

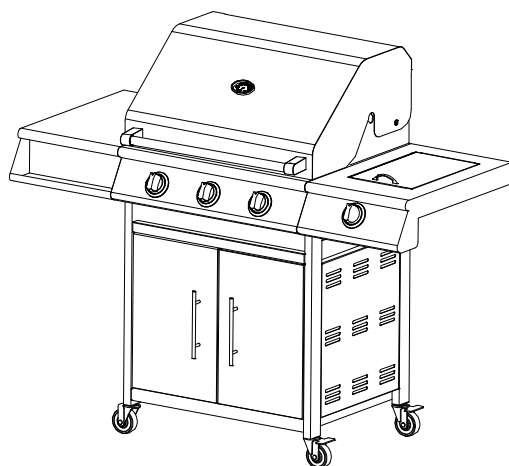
BRIXTON®

GASBARBEQUE-GRILL

AANWIJZINGEN MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD



MODEL NR.: BQ-6345 en BQ-6355



**ALLEEN VOOR
GEBRUIK BUITENSHUIS**

ALS U VRAGEN HEEFT BIJ DE MONTAGE, HET GEBRUIK OF HET ONDERHOUD VAN DIT APPARAAT KUNT U ONS BELLEN OF EMAILLEN VOOR ONDERSTEUNING.

BERICHT VOOR GEBRUIKERS

Hartelijk dank dat u voor onze verrijdbare houten gasbarbeque-grill heeft gekozen. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van het gebruik van deze uitstekende grill.

Probeer deze grill niet in elkaar te zetten en te gebruiken voordat u deze gehele gebruiksaanwijzing zorgvuldig heeft doorgelezen. Houd de gebruiksaanwijzing bij de hand,

zodat u het kunt raadplegen bij eventuele toekomstige problemen.

Voor model BQ-6355 (tafelmodel, dus zonder onderstel) dient u te zorgen voor een hittebestendige ondergrond of isolerend materiaal om de hitte-afgifte aan de onderzijde te neutraliseren.

Twijfelt u alstublieft niet om contact met ons op te nemen als u vragen heeft, wij zullen u graag helpen. Geef ons het modelnummer BQ-6345 door wanneer u contact met ons opneemt. Hartelijk dank.

BELANGRIJK: NEEMT U A.U.B. CONTACT MET ONS OP BIJ PROBLEMEN.

OPMERKING: DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR MONTAGE IN OF OP RECREATIEVOERTUIGEN OF BOTEN.

DIT APPARAAT IS ALLEEN BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

GEACHTE MONTEUR/REPARATEUR: LAAT DEZE GEBRUIKSAANWIJZING A.U.B. ACHTER BIJ DE KLANT.

GEACHTE KLANT: BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING A.U.B. VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING.

!!! WAARSCHUWING !!!

Volgt u alle aanwijzingen van de fabrikant a.u.b. nauwkeurig op, als u dit niet doet loopt u risico op ernstig lichamelijk letsel en/of schade aan eigendommen.

!!! VOORZICHTIG !!!

Sommige onderdelen van deze grill hebben scherpe randen – vooral waar aangegeven in deze gebruiksaanwijzing! Draag wanneer nodig geschikte beschermende handschoenen.

BELANGRIJK

In de onderstaande tekst wordt uitgelegd wat de symbolen betekenen. Lees elke waarschuwing in deze gebruiksaanwijzing en volg deze op.

!!! GEVAAR !!!

GEVAAR: Waarschuwt voor een acute gevaarlijke situatie, die dood of ernstige lichamelijke verwonding kan veroorzaken als de waarschuwing niet opgevolgd wordt.

!!! WAARSCHUWING !!!

WAARSCHUWING: Waarschuwt voor het risico op ernstige lichamelijke verwonding als de aanwijzingen niet strikt opgevolgd worden. Lees alle waarschuwingen en zorg ervoor dat u deze opvolgt.

!!! VOORZICHTIG !!!

VOORZICHTIG: Waarschuwt voor een potentiële gevaarlijke situatie, die lichte of matige lichamelijke verwonding kan veroorzaken als de waarschuwing niet opgevolgd wordt.

!!! WAARSCHUWING !!!

VOOR UW VEILIGHEID

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
- Doof open vuur.
- Open het deksel.
- Waarschuw onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer als de geur niet verdwijnt.

!!! WAARSCHUWING !!!

VOOR UW VEILIGHEID

- Gebruik of bewaar geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en gassen in de buurt van dit apparaat of van andere apparaten.
- Bewaar L.P.-gasflessen die niet aangesloten zijn voor gebruik niet in de buurt van dit apparaat of van andere apparaten.

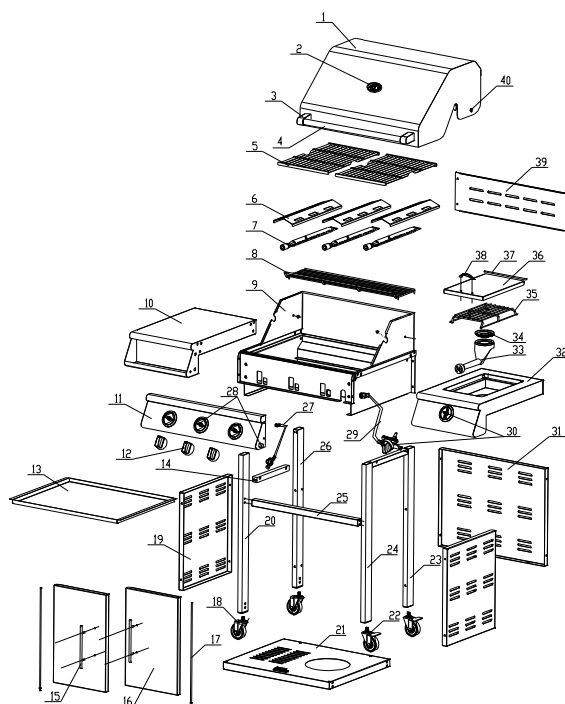
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MONTAGE

!!! WAARSCHUWING !!!

Probeer dit apparaat niet in elkaar te zetten zonder de paragraaf "VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MONTAGE" in deze gebruiksaanwijzing te lezen.

1. Deze grill is alleen voor gebruik met L.P. gas ontworpen. Gebruik deze grill dus alleen met L.P. gasflessen en met de drukregelaar die geleverd wordt door de fabrikant.

OVERZICHT



BQ-6345 ONDERDELENLIJST

REF#	BESCHRIJVING	AANTAL	REF#	BESCHRIJVING	AANTAL
1	Deksel / Paneel linkerzijde, Deksel	1	28	Kranengedeelte	1
2	Temp regelaar	1	29	Slang	1
3	Houder handgreep deksel	2	30	Zijkraan	1
4	Handgreep deksel	1	31	Achterpaneel	1
5	Grillroosters	2	32	Rechterblad	1
6	Vlamverdeler	3	33	Zijbrander	1
7	Hoofdbranders	3	34	Koperen ring zijbrander	1

8	Warmhoudroosters	1	35	Grillrooster zijbrander	1
9	Vuurbak	1	36	Deksel zijbrander	1
10	Linkerblad	1	37	Scharnier deksel zijbrander	1
11	Bedieningspaneel	1	38	Lekbak handgreep L64	1
12	Knoppen	4	39	Achter-ventilatiepaneel	1
13	Lekbak	1	40	Draaipin deksel	2
14	Lekbak handgreep L96	1	41		
15	Handgreep deur	2	42		
16	Deur	2	43		
17	Deurscharnier	2	44		
18	Zwenkwielen	2	45		
19	Achterpaneel	2	46		
20	Linkervoorpoot	1	47		
21	Onderblad	1	48		
22	Zwenkwielen (Rem)	2	49		
23	Rechterachterpoot	1	50		
24	Rechtersvoorpoot	1	51		
25	Deur	2	52		
26	Linkerachterpoot	1	53		
27	Regelaar	1	54		

Model 6355 beschikt niet over een kabinet en onderstel met wieltjes, maar slechts over korte pootjes.

AANWIJZINGEN MONTAGE

LEEST U A.U.B. DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN VOLG ZE STAP VOOR STAP OP.

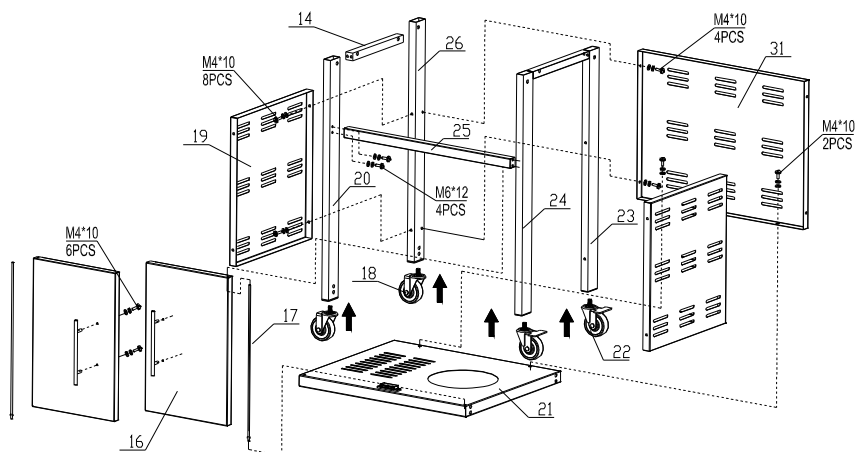
BENODIGD GEREEDSCHAP: Schroevendraaier, (niet bijgeleverd).

Het volgende gereedschap wordt bijgeleverd.

Artikel	Beschrijving	Specificatie	Aantal
1	Bolkopschroef (Met moer en platte ringen)	M6*12	8 stuks

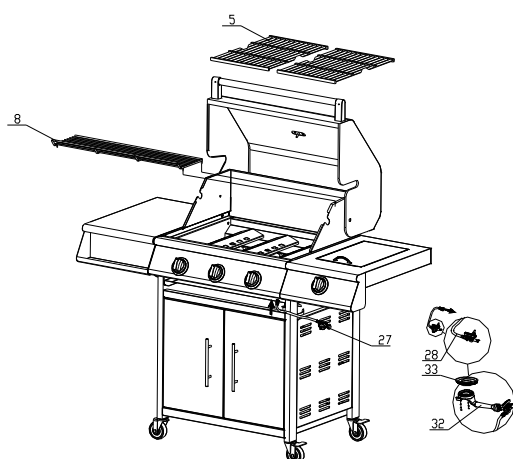
2	Bolkopschroef Met moer en platte ringen)	M4*10	9 stuks
---	---	-------	---------

**Stap 1: Monteer zoals aangegeven in onderstaande afbeelding.
(Opmerking: Montage van het linkerblad en het rechterblad is hetzelfde)**



Stap 2:
Monteer de vuurbak, het kraangedeelte en de knoppen zoals aangegeven in onderstaande afbeelding.
(Opmerking: Montage van de linker- en rechterzijde van de vuurbak is hetzelfde)

Stap 3:
Zie onderstaande afbeelding voor montage.



Dan is uw gasgrill klaar voor gebruik!

AANSLUITING GAS

GEBRUIK ALLEEN DE DRUKREGELAAR EN DE SLANG DIE BIJGELEVERD WORDEN MET DEZE GRILL. GEBRUIK ALLEEN DOOR DE FABRIKANT AANBEVOLEN VERVANGINGEN VOOR DE DRUKREGELAAR EN DE SLANG.

Deze grill is ingesteld op gebruik met L.P. (Liquified Petroleum Gas). Probeer geen natuurlijke gasbronnen te gebruiken, tenzij de grill opnieuw ingesteld is voor gebruik met natuurlijk gas.

■ **Vereisten voor L.P. tank:**

De L.P. tank die u gebruikt bij uw grill moet aan de volgende vereisten voldoen:

- Afmetingen: 12" (30.5cm) (Diameter) X 18" (45.7cm) (Hoogte)
- Maximum capaciteit: 20lbs. (9Kg)
- Gefabriceerd en gemerkt volgens de specificaties voor L.P.-gasflessen. Zie het merk op de kraag van de L.P. tank.
- Ontworpen zijn voor dampvormige gasaftapping.
- Heeft een kraag om de gaskraan van de tank te beschermen.
- Geen deuken of roest. Een gedeukte of roestende L.P.-tank kan gevaarlijk zijn.

■ **De gaskraan van de L.P. tank die u gebruikt bij uw grill moet aan de volgende vereisten voldoen:**

- Met type I vulaansluiting die geschikt is voor de bijgeleverde drukregelaar.
- Met veiligheidsklep.
- UL-gecertificeerde overvulbeveiliging. Deze overvulbeveiliging kan herkend worden aan de unieke driehoekige draaiknop. **Gebruik alleen tanks die voorzien zijn van dit type gaskraan.**

Voor uw veiligheid:

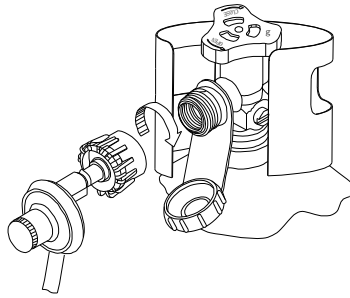
Zorg ervoor dat de zwarte plastic doorvoerbuizen van de drukregelaar op hun plaats zitten, en dat de slang niet in contact komt met de hittebeschermer of met de grill zelf.

■ **Sluit de drukregelaar aan op de L.P.-tank:**

ZEER BELANGRIJK:

- DE TEMPERATUUR VAN DE REGELAAR MAG NIET BOVEN DE 140° (60°) STIJGEN.
- DE REGELAAR MOET VOORZIEN ZIJN VAN EEN VEILIGHEIDSKLEP OF DRUKBEVEILIGING.
- DE OPENING VAN DE DRUKREGELAAR MOET PASSEN OP DE TYPE I –AANSLUITING VAN DE GASKRAAN VAN DE TANK.
- Controleer dat de gaskraan van de tank helemaal dicht staat (draai met de klok mee totdat de knop stopt).
- Controleer of de gaskraan van de tank geschikte uitwendige schroefdraden heeft (type I-aansluiting).
- Zorg ervoor dat alle branderknoppen op de uit-stand staan.
- Verwijder de beschermkap van de gaskraan van de L.P.-tank. Gebruik altijd de bijgeleverde beschermkap met de gaskraan.
- Inspecteer de aansluiting van de gaskraan en de drukregelaar. Controleer op beschadigingen of vuil. Verwijder vuil. Controleer de slang op beschadigingen. Probeer nooit beschadigd of geblokkeerde uitrustingsstukken. Neem contact op met uw plaatselijke L.P. gasleverancier voor reparatie.
- Bij het aansluiten van de drukregelaar aan de gaskraan draait u de moer handmatig met de klok mee totdat hij niet verder kan. Gebruik geen sleutel om de moer aan te draaien. Met het gebruik van een sleutel kunt u de snelkoppeling beschadigen, wat gevaarlijk kan zijn. (zoals aangegeven in onderstaande afbeelding).
- Draai de gaskraan van de tank helemaal open (tegen de klok in). Gebruik een water-en-zeepoplossing om alle aansluitingen te controleren op lekken voordat u de grill probeert aan te steken. Als u een lek vindt moet u de gaskraan dichtdraaien en de grill niet gebruiken totdat het lek gerepareerd is door een plaatselijke L.P. gasleverancier.

DRAAIKNOP MET OVERVULBEVEILIGING



!!! WAARSCHUWING !!!

- Probeer nooit voorwerpen in de opening van de gaskraan te duwen. Hierdoor kan de gaskraan beschadigd raken en gaan lekken. Lekkend gas kan brand, explosie, zware lichamelijke verwonding en zelfs dood veroorzaken.
- Sluit deze grill niet aan op een L.P.-gassysteem van een kampeerwagen of caravan.
- Gebruik de grill niet totdat u op lekken getest heeft.
- Stop en bel de brandweer wanneer u een lek vindt.
- Als u een gaslek niet kunt stoppen, sluit de gaskraan van de L.P. tank dan **ONMIDDELLIJK** en bel de L.P.-leverancier of de brandweer.

!!! GEVAAR !!!

- Bewaar **NOOIT** een extra L.P.-tank onder of vlakbij de grill of in een gesloten ruimte.
- Vul de tank **NOOIT** voor meer dan 80%. Een overvolle extra L.P.-tank is gevaarlijk, omdat er overtollig gas uit de veiligheidsklep kan lekken. Er kan gas ontsnappen uit de veiligheidsklep op de L.P.-tank, wat brand kan veroorzaken.
- Er moeten beschermkappen zitten op de aansluitingsopening van de extra L.P. tank.
- Als u een gaslek vindt in de extra L.P.-tank, ga er dan onmiddellijk uit de buurt en bel de brandweer.

ZEER BELANGRIJK: ONTKOPPEL DE GASTANK WANNEER DE GRILL NIET IN GEBRUIK IS.

■ Het ontkoppelen van de L.P.G.-gastank:

- Draai alle knoppen uit.
- Draai de gaskraan van de tank helemaal dicht (draai met de klok mee totdat de knop stopt).
- Haal de drukregelaar van de gaskraan af door de snelkoppelingsmoer tegen de klok in te draaien.
- Plaats de beschermkap terug op de gaskraan van de L.P.G.-tank.

CONTROLLEREN OP LEKKEN

■ ALGEMEEN

Alle gasaansluitingen van de grill worden getest op lekken in de fabriek voordat ze verzonden worden, maar bij montage moet het apparaat toch helemaal op gaslekken worden gecontroleerd, omdat er schade ontstaan kan zijn tijdens het verzenden, of het apparaat kan blootgesteld zijn aan extreme druk.

Controleer het apparaat regelmatig op lekken, of controleer of u de geur van gas kunt waarnemen.

■ VOOR DE CONTROLE

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal van de grill verwijderd is, ook de riemen die de brander op zijn plaats houden.
- Rook niet terwijl u op lekken controleert.
- Controleer nooit op lekken met open vuur.
- Maak een water-en-zeepoplossing van één deel afwasmiddel en één deel water. Gebruik een spuitbus, borstel, of doek om de oplossing op de aansluitingen aan te brengen. Zorg dat de L.P.-cilinder vol is voor de eerste lekcontrole.
- Het controleren op lekken moet buitenshuis gebeuren op een goed geventileerde plaats, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals gas- of elektrische apparaten, en brandbaar materiaal.
- Houd de grill uit de buurt van open vuur en/of vonken tijdens de controle.

■ HET CONTROLEREN

- Zorg ervoor dat alle regelknoppen in de "UIT"-stand staan.
- Zorg ervoor dat de drukregelaar goed aangesloten is op de L.P.-tank.
- Open de gaskraan van de L.P.-tank helemaal door de knop tegen de klok in te draaien. Als u een "POP"-geluid hoort, draai het gas dan ONMIDDELLIJK UIT; dit geeft een groot lek in de aansluiting aan. Bel uw gasleverancier of de brandweer.
- Controleer elke aansluiting van de L.P.-tank tot en met de aansluiting van het kranengedeelte (de slang die naar de brander loopt) door de zeepoplossing op de aansluitingen te spuiten of te borstelen.
- Als er zeepbelletjes ontstaan is er een lek. Draai de gaskraan van de L.P.-tank ONMIDDELLIJK dicht en kijk alle aansluitingen goed na. Open dan de gaskraan weer en controleer opnieuw.

Sluit altijd de gaskraan van de L.P.-tank na de lekcontrole door de knop met de klok mee te draaien.

Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen onderdelen met deze grill. Als u andere onderdelen gebruikt kan de garantie komen te vervallen. Gebruik de grill niet totdat alle aansluitingen nagekeken zijn en u er zeker van bent dat ze niet lekken.

■ VEILIGHEIDSTIPS

- CONTROLEER ALTIJD OP LEKKEN NA ELKE KEER DAT U DE L.P.-TANK VERWISSELT.
- CONTROLEER ALTIJD ALLE AANSLUITINGEN OP LEKKEN VOOR ELK GEBRUIK.
- GEBRUIK LANG BBQ-BESTEK OM VERBRANDINGEN TE VOORKOMEN.
- ALS ER VET OF HETE VOORWERPEN VAN DE GRILL AFVALLEN OP DE GASKRAAN, DRUKREGELAAR, SLANG OF EEN ANDER ONDERDEEL DAT GAS BEVAT, SLUIT HET GAS DAN ONMIDDELLIJK. PROBEER DE OORZAAK TE VINDEN EN TE VERWIJDEREN. CONTROLEER WEER OP LEKKEN VOORDAT U VERDER GAAT.
- VERWIJDER DE LEKBAK NIET ALS DE GRILL NOG NIET HELEMAAL AFGEKOELD IS.
- SLUIT ALLE REGELKNOPPEN EN DE GASKRAAN VAN DE L.P.-TANK WANNEER U DE GRILL NIET GEBRUIKT.
- VERPLAATS DE GRILL NOOIT WANNEER DEZE IN GEBRUIK IS OF NOG HEET IS.
- DUW DE GRILL VOORUIT WANNEER U HEM VERPLAATST, TREK ER NIET AAN.
- EEN ONTKOPPELDE L.P.-TANK DIE OPGESLAGEN IS OF VERVOERD WORDT MOET VOORZIEN ZIJN VAN EEN BESCHERMKAP. BEWAAR EEN L.P.-TANK NIET IN EEN GESLOTEN RUIMTE ZOALS EEN CARPORT, OVERDEKTE PATIO, VERANDA, GARAGE OF ANDERE GEBOUWEN.
- LAAT NOOIT EEN L.P.-TANK ACHTER IN EEN RECREATIEVOERTUIG OF BOOT DIE OVERVERHIT KAN RAKEN DOOR DE ZON.
- BEWAAR L.P.-TANKS NIET OP OF VLAKBIJ EEN PLAATS WAAR KINDEREN SPELEN.
- ONTKOPPEL DE TANK EN VERWIJDER HEM VAN DE GRILL ALS U DE TANK BINNENSHUIS

BEWAART.

- ZIE HET HOOFDSTUK "PROBLEEMOPLOSSING" BIJ ANDERE PROBLEMEN, OF NEEM CONTACT MET ONS OP.

LAATSTE CHECKLIST VOOR MONTAGE

Voor model BQ-6354 (tafelmodel, dus zonder onderstel) dient u te zorgen voor een hittebestendige ondergrond of isolerend materiaal om de hitte-afgifte aan de onderzijde te neutraliseren.

- ☐ Er zit tenminste 36" ruimte tussen brandbare stoffen en de zijkanten en achterkant van deze grill.
- ☐ Er bevinden zich geen onbeschermde brandbare stoffen boven de grill.
- ☐ Alle interne verpakkingsmateriaal is verwijderd.
- ☐ De branders zitten goed op de openingen.
- ☐ De knoppen kunnen vrij draaien.
- ☐ De drukregelaar & slang die aangesloten zijn aan de grill zijn geleverd door de fabrikant (ingesteld voor een waterstraal van 11.0")
- ☐ Het apparaat is gecontroleerd en lekvrij.
- ☐ De gebruiker is op de hoogte van de locatie van de gaskraan.

GEACHTE KLANT, BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING A.U.B. VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGING.

AANWIJZINGEN AANSTEKEN GRILL

■ WAARSCHUWING: BELANGRIJK!

■ VOOR HET AANSTEKEN:

Controleer de gastoevoerslang voordat u het gas "AAN" draait. Als er beschadigingen of scheuren te zien zijn moet de slang vervangen worden voor gebruik. De nieuwe gastoevoerslang moet aanbevolen zijn door de fabrikant.

ZEER BELANGRIJK: KIK ALTIJD DE SLANG NA VOOR ELK GEBRUIK VAN DEZE GRILL.

■ HET AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDERS EN DE ZIJBRANDERS VAN DE GRILL:

1. Lees de aanwijzingen voordat u de branders aansteekt.
2. Draai alle knoppen op "UIT", en open dan de gaskraan van de L.P.-tank. Houd altijd uw gezicht en lichaam zo ver mogelijk van de grill af wanneer u deze aansteekt.
3. Open het deksel tijdens het aansteken.
4. Druk en draai de regelknoppen langzaam naar de "flame"-stand. , De ingebouwde aansteker klikt en steekt tegelijkertijd de waakvlam en de brander aan. Draai de regelknop ONMIDDELLIJK op UIT als de brander niet binnen 5 seconden gaat branden, wacht 5 minuten tot al het gas verdwenen is, en herhaal de aansteekprocedure.

Houd een spuitbus met zeepwater in de buurt van de gaskraan en controleer de aansluitingen voor elk gebruik. Steek de grill niet aan als u een gasgeur waarneemt.

■ EIGENSCHAPPEN VAN DE VLAM:

Controleer of de eigenschappen van de vlam in orde zijn. Elke brander wordt voor het verzenden ingesteld, maar door variaties in de plaatselijke gastoevoer kunnen kleine aanpassingen nodig zijn.

De vlammen van de branders moeten blauw en stabiel zijn zonder gele uiteinden, lawaai, of oplaaien. Als de vlam geel is betekent dit dat er onvoldoende lucht aanwezig is. Als de vlam lawaai maakt en van de brander oplaait, betekent dit dat er teveel lucht aanwezig is.

OPMERKING: kleine gele uiteinden zijn in orde.

BEDIENINGSAANWIJZINGEN

!!! VOORZICHTIG !!!


- Reinig de grill regelmatig, als de grill niet vaak genoeg schoongemaakt wordt kan het vet in de brand vliegen, wat de grill kan beschadigen.
- Laat de grill NOOIT zonder toezicht wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik geen water om het vuur te doven als het vet in brand staat, dit kan verwondingen veroorzaken. Draai alle knoppen en de L.P.-tank uit als het vet in brand vliegt.
- Het vuur kan niet gedoofd worden door het deksel te sluiten. Draai alle knoppen en de L.P.-tank ONMIDDELLIJK uit als het vet in brand vliegt.

!!! WAARSCHUWING !!!

Voor een veilig gebruik van de grill:

- Laat de ruimte rondom de grill vrij en houd brandbaar materiaal uit de buurt.
- Laat kinderen NOOIT de grill bedienen of vlakbij de grill spelen.
- Deze grill is ALLEEN bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik de grill NOOIT in een gesloten ruimte zoals een carport, veranda, overdekte patio, garage, of onder brandbaar materiaal.
- Blokkeer de ventilatiegaten in de vier zijanten van de grill niet, dit kan het brandvermogen van de brander beïnvloeden doordat er te weinig lucht bij komt.
- Plaats de grill tenminste 36" van muren of andere oppervlakken vandaan. Plaats de grill tenminste 120" vandaan van voorwerpen die het gas in de brand kunnen steken, zoals elektrische apparaten, waakvlammen van geisers, enz.
- Gebruik deze grill niet op of onder houten balkonnen.
- Deze grill is alleen ontworpen voor gebruik met L.P.-gas, gebruik GEEN lavasteen, briketten of houtskool met deze grill.
- Steek de brander NOOIT aan met gesloten deksel. Niet-verbrand gas kan zich binnen de gesloten grill ophopen en een explosie veroorzaken.
- Controleer de vlammen van de branders regelmatig.
- Draai de gastoevoer uit wanneer u de grill niet gebruikt.
- Sluit de L.P.-tank altijd helemaal en haal hem van de grill af voordat u het apparaat verplaatst.

■ TOTAAL GASVERBRUIK:

Het totale gasverbruik (per uur) van de BQ-6345/6355 grill is 15.39 kW/hr met alle branders op  ".
GEBRUIK VAN DE GRILL:

Voor grillen is een hoge temperatuur nodig, zodat het vlees dichtgeschroeid en goed bruin kan worden. De meeste etenswaren worden de hele tijd op de " " -stand gegrild. Wanneer u grote stukken vlees of kip grilt, kan het echter nodig zijn om de temperatuur lager te zetten na de eerste bruining. Hierdoor kan het voedsel goed gaar worden zonder dat de buitenkant verbrandt. Etenswaren die lang gegrild worden of voedsel met een suikermarinade kan aan het einde van de griltijd een lagere temperatuur nodig hebben.

Zorg ervoor dat de grill gecontroleerd is op lekken en goed geplaatst is.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal.

Steek de branders aan volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Draai de regelknop op " " en verwarm de grill 15 minuten lang voor.

Opmerking: Het deksel van de grill moet gesloten worden terwijl het apparaat opwarmt.

Leg de etenswaren op de grill en grill ze totdat ze gaar zijn. Instellen van de temperatuur. De regelknop kan op elke stand tussen " " en " " gezet worden.

OPMERKING: De grill is ontworpen om efficiënt te grillen zonder gebruik van lavastenen of briketten.

OPMERKING: De hete grill schroeit het voedsel dicht, zodat de sappen erin blijven. Hoe langer de grill voorverwarmd wordt, hoe sneller het vlees bruint.

VERZORGING & ONDERHOUD

• ONDERHOUD

- Houd de ruimte rond de grill vrij, en houd brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare gassen en vloeistoffen uit de buurt.
- Zorg ervoor dat de gaten in de drie zijanten van de standaard open blijven, zodat de luchttoevoer voor verbranding en ventilatie niet geblokkeerd wordt.
- Controleer de vlammen van de brander als volgt:
 - verwijder grillroosters en vlamverdelers
 - steek de branders aan.
 - draai de knoppen van de Hoge stand naar de Lage stand, controleer de vlammen, de vlammen in de LAGE stand moeten kleiner zijn dan die in de HOGE stand, zoals in onderstaande afbeelding.
 - Controleer altijd de vlammen voor elk gebruik, zie het hoofdstuk PROBLEEMOPLOSSING als u iets abnormaals aan de vlammen ontdekt.



■ REINIGING

GEBRUIK GEEN BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN EN/OF ANTIROEST-MIDDELEN OM HET BEDIENINGSPANEEL MET DE AFBEELDINGEN TE REINIGEN. ZULKE STERKE SCHOONMAAKMIDDELEN KUNNEN DE AFBEELDINGEN VERWIJDEREN.

■ REINIGEN VAN HET GRILLOPPERVLAK

De makkelijkste manier om de grill schoon te maken is meteen na het grillen en nadat u de vlam uitdraait. Gebruik een ovenwant om uw hand te beschermen tegen hitte en stoom. Doop een metalen barbecueborstel in kraanwater en schrob de hete grill. Doop de borstel regelmatig in het water. De stoom die ontstaat wanneer het water in contact komt met de hete grill helpt bij het schoonmaken door voedselresten te weken. De voedselresten vallen naar beneden en verbranden. Dompel nooit hete

onderdelen onder in water.

■ REINIGEN VAN DE BRANDERS

- Zorg ervoor dat de gaskraan en de knoppen op de "UIT"-stand staan. Controleer dat de grill koel is.
- Reinig de buitenkant van de brander met een borstel. Verwijder hardnekkig vuil met een metalen schraper. Open verstopte openingen met een rechtgebogen paperclip. Gebruik nooit een houten tandenstoker, deze kan afbreken en de opening verstopen.
- Merk op dat u onze klantenservice-lijn moet bellen als de gastoevoer door de brander geblokkeerd wordt door insecten of andere voorwerpen.

ZEER BELANGRIJK: De opening van de gaskraan moet in het midden van de brander geplaatst worden nadat u deze afgenomen en gereinigd heeft. Anders kan deze ernstige lichamelijke verwondingen en schade aan eigendommen veroorzaken. Beweeg de brander licht heen en weer nadat u hem teruggezet heeft om te kijken of hij goed op zijn plaats zit.

Hoe vaak de brander schoongemaakt moet worden hangt af van hoe vaak u de grill gebruikt.

REINIGING VAN DE LEKBAK

De lekbak moet regelmatig geleegd en schoongeveegd worden, en afgewassen met water en een mild afwasmiddel. U kunt een kleine hoeveelheid zand of kattengrit op de bodem van de lekbak leggen om het vet op te nemen.

PROBLEEMOPLOSSING

■ WAARSCHUWING SPINNEN EN INSECTEN

Spinnen en insecten kunnen nesten in de branders maken wanneer de grill opgeslagen staat, deze nesten kunnen brand in de slang of onder de grill veroorzaken. Dit is een zeer gevaarlijke situatie. Denk er altijd aan de branders schoon te maken voordat u de grill gebruikt nadat deze opgeslagen heeft gestaan.

■ WANNEER NA TE KIJKEN OP SPINNEN

Controleer de branders tenminste eens per jaar, of meteen in het geval van één van de volgende situaties:

- Gele vlam met geur van verbrandende insecten.
- De temperatuur wil niet stijgen.
- De grill warmt ongelijk op.
- De branders maken poppende geluiden.

■ VOORDAT U DE KLANTENSERVICE BELT

Kijk de grill na volgens onderstaande probleemoplossingstabel voordat u de klantenservice belt als de grill niet normaal werk, soms kan dit veroorzaakt worden door problemen die u makkelijk zelf op kunt lossen. U kunt zich misschien de kosten van het bellen besparen.

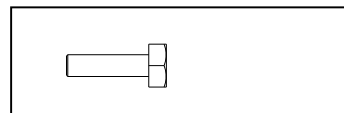
PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander gaat niet branden nadat de knoppen gedraaid en ingedrukt zijn.	Aansteker beschadigd	Vervang aansteker.
	Draden van de aansteker zijn losgeraakt.	Sluit de draden weer aan of plaats een nieuwe aansteker met draden.
	Opening verstopt	Controleer de opening op verstoppingen.
	Draad is kortgesloten	Plaats een nieuwe aansteker met draden.
Gele of oranje vlam met gasgeur.	Onvolledige verbranding	Neem contact met ons op voor ondersteuning.
Lage temperatuur terwijl knop op hoge stand staat.	Gasslang is gebogen of geknikt.	Leg de slang recht.
	Brander of opening geblokkeerd.	Verwijder de verstopping.
	Lage gasdruk.	Bel uw gasleverancier.
	Grill is niet voorverwarmd.	Laat de grill 15 minuten lang voorverwarmen.
Oplaaien	Teveel vet aan het vlees.	Snijd het vet van het vlees af voor het grillen.
	Temperatuur te hoog.	Pas de temperatuur aan.
	Vetophoping.	Reinigen.
Vlam uit	Teveel wind.	Zoek een plaats uit de wind.
Vlam laait op.	Te hoge gasdruk.	Bel uw gasleverancier.
Terugslag	Opening brander geblokkeerd.	Reinigen.
Vet staat in brand.	Opgehoopt vet.	Draai de knoppen en de gaskraan uit, laat het deksel open, laat het vuur uitbranden. Reinig de grill nadat hij afgekoeld is.

TIPS VOOR GRILLEN

- De mate van gaarheid van het vlees, rauw, medium, of doorgebakken, wordt grotendeels bepaald door de dikte.
- De benodigde grilltijd wordt bepaald door het sort vlees, de grootte en vorm van het stuk vlees, de temperatuur van het vlees als met grillen begonnen wordt, en de gewenste mate van gaarheid.
- Ontdooi het vlees 's nachts in de koelkast. Gebruik geen magnetron, hierdoor droogt het vlees uit.
- Gebruik een spatel in plaats van een tang of vork om het vlees om te draaien, een spatel prikt geen gaten in het vlees zodat de sappen er niet uit kunnen lopen.
- Om het sappigste vlees te krijgen kruidt of zout u het vlees na het grillen aan elke kant, en draait u het vlees maar één keer om (sappen gaan verloren wanneer het vlees meerdere keren omgedraaid wordt). Draai het vlees om vlak nadat de sappen naar de oppervlakte komen.
- Snijd overtollig vet van het vlees af voor het grillen.

■ VEILIGHEID VAN VOEDSEL



Volg altijd onderstaande tips op om veilig en gezond buitenshuis te grillen.

- Gebruik altijd heet water en zeep om handen, werkoppervlakken en bestek te wassen na het bereiden van rauw vlees.
- Houd het rauwe vlees altijd gescheiden van het gegrilde voedsel om besmetting te voorkomen.
- Gebruik altijd schoon bestek om het voedsel te bereiden.
- Bak vlees altijd goed gaar om alle bacteriën te doden. Gebruik wanneer nodig een thermometer om de binnentemperatuur van het vlees te controleren.
- Leg gegrilde etenswaren en overgebleven voedsel meteen in de koelkast als dit niet meer opgegeten wordt.

LAAT DE GRILL NOOIT ZONDER TOEZICHT WANNEER DEZE IN GEBRUIK IS.

PLAATSING VAN DE GRILL

- Reinig de grill.
- Sla de grill buitenshuis op in een droge, goed geventileerde plaats buiten bereik van kinderen wanneer de L.P.-tank nog aan de grill bevestigd is.
- Sla de grill ALLEEN binnenshuis op nadat de L.P.-tank dichtgedraaid en verwijderd is, de L.P.-tank moet buitenshuis opgeslagen worden buiten bereik van kinderen, sla de tank NOOIT op in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte.

BEPERKTE GARANTIE

Gasbarbeque-grill

Wij garanderen de originele klant/koper van elke Outdoor Gas Grill dat deze bij normaal huishoudelijk gebruik vrij is van materiaal- en fabrikagefouten gedurende de hieronder aangegeven periode. Grillen die verhuurd worden of commercieel gebruikt worden zijn uitgesloten van deze garantie. Er wordt een prijs gerekend voor het verzenden en afleveren van de garantieonderdelen.

Onderdeel	Garantieperiode:
Branders	2 Jaar
Roestvrijstalen vlamverdeler:	2 Jaar
Grillroosters:	2 Jaar
Kranen:	1 Jaar
Frame, Behuizing, Kar, Bedieningspaneel, Aansteker en dergelijke onderdelen:	1 Jaar
Alle roestvrijstalen onderdelen:	2 Jaar

Onze verplichting onder deze garantie is beperkt tot reparatie of vervanging, naar ons oordeel, van het product tijdens de garantieperiode. Onze mate van aansprakelijkheid onder deze garantie is beperkt tot reparatie of vervanging. Deze garantie dekt geen normale slijtage van onderdelen, en schade veroorzaakt door het volgende: verwaarlozing of misbruik van het product, gebruik met ongeschikte brandstof/gastoevoer, gebruik in tegenstelling met de gebruiksaanwijzingen, of aanpassing door iemand anders dan het service-centrum van onze fabriek. De garantieperiode wordt niet verlengd door genoemde reparaties of vervangingen.

BARBECUE GRILL À GAZ

MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

**MODÈLE NO.: BQ-6345 et
BQ-6355**

**UNIQUEMENT POUR UN
USAGE À L'EXTÉRIEUR**

POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT L'ASSEMBLAGE, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN,
VEUILLEZ NOUS CONTACTER OU NOUS ENVOYER UN EMAIL POUR OBTENIR DE L'AIDE

MESSAGE À NOS UTILISATEURS

Merci d'avoir choisi notre grill à gaz à roulettes et en bois. Nous espérons que vous serez satisfaits de notre beau grill.

Ne tentez pas d'assembler et d'utiliser ce grill avant d'avoir lu entièrement et soigneusement ce manuel. Veuillez le mettre à portée de main car il contient des réponses aux questions que vous pourriez vous poser lors d'une utilisation ultérieure.

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter. Nous serons heureux de vous aider ; veuillez vous référer au numéro du modèle BQ-6345 lorsque vous nous contactez. Merci.

IMPORTANT : POUR TOUT PROBLÈME, VEUILLEZ NOUS CONTACTER POUR OBTENIR DE L'AIDE.

REMARQUE : CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE INSTALLÉ DANS OU SUR DES VÉHICULES DE LOISIR OU DES BATEAUX.

CE APAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION INTÉRIEURE UNIQUEMENT.

CHER INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR : VEUILLEZ LAISSER CE MANUEL À VOTRE CLIENT.

CHER(ÈRE) CLIENT(E): VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR TOUTE UTILISATION ULTÉRIEURE.

!!! AVERTISSEMENT !!!

Ne pas respecter les instructions du fabricant peut causer de sérieuses blessures corporelles et/ou des dommages aux biens.

!!! ATTENTION !!!

Certaines parties de ce grill peuvent avoir des bords coupants-plus particulièrement celles mentionnées dans ce manuel ! Portez des gants de protection adaptés si nécessaire.

IMPORTANT

Les symboles et les encadrés représentés ci-dessous vous expliquent ce que chaque symbole signifie. Veuillez lire et suivre chaque message que vous trouverez dans ce manuel.

!!! DANGER !!!

DANGER Indique une situation imminemment dangereuse qui causerait la mort ou de graves blessures corporelles si les instructions n'étaient pas suivies.

!!! !!! AVERTISSEMENT !!!

AVERTISSEMENT : Vous avertit de la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas strictement suivies. Veuillez vous assurer de toujours lire et suivre tous les messages.

!!! ATTENTION !!!

ATTENTION : Indique une situation imminemment dangereuse qui causerait des blessures corporelles mineures ou légères si les instructions n'étaient pas suivies.

!!! AVERTISSEMENT !!!

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **Éteignez le gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toutes flammes ouvertes.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur ou les pompiers**

!!! AVERTISSEMENT !!!

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **Ne pas ranger ou utiliser d'essence, d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.**
- **Un cylindre L.P non relié pour l'utilisation, ne doit pas être rangé à proximité de cet ou d'un**

autre appareil.

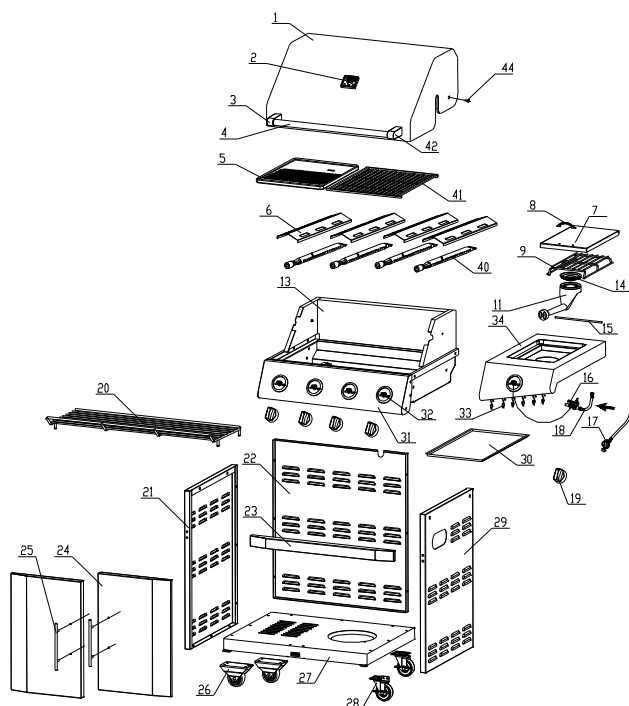
PRECAUTIONS DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION

!!!!!! AVERTISSEMENT !!!

Ne tentez pas d'installer cet appareil sans avoir lu la section 'PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION' de ce manuel.

1. Ce grill est conçu pour l'utilisation de gaz L.P uniquement. Par conséquent, veuillez n'utiliser que du gaz L.P. et l'assemblage du régulateur fourni par le fabricant.

VUE COUPÉE



MODÈLE BQ-6345 LISTE DES ÉLÉMENTS

Modèle BQ-6355 n'est équipé qu'avec des petites jambes; sans armoire ni rouleaux.

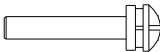
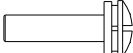
REF#	DESCRIPTION	QUANTITÉ	REF#	DESCRIPTION	QUANTITÉ
1	Couvercle / Panneau latéral gauche, Couvercle	1	28	Assemblage Valves Manifold	1
2	Jauge de température	1	29	Tuyau	1
3	Siège poignée de couvercle	2	30	Valve latérale	1
4	Poignée du couvercle	1	31	Panneau arrière	1
5	Grilles de cuisson	2	32	Étagère latérale droite	1
6	Maîtrise des flammes	3	33	Brûleur latéral	1
7	Brûleurs principaux	3	34	Brûleur latéral anneau en cuivre	1
8	Grille pour réchauffer	1	35	Brûleur latéral grille de cuisson	1
9	Assemblage boîte incendie	1	36	Brûleur latéral couvercle	1
10	Étagère latérale gauche	1	37	Brûleur latéral charnière du couvercle	1
11	Assemblage panneau de contrôle	1	38	Poignée plateau à graisse L64	1

12	Boutons	4	39	Panneau Ventilation arrière	1
13	Plateau à graisse	1	40	Couvercle broche rotative	2
14	Poignée plateau à graisse L96	1	41		
15	Poignée de la porte	2	42		
16	Porte	2	43		
17	Charnière de la porte	2	44		
18	Roulettes	2	45		
19	Panneau gauche	2	46		
20	Jambe avant gauche	1	47		
21	Étagère base	1	48		
22	Roulettes (Frein)	2	49		
23	Jambe arrière droite	1	50		
24	Jambe avant droite	1	51		
25	Porte	2	52		
26	Jambe arrière gauche	1	53		
27	Régulateur	1	54		

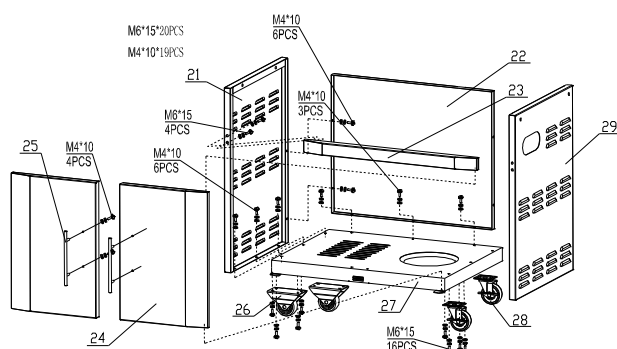
INSTRUCTIONS D'EMBALLAGE

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES SUIVRE ÉTAPE PAR ÉTAPE.
OUTILS NÉCESSAIRES...tournevis à tête, (non fournis)

Le matériel suivant est fourni.

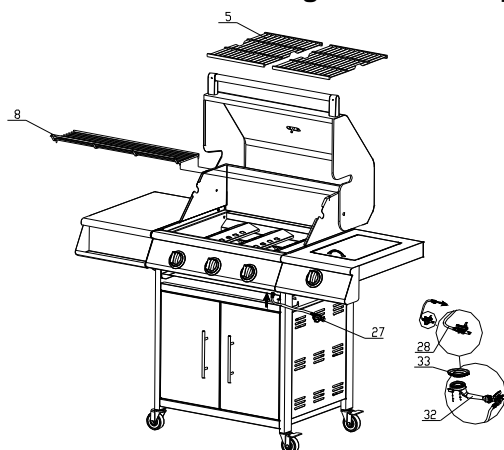
Article	Description	Spécification	Quantité
1	Vis tête ferme (avec des rondelles borgne et plates) 	M6*12	8 PCS
2	Vis tête ferme (avec des rondelles borgne et plates) 	M4*10	9 PCS

Étape 1 : Veuillez l'installer comme représenté sur l'image ci-dessous.
(Note : Les procédés d'assemblage des étagères gauche et droite sont identiques)



Étape 2 :
Veuillez installer l'assemblage de la boîte à feu, l'Assemblage des valves manifolds et les boutons comme sur l'illustration ci-dessous.
(Note : Les procédés d'assemblage des boîtes à incendie gauche et droite sont identiques).

Étape 3 :
Veuillez observer l'image ci-dessous pour l'installation.



Ensuite le grill à gaz est prêt à l'emploi.

CONNEXION AU GAZ

N'UTILISEZ QUE L'ASSEMBLAGE DU RÉGULATEUR ET LE TUYAU FOURNIS AVEC CE GRILL. LES RÉGULATEURS DE PRESSION ET LES ASSEMBLAGES DU TUYAU DOIVENT ÊTRE CEUX RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT.

Il s'agit d'un grill P.L. (Gaz Pétrole Liquéfié) Ne tentez pas d'utiliser un fournisseur de gaz naturel sauf si le grill a été configuré pour l'utilisation de gaz naturel.

■ Exigences de réservoir P.L :

Le réservoir P.L utilisé avec votre grill doit répondre aux exigences suivantes :

- Mesure : 12"(30.5cm) (Diamètre) X 18" (45.7cm) (Hauteur)
- Capacité maximum : 20lbs. (9Kg)
- Construit et en accord avec la spécification des cylindres de gaz P.L ; Voir la bague du réservoir des cylindres de gaz L.P pour l'indication.
- Veuillez prendre vos dispositions pour que le retrait de vapeur.
- Ait une bague pour protéger la valve du réservoir.
- N'ait pas d'entaille ou de rouille. Un réservoir P.L. entaillé ou rouillé peut être dangereux.

■ La valve de réservoir P.L utilisée doit répondre aux exigences suivantes :

- Avoir une écoulement de type I compatible avec le régulateur fourni.
- Avoir une valve de sécurité de secours.
- UL listé comme Protection d'Appareil Rempli (OPD), cette caractéristique de sécurité OPD est identifiée par un contrôle triangulaire unique. **N'utilisez que des réservoirs équipés de ce type de valve. (comme sur le dessin représenté ci-dessous)**

Pour votre sécurité :

Assurez-vous que les bagues en plastique noirs du régulateur fourni sont placées et que le tuyau n'entre pas en contact avec l'isolant de chaleur ou la tête du grille.

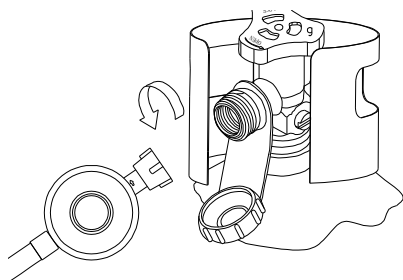
■ Connectez le régulateur au réservoir P.L :

TRÈS IMPORTANT :

- LE RÉGULATEUR DOIT ÊTRE PLACÉ DANS UN ENDROIT TEL QU'IL N'ATTEINDRA PAS UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 140° (60□) .
- LE RÉGULATEUR DOIT COMPORTER UNE VALVE DE PRESSION DE SECOURS OU UN APPAREIL DE SURPRESSION.
- L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE INSTALLÉE POUR RELIER LA CONNEXION DE TYPE I DE LA VALVE DU RÉSERVOIR.
- Assurez-vous que la valve du réservoir est entièrement en position off (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter).
- Vérifiez la valve du réservoir pour s'assurer qu'elle comporte des fils males externes (connexion de type I).
- Assurez-vous que les boutons de tous les brûleurs sont en position OFF.
- Retirez le bouchon de protection de la valve du réservoir P.L. Utilisez toujours le bouchon et la sangle fournis avec la valve.
- Inspectez le port de connexion de la valve et l'assemblage du régulateur. Veuillez inspecter s'il y a des dommages ou des débris. Retirez les débris. Inspectez le tuyau pour les dommages. Ne tentez jamais d'utiliser des équipements endommagés ou branchés. Contactez votre revendeur de gaz P.L pour les réparations.
- Lorsque vous connectez l'assemblage du régulateur à la valve, tournez l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre pour un arrêt positif. Ne pas utiliser de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou de couplage rapide et produire des conditions dangereuses. (comme sur le dessin représenté ci-dessous)
- Ouvrez complètement la valve du réservoir (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Utilisez une solution à base d'eau et de savon pour vérifier toutes les connexions et vérifier s'il y a des fuites avant de tente d'allumer le grill. Si vous trouvez une fuite, éteignez la valve du réservoir et n'utilisez pas le grill tant qu'un revendeur de gaz P.L n'ait pas effectué les réparations.

Model BQ-6355 donne beaucoup de chaleur dans le fond et il faudrait mettre une plaque isolante sous l'appareil pour éviter des brulures de la table etc.

CONTRÔLEUR OPD (PRÉVENTION
DES APPAREILS REMPLIS)



!!! AVERTISSEMENT !!!

- **Ne jamais insérer d'objets étrangers dans la sortie de la valve. Cela pourrait endommager la valve et causer des fuites. Une fuite de gaz entraînerait un incendie, une explosion, de graves blessures corporelles voire le décès.**
- **Ne pas connecter ce grill au système de gaz P.L contenu dans le moteur d'une maison ou dans une caravane.**
- **Ne pas utiliser le grill avant d'avoir effectué le test de fuite.**
- **Veuillez contacter les pompiers si vous détectez une fuite.**
- **Si vous ne pouvez pas arrêter la fuite de gaz, fermez la valve de réservoir de P.L IMMÉDIATEMENT, appelez votre fournisseur de P.L ou les pompiers.**

!!! DANGER!!!

- **NE JAMAIS ranger un réservoir P.L de secours sous ou près d'un grill ou dans un endroit fermé.**
- **NE JAMAIS remplir le réservoir au-delà de 80% de sa capacité. Un réservoir de P.L de secours est dangereux car le gaz en excédent peut fuir de la valve de sécurité de secours. La valve de sécurité de secours sur le réservoir P.L peut activer l'émission de gaz et entraîner un incendie.**
- **Le réservoir P.L de secours doit avoir des bouchons de sécurité installés sur la sortie du réservoir P.L.**
- **Si une fuite de gaz était détectée sur le réservoir P.L de secours, éloignez-vous en immédiatement et appelez les pompiers.**

TRÈS IMPORTANT : DÉBRANCHEZ LE RÉSERVOIR LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS LE GRILL.

■ **Pour débrancher le réservoir de gaz P.L :**

- **Eteignez tous les boutons.**
- **Fermez entièrement la valve du réservoir (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter).**
- **Détachez l'assemblage du régulateur de la valve en tournant l'écrou de couplage rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**
- **Remplacez le bouchon de protection sur la valve du réservoir P.L**

TEST DE FUITE

■ **GÉNÉRAL**

Bien que toutes les connexions de gaz du grill aient été testées contre les fuites à l'usine avant d'expédier l'appareil, une vérification d'étanchéité du gaz complète doit être effectuée sur le site d'installation en raison d'une mauvaise manipulation possible pendant l'expédition ou d'une pression excessive appliquée inconsciemment à l'appareil. Vérifiez périodiquement tout le système pour les fuites ou vérifiez immédiatement si vous détectez une odeur de gaz.

■ AVANT LE TEST

- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du grill y compris les bandes de serrage des brûleurs.
- Ne pas fumer pendant le test de fuite.
- Ne jamais effectuer le test de fuite avec une flamme ouverte.
- Préparez une solution savonneuse avec une partie de détergent liquide et l'autre partie d'eau. Préparez un vaporisateur, une brosse ou un chiffon pour appliquer la solution sur les connexions. Pour le test de fuite initial, assurez-vous que le cylindre P.L est plein.
- Vous devez faire le test de fuite à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources de combustion telles que le gaz allumé, des appareils électriques et des matériaux inflammables.
- Mettez le grill à l'abri des flammes ouverts et/ou des étincelles pendant le test.

■ POUR EFFECTUER LE TEST

- Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont sur 'OFF'.
- Assurez-vous que le régulateur est connecté fermement au réservoir P.L.
- Ouvrez complètement la valve du réservoir P.L en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit de claquement, éteignez IMMÉDIATEMENT le gaz car cela indique une fuite importante au niveau de la connexion. Appelez votre revendeur de gaz ou les pompiers.
- Vérifiez chaque connexion du réservoir P.L jusqu'à et y compris la connexion de l'assemblage du tuyau manifold (le tuyau qui est relié au brûleur) en brossant ou en vaporisant les connexions de solution savonneuse.
- Si des bulles de savon apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. Éteignez la valve du réservoir P.L IMMÉDIATEMENT et resserrez les connexions. Ouvrez à nouveau la valve du réservoir P.L et révérifiez.

Toujours fermez la valve du réservoir P.L après le test de fuite en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Seules les parties conseillées par le fabricant doivent être utilisées sur le grill. La substitution peut annuler la garantie. N'utilisez pas le grill tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et que vous ne vous êtes pas assuré(e) qu'elles ne fuyaient pas.

■ CONSEILS DE SÉCURITÉ

- TOUJOURS VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE RÉSERVOIR P.L
- TOUJOURS VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES SUR LES CONNEXIONS, AVANT CHAQUE UTILISATION.
- UTILISEZ DE LONGS USTENSILES POUR BARBECUE AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.
- SI DE LA GRAISSE OU DES OBJETS CHAUDS TOMBENT DU GRILL SUR LA VALVE, LE RÉGULATEUR, LE TUYAU AU TOUT AUTRE ÉLÉMENT CONDUISANT DU GAZ, FERMEZ LE GAZ IMMÉDIATEMENT. VÉRIFIEZ-EN LA CAUSE ET TROUVEZ-LUI UNE SOLUTION. REFAITES LE TEST DE FUITE AVANT DE CONTINUER.
- NE RETIREZ PAS LE PLATEAU À GRAISSE SI LE GRILL N'A PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI.
- FERMEZ TOUS LES BOUTONS DE CONTRÔLE ET LA VALVE DU RÉSERVOIR P.L LORSQUE LE GRILL N'EST PAS EN MARCHÉ.
- NE JAMAIS DÉPLACER LE GRILL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ OU QU'IL EST ENCORE CHAUD.
- POUSSEZ LE GRILL VERS L'AVANT, NE TIREZ PAS LORSQUE VOUS LE DÉPLACER
- LE RÉSERVOIR P.L DÉBRANCHÉ DANS UN RANGEMENT OU QUE VOUS TRANSPORTEZ, DOIT AVOIR UN BOUCHON DE SÉCURITÉ INSTALLÉ. NE PAS RANGER UN RÉSERVOIR P.L DANS DES ENDROITS FERMÉS TELS QU'UN ABRI, UN PATIO RECOUVERT, UN PORCHE OU D'AUTRES IMMEUBLES.
- NE JAMAIS LAISSER UN RÉSERVOIR P.L DANS UN VÉHICULE DE LOISIR OU SUR UN BATEAU QUI SURCHAUFFERAIT AVEC LE SOLEIL.
- NE PAS RANGER LE RÉSERVOIR P.L DANS OU PRÈS D'UN ENDROIT OÙ DES ENFANTS JOUENT.
- DÉBRANCHEZ LE RÉSERVOIR ET RETIREZ DU GRILL SI LE GRILL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR.
- POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VOIR 'GUIDE DE DÉPANNAGE' OU CONTACTEZ-NOUS POUR OBTENIR DE L'AIDE.

LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR

- ☐ Au moins 36" d'espace avec les constructions combustibles sur les côtés et à l'arrière de la grille.
- ☐ Il n'y a pas de construction combustible non protégée au-dessus du grill.
- ☐ Tous les emballages internes doivent être retirés.
- ☐ Les brûleurs doivent être correctement placés sur les orifices.
- ☐ Les boutons tournent librement.
- ☐ Le régulateur & le tuyau connectés au grill sont fournis par le fabricant (pré-réglage pour la colonne d'eau 11,0" (28cm))
- ☐ Appareil testé et sans fuites.
- ☐ Utilisateur informé de l'emplacement de la valve d'arrêt d'alimentation en gaz.

CHER CLIENT, VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU GRILL

■ AVERTISSEMENT : IMPORTANT !

■ AVANT L'ALLUMAGE :

Inspectez enfin le tuyau d'arrivée de gaz avant d'allumer le gaz. Si vous constatez des coupures, des signes d'usure ou une abrasion, remplacez le tuyau avant utilisation, le remplacement de l'assemblage du tuyau doit être celui spécifié par le fabricant.

TRÈS IMPORTANT : VEUILLEZ TOUJOURS INSPECTER LE TUYAU AVANT CHAQUE UTILISATION DE CE GRILL.

■ POUR ALLUMER LES BRÛLEURS LATÉRAUX DU GRILL :

- Veuillez lire les instructions avant l'allumage.
- Tournez tous les boutons sur 'OFF' puis ouvrez la valve du réservoir P.L Veuillez toujours mettre votre visage et votre corps aussi loin que possible du grill lors de l'allumage.
- Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
- Poussez et tournez les boutons de contrôles doucement sur " " , L'allumeur intégré cliquera et fera simultanément des étincelles pour allumer le pilote et le brûleur en séquence. Placez le bouton de contrôle sur OFF IMMÉDIATEMENT si le brûleur ne s'allume dans les 5 secondes, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe puis répétez la procédure d'allumage.

Conservez un vaporisateur d'eau savonneuse près de la valve d'admission de gaz et vérifiez les connexions avant chaque utilisation. Ne pas allumer le grille si une odeur de gaz est présente.

■ CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES :

Vérifiez les caractéristiques correctes des flammes du brûleur. Chaque brûleur est réglé avant son expédition ; cependant, des variations d'alimentation en gaz de ville peuvent demander des réglages nécessaires subtiles.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans aucune extrémité jaune, aucun bruit excessif ou soulèvement. Si la flamme est jaune, cela indique un manque d'air. Si la flamme est bruyante et tent à se soulever du brûleur, cela indique qu'il y a trop d'air.

REMARQUE : de petites extrémités jaunes sont normales.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

!!! ATTENTION !!!

- **Nettoyez souvent le grill, un feu occasionné par la graisse peut endommager le grill si le grill n'a pas été nettoyé fréquemment.**
- **NE laissez JAMAIS le grill sans surveillance lorsque vous l'utilisez.**

- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu de graisse, cela peut causer des blessures corporelles. Éteignez les boutons et le réservoir P.L si un feu de graisse se produit.**
- **Le feu de graisse ne peut pas être éteint en fermant le couvercle. Éteignez les boutons et le réservoir P.L IMMÉDIATEMENT si un feu de graisse se produit.**

!!! AVERTISSEMENT !!!

Pour votre sécurité, conseils d'utilisation du grill :

- **Veillez conserver l'environnement du grill dégagé et à l'abri de matériaux inflammables.**
- **NE JAMAIS laisser les enfants faire fonctionner le grill ou jouer près du grill.**
- **Ce grill est conçu pour une utilisation extérieure UNIQUEMENT. NE JAMAIS utiliser dans un endroit fermé tel qu'un abri, un porche, un patio couvert, un garage ou sur une surface qui peut prendre feu.**
- **Ne pas bloquer les trous de ventilation sur les quatre côtés du chariot grill, cela pourrait affecter la performance de combustion du brûleur par un manque d'air.**
- **Utilisez le grill à au moins 36" (environ 1 mètre) de distance d'un mur ou d'une surface. 120" (environ 3 mètres) de distance des objets qui peuvent produire des étincelles et allumer le gaz c'est à dire les appareils électriques, les lampes témoins des chauffe-eau.**
- **N'utilisez pas ce grill sur ou sous des balcons en bois.**
- **Ce grill est conçu pour n'utiliser que du gaz P.L, NE PAS utiliser de pierre de lave, de briquettes ou de charbon.**
- **NE JAMAIS allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Le gaz non-alumé accumulé à l'intérieur du grill fermé peut entraîner des explosions.**
- **Vérifiez les flammes du brûleur de manière périodique.**
- **Éteignez l'arrivée de gaz lorsque le grill n'est pas en marche.**
- **Éteignez toujours le réservoir P.L complètement et détachez du grill avant de le déplacer.**

■ **CONSOMMATION TOTALE DE GAZ:**

La consommation totale de gaz (par heure) du grill BQ-6345/6355 est 15.39kW/h avec tous les brûleurs

■ **UTILISER LE GRILL :**

Griller nécessite une chaleur intense pour faire revenir, dorer correctement. La plupart des aliments sont cuisis sur le réglage de chaleur " " pour un temps de cuisson complet. Cependant, lorsque vous griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il est peut-être nécessaire de baisser le réglage de la chaleur après avoir fait dorer une première fois. Cela permet de cuire les aliments sans les brûler. Les aliments cuits longtemps ou mariné dans du sucre peuvent n'avoir besoin que d'un réglage faible de la chaleur en fin du temps de cuisson.

Assurez-vous que le grill ait subi un test de fuite et qu'il soit correctement placé.

Retirez tous emballages.

Allumez les brûleurs du grill en utilisant les instructions de ce manuel.

Tournez le bouton de contrôle sur " " et préchauffez le grill pendant 15 minutes.

Avvertissement: Le couvercle du grill doit être fermé pendant le temps de préchauffage.

Placez les aliments sur le grill et cuisez-les jusqu'à la cuisson désirée. Ajustez le réglage de la chaleur et le bouton de contrôle peut être réglé sur n'importe quelle position entre " " et " ".

REMARQUE : Le grill est conçu pour griller efficacement sans l'utilisation de pierres de lave ou de briquettes.

REMARQUE : Le grill chaud fait revenir les aliments baignant dans le jus. Plus vous faites préchauffer, plus la viande cuit vite.

ENTRETIEN & MAINTENANCE

■ MAINTENANCE

- ° Conservez la zone du grill dégagée et loin des matériaux combustibles, de l'essence et de toutes autres vapeurs et liquides inflammables.
- ° Maintenez les tous des trois côtés dégagés et sans débris. Ainsi, vous assurez que le flux de combustion et de ventilation n'est pas obsrtué.
- ° Vérifiez les flammes du brûleur visuellement comme suit :
 - retirez les grilles de cuisson et la maîtrise des flammes
 - allumer les brûleurs.
 - tournez les boutons de position Forte à position Faible. Vérifiez l'état des flammes, la flamme qui est en position Faible doit être plus petite que celle en position Forte, comme représenté sur la figure ci-dessous.
 - Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation, voir LE GUIDE DE DÉPANNAGE si vous constatez un état anormal.



■ NETTOYAGE

NE PAS UTILISER DE DÉTERGENT ACIDE ET/OU D'ANTI-ROUILLE POUR NETTOYER LE PANNEAU DE CONTRÔLE QUI COMPORTE UNE IMPRESSION. CE TYPE DE NETTOYANT FORT PEUT ÔTER L'IMPRESSON.

■ NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON

La manière la plus facile de nettoyer le grill est de nettoyer immédiatement après avoir éteint la flamme et une fois que la cuisson est terminée. Portez une moufle pour barbecue afin de protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Plongez une brosse à dent d'acier dans de l'eau du robinet et nettoyez le grill. Plongez fréquemment la brosse dans l'eau. La vapeur, créée alors que l'eau entre en contact avec le grill, aide au nettoyage en ramollissant les particules d'aliments. Les particules d'aliments tombent et brûlent. Ne jamais immerger les parties chaudes dans l'eau.

■ NETTOYAGE

- Assurez-vous que la valve du réservoir et les boutons sont sur 'OFF'. Assurez-vous que le grill est froid.
- Nettoyez l'extérieur du brûleur à l'aide du brosse en acier. Nettoyez le calcaire récalcitrant avec un grattoir en métal. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide d'un trombone redressé. Ne jamais utiliser de cure-dent en bois car il pourrait casser et boucher l'orifice.
- Veuillez noter que si des insectes ou d'autres obstructions bloquent le flux de gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle.

TRÈS IMPORTANT : L'orifice de la valve doit être situé dans le centre de la section du brûleur après déplacement et nettoyage. Sinon, cela causerait de graves blessures corporelle ou de biens. Tournez légèrement le brûleur après avoir remplacé pour vérifier s'il a été installé correctement.

La fréquence à laquelle vous devez nettoyer le brûleur dépend de la fréquence à laquelle vous utilisez le grill.

■ NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé de manière périodique et lavé dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Une petite quantité de sable ou de literie pour chats peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse.

GUIDE DE DEPANNAGE

■ AVERTISSEMENT À PROPOS DES INSECTES ET DES ARAIGNÉES

Les araignées et les insectes peuvent nicher dans les brûleurs lorsque vous ranger l'appareil. Ces nids peuvent entraîner des incendies à l'intérieur du tube ou sous le grill. Cela constitue une condition dangereuse. Par conséquent, veuillez toujours nettoyer les brûleurs avant utilisation lorsque l'appareil fut précédemment rangé.

■ QUAND INSPECTER S'IL Y A DES ARAIGNÉES

Inspectez les brûleurs au moins une fois l'an ou immédiatement si l'un des cas suivants se présente :

- Flamme jaune avec une odeur d'insectes brûlés.
- La température ne s'élève pas .
- Chaleur irrégulière.
- Les brûleurs produisent des claquements.

