego opakowania.**
Jeśli chcesz zwrócić produkt, musi znajdować się on w oryginalnym opakowaniu. Towar zwrócony w nieoryginalnym opakowaniu nie zostanie przyjęty.
- ⚠ **Zrób zdjęcie oznaczeń na opakowaniu.**
Jeśli jakkolwiek część wymaga wymiany, zrób zdjęcie oznaczeń kodu produktu, który znajduje się na opakowaniu. Pozwoli nam to zidentyfikować produkt i dostarczyć ci właściwą część.
- ⚠ **Zrób zdjęcie uszkodzonej części (jeśli dotyczy).**
Jeśli chcesz złożyć reklamację, zrób zdjęcie uszkodzonej części. Pozwoli nam to zatwierdzić reklamację i zlecić zwrot środków na twoje konto. Do złożenia reklamacji potrzebne będzie oryginalne opakowanie.
- ⚠ **Skontaktuj się z nami.**
Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub poprzez formularz kontaktowy. Załącz zdjęcia produktu i opis roszczenia.



Instructies voor Retournering/Schadeclaim

- ⚠ **GOOI DE doos/het originele verpakkingsmateriaal NIET weg.**
In het geval van een retournering moet het artikel in de originele doos teruggestuurd worden. Zonder dit wordt uw retourzending niet geaccepteerd.
- ⚠ **Maak een foto van de markeringen op de doos.**
Een foto van de markeringen (tekst) op de zijkant van de doos is vereist in het geval dat een onderdeel vervangen moet worden. Dit helpt onze medewerkers uw productnummer te identificeren om te zorgen dat u de correcte onderdelen ontvangt.
- ⚠ **Maak een foto van het beschadigde onderdeel (indien van toepassing).**
Een foto van de schade is altijd vereist om een claim in te dienen en uw vervanging of terugbetaling snel te verwerken. Zorg ervoor dat u de doos heeft, ook al is deze beschadigd.
- ⚠ **Stuur ons een e-mail met de gevraagde afbeeldingen.**
E-mail ons direct via de marktplaats waar uw artikel is gekocht, met de bijgevoegde afbeeldingen en een beschrijving van uw claim.