



BQ – 6342

Belangrijk: Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door om vertrouwd te raken met het toestel alvorens de gasfles aan te sluiten. Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

Instructies voor de BQ-6342

Gas Categorie	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Totale Warmte Afgifte(kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Injecteur grootte in mm	0.95	0.90

Gas Categorie Toevoer Druk (mbar)	Voor Gebruik in de Landen
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Dit apparaat dient gebruikt te worden met het juiste soort gas en de juiste gasdruk. Het niet opvolgen hiervan kan resulteren in gevaarlijke situaties.

Alleen buitenshuis te gebruiken.

Veiligheids Informatie

1. Het niet opvolgen van deze instructies kan resulteren in brand of een explosie hetgeen ernstig lichamelijk letsel, overlijden of schade aan eigendommen kan veroorzaken.
2. Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
3. Het toestel dient op een horizontaal oppervlak gebruikt te worden. Het toestel dient gebruikt te worden uit de buurt van brandbare materialen met een minimale afstand van 0.9 m van aangrenzende muren en 2 m van plafonds.

4. **Gasslang & Drukregelaar Veiligheid:** afhankelijk van het soort gas wat u wilt gebruiken, dient u uw plaatselijke leverancier te raadplegen voor een drukregelaar geschikt voor gebruik met het toestel en de gasflas koppeling.

De volgende gas soorten en toevoer drukken zijn van toepassing:

*Voor GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butaan: 28-30 mbar of Propaan: 37 mbar.

*Voor DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butaan /Propaan mengsel: 30 mbar

Butaan: 28-30 mbar of Propaan: 37 mbar.

*Voor ES, IE, PT, GB: I3P(37)

Propaan: 37mbar

*Voor DE, AT: I3B/P (50)

Butaan /Propaan mengsel: 50 mbar

*Voor DE, NL, ES: I3P(50)

Propaan: 50 mbar

Gasslang vereiste:

- * Moet geschikt zijn voor Vloeibaar Petroleum Gas (LPG)
- * Moet de bestand zijn tegen bovenstaande gasdrukken.
- * Mag niet langer zijn dan 1.5 meter
- * Moet gecertificeerd zijn voor gebruik in het land waar gebruikt.
- * De grill wordt geleverd met een goede koppeling die geschikt is voor een flexibele slang

5. Nadat de assemblage is vastgezet, het gas aanzetten en controleren op lekkage door het ruiken naar gaslucht en door wat zeepwater over alle verdachte aansluitingen te smeren.

WAARSCHUWING: Gebruik deze grill nooit zonder een gasflask drukregelaar.

6. Dit is een lage druk grill en mag alleen gebruikt worden met de gespecificeerde drukregelaar.
7. Tijdens het koppelen van de gasslang en de drukregelaar aan de gasflask, ervoor zorgen dat onnodige verdraaiing van de flexibele gasslang voorkomen wordt.
8. Houdt de gasslang weg van warme oppervlaktes. Bescherm de gasslang tegen druipend vet. Voorkom onnodig draaien. Voor gebruik van de gasslang visueel controleren op barsten, overmatige slijtage of andere beschadigingen. Vervang wanneer nodig de gasslang. Zoek nooit naar gaslekken met een aangestoken lucifer of open vuur, gebruik een zeep water oplossing. Verander of modificeer nooit de drukregelaar of gas toevoer samenstelling. Deze grill mag niet binnenshuis gebruikt worden.
9. **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen erg heet zijn. Kinderen uit de buurt houden.
10. Houdt kinderen weg van grill tijdens gebruik totdat de grill is afgekoeld is na gebruik. Sta niet toe dat kinderen de grill gebruiken.
11. Elke modificatie van dit toestel kan gevaarlijk zijn.
12. Verplaats het toestel tijdens gebruik niet.
13. GEBRUIK deze grill NIET in de garage, op balkons, passages, schuren of andere afgesloten ruimtes. Uw grill dient alleen buitenshuis gebruikt te worden. De grill is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en/of boten en mag niet onder brandbare oppervlaktes geplaatst te worden. De doorstroming van verbrandingslucht en ventilatie rondom de behuizing van de barbecue niet verhinderen.
14. Zorg er altijd voor dat er geen sport of lichamelijke activiteiten uitgevoerd worden in de nabijheid van de grill tijdens gebruik en als hij nog warm is.

15. Onderdelen verzegeld door de fabrikant of hun tussenpersoon mogen niet mee gemanipuleerd worden door de gebruiker. Dit toestel dient alleen buitenshuis gebruikt te worden.
16. Als er een lek zit in uw toestel (gas lucht), direct meenemen naar een goed geventileerde vuur vrije ruimte waar het lek gevonden en gerepareerd kan worden. Probeer geen lekkages te vinden met een vlam, gebruik zeepwater. Gebruik het toestel niet voordat het lek is gedicht.
17. Nadat de assemblage is vastgezet, het gas aanzetten en controleren voor lekkage door te ruiken naar gaslucht en door wat zeepwater over alle verdachte aansluitingen te smeren.
18. **WAARSCHUWING:** Niet naar gaslekken zoeken met open vuur.
19. Als u het lek niet kunt maken door de koppelingen aan te draaien, de gas toevoer afzetten en direct contact opnemen met uw leverancier.
20. **WAARSCHUWING:** Als u een gaslucht ruikt
 - (1) Sluit het gas naar de grill af bij de kraan op de gasfles .
 - (2) Doof alle open vuur.
 - (3) Licht de deksel op.
 - (4) Als u gaslucht blijft ruiken onmiddellijk uw leverancier of brandweer bellen als het een ernstig lek van de gasfles betreft.
21. Draai na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
22. Het toestel kan binnenshuis opgeslagen worden nadat hij is losgekoppeld van de gasfles. De gasfles dient buitenshuis in een goed geventileerde ruimte opgeslagen te worden.
23. Bij verwisseling van een lege naar een volle gasfles ervoor zorgen dat dit gebeurt in een vuur vrije omgeving.
24. **WAARSCHUWING:** Bewaar geen reserve gasfles onder of nabij deze grill. Deze grill dient allen buitenshuis gebruikt worden.
25. **WAARSCHUWING:** Sla nooit uw gasfles binnenshuis op. Wanneer u uw grill binnenshuis opslaat, **ALTIJD** eerst de gasfles afkoppelen en de

gasfles veilig buiten opslaan. Gasflessen moeten buitenshuis opgeslagen worden in een goed geventileerde ruimte buiten bereik van kinderen, en mogen niet opgeslagen worden in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte.

26. Geen benzine of andere brandbare vloeistoffen opslaan in de buurt van dit of een elk ander toestel.

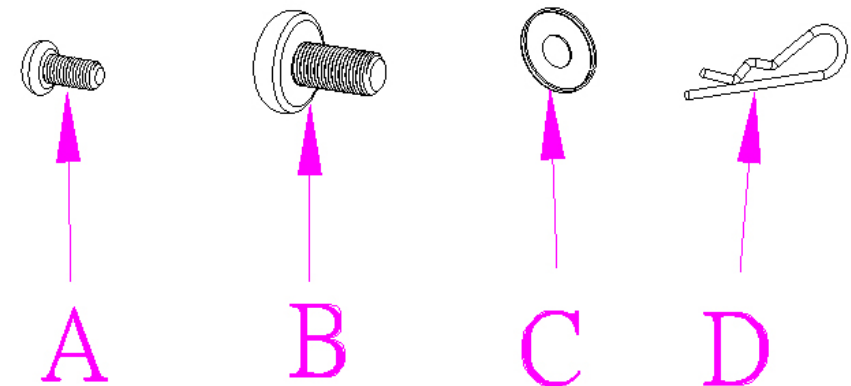
Vorbereiding en Opstellen van de Grill

Vóór het eerste gebruik: Verwijder de Grill met alle verpakking uit de doos en zet hem op de grond. Zorg ervoor dat er geen losse onderdelen overblijven.

Opmerking: Vóór gebruik van de grill, deze instructies doorlezen.

Volg de instructies op van iedere stap in de volgorde waarin zij geschreven zijn waarbij u de afbeeldingen bekijkt. Dit zorgt voor een gemakkelijke assemblage.

Onderdelen voor assemblage:



A: Montage Instructies voor Samenbouw van de Kar

STAP 1. Verbindt de Poten met de Kar Bodemplaat met de schroeven (Type A). (Fig. 1)

STAP 2. Monteer de Wielen met de pennen (Type D). Verbindt de wielen aan de poten middels de as. (Fig. 2)

STAP 3. Verbindt de frontplaat van de wagen met de schroeven (Type A) en moeren (Type C). (Fig. 3)

STAP 4. Bevestig de Basis Eenheid aan de Kar Samenbouw middels de schroeven en ringen (Fig. 4)

STAP 5. Bevestig de Zijtafels aan beide zijden van de Basis Eenheid (Fig. 5)

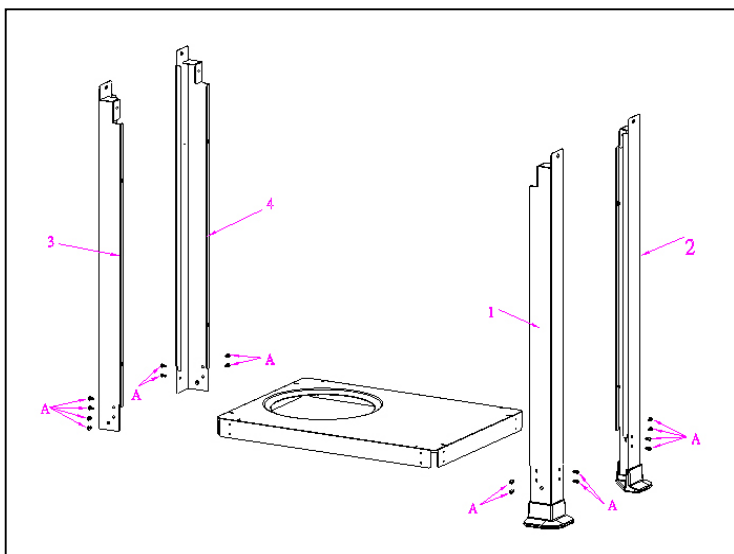
STAP 6. Bevestig het druipevat opvangblad aan de Basis Samenbouw (Fig. 6)

STAP 7. Plaats de Hittekappen op hun juiste positie. (Fig.7)

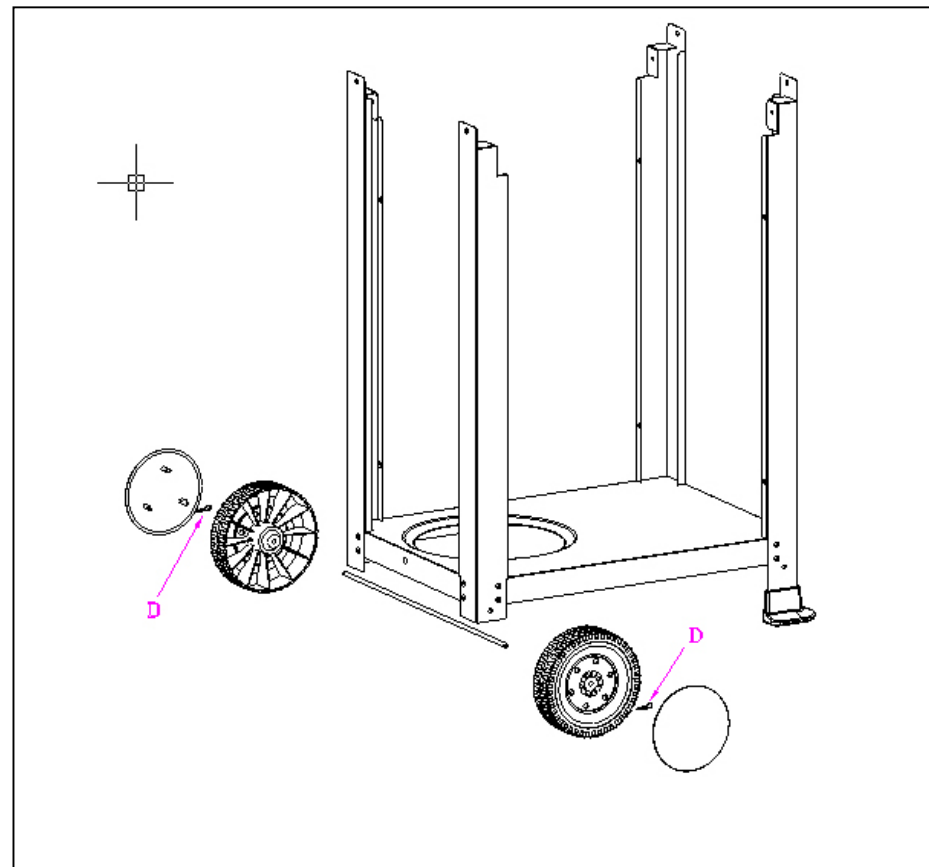
STAP 8. Plaats het Rooster op zijn juiste positie. (Fig.8)

STAP 9. Bevestig de gasslang aan het aansluitstuk middels de klem. (Fig.9)

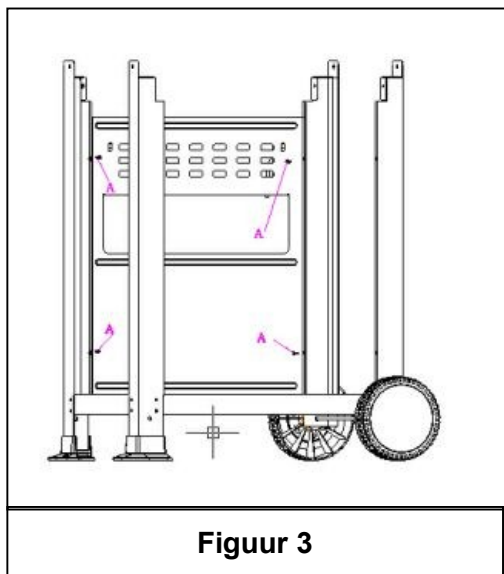
STAP 10. Bevestig de gasfles middels de schroef . (Fig. 10)



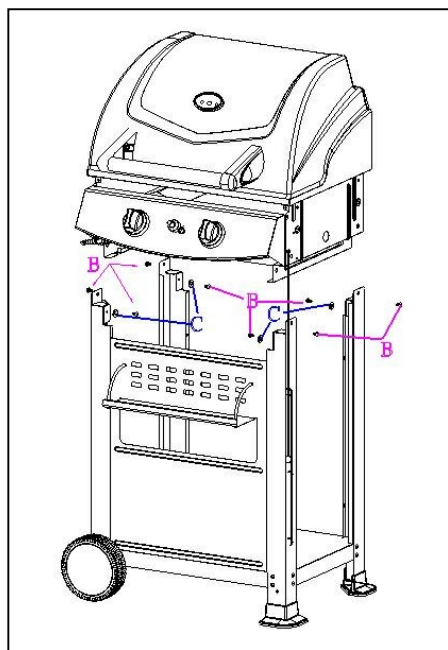
Figuur 1



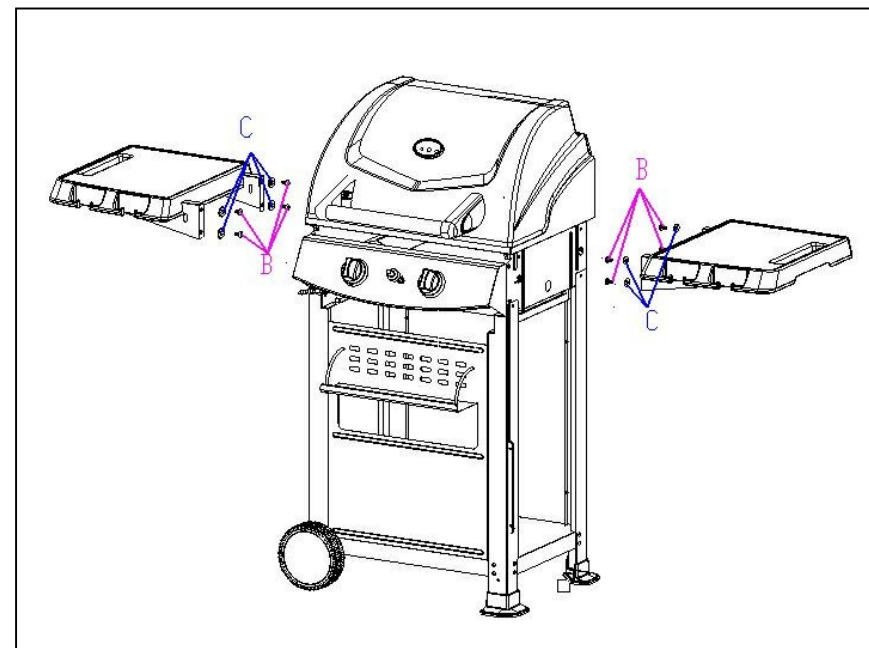
Figuur 2



Figuur 3



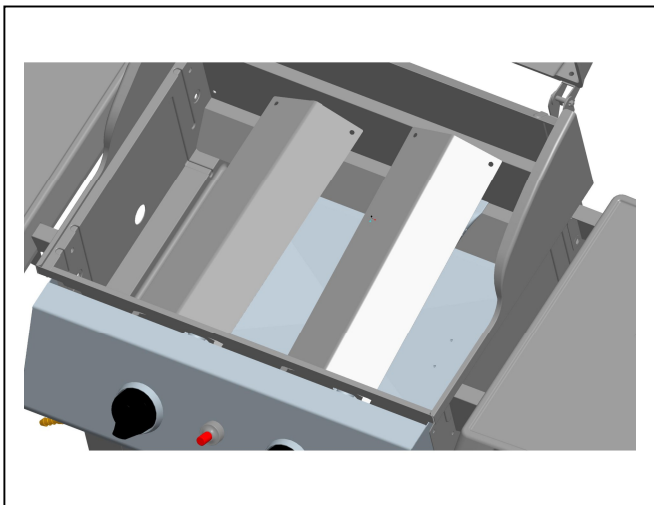
Figuur 4



Figuur 5



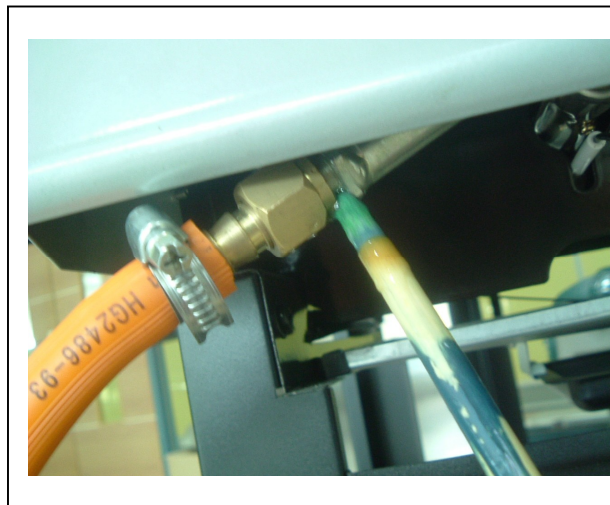
Figuur 6



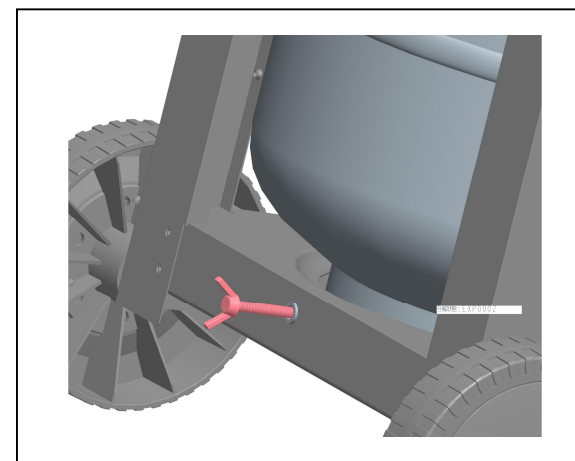
Figuur 7



Figuur 8



Figuur 9



Figuur 10

Aansluiten van de Gasfles

WAARSCHUWING: Sluit nooit een ongeregelde gasfles aan op uw barbecue.

BELANGRIJK: Voor het aansluiten en afkoppelen van de barbecue aan de gasfles ervoor zorgen dat beide grill bedieningsknoppen in de UIT stand staan.

VOORZICHTIG: Als de barbecue niet in gebruik is, moet het gas uitgedraaid worden bij de kraan op de gasfles.

Aansluiten:

1. Zorg ervoor dat de kraan op de gasfles dicht staat.
2. Controleer de gasfles kraan om er verzekerd van te zijn dat het de juiste schroefdraad heeft voor de drukregelaar. Lees de gebruiksaanwijzing die bij de drukregelaar geleverd is om verzekerd te zijn van de juiste aansluiting en werking.
3. Zorg ervoor dat de grill brander knoppen in de "UIT" stand staan.
4. Controleer de gasfles kraan uitgang en drukregelaar. Let op voor beschadiging of vuil. Verwijder alle vuil. Controleer de gasslang op beschadigingen. Probeer nooit beschadigde of verstopte apparatuur te gebruiken.
5. Sluit de drukregelaar aan op de kraan van de gasfles.
6. Draai de kraan op de gasfles volledig open. Gebruik een water en zeep oplossing om alle aansluitingen te controleren op lekkage alvorens de barbecue aan te steken. Als er een lek gevonden is, de gasfles kraan dicht draaien en de grill niet gebruiken totdat reparatie verricht kan worden door de plaatselijke gasfles leverancier.

Afkoppelen

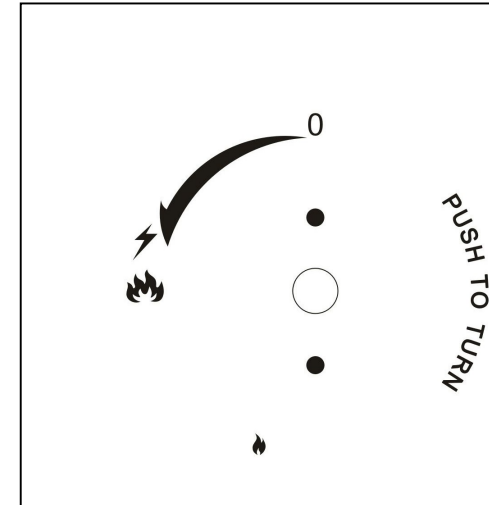
1. Zorg ervoor dat beide brander regel knoppen "UIT" staan.

2. Zorg ervoor dat de gasfles kraan volledig dicht zit.
3. Ontkoppel de drukregelaar van de kraan van de gasfles kraan.

Aanstek Procedure

Ontstekings Systeem Controle

1. De ontstekingstest wordt gedaan met een dichtgedraaide gasfles kraan.
2. Test beide branders achter elkaar volgens de onderstaande procedure.
3. Zorg ervoor dat de bedieningsknop in de stand uit staat. Druk en draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar de Hoog stand totdat de knop klikt.



4. Herhaal deze actie, telkens kijkend voor een vonk bij de brander. Als er geen vonk zichtbaar is bij de brander, controleer dan of de ontstekingsdraad stevig vastzit aan de bediening en vonk elektrode. Wanneer het vonken werkt de Bedieningsknop in de UIT stand zetten.

Opmerking: Als de ontsteker defect is kunnen de branders aangestoken worden gebruikmakend van een lucifer vastgemaakt aan de lucifer houder.

Brander Bediening

1. De deksel openen alvorens de branders aan te steken.
2. De gebruiker moet altijd tijdens gebruik van de grill het druipvet opvangblad geplaatst hebben.
3. Zorg ervoor dat beide bedieningsknoppen in de UIT "0" stand staan.
4. Draai de gasfles kraan open.

5. Om de branders aan te steken de overeenkomstige bedieningsknop Indrukken en tegen de wijzers vande klok in draaien naar de stand Hoog, tegelijkertijd controleren of de brander aangestoken is. Zie onderstaande opmerking. De linker bedieningsknop regelt de linker brander en de rechter bedieningsknop regelt de rechter brander.
6. Wanneer de brander aangestoken is kan de temperatuur van de grill verminderd worden door de bedieningsknop naar de stand laag te draaien..
6. Om de brander af te zetten, de bedieningsknop de met de wijzers van de klok mee volledig naar de uit stand "0"draaien.
7. De kraan op de gasfles dichtdraaien als de grill niet wordt gebruikt.

Opmerkingen:

1. Bij eerste montage, zullen de gasleidingen en de branders vol met lucht zitten. Om de branders goed aan te kunnen steken moeten de leidingen met gas gevuld zijn. Het kan nodig zijn de branders een aantal keren aan te steken voordat u hierin slaagt. Als een brander na een aantal pogingen niet ontsteekt draai dan het gas dicht bij de gasfles en lees dan de onderstaande pragraaf "Als de Barbecue Niet Naar Behoren Werkt" .
2. Onthoud dat als een ontsteker defect is de brander aangestoken kan worden met een lucifer in de luciferhouder.

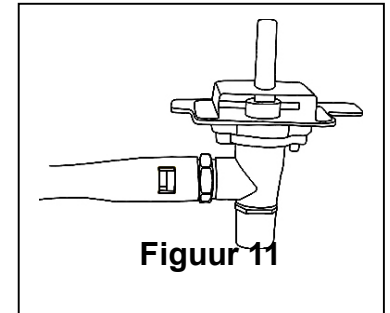
Als de Barbecue Niet Naar Behoren Werkt

1. Draai het gas dicht bij de gasfles en draai beide bedienings knoppen naar de UIT stand.
2. Wacht 5 minuten alvorens weer aan te steken.
3. Controleer de gas toevoer verbindingen.
4. Herhaal de aansteek procedure en als de barbecue nog steeds niet naar behoren werkt, draai dan de gasfles kraan dicht en draai beide bedieningsknoppen naar de UIT stand en wacht totdat de grill afgekoeld is en

controleer het volgende:

a) Foutafstelling van brander buis met de monding

CORRECTIE: Herpositioneer de brander buis zodat hij goed past over de monding zoals getoond in Fig. 11.



b) Verstopping in de gasslang

CORRECTIE: Verwijder de gasslang van de grill. NIET ROKEN! Open de gasfles kraan voor één seconde om de verstopping uit de slang te blazen. Draai de kraan op de gasfles dicht alvorens de gasslang opnieuw aan te sluiten.

Bedienings Procedure

Afbranden

Voordat u voor de eerste keer gaat koken op uw grill, alle restant oliën of andere vreemde stoffen afbranden door de branders aan te steken. Zorg ervoor dat de deksel open staat en zet beide branders op stand "Hoog" voor ongeveer 2-3 minuten. U mag dan de bedieningsknoppen "UIT" zetten of verder gaan met koken op de standen "LAAG" of "HOOG" .

Voorverwarmen

Het is noodzakelijk de barbecue korte tijd voor te verwarmen voor het koken van bepaald voedsel, afhankelijk van het soort voedsel en de temperatuur van het koken. Voedsel dat een hoge kooktemperatuur vereist, heeft maar een periode van 5- 6 minuten van voorverwarming nodig.

Opmerking: Sluit de deksel niet langer dan 8 minuten over de Grill Plaat , of wanneer er geen eten op de Grill Plaat ligt. De anti-kleef laag kan hierdoor beschadigd worden.

Kookplaat optie

De rechter brander kan gebruikt worden als kookplaat voor gebruik van pannen door de rechterkant van de grillplaat te verwijderen en hem te vervangen door de “ Pannen drager” . Kook geen eten direkt op de pannen drager, hij dient alleen gebruikt te worden voor het koken met een pan.

VOORZICHTIG: De deksel vóór het aansteken openzetten .

Nooit roken tijdens het aansteken van de branders.

Verplaats de standaard niet tijdens gebruik van de grill.

Laat de grill niet onbeheerd staan als hij aangestoken is.

Verzorging & Onderhoud

OPLETTEN: Oppassen voor spinnen en wespen. De brander buis dient periodiek gecontroleerd en gereinigd te worden.

Verzorging & Onderhoud

Zoals geldt voor alle toestellen, goede verzorging en onderhoud zal ze in top conditie houden en hun levensduur verlengen. Uw nieuwe gas grill is hierbij geen uitzondering. Door deze reinigings procedures op regelmatige basis op te volgen, zal uw grill met minimale moeite schoon blijven en goed werken .

Spinnen en kleine insecten spinnen soms hun web of maken hun nestjes in de brander leidingen gedurende opslag of tijdens transport. Deze webjes kunnen een verstopping in de gas toevoer veroorzaken die kunnen resulteren in brand in en rondom de branderbuizen.

Dit soort brand is bekend als “OPVLAMMEN” en veroorzaakt ernstige beschadiging aan uw barbecue en schept een onveilige werksituatie voor de

gebruiker. Ofschoon een verstopte branderbuis niet de enige oorzaak is van het “OPVLAMMEN” is het wel de meest voorkomende oorzaak en is derhalve regelmatige controle en reiniging van de branderbuis is noodzakelijk.

Opvlammen (Flashback)

Als er brand ontstaat rondom de brander, draai dan onmiddellijk het gas dicht bij de gaskraan op de gasfles en draai de bedieningsknoppen naar de UIT stand, wacht totdat de grill is afgekoeld, reing dan de branderbuizen en brander mondingen zoals hieronder beschreven.

Reinigen van de Grillplaten

Na het koken, beide brander bedieningsknoppen in de UIT stand zetten en de grill af laten koelen alvorens de grillplaten te reinigen. Vóór eerste en periodiek gebruik, is het aan te raden de grillplaten te wassen in warm licht zeepachtig water met een reinigingsdoek.

Verzorging van het Kookvlak

Gebruik en verzorging van het kookvlak is belangrijk. Gebruik geen metalen keukengerei of snij geen eten op het kookvlak. Gebruik alleen plastic keukengerei. Gebruik geen pannen op de grillplaat kookvlakken. De kook vlakken niet overhitten door de deksel dicht te houden of te koken zonder eten erop .

Reinigen van het Druip Opvangblad

Het druip opvangblad dient regelmatig geleegeed en schoongeveegd te worden en in warm licht zeepachtig water gewassen te worden.

Algemeen Onderhoud en Reparatie

Het toestel niet veranderen.

Klantenservice

Het toestel is niet te onderhouden door de gebruiker. Als hij niet juist werkt, controleer dan of u de instructies goed heeft opgevolgd.

Als hij dan nog steeds niet goed werkt, raadpleeg dan uw verkoper. Als uw verkoper uw probleem niet oplost, bel dan de Afdeling Klantenservice.

Als u de grill naar ons moet terugsturen:

1. De gasfles afkoppelen.
2. Pak de grill voorzichtig in.
3. Uw naam, adres en telefoonnummer bijsluiten.
4. Laat ons weten wat er mee aan de hand is. Als hij onder de garantie valt, vermelden waar en wanneer hij aangeschaft is, en stuur het bewijs van aankoop (bijv. Kassabon) mee.
5. Stuur hem naar de Afdeling Klantenservice, op het adres vermeld aan het einde van dit blaadje.
6. Zij zullen u een schatting geven omtrent de inspectie/reparatie.

Garantie

Elk defect die de functionaliteit van het toestel beïnvloed die tevoorschijn komt binnen een jaar na aankoop zal hersteld worden middels gratis reparatie of omruil mits hij gebruikt en onderhouden is overeenkomstig de instructies en hij niet is gebruikt of misbruikt is op wat voor manier dan ook. Uw wettelijke rechten worden niet beïnvloed.

In lijn met ons beleid van continue produkt ontwikkeling behouden wij het recht het produkt, de verpakking, en documentatie specificaties te veranderen zonder verdere mededelingen.

voor Nederland en België:

voor onderdelen of garantie:

0031 (0) 505020043 of

0031 (0) 135940300

IMPORTANT: Lire soigneusement les instructions d'emploi afin de vous familiariser avec cet appareil avant de connecter la bonbonne de gaz.

Conserver ces instructions pour une consultation ultérieure.

Instructions pour BQ-6342

Catégorie de gaz	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Entrée totale de chaleur (kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Taille de injecteurs (mm)	0.95	0.90

Pression d'alimentation selon les catégories de gaz (mbar)	Pays de destination
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Cet appareil doit être utilisé avec le gaz approprié et avec les pressions de gaz correctes. Un manquement à ces règles peut entraîner une situation dangereuse.

Utiliser uniquement à l'extérieur.

Informations de sécurité

1. Si vous ne vous conformez pas à ces instructions, il y a des risques d'incendie, d'explosion pouvant provoquer de sérieuses blessures, entraîner la mort ou causer des dommages..
2. Ne pas utiliser un appareil qui a une fuite, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement..
3. Cet appareil doit être utilisé sur une surface plane. Cet appareil doit être utilisé loin de tout matériau inflammable et à une distance d'au moins 0.9 m de tout mur avoisinant et à 2 m des plafonds.

4. **Sécurité du tuyau et du régulateur:** selon le type de gaz que vous décidez d'utiliser, vous devrez vous renseigner auprès de votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur de bouteille de gaz adapté à une utilisation avec cet appareil ainsi que la connexion à la bonbonne. Les types de gaz et pressions d'alimentation suivants sont applicables :

*Pour GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butane: 28-30 mbar ou Propane: 37 mbar.

*Pour DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Mélange Butane /Propane: 30 mbar

Butane: 28-30 mbar ou Propane: 37 mbar.

*Pour ES, IE, PT, GB: I3P(37)

Propane: 37mbar

*Pour DE, AT: I3B/P (50)

Mélange Butane /Propane: 50 mbar

*Pour DE, NL, ES: I3P(50)

Propane: 50 mbar

Impératifs concernant le tuyau à gaz:

- * Doit être adapté à du Gaz Pétrolifère Liquide (LPG)
- * Doit supporter les pressions sus-mentionnées
- * Ne doit pas dépasser 1.5 mètres de longueur
- * Doit être certifié pour une utilisation dans le pays concerné

* Le grill est fourni avec une connexion adaptée à un tuyau flexible.

1. Après que l'assemblage ait été sécurisé, ouvrir le gaz et vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en recherchant une odeur de gaz et en plaçant de l'eau savonneuse sur toute connexion suspecte. .
2. **ATTENTION:** Ne jamais utiliser l'appareil sans un régulateur placé sur la bonbonne de gaz..
3. Ceci est un grill à basse pression et doit être utilisé uniquement avec un tuyau et un régulateur approprié.
4. Lorsque vous connecter l'ensemble du tuyau et le régulateur à la bonbonne de gaz, éviter les torsions inutiles du tuyau flexible. .
5. Garder le tuyau éloigné des surfaces très chaudes. Protéger le tuyau de gaz des éclaboussures de graisse. Eviter toute torsion du tuyau. Inspecter le tuyau pour vérifier qu'il n'a ait aucune fissure, pas d'usure et aucun dommage. Remplacer le tuyau si nécessaire. Ne jamais détecter les fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme, utiliser de l'eau savonneuse. Ne jamais altérer ou modifier le régulateur ou l'arrivée de gaz. Ce grill ne doit pas être utilisé dans des endroits fermés.
6. **ATTENTION:** les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants à distance..
7. Tenir les enfants à distance du grill pendant son utilisation et jusqu'à ce que le grill se soit refroidi après usage. Ne pas autoriser les enfants à utiliser le grill..
8. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse..
9. Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
10. NE PAS utiliser votre grill dans des garages, des porches, des abris, des refuges, ou des endroits clos. Votre grill est destiné à être utilisé A L'EXTERIEUR uniquement. Ce grill n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou sur des bateaux et ne doit pas placé sur des surfaces inflammables. Ne pas empêcher le flux de combustion ou la ventilation de l'air autour du barbecue.

11. Toujours s'assurer qu'aucune activité sportive ou physique ne se déroule à proximité du grill durant son utilisation et tant qu'il est chaud.
12. Les parties scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Cet appareil est à utiliser uniquement à l'extérieur.
13. S'il y a une fuite sur votre appareil (odeur de gaz), emmenez-le immédiatement dans un lieu bien aéré et à l'écart de toute flamme où la fuite pourra être repérée et arrêtée. Ne pas essayer de détecter la fuite au moyen d'une flamme mais utiliser de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser l'appareil tant que la fuite n'a pas été arrêtée.
14. Après que l'assemblage ait été sécurisé, ouvrir le gaz et vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en plaçant de l'eau savonneuse sur toutes les connexions de gaz.
15. **ATTENTION:** Ne pas tester les fuites de gaz au moyen d'une flamme.
16. Si vous ne pouvez empêcher une fuite en resserrant les connexions, fermer le gaz et contacter immédiatement votre fournisseur.
17. **ATTENTION:** Si vous sentez une odeur de gaz:
 - (1) Fermer l'arrivée de gaz au grill au niveau de la valve de la bonbonne.
 - (2) Eteindre toute flamme.
 - (3) Fermer le couvercle
 - (4) Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur et éventuellement les pompiers s'il s'agit d'une fuite importante de la bonbonne de gaz..
18. Fermer la source de gaz au niveau de la bonbonne après utilisation.
19. Une fois déconnecté de la bonbonne de gaz, l'appareil peut être conservé à l'intérieur. La bonbonne de gaz doit être conservée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
20. Lorsque vous effectuez un changement entre une bonbonne vide et une bonbonne pleine, contrôler que cette manipulation se fasse dans

un lieu sans flamme.

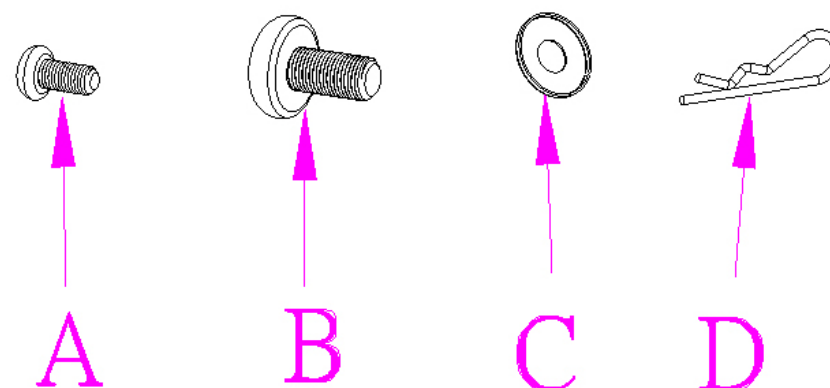
21. **ATTENTION:** Ne pas conserver une bonbonne de réserve près du grill. Ce grill doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
22. **ATTENTION:** Ne jamais conserver vos bouteilles de gaz à l'intérieur. Si votre grill est conservé à l'intérieur, TOUJOURS déconnecter la bonbonne de gaz et la conserver à l'extérieur dans un endroit sûr. Les bonbonnes doivent être conservées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Elles ne doivent jamais être conservées dans une habitation, un garage ou un endroit fermé. .
23. Ne pas conserver et utiliser de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

Préparation et assemblage du grill

Avant la première utilisation: Retirez le grill et tout emballage du carton et le placer sur le sol. Vérifier qu'aucune pièce ne soit détachée. **Remarque: avant d'utiliser votre grill, veuillez lire ces instructions.**

Suivre les instructions de chaque étape dans l'ordre de lecture en respectant les diagrammes. Cela vous facilitera l'assemblage.

Pièces détachées pour le montage:



A: Instruction d'assemblage pour le montage du chariot

ETAPE 1. Attacher les pieds au panneau inférieur du chariot au moyen des vis (Type A). (Fig. 1)

ETAPE 2. Effectuer l'assemblage des roues au moyen des agrafes. (Type D).
Attacher les roues aux pieds par l'axe.(Fig. 2)

ETAPE 3. Fixer le panneau frontal du chariot aux pieds avec les vis (Type A) et les rondelles (Type C). (Fig. 3)

ETAPE 4. Assurer l'assemblage de la base avec le chariot au moyen des vis et des rondelles. (Fig. 4)

ETAPE 5. Fixer les tables latérales de chaque côté de l'assemblage de base. (Fig. 5)

ETAPE 6. Attacher le plateau servant à récolter la graisse à l'assemblage de base. (Fig. 6)

ETAPE 7. Placer les tentes de chaleur en position. (Fig.7)

ETAPE 8. Placer les grilles de cuisson en position. (Fig.8)

ETAPE 9. Bloquer le tuyau de gaz à la connexion avec l'agrafe. (Fig.9)

ETAPE 10. Bloquer la bonbonne de gaz en vissant. (Fig. 10)

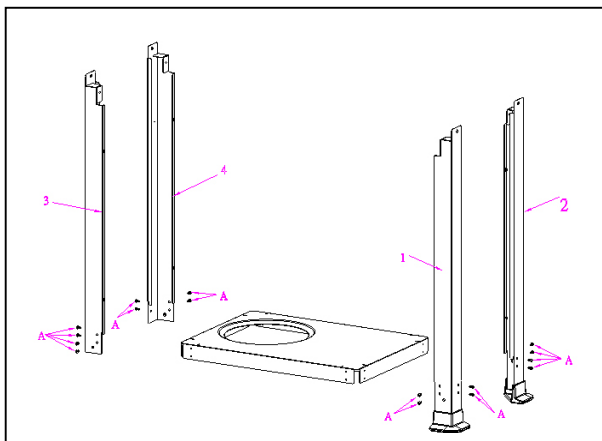


Figure 1

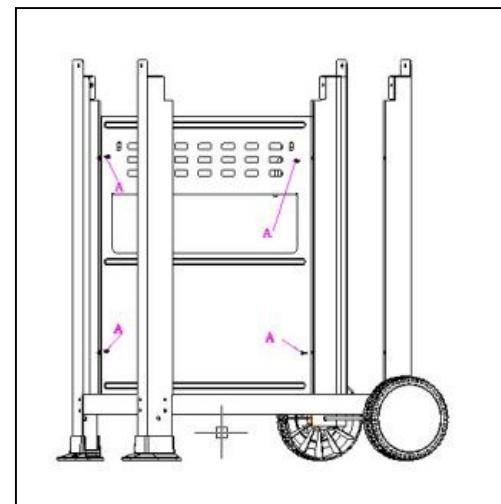


Figure 3

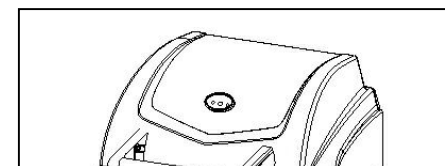




Figure 6

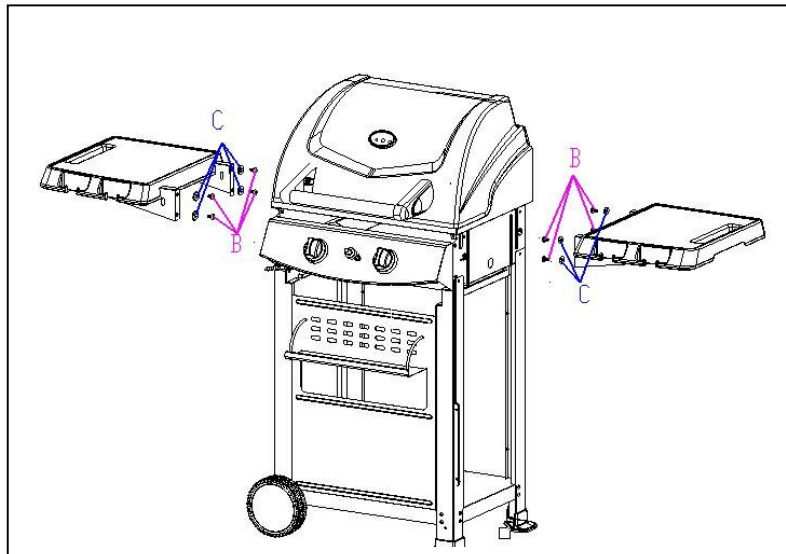


Figure 5

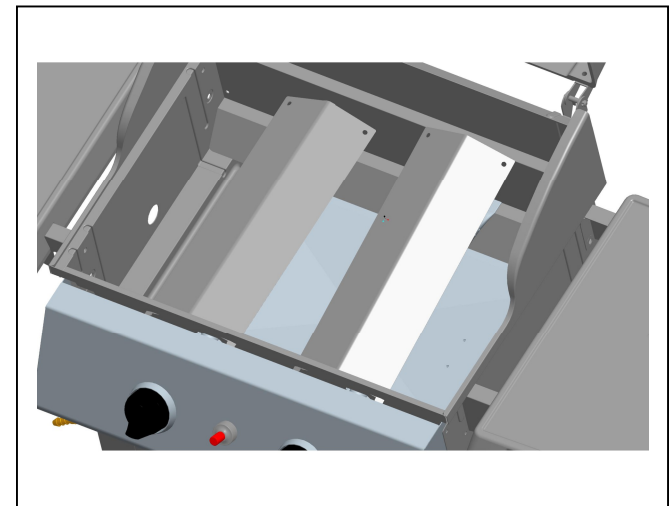


Figure 7



Figure 8



Figure 9



Connexion de la bonbonne de gaz

ATTENTION : Ne jamais connecter une bonbonne de gaz non-régulée à votre grill.

IMPORTANT: Avant de connecter et déconnecter le barbecue à une bonbonne de gaz, assurez-vous que les boutons du grill soient en position OFF.

ATTENTION: Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la valve de la bonbonne.

Connexion:

1. Assurez-vous que la valve de la bonbonne soit fermée.
2. Vérifiez les valves de la bonbonne pour vous assurer que les mèches correspondent à celles du régulateur. Lisez les instructions fournies avec le régulateur pour assurer une connexion et une utilisation correctes.
3. Vérifiez que les boutons de contrôle du grill soient en position OFF.
4. Inspectez le régulateur et le port de connexion de la valve de la bonbonne. Vérifiez qu'il n'y a ni dommage ni débris. Retirez tout débris. Vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou bloqué.
5. Connectez le régulateur sur la valve de la bonbonne.
6. Ouvrez complètement la valve de la bonbonne. Utiliser une solution d'eau savonneuse pour tester les fuites aux différentes connexions avant d'allumer le barbecue. Si une fuite est trouvée, fermez la valve de la bonbonne et n'utilisez pas le grill jusqu'à ce que des réparations soient entreprises par votre fournisseur de gaz local.

Déconnexion

1. Assurez-vous que les deux valves de contrôle soient en position OFF. .

2. Assurez-vous que la valve de la bonbonne est bien fermée.
3. Détachez le régulateur de la valve de la bonbonne de gaz.

Procédure d'utilisation

Vérifier le système d'allumage

1. Le test d'allumage est effectué avec la valve de contrôle fermée..
2. Tester chaque brûleur à tour de rôle de la façon suivante:
3. Vérifier que le bouton de contrôle soit en position OFF. Appuyer et tourner le bouton de contrôle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position Elevée jusqu'à la formation d'un déclic.
4. Répéter l'opération en vérifiant à chaque fois la présence d'une étincelle dans le brûleur. Si l'étincelle n'est pas évidente au niveau du brûleur, vérifier que le fil d'allumage est fermement attaché au contrôle et à l'électrode. Une fois l'étincelle formée, tourner le bouton de contrôle en position OFF.

Remarque: Si l'allumeur est défectueux, les brûleurs peuvent allumés en utilisant une allumette au bout d'un porte-allumettes.

Fonctionnement du brûleur

1. Ouvrir le couvercle avant d'essayer d'allumer les brûleurs..
2. L'utilisateur devrait toujours faire fonctionner le grill avec le plateau de récupération en place.

3. Assurez-vous que les deux boutons de contrôle soient en position OFF « 0 ».
4. Ouvrir la valve de la bonbonne de gaz..
5. Pour allumer les brûleurs, pousser et tourner le bouton de contrôle correspondant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en position Elevée et vérifier en même temps que le brûleur s'allume. Voir remarque plus bas. Le bouton de contrôle de gauche contrôle le brûleur de gauche et le bouton de droite contrôle le brûleur droite.
6. Une fois le brûleur allumé, la température du grill peut être abaissée en tournant le bouton de contrôle à une position moins élevée..
7. Pour éteindre le brûleur, tourner complètement le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre en position off "0".
8. Fermer la valve de la bonbonne de gaz lorsque le grill n'est pas utilisé.

Remarques:

1. Après le premier montage, le tuyau d'arrivée gaz et les brûleurs seront remplis d'air. Pour que les brûleurs s'allument correctement, les tuyaux doivent être remplis de gaz. Il sera donc peut-être nécessaire de faire plusieurs tentatives avant de réussir à allumer correctement les brûleurs. Si les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs essais, fermer l'arrivée de gaz et lire la section "Si le barbecue ne fonctionne pas correctement" ci-dessous..
2. Remarque: si l'allumeur est défectueux, le brûleur peut être allumé au moyen d'une allumette fixée sur le porte-allumettes.

Si le brûleur ne fonctionne pas correctement

1. Fermer la valve de la bonbonne de gaz et tourner les deux boutons de contrôle en position OFF.
2. Attendre 5 minutes avant d'allumer à nouveau.
3. Contrôler les connexions d'arrivée de gaz.

4. Répéter la procédure d'allumage et si le barbecue ne fonctionne toujours pas correctement, fermer le gaz au niveau de la valve de bonbonne et tourner les boutons de contrôle en position OFF, attendre que le grill se refroidisse et vérifier les points suivants

b) Le tube du brûleur n'est pas bien alignée à l'orifice.

CORRECTION: Repositionner correctement le tube du brûleur au-dessus de l'orifice comme indiqué sur la Fig. 11..

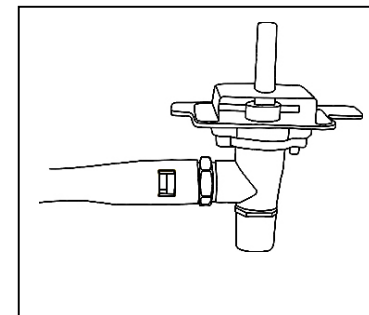


Figure 11

b) Obstruction dans le tube de gaz

CORRECTION: Enlever le tube du grill. NE PAS FUMER : Ouvrir brièvement la valve de la bonbonne durant une seconde pour souffler tout obstruction du tube. Fermer la valve de la bonbonne de gaz avant de reconnecter le tube au grill..

Procédure de fonctionnement

Consommation

Avant de cuisiner pour la première fois sur votre grill, brûler tous les résidus d'huile ou de matière externe en allumant les brûleurs.

Assurez-vous que le couvercle soit ouvert et faites fonctionner les brûleurs en position Elevée pendant environ 2.-3 minutes. Vous pouvez ensuite tourner les valves de contrôle en position OFF ou procéder à la cuisson en position Basse ou Elevée.

Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer le barbecue pendant une courte période avant

de cuire certains aliments, suivant le type d'aliment et de la température de cuisson. Les aliments ayant besoin d'une température de cuisson élevée nécessitent une période de préchauffage de 5-6 minutes.

Remarque: Ne pas fermer le couvercle sur la plaque du grill plus de 8 minutes ou sans aliments placés sur la plaque du grill. La surface anti-adhérente pourrait être endommagée.

Option plaque chauffante

Le brûleur de droite peut être utilisée comme plaque chauffante pour les casseroles en enlevant la plaque latérale de droite du grill et en la remplaçant avec le support pour casserole. Ne pas cuisiner les aliments directement sur ce support : il doit être destiné uniquement à la cuisson avec une casserole.

ATTENTION: Au moment de l'allumage, le couvercle doit être en position ouverte.
Ne fumer à aucun moment lorsque vous essayez d'allumer le brûleur.
Ne pas déplacer l'appareil lorsque le grill est en fonction.
Ne pas laisser le grill sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Soin et Entretien

Attention: Faites attention aux araignées et aux guêpes. Le tuyau du brûleur doit être inspecté et nettoyé régulièrement.

Soin et Entretien

Comme pour tout appareil, un soin et un entretien adaptés les maintiennent en condition de fonctionnement optimale et prolongent leur durée de vie. Votre nouveau grill à gaz ne fait pas exception. En suivant ces procédures de nettoyage régulièrement, votre grill restera propre et continuera de fonctionner

correctement avec un minimum d'effort.

Les araignées et les petits insectes font des toiles ou font leurs nids dans les tuyaux du brûleur pendant le rangement et le transport. Ces toiles et ces nids peuvent constituer une obstruction au passage du gaz qui peut entraîner un incendie dans et autour des tuyaux du brûleur.

Ce type d'incendie est appelé "Flash-Back", entraîne de sérieux dommages au grill à gaz et crée des conditions d'utilisation dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau obstrué ne soit pas la seule cause possible d'un "FLASH-BACK" c'est la cause la plus commune et une inspection et un nettoyage fréquents des tuyaux du brûleur sont nécessaires.

Flash-Back

Si un incendie se produit dans ou autour du brûleur, fermez immédiatement la valve de la bonbonne de gaz et mettez les boutons de contrôle en position OFF, attendez que le grill ait refroidi, puis nettoyez les tuyaux du brûleur et les orifices du brûleur de la manière indiquée ci-dessous.

Nettoyage des plaques du grill

Après cuisson, tourner les deux boutons de contrôle des brûleurs en position OFF et laisser le grill se refroidir avant de nettoyer les plaques du grill. Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer les plaques du grill avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon puis de le faire régulièrement.

Soin de la Surface de Cuisson

L'utilisation et le soin de la surface de cuisson sont importants. Ne pas utiliser d'objets métalliques ou couper les aliments sur la surface de cuisson. N'utiliser que des ustensiles en plastique. Ne pas utiliser de casseroles sur les surfaces de cuisson. Ne pas surchauffer les surfaces de cuisson en ayant le couvercle fermé ou sans aliments à cuire..

Nettoyage du Plateau de Récupération

Le plateau de récupération devrait être vidé et nettoyé régulièrement en le lavant dans de l'eau chaude savonneuse..

Entretien Général et Réparations

Ne pas modifier l'appareil.

Service après vente

Cet appareil ne fait pas l'objet d'un service après vente. S'il ne fonctionne pas correctement, vérifiez que vous avez correctement suivi les instructions. S'il ne fonctionne toujours pas, consultez votre fournisseur. Si votre fournisseur ne peut pas résoudre le problème, contactez le département de Service Clients.

Si vous devez nous renvoyer l'appareil :

1. Déconnectez toute bonbonne de gaz
2. Emballez le grill avec soin.
3. Joignez vos noms, adresse et numéro de téléphone pour les heures de la journée.
4. Expliquez-nous quel est le problème de l'appareil. S'il est sous-garantie, indiquez où et quand il a été acheté, et joignez une preuve d'achat (ex. reçu).
5. Envoyez-le au Département de Service Clients, à l'adresse indiquée à la fin de ce manuel.
6. Une estimation pour l'inspection/la réparation vous sera donnée

Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de cet appareil qui devient apparent dans les deux années suivant l'achat sera corrigé par une réparation gratuite ou un remplacement, Si l'appareil a été utilisé et entretenu selon les instructions, et qu'il n'a pas fait l'objet d'une utilisation inappropriée quelconque, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

En accord avec notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit de changer les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

pour la Hollande et Belgique:

pour parts de rechange ou garantie, appelez:

0031 (0) 505020043 ou

0031 (0) 135940300

WICHTIG: Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen bevor Sie die Gasflasche anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftiges Nachschlagen auf.

Betriebsanleitung BQ-6342

Gaskategorie	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gesamte Heizleistung (kW)	7,8 kW (567 g/h G30)	9,0 kW (655 g/h G30)
Injektor Groesse (mm)	0,95	0,90

Gas Kategorie Versorgungsdruck (mbar)	Zielländer
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Dieses Gerät muss mit passendem Gas und mit korrektem Gasdruck benutzt werden. Dies nicht zu befolgen, kann zu gefährlichen Situationen führen.

Nur für den Freilandgebrauch.

Sicherheitsanweisung

- Eine Nichtbefolgen dieser Hinweise kann zu Brand, Explosion, Körperverletzung, Tod oder Sachbeschädigung führen.
- Benutzen Sie kein Gerät, das leckt, beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Das Gerät muss auf einer horizontalen Oberfläche betrieben werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien verwendet werden. Der Minimim-Abstand zu einer angrenzenden Wand soll 0,9 m betragen, der Abstand zur Decke mindestens 2 m.
- **Schlauch & Regelventil Sicherheit:** abhängig davon, für welches Gas Sie sich zum Gebrauch entschieden haben, müssen Sie bei Ihrem Händler vor Ort einen passenden Gasdruckregelventil für den Einsatz mit dem Gerät und der Gasflaschenverbindung kaufen. Folgende Gastypen und Zufuhrdrücke können benutzt werden::
 - *Für GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)
 - Butan: 28-30 mbar oder Propan: 37 mbar.
 - Für DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
 - Butan /Propan Mischung: 30 mbar
 - Butan: 28-30 mbar oder Propan: 37 mbar.
 - *Für ES, IE, PT, GB: I3P(37)
 - Propan: 37mbar
 - Für DE, AT: I3B/P (50)
 - Butan /Propan Mischung: 50 mbar
 - *Für DE, NL, ES: I3P(50)
 - Propan: 50 mbar
- **Anforderungen an den Gasschlauch:**
 - Eignung für Flüssiggas (LPG) muss gewährleistet sein
 - Muss für die oben genannten Drücke geeignet sein
 - Darf 1,5 m nicht Länge überschreiten
 - Muss für den Gebrauch im Land der Anwendung zugelassen sein

- Der Grill wird mit einer für flexible Schläuche geeigneten Verbindung geliefert
- Nach abgeschlossener Montage drehen Sie das Gas auf und überprüfen Sie das System auf Lecks indem Sie entweder Gasgeruch wahrnehmen oder indem Sie Seifenlauge auf die verdächtigen Verbindungsstellen geben.
- **WARNUNG:** Bereiben Sie diesen Grill niemals ohne ein für Gasflaschen geeignetes Gasdruckregelventil.
- Das ist ein Niederdruck Grill, der nur mit den geeigneten Schläuchen und einem Gasdruckregelventil betrieben werden darf.
- Wenn Sie den Schlauch und das Gasdruckregelventil mit der Gasflasche verbinden, sorgen Sie dafür dass der flexible Schlauch nicht unnötig verdreht ist.
- Halten Sie den Gasschlauch entfernt von heißen Oberflächen. Schützen Sie den Schlauch vor tropfendem Fett. Verhindern Sie unnötige Verwindungen des Schlauches. Kontrollieren Sie visuell den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Bruchstellen, Ermüdungen oder andere Beschädigungen. Ersetzen Sie den Schlauch wenn erforderlich. Überprüfen Sie Lecks niemals mit Zündhölzern oder offenem Feuer, verwenden Sie dazu Seifenwasser. Verändern oder manipulieren Sie niemals das Gasdruckregelventil oder die Gasverbindungen. Der Grill darf nicht in Innenräumen verwendet werden.
- **WARNUNG:** leicht erreichbare Teile können sehr heiß werden. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Grill fern.
- Halten Sie Kinder vom Grill solange fern, solange dieser in Benutzung ist und solange sich der Grill nach der Benutzung nicht abgekühlt hat.
- Manipulationen am Geräte können gefährlich sein.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Benützen Sie ihren Grill NIEMALS in Garagen, Veranden, Durchgängen, Hütten oder anderen geschlossenen Bereichen. Ihr Grill darf nur im FREIEN benutzt werden. Der Grill ist nicht vorgesehen um auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten verwendet zu werden und er darf nicht unter brennbaren Oberflächen aufgestellt werden. Behindern Sie nicht den Abzug von Rauchgasen und die Zuführung der Zuluft im Umfeld des Grillplatzes.
- Stellen Sie sicher dass in unmittelbarer Nähe des Grills, solange er heiß ist, keine sportlichen oder körperlichen Aktivitäten ausgeübt werden

werden.

- Teile, die vom Hersteller oder Händler versiegelt wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Das Gerät darf nur im Freien benutzt werden.
- Sollte Ihr Gerät ein Leck (Gasgeruch) aufweisen, stellen Sie es sofort an einen gut belüfteten Platz der frei von Feuer ist, wo das Leck geortet und geschlossen werden kann. Versuchen Sie niemals Leckagen mit offener Flamme zu finden, benutzen dazu Sie Seifenwasser. Benutzen Sie das Gerät nicht solange das Leck nicht repariert wurde.
- Nachdem die Montage abgeschlossen wurde drehen Sie das Gas auf und überprüfen sie das System auf Leckagen indem sie Seifenwasser auf alle Gasverbindungen geben .
- **WARNUNG:** Suchen Sie Gasleckagen niemals mit offener Flamme.
- Wenn es Ihnen nicht möglich ist das Leck durch Abdichtung der Verbinden zu schließen drehen Sie das Gas ab und informieren sofort ihren Händler.
- **WARNUNG:** Wenn Sie Gas riechen
 - Drehen Sie die Gasversorgung des Grills beim Gasflaschenventil ab
 - Löschen Sie jede offene Flamme.
 - Öffnen Sie den Deckel.
 - Sollte der Geruch anhalten rufen Sie unmittelbar ihren Händler oder die Feuerwehr wenn es sich um ein ernsthaftes Leck der Gasflasche handelt.
- Drehen Sie die Gasversorgung nach Benutzung an der Gasflasche stets ab.
- Das Gerät kann in Innenräumen gelagert werden sobald es von der Gasflasche abgekoppelt wurde. Die Gasflasche selbst muss im Freien in einem gut durchlüfteten Bereich gelagert werden.
- Wenn Sie eine leere Gasflasche mit einer vollen austauschen stellen Sie sicher das dies in einer flammenfreien Umgebung statt findet.
- **WARNUNG:** Lagern Sie die Reservegasflasche nicht in der Nähe des Grills. Der Grill darf nur im Freien verwendet werden.
- **WARNUNG:** Lagern Sie Ihre Gasflasche niemals in Innenräumen. Wenn Sie ihren Grill in Innenräumen lagern trennen Sie immer zuerst die Gasflasche vom Grill und lagern Sie die Flasche sicher im Freien.

Flaschen müssen im Freien in einem gut belüfteten Bereich außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden, und dürfen nicht in einem Gebäude, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werde.

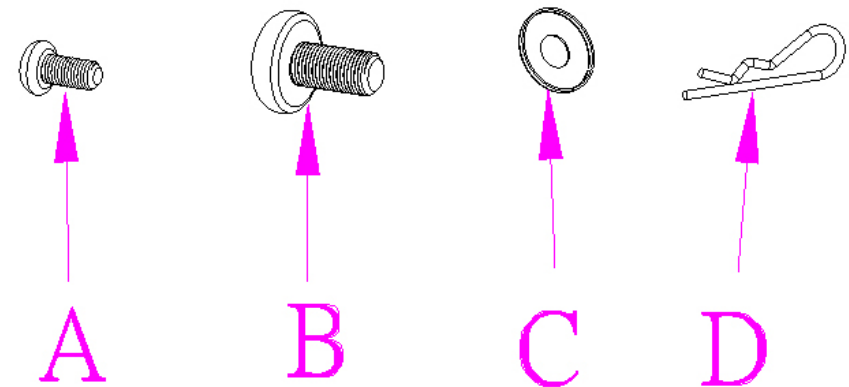
- Lagern oder verwenden Sie Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten nicht in der Umgebung dieses oder eines anderen Gerätes dieser Art.

Vorbereitung und Aufstellung des Grills

Vor einer erstmaligen Benutzung: Entfernen Sie den Grill und alle Packstücke vom Karton und legen sie diese auf den Boden. Vergewissern Sie sich dass Sie keine losen Teile haben.**Hinweis: Bevor Sie Ihren Grill benutzen, lesen diese Anweisungen.**

Befolgen Sie die Anweisungen schrittweise in der Reihenfolge der Abbildungen. Dies erleichtert ihnen die Montage.

Ersatzteile für den Zusammenbau:



A: Montageanleitung für den Zusammenbau des Wagens

1. Befestigen Sie die Füße mit dem Bodenblech des Wagens mittels der Schrauben (Typ A), (Abb. 1).
2. Verbinden Sie die Radbefestigung mit den Splinten (Typ D). Montieren Sie die Räder und die Achse an den Füßen (Abb. 2).
3. Befestigen Sie die vordere Wagenabdeckung mit den Füßen mittels der Schrauben (Typ A) und Beilagscheiben (Typ C), (Abb. 3).
4. Verbinden Sie das Grundgestell mit dem Wagen mittels der Schrauben und Beilagscheiben (Abb. 4).
5. Befestigen Sie die Seitentische an den Seiten des Grundgestelles (Abb. 5).
6. Befestigen Sie die Fettsammeltasse am Basisgestell (Abb. 6).
7. Bringen Sie die Hitzeschilder in ihre Position (Abb.7).
8. Legen Sie die Grillgitter ein (Abb.8).
9. Verbinden Sie den Gasschlauch mit dem Verbindungsstück mittels der Schlauchklammer (Abb.9).
10. Befestigen Sie den Gasbehälter durch abschrauben (Abb. 10).

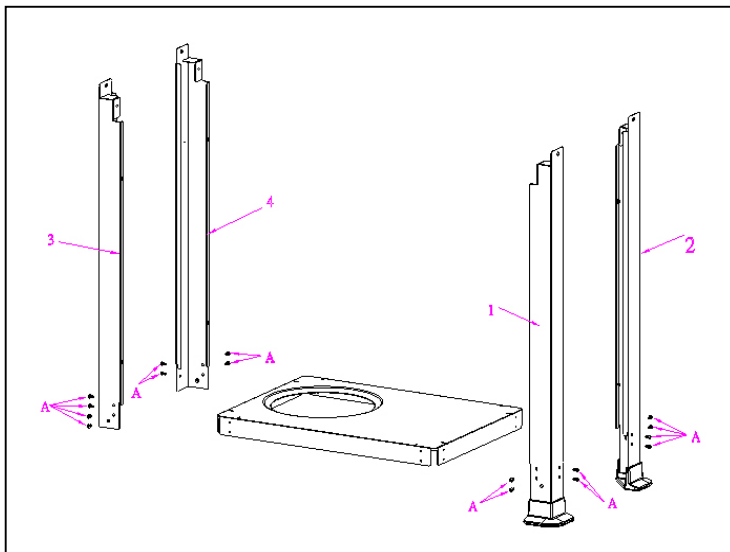


Abbildung 1

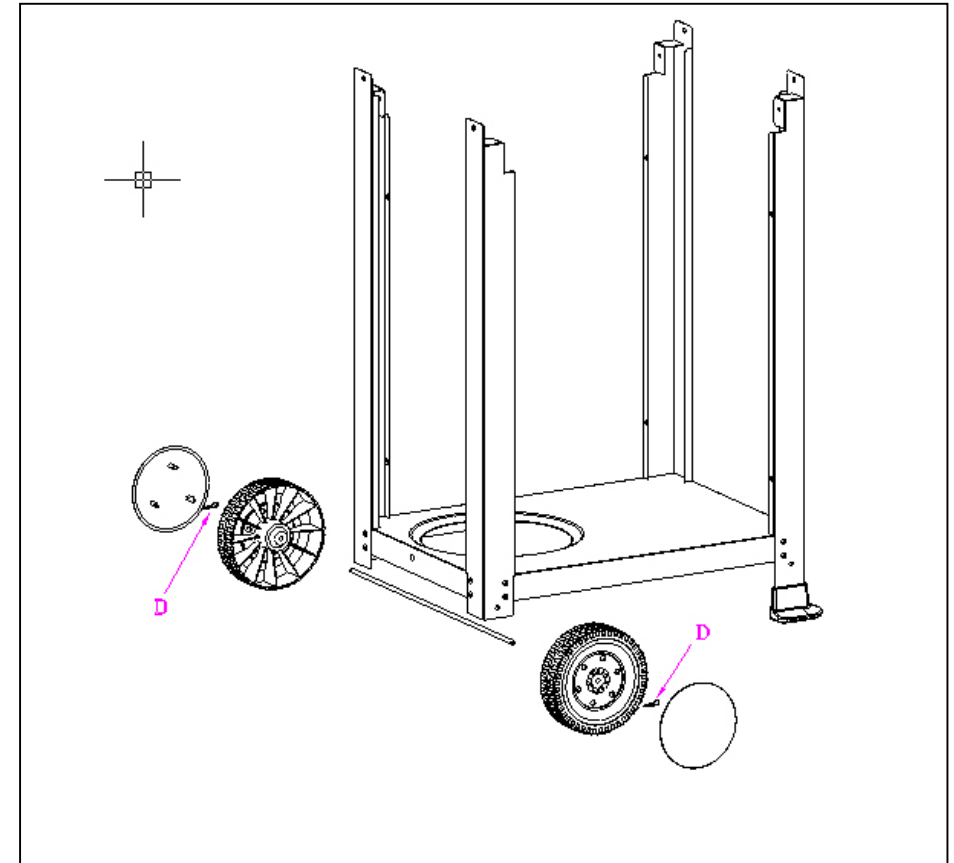


Abbildung 2

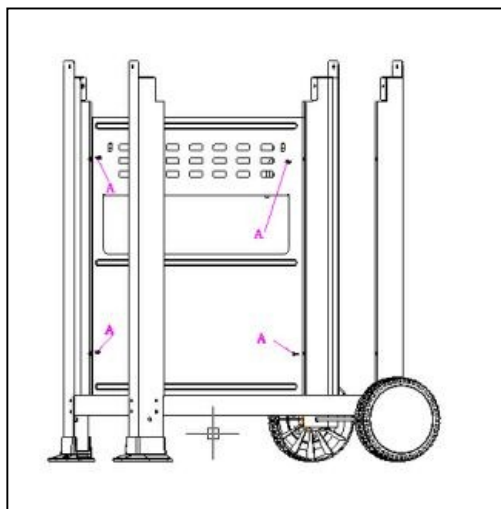


Abbildung 3

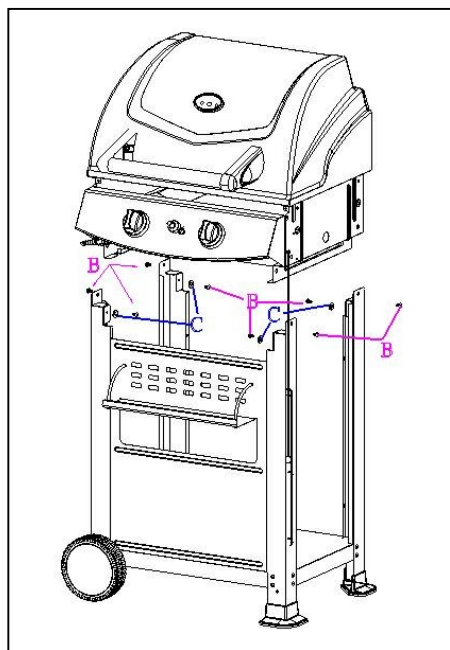


Abbildung 4

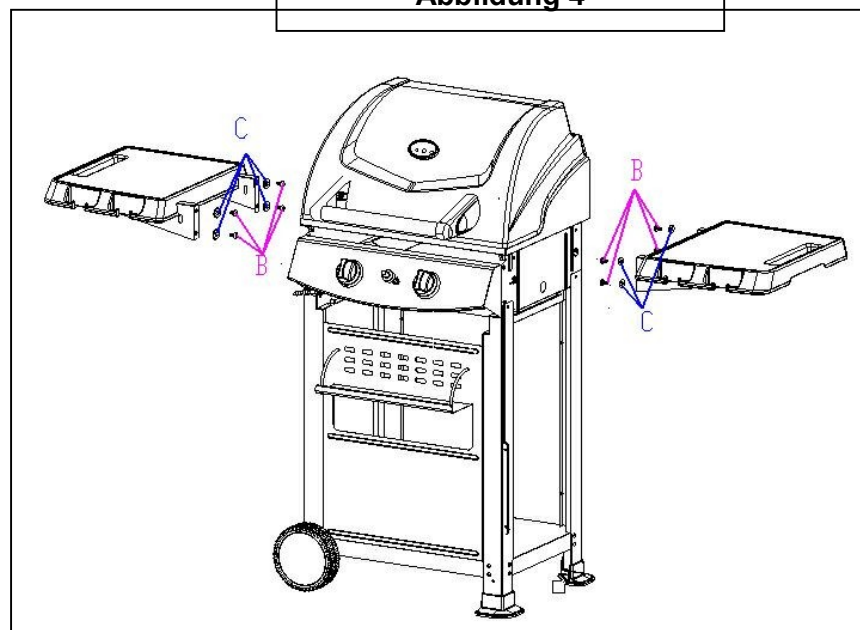


Abbildung 5



Abbildung 6

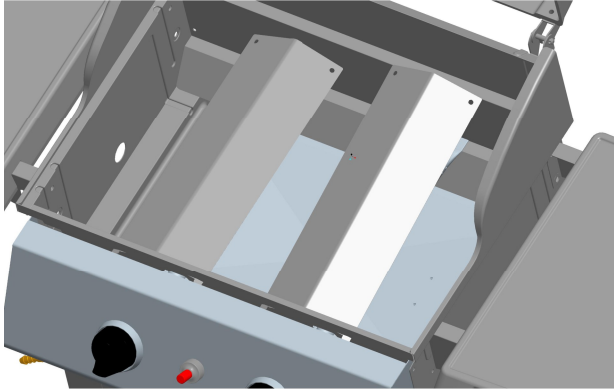


Abbildung 7

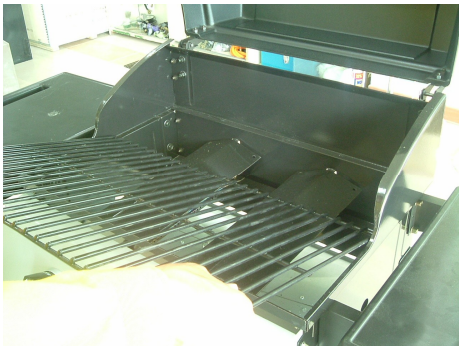


Abbildung 8



Abbildung 9

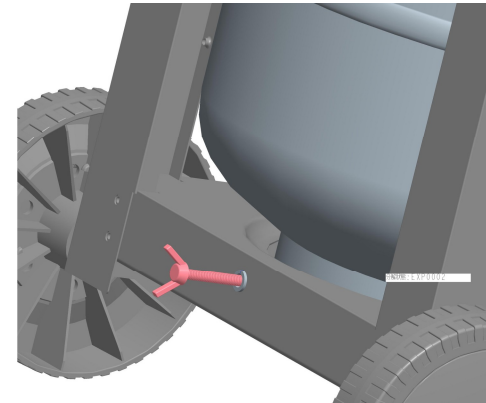


Abbildung 10

Montage der Gasflasche

WARNUNG: Verbinden Sie niemals eine Gasflasche ohne Regelventil mit Ihrem Grill.