■ AVANT D'APPELER NOTRE SERVICE CLIENTÈLE

Si le grill ne fonctionne pas correctement, observez le guide de dépannage ci-dessous avant de nous contactez. Parfois, le problème est facile à résoudre et vous pouvez donc y parvenir seul. Ainsi, vous économiserez le coût d'un appel.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLÈMES	RAISON POSSIBLE	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas après avoir tourné et poussé les boutons	L'allumeur est endommagé	Remplacez-le.
	Les câbles de l'allumer sont lâches ou sont tombés	Rebranchez-les ou remplacez-les par un nouvel assemblage d'allumeur avec câbles.
	Orifice bouché	Vérifiez ce qui bouche l'orifice.
	Le câble court-circuite	Remplacez par un nouvel assemblage d'allumeur avec câbles.
Flamme jaune ou orange avec odeur de gaz	Combustion incomplète	Veillez nous contacter pour obtenir de l'aide
Chaleur faible avec le bouton sur température "	Grill non préchauffé	Régularisez.
	Brûleur ou orifice bouché.	Nettoyez.
	Pression de gaz faible	Veillez appeler le revendeur de gaz
	Grill non préchauffé	Préchauffez le grill pendant 15 minutes.
Embrasement	Graisse de viande excessive	Ôtez la graisse avant de griller
	Température excessive	Réglez.
	Dépôt de graisse	Nettoyez
Flamme éteinte	Vents trop forts	Mettez un à endroit moins venteux
Soulèvement de Flamme	Pression de gaz trop élevée	Veillez appeler le revendeur de gaz
Retour	Orifice du brûleur bouché.	Nettoyez
Feu de graisse	Graisse accumulée dans les aliments	Éteignez les boutons, la valve du réservoir de gaz, laissez le couvercle ouvert, laissez le feu brûler :. Nettoyez le grill une fois qu'il est froid.

CONSEILS POUR GRILLER

- La cuisson de la viande, qu'elle soit bleu, signante ou à point dépend en majorité de l'épaisseur.
- Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme du morceau, de la température de la viande lorsque que la cuisez et du degré de cuisson désiré.
- Décongelez la viande au réfrigérateur toute la nuit. N'utilisez pas le micro-ondes qui produit du jus.
- Utilisez une spatule plutôt que des pinces ou une fourchette pour retourner la viande car la spatule ne percera pas la viande et ne laissera donc pas le jus s'écouler.
- Pour obtenir des viandes juteuses, assaisonnez ou salez de chaque côté, une fois que la cuisson est terminée, et retournez la viande seulement une fois (les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois). Retournez la viande juste après que les jus ont commencés à bouillonner à la surface.

- Ôtez la graisse superflue de la viande avant de la griller.

■ SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Suivez toujours les conseils suivants afin de savourer des grillades saines et en toute sécurité à l'extérieur.

- Utilisez toujours de l'eau savonneuse pour vous laver les mains, pour laver les surfaces et les ustensiles après avoir touché de la viande crue.
- Toujours séparer les viandes crues des viandes cuites afin d'évitez la contamination croisée.
- Utilisez toujours des ustensiles propres pour manipuler les aliments.
- Toujours cuire la viande soigneusement pour tuer les germes. Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande, si nécessaire.
- Palcez les aliments cuits et les restes rapidement au réfrigérateur si vous ne les consommez pas tout de suite.

NE LAISSEZ JAMAIS LE GRILL SANS SURVEILLANCE LORS LA CUISSON.

EMPLACEMENT DU GRILL

- Nettoyez le grill.
- Rangez le grill à l'extérieur, au sec, à un emplacement bien ventilé et hors de la portée des enfants lorsque le réservoir P.L est branché au grill.
- Rangez le grill à l'intérieur, au sec UNIQUEMENT après avoir éteint et retiré le réservoir P.L. Le réservoir P.L doit être placé à l'extérieur, hors de la portée des enfants. NE JAMAIS ranger le réservoir dans un immeuble, un garage ou dans tout autre endroit fermé.

GARANTIE LIMITÉE

BARBECUE GRILL À GAZ

Nous garantissons au premier client/acheteur de chaque Grill à Gaz d'Extérieur que lorsqu'il fait l'objet d'une utilisation domestique, l'appareil ne comporte pas de défaut de fabrication ou de matériaux pendant les périodes stipulées ci-dessous. Cette garantie exclut les grills utilisés à des fins de location ou commerciales. Il y aura des frais d'expédition et d'emballage pour la livraison de la/des pièce(s) garantie(s)

Composant	Période de garantie :
Brûleurs :	2 ans
Maîtrise pour les flammes en acier inoxydable :	2 ans
Grilles de cuisson :	2 ans
Valves:	1 an
Structure, Enveloppe, Chariot, Panneau de contrôle, Allumeur et Parties connexes :	1 an
Toutes les parties en acier inoxydable	2 ans

Notre obligation pendant cette garantie se limite aux réparations et au remplacement, selon notre choix, du produit pendant la période de garantie. L'étendue de notre responsabilité sous cette garantie est limitée à la réparation et au remplacement. Cette garantie ne couvre pas les parties d'usure normale, les dommages résultant d'un des cas suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'alimentation en combustible/gaz incorrecte, utilisation contraire aux instructions d'utilisation ou changement par une personne autre que notre centre de réparation. la période de garantie n'est pas étendue par de telles réparations ou de tels remplacements.

GASGRILLGERÄT

HANDBUCH FÜR DEN AUFBAU, GEBRAUCH UND DIE WARTUNG

MODELL-NR.: BQ-6345 und BQ-6355

**NUR FÜR DEN
GEBRAUCH IM FREIEN**

**KONTAKTIEREN SIE UNS BEI FRAGEN BEZÜGLICH DEM AUFBAU,
GEBRAUCH ODER DER WARTUNG BITTE TELEFONISCH ODER PER EMAIL.**

MITTEILUNG AN DEN VERBRAUCHER

Vielen Dank für den Kauf unseres fahrbaren Gasgrillgerätes aus Holz. Wir hoffen, dass Ihnen der Gebrauch unseres tollen Grills viel Freude bereiten wird.

Unternehmen Sie keine Versuche, diesen Grill aufzubauen und in Gebrauch zu nehmen, bevor Sie nicht das gesamte Handbuch sorgfältig durchgelesen haben. Bewahren Sie das Handbuch griffbereit auf, da es Lösungen für Probleme, die in der Zukunft auftreten können, parat hat.

Wenden Sie sich mit Fragen bitte an uns. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung. Wenn Sie uns kontaktieren, geben Sie bitte immer die Modellnummer BQ-6345 an. Vielen Dank.

WICHTIG: WENDEN SIE SICH BEI FRAGESTELLUNGEN BITTE AN UNS.

**HINWEIS: DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DIE INSTALLATION IN ODER AUF
FREIZEITFAHRZEUGEN ODER BOOTEN BESTIMMT.**

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT.

**SEHR GEEHRTE INSTALLEURE/MONTEURE: BITTE ÜBERLASSEN SIE DEM KUNDEN DIESES
HANDBUCH.**

**SEHR GEEHRTE KUNDEN: BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR ZUKÜNFTIGE
VERWENDUNGSZWECKE AUF.**

!!! VORSICHT !!!

**Das Missachten der Herstelleranleitungen kann ernsthafte Körperverletzungen und/oder
Sachschäden zur Folge haben.**

!!! ACHTUNG !!!

**Einige Teile dieses Grills haben scharfe Kanten - achten Sie insbesondere auf die in diesem
Handbuch genannten Teile! Tragen Sie gegebenenfalls geeignete Schutzhandschuhe.**

WICHTIG

Die nachfolgenden Symbole und Kästen erklären die Bedeutung jedes einzelnen Symbols.
Lesen und befolgen Sie alle Mitteilungen in diesem Handbuch.

!!! GEFÄHRLICH !!!
GEFÄHRLICH: Weist auf eine unmittelbar bevorstehende Gefahr hin, die bei Missachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

!!! VORSICHT !!!
VORSICHT: Möglichkeit ernsthafter Verletzungen, wenn die Anleitungen nicht ganz genau befolgt werden. Lesen und befolgen Sie alle Anleitungen.

!!! ACHTUNG !!!
ACHTUNG: Weist auf potentiell gefährliche Situationen hin, die bei Missachtung leichte Verletzungen zur Folge haben können.

!!! VORSICHT !!!
ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT
<ul style="list-style-type: none">➤ Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zu Ihrem Gerät.➤ Schalten Sie alle offenen Flammen aus.➤ Öffnen Sie den Deckel.➤ Falls Sie weiterhin Gas riechen, kontaktieren Sie umgehend Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

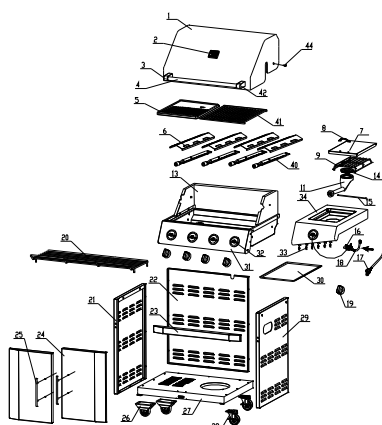
!!! VORSICHT !!!
ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT
<ul style="list-style-type: none">➤ Gasolin oder andere Dämpfe nicht in der Nähe dieses oder anderer Geräte aufbewahren oder verwenden.➤ Bewahren Sie einen nicht in Gebrauch befindlichen L.P. Zylinder nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes auf.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEIM AUFBAU

!!!VORSICHT!!!
Versuchen Sie nicht, dieses Gerät zu installieren, ohne das Kapitel "SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BEI DER INSTALLATION" gelesen zu haben.

1. Dieser Grill wurde nur für die Verwendung von L.P. Gas entwickelt. Verwenden Sie den Grill bitte nur mit L.P. Gas und dem vom Hersteller beigefügten Standardzubehör.

EINZELTEILDARSTELLUNG



BESTANDTEILLISTE FÜR MODELL BQ-6345

Modell BQ-6355 ist ohne Regale, hohe Ständer mit Rollen; nur mit kurze Ständer.

REF#	BEZEICHNUNG	STCK	REF#	BEZEICHNUNG	STCK
1	Deckel/linke Seitenplatte, Deckel	1	28	Ventilblock	1
2	Temperaturanzeige	1	29	Schlauchleitung	1
3	Fassung des Bügelgriffs am Deckel	2	30	Seitenventil	1
4	Bügelgriffs des Deckels	1	31	Rückplatte	1
5	Kochgrille	2	32	Rechtes Seitenregal	1
6	Flammenschutzhauben	3	33	Seitenbrenner	1
7	Hauptbrenner	3	34	Messingring des Seitenbrenners	1
8	Heizplatte	1	35	Kochgrill des Seitenbrenners	1
9	Feuerkammer	1	36	Deckel des Seitenbrenners	1
10	Linkes Seitenregal	1	37	Scharnier des Seitenbrennerdeckels	1
11	Bedienungsfläche	1	38	Griff am Fettauffangblech (L64)	1
12	Knöpfe	4	39	Hinteres Ventilationsfach	1
13	Fettauffangblech	1	40	Drehgelenk des Deckels	2

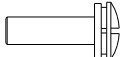

14	Griff am Fettauffangblech (L96)	1	41		
15	Türgriffe	2	42		
16	Türen	2	43		
17	Türscharniere	2	44		
18	Laufrollen	2	45		
19	Linke Platte	2	46		
20	Vorderes Bein, links	1	47		
21	Bodenregal	1	48		
22	Laufrollen (Bremse)	2	49		
23	Right back leg	1	50		
24	Vorderes Bein, rechts	1	51		
25	Türen	2	52		
26	Hinteres Bein, links	1	53		
27	Regulator	1	54		

ANLEITUNGEN ZUM AUFBAU

LESEN SIE DIE ANLEITUNGEN GÜNDLICH DURCH UND BEFOLGEN SIE DIESE SCHRITT FÜR SCHRITT.

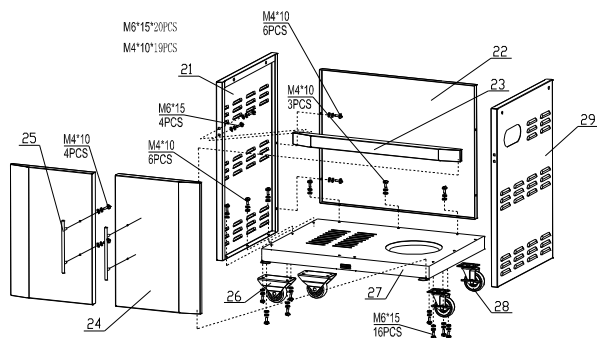
ERFORDERLICHES WERKZEUG: Schraubenzieher, Sechskantschlüssel, (nicht im Lieferumfang enthalten)

Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:

Einheit	Bezeichnung	Technische Daten	Anzahl
1	Flachrundkopfschraube (mit Arretierung und Beilagscheiben) 	M6*12	8 STCK
2	Flachrundkopfschraube (mit Arretierung und Beilagscheiben) 	M4*10	9 STCK
3			

Schritt 1: Gehen Sie bei der Montage anhand der unteren Abbildung vor.

(Hinweis: Die Vorgehensweise für die Montage des linken und rechten Regals ist die gleiche)



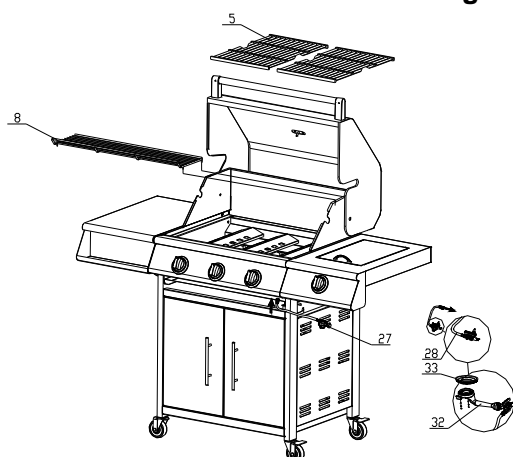
Schritt 2:

Bitte montieren Sie die Feuerkammer, die Ventilblock und die Knöpfe, so wie in der unteren Abbildung dargestellt.

(Hinweis: Die Vorgehensweise für die Montage der linken und rechten Seite der Feuerkammer ist die gleiche)

Schritt 3:

Informieren Sie sich in der nachfolgenden Abbildung über die Montage.



Ihr Gasgrill ist betriebsbereit.

GASANSCHLUSS

VERWENDEN SIE NUR DEN REGULATOR UND DIE SCHLAUCHLEITUNG, DIE DIESEM GRILL BEIGEFÜGT SIND. ERSATZTEILE FÜR DRUCKREGELVENTILE UND SCHLAUCHLEITUNGEN MÜSSEN DEN VORSCHRIFTEN DES HERSTELLERS ENTSPRECHEN.

Dieser Grill ist konfiguriert für L.P. Gas (Flüssiges Propangas). Verwenden Sie kein Erdgas, es sei denn, der Grill wurde für den Gebrauch von Erdgas re-konfiguriert.

□ **Anforderungen an den L.P. Gastank:**

Der mit dem Grill verwendete L.P. Gastank muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Maße: 12"(30,5cm) (Durchmesser) X 18" (45,7cm) (Höhe)
- Maximale Kapazität: 20lbs. (9kg)
- Herstellung und Kennzeichnung in Übereinstimmung mit den Vorschriften für L.P. Gaszylinder. Siehe Markierung auf der Manschette des L.P. Gastanks.
- Ausgerüstet mit Dampfablassvorrichtung.
- Ausgerüstet mit einer Manschette zum Schutz des Tankventils.
- Ohne Dellen oder Rost. Ein verbeulter oder rostiger L.P. Tank kann gefährlich sein.

□ **Das Gastankventil muss folgenden Anforderungen entsprechen:**

- Ausstattung mit einem Abzug Typ I, der mit dem beigegeführten Regulator betriebsfähig ist.
- Ausstattung mit einem Sicherheits-Ablassventil.
- UL-zertifizierte Überfüllungsschutzvorrichtung (OPD). Diese OPD-Sicherheitsvorrichtung erkennen Sie anhand des einzigartigen, dreieckigen Handrades. **Verwenden Sie nur Tanks, die mit dieser Art von Ventil ausgestattet sind. (siehe Abbildung unten)**

Zu Ihrer eigenen Sicherheit:

Überprüfen Sie, dass die beigegeführten, schwarzen Plastik-Dichtungsscheiben des Regulators richtig platziert sind und dass der Schlauch nicht mit dem Wärmeschutzschild oder dem Grillkopf in Kontakt kommt.

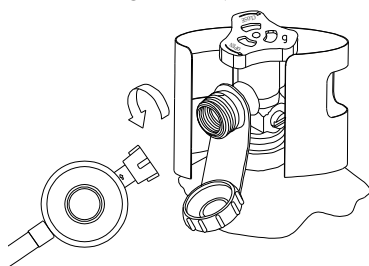
□ **Den Regulator an den L.P. Gastank anschließen:**

SEHR WICHTIG:

- POSITIONIEREN SIE DEN REGULATOR AN EINEM PLATZ, AN DEM ER KEINE TEMPERATUREN ÜBER 140°C BIS 160°C ERREICHEN KANN.
- DER REGULATOR MUSS ÜBER EIN DRUCK-ABLASSVENTIL ODER EINE ÜBERDRUCKVORRICHTUNG VERFÜGEN.
- DER EINZUG DES DRUCKREGULATORS MUSS EINGEBAUT WERDEN, UM DIE TYP I VERBINDUNG DES GASTANKVENTILS ANZUSCHLIESSEN.
- Versichern Sie sich, dass das Tankventil komplett auf der Position AUS steht (zum Zudrehen im Uhrzeigersinn drehen).
- Überprüfen Sie das Gastankventil, um sicher zu gehen, dass es über externe Bolzengewinde verfügt. (Typ I Verbindung).
- Vergewissern Sie sich, dass alle Brennerknöpfe ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie die Schutzkappe vom L.P. Gastankventil. Verwenden Sie immer die Kappe und den Riemen, die zusammen mit dem Ventil geliefert wurden.
- Überprüfen Sie die Ventilanschlussstelle und den Regulator. Schauen Sie nach Schäden oder Verschmutzungen. Verwenden Sie niemals beschädigte oder verstopfte Ausrüstungen. Kontaktieren Sie für Reparaturen Ihren L.P. Gashändler vor Ort.
- Wenn Sie den Regulator an das Ventil anschließen, drehen Sie die Schnellkupplungsmutter per Hand im Uhrzeigersinn zum positiven Ende hin fest. Verwenden Sie keinen Schraubenschlüssel. Durch die Anwendung eines Schraubenschlüssels kann die Kopplungsmutter ganz schnell beschädigt und eine gefährliche Situation verursacht werden. (siehe Abbildung unten)
- Öffnen Sie das Gastankventil vollständig (entgegen dem Uhrzeigersinn). Überprüfen Sie unter Verwendung einer Seifenwasserlösung alle Verbindungen auf undichte Stellen, bevor Sie den Grill anzünden. Wenn Sie eine undichte Stelle gefunden haben, schließen Sie das Gasventil und verwenden Sie den Grill nicht, bis ein L.P. Gashändler vor Ort das Gerät

repariert hat.

OPD HANDRAD



!!! VORSICHT !!!

- Führen Sie keine Fremdkörper in die Ventilöffnung ein. Sie könnten dadurch das Ventil beschädigen und Lecks verursachen; ausweichendes Gas kann zu Bränden, Explosionen, schweren Körperverletzungen oder sogar Tod führen.
- Schließen Sie diesen Grill nicht an ein eigenständiges L.P. Gassystem eines Wohnmobils oder Wohnwagenanhängers an.
- Verwenden Sie den Grill nicht, bevor er auf Undichtigkeit überprüft wurde.
- Schalten Sie den Grill aus und rufen Sie die Feuerwehr, wenn Sie ein Leck entdeckt haben.
- Wenn Sie ein Gasleck nicht beseitigen können, schließen Sie **UMGEHEND** das Gasventil und kontaktieren Sie Ihren L.P. Gashändler oder die Feuerwehr.

!!! GEFÄHRLICH !!!

- ☐ Bewahren Sie **NIEMALS** einen L.P. Ersatztank unter dem oder in der Nähe des Grills oder in einem geschlossenen Raum auf.
- ☐ Füllen Sie den Tank **NIE** höher als die 80% Marke. Ein überfüllter Ersatztank ist gefährlich, da überschüssiges Gas über das Sicherheitsablassventil austreten kann. Das Sicherheitsablassventil auf dem L.P. Gastank kann das Gas entweichen lassen und somit einen Brand verursachen.
- ☐ Der L.P. Ersatztank muss mit Sicherheitskappen auf der Tanköffnung ausgestattet sein.
- ☐ Falls Sie bemerken, dass aus dem Ersatztank Gas entweicht, entfernen Sie sich sofort vom Tank und rufen Sie die Feuerwehr.

SEHR WICHTIG: TRENNEN SIE DEN GASTANK VOM GERÄT, WENN DIESES NICHT IN GEBRAUCH IST.

Den L.P. Gastank abnehmen:

- ☐ Drehen Sie alle Knöpfe aus.
- ☐ Schließen Sie das Gasventil vollständig (zum Schließen entgegen dem Uhrzeigersinn drehen).
- ☐ Entfernen Sie den Regulator vom Gasventil, indem Sie die Schnellkopplungsmutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- ☐ Montieren Sie die Schutzkappe wieder auf dem L.P. Gastankventil.

ÜBERPRÜFUNG AUF UNDICHTIGKEIT

☐ **ALLGEMEIN**

Obwohl alle Gasverbindungen vor dem Versand vom Hersteller auf Undichtigkeit überprüft werden, muss wegen möglicher falscher Handhabung während des Versands oder aufgrund unwissentlicher überhöhter Druckeinwirkung auf das Gerät ein kompletter Dichtigkeitstest während des Aufbaus

durchgeführt werden. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Undichtigkeiten, oder umgehend, wenn Sie ausweichendes Gas riechen.

VOR DEM TEST

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen, einschließlich der Brenner-Zurrgurte, vom Grill entfernt wurden.
- Rauchen Sie während des Undichtigkeitstests nicht.
- Führen Sie den Undichtigkeitstest nicht mit offenem Feuer durch.
- Bereiten Sie eine Seifenwasserlösung vor, die zu einem Teil aus einem Flüssigreiniger und zu einem Teil aus Wasser besteht. Legen Sie eine Sprühflasche, Bürste oder einen Lappen griffbereit, um die Lösung auf die Verbindungen aufzutragen. Vergewissern Sie sich, dass der L.P. Gaszylinder beim ersten Test voll ist.
- Führen Sie den Undichtigkeitstest am Grill im Freien an einem gut belüfteten Ort durch, fern von Zündanlagen wie gasbetriebenen oder elektrischen Geräten und leicht entzündbaren Gegenständen.
- Halten Sie den Grill während des Tests fern von offenem Feuer und/oder Funken.

WÄHREND DES TESTS

- ☐ Vergewissern Sie sich, dass alle Kontrollknöpfe auf der Position "OFF" (AUS) stehen.
- ☐ Vergewissern Sie sich, dass der Regulator fest mit dem L.P. Tank verbunden ist.
- ☐ Öffnen Sie das L.P. Tankventil vollständig, indem Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie ein Pop-Geräusch vernehmen, drehen Sie das Gas sofort ab. Das Geräusch ist ein Anzeichen für eine grobe undichte Stelle am Anschluss. Kontaktieren Sie Ihren Gashändler oder rufen Sie die Feuerwehr.
- ☐ Überprüfen Sie alle Verbindungen des L.P. Tanks, einschließlich der Verbindung zur Verteilerleitung (die Leitung zum Brenner), indem Sie die Seifenlösung auf die Verbindungen sprühen oder pinseln.
- ☐ Wenn Seifenblasen entstehen, ist eine undichte Stelle vorhanden. Drehen Sie das L.P. Gasventil sofort zu und ziehen Sie die Verbindungen fest. Öffnen Sie das L.P. Gasventil und prüfen Sie die Verbindungen erneut.

Schließen Sie das L.P. Gasventil immer nach Abschluss des Tests, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Teile mit dem Grill. Der Gebrauch anderer Teile kann den Garantieanspruch nichtig machen. Verwenden Sie den Grill nicht, bis Sie alle Verbindungen überprüft haben und sicher sind, dass keine undichten Stellen vorhanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

- ☐ ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT NACH JEDEM AUSTAUSCHEN DES L.P. GASTANKS AUF UNDICHTHE STELLEN
- ☐ ÜBERPRÜFEN SIE IMMER ALLE VERBINDUNGEN VOR JEDEM GEBRAUCH.
- ☐ VERWENDEN SIE LANGES GRILLBESTECK, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.
- ☐ WENN IRGENDWELCHE FETTIGEN ODER HEISSEN SACHEN VOM GRILL AUF DAS VENTIL, DEN REGULATOR, DEN SCHLAUCH ODER TEILE, DIE GAS LEITEN, FALLEN, SCHLIESSEN SIE DAS GASVENTIL UMGEHEND. SUCHEN SIE DIE URSACHE UND BESEITIGEN SIE DIESE. FÜHREN SIE DEN TEST ERNEUT DURCH, BEVOR SIE FORTFAHREN.
- ☐ ENTFERNEN SIE DAS FETTAUFFANGBLECH NICHT, SOLANGE DER GRILL NICHT VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.
- ☐ SCHALTEN SIE ALLE KONTROLLKNÖPFE AUS UND SCHLIESSEN SIE DAS L.P. GASVENTIL, WENN DER GRILL NICHT IN GEBRAUCH IST.
- ☐ BEWEGEN SIE DEN GRILL NICHT, WENN ER IN GEBRAUCH ODER NOCH HEISS IST.
- ☐ SCHIEBEN SIE DEN GRILL VORWÄRTS; ZIEHEN SIE NICHT, UM IHN FORTZUBEWEGEN.

- ☐ NICHT ANGESCHLOSSENE L.P. TANKS MÜSSEN WÄHREND DER LAGERUNG ODER DES TRANSPORTS MIT EINER SICHERHEITSKAPPE VERSCHLOSSEN SEIN. LAGERN SIE L.P. TANKS NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN WIE UNTER CARPORTS, IN ÜBERDACHTEN VERANDEN, TERRASSEN, GARAGEN ODER ANDEREN GEBÄUDEN.
- ☐ LAGERN SIE EINEN L.P. TANK NICHT IN FREIZEITFAHRZEUGEN ODER BOOTEN, WO ER DURCH DIE SONNENEINSTRALUNG AUFGEHEIZT WERDEN KÖNNTE.
- ☐ LAGERN SIE L.P. TANKS NICHT AN ODER IN DER NÄHE VON ORTEN, WO KINDER SPIELEN.
- ☐ TRENNEN SIE DEN TANK UND NEHMEN SIE IHN VOM GRILL, WENN SIE DEN GRILL DRINNEN AUFBEWAHREN.
- ☐ WENN IRGEND EIN ANDERES PROBLEM AUFTRITT, LESEN SIE BITTE DAS KAPITEL "PROBLEMBEHANDLUNG" ODER BITTEN SIE UNS DIREKT UM HILFESTELLUNG.

ABSCHLIESSENDE CHECKLISTE FÜR DEN INSTALLATEUR

- ☐ Sicherheitsabstand von mindestens 90 Cm zwischen explosiven Anlagen und der Rückseite und den Seiten dieses Grills.
- ☐ Über dem Grill darf sich keine ungeschützte, explosive Vorrichtung befinden.
- ☐ Alle inneren Verpackungen müssen entfernt sein.
- ☐ Die Brenner sitzen ordnungsgemäß auf den Abschlussorganen.
- ☐ Die Knöpfe lassen sich leicht drehen.
- ☐ Der an den Grill angeschlossene Regulator und Schlauch sind vom Hersteller (eingestellt für 11,0" Wassersäule).
- ☐ Das Gerät wurde überprüft und weist keine undichten Stellen auf.
- ☐ Der Verbraucher wurde über die Position des Ventils zum Abschalten des Gases aufgeklärt.


SEHR GEEHRTE KUNDEN, BITTE BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNGSZWECKE AUF.

ANLEITUNG ZUM ANZÜNDEN DES GRILLS

- ☐ **VORSICHT: WICHTIG!**
- ☐ **VOR DEM ANZÜNDEN:**

Überprüfen Sie die Gasleitung ein letztes mal, bevor Sie das Gas einschalten ("ON"). Wenn Sie Anzeichen von Schnittstellen, Abnutzung oder Abschürfungen entdecken, muss der Gasschlauch vor dem Gebrauch ersetzt werden. Der Ersatzschlauch muss den Vorschriften des Herstellers entsprechen.

SEHR WICHTIG: ÜBERPRÜFEN SIE DIE SCHLAUCHLEITUNG IMMER VOR JEDEM GEBRAUCH DIESES GRILLS.

- ☐ **DEN HAUPTBRENNER UND DIE SEITENBRENNER DES GRILLS ANZÜNDEN:**
 - Lesen Sie vor dem Anzünden die Anleitungen durch.
 - Schalten Sie alle Knöpfe aus („OFF“) und öffnen Sie dann das L.P. Gasventil. Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihren Körper immer soweit wie möglich weg vom Grill.
 - Öffnen Sie während des Anzündens den Deckel.
 - Drücken und drehen Sie irgendeinen Knopf auf die Position "  ". Der eingebaute Zünder klickt und entzündet zur gleichen Zeit nacheinander den Haupt- und die anderen Brenner an. Drehen Sie den Kontrollknopf UMGEHEND AUS, wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden anbrennt. Warten Sie 5 Minuten, bis das Gas verflogen ist, und probieren Sie dann erneut, den Brenner anzuzünden.

Halten Sie eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gasventils griffbereit und überprüfen Sie die Verbindungen vor jedem Gebrauch. Zünden Sie den Grill nicht an, wenn das Gas farblich sichtbar ist.

■ **EIGENSCHAFTEN DER FLAMME:**

Prüfen Sie, ob die Flamme die richtigen Eigenschaften aufweist. Jeder Brenner wird vor dem Versand eingestellt; Ihre örtliche Gasversorgung kann jedoch weitere Einstellungen erforderlich machen.

Brennerflammen sollten blau und stetig sein; ohne gelbe Flecken, laute Geräusche, oder Emporschießen. Wenn die Flamme gelb ist, ist das ein Anzeichen für unzureichende Luft. Wenn die Flamme Krach macht und vom Brenner emporschießt, ist das ein Anzeichen für zu viel Luft.

HINWEIS: Kleine gelbe Flecken sind durchaus in Ordnung.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

!!! ACHTUNG !!!

- ☐ Reinigen Sie den Grill oft genug. Wenn Sie den Grill nicht regelmäßig reinigen, kann der Grill durch eine Fettflamme beschädigt werden.
- ☐ Lassen Sie den Grill während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- ☐ Löschen Sie eine Fettflamme nicht mit Wasser; Sie könnten dadurch Körperverletzungen verursachen. Schalten Sie die Knöpfe und den L.P. Gastank aus, wenn eine Fettflamme ausbricht.
- ☐ Eine Fettflamme kann auch nicht durch das Schließen des Deckels gelöscht werden. Schalten Sie im Falle einer Fettflamme **UMGEHEND** die Knöpfe aus und drehen Sie den L.P. Gastank zu.


!!! VORSICHT !!!

- Für Ihren sicheren Gebrauch des Grills:**
- ☐ Halten Sie den Grill frei von jeglichen brennbaren Materialien.
 - ☐ Lassen Sie Kinder **NIEMALS** den Grill bedienen oder in der Nähe des Grills spielen. ☐ Dieser Grill ist **NUR** für den Gebrauch im **FREIEN** bestimmt. Verwenden Sie ihn nicht in geschlossenen Räumen wie unter Carports, auf Terrassen, in überdachten Veranden, Garagen oder unter einer Oberfläche, die Feuer fangen kann.
 - ☐ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen in den vier Seiten des Grillwagens; dies kann aufgrund unzureichender Luftzufuhr die Zündungsleistung beeinträchtigen. ☐ Verwenden Sie den Grill mindestens 36" (Inch) entfernt von Wänden oder anderen Oberflächen; 120" entfernt von Gegenständen, die Gas entzünden können, wie z.B. aktive elektrische Geräte, Hauptflammen bei Wassererhitzern, etc.
 - ☐ Verwenden Sie den Grill nicht auf oder unter Holzbalkons.
 - ☐ Der Grill wurde nur für die Verwendung von L.P. Gas entwickelt. Verwenden Sie keine Lavasteine, Briketts oder Kohle mit dem Grill.
 - ☐ Zünden Sie den Brenner **NIEMALS** mit geschlossenem Deckel an. Nicht entzündetes Gas, das sich im Inneren des geschlossenen Grills aufstaut, kann Explosionen verursachen.
 - ☐ Überprüfen Sie die Brennerflammen regelmäßig.
 - Schalten Sie die Gaszufuhr ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 - Drehen Sie den L.P. Gastank immer vollständig zu und trennen Sie ihn vom Grill, bevor Sie ihn bewegen.

■ **GASGESAMTVERBRAUCH:**

Der Gasgesamtverbrauch des BQ-6345/6355 Grills (pro Stunde) beträgt 15.39 kW/h, wenn alle Brenner auf der Position "  " stehen.

□ GEBRAUCH DES GRILLS:

Der Grill erfordert hohe Temperaturen zum Anbraten und richtigen Bräunen. Die meisten Lebensmittel werden die ganze Zeit auf der Stufe “” gegrillt. Wenn Sie jedoch große Fleischstücken oder Schweinefleisch grillen, ist es eventuell notwendig, den Grill nach dem ersten Bräunen auf eine niedrigere Stufe zu stellen. Dadurch wird das Fleisch gut durchgebraten, ohne dass die Außenseite verbrennt. Lebensmittel, die eine lange Zeit oder mit einer süßen Marinade gegrillt werden, erfordern zum Ende des Grillvorgangs eine niedrigere Heizstufe.



Vergewissern Sie sich, dass der Grill auf Undichtigkeiten getestet und ordnungsgemäß aufgestellt wurde.

Entfernen Sie alle Verpackungen.

Folgen Sie den Anleitungen in diesem Handbuch zum Anzünden der Brenner des Grills.

Stellen Sie den Kontrollknopf auf die Stufe “” und heizen Sie den Grill 15 Minuten vor.

Hinweis: Der Grill muss während des Vorheizens geschlossen bleiben.

Legen Sie die Lebensmittel auf den Grill und grillen Sie diese bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben. Regeln Sie die Wärmezufuhr indem Sie den Kontrollknopf auf eine beliebige Position zwischen “” und “”.

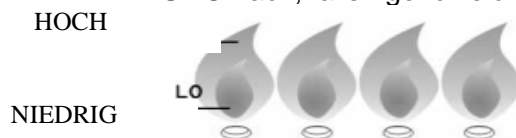
HINWEIS: Der Grill ist so konzipiert, dass er ohne die Verwendung von Lavasteinen oder Briketts effektiv grillt.

HINWEIS: Der heiße Grill brät die Lebensmittel in deren Saft. Je länger Sie vorheizen, desto schneller werden die Lebensmittel gebraten.

REINIGUNG & WARTUNG

• WARTUNG

- Halten Sie die Umgebung des Grills sauber und frei von explosiven Materialien, von Benzin und anderen brennbaren Gasen und Flüssigkeiten.
- Halten Sie die Löcher an den drei Seiten des Wagens sauber und frei von Verschmutzungen, um somit zu gewährleisten, dass die Verbrennung und der Luftabzug nicht behindert werden.
- Überprüfen Sie die Flammen per Sichttest wie folgt:
 - Entfernen Sie Grillgitter und Flammenschutzhauben.
 - Zünden Sie die Brenner an.
 - Drehen Sie den Knopf von der hohen auf die niedrige Stufe; überprüfen Sie die Flammen. Die Flamme auf der niedrigen Stufe sollte kleiner als die Flamme auf der großen Stufe sein, so wie in der unteren Abbildung dargestellt.
 - Überprüfen Sie die Flammen vor jedem Gebrauch. Lesen Sie im Kapitel PROBLEMBEHANDLUNG nach, falls irgendwelche Abnormalitäten auftreten.



■ REINIGUNG

VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN REINIGER UND/ODER ANTIROSTSCHUTZMITTEL ZUM REINIGEN DER BEDRUCKTEN BEDIENUNGSFLÄCHE. SOLCHE STARKEN REINIGER KÖNNEN DIE AUFGEDRUCKTEN HINWEISE ABWASCHEN.

■ REINIGUNG DES KOCHFELDES

Die einfachste Art, den Grill zu reinigen, ist unmittelbar nach dem Grillen und Ausschalten der Flammen. Tragen Sie Grillhandschuhe, um Ihre Hände vor der Hitze und dem Dampf zu schützen. Tauchen Sie eine Grillbürste mit Messingborsten in Leitungswasser und schrubben Sie den heißen Grill. Tauchen Sie die Bürste gelegentlich in Wasser. Der Dampf, der beim Befeuchten des heißen Grills entsteht, unterstützt den Reinigungsvorgang, indem er Lebensmittelreste einweicht. Diese Lebensmittelmrückstände fallen ab und verbrennen. Tauchen Sie heiße Teile des Grills niemals in Wasser.

■ REINIGUNG DES GRILLBRENNERS

- Vergewissern Sie sich, dass das Gasventil und die Knöpfe zu- und ausgedreht ("OFF") sind. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist.
- ☐ Reinigen Sie die Außenseite des Grills mit einer Drahtbürste. Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem Metallkratzer. Befreien Sie alle verstopften Öffnungen mit einer geradegebogenen Büroklammer. Verwenden Sie keine Zahnstocher aus Holz, da diese abbrechen und die Öffnung verstopfen könnten.
- ☐ Beachten Sie bitte, unsere Kunden-Hotline anzurufen, wenn Insekten oder andere Gegenstände den Gasfluss blockieren.

SEHR WICHTIG: Das Abschlussorgan des Ventils muss sich nach dem Bewegen und Reinigen in der Mitte des Brennfeldes befinden. Anderenfalls können ernsthafte Körperverletzungen oder Sachschäden verursacht werden. Drehen Sie den Brenner nach dem Austauschen leicht, um zu überprüfen, ob er ordnungsgemäß installiert wurde. Die Abstände, in denen Sie die Brenner reinigen sollten, hängen davon ab, wie oft Sie Grill benutzen.

☐ REINIGUNG DES FETTAUFFANGBLECHS

Leeren und wischen Sie das Fettauffangblech regelmäßig ab und waschen Sie es mit einem milden Reiniger in warmen Wasser. Sie können den Boden des Blechs mit einer kleinen Menge Sand oder Katzenstreu bestreuen, um das Fett aufzusaugen.

PROBLEMBEHANDLUNG

☐ WARNUNG VOR SPINNEN UND INSEKTEN

Spinnen und Insekten können während des Aufbewahrens ihre Nester im Grill bauen. Diese Nester können im Inneren der Leitung oder am Grill Brände verursachen. Das ist sehr gefährlich. Reinigen Sie den Grill immer, wenn Sie ihn nach dem Aufbewahren benutzen.

☐ WANN SIE NACH SPINNEN SUCHE SOLLTEN

Inspizieren Sie die Brenner wenigstens einmal im Jahr oder umgehend bei Auftreten folgender Situationen:

- ☐ Gelbe Flammen mit dem Geruch von verbrannten Insekten.
- ☐ Die Temperatur kann nicht steigen.
- ☐ Gerät heizt unständig.
- ☐ Die Brenner erzeugen knallende Geräusche.

☐ BEVOR SIE DEN KUNDENSERVICE ANRUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, nehmen Sie zunächst die Tabelle mit der Problembehandlung zur Hilfe, bevor Sie uns kontaktieren. Manchmal handelt es sich um kleine Probleme, die Sie ganz einfach selbst lösen können. So können Sie die Anrufkosten sparen.

PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG
Der Brenner zündet sich nach dem Drücken und Drehen der Knöpfe nicht an.	Pulszünder ist beschädigt.	Ersetzen.
	Die Kabel des Pulszünders sind locker oder fallen heraus.	Nehmen Sie die Verbindung erneut vor oder ersetzen Sie den Zünder durch einen neuen Pulszünder mit Kabeln.
	Abschlussorgane sind blockiert.	Überprüfen Sie die Abschlussorgane auf Blockierungen.
	Kabel ist kurzgeschlossen.	Ersatz durch einen neuen Pulszünder mit Kabeln.
Gelbe oder orange Flamme mit Gasgeruch	Unvollständige Verbrennung.	Wenden Sie sich bitte an uns.
Niedrige Wärme bei hoher Temperaturstufe	Der Gasschlauch ist verbogen oder verknotet.	Glätten Sie den Schlauch.
	Brenner oder Abschlussorgane blockiert.	Freimachen.
	Niedriger Gasdruck.	Kontaktieren Sie Ihren Gashändler.
	Grill wurde nicht vorgeheizt.	Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor.
Stichflamme	Übermäßig viel Fett im Fleisch.	Schneiden Sie das Fett vor dem Grillen ab.
	Übermäßig hohe Temperaturen.	Regeln Sie die Temperatur.
	Angestautes Fett.	Reinigen Sie den Grill.
Flamme geht aus	Starker Wind.	Stellen Sie das Gerät an einem weniger windigen Platz auf.
Emporschießende Flammen	Übermäßiger Gasdruck.	Kontaktieren Sie Ihren Gashändler.
Flashback-Flamme	Brenneröffnungen sind blockiert.	Reinigen Sie die Öffnungen.
Fettflamme	Angesammeltes Fett im Essen.	Drehen Sie die Knöpfe aus und das Gasventil zu. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Feuer abbrennen. Reinigen Sie den Grill nach dem Abkühlen.

GRILLTIPPS

- Die Garstufe des Fleisches - ob roh, halb durch oder ganz durch - hängt zu einem großen Teil von der Dicke des Fleisches ab.
- Die Grillzeit ist auch von der Art des Fleisches abhängig, der Größe und Form des Schnitts, der Temperatur zu Beginn des Grillens, und der gewünschten Garstufe.
- Tauen Sie Fleisch über Nacht im Kühlschrank auf. Tun Sie es nicht in der Mikrowelle, da diese das Fleisch entsaftet.
- Verwenden Sie anstelle von Feuerzangen oder Gabeln einen Spachtel, da dieser nicht in das Fleisch sticht und dadurch den Saft herauslassen würde.
- Um das Fleisch so saftig wie möglich zu halten, würzen und salzen Sie es erst nach dem Grillen beider Seiten und wenden Sie es nur einmal (das Fleisch verliert seinen Saft, wenn es mehrere

Male gewendet wird). Wenden Sie das Fleisch erst, wenn auf der Oberfläche Saftblasen austreten.

- Schneiden Sie vor dem Grillen überschüssiges Fett ab.

☐ **LEBENSMITTELSICHERHEIT**

Befolgen Sie immer die nachstehenden Hinweise, um sicher und gesund im Freien zu grillen:

- ☐ Verwenden Sie immer heißes Seifenwasser, um nach der Verarbeitung von rohem Fleisch Ihre Hände zu waschen und um heiße Oberflächen und Utensilien abzuwaschen.
- ☐ Bewahren Sie rohes Fleisch immer getrennt von gegrilltem Fleisch auf, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.
- ☐ Verwenden Sie zum Verarbeiten der Lebensmittel immer saubere Geräte.
- ☐ Kochen Sie das Fleisch gründlich, um etwaige Keime abzutöten. Überprüfen Sie das Fleischinnere, falls notwendig, mit einem Thermometer.
- ☐ Legen Sie gekochtes Fleisch und Reste in den Kühlschrank, wenn Sie diese vorerst nicht mehr essen werden.

LASSEN SIE DEN GRILL WÄHREND DES GRILLENS NICHT UNBEAUF SICHTIGT.

AUFBEWAHRUNG DES GRILLS

- Reinigen Sie den Grill.
- ☐ Bewahren Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort im Freien und unzugänglich für Kinder auf, wenn der L.P. Tank mit dem Grill verbunden ist.
- ☐ Bewahren Sie den Grill nur drinnen auf, wenn Sie den L.P. Gastank ZUGEDREHT und vom Grill getrennt haben. Der L.P. Tank muss draußen und für Kinder unzugänglich gelagert werden. Lagern Sie den Tank NIEMALS in einem Gebäude, einer Werkstatt oder einem anderen geschlossenen Raum.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIELEISTUNG

Gasgrillgerät

Wir garantieren jedem Erstkunden/-käufer eines Freiluft-Gasgrillgerätes, dass dieses für die unten angegebenen Zeiten und bei normalem Privatgebrauch frei von Hersteller- und Materialfehlern ist. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Grille, die vermietet oder kommerziell genutzt werden. Wir stellen Ihnen eine Gebühr für die Lieferung der in der Garantie einbegriffenen Ersatzteile in Rechnung.

Einzelteil

Garantiezeit:

Brenner:	2 Jahre
Stahlfreie Flammenschutzhaube:	2 Jahre
Grillgitter:	2 Jahre
Ventile:	1 Jahr
Rahmen, Gehäuse, Wagen, Bedienungsfläche, Zünder und ähnliche Teile:	1 Jahr
Alle stahlfreien Teile:	2 Jahre

Unsere Leistungspflicht unter dieser Garantie beschränkt sich während der Garantiezeit auf die Reparatur und den Umtausch, und nach unserem Ermessen auch auf das Gerät. Jegliche Haftung unter dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparaturen oder den Umtausch. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß von Teilen oder auf Schäden, die aufgrund folgender Situationen entstehen: fahrlässiger Gebrauch oder Missbrauch des Gerätes, Anschluss an eine unsachgemäße Treibstoff-/ Gasversorgung, vorschriftswidriger

Gebrauch, oder das Vornehmen von Änderungen durch andere Personen als von unserem Werkskundendienst. Die Garantiezeit wird durch solche Reparaturen oder Umtausche nicht verlängert.

EN

BARBECUE GAS GRILL

ASSEMBLY, USE AND CARE MANUAL

MODEL NO.: BQ-6345 and BQ-6355

**FOR OUTDOOR
USE ONLY**

**ANY QUESTION DURING ASSEMBLY, USE AND CARE,
PLEASE CALL US OR SEND US EMAIL FOR ASSISTANCE**

MESSAGE TO OUR USERS

Thank you for selecting our wooden trolley gas grill. We hope you will have great enjoyment in using our fine grill.