WICHTIG: Bevor Sie den Grill an die Gasflasche anschließen oder davon abtrennen, stellen Sie sicher, dass das Gasventil der Flasche in der ‚AUS‘ Position ist.

ACHTUNG: Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, muss das Gas mit dem Gasflaschenventil abgedreht werden.

Verbinden:

1. Stellen Sie sicher, dass das Gasventil der Flasche geschlossen ist.
2. Überprüfen Sie die Spezifikation des Gasventil der Flasche, um sicher zu gehen, dass es ein zum Gasdruckregelventil passendes Gewinde hat. Lesen Sie die Anweisungen die mit dem Gasdruckregelventil geliefert werden, um einen korrekten Gasanschluss und Betrieb sicher zu stellen.
3. Überzeugen Sie sich dass sich die Kontrollknöpfe des Grills in AUS "0" Position befinden.
4. Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gasventil der Flasche und dem Gasdruckregelventil. Suchen Sie nach Beschädigungen oder Ablagerungen. Entfernen Sie jegliche Ablagerung/Verunreinigungen. Überprüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals, eine beschädigte oder blockierte Ausstattung zu benutzen.
5. Verbinden Sie den Gasdruckregelventil mit dem Ventil der Gasflasche.
6. Öffnen Sie das Gasflaschenventil vollständig. Benutzen Sie eine

Seifenwasserlösung um alle Verbindungen auf Lecks zu überprüfen, bevor Sie den Grill entzünden. Wenn Sie ein Leck finden, drehen Sie das Flachenventil ab und benutzen Sie den Grill nicht, bevor von Ihrem örtlichen Gashändler die erforderlichen Reparaturen vorgenommen wurden.

Abtrennen

1. Stellen Sie sicher, dass beide Brennerventile in der „AUS“ Position sind.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil vollständig geschlossen ist.
3. Trennen Sie den Gasdruckregelventil vom Gasflaschenventil.

Anzündvorgang

Überprüfung des Zündmechanismus



1. Die Überprüfung des Zündmechanismus erfolgt bei geschlossenem Gasflaschenventil.
2. Überprüfen Sie beide Brenner der Reihe nach indem Sie den unten angegebenen Hinweisen folgen.
3. Stellen Sie sicher dass der Kontrollknopf in AUS "0" Position ist. Drücken Sie den Kontrollknopf hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die höhere Position bis sie ein Klicken hören.
4. Wiederholen Sie diesen Vorgang, wobei Sie jedes Mal darauf achten dass am Brenner ein Funken entsteht. Wenn kein Funke am Brenner zu sehen ist überprüfen Sie ob das Zündkabel gut mit dem Kontrollknopf und der Zündelektrode verbunden ist. Wenn die Zündung funktioniert drehen Sie den Kontrollknopf wieder in die

AUS "O" Position.

Note: Wenn die Zündung defekt ist können die Brenner mittels Zündhölzern (verbunden mit einer Zündholzhalterung) angezündet werden.

BETRIEB DES BRENNERS

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills bevor Sie beabsichtigen die Brenner anzuzünden.
 2. Der Benutzer sollte den Grill immer mit eingeschobener Fettropfasse betreiben.
 3. Stellen Sie sicher dass beide Kontrollknöpfe in der AUS "O" Position sind.
 4. Öffnen Sie das Gasflaschenventil.
 5. Um die Brenner zu zünden drücken Sie den Kontrollknopf und drehen Sie ihn gleichzeitig in die Position "Hoch" (HIGH), und versichern Sie sich gleichzeitig dass der Brenner zu brennen begonnen hat. (Bitte beachten Sie den Hinweis unten). Der linke Kontrollknopf regelt den linken Brenner, und der rechte Kontrollknopf regelt den rechten Brenner.
 6. Sobald der Brenner brennt kann die Temperatur des Brenners durch Drehen des Kontrollknopfes in die Position "NIEDER" (LOW) vermindert werden.
 7. Um den Brenner abzdrehen, drehen Sie den Kontrollknopf im Uhrzeigersinn komplett in die AUS "O" Position.
 8. Drehen Sie das Gasflaschenventil ab wenn der Grill nicht in Benützung ist.
-
1. Bevor Sie das System erstmals in Betrieb nehmen sind die Gasleitungen und die Brenner mit Luft gefüllt. Um die Brenner ordnungsgemäß zum Brennen zu bringen müssen die Rohre mit Gas gefüllt sein. Somit kann es einiger Versuche bedürfen den Brenner anzuzünden bevor Sie Erfolg haben. Wenn ein Brenner auch nach mehreren Versuchen nicht brennt drehen Sie die Gasversorgung an der Gasflasche ab und lesen Sie das Kapitel "Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß arbeitet" weiter unten.
 2. HINWEIS: wenn ein Anzünder fehlerhaft ist kann der Brenner benützt werden in dem man ihn mit einem Zündholz, verbunden mit einer Zündholzhalterung, anzündet.

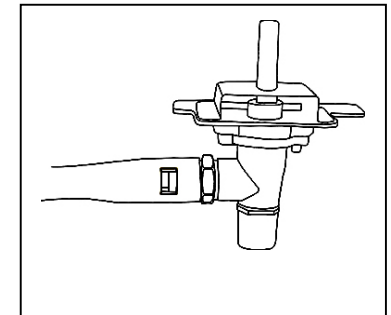
Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß arbeitet

1. Drehen Sie das Gas beim Flaschenventil ab und drehen sie beide Gaskontrollknöpfe in die "AUS" (OFF) Position.

2. Warten Sie 5 Minuten bevor Sie erneut versuchen den Grill anzuzünden.
3. Überprüfen Sie die Gasversorgungsleitungen.
4. Wiederholen Sie den Anzündvorgang. Wenn der Grill immer noch nicht arbeitet, drehen Sie das Gas an dem Flaschenventil ab und drehen beide Gaskontrollknöpfe in die „AUS“ (OFF) Position und warten bis der Grill ausgekühlt ist und überprüfen wie folgt:

c) Fehlausrichtung von Brenner und Gasrohröffnung

KORREKTUR: Neupositionierung des Brenners sodass er ordnungsgemäß auf der Öffnung des Gasrohres aufsitzt (Abb. 11).



b) Verstopfung des Gasschlauches

KORREKTUR: Entfernen Sie den Schlauch vom Grill. BITTE NICHT RAUCHEN! Öffnen Sie das Gasflaschenventil für eine Sekunde und blasen Sie allfällige Verunreinigung aus dem Schlauch. Drehen Sie das Gasflaschenventil wieder ab bevor Sie den Schlauch an den Grill anschließen.

Abbildung 11

Betriebsweise

Abbrennen

Bevor Sie zum ersten mal ihren Grill zum Kochen verwenden, brennen Sie Ölreste und andere Fremdstoffe durch Zündung der Brenner ab. Versichern Sie sich das der Deckel offen ist und benützen Sie beide Brenner in der Position "HOCH" (HIGH) für ungefähr 2-3 Minuten. Sie mögen dann die Brenner Kontrollknöpfe auf "AUS" (OFF) drehen, oder sie setzen fort mit dem Kochen in den Positionen "NIEDRIG" (LOW) oder "HOCH" (HIGH).

Vorheizen

In Anhängigkeit davon was sie kochen kann es erforderlich sein dass Sie den Grill für eine kurze Zeit vorwärmen. Je nach der Art der Speisen und der Kochtemperatur kann das Vorwärmen über 5- 6 Minuten erforderlich sein.

HINWEIS: Schließen Sie den Deckel des Grills mit in Betrieb befindlichen Brennern nicht länger als 8 Minuten, bzw. nicht ohne Speisen auf der Grillplatte. Die Antihafbeschichtung könnte durch Überhitzung beschädigt werden.

Möglichkeit der ‚Heißen Platte‘

Der rechte Brenner kann als ‚heiße Platte‘ für Bratpfannen verwendet werden indem man die rechte Grillplatte entfernt und durch ein “Pfannen Gestell” ersetzt. Kochen Sie Speisen normalerweise nicht direkt auf dem “Pfannen Gestell”, dieses ist nur mit einer Pfanne zu benützen.

ACHTUNG: Der Deckel muss offen sein wenn Sie den Grill anzünden.
Rauchen Sie nicht wenn Sie beabsichtigen die Grillbrenner anzuzünden.
Bewegen Sie das Gestell nicht wenn der Grill in Betrieb ist.
Lasen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt solange er brennt.

Pflege & Wartung

ACHTUNG: Beachten Sie Spinnen und Wespen. Die Brennerrohre sind regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

Pflege & Wartung

Wie mit allen Geräten, sorgfältige Pflege und Wartung haltet diese in guter Betriebesbereitschaft und verlängert ihre Lebenszeit. Ihr neuer Gas Grill ist keine Ausnahme. Wenn Sie von Zeit zu Zeit den gegebenen Reinigungsempfehlungen folge leisten wird Ihr Grill bei geringstem Aufwand sauber sein und ordentlich arbeiten.

Spinnen und kleine Insekten bilden gelegentlich Spinnennetze oder machen ihre Nester in den Brennerrohren in Lagerhäusern und beim Transport. Diese Gespinste können zu Behinderungen im Gasfluss führen oder es kann zu Feuer im Brennerbereich kommen.

Diese Art des Feuers ist “FLASH-BACK” genant und kann ernsthafte Beschädigungen am Grill anrichten und gefährliche Betriebszustände für den Benutzer herbeiführen. Obwohl ein verstopftes Brennerrohr nicht die einzige Ursache für ein “FLASH-BACK” ist, ist es dennoch eine häufige Urasche und regelmäßige Kontrolle und Reinigung der Brenner ist erforderlich.

FLASH-BACK

Wenn Feuer im oder rundum des Brenners auftritt drehen Sie sofort das Gasflaschenventil ab und drehen Sie die Gaskontrollknöpfe am Grill in die “AUS” (OFF) Position, warten Sie bis der Grill ausgekühlt ist und dann reinigen Sie den Brenner wie vorher beschrieben.

Reinigung der Grillplatten

Nach dem Kochen schalten Sie beide Gaskontrollknöpfe in die „AUS“ (OFF) Position und lassen den Grill auskühlen bevor sie beginnen die Grillplatten zu reinigen. Vor einer erstmalige Benützung und später regelmäßig nach jeder Benutzung sollten Sie die Grillplatten mit warmen mildem Seifenwasser und einem Reinigungstuch reinigen.

Pflege der Kochfläche

Die richtige Benützung und Pflege der Kochoberfläche ist WICHTIG.

Verwenden Sie keine Metall Geräte um Speisen auf den Kochflächen zu schneiden. Benützen Sie dazu nur Küchengeräte aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Pfannen auf der Grillplatte. Überhitzen Sie die Kochflächen nicht durch Schließen des Deckels oder indem Sie die Platte ohne Speisen aufheizen.

Reinigung der Fettauffangtasche

Die Fettauffangtasche muss regelmäßig entleert, ausgewischt und mit warmen mildem Seifenwasser gewaschen werden.

Allgemeine Wartung und Reparatur

Verändern Sie das Gerät nicht durch Manipulation.

Kundendienst

Das Gerät kann nicht vom Kunden gewartet werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, kontrollieren Sie ob Sie den Betriebsanweisungen gefolgt sind.

Wenn das Gerät immer noch nicht ordnungsgemäß arbeitet befragen Sie Ihren Händler. Wenn ihr Händler Ihnen nicht helfen kann rufen Sie die Abteilung für Kundendienst an. Wenn Sie das Gerät an uns zurücksenden senden müssen

1. Trennen Sie die Gasflasche ab.
2. Verpacken Sie den Grill sorgfältig.
3. Fügen Sie Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer (während des Tages) bei.
4. Sagen Sie uns, was mit dem Gerät nicht in Ordnung ist. Falls es in der Garantiezeit ist, geben Sie an wo und wann es gekauft wurde und legen Sie Kaufnachweise (z. B. die Rechnung) bei.
5. Schicken Sie es zur Kundendienstabteilung, an die Adresse, die am Ende dieser Broschüre steht.
6. Dort erhalten Sie eine Kostenschätzung für eine Inspektion/Reparatur.

Garantie

Jeglicher, die Funktionalität Ihres Geräts beeinträchtigende Schaden, der innerhalb von einem Jahren nach Kauf auftritt wird durch kostenlose Reparatur oder Ersatz ausgebessert, vorausgesetzt, dass das Gerät entsprechend der Anweisungen gebraucht wurde und in keiner Weise falsch oder unsachgemäß

verwendet wurde.

Ihre gesetzlich festgelegten Rechte sind dadurch nicht beeinträchtigt. In Übereinstimmung mit unserem Grundsatz einer kontinuierlichen Produktentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung und Unterlageneinzelheiten ohne Ankündigung zu ändern.

IMPORTANT: Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting its gas cylinder. Keep these instructions for future reference.

instruction to BQ-6342

Gas Category	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Total Heat Input(kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Injector size mm	0.95	0.90

Gas Category Supply Pressure (mbar)	Destination Countries
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

This appliance must be used with the appropriate gas and at the correct gas pressures. Failure to comply may result in a hazardous situation.

Only to be used outdoors.

Safety Information

- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death or property damage.
- Do not use an appliance which is leaking, damaged or which does not operate properly.
- The appliance must be operated on a horizontal surface. The appliance shall be used away from flammable materials with a minimum distance of 0.9 m to adjacent walls and of 2 m to ceilings.
- **Hose & Regulator Safety:** depending on which gas you decide to use, you will need to approach your local dealer for a gas cylinder regulator suitable for use with the appliance and the cylinder connection. The following gas type and supply pressures are applicable:
 - *For GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)
 - Butane: 28-30 mbar or Propane: 37 mbar.
 - *For DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
 - Butane /Propane mixture: 30 mbar
 - Butane: 28-30 mbar or Propane: 37 mbar.
 - *For ES, IE, PT, GB: I3P(37)
 - Propane: 37mbar
 - *For DE, AT: I3B/P (50)
 - Butane /Propane mixture: 50 mbar
 - *For DE, NL, ES: I3P(50)
 - Propane: 50 mbar
- **Gas hose requirements:**
 - Must be suitable for Liquefied Petroleum Gas (LPG)
 - Must withstand the above pressures

- Must not exceed 1.5 meters in length
- Must be certified for use in the applicable country
- The grill is supplied with proper connector that is suitable for a flexible hose
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by smelling for gas and by brushing a soap and water solution over any suspect connections.
- **WARNING:** Never operate this grill without a gas cylinder regulator.
- This is a low pressure grill and must only be used with the hose and regulator specified.
- When connecting the hose and regulator assembly to the gas cylinder, take care to avoid unnecessary twisting of the flexible hose.
- Keep the gas hose away from hot surfaces. Protect the gas hose from dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect the hose prior to each use for cracks, excessive wear or other damage. Replace the hose if necessary. Never test for leaks with a lit match or open flame, use soap and water solution. Never alter or modify the Regulator or gas supply assembly. This grill must not be used indoors.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Keep children away from grill during use and until grill has cooled after you have finished. Do not allow children to operate grill.
- Any modifications of this appliance may be dangerous.
- Do not move the appliance during use.
- DO NOT use your grill in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your grill is to be used OUTDOORS only. The grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats and should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the barbecue housing.
- Always ensure that no sporting or physical activities are carried out in

close proximity to the grill during use and while still hot.

- Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user. This appliance is only to be used outdoors only.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it immediately into a well ventilated flame free location where the leak may be detected and stopped. Do not try to detect leaks using a flame, use soapy water. Do not use the appliance until the leak has been stopped.
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by brushing a soap and water solution over all the gas connections.
- **WARNING:** Do not test for Gas leaks with a naked flame.
- If you are unable to correct the leak by tightening the connections, turn off the gas and contact your supplier immediately.
- **WARNING:** If you smell gas
- Shut off gas to the grill at gas cylinder valve
- Extinguish any open flame.
- Raise the lid.
- If the odor continues immediately call your supplier or fire department if it is a serious leak from the gas cylinder.
- Turn off gas supply at the gas cylinder after use.
- The appliance can be stored indoors once disconnected from the gas cylinder. The gas cylinder must be stored outdoors in a well ventilated area.
- When changing over from an empty gas cylinder to a full one make sure this procedure is carried out in a flame free atmosphere.
- **WARNING:** Do not store a spare gas cylinder under or near this grill. This grill is only to be used outdoors.
- **WARNING:** Never store your gas cylinder indoors. If you store your

grill indoors, ALWAYS disconnect the gas cylinder first and store the cylinder safely outside. Cylinders must be stored outdoors in a well ventilated area out of reach of children, and must not be stored in a building, garage any other enclosed area.

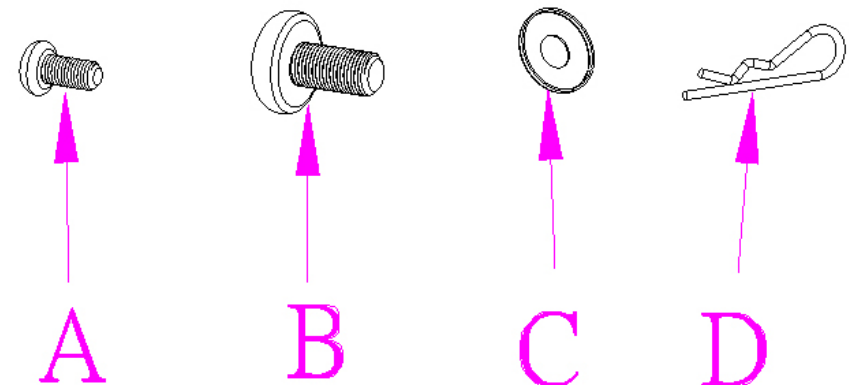
- Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Preparation and Grill Set-up

Before First Use: Remove Grill and all the packing from carton and place on the floor. Make sure there are no loose parts. **Note: Before using your grill, read these instructions.**

Follow instructions of each step in the order they are written as you look at the diagrams. This will allow for easier assembly.

Spare parts for assembly:



A: Assembly Instructions for Cart Assembly

- STEP 1.** Attach Legs to Cart Floor Panel with screws (Type A). (Fig. 1)
- STEP 2.** Assemble Wheel Assembly with pins (Type D). Attach Wheel Assembly to Legs by axle. (Fig. 2)
- STEP 3.** Attach Front Cart Panel to Legs by screws (Type A) and nuts (Type C). (Fig. 3)
- STEP 4.** Secure the Base Assembly to the Cart Assembly by screws and washers. (Fig. 4)
- STEP 5.** Secure the Side Tables to each side of Base Assembly. (Fig. 5)
- STEP 6.** Attach the Grease Tray to the Base Assembly. (Fig. 6)
- STEP 7.** Place Heat Tents on position. (Fig.7)
- STEP 8.** Place Cooking Grids on position. (Fig.8)
- STEP 9.** Secure the gas hose to the connector by clip. (Fig.9)
- STEP 10.** Secure the gas cylinder by screw. (Fig. 10)