Do not attempt to assemble and use this grill unless you read this entire manual thoroughly. Keep it in a handy place as it has answers for questions that may occur in your future use.

Any questions please feel free to contact us, we will be glad to assist you; please refer to this model No. KS-C6023B whenever you contact us. Thank you.

IMPORTANT: ANY PROBLEM, PLEASE CONTACT US FOR ASSISTANCE..

NOTE: THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO INSTALL IN OR ON RECREATIONAL VEHICLES OR BOATS.

THIS APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

DEAR INSTALLER/ASSEMBLER: PLEASE LEAVE THIS MANUAL TO THE CONSUMER.

DEAR CONSUMER: PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE.

!!! WARNING !!!

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious body injury and/or property damage.

!!! CAUTION!!!

Some parts of this grill may have sharp edges—especially as mentioned in this manual! Wear suitable protective gloves if necessary.

IMPORTANT

The symbols and boxes shown below explain what each symbol means.
Read and follow every message found in this manual.

!!! DANGER !!!

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious body injury if not followed.

!!! WARNING !!!

WARNING: Warn the possibility of serious body injury if the instructions are not followed strictly. Be sure to always read and follow all of the messages.

!!! CAUTION !!!

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which may result in minor or moderate body injury if not followed.

!!! WARNING!!!

FOR YOUR SAFETY

- **Shut off the gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open the lid.**
- **If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.**

!!! WARNING!!!

FOR YOUR SAFETY

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An L.P. cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

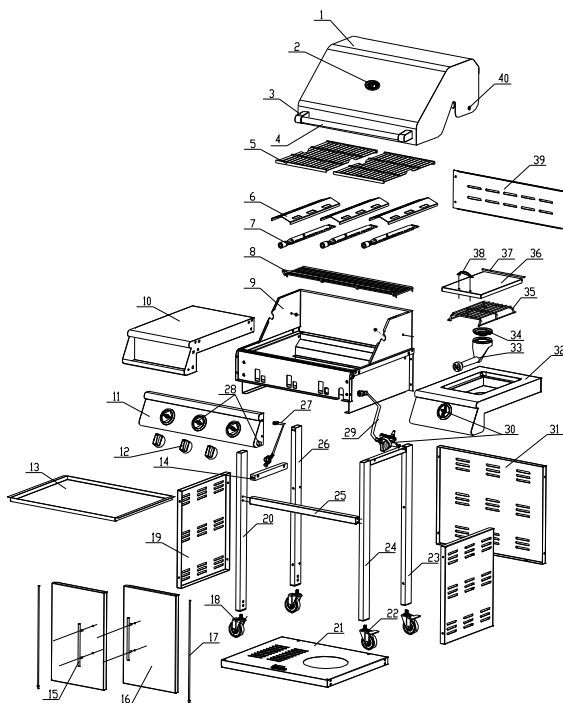
INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

!!!WARNING!!!

Do not try to install this appliance without reading the "INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS" section of this manual.

1. This grill is designed to use L.P. gas only. So only use grill with L.P. gas and the regulator assembly supplied by the manufacturer.

EXPLODED VIEW



MODEL BQ-6345 PARTS LIST

Model BQ-6355 is equipped with short feet; without cabinet, high stand with wheels.

REF#	DESCRIPTION	Q'TY	REF#	DESCRIPTION	Q'TY
1	Lid / Left side Panel, Lid	1	28	Valves Manifold	1
2	Temp Gauge	1	29	Hose	1
3	Lid Handle seat	2	30	Side Valve	1
4	Lid Handle	1	31	Back Panel	1
5	Cooking Grids	2	32	Right side shelf	1
6	Flame Tamer	3	33	Side Burner	1
7	Main Burners	3	34	Side burner brass ring	1
8	Warming Grids	1	35	side burner cooking grid	1
9	Firebox Assembly	1	36	Side burner Lid	1
10	Left side shelf	1	37	Side burner Lid hinge	1
11	Control Panel Assembly	1	38	Grease Tray Handle L64	1
12	Knobs	4	39	Back Ventilation panel	1

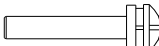

13	Grease Tray	1	40	Lid rotary pin	2
14	Grease Tray Handle L96	1	41		
15	Door Handle	2	42		
16	Door	2	43		
17	Door Hinge	2	44		
18	Castors	2	45		
19	Left Panel	2	46		
20	Left front leg	1	47		
21	Base Shelf	1	48		
22	Castors(Brake)	2	49		
23	Right back leg	1	50		
24	Right front leg	1	51		
25	Door	2	52		
26	Left back leg	1	53		
27	Regulator	1	54		

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND FOLLOW STEP BY STEP.

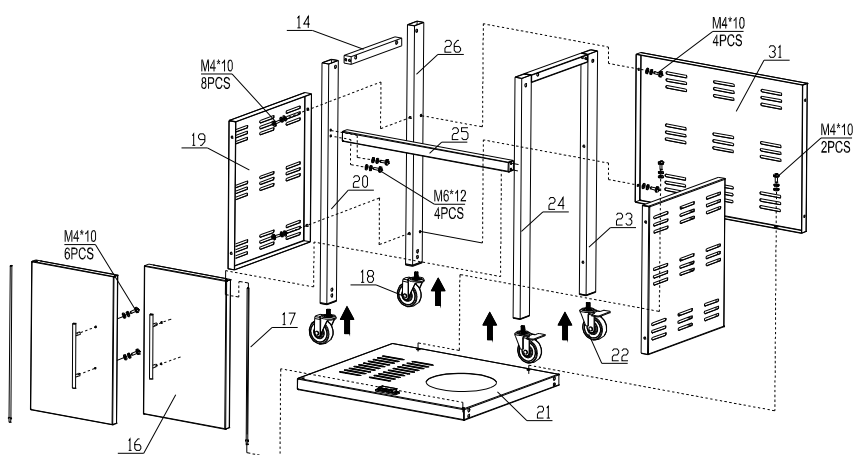
TOOLS REQUIRED: head screwdriver , Hexagon/Wrench (not provided),.

The following hardware is provided.

Item	Description	Specification	Quantity
1	Truss head screw (With lock and flat washers) 	M6*12	8PCS
2	Truss head screw (With lock and flat washers) 	M4*10	9PCS

Step 1: Please install it as per the picture below.

(Note: The assembling ways of the left shelf and right shelf is the same) – NOT for model BQ-6355



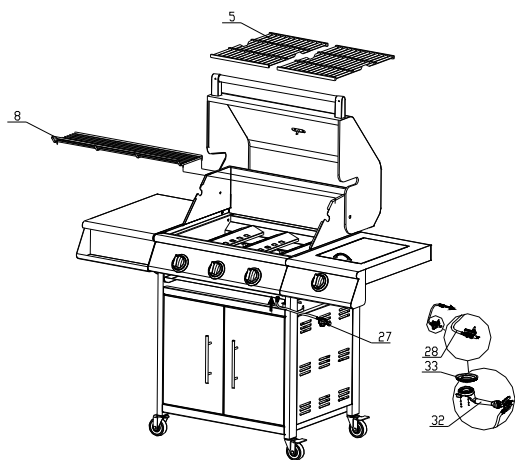
Step 2: for all models

Please install the firebox assembly, Valves Manifold Assembly and Knobs as per the picture below.

(Note: The assembling ways of the left and right side of firebox is the same)

Step 3:

Please see the picture below for installation



Then your gas grill is ready for use !

GAS CONNECTION

ONLY USE THE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY PROVIDED WITH THIS GRILL. REPLACEMENT PRESSURE REGULATORS AND HOSE ASSEMBLIES MUST BE THOSE SPECIFIED BY THE MANUFACTURER.

This is a L.P. (Liquefied Petroleum Gas) configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

■ L.P. tank Requirements:

The L.P. tank used with your grill must meet the following requirements:

- Measurement: 12"(30.5cm) (Diameter) X 18" (45.7cm) (Tall)
- Maximum Capacity: 20lbs. (9Kg)
- Constructed and marked in accordance with the specification for L.P.-gas cylinders . See L.P. tank collar for marking.
- Be arranged for vapor withdrawal.
- Has a collar to protect the tank valve.
- No dent or rust. A dented or rusty L.P. tank may be hazardous.

■ L.P. tank valve used must meet the following requirements:

- Have type I outlet compatible with regulator provided.
- Have safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD), This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Only use tanks equipped with this type of valve. (as the figure shown below)**

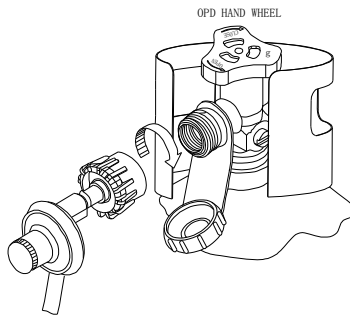
For your safety:

Ensure that the black plastic grommets of the regulator provided are in place and that the hose does not come into contact with the heat shield or the grill head.

■ Connect the regulator to the L.P. tank:

VERY IMPORTANT:

- THE REGULATOR SHALL INCORPORATE IN SUCH A LOCATION THAT IT WILL NOT ATTAIN A TEMPERATURE ABOVE 140°F (60°C) .
- THE REGULATOR SHALL INCORPORATE A PRESSURE RELIEF VALVE OR OVERPRESSURE DEVICE.
- THE INLET OF THE PRESSURE REGULATOR SHALL BE FITTED TO CONNECT THE TYPE I CONNECTION OF THE TANK VALVE.
- Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
- Check tank valve to assure it has proper external male threads (type I connection).
- Make sure all burner knobs are in their off position.
- Remove the protective cap from L.P. tank valve, Always use cap and strap supplied with valve.
- Inspect valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or plugged equipment. Contact your local L.P. gas dealer for repair.
- When connect regulator assembly to the valve, hand tighten nut clockwise to a positive stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage quick coupling nut and result in a hazardous condition. (as the figure shown below)
- Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light grill. If a leak is found, turn tank valve off and do not use grill until a local L.P. gas dealer can make repairs.



!!! WARNING!!!

- Never insert any foreign objects into the valve outlet. It may damage the valve and cause leak, leaking gas may result in fire, explosion, heavy body injury, or even death.
- Do not connect this grill to the self-contained L.P. gas system of a motor home or camper trailer.
- Do not use the grill until leak tested.
- Stop and call the fire department if any leak detected.
- If you cannot stop a gas leak, close the L.P. tank valve IMMEDIATELY, call L.P. supplier or the fire department.

!!! DANGER!!!

- NEVER store a spare L.P. tank under or near grill or in an enclosed area.
- NEVER fill the tank beyond 80% full. An overfilled spare L.P. tank is dangerous because surplus gas may leak from safety relief valve. The safety relief valve on a L.P. tank could activate to release gas and cause a fire.
- The spare L.P. tank must have safety caps installed on the L.P. tank outlet.
If any gas leak found on the spare L.P. tank, immediately go away from it and call the fire department.

VERY IMPORTANT: DISCONNECTED THE TANK WHEN THIS GRILL IS NOT IN USE.

■ To disconnect L.P. gas tank:

- Turn all the knobs off.
- Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
- Detach the regulator assembly from tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
- Install the protective cap back L.P. tank valve.

LEAK TESTING

■ GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks, or immediately check if the smell of gas is detected.

■ BEFORE TEST

- Make sure that all packing material is removed from the grill including the burner tie-down straps.
- Do not smoke while leak testing.
- Never leak test with an open flame.
- Make a soap solution with one part liquid detergent and one part water. Prepare a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the connections. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is full.
- Grill must be leak tested outdoors in well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances, and flammable materials.
- Keep grill away from open flames and/or sparks while testing.

■ TO TEST

- Make sure all control knobs are in the “OFF” position.
- Make sure the regulator is connected to the L.P. tank tightly.
- Completely open L.P. tank valve by turning counter clockwise. If you hear a “POP” sound, turn gas off IMMEDIATELY, it indicates a heavy leak at the connection. Call your gas dealer or fire department.
- Check every connection from the L.P. tank up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burner) by brushing or spraying the soapy solution on the connections.
- If soap bubbles appear, there is a leak. Turn off L.P. tank valve IMMEDIATELY and retighten connections, Open L.P. tank valve again, and recheck.

Always close the L.P. tank valve after leak test by turning clockwise.

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution can void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

■ SAFETY TIPS

- ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE
- ALWAYS CHECK FOR LEAKS OF EVERY CONNECTIONS BEFORE EACH USE.
- USE LONG BBQ TOOL TO AVOID BURNS.
- IF ANY GREASE OR HOT ITEMS FALLING FROM THE GRILL ONTO THE VALVE, REGULATOR, HOSE, ANYTHING CONVEYING THE GAS, CLOSE THE GAS IMMEDIATELY. CHECK THE CAUSE, AND REMOVE THE CAUSE. REPERFORM THE LEAK TEST BEFORE CONTINUING.
- DO NOT REMOVE THE GREASE TRAY IF THE GRILL HASN'T COMPLETELY COOLED.
- CLOSE ALL CONTROL KNOBS AND L.P. TANK VALVE WHEN THE GRILL IS NOT IN USE.
- NEVER MOVE THE GRILL WHILE IN USE OR STILL HOT.
- PUSH THE GRILL FORWARD, DO NOT PULL WHEN MOVING IT.
- DISCONNECTED L.P. TANK IN STORAGE OR BEING TRANSPORTED MUST HAVE A SAFETY CAP INSTALLED. DO NOT STORE AN L.P. TANK IN ENCLOSED SPACES LIKE CARPORT, COVERED PATIO, PORCH, GARAGE OR OTHER BUILDINGS.
- NEVER LEAVE A L.P. TANK IN A RECREATIONAL VEHICLE OR BOAT WHICH MAY BECOME OVERHEATED BY THE SUN.
- DO NOT STORE L.P. TANK IN OR NEAR AN AREA WHERE CHILDREN PLAY.
- DISCONNECTED THE TANK AND REMOVE FROM THE GRILL IF THE GRILL IS STORED INDOORS.
- ANY OTHER PROBLEM, SEE “TROUBLESHOOTING” OR CONTACT US FOR ASSISTANCE.

INSTALLER FINAL CHECK LIST

- ☐ At least 36" clearance maintained from combustible constructions to the sides and back of this grill.
- ☐ There is no unprotected combustible construction over the grill.
- ☐ All internal packaging removed.
- ☐ Burners are sitting properly on orifices.
- ☐ Knobs turn freely.
- ☐ The regulator & hose connected to grill is provided by the manufacturer (pre-set for 11.0" water column).
- ☐ Unit tested and free of leaks.
- ☐ User informed of gas supply shut off valve location.

DEAR CONSUMER, PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE.

GRILL LIGHTING INSTRUCTIONS


■ WARNING: IMPORTANT!

■ BEFORE LIGHTING:

Finally inspect the gas supply hose before turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced before use, the replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

VERY IMPORTANT: ALWAYS INSPECT THE HOSE BEFORE EACH USE OF THIS GRILL.

■ TO LIGHT MAIN AND SIDE BURNERS OF THE GRILL:

- Read instructions before lighting.
- Turn all knobs to "OFF" then open the L.P. tank valve. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.
- Open lid during lighting.
- Push and turn any control knob slowly to "  position. , The built-in igniter will click and spark simultaneously to light the pilot and burner in sequence .Turn the control knob to OFF IMMEDIATELY if the burner does not light within 5 seconds, wait 5 minutes for gas to dispel, then repeat the lighting procedure.

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use. Do not light the grill if odor of gas is present.

■ FLAME CHARACTERISTICS:

Check for proper burner flame characteristics. Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may take subtle necessary adjustments.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting.. If the flame is yellow, it indicates insufficient air. If the flame is noisy and tends to lift away from the burner, it indicates too much air.

NOTE: small yellow tips are ok..

OPERATION INSTRUCTIONS

!!! CAUTION!!!

- **Often clean the grill, a grease fire that may damage the grill may occur if the grill has not been cleaned frequently**
- **NEVER leave the grill unattended while using.**


- Do not use water to extinguish the grease fire, it may cause body injury. Turn knobs off and L.P. tank off in case grease fire occurs.
- Grease fire can't be put out by closing the lid. Turn off knobs and L.P. tank IMMEDIATELY if any grease fire occurs.

!!! WARNING!!!


For your safety use of grill:

- Keep grill area clear and free from any flammable material.
- NEVER let children operate the grill or play near the grill.
- This grill is for outdoor use ONLY. NEVER use in a enclosed area like carport, porch, covered patio, garage, or under a surface that can catch fire.
- Do not block the ventilation holes in the four sides of the grill cart, it may affect the combustion performance of the burner due to insufficient air.
- Use grill at least 36" away from any wall or surface. 120" away from objects that may spark and ignite gas i.e. live electrical appliances, pilot lights of water heaters, etc.
- Do not use this grill on or under wood balconies.
- This grill is designed to use only L.P. gas, DO NOT use lava rock, briquets, charcoal on it.
- NEVER light the burner with lid closed. Non-ignited gas accumulated inside a closed grill may cause explosions.
- Check the burner flames periodically.
- Turn off the gas supply when the grill is not in use.
- Always turn off the L.P. tank completely and detach from the grill before moving.

■ TOTAL GAS CONSUMPTION:

Total gas consumption (per hour) of BQ-6345/6355 grill is 15,39 kW/hr with all burners on “”


■ USING THE GRILL:

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the  heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade may need a lower heat setting near the end of the cooking time.



Make sure the grill has been leak tested and is properly located.

Remove any packing material.

Light the grill burners using the instructions in this manual.

Turn the control knob to “” and preheat the grill for 15 minutes.

Notice: The grill lid is to be closed during the appliance preheat period.

Place the food on the grill and cook to the desired doneness. Adjust heat setting. The control knob may be set to any position between “” and “.

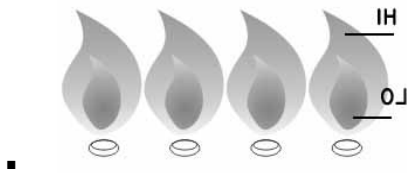
NOTE: The grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind.

NOTE: The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns.

CARE & MAINTENANCE

- **MAINTENANCE**

- Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the holes in the three sides of the cart clear and free from debris, thus ensure the flow of combustion and ventilation air is unobstructed.
- Visually check burner flames as following:
 - remove cooking grids and flame tamers
 - light burners.
 - turn knobs from High position to Low position, Check the flame status, the flame in LO position should be smaller than in HI position, as figure shown below.
 - Always check flame before each use, see TROUBLESHOOTING if any abnormal status found.



- **CLEANING**

DO NOT USE ACID DETERGENT AND/OR ANTIRUST TO CLEAN THE CONTROL PANEL WITH PRINTING. SUCH STRONG CLEANSER MAY CLEAN OFF THE PRINTING.

- **COOKING AREA CLEANING**

The easiest way to clean the grill is to clean immediately after turning off the flame and cooking is completed. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque brush in tap water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. The food particles will fall and burn. Never immerse a hot parts in water.

- **GRILL BURNER CLEANING**

- Be sure the tank valve and the knobs are in the "OFF" position. Make sure the grill is cool.
- Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
- Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, you will need to call our customer service line.

VERY IMPORTANT: The orifice of the valve must be located in the center of burner section after move and clean. Otherwise, it may cause serious body injury and property damage. Swing the burner slightly after replaced to check whether it is installed properly.

The frequency to clean the burner relies on how often you use the grill.

■ GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand or cat litter may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease.

TROUBLE SHOOTING

■ SPIDER AND INSECT WARNING

Spiders and insects can nest in the burners after storing, these nest can cause fires inside the tube or beneath the grill. This is very dangerous condition. So always clean the burners before use after storing.

■ WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

Inspect the burners at least once a year or immediately in case any of the following conditions occur:

- Yellow flame with insects burning smell.
- Temperature can't rise.
- Heats unevenly.
- The burners make popping noises.

■ BEFORE CALLING FOR SERVICE

Inspect according to following trouble shooting before contact us if the grill can't work normally, sometimes it may caused by easy-solved problems and can solve by yourself. You may save the cost of a call.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
Burner won't light after turn and push the knobs	Pulse igniter damaged	Replace.
	Pulse igniter wires are loose or fall off	Reconnect or replace with new Pulse igniter assembly with wires.
	Orifice blocked	Check the orifice for blockage.
	Wire is shorting	Replace with new Pulse igniter assembly with wires.
Yellow or orange flame, with gas odor	Incomplete combustion	Contact us for assistance
Low heat with knob in high temperature " position.	Gas hose bent or kinked	Smoothen it.
	Burner or orifice blocked.	Clear.
	Low gas pressure	Call the gas dealer.
	Grill not preheated	Preheat the grill for 15 minutes.
Flare-up	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling.
	Over high temp.	Adjust.
	Grease deposit	Clean.
Flame out	Over high winds	Find a less wind place.
Flame lifting	Over high gas pressure	Call the gas dealer.
Flashback	Burner port blocked	Clean.
Grease fire	Grease accumulated in food	Turn off knobs, gas tank valve, leave lid open, let fire burn out. Clean the grill after cool.

GRILLING TIPS

- The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected by the thickness to a large extent.
- The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.
- Defrost meat in the refrigerator overnight, Don't use a microwave, this always yields a juicier.
- Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture into the meat and let the juices come out.
- To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.
- Cut off any excess fat from the meat before grilling.

■ FOOD SAFETY

Always follow the following tips to enjoy a safe and health outdoor grilling.

- Always use hot soapy water to wash hands, surfaces & utensils after processing raw meat.
- Always separate the raw meats from done foods to avoid cross contamination

- Always use clean utensils to handle the food.
- Always cook the meat thoroughly to kill germs. Use a thermometer to inspect the inner temp. of the meat, if necessary.
- Place the done foods and leftovers promptly into refrigerator, if eat no longer at that moment.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

PLACEMENT OF THE GRILL

- Clean the grill.
- Store the grill in well-ventilated dry outdoors and out of reach of children when L.P. tank is connected to the grill.
- Store the grill in dry indoors ONLY after the L.P. tank is turned off and removed, the L.P. tank must store outdoors, out of the reach of children, NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.

LIMITED WARRANTY

Barbecue Gas grill

We warrant to the original consumer/purchaser of each Outdoor Gas Grill that when subject to normal residential use, it is free from defects in workmanship and materials for the periods specified below. This warranty excludes grills used in rental or commercial applications. There will be a shipping and handling charge for the delivery of the warranty part(s).

Component	Warranty Period:
Burners:	2 Years
Stainless Steel Flame Tamer:	2 Years
Cooking Grids:	2 Years
Valves:	1 Year
Frame, Housing, Cart, Control Panel, Igniter, and Related Parts:	1 Year
All Stainless Steel Parts	2 Years

Our obligation under this warranty is limited to repair or replacement, at our option, of the product during the warranty period. The extent of any liability of ours under this warranty is limited to repair or replacement. This warranty does not cover normal wear of parts, damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper fuel/gas supply, use contrary to operating instructions, or alteration by any person other than our factory service center. The warranty period is not extended by such repair or replacement.

Product repair as provided under this warranty is your exclusive remedy. We shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any express or implied warranty on its products. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or merchantability or fitness for a particular purpose on this product to the duration of the above warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

IT

GRILL BARBECUE A GAS

MANUALE DI ASSEMBLAGGIO, USO E MANUTENZIONE

MODELLO NUM.: BQ-6345

**SOLO PER UTILIZZO
ESTERNO**

**PER QUALSIASI DOMANDA RELATIVA ALL'ASSEMBLAGGIO, ALL'USO E ALLA
MANUTENZIONE, CONTATTATECI O INVIARE UNA EMAIL PER RICHIESTA DI
ASSISTENZA**

MESSAGGIO PER I NOSTRI UTENTI

Grazie per aver scelto il grill a gas con carrello in legno. Vi auguriamo buon divertimento.

Non cercare di montare e utilizzare il grill senza prima aver letto il manuale. Conservare il manuale a portata di mano in caso di consultazione futura.

Per qualsiasi domanda contattateci, siamo lieti di essere a vostra completa disposizione; far riferimento a tale numero di modello.: BQ-62345. Grazie.

IMPORTANTE: QUALSIASI PROBLEMA CONTATTATECI PER ASSISTENZA.

**NOTA: IL DISPOSITIVO NON PUO' ESSERE MONTATO AL CHIUSO O IN VEICOLI O BARCHE.
E' DESTINATO SOLO AD USO ESTERNO.**

CARO INSTALLATORE: LASCIARE IL MANUALE ALL'UTENTE.

**CARO CONSUMATORE: CONSERVARE IL MANUALE D'ISTRUZIONE PER FUTURA
CONSULTAZIONE.**

!!! AVVERTENZA!!!

Se non si seguono le istruzioni potrebbero verificarsi al dispositivo o lesioni gravi all'utente.

!!! ATTENZIONE!!!

Alcune parti del grill hanno margini taglienti – in particolare come menzionato nel manuale! Indossare guanti adeguati se necessario.

IMPORTANTE

I simboli e finestre mostrate di seguito danno la spiegazione di ogni simbolo.

Leggere e seguire ogni messaggio riportato nel manuale.

!!! PERICOLO !!!

PERICOLO: Indica una situazione imminente di pericolo che potrebbe determinare morte o lesioni gravi se non rispettata.

!!! AVVERTENZA !!!

AVVERTENZA: Avverte della possibilità di lesioni serie se non sono seguite le istruzioni. Leggere e seguire sempre tutte le istruzioni.

!!! ATTENZIONE !!!

ATTENZIONE: Indica una situazione di pericolo potenziale che potrebbe determinare lesioni minori se non rispettata.

!!! ATTENZIONE!!!

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- **Spegnere il gas del dispositivo.**
- **Spegnere eventuali fiamme vive.**
- **Aprire il coperchio.**
- **Se l'odore continua, immediatamente chiamare il fornitore di gas o i vigili del fuoco.**

!!! AVVERTENZA!!!

PER LA VOSTRA SICUREZZA

- **Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di tale dispositivo.**
- **Una bombola GPL non utilizzata non deve essere conservata in prossimità di tale o altri dispositivi.**

PRECAUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

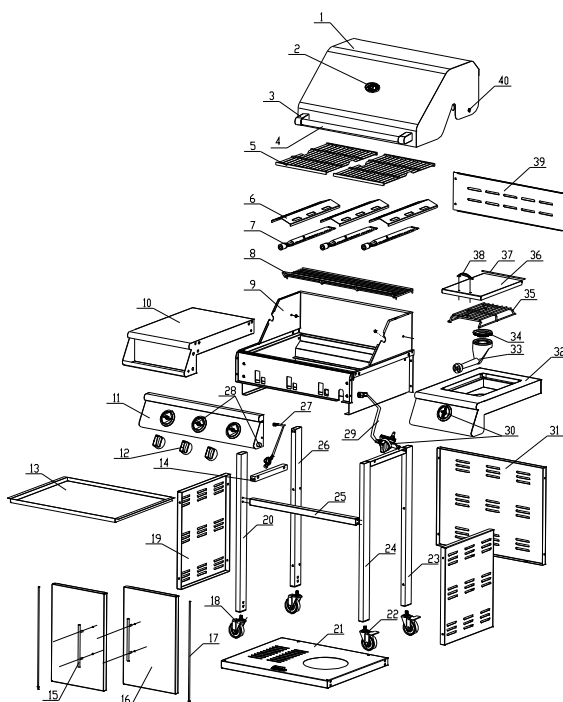
!!!AVVERTENZA!!!

Non installare il dispositivo senza prima aver letto la sezione del manuale "PRECAUZIONI DI

SICUREZZA PRIMA DELL'INSTALLAZION".

1. Questo grill utilizza solo gas GPL. Utilizzare il grill solo con gas GPL e l'assemblaggio regolare fornito dal produttore.

VISIONE DEI COMPONENTI



ELENCO DEI PEZZI MODELLO BQ-6345

RIF#	DESCRIZIONE	QT	RIF#	DESCRIZIONE	QT
1	Coperchio / pannello laterale sinistro, coperchio	1	28	Assemblaggio delle valvole	1
2	Misuratore di temperatura	1	29	Tubo	1
3	Impugnatura coperchio	2	30	Valvola laterale	1
4	Impugnatura coperchio	1	31	Pannello posteriore	1
5	Griglie di cottura	2	32	Mensola laterale destra	1
6	Controllore delle fiamme	3	33	Bruciatore laterale	1
7	Bruciatori principali	3	34	Anello in ottone del bruciatore laterale	1

8	Griglie di riscaldamento	1	35	Griglia di cottura bruciatore laterale	1
9	Assemblaggio della caldaia	1	36	Coperchio bruciatore laterale	1
10	Mensola laterale sinistra	1	37	Coperchio bruciatore laterale	1
11	Assemblaggio del pannello di controllo	1	38	Impugnatura vassoio dell'olio L64	1
12	manopole	4	39	Pannello ventilazione posateriore	1
13	Vassoio olio	1	40	Perno ruotante del coperchio	2
14	Impugnatura vassoio dell'olio L96	1	41		
15	Impugnatura della porta	2	42		
16	Porta	2	43		
17	Cardine della porta	2	44		
18	Rotelle	2	45		
19	Pannello sinistro	2	46		
20	Gamba frontale sinistra	1	47		
21	Mensola d'appoggio	1	48		
22	Rotelle (freno)	2	49		
23	Gamba posteriore destra	1	50		
24	Gamba frontale destra	1	51		
25	Porta	2	52		
26	Gamba posteriore sinistra	1	53		
27	Regolatore	1	54		

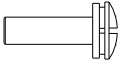
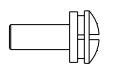
ISTRUZIONI D'ASSEMBLAGGIO

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E SEGUIRE PASSO PER PASSO.

STRUMENTI NECESSARI: Giravite, (non fornita).

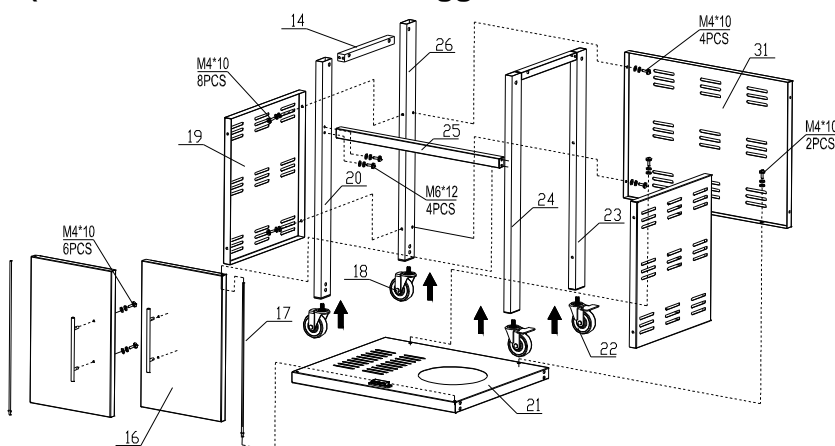
Sono forniti i seguenti strumenti.

Elemento	Descrizione	Specifica	Quantità
----------	-------------	-----------	----------

1	Vite a testa piatta (con blocco e rondella piatta)		M6*12	8PZ
2	Vite a testa piatta (con blocco e rondella piatta)		M4*10	9PZ

Fase 1: Installare seguendo l'immagine di seguito.

(Nota: La modalità di montaggio delle mensole sinistra e destra è la stessa)



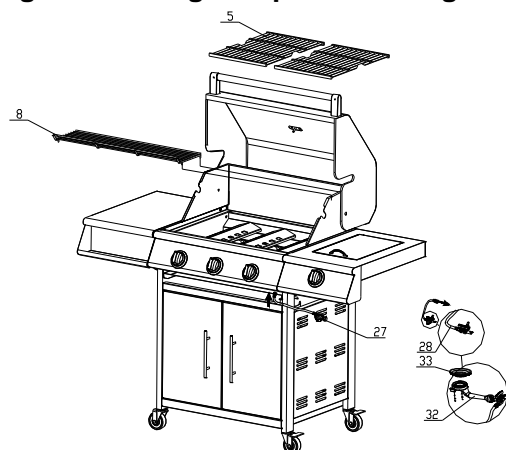
Fase 2:

Installare l'assemblaggio della caldaia, delle valvole e le manopole seguendo l'immagine di seguito.

(Nota: La modalità di montaggio del lato sinistro e destro della caldaia è la stessa)

Fase 3:

Seguire l'immagine riportata di seguito per l'installazione.



Il grill a gas è ora pronto per l'uso.

CONNESSIONE DEL GAS

UTILIZZARE SOLO IL REGOLATORE E L'ASSEMBLAGGIO DEL TUBO FORNITI CON IL GRILL. LA SOSTITUZIONE DEI REGOLATORI DI PRESSIONE E DEI TUBI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO O PRODUTTORE.

Questo grill è da utilizzarsi con gas LP (gas propano liquido). Non utilizzare gas naturale a meno che il grill non sia stato prima configurato per gas naturale.

■ Requisiti della bombola GPL:

La bombola GPL utilizzata con il grill deve rispettare i seguenti requisiti:

- Dimensione: 12" (30.5 cm) (diametro) X 18" (45.7 cm) (altezza)
- Capacità massima: 20 lbs. (9 Kg)
- Costruito e segnato secondo le specifiche delle bombole a gas GPL. Vedere l'indicazione serbatoio GPL
- .Organizzato per ritiro del vapore.
- Dispone di un anello per proteggere la valvola della bombola.
- Nessun ammaccatura o ruggine. Una bombola GPL ammaccata o con ruggine potrebbe essere pericolosa.

■ La valvola usata per la bombola GPL deve rispettare i seguenti requisiti:

- L'uscita tipo I deve essere compatibile con il regolatore fornito.
- Deve essere dotato di valvola di sicurezza.
- UL Dispositivo di Protezione contro Riempimento Eccessivo (OPD). La caratteristica OPD è rappresentata da una ruota triangolare manuale. **Utilizzare solo bombole di gas con questo tipo di valvola. (come l'immagine indicate di seguito)**

Per la vostra sicurezza:

Assicurarsi che le rondelle nere in plastica del regolatore siano a posto e il tubo non sia a contatto con lo schermo protettivo per il calore o la griglia.

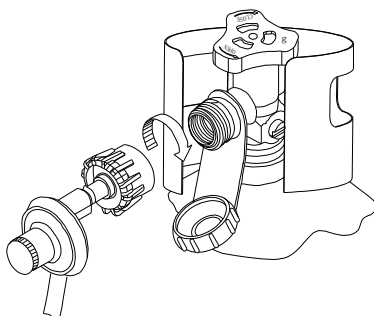
■ Connessione del regolatore alla bombola GPL:

MOLTO IMPORTANTE:

- IL REGOLATORE INCORPORATO IN TALE PUNTO NON DEVE RAGGIUNGERE UNA TEMPERATURA SUPERIORE A 140°F (60°C) .
- .IL REGOLATORE DEVE ESSERE DOTATO DI UNA VALVOLA DI SICUREZZA O DISPOSITIVO DI PRESSIONE ECCESSIVA.
- L'INGRESSO DEL REGOLATORE DI PRESSIONE DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA CONNESSIONE TIPO I DELLA VALVOLA DELLA BOMBOLA.
- Assicurarsi che la valvola della bombola sia in posizione di chiusura (girarla in senso orario per fermarla).
- Controllare la valvola della bombola per assicurare che abbia i suoi filetti maschi esterni (connessione tipo I).
- Assicurarsi che tutte le manopole dei bruciatori siano chiuse.
- Rimuovere il tappo protettivo dalla valvola della bombola GPL. Utilizzare sempre il tappo e linguetta forniti con la valvola.
- Controllare la connessione della valvola e l'assemblaggio del regolatore. Controllare se vi sono guasti o accumulo di detriti. Rimuovere eventuali detriti. Controllare il tubo in caso di guasti. Non cercare di usare un dispositivo danneggiato. Contattare il distributore locale di bombole GPL per eventuali riparazioni.

- Connettendo l'assemblaggio regolare alla valvola, avvitare girando in senso orario il dado per un arresto positivo. Non utilizzare una chiave per avvitare. L'utilizzo di una chiave potrebbe danneggiare il dado e creare una condizione pericolosa. (come l'immagine indicate di seguito)
- Aprire completamente la valvola della bombola (girare in senso anti orario). Utilizzare una soluzione insaponata per controllare se le connessioni presentano perdite prima di accendere il grill. Se si rileva una perdita, girare e chiudere la valvola e non usare il grill finché un distributore di bombole GPL non effettui riparazione.

RUOTA MANUALE OPD



!!! AVVERTENZA!!!

- **Non inserire oggetti estranei nell'ingresso della valvola. Potrebbero danneggiare la valvola e causare perdita, la perdita di gas potrebbe causare fuoco, esplosione, lesioni a persone o addirittura morte.**
- **Non collegare il grill al sistema di gas GPL autonomo di motore, domestico o caravan.**
- **Non usare il grill finché la perdita non è stata risolta.**
- **Fermarsi e chiamare i pompieri se si rilevano perdite.**
- **Se non si può fermare una perdita, chiudere la valvola della bombola GPL IMMEDIATAMENTE, chiamare il distributore GPL o i pompieri.**

!!! PERICOLO!!!

- **NON conservare mai bombole GPL non usate sotto o vicino al grill o in un posto chiuso.**
- **NON riempire mai la bombola oltre l'80%. Una bombola in più eccessivamente piena potrebbe essere pericolosa in quanto il gas in eccesso potrebbe perdere dalla valvola di sicurezza. La valvola di sicurezza della bombola GPL potrebbe emettere gas e causare fuoco.**
- **La bombola GPL in più dovrebbe essere chiusa con tappi installati sull'uscita della bombola GPL.**
- **Se si rilevano perdite di gas sulla bombola GPL in più, allontanarsi immediatamente e chiamare i pompieri.**

MOLTO IMPORTANTE: SCOLLEGARE LA BOMBOLA SE IL GRILL NON VIENE UTILIZZATO.

■ **Per scollegare la bombola GPL:**

- Chiudere tutte le manopole.
- Chiudere completamente la valvola della bombola (girare in senso orario).
- Staccare il regolatore dalla valvola del serbatoio girando il dado in senso anti orario.
- Installare il tappo protettivo sulla valvola della bombola GPL.

CONTROLLO DELLA PERDITA

■ GENERALE

Anche se tutte le connessioni del grill sono state controllate in fabbrica per la presenza di eventuali perdite, è necessario eseguire un controllo completo al momento dell'installazione per eventuali guasti dovuti al trasporto, o eccessiva pressione all'unità. Controllare periodicamente l'intero sistema in caso di perdite o immediatamente se si sente puzza di gas.

■ PRIMA DEL CONTROLLO

- Assicurarsi che tutto il materiale d'imballaggio è stato rimosso dal grill compreso il bruciatore e le linguette.
- Non fumare durante la fase di controllo.
- Non controllare eventuali perdite con fiamme aperte.
- Fare una soluzione insaponata con un detergente liquido e dell'acqua. Preparare una bottiglia a spray, spazzola per applicare la soluzione su tutte le connessioni. Per il controllo iniziale controllare che la bombola GPL sia piena.
- Il grill deve essere controllato all'aperto in una zona ben ventilata, lontano da fonti di accensione come gas o dispositivi elettrici e materiali infiammabili.
- Tenere il grill lontano da fiamme vive e/o scintille durante la fase di controllo.

■ CONTROLLO

- Assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano su "OFF".
- Assicurarsi che il regolatore sia connesso alla bombola GPL.
- Aprire completamente la valvola della bombola GPL girando in senso orario. Se si sente un suono simile a "POP", chiudere IMMEDIATAMENTE il gas, indica che c'è una perdita alla connessione. Contattare il distributore GPL o pompieri.
- Controllare ogni connessione della bombola GPL e la connessione dell'assemblaggio del tubo collettore (il tubo che arriva al bruciatore) passando la soluzione insaponata sulle connessioni.
- Se compaiono delle bolle, c'è una perdita. Chiudere IMMEDIATAMENTE la valvola GPL e richiudere le connessioni. Aprire la valvola GPL di nuovo e controllare nuovamente.

Chiudere sempre la valvola GPL dopo il controllo girando in senso orario.

Utilizzare con il grill solo componenti consigliati dal produttore. La sostituzione può rendere invalida la garanzia. Non usare il grill se tutte le connessioni non sono state controllate e non presentano perdite.

■ CONSIGLI DI SICUREZZA

- CONTROLLARE SEMPRE LE PERDITE AD OGNI CAMBIO DI BOMBOLA
- CONTROLLARE TUTTE LE CONNESSIONI IN CASO DI PERDITE PRIMA DI OGNI UTILIZZO
- UTILIZZARE STRUMENTI PER BBQ LUNGI PER EVITARE SCOTTATURE
- SE OLIO O PARTI BOLLENTI CADONO DAL GRILL SULLA VALVOLA, REGOLATORE, TUBO O QUALSIASI COSA CONTENENTE GAS CHIUDERE IL GAS IMMEDIATAMENTE. CONTROLLARE LA CASUA E RIMUOVERE LA CAUSA RIPARARE LA PERDITA PRIMA DI CONTINUARE
- NON RIMUOVERE IL VASSOIO DELL'OLIO SE IL GRILL NON SI E' COMPLETAMENTE RAFFREDDATO
- CHIUDERE TUTTE LE MANOPOLE DI CONTROLLO E LA VALVOLA DELLA BOMBOLA GPL SE IL GRILL NON E' IN USO
- NON MUOVERE IL GRILL SE IN USO O ANCORA CALDO
- SPINGERE IL AVANTI IL GRILL, NON TIRARLO MENTRE LO SI SPOSTA
- LA BOMBOLA GPL NON COLLEGATA IN DEPOSITO O TRASPORTATA DEVE DISPORRE DI UN TAPPO DI SICUREZZA NON SISTEMARE BOMBOLA GPL IN LUOGHI CHIUSI COME AUTO, TERRAZZI CHIUSI, VERANDEM GARAGE O ALTRE COSTRUZIONI.
- NON LASCIARE MAI LA BOMBOLA IN UN VEICOLO RICREAZIONALE O BARCA CHE POTREBBE SURRISCALDARSI AL SOLE

- NON CONSERVARE BOMBOLE GPL IN LUOGHI DOVE GIOCANO BAMBINI
- SCOLLEGARE LA BOMBOLA E RIMUOVERELA DAL GRILL SE IL GRILL E' CONSERVATO AL CHIUSO
- PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA, VEDERE "RISOLUZIONE DI GUASTI" O CONTATTARE L'ASSISTENZA

ELENCO FINALE DI CONTROLLO

- ☐ Mantenere almeno una distanza di 36" dalle costruzioni di combustibile ai lati e la parte posteriore del grill.
- ☐ Non c'è alcuna costruzione non protetta sul grill.
- ☐ Tutto il materiale d'imballaggio interno deve essere rimosso.
- ☐ I bruciatori sono montati correttamente sugli orifizi.
- ☐ Le manopole si girano senza problemi.
- ☐ Il regolatore e il tubo connessi al grill sono forniti dal produttore (preimpostato per colonna d'acqua 11.0").
- ☐ L'unità è stata controllata ed è priva di perdite.
- ☐ L'utente deve essere informato della valvola di chiusura del gas.

CARO CLIENTE, CONSERVARE IL MANUALE D'ISTRUZIONE PER FUTURA CONSULTAZIONE.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL GRILL


■ **AVVERTENZA: IMPORTANTE!**

■ **PRIMA DELL'ACCENSIONE:**

Controllare il tubo del gas prima di accendere il gas. Se si rilevano tagli, usura o abrasione, è necessario far sostituire il pezzo da personale qualificato del produttore.

MOLTO IMPORTANTE: CONTROLLARE SEMPRE IL TUBO PRIMA DI UTILIZZARE IL GRILL.

■ **ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E DI QUELLI LATERALI DEL GRILL:**

- Leggere le istruzioni prima dell'accensione.
- Girare tutte le manopole su "OFF", poi aprire la valvola della bombola GPL. Tenere sempre il volto e il corpo lontano dal grill durante l'accensione.
- Aprire il coperchio durante l'accensione.
- Premere e girare piano la manopola in posizione  ". L'accensione interna emetterà un clic per accendere il bruciatore. Girare la manopola di controllo su OFF IMMEDIATAMENTE se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, attendere 5 minuti che il gas si disperda, poi ripetere la procedura.

Tenere una bottiglia spray di acqua insaponata vicino alla valvola del gas e controllare le connessioni prima dell'utilizzo. Non accendere il grill se c'è odore di gas.

■ **CARATTERISTICHE DELLE FIAMME:**

Controllare le caratteristiche della fiamma del bruciatore. Ogni bruciatore viene regolato prima della spedizione; è possibile comunque effettuare delle variazioni a seconda della necessità.

Le fiamme del bruciatore dovrebbero essere blu e stabili senza lineamenti gialli, eccessivo rumore o sollevamento. Se la fiamma è gialla, indica che non c'è abbastanza aria. Se la fiamma è rumorosa e tende ad alzarsi, indica che c'è troppa aria.

NOTA: Piccole punte gialle sono normali.

ISTRUZIONI D'USO

!!! ATTENZIONE!!!


- Pulire spesso il grill, dell'olio bruciato può danneggiare il grill se non viene pulito frequentemente.
- Non lasciare MAI il grill incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare acqua per estinguere fiamme, potrebbe determinare lesioni gravi all'utente. Spegnerle le manopole e la bombola GPL nel caso dovesse determinarsi incendio.
- Non è possibile spegnere fuoco chiudendo il coperchio. Spegnerle le manopole e la bombola GPL IMMEDIATAMENTE se si dovesse verificare fuoco.

!!! AVVERTENZA!!!