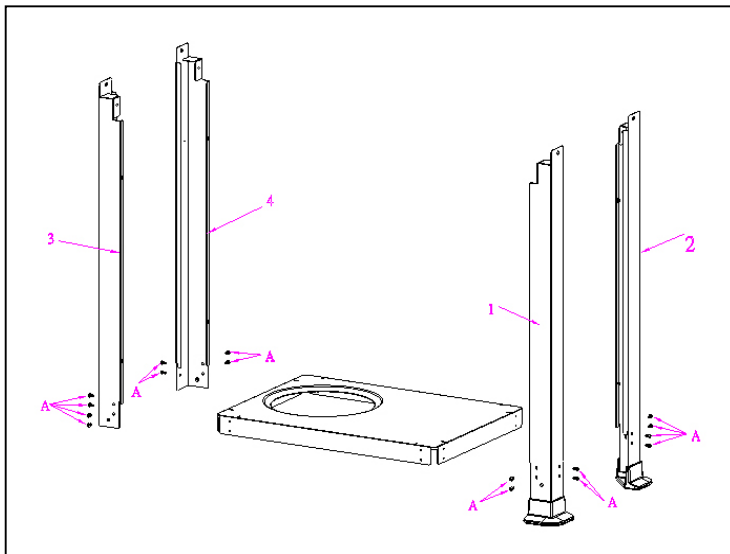


Figure 1

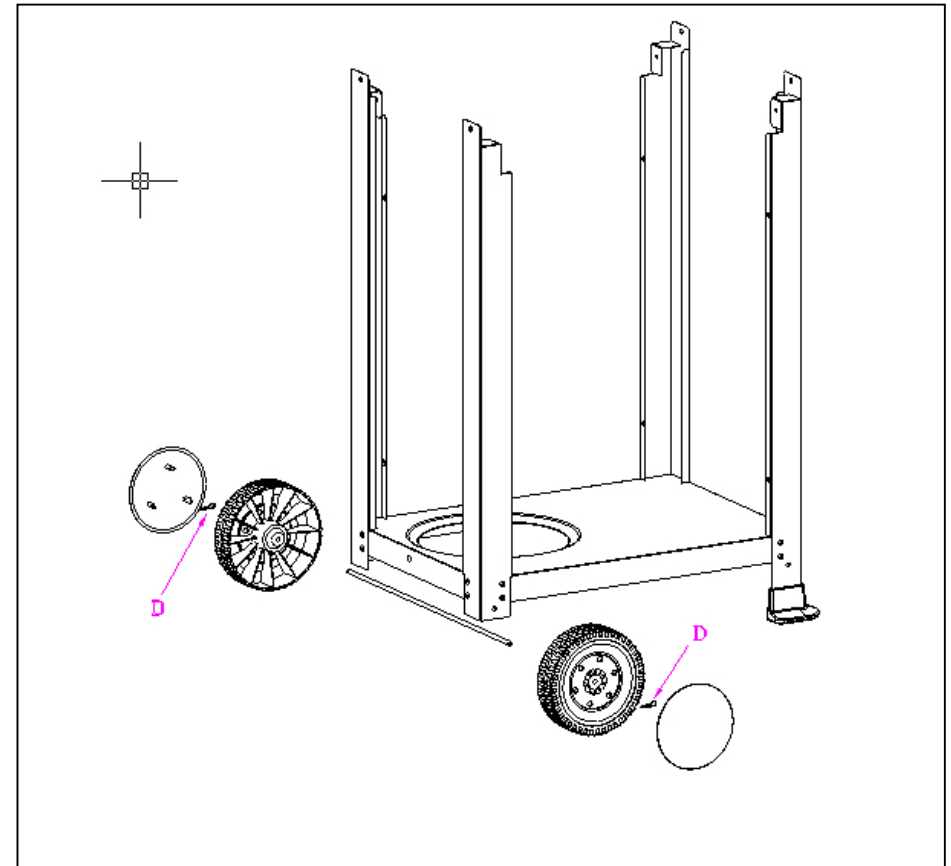


Figure 2

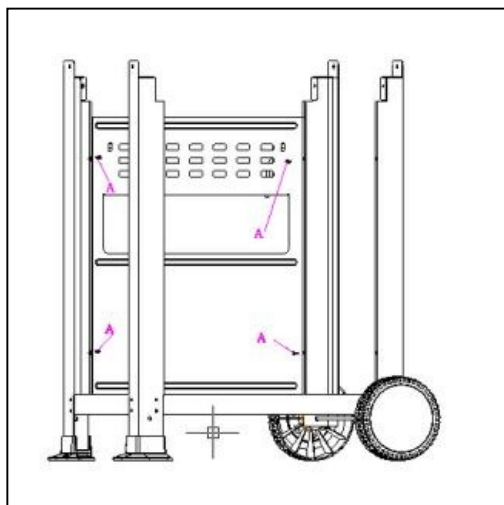


Figure 3

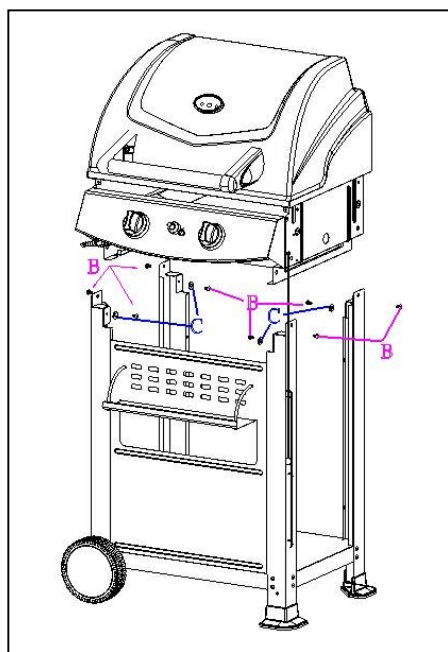


Figure 4

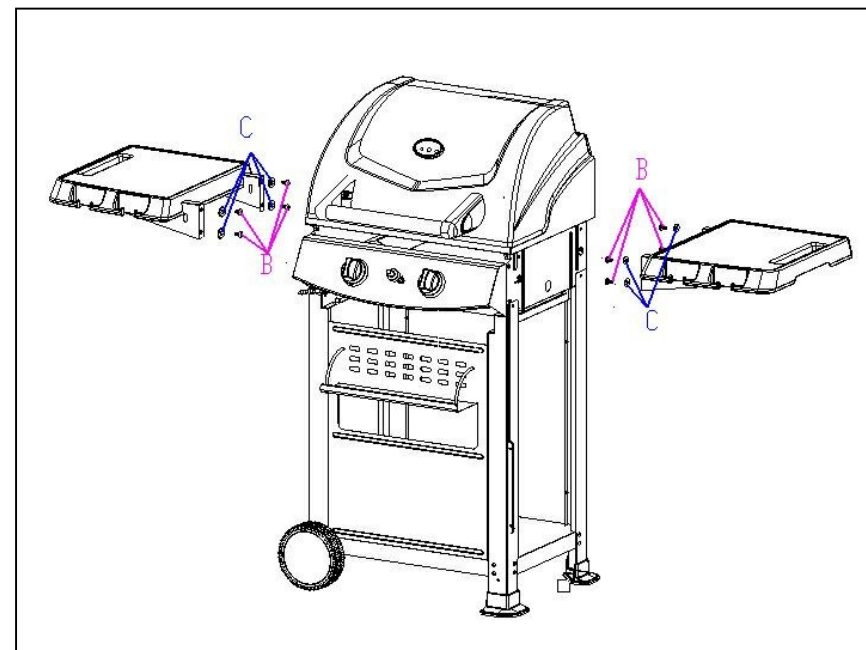


Figure 5



Figure 6

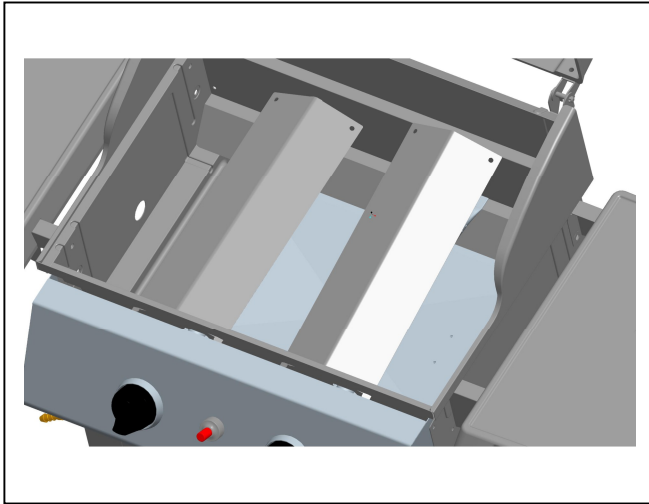


Figure 7



Figure 8



Figure 9

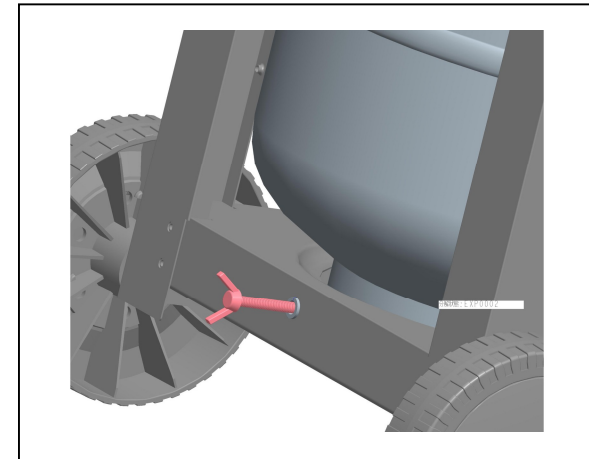


Figure 10

Connecting the Gas Cylinder

WARNING: Never connect an unregulated gas cylinder to your barbecue.

IMPORTANT: Before connecting and disconnecting the barbecue to a gas cylinder make sure both of the grill control knobs are in the OFF position.

CAUTION: When the barbecue is not in use, the gas must be turned off at the gas cylinder valve.

Connecting:

- Make sure cylinder valve is closed.
- Check cylinder valve features to ensure it has proper mating threads to those of the regulator. Read the instructions supplied with the regulator to make sure of the correct connection and operation
- Make sure the grill burner control knobs are in the “OFF” position.
- Inspect cylinder valve connections port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or blocked equipment.
- Connect the regulator assembly to the cylinder valve.
- Open the cylinder valve fully. Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light barbecue. If a leak is found, turn the cylinder valve off and do not use the grill until repairs can be made by your local gas dealer.

Disconnecting

- Make sure both burner control valves are in the “OFF” position.
- Make sure gas cylinder valve is fully closed.
- Detach the regulator assembly from gas cylinder valve.

Lighting Procedure

Ignition System Check

- The ignition test is done with the gas cylinder valve closed.
- Test both burners in turn by following the procedure detailed below
- Make sure the control knob is in the off position. Push in and turn the control knob anti-clockwise to the High position until the control clicks.
- 3. Repeat this operation, each time checking for a spark at the burner. If spark is not evident at the burner, check that the ignition lead is firmly attached to the control and spark electrode. With sparking established turn the Control Knob to the OFF position.

Note: If the igniter is faulty the burners can be lit using a lighted match attached to the match holder.

Burner Operation

- Open the lid before attempting to light the burners.
- The User should always operate the grill with the Drip Tray in place.
- Make sure both the control knobs are in the Off “0” position.
- Open the gas cylinder valve.
- To light the burners Push and in and turn the appropriate control knob anti-clockwise to the High position, at the same time check that the burner has lit. See note below. The left hand control knob controls the

left hand side burner and the right hand side control knob controls the right hand burner

- Once the burner has lit the temperature of the grill can be reduced by turning the control knob the low position.
 - To turn the burner off, turn the control knob fully clockwise to the off position “0”.
 - Turn off the gas cylinder valve when the grill is not in use.

Notes:

1. Upon first assembly, the gas line and burners will be full of air. In order for the burners to light properly the lines must fill with gas. It may require several attempts at lighting the burners before you are successful. If a burner fails to light after several attempts turn off gas supply at cylinder and read “If the Barbecue Fails to Operate Properly” section below.
2. Note if an igniter is faulty the burner can be lit using a lighted match attached to the match holder.

If the Barbecue Fails to Operate Properly

- Turn off the gas at the cylinder valve and turn both control Knobs to the OFF position.
- Wait 5 minutes before trying to light again.
- Check gas supply connections.
- Repeat the lighting procedure and if barbecue still fails to operate properly, turn off the gas at the cylinder valve and turn both control Knobs to the OFF position and wait for grill to cool and check the following:

d) Misalignment of burner tube over orifice

CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice as shown in Fig. 11.

b) Obstruction in gas hose

CORRECTION: Remove the hose from grill. DO NOT SMOKE! Open the gas cylinder valve for one second to blow any obstruction from the hose. Turn off the gas cylinder valve before reconnecting the hose to the grill.

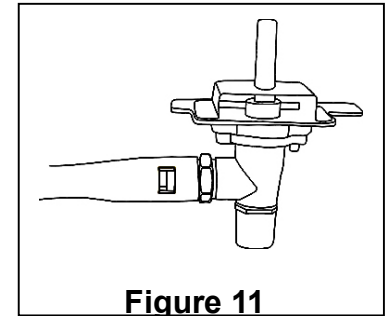


Figure 11

Operating Procedure

Burn-off

Before cooking on your grill for the first time, burn-off any residual oils or foreign matter by igniting the burners.

Ensure the lid is open and operate both burners at “High” setting for approximately 2-3 minutes. You may then turn the control valves to “OFF” or proceed to cooking at the “LOW” or “High” settings.

Preheating

It is necessary to preheat the barbecue for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature, needs only a period of 5- 6 minutes preheating.

Note: Do not close lid on the Grill Plate for more than 8 minutes, or without food loaded on the Grill Plate. The non-stick coating may be damaged.

Hotplate option

The right hand burner can be used as a hotplate for use with pans by removing the right hand side grill plate and replacing it with the “Pan support” rack. Do not cook food directly on the pan support , it must only be used when cooking with a pan.

CAUTION: The lid must be in the open position for lighting.

Do not smoke at any time when attempting to ignite the grill burners.

Do not move the stand while the grill is in operation.

Do not leave the grill unattended when alight.

Care & Maintenance

CAUTION: Beware of spiders and wasps. Burner tube should be inspected and cleaned periodically.

Care & Maintenance

As with all appliance, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your new gas grill is no exception. By following these cleaning procedures on a timely basis, your grill will be kept clean and working properly with minimum effort.

Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the burner tubes during warehousing and transit. These webs can lead to a gas flow obstruction that could result in a fire in and around the burner tubes.

This type of fire is known as “FLASH-BACK” and cause serious damage to your barbecue and create an unsafe operating condition for the user. Although an obstructed burner tube is not the only cause of “FLASH-BACK” it is the most common cause and frequent inspection and cleaning of the burner tube is necessary.

Flash-Back

If fire occurs in and around the burner, immediately turn off gas at the cylinder valve and turn the control knobs to the OFF position, wait until the grill has cooled, then clean the burner tubes and burner ports as described below.

Cleaning the Grill Plates

After cooking, turn both burner controls to the OFF position and let the grill cool before attempting to clean the grill plates. Before first use and periodically, it is suggested that the grill plates are washed using warm mild soapy water and a cleaning cloth

Care of Cooking Surface

Use and care of the cooking surface is important. Do not use metal utensils or cut food on the cooking surface. Use only plastic cooking utensils. Do not use pans on the grill plate cooking surfaces. Do not overheat the cooking surfaces with the lid down or without food being cooked.

Cleaning the Drip Tray

The drip tray should be emptied and wiped clean periodically and washed in warm mild soapy water.

General Maintenance and Repair

Do not modify the appliance.

After sales service

The appliance isn't user-serviceable. If it's not working properly, check that you've followed the instructions correctly.

If it still doesn't work, consult your retailer. If your retailer fails to solve your problem, ring the Customer Service Department.

If you need to return the grill to us:

1. Disconnect the gas cylinder.
2. Pack the grill carefully.
3. Enclose your name, address, and daytime telephone number.
4. Tell us what's wrong with it. If it's under guarantee, state where and when it was bought, and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to Customer Service Dept, at the address at the end of this leaflet.

6.They'll give you an estimate for inspection/repair.

Guarantee

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year of its purchase will be corrected by free repair or replacement provided that it has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected.

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

IMPORTANTE: Leggi attentamente le istruzioni per l'uso in maniera di familiarizzarti con l'apparecchio prima di procedere al collegamento con la bombola del gas. Conserva le istruzioni per consultazioni future.

Istruzioni per BQ-6342

Categoria Gas	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Ingresso calore totale (kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Misura iniettore (mm)	0.95	0.90

Categoria Gas Pressione di	Paesi di destinazione
----------------------------	-----------------------

alimentazione (mbar)	
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Questo apparecchio deve essere usato con il gas appropriato ed alla corretta pressione. La mancata osservanza di queste regole può provocare situazioni al alto rischio.

Solo per uso in ambienti esterni

Informazioni sulla Sicurezza

1. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi o esplosioni che potrebbero causare ferite gravi, morte e danni materiali.
2. Non usare l'apparecchio se vi sono perdite, danni o difetti di funzionamento.
3. L'apparecchio deve essere fatto funzionare su una superficie orizzontale. L'apparecchio deve essere usato lontano da materiali infiammabili rispettando le distanze minime di 0.9 m da muri e di 2 m dal soffitto.
4. **Sicurezza di Tubo & Regolatore:** a seconda di quale tipo di gas tu decida di utilizzare, devi richiedere al tuo venditore un regolatore per bombola del gas adatto all'uso con questo apparecchio. Sono applicabili i seguenti tipi di gas e pressioni di alimentazione:
* Per GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)
Butano: 28-30 mbar o Propano: 37 mbar.
*Per DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
Miscela Butano/Propano: 30 mbar
Butano: 28-30 mbar o Propano: 37 mbar.

*Per ES, IE, PT, GB: I3P(37)

Propano: 37mbar

* Per DE, AT: I3B/P (50)

Miscela Butano/Propano: 50 mbar

*Per DE, NL, ES: I3P(50)

Propano: 50 mbar

Requisiti del tubo del Gas:

- * Deve essere adatto per Gas di Petrolio Liquefatto (LPG)
 - * Deve resistere alle seguenti pressioni
 - * Non deve essere più lungo di 1,5 metri
 - * Deve essere certificato per l'uso nel proprio paese
 - * La griglia è dotata di connettore appropriato adatto a tubi flessibili
1. Dopo che il pezzo è stato montato, apri il gas e controlla che non vi siano perdite sia annusando eventuali odori di gas sia strofinando i collegamenti sospetti con acqua saponata.
 - a. **AVVERTENZE:** Non usare mai il barbecue senza un regolatore per bombole del gas.
 2. Questo è un barbecue a bassa pressione e deve obbligatoriamente essere usato con il tubo ed il regolatore specificati.
 3. Quando colleghi il tubo ed il regolatore alla bombola, evita inutili torsioni del tubo flessibile.
 4. Tieni il tubo lontano da superfici molto calde. Proteggilo da colature di grasso. Evita inutili torsioni. Fa un controllo a vista per riscontrare eventuali rotture, usura eccessiva o altri danni. Sostituisci il tubo se necessario. Non fare mai la verifica di eventuali perdite usando un fiammifero acceso o una fiamma libera, ma usa acqua saponata. Non modificare mai il regolatore o l'alimentazione del gas. Questo barbecue è solo per uso in ambienti esterni.
 5. **AVVERTENZE:** Le parti esposte possono essere molto calde. Tenere a debita distanza i bambini.

6. Tenere i bambini lontani dal barbecue durante l'uso e fino a che non si sia completamente raffreddato una terminata la cottura. Non permettere ai bambini di adoperare il barbecue.
7. Ogni modifica dell'apparecchio può essere estremamente dannosa.
8. Durante l'uso non muovere il barbecue.
9. NON usare il barbecue in garage, verande, passaggi coperti tra due edifici, capanni o altre aree chiuse. Il barbecue deve essere usato solo ALL'ESTERNO. Questo barbecue non è destinato ad essere montato ed usato su veicoli o imbarcazioni e non deve essere mai posizionato su superfici che potrebbero infiammarsi. Non ostruire il flusso di combustione e la circolazione dell'aria attorno al barbecue.
10. Fare attenzione che non vi siano attività fisiche o sportive attorno al barbecue durante l'uso o quando è ancora caldo.
11. Le parti assemblate dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato non devono mai essere manipolate dall'utente. L'apparecchio è destinato al solo uso in esterni.
12. Se vi fosse una perdita (odore di gas), porta subito l'apparecchio in una zona ventilata libera da fiamme dove sia possibile scoprire la perdita e fermarla. Non usare fiamme per cercare le perdite, ma solo acqua saponata. Non usare l'apparecchio fino a quando la perdita non sia stata bloccata.
13. Dopo aver montato l'accessorio, accendi il gas e controlla se vi sono perdite sfregando con acqua saponata sui collegamenti del gas.
14. **AVVERTENZE:** Non fare la verifica delle perdite con una fiamma libera.
15. Se non sei capace di correggere le perdite stringendo i collegamenti, chiudi il gas e contatta subito il tuo rivenditore.
16. **AVVERTENZE:** Se si sente odore di gas
 - a. Chiudi il gas dalla valvola della bombola
 - b. Spegni ogni fiamma accesa

- c. Solleva il coperchio.
 - d. Se l'odore di gas continua, chiama subito il tuo rivenditore o i vigili del fuoco se la perdita è seria.
17. Dopo l'uso chiudi il gas dalla bombola.
 18. L'apparecchio può essere conservato all'interno una volta staccato dalla bombola. La bombola invece deve essere conservata all'esterno in un'area ventilata.
 19. Quando si sostituisce la bombola vuota con una piena, effettua l'operazione all'esterno in una zona ventilata e priva di fiamme.
 20. **AVVERTENZA:** Non custodite le bombole di ricambio sotto o vicino al barbecue. Questo barbecue deve essere usato solo in ambienti esterni.
 21. **AVVERTENZA:** Non conservare mai la bombola del gas all'interno. Se conservi il barbecue all'interno, staccalo SEMPRE dalla bombola e lasciala fuori. Le bombole devono essere custodite all'esterno in aree ben ventilate, fuori dalla portata dei bambini e mai all'interno di edifici, garage o altri locali chiusi.
 22. Non custodire benzina o altri liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

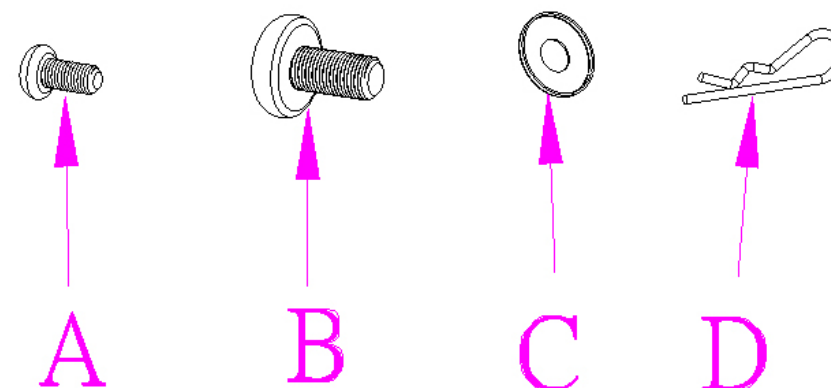
Preparazione e Approntaggio del barbecue

Primo utilizzo: Rimuovere il barbecue ed i materiali di imballaggio dal cartone e poggiarlo sul pavimento. Assicurarsi che non vi siano parti allentate.

Nota: Prima di usare questo barbecue, leggi queste istruzioni.

Segui le istruzioni di ciascun passo nell'ordine descritto nel grafico. Questo faciliterà l'assemblaggio.

Componenti per il montaggio:



A: Istruzioni per l'assemblaggio del carrello

PASSO 1. Attacca le Gambe al Pannello Inferiore del Carrello con le viti (Tipo A). (Fig. 1)

PASSO 2. Monta l'Assemblaggio Ruote con gli spinotti (Tipo D). Attacca l'Assemblaggio Ruote con l'asse. (Fig. 2)

PASSO 3. Attacca il Pannello Frontale del Carrello alle Gambe con le viti (Tipo A) ed i bulloni (Tipo C). (Fig. 3)

PASSO 4. Assicurare l'Assemblaggio Base al Carrello con viti e rondelle. (Fig. 4)

PASSO 5. Assicurare i Ripiani Laterali su entrambi i lati del Componente di Base. (Fig. 5)

PASSO 6. Attaccare il Vassoio Raccogli Grassi al Componente di Base. (Fig. 6)

PASSO 7. Mettere le Tende Riscaldanti in posizione. (Fig. 7)

PASSO 8. Mettere le griglie in posizione. (Fig. 8)

PASSO 9. Assicurare con l'anello d'attacco il manicotto del gas al connettore. (Fig.9)

PASSO 10. Assicurare la bombola del gas con la vite. (Fig. 10)

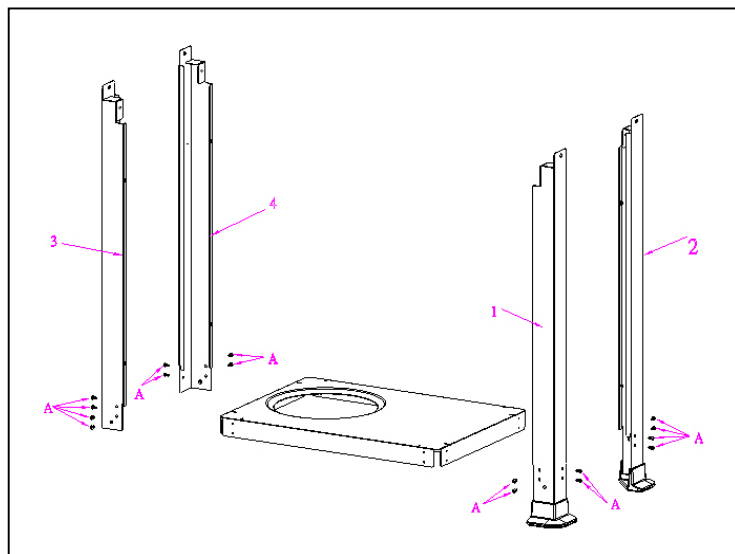


Figura 1

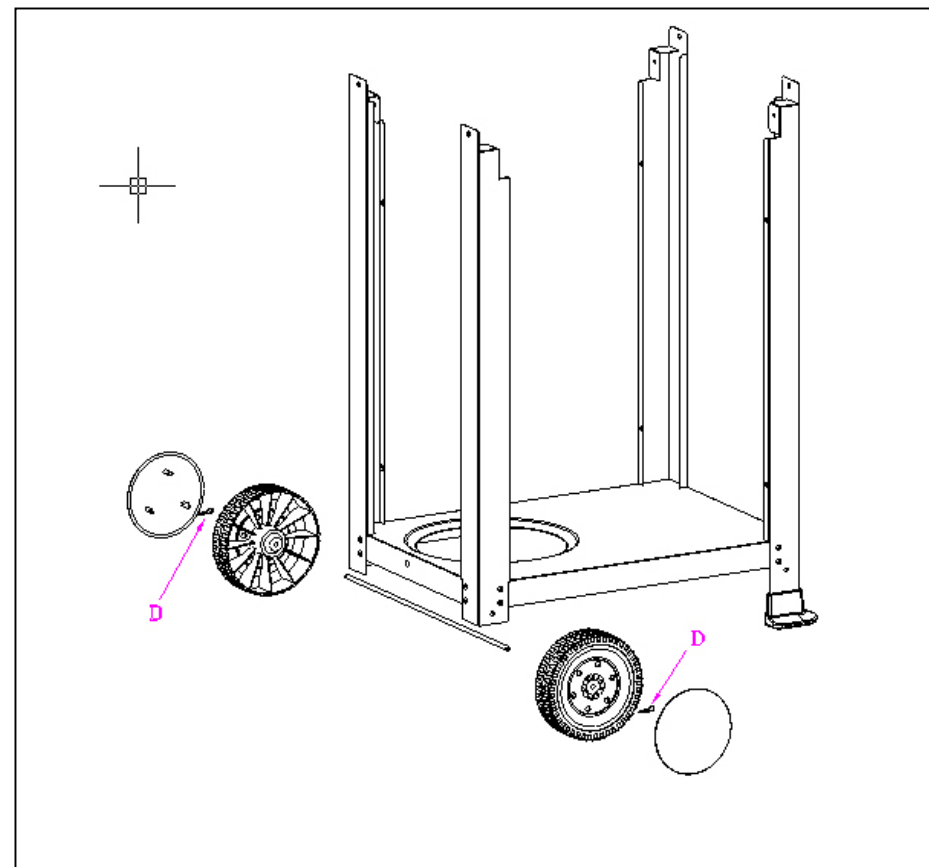


Figura 2

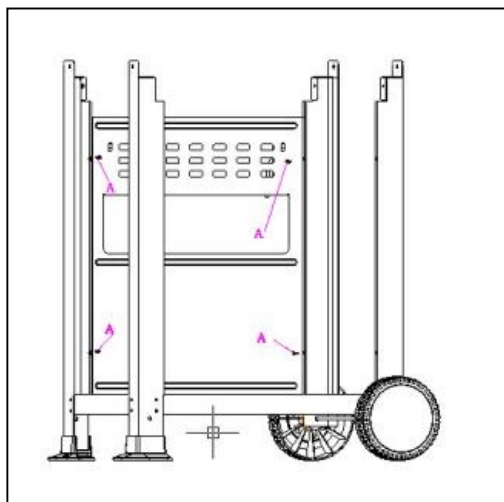


Figura 3

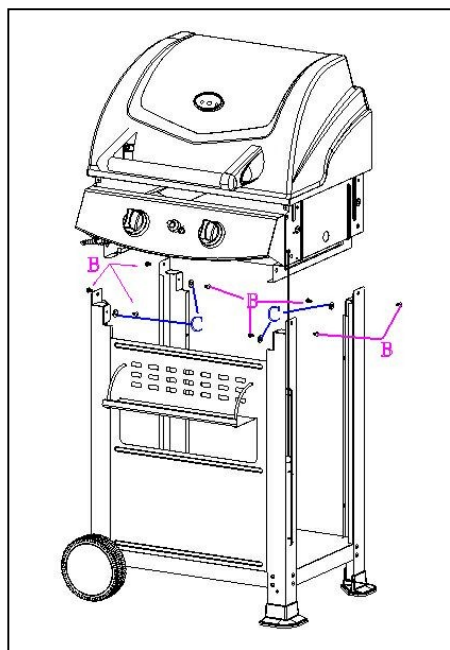


Figura 4

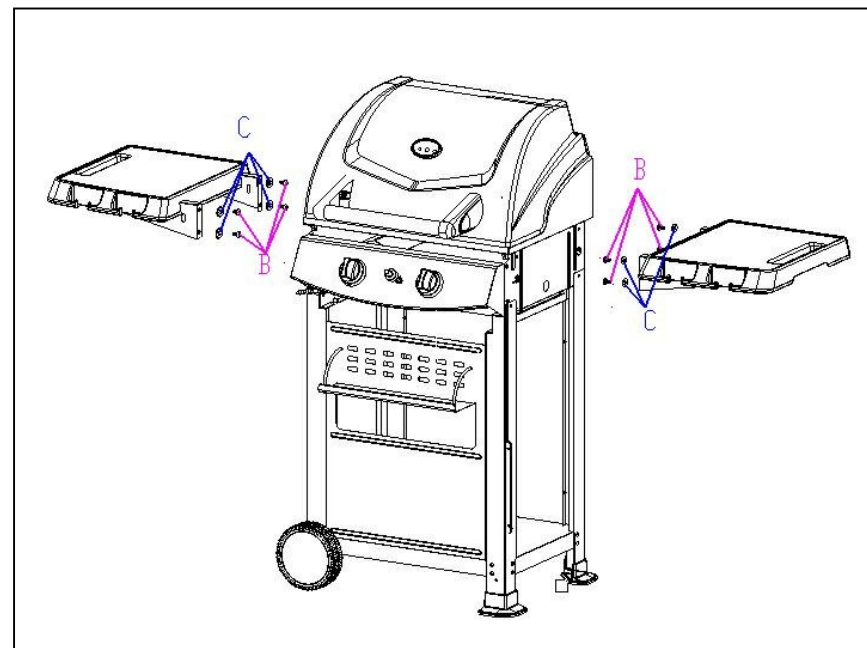


Figura 5



Figura 6

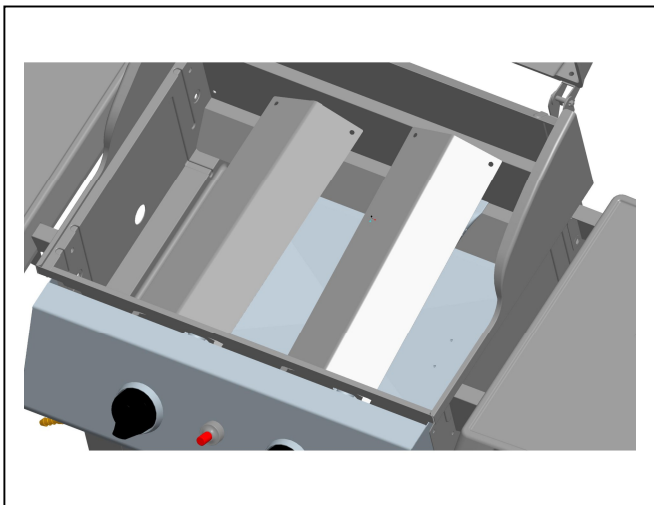


Figura 7



Figura 8

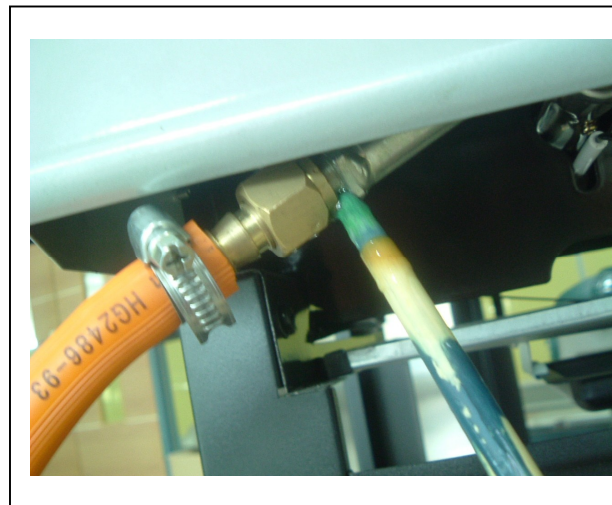


Figura 9

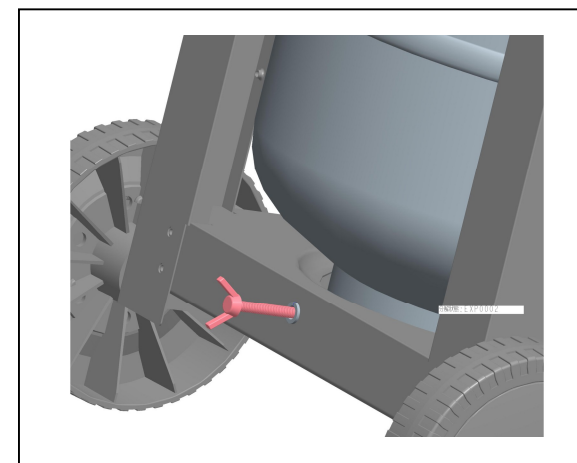


Figura 10

Collegare la Bombola del Gas

ATTENZIONE: Non collegare mai una bombola non regolata al barbecue.

IMPORTANTE: Prima di collegare o scollegare il barbecue alla bombola del gas, assicurati che entrambi i pomelli dei bruciatori siano in posizione OFF.

CAUTELA: Quando non si usa il barbecue, spegnere il gas dalla valvola della bombola.

Collegamento:

1. Assicurati che la valvola della bombola sia chiusa.
2. Controlla che i contatti della valvola combacino con quelli del regolatore. Leggi le istruzioni fornite con il regolatore per assicurarti del corretto collegamento e funzionamento.
3. Assicurati che i pomelli dei bruciatori siano in posizione "OFF".
4. Ispeziona le connessioni della valvola della bombola e del regolatore. Controlla se vi sono danni o detriti. Rimuovi ogni detrito. Ispeziona il tubo per eventuali danni. Non usare mai se l'equipaggiamento è danneggiato.
5. Collega il regolatore con la valvola della bombola.
6. Apri completamente la valvola della bombola. Usa una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano perdite prima di accendere il barbecue. Se ci fosse una perdita, chiudi la valvola e non usare il barbecue fino a quando non viene riparato dal tuo rivenditore di gas.

Scollegamento

1. Assicurati che sia i bruciatori che le valvole siano in posizione "OFF".
2. Assicurati che la valvola della bombola sia chiusa completamente.
3. Stacca il regolatore dalla valvola della bombola.

Procedura di accensione

Verifica del sistema di accensione

1. La verifica è fatta con la valvola della bombola chiusa.
2. Testa entrambi i bruciatori seguendo la procedura descritta sotto.
3. Assicurati che la manopola di controllo sia in posizione off. Premi e ruota la manopola in senso antiorario sulla posizione High fino allo scatto.
4. Ripeti questa operazione, ogni volta controlla che vi sia una scintilla nel bruciatore. Se non vi fosse la scintilla, controlla che il piombo di iniezione sia fermamente attaccato al controllo ed all'elettrodo. Una volta effettuato il test, riposizionare la manopola su OFF.

Nota: se l'accensione fosse difettosa, i bruciatori possono sempre essere accesi con un fiammifero acceso attaccato al portafiammifero.

Funzionamento dei Bruciatori

1. Prima di adoperare i bruciatori apri il coperchio..
2. L'utente deve usare il barbecue sempre con il vassoio per le colature inserito.

3. Assicurati che entrambe le manopole siano in posizione Off "0".
4. Apri la valvola della bombola del gas.
5. Per accendere i bruciatori Premi e ruota la manopola giusta in senso antiorario sulla posizione High, allo stesso tempo controlla che il bruciatore si sia acceso. Vedi la nota sotto. La manopola sinistra comanda il bruciatore sinistro, quella destra il bruciatore destro.
6. Una volta che il bruciaore si è acceso, la temperatura del barbecue può essere ridotta ruotando la manopola in posizione low.
7. Per spegnere mettere il bruciatore su off, ruotare la manopola in senso antiorario completamente in posizione off "0".
8. Chiudere la bombola del gas quando il barbecue non è in uso.

Note:

1. Al primo montaggio, il condotto del gas ed i bruciatori sono pieni d'aria. Per far accendere correttamente i bruciatori i condotti devono essere pieni di gas. Questo può richiedere diversi tentativi di accensione. Se nonostante diversi tentativi i bruciatori non si accendono, chiudi la bombola del gas e leggi le istruzioni qui sotto "Se il Barbecue non Funziona Correttamente".
2. Nota che se l'accensione è difettosa, si può accendere il bruciatore con un fiammifero attaccato all'asta porta fiammiferi.

Se in Barbecue non Funziona Correttamente

1. Chiudi la bombola del gas e ruota le manopole dei bruciatori in posizione OFF.
2. Aspetta 5 minuti prima di provare ad accendere nuovamente.
3. Controlla i collegamenti dell'alimentazione del gas.
4. Ripeti la procedura di accensione e se il barbecue manca nuovamente di funzionare, chiudi la bombola del gas e metti le manopole dei bruciatori in posizione OFF, aspetta che l'apparecchio si sia raffreddato e controlla le

seguenti cose:

e) Non allineamento del tubo del bruciatore sul foro

CORREZIONE: Rimetti il tubo del bruciatore nella posizione appropriata come mostrato nella Fig. 11.

b) Ostruzione del tubo del gas

CORREZIONE: Rimuovi il tubo dal barbecue. NON FUMARE! Apri la valvola della bombola per un secondo per soffiare via ogni ostruzione dal tubo. Chiudi la valvola della bombola prima di ricollegarlo al barbecue.

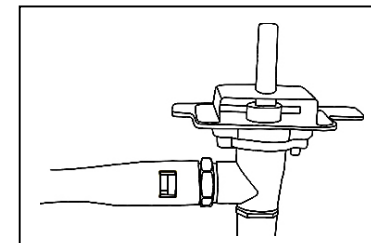


Figura 11

Funzionamento

Elimina col fuoco

Prima di procedere alla cottura per la prima volta, elimina col fuoco ogni residuo di olii o sostanze estranee accendendo i bruciatori.

Assicurati che il coperchio sia sollevato e poi accendi entrambi i bruciatori al massimo per circa 2-3 minuti. Successivamente puoi mettere la fiamma su LOW per procedere alla cottura o spegnerla mettendo le manopole su OFF.

Preriscaldamento

E' necessario preriscaldare il barbecue per un breve periodo prima di cucinare certi alimenti, dipende dal tipo di cibo e dalla temperatura di cottura. Alimenti che richiedono alte temperature abbisognano di soli 5-6 minuti di preriscaldamento.

Nota: Non chiudere il coperchio del Piatto Griglia per più di 8 minuti o se non ci sono alimenti su di esso. La superficie speciale anti aderente potrebbe danneggiarsi.

Opzione Piastra

Il bruciatore destro può essere usato come piastra di cottura su cui poggiare le pentole. Rimuovere il piatto griglia laterale dal bruciatore e sostituirlo con il “Supporto Piastra”. Non cucinare direttamente sulla piastra, perchè deve essere usata solo con le pentole.

CAUTELA: Il coperchio deve essere aperto quando si accende il barbecue.

Non fumare quando si accendono i bruciatori.

Non muovere il supporto quando il barbecue è acceso.

Non lasciare incustodito il barbecue durante l'uso.

Cura & Manutenzione

CAUTELA: Attenzione a ragni e vespe. Il contotto dei bruciatori deve essere ispezionato e pulito periodicamente.

Cura e Manutenzione

Come per tutti gli apparecchi, una cura e manutenzione adeguata manterrà il tuo in perfette condizioni prolungandone la vita. Il tuo barbecue a gas non fa eccezione. Seguendo queste procedure di pulizia a regolari intervalli di tempo, il tuo barbecue resterà pulito ed efficiente con il minimo sforzo.

Ragni ed altri piccoli insetti durante periodi di inutilizzo del barbecue talvolta tessono ragnatele o creano piccoli nidi all'interno dei tubi dei bruciatori. Queste ragnatele possono causare ostruzioni al normale flusso del gas, che potrebbero provocare incendi nei tubi ed intorno ad essi.

Questo tipo di incendio è conosciuto col nome di “RITORNO DI FIAMMA” e causa seri danni al tuo barbecue creando una condizione di uso insicura.

Anche se l'ostruzione dei tubi dei bruciatori non è la sola ed unica causa del “RITORNO DI FIAMMA”, è comunque la causa più comune, quindi una regolare ispezione e pulizia dei tubi è necessaria.

Ritorno di Fiamma

Se scoppiasse un incendio all'interno o intorno ai bruciatori, chiudi subito il gas dalla valvola della bombola e ruota le manopole dei bruciatori su OFF, aspetta che il barbecue si raffreddi, e poi pulisci i tubi e le porte dei bruciatori come descritto sotto

Pulizia dei Piatti Griglia

Dopo la cottura, ruota entrambe le manopole dei bruciatori su OFF e lascia raffreddare il barbecue prima di iniziare la pulizia dei piatti griglia. Prima del primo utilizzo e periodicamente, si raccomanda di lavare i piatti griglia con acqua calda e detergente usando un panno pulito.

Cura della Superficie di Cottura

L'uso e la cura della superficie di cottura è importante. Non usare utensili metallici o tagliare cibo sulla superficie di cottura. Usa solo utensili di plastica. Non usare pentole sulla superficie di cottura dei piatti griglia. Non surriscaldare le superfici di cottura con il coperchio abbassato o senza alimenti.

Pulizia del Vassoio di Raccolta delle Colature

Il vassoio che raccoglie le colature deve essere periodicamente svuotato e pulito in acqua calda e detergente.

Manutenzione Generale e Riparazione

Non apportare modifiche all'apparecchio

Servizio di assistenza post vendita

L'apparecchio non è riparabile dall'utente. Se non dovesse funzionare correttamente, controlla che tu abbia eseguito le istruzioni correttamente. Se continuasse a non funzionare, contatta il rivenditore. Se anche il tuo rivenditore non riuscisse a risolvere il difetto, chiama il Centro Assistenza Clienti.

Se devi rimandarci indietro il barbecue:

1. Scollega la bombola del gas.
2. Imballa con attenzione il barbecue.
3. Includi il tuo nome, indirizzo e numero di telefono.
4. Informaci del problema riscontrato. Se fosse coperto da garanzia, scrivi

quando e dove è stato acquistato l'apparecchio, includendo una prova d'acquisto (per esempio uno scontrino).

5. Spediscilo al Centro Assistenza Clienti, all'indirizzo scritto su questo volantino.

6. Ti faranno un preventivo di ispezione/riparazione.

Garanzia

Qualsiasi difetto di funzionamento dell'apparecchio riscontrato nell'arco di un anno dalla data di acquisto sarà corretto con riparazione o sostituzione gratuita, ammesso che l'apparecchio sia stato usato seguendo le istruzioni e non trattato male o usato impropriamente in alcun modo. Non sono influenzati i tuoi diritti di legge.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, si riserva il diritto di effettuare cambiamenti di prodotto, imballaggio e documentazione senza preavviso.

Importante: lea las instrucciones de uso detenidamente para familiarizarse con el aparato antes de conectar la bombona de gas. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas.

Istruccionen para el modelo BQ-6342

Tipo de gas	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Entrada total de calor (kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Tamaño del inyector (mm.)	0.95	0.90

Presión del suministro y tipo de gas (mbar)	Países de destino
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Debe emplear el gas y la presión adecuadas cuando utilice el aparato. Lo contrario puede ser peligroso.

Usar sólo al aire libre.

Medidas de seguridad

1. Si no sigue las instrucciones de seguridad pueden producirse incendios o explosiones que causarían graves daños físicos, en su propiedad o incluso la muerte.
2. No utilice el aparato si pierde gas, está dañado o no funciona adecuadamente.
3. Coloque el apartato en una superficie horizontal, lejos de materiales inflamables y a una distancia mínima de 0,9 m. de paredes adyacentes y 2 m. del techo.
4. **Medidas de seguridad para la manguera y el regulador:** dependiendo del gas que decida emplear, deberá comprar una bombona de gas con regulador adecuada al aparato y a la conexión de la bombona. Pueden emplearse los siguientes tipos de gases y presiones de suministro:

*Para GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)

Butano: 28-30 mbar o propano: 37 mbar.

*Para DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Mezcla de butano y propano: 30 mbar.

Butano: 28-30 mbar o propano: 37 mbar.

* Para ES, IE, PT, GB: 13P(37).

Propano: 37 mbar.

*Para DE, AT:13B/P (50)

Mezcla de butano y propano: 50 mbar.

*Para DE, NL, ES: 13P(50).

Propano: 50 mbar.

Requerimientos de la manguera de gas:

*Debe ser apta para Gas Licuado de Petróleo (GLP).

*Debe soportar las presiones indicadas arriba.

*No debe exceder 1,5 m. de longitud.

*Su uso debe estar certificado en el país que corresponda.

*La parrilla incorpora un conector apto para mangueras flexibles.

5. Tras asegurarse de que las piezas están bien ensambladas, abra el gas y compruebe si hay fugas, ya sea comprobando si huele a gas o bien pasando una solución de agua y jabón sobre cualquier conexión sospechosa.

PRECAUCIÓN: no utilice el aparato sin una bombona con regulador.

6. Esta es una parrilla de baja presión y debe utilizarse sólo con la manguera y el regulador especificados.
7. Cuando conecte la manguera y el regulador a la bombona, evite que la manguera flexible quede retorcida.

8. Evite que la manguera entre en contacto con superficies calientes, se retuerza o se impregne de grasa. Inspecciónela antes de usarla en busca de roturas, desgaste excesivo o cualquier otro daño, y cámbiela si es necesario. No compruebe si hay fugas de gas con una cerilla encendida u otro tipo de llama. Emplee una solución de agua y jabón en su lugar. No modifique el ensamblaje del regulador y el suministro de gas, y no use el aparato en espacios cerrados.
9. **PRECAUCIÓN:** las partes expuestas pueden estar muy calientes. Mantenga el aparato lejos del alcance de los niños.
10. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños cuando esté siendo utilizado y hasta que se haya enfriado tras terminar de usarlo. No deje que niños lo manipulen.
11. Cualquier modificación en el aparato puede resultar peligrosa.
12. No lo desplace cuando esté siendo utilizado.
13. No lo utilice en garages, porches, cobertizos u otros espacios cerrados. Debe emplearse siempre al aire libre. No está diseñado para ser instalado en vehículos de recreo y/o barcos. No lo coloque bajo superficies inflamables ni obstruya el flujo de combustión o la ventilación entorno al aparato.
14. Asegúrese de que no se realiza deporte o actividad física alguna en las proximidades del aparato durante su uso y cuando aún esté caliente.

15. El usuario no debe manipular aquellos componentes sellados por el fabricante o su agente.
16. Si se produce una fuga de gas, llévelo inmediatamente a un lugar ventilado y sin llamas donde pueda localizarla y repararla. No intente encontrar la fuga sirviéndose de una llama. Use agua con jabón en su lugar. No utilice el aparato hasta que haya reparado la fuga.
17. Después de ensamblar los componentes, abra el gas y compruebe si hay fugas pasando una solución de agua y jabón sobre las conexiones de gas.
- 18 **PRECAUCIÓN:** no busque fugas sirviéndose de una llama.
- 19 Si no puede reparar la fuga ajustando bien las conexiones, cierre el gas y contacte con el vendedor inmediatamente.
- 20 **RECAUCIÓN:** si detecta olor a gas proceda como se indica a continuación:
 - (1) Cierre el suministro de gas al aparato en la válvula de la bombona.
 - (2) Apague cualquier llama.
 - (3) Levante la tapa.
 - (4) Si el olor persiste póngase en contacto inmediatamente con el vendedor o con los bomberos, si se trata de una fuga grave en la bombona de gas.

21 Cierre el suministro de gas en la bombona cuando termine de usarla.

22 Puede guardar el aparato en interiores una vez lo haya desconectado de

la bombona de gas. La bombona, en cambio, debe permanecer siempre al aire libre, en una zona bien ventilada.

23 Cuando cambie la bombona de gas vacía por otra nueva, asegúrese de que lo hace en un lugar sin llamas.

24 PRECAUCIÓN: no guarde bombonas de recambio debajo o cerca del aparato.

25 PRECAUCIÓN: no guarde las bombonas de gas en interiores. Si coloca el aparato en un espacio cerrado, desconéctelo siempre antes de la bombona y deje ésta en el exterior. Coloque las bombonas en espacios abiertos y lejos del alcance de los niños, nunca en el interior de edificios, garages u otros espacios cerrados.

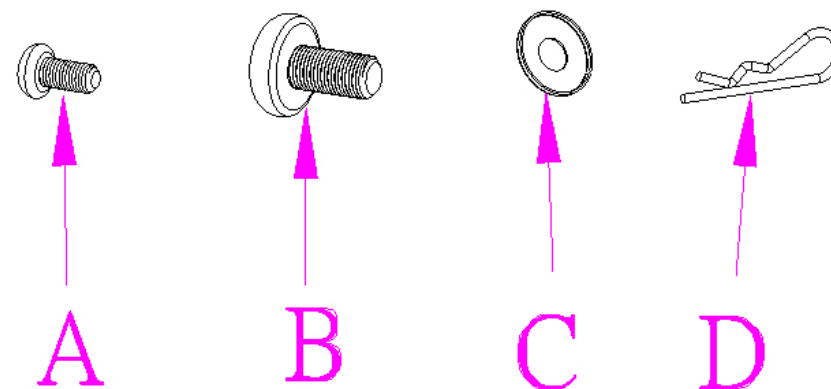
26 No almacene o use gasolina u otro líquido inflamable en las proximidades de este aparato u otro similar.

Preparación y configuración de la parrilla

Antes de usarla por primera vez: retire el embalaje y coloque el aparato y demás componentes en el suelo. Asegúrese de que no falta ningún elemento. **Nota:** lea las instrucciones antes de usar la parrilla.

Siga las instrucciones de uso en el orden en que aparecen al tiempo que mira los diagramas. Esto le facilitará el ensamblaje.

Componentes por ensamblar:



A: Instrucciones de ensamblado del carrito.

PASO 1. Atornille las patas al panel inferior del carrito (Tipo A). (Véase Fig. 1).

PASO 2. Clave las tapas a las ruedas e inserte éstas en el eje. (Véase Fig. 2).

PASO 3. Use tornillos (Tipo A) y tuercas (Tipo C) para sujetar el panel delantero del carrito a las patas. (Véase Fig. 3).

PASO 4. Sujete la base al carrito con tornillos y arandelas. (Véase Fig. 4).

PASO 5. Sujete los paneles laterales a cada lado de la base. (Véase Fig. 5).

PASO 6. Coloque la bandeja de goteo en la base del carrito. (Véase Fig. 6).

PASO 7. Coloque las placas de calor en el lugar correspondiente. (Véase Fig. 7).

PASO 8. Coloque las rejillas de la parrilla en el lugar correspondiente. (Véase Fig. 8).

PASO 9. Ajuste la manguera del gas al conector. (Véase Fig. 9).

PASO 10. Atornille la bombona de butano. (Véase Fig. 10).

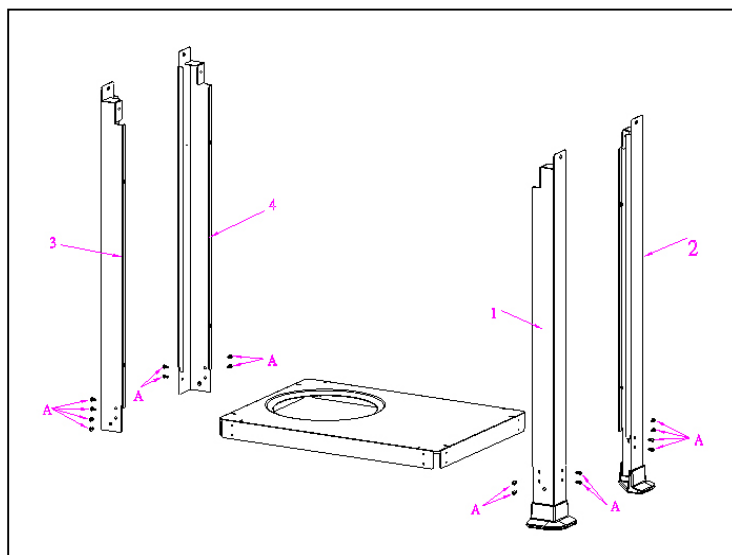


Figura 1.

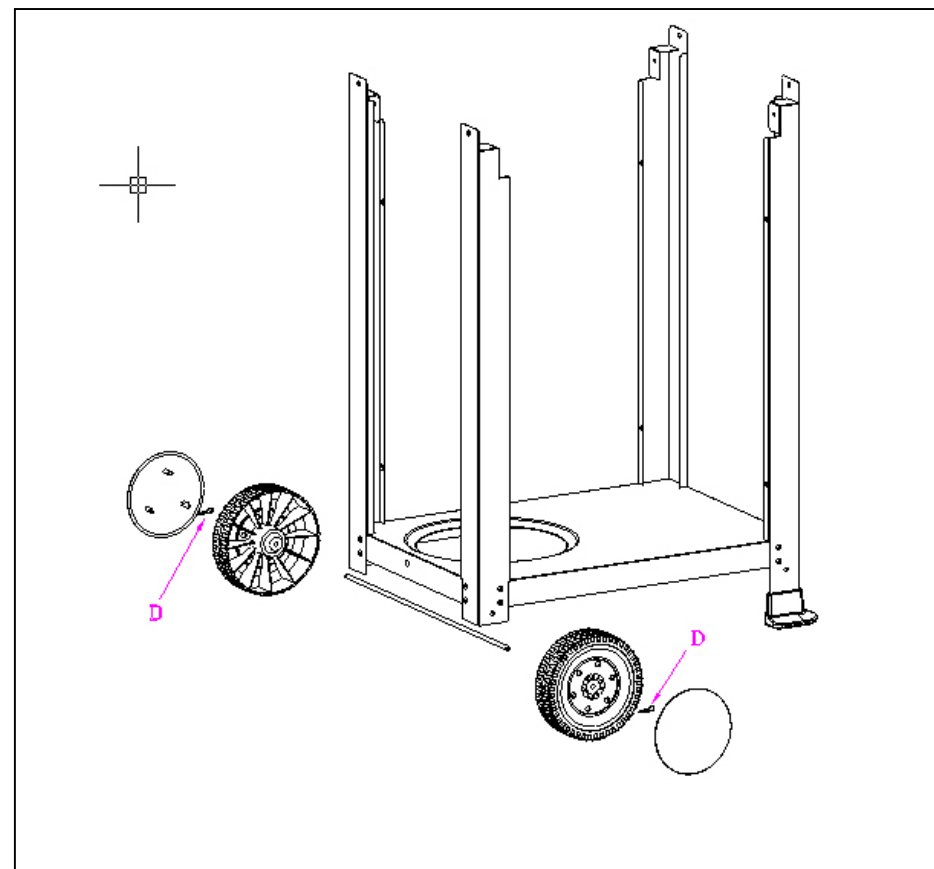


Figura 2

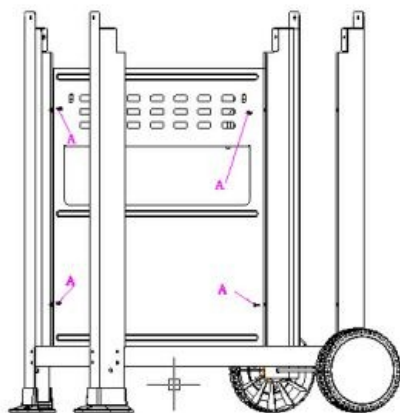


Figura 3.

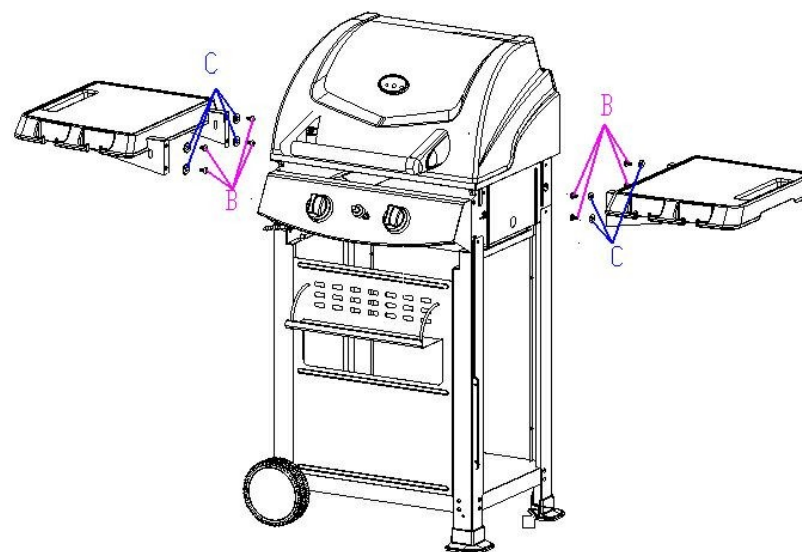


Figura 5

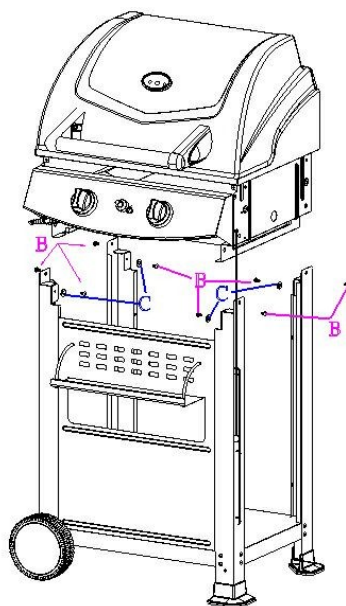


Figura 4

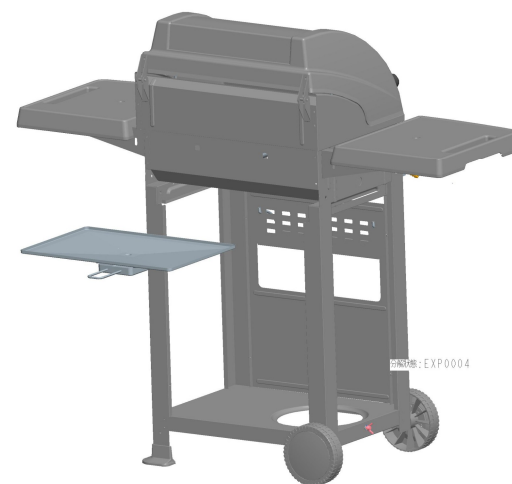


Figura 6

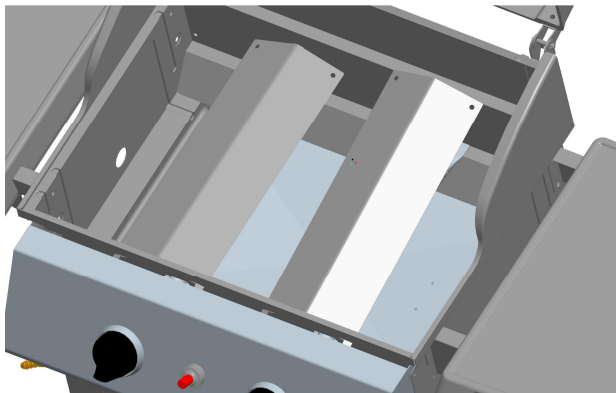


Figura 7



Figura 8



Figura 9

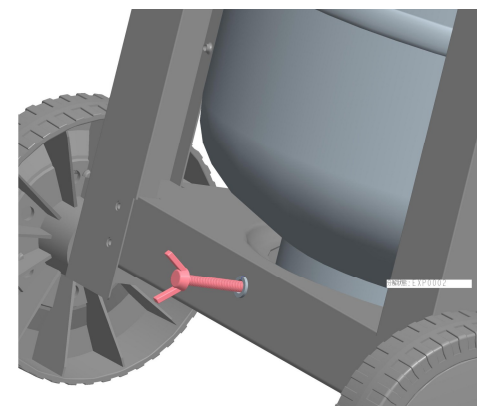


Figura 10

Conexión de la bombona de gas

PRECAUCIÓN: bajo ningún concepto conecte una bombona de gas sin regulador a la barbacoa.

IMPORTANTE: antes de conectar y desconectar la barbacoa a la bombona de gas, asegúrese de que los dos controles de encendido de la parrilla están en posición de apagado.

PRECAUCIÓN: cuando no use la barbacoa, cierre el gas en la válvula de la bombona.

Cómo conectar la bombona:

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona está cerrada.
2. Compruebe las características de la válvula para asegurarse de que se adecúan a las del regulador. Lea las instrucciones del regulador acerca de la conexión y funcionamiento.
3. Compruebe que los controles de los quemadores de la parrilla están en posición de apagado.
4. Inspeccione la válvula de la bombona y el regulador en busca de daños o restos de alguna sustancia, y elimine todo aquel que encuentre. Inspeccione la manguera en busca de daños. Nunca utilice componentes dañados o bloqueados.
5. Conecte el regulador a la válvula de la bombona.
6. Abra la válvula de la bombona completamente. Use una solución de agua y jabón para comprobar si hay fugas en las conexiones antes de usar la barbacoa. Si encuentra alguna fuga, cierre la válvula y no use la parrilla hasta que un técnico cualificado la haya reparado.

Cómo desconectar la bombona:

1. Asegúrese de que los dos controles de encendido del quemador están en posición de apagado.
2. Compruebe que la válvula de la bombona de gas está cerrada completamente.
3. Retire el regulador de la válvula de la bombona de gas.

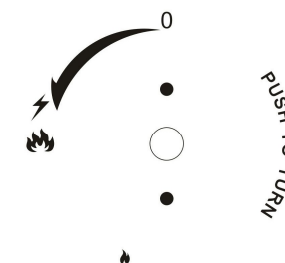
Proceso de encendido

Comprobación del sistema de ignición

1. La comprobación del sistema de ignición debe realizarse con la válvula de la bombona cerrada.
2. Compruebe ambos quemadores uno por uno siguiendo las instrucciones indicadas a continuación.

3. Asegúrese de que el control está en posición de apagado. Presiónelo y gírelo en dirección contraria a las agujas del reloj hasta la posición superior y hasta que haga clic.

3Repita esta operación y compruebe si se producen chispas en el quemador. Si no es así, asegúrese de que el cable de ignición está bien ensamblado al control y al electrodo de la chispa. Tras comprobar que se produce una chispa, gire el control hasta la posición de apagado.



Nota: si el ignitor no funciona, puede encender los quemadores sirviéndose de una cerilla.

Funcionamiento de los quemadores

1. Abra la tapa antes de proceder a encender los quemadores.
2. Siempre que use la parrilla asegúrese de que la bandeja para goteo está en su sitio.
3. Compruebe que los dos controles están en la posición de apagado “0”.
4. Abra la válvula de la bombona de gas.
5. Para encender los quemadores, presiones y gire el control correspondiente en dirección contraria a las agujas del reloj al tiempo que compruebe si el quemador se ha encendido. El control de la izquierda controla el quemador izquierdo y el control de la derecha, el derecho.
6. Una vez que el quemador se ha encendido, puede reducir la temperatura de la parrilla girando el control hasta la posición de fuego bajo.
6. Para apagar el quemador, gire el control en dirección contraria a las agujas del reloj hasta la posición de apagado “0”.
7. Cierre la válvula de la bombona de gas cuando no esté utilizando la parrilla.

Notas:

1. La primera vez que use el aparato, el conducto de gas y los quemadores estarán llenos de aire. Para que los quemadores se enciendan correctamente los conductos deben llenarse de gas. Es posible que tenga que hacer varios intentos antes de poder encenderlos. Si tras varios intentos no logra encender alguno de los quemadores, cierre el suministro de gas en

la bombona y lea la sección “Qué hacer si la barbacoa no funcionan adecuadamente”.

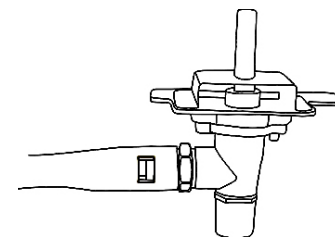
2. Recuerde que si alguno de los ignitores no funciona correctamente el quemador puede encenderse con una cerilla.

Qué hacer si la barbacoa no funciona adecuadamente

1. Cierre la válvula de la bombona de gas y gire los dos controles hasta la posición de apagado.
2. Espere cinco minutos antes de intentar encenderla de nuevo.
3. Compruebe las conexiones del suministro de gas.
4. Repita el procedimiento de encendido. En caso de que siga sin funcionar, cierre la válvula de la bombona, gire los controles hasta la posición de apagado, espere a que la parrilla se enfríe y compruebe lo siguiente:

a) El tubo del quemador está mal colocado sobre el orificio.

CORRECCIÓN: coloque el tubo correctamente sobre el orificio tal y como se muestra en la Figura 11.



b) La manguera de gas está obstruida

CORRECCIÓN: retire la manguera de la parrilla. NO FUME MIENTRAS REALIZA ESTA OPERACIÓN. Abra la

válvula de la bombona de gas durante un segundo para liberar cualquier obstrucción de la manguera. Cierre la válvula antes de volver a conectar la manguera a la parrilla.

Funcionamiento

Quemado

Antes de usar la parrilla por primera vez, encienda los quemadores para quemar cualquier residuo de aceite u otra sustancia.

Asegúrese de que la tapa está levantada y de que los quemadores permanecen encendidos en posición “Fuego alto” durante aproximadamente 2 a 3 minutos. Transcurrido ese tiempo puede apagar los quemadores o bien comenzar a cocinar bien a fuego alto o a fuego bajo.

Pre calentamiento

Dependiendo del tipo de alimento y de la temperatura que se requiera al cocinarlo, en ciertos casos es necesario precalentar la barbacoa durante un breve período de tiempo antes de comenzar a cocinar. En el caso de aquellos alimentos que requieren una alta temperatura al cocinarse, bastan de 5 a 6 minutos para precalentar la barbacoa.

Nota: no cierre la tapa del plato de la parrilla durante más de 8 minutos y no la cierre en absoluto si no hay alimentos cocinándose. De lo contrario, la capa anti-aderente puede resultar dañada.

Función calentaplatos

El quemador derecho puede usarse como calentaplatos con ollas y

sartenes. Para ello, retire el plato de la parrilla derecho y sustitúyalo por el soporte para ollas. No cocine alimentos directamente sobre dicho soporte, sino siempre sirviéndose de una olla o sartén.

PRECAUCIÓN: Levante la tapa para encender la barbacoa.

.....No fume cuando encienda los quemadores.

.....No mueva la barbacoa de sitio cuando esté siendo utilizada.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN: tenga cuidado con las arañas y avispas. El tubo de los quemadores debe inspeccionarse y limpiarse periódicamente.

Limpieza y mantenimiento

Un buen cuidado y mantenimiento son esenciales para obtener un buen funcionamiento y prolongar la vida útil de cualquier aparato. La parrilla de gas no es una excepción. Si sigue las siguientes instrucciones de limpieza regularmente logrará mantener limpio su aparato y que funcione correctamente con el mínimo esfuerzo.

Arañas y otros insectos pequeños colocan sus telas y nidos en los tubos de los quemadores cuando el aparato está guardado o está siendo trasladado. Estos pueden provocar la obstrucción del flujo de gas, que puede a su vez derivar en un fuego en el interior y alrededor de dichos tubos.

Este fuego se conoce como “Flashback”, y puede causar graves daños en la barbacoa, así como crear unas condiciones de funcionamiento peligrosas para el usuario. Aunque la obstrucción de los tubos no es la única causa del “Flashback”, sí es la más común, por lo que es necesario que inspeccione y

limpie dichos tubos con frecuencia.

Flashback

Si se llegase a producir un fuego en el interior del tubo y alrededor del mismo, cierre el gas y gire los mandos hasta la posición de apagado. Espere a que la parrilla se haya enfriado y limpie los tubos y componentes de los quemadores como se describe a continuación.

Limpieza de los platos de la parrilla

Después de cocinar, gire los controles hasta la posición de apagado y espera a que la parrilla se haya enfriado antes de proceder a limpiar los platos. Se recomienda que los platos se limpien con un paño y una solución de agua y jabón tibia antes de usarlos por primera vez y después periódicamente.

Cuidado de la superficie para cocinar

El uso y el cuidado de la superficie sobre la que se cocina es muy importante. No utilice utensilios de metal ni corte alimentos sobre ella. Emplee únicamente utensilios para cocinar de plástico. No debe usar ollas o sartenes sobre el plato de la parrilla. Para evitar sobrecalentamientos, no encienda los platos con la tapa bajada o sin alimentos sobre los mismos.

Limpieza de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse periódicamente con una solución de agua y jabón tibia.

Mantenimiento general y reparación

No haga modificaciones en el aparato.

Servicio de postventa

El aparato no debe ser reparado por el usuario. En caso de un mal

funcionamiento del mismo, compruebe que ha seguido las instrucciones correctamente. Si aún presenta problemas, póngase en contacto con el vendedor. En caso de que este no pueda ayudarle, llame al Departamento de Atención al Cliente.

Si tiene que devolvernos el producto:

1. Desconecte la bombona de gas.
2. Empaquete la parrilla con cuidado.
3. Adjunte su nombre, dirección y número de teléfono.
4. Indique cuál es el fallo del aparato. Si la garantía está aún en vigor, háganos saber cuándo y dónde hizo la compra del producto y adjunte una prueba de compra, como el recibo de compra.
5. Envíelo al Departamento de Servicio al Cliente, a la dirección que se indica al final de este documento.
6. Dicho departamento le enviará un presupuesto de inspección y reparación.

La garantía

La garantía cubre la reparación o reemplazo gratuitos del producto por cualquier fallo que afecte a la funcionalidad del aparato y que se produzca en el plazo de un año desde su compra, siempre y cuando se pruebe que el uso y mantenimiento del aparato han seguido las instrucciones y que no se ha hecho un uso indebido del producto. Sus derechos legales no se verán afectados.

De acuerdo con nuestra política de continuo desarrollo de productos, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en las características del producto, el embalaje o la documentación sin previo aviso.

IMPORTANTE: Leia cuidadosamente estas instruções para melhor utilizar o equipamento, assim como se familiarizar com os procedimentos, antes de ligar a garrafa com gás. Guarde-as para utilizações futuras.

instruções para o modelo BQ-6342

Categoria	I3+(28-30/37), I3B/P(30)	I3B/P(50)
Potência (kW)	7.8 kW (567 g/h G30)	9.0 kW (655 g/h G30)
Medida do injector mm	0.95	0.90

Tipo de Gás Pressão de Ligação (mbar)	Países de Destino
I3+(28-30/37)	GB, IE, BE, CH, ES, FR, GR, IT & PT
I3 B/P (30)	DK, FI, GR, LU, NL, NO & SE
I3 B/P (50)	AT, CH & DE

Este equipamento deve ser utilizado com gás apropriado e na pressão correcta. Qualquer falha por incumprimento pode causar situações de perigo.

Para utilização apenas no exterior.

Normas de Segurança

- O incumprimento destas normas pode provocar incêndio ou explosão, causando danos físicos graves, morte ou danos materiais.
- Não utilize o equipamento se detectar fuga de gás, partes danificadas ou funcionamento deficiente.
- O equipamento deve funcionar numa superfície horizontal e longe de materiais inflamáveis com uma distância mínima de 0,9 m de paredes e de 2 m do tecto.
- **Segurança do Tubo e Redutor:** Dependendo do gás que decidir utilizar, contacte o revendedor para saber qual o redutor adequado à garrafa com gás e o respectivo tubo de ligação. Aplicam-se as seguintes categorias e pressões de ligação:
 - *Para GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+(28-30/37)
 - Butano: 28-30 mbar ou Propano: 37 mbar.
 - *Para DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
 - Butano /Propano mistura: 30 mbar
 - Butano: 28-30 mbar ou Propano: 37 mbar.
 - *Para ES, IE, PT, GB: I3P(37)
 - Propano: 37mbar
 - *Para DE, AT: I3B/P (50)
 - Butano /Propano mistura: 50 mbar
 - *Para DE, NL, ES: I3P(50)
 - Propano: 50 mbar
- **Requisitos para o tubo de gás:**
 - Deve estar adequado a Gás de Petróleo Liquefeito (GPL)
 - Deve ser resistente às pressões acima mencionadas
 - Não deve exceder 1,5 metros de comprimento
 - Deve estar certificado para utilização no país a aplicar
 - O grelhador vem equipado com um conector adequado a tubos flexíveis.

- Após a montagem ser averiguada, ligue o gás e verifique se existem fugas através do cheiro ou passando espuma de sabão nas ligações suspeitas.
- **AVISO:** Nunca ponha o grelhador a funcionar sem o redutor de gás em garrafa.
- Este é um grelhador de baixa pressão e deve ser usado apenas com redutores e tubo específicos.
- Quando ligar o tubo e o redutor à garrafa com gás tenha cuidado para não torcer o tubo.
- Mantenha o tubo de gás afastado de superfícies quentes. Proteja o tubo de gordura a pingar. Evite torcer o tubo desnecessariamente. Verifique visualmente, antes de cada utilização, se o tubo apresenta fendas, gasto por utilização excessiva ou outro tipo de dano. Substitua o tubo, caso seja necessário. Nunca inspeccione fugas de gás com fósforos ou outro tipo de chama, utilize espuma de sabão. Nunca altere o redutor ou a montagem da entrada de gás. Este grelhador não pode ser usado no interior das habitações.
- **AVISO:** as peças que estão ao alcance das pessoas podem estar extremamente quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Mantenha as crianças afastadas durante a utilização do grelhador e até que este tenha arrefecido após a utilização. Não permita que as crianças utilizem o grelhador.
- Qualquer modificação realizada neste equipamento poder ser perigosa.
- Não movimente o equipamento durante a sua utilização.
- NÃO utilize o grelhador em garagens, varandas, alpendres, telheiros ou outras áreas fechadas. O seu grelhador é para ser usado apenas ao AR LIVRE. O grelhador não foi concebido para ser instalado em veículos de recreio e /ou em barcos e não pode ser colocado por baixo de qualquer superfície inflamável. Não obstrua o fluxo da combustão e a ventilação de ar à volta do grelhador.

- Certifique-se sempre que ninguém pratica qualquer tipo de desporto ou actividade física nas proximidades do grelhador durante a sua utilização ou quando ainda está quente.
- As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu revendedor não devem ser manipuladas pelo utilizador. O equipamento só pode ser utilizado ao ar livre.
- Se houver uma fuga no equipamento (cheiro a gás), transporte-o imediatamente para um local sem chamas e bem arejado onde a fuga possa ser detectada e reparada. Não tente detectar fugas de gás utilizando qualquer tipo de chama, utilize apenas espuma de sabão. Não utilize o equipamento até que a fuga esteja reparada.
- Após a montagem ter sido averiguada, ligue o gás e verifique se existem fugas, colocando espuma de sabão em volta das ligações.
- **AVISO:** Não faça o teste da fuga de gás utilizando chamas.
- Se não conseguir reparar a fuga de gás apertando as ligações, desligue-o e contacte imediatamente o seu revendedor.
- **AVISO:** Se sentir cheiro a gás
 - Desligue o gás do grelhador na válvula da garrafa.
 - Apague qualquer chama acesa.
 - Levante a tampa do grelhador.
 - Se o cheiro persistir, chame imediatamente o seu revendedor ou os bombeiros, no caso de lhe parecer grave.
- Desligue o fornecimento de gás na garrafa após a sua utilização.
- O equipamento pode ser guardado dentro da habitação após a remoção da garrafa com gás. Esta deve ser guardada no exterior, em áreas bem ventiladas.
- Quando substituir uma garrafa com gás vazia por uma cheia, assegure-se de que não existem chamas por perto.
- **AVISO:** Não guarde garrafas com gás suplentes por baixo ou perto do

grelhador. O grelhador só pode ser utilizado ao ar livre.

- **AVISO:** Nunca guarde as garrafas com gás dentro das habitações. Se guardar o grelhador num local interior, retire **SEMPRE** primeiro a garrafa com gás e guarde-a com segurança no exterior. As garrafas com gás devem ser guardadas no exterior, em áreas bem ventiladas e fora do alcance das crianças. Não devem ser guardadas em edifícios, garagens ou qualquer outro local fechado.
- Não guarde ou utilize gasolina ou outro líquido inflamável nas proximidades deste ou de qualquer outro equipamento.

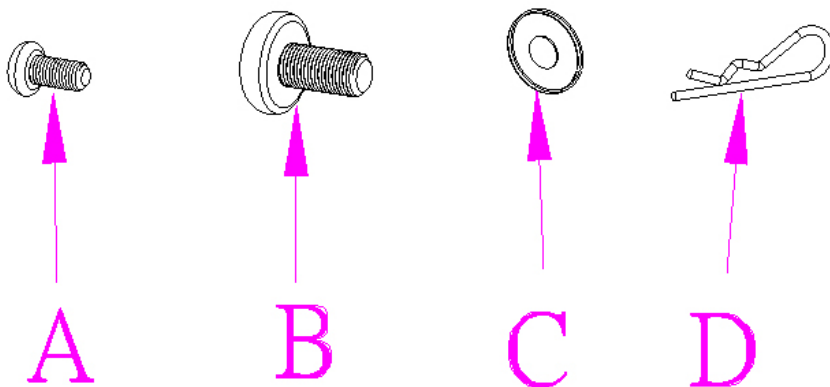
Preparação e montagem do grelhador

Antes da primeira utilização: Retirar o grelhador da embalagem.

Certifique-se de que existem todas as peças. **Nota: Antes de utilizar o seu grelhador, leia estas instruções.**

Siga todos as etapas das instruções pela ordem em que se apresentam e, em simultâneo, examine os diagramas. Isto permite-lhe uma montagem mais fácil.

Peças separadas para montagem:



A: Instruções para montagem do carro de suporte

ETAPA 1. Fixe as pernas do carro ao painel de base com os parafusos (Tipo A) (Fig.1)

ETAPA 2. Monte o conjunto de peças das rodas com os pinos (Tipo D). Insira as rodas nas pernas através do eixo. (Fig. 2)

ETAPA 3. Fixe painel frontal às pernas do carro com os parafusos (Tipo A) e as porcas (Tipo C) (Fig. 3).

ETAPA 4. Fixe o conjunto principal ao suporte do carro com parafusos e as anilhas. (Fig. 4)

ETAPA 5. Fixe os tabuleiros laterais a cada um dos lados da estrutura de suporte.(Fig. 5)

ETAPA 6. Introduza a bandeja de retenção de gorduras na parte principal. (Fig. 6)

ETAPA 7. Coloque as placas de calor na posição. (Fig.7)

ETAPA 8. Coloque a grelhas na posição. (Fig.8)

ETAPA 9. Fixe o tubo de gás ao conector com uma braçadeira. (Fig.9)

ETAPA 10. Fixe a garrafa com gás com um parafuso. (Fig. 10)

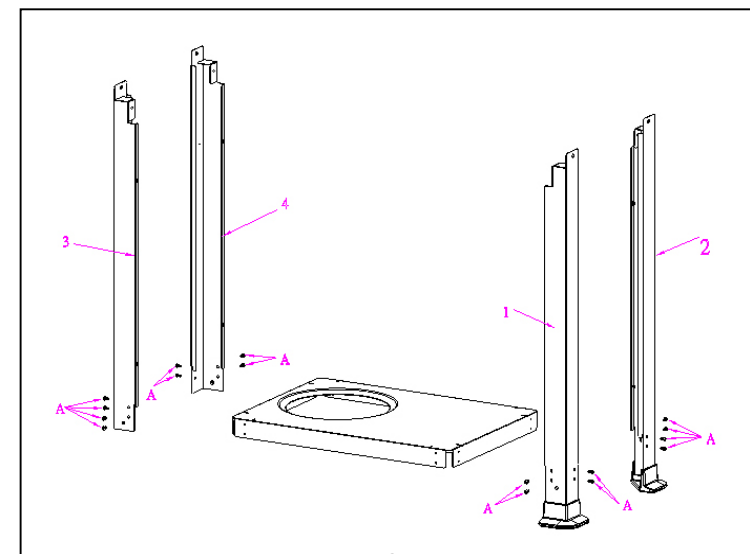


Figura 1

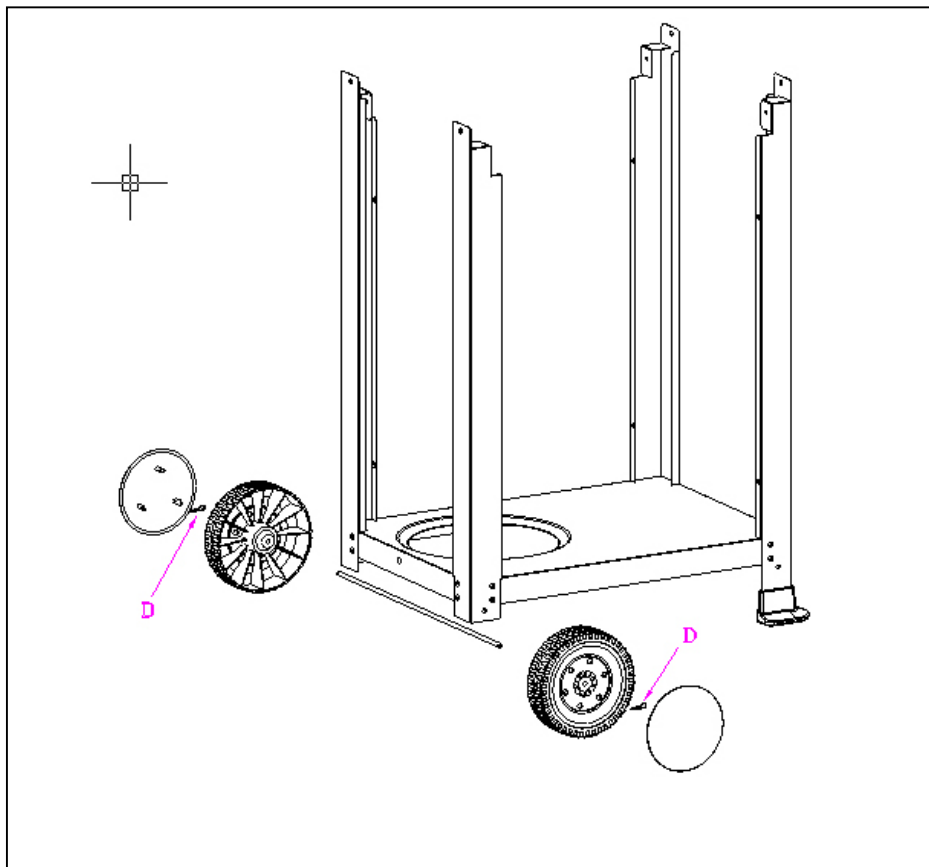


Figura 2

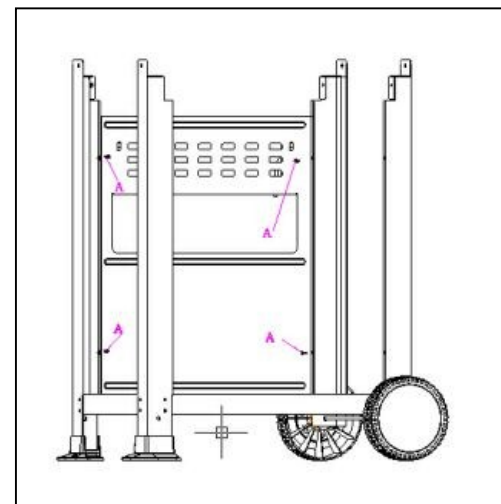


Figura 3

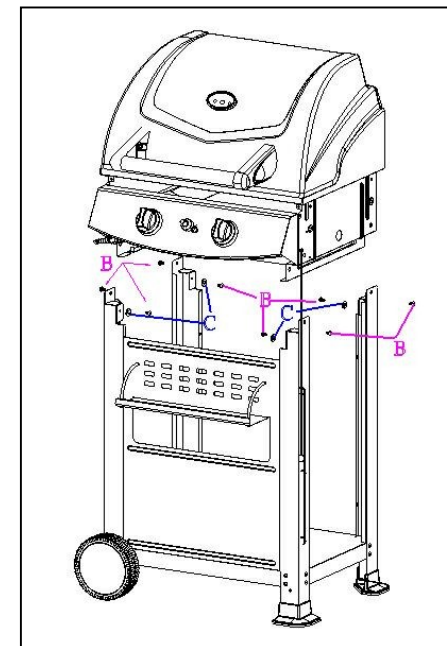


Figura 4

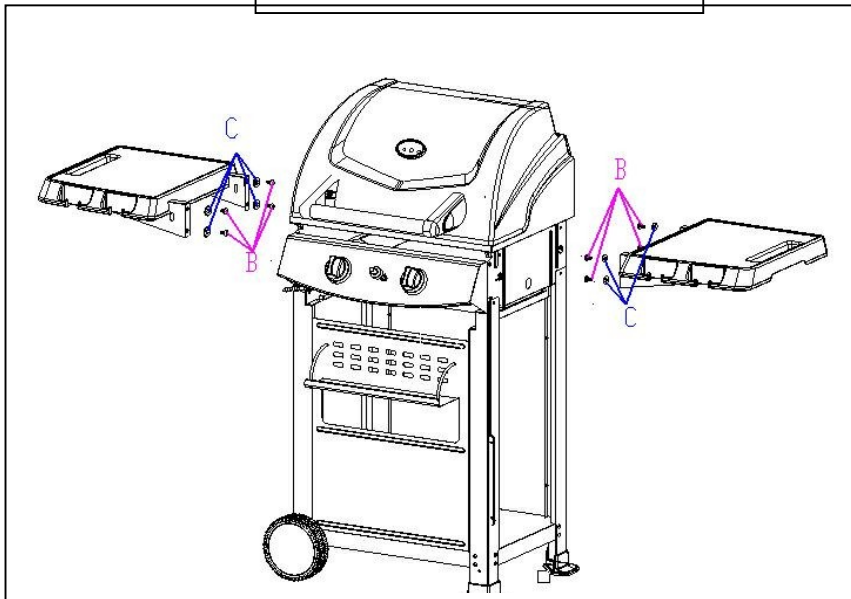


Figura 5



Figura 6

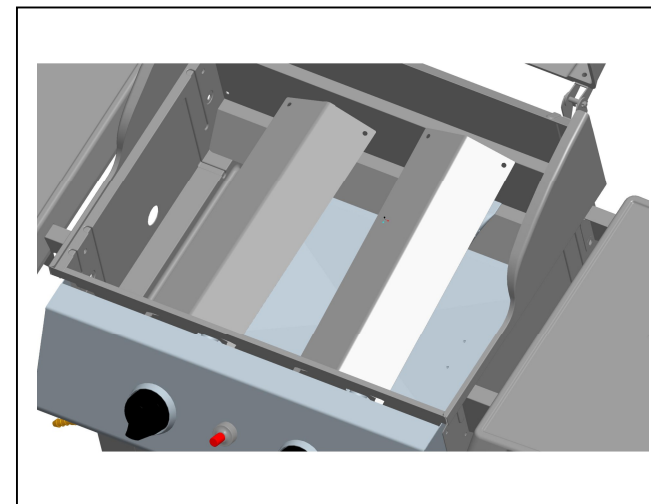


Figura 7



Figura 8

Ligação da garrafa com gás



Figura 9

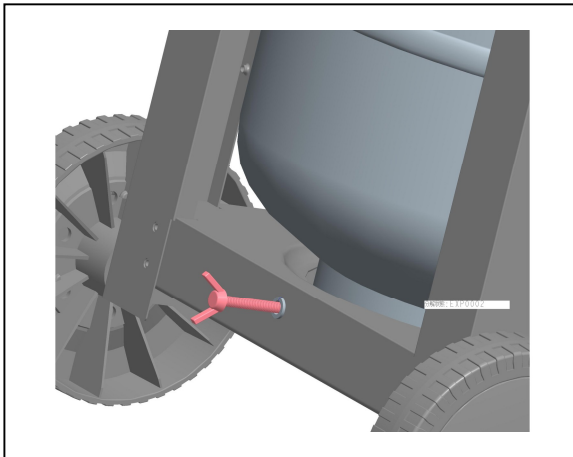


Figura 10

AVISO: Nunca ligue ao seu grelhador uma garrafa com gás que não cumpra com os regulamentos.

IMPORTANTE: Antes de ligar ou desligar a garrafa com gás ao grelhador certifique-se de que ambos os botões do grelhador estão desligados.

ATENÇÃO: Quando o grelhador não estiver a ser utilizado, desligue o gás na válvula de segurança.

Ligar:

- Certifique-se de que a válvula de segurança está fechada.
- Verifique as características da válvula de segurança para se assegurar de que as roscas combinam com as do redutor. Leia as instruções fornecidas com o redutor para se certificar de que a ligação e o funcionamento estão correctos.
- Verifique se os botões dos queimadores estão na posição “DESLIGAR”.
- Inspeccione o orifício da válvula de segurança da garrafa com gás e a montagem do redutor. Verifique a existência de alguma parte danificada ou de detritos. Remova os detritos. Verifique se o tubo está danificado. Nunca tente utilizar equipamento danificado ou obstruído.
- Ligue o redutor à válvula de segurança.
- Abra totalmente a válvula de segurança. Utilize espuma de sabão para inspeccionar a existência de fugas nas ligações antes de ligar o grelhador. Se detectar alguma fuga, desligue a válvula de segurança e não utilize o grelhador até que a fuga seja reparada pelo seu revendedor local.

Desligar

- Certifique-se de que ambos os botões dos queimadores estão na posição

“DESLIGAR”.

- Verifique se a válvula de segurança está completamente fechada.
- Remova o redutor da válvula de segurança.

Procedimentos na ignição

Verificação do Sistema de Ignição

1. O teste de ignição realiza-se com a válvula de segurança fechada.
2. Teste ambos os queimadores, um de cada vez, seguindo o procedimento abaixo descrito.
3. Certifique-se de que o botão do queimador está desligado. Pressione-o e rode-o para a esquerda para a posição mais Alta até ouvir um estalido.
4. Repita esta operação verificando sempre se aparece uma faísca no queimador. Se a faísca não for evidente, verifique se o dispositivo de ignição está bem fixo ao controlo e ao electrodo de ignição. Quando a faísca estiver estabelecida rode o Botão do grelhador para a posição “DESLIGAR”.

Nota: Se o dispositivo de ignição estiver avariado os queimadores podem acender-se com fósforos.

Funcionamento dos queimadores

- Levante a tampa do grelhador antes de tentar ligar os queimadores.
- O Utilizador deverá sempre utilizar o grelhador com a bandeja de

retenção de gorduras colocada.

- Certifique-se de que ambos os botões estão na posição desligada “0”.
- Abra a válvula da garrafa de gás.
- Para acender os queimadores pressione e rode o botão do grelhador desejado para a esquerda até à posição mais Alta e ao mesmo tempo verifique se o queimador acendeu. Ver nota abaixo. O botão do lado esquerdo controla o queimador à esquerda e o botão do lado direito controla o queimador à direita.
- A partir do momento em que o fogão se acende, pode reduzir a temperatura do grelhador rodando o botão para a posição mais baixa.
- Para desligar o queimador, rode o botão todo para a direita até à posição desligada “0”.
- Desligue a válvula de segurança da garrafa com gás quando o grelhador não estiver a ser utilizado.

Notas:

1. Após a primeira montagem, as tubagens de gás estão cheias de ar. Para que os queimadores acendam de forma adequada é necessário encher as tubagens de gás. Este processo pode necessitar de algumas tentativas para acender os queimadores antes de conseguir. Se um queimador não se acender após várias tentativas desligue o fornecimento de gás na garrafa e leia a secção abaixo “Se o grelhador não funcionar correctamente”.
2. Note que, se o dispositivo de ignição estiver avariado pode acender o queimador utilizando fósforos.

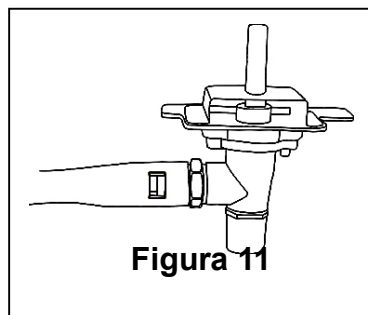
Se o grelhador não funcionar correctamente

1. Desligue o gás na válvula de segurança da garrafa e rode ambos os botões do grelhador para a posição DESLIGAR.

2. Espere 5 minutos antes de tentar acender novamente.
3. Verifique a ligações no fornecimento do gás.
4. Repita o procedimento e se o grelhador continuar a não funcionar adequadamente, desligue o gás na válvula da garrafa, rode ambos o botões do grelhador para a posição DESLIGAR, espere que o grelhador arrefeça e verifique o seguinte:

f) **O tubo do queimador está desalinhado com o orifício**

- g) **CORRECÇÃO:** Coloque novamente o tubo do queimador para a posição adequada no orifício, tal como mostra a Fig. 11.



b) **Obstrução do tubo de gás**

CORRECÇÃO: Remova o tubo do grelhador. **NÃO FUME!** Abra a válvula da garrafa com gás por um segundo para libertar qualquer obstrução do tubo. Desligue-a antes de voltar a inserir o tubo no grelhador.

Procedimentos de funcionamento

Purgar os tubos

Antes de cozinhar no seu grelhador pela primeira vez, proceda à evacuação de resíduos de óleo ou qualquer outro material estranho, acendendo os queimadores.

Assegure-se de que a tampa está aberta e de que ambos os queimadores funcionam na posição mais “alta” durante aproximadamente 2 a 3 minutos. Em seguida pode DESLIGAR os botões do grelhador ou cozinhar na posição “alta” ou “baixa”.

Pré-aquecimento

É necessário aquecer o grelhador durante um curto período antes de começar a cozinhar determinados alimentos, dependendo do tipo de comida e da temperatura que esta necessita. Os alimentos que necessitam de temperaturas altas, requerem apenas 5 a 6 minutos de pré-aquecimento.

Nota: Não feche a tampa no prato do grelhador por mais de 8 minutos ou quando não tiver alimentos. O revestimento anti-aderente pode ficar danificado.

Opção placa quente

O queimador da direita pode ser utilizado como uma placa quente para panelas, removendo a grelha do lado direito e substituindo-a pelo suporte para panelas. Não cozinhe directamente no suporte para panelas, só pode ser utilizado para cozinhar com panelas.

Assistência e Manutenção

ATENÇÃO: Mantenha a tampa aberta quando acender o grelhador.

Não fume quando acender os queimadores.

Não desloque a estrutura com o grelhador aceso.

Não abandone o grelhador aceso.

ATENÇÃO: Cuidado com as aranhas e vespas. A tubagem dos queimadores deve ser inspeccionada e limpa periodicamente.

Assistência e Manutenção

Tal como em todos os aparelhos, a assistência e manutenção adequadas resultam em melhores condições de funcionamento e prolongam o tempo de

vida do aparelho. O seu novo grelhador não é excepção. Ao seguir estes procedimentos de limpeza regularmente o seu grelhador manter-se-á limpo, a funcionar correctamente e sem esforço.

As aranhas e pequenos insectos tecem teias ou fazem ninhos ocasionalmente nas tubagens dos queimadores durante o período em que estes não estão a funcionar. Estas teias podem provocar obstrução no gás podendo resultar em incêndio, dentro e à volta dos tubos.

Este tipo de fogo é conhecido por “RETORNO DA CHAMA” e provoca graves danos no seu grelhador, resultando em condições de funcionamento sem segurança para o utilizador.

Embora a obstrução nas tubagens dos queimadores não seja a única causa do “RETORNO DA CHAMA” é a mais comum, o que torna as frequentes inspecções e limpezas dos tubos necessárias.

Retorno da chama

Se ocorrer fogo dentro e à volta dos queimadores, desligue o gás imediatamente na válvula de segurança da garrafa com gás e rode os botões do grelhador para a posição DESLIGAR. Espere até que o grelhador arrefeça e limpe então os tubos e as entradas como se explica em seguida.

Limpeza das grelhas

Após os grelhados, desligue ambos os botões do grelhador e deixe-o arrefecer antes de tentar limpar as grelhas. Antes da primeira utilização e periodicamente é aconselhável lavar as grelhas em água morna com detergente macio e limpá-las com um pano.

Cuidados a ter com a superfícies para cozinhar

A utilização e manutenção das superfícies para cozinhar é importante. Não utilize utensílios de metal nem corte os alimentos em cima da superfície para cozinhar. Utilize apenas utensílios de plástico. Não use panelas nas grelhas para cozinhar. Não aqueça em excesso as superfícies com a tampa para baixo ou com alimentos a grelhar.

Limpeza da bandeja de retenção

A bandeja de retenção deve ser esvaziada e limpa periodicamente e quando suja, lavada em água morna com detergente macio.

Manutenção Geral e Reparação

Não modifique o equipamento.

Assistência após venda

O equipamento não pode ser assistido tecnicamente pelo utilizador. Se não funcionar correctamente, verifique se seguiu as instruções de forma adequada.

Se continuar sem funcionar, consulte o seu fornecedor. Se este não conseguir resolver o problema contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Se for necessário devolver o grelhador:

- 1.Retire a garrafa com gás do grelhador.
- 2.Empacote o grelhador cuidadosamente.
- 3.Remeta juntamente o seu nome, morada e telefone contactável durante o dia.
- 4.Explique-nos o problema. Se o equipamento se encontrar na garantia, declare onde e quando foi comprado e inclua a prova de compra (por ex. factura).
- 5.Envie para o Serviço de Apoio ao Cliente na morada indicada ao fundo deste folheto.
6. Será informado de uma data prevista para a inspecção e reparação.

Garantia

Qualquer defeito que afecte a funcionalidade do equipamento e que seja detectado no prazo de um ano, a partir da data de compra, será reparado livre de custos ou substituído, caso tenha sido utilizado e mantido de acordo com as instruções e não tenha estado sujeito a abusos ou negligências de qualquer tipo. Os seus direitos legais não serão afectados.

De acordo com a nossa política de desenvolvimento contínuo dos produtos, reservamo-nos o direito de alterar o produtos, embalagens e especificações de documentação sem aviso prévio.