Per un utilizzo sicuro del grill:

- Tenere il grill pulito e privo di materiale infiammabile.
- Non permettere che bambini mettano in funzione il grill o giochino vicino al grill.
- Il grill è da utilizzarsi SOLO all'esterno. NON utilizzare mai in luoghi chiusi come tettoie per auto, verande, terrazze coperte o sotto una superficie che potrebbe incendiarsi.
- Non ostruire le fessure di ventilazione ai quattro lati del carrello grill, potrebbero influenzare la combustione del bruciatore a causa di aria insufficiente.
- Utilizzare il grill almeno a 36" di distanza da qualsiasi parete o superficie. 120" di distanza da oggetti che potrebbero infiammarsi, ad es. dispositivi elettrici, radiatori, ecc.
- Non usare il grill su o sotto balconate in legno.
- Il grill è progettato per utilizzo con bombole GPL, NON utilizzare roccia lavica, bricchette, carbone.
- NON accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Gas non bruciato accumulato all'interno del grill potrebbe causare esplosioni.
- Controllare le fiamme del bruciatore periodicamente.
- Spegnerle il gas se il grill non è in uso.
- Spegnerle completamente la bombola GPL e staccarla dal grill prima di spostarlo.

■ CONSUMO TOTALE DI GAS:

Total gas consumption (per hour) of BQ-6345/6355 grill is 15.39 Btu/hr with all burners on  “

■ UTILIZZO DEL GRILL:

Il grill necessita di calore elevato per assicurare una buona cottura. La maggior parte degli alimenti sono cotti a  “ per l'intera durata di cottura. Se si cuociono grossi pezzi di carne o pollame, potrebbe essere necessario diminuire l'intensità del calore dopo una prima fase di cottura. In tal modo gli alimenti vengono cotti all'interno senza bruciare l'esterno. Gli alimenti cotti per lungo tempo o cosparsi con margarina potrebbero richiedere temperature più basse alla fine della durata di cottura.



Assicurarsi che il grill sia stato testato per eventuali perdite e sia conservato bene.

Rimuovere eventuale materiale d'imballaggio.

Accendere i bruciatori del grill utilizzando le istruzioni presenti nel manuale.

Girare la manopola di controllo su  “ e preriscaldare per 15 minuti.

Nota: il coperchio del grill deve essere chiuso durante la fase di preriscaldamento del dispositivo.

Disporre gli alimenti sul grill e cuocere alla cottura desiderata. Regolare l'impostazione e la manopola di controllo deve essere posizionata tra  “  “

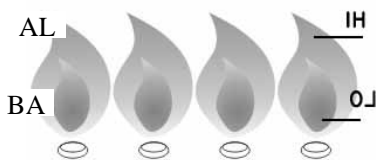
NOTA: il grill è progettato per grigliare efficientemente senza l'uso delle rocce laviche o brochette di qualsiasi tipo.

NOTA: Il grill caldo secca gli alimenti, asciugandone il succo. Quando maggiore è il tempo di riscaldamento, più velocemente la carne di imbrunisce.

CARE & MAINTENANCE

• MANUTENZIONE

- Tenere il grill libero da materiali infiammabili, benzina o altri vapori e liquidi infiammabili.
- Tenere i fori sui tre lati del carrello puliti da detriti per assicurare la combustione e che la ventilazione non sia ostruita.
- Controllare le fiamme del bruciatore come di seguito:
 - rimuovere griglie di cottura e regolatori di fiamma
 - bruciatori
 - Girare le manopole dalla posizione Alta alla posizione Bassa, controllare lo stato della fiamma, la fiamma in posizione BA deve essere più piccola rispetto a quella AL, come l'immagine riportata di seguito.
 - Controllare sempre la fiamma prima dell'uso, consultare RISOLUZIONE DI GUASTI per verificare eventuali stati anormali.



■ PULIZIA

NON USARE DETERGENTE ACIDO E/O ANTIRUGGINE PER PULIRE IL PANNELLO DI CONTROLLO CON SCRITTE. TALI DETERSIVI POTREBBERO RIMUOVERE LE SCRITTE.

■ PULIZIA DELLA ZONA DI COTTURA

Il modo più semplice per pulire il grill è pulirlo immediatamente dopo aver spento la fiamma e la cottura è completa. Indossare guanti protettivi per proteggersi dal calore e dal vapore. Immergere una spazzola da barbecue in acqua da rubinetto e sfregare il grill caldo. Immergere la spazzola frequentemente in acqua. Il vapore, che si forma dall'acqua del grill caldo, aiuta a mantenere morbidi gli alimenti. Le parti di alimenti cadono e si bruciano. Non immergere mai parti bollenti in acqua.

■ PULIZIA DEI BRUCIATORI DEL GRILL

- Assicurarsi che la valvola della bombola sia in posizione "OFF". Assicurarsi che il grill si sia raffreddato.
- Pulire la parte esterna del bruciatore con una spazzola. Rimuovere i residui più forti con una spugna in metallo. Pulire porte ostruite con una graffetta allungata. Non utilizzare stuzzicadenti in legno in quanto potrebbero spezzarsi e ostruire la porta.
- Se insetti o altre ostruzioni ostruiscono il flusso del gas attraverso il bruciatore è necessario contattare il servizio assistenza.

MOLTO IMPORTANTE: L'orifizio della valvola deve essere situato al centro del bruciatore dopo la pulizia. In caso contrario, potrebbe causare lesioni a persone e guasti. Dopo averlo sostituito muovere leggermente il bruciatore per controllare che sia stato installato correttamente.

La frequenza con cui si pulisce il bruciatore dipende dalla frequenza di utilizzo del grill.

■ PULIZIA DEL VASSOIO DELL'OLIO

Il vassoio dell'olio deve essere svuotato e pulito periodicamente con una soluzione di acqua calda e detergente medio. Un piccolo quantitativo di sabbia o lettiera per gatti potrebbe essere posizionato sotto al vassoio per assorbire il grasso.

RISOLUZIONE DI GUASTI

■ AVVETRIMENTO PER RAGNI O INSETTI

Ragno o insetti potrebbero nidificare nei bruciatori dopo lungo tempo di inutilizzo e in tal modo questi nidi potrebbero causare fuoco nel tubo o sotto il grill. E' molto pericoloso. Quindi pulire sempre i bruciatori prima di ogni utilizzo se non utilizzati per lungo tempo.

■ QUANDO CONTROLLARE LA PRESENZA DI RAGNI

Controllare i bruciatori almeno una volta all'anno o immediatamente se si verificano le seguenti condizioni:

- Fiamma gialla con puzza di bruciato.
- La temperatura non aumenta.
- Calore irregolare.
- I bruciatori emettono rumori strani.

■ PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se il grill non dovesse funzionare correttamente controllare la tabella di seguito prima di contattare il servizio assistenza, a volte si tratta di semplici problemi facili da risolvere. Si risparmia una telefonata.

RISOLUZIONE DI GUASTI

PROBLEMI	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONI
Il bruciatore non si accende dopo aver girato e tirato le manopole	L'accensione è danneggiata	Sostituire.
	I fili dell'accensione sono lenti o staccati	Collegare o sostituire l'unità di accensione con i cavi.
	L'orifizio è bloccato	Controllare l'orifizio.
	Il cavo è cortocircuitato	Sostituire l'unità di accensione con i cavi.
Fiamma gialla o color arancio, con puzza di gas	Combustione incompleta	Contattare il servizio assistenza
Fiamma bassa con posizione su temperature alta	Il tubo del gas è piegato o annodato	Aggiustarlo.
	Il bruciatore o orifizio è bloccato.	Pulirlo.
	Bassa pressione del gas	Contattare il fornitore del gas.
	Il grill non è stato preriscaldato	Preriscaldare il grill per 15 minuti.
Troppo fuoco	Troppo grasso della carne	Rimuovere il grasso prima della cottura.

	Temperatura eccessiva	Regolare.
	Deposito di olio	Pulire.
Fiamme	Troppo vento	Trovare un luogo meno ventilato.
Le fiamme vanno verso l'alto	La pressione del gas è eccessiva	Contattare il fornitore del gas.
Ritorno della fiamma	La porta del bruciatore è bloccata	Pulire.
L'olio prende fuoco	L'olio accumulato negli alimenti	Chiudere le manopole, la valvola della bombola a gas, lasciare il coperchio aperto, lasciar bruciare il fuoco. Pulire il grill dopo che si è raffreddato.

GRILLING TIPS

- La giusta cottura di carne, sia se al sangue, media o ben cotta, è influenzata dallo spessore dell'alimento.
- La durata di cottura dipende dal tipo di carne, dalla dimensione e dalla forma del taglio, la temperatura iniziale della cottura della carne e il grado di cottura desiderato.
- Scongela gli alimenti durante la notte. Non utilizzare un microonde, in tal modo si produce succo.
- Utilizzare una spatola invece di pinze o una forchetta per girare la carne, in quanto una spatola non buca la carne e non lascia fuoriuscire il succo.
- Per ottenere la carne più succosa, aggiungere condimento o sale dopo la cottura e girare la carne solo una volta (i succhi sono persi se si gira la carne diverse volte). Girare la carne solo dopo che i succhi cominciano a cacciare bollicine sulla superficie.
- Rimuovere grasso eccessivo dalla carne prima di cuocerla.

■ SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Seguire sempre i seguenti consigli per una cottura salutare e sicura.

- Utilizzare sempre acqua insaponata per lavare le mani, le superficie gli utensili dopo aver toccato carne cruda.
- Separare sempre la carne cruda dagli alimenti cotti per evitare contaminazione.
- Utilizzare sempre utensili puliti per maneggiare gli alimenti.
- Cuocere sempre la carne per uccidere i germi. Se necessario utilizzare un termometro per controllare la temperatura interna della carne.
- Conservare gli alimenti cotti e i residui subito nel frigo se non consumati in quel momento.

NON LASCIARE IL GRILL INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA.

CONSERVARE IL GRILL

- Pulire il grill.
- Sistemare il grill all'aperto in un luogo ben ventilato e lontano dalla portata dei bambini se la bombola GPL è connessa al grill.
- Sistemare il grill al chiuso SOLO dopo aver spento e rimosso la bombola GPL che deve essere sistemata all'esterno, lontano dalla portata dei bambini, NON conservare mai la bombola in edifici o altre aree chiuse.

GARANZIA LIMITATA

Grill Barbecue a Gas

Garantiamo all'acquirente/consumatore del Grill a Gas da utilizzare all'Aperto che se impiegato in uso

domestico, l'unità è prima di difetti di lavorazione e dei materiali per il periodo specificato di seguito. La garanzia esclude i grill utilizzati in noleggio o uso commerciale. Saranno applicate spese di spedizione e gestione per la consegna dei pezzi in garanzia.

Componente	Periodo di garanzia:
Bruciatori:	2 anni
Regolatore di fiamma in acciaio inossidabile	2 anni
Griglie di cottura:	2 anni
Valvole:	1 anni
Struttura, alloggiamento, carrello, pannello di controllo, accensione e componenti correlati:	1 anni
Tutti I componenti in acciaio inossidabile	2 anni

Secondo tale garanzia ci impegniamo a riparare o sostituire, secondo la nostra decisione, il prodotto durante il periodo della garanzia. L'estensione di qualsiasi responsabilità secondo tale garanzia è limitata alla riparazione o sostituzione. La garanzia non copre la normale usura dei componenti, danni che risultano dalle seguenti condizioni: uso negligente o non corretto del prodotto, uso improprio del gas, non rispetto delle istruzioni o alterazione da parte di terzi che non siano il servizio assistenza. La garanzia non si estende a tali riparazioni o sostituzioni.

ES

ASADOR DE GAS BARBACOA MANUAL DE MONTAJE, USO Y CUIDADO

MODELO NO.: BQ-6345-6355

**SÓLO PARA USO EN EL
EXTERIOR**

**ANTE CUALQUIER PREGUNTA DURANTE EL MONTAJE, USO Y CUIDADO, LLÁMENOS O
ENVÍENOS UN EMAIL PARA RECIBIR AYUDA.**

MENSAJE PARA NUESTROS USUARIOS

Gracias por seleccionar nuestro carrito grill a gas de madera. Esperamos que se divierta

usando nuestro excelente grill .

No intente montar ni usar este grill a no ser que haya leído todo el manual a fondo. Manténgalo a mano ya que tiene respuestas a las preguntas que le puedan surgir en los usos futuros.

Para cualquier pregunta no dude en ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de ayudarle; refiérase al numero del modelo KS-C6023B siempre que se ponga en contacto con nosotros. Gracias.

IMPORTANTE: CUALQUIER PROBLEMA, PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS PARA RECIBIR AYUDA.

NOTA: ESTE APARATO NO ESTÁ PREVISTO PARA SER INSTALADO EN O SOBRE VEHÍCULOS RECREACIONALES O BOTES.

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO EN EL EXTERIOR.

ESTIMADO INSTALADOR/MONTADOR: DEJE ESTE MANUAL AL CONSUMIDOR.

ESTIMADO CONSUMIDOR: GUARDE ESTE MANUAL PARA USOS FUTUROS.

⚠⚠⚠ ADVERTENCIA !!!

Si no sigue todas las instrucciones del fabricante puede producirse lesiones corporales serias y/o daños en bienes.
--

⚠⚠⚠ AVISO !!!

Algunas partes de este grill pueden tener bordes afilados- ¡especialmente los que se mencionan en este manual! Lleve guantes protectores si es necesario.
--

IMPORTANTE

Los símbolos y cajas mostradas abajo explican lo que significa cada símbolo. Lea y siga cada mensaje que encuentre en este manual.

⚠⚠⚠ PELIGRO !!!

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que puede dar como resultado la muerte o lesiones corporales graves si no se sigue.

⚠⚠⚠ ADVERTENCIA !!!

ADVERTENCIA: Advierte de la posibilidad de lesiones corporales serias si las instrucciones no se siguen estrictamente. Asegúrese de que lee y sigue siempre todos los mensajes.
--

⚠⚠⚠ AVISO !!!

AVISO: Indica una situación potencialmente peligrosa que puede resultar en lesiones corporales menores o moderadas si no se sigue.

¡ ¡ ¡ ADVERTENCIA !!!

PARA SU SEGURIDAD

- **Corte el gas del aparato**
- **Apague cualquier llama abierta.**
- **Abra la tapa.**
- **Si continua el olor, llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.**

¡ ¡ ¡ ADVERTENCIA !!!

PARA SU SEGURIDAD

- **No almacene ni use gasolina u otros vapores ni líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro aparato.**
- **Una bombona de gas que no esté conectada para su uso no se debería guardar en las cercanías de ningún aparato.**

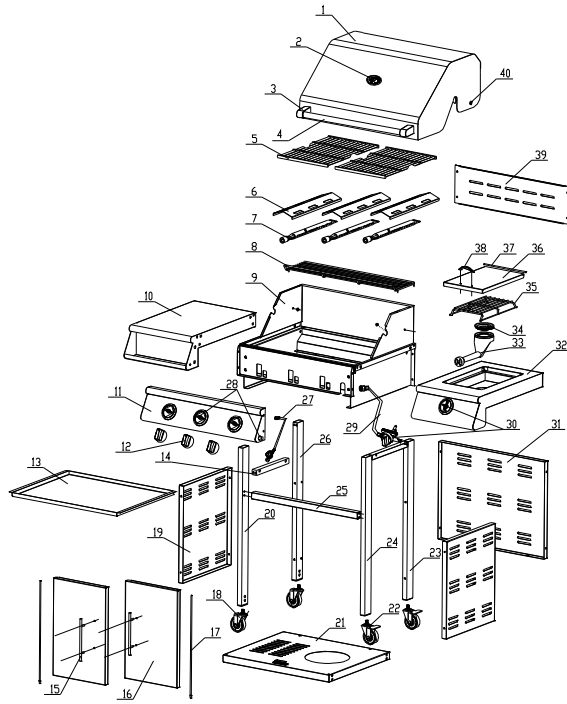
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN

¡ ¡ ¡ ADVERTENCIA !!!

No intente instalar el aparato sin leer la sección "PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN" de este manual.

1. Este grill está diseñado para usar gas L.P. solamente. Sólo use el grill con el gas L.P. y el montaje regulador proporcionado por el fabricante.

VISTA ESQUEMÁTICA



LISTA DE LAS PARTES DEL MODELO BQ-6345

REF#	DESCRIPCIÓN	CANT	REF#	DESCRIPCIÓN	CANT
1	Tapa / Panel lateral Izquierdo, tapa	1	28	Montaje de la válvula de distribución	1
2	Medida de temperatura	1	29	Manguera	1
3	Asiento del asa de la tapa	2	30	Válvula lateral	1
4	Asa de la tapa	1	31	Panel trasero	1
5	Rejillas para cocinar	2	32	Estantería del lado derecho	1
6	Difusor de calor	3	33	Quemador lateral	1
7	Quemadores Principales	3	34	Anillo de latón del quemador Lateral	1
8	Rejillas Calientes	1	35	Rejilla de cocción del quemador lateral	1
9	Montaje del Fogón	1	36	Tapa del quemador lateral	1
10	Estantería del lado izquierdo	1	37	Bisagra de la tapa del quemador lateral	1
11	Montaje del Panel de Control	1	38	Asa de la bandeja para recoger L64	1
12	Botones	4	39	Panel de ventilación posterior	1
13	Bandeja para recoger la grasa	1	40	Pasador rotatorio para la tapa	2
14	Asa para la bandeja recoge grasa L96	1	41		
15	Asa de la puerta	2	42		
16	Puerta	2	43		
17	Bisagra de la Puerta	2	44		
18	Ruedecillas	2	45		
19	Panel izquierdo	2	46		
20	Pata frontal izquierda	1	47		
21	Estantería de la Base	1	48		
22	Ruedecillas (Freno)	2	49		
23	Pata trasera derecha	1	50		
24	Pata frontal derecha	1	51		
25	Puerta	2	52		
26	Pata trasera izquierda	1	53		
27	Regulador	1	54		

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE Y SÍGALAS PASO A PASO.

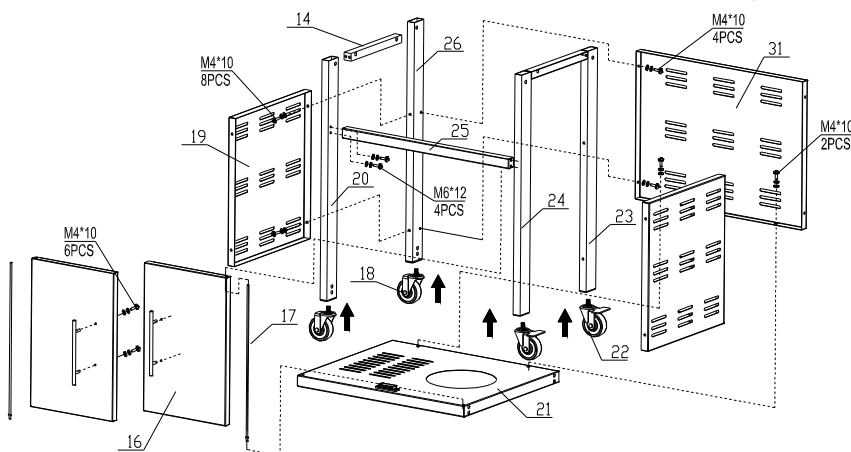
HERRAMIENTAS NECESARIAS: destornillador, (no proporcionados).

Se proporcionan las siguientes herramientas.

Artículo	Descripción	Especificación	Cantidad
1	Tornillos de cabeza segmentada (Con bloqueo y arandelas planas)	M6*12	8PCS
2	Tornillos de cabeza segmentada (Con bloqueo y arandelas planas)	M4*10	9PCS

Paso 1: Instálelo como se muestra en el dibujo de abajo.

(Nota: La manera de montar las estanterías izquierda y derecha es el mismo)



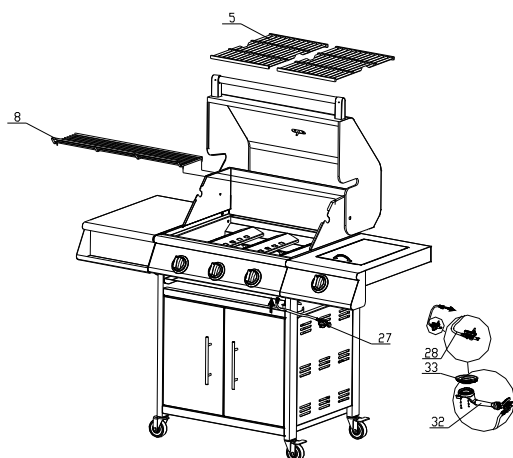
Paso 2:

Instale el montaje del fogón, Montaje de las Válvulas de Distribución y botones como en el dibujo de abajo.

(Nota: Las formas de montaje de los lados izquierdo y derecho del fogón son las mismas.)

Paso 3:

Consulte el dibujo de abajo para la instalación.



¡Entonces su grill a gas está preparado para usarlo!

CONEXIÓN DE GAS

UTILICE SÓLO EL REGULADOR Y EL MONTAJE DE MANGUERA PROPORCIONADO CON ESTE GRILL.

LAS PIEZAS DE RECAMBIO DE LOS REGULADORES DE PRESIÓN Y DE LA MANGUERA TIENEN QUE SER LOS ESPECIFICADOS POR EL FABRICANTE.

Este es un grill configurado para L.P. (Gas de Petróleo Licuado). No intente usar suministros de gas natural a no ser que el grill se haya reconfigurado para el uso de gas natural.

■ **Requerimientos de la bombona de L.P.:**

La bombona L.P. que vaya a usar con su grill debe seguir los siguientes requerimientos:

- Medidas: 12" (30.5cm) (Diámetro) X 18" (45.7cm) (Alto)
- Capacidad Máxima: 20lbs. (9Kg)
- Construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para las bombonas de gas L.P. Consulte aros para las bombonas L.P. para referencias.
- Estar preparado para recuperación de vapor.
- Tener un aro para proteger la válvula de la bombona.
- No tener muescas ni óxido. Una bombona con muescas u óxido puede ser peligroso.

■ **La válvula de la bombona L.P. utilizada debe cumplir con los siguientes requerimientos:**

- Tener una salida tipo I compatible con el regulador proporcionado.
- Tener una válvula de alivio de seguridad.
- Dispositivo de Protección de sobrellenado (OPD) homologado por UL, esta característica de seguridad OPD se identifica con un volante triangular único. **Utilice sólo tanques equipados con este tipo de válvula. (Como en la figura mostrada abajo).**

Para su seguridad:

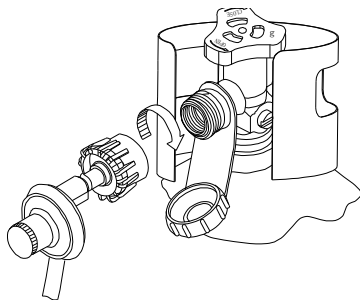
Asegúrese de que los aros interiores de plástico negro del regulador proporcionado están en su lugar y que la manguera no entra en contacto con el protector de seguridad en la cabeza del grill.

■ **Conecte el regulador a la bombona L.P.:**

MUY IMPORTANTE:

- EL REGULADOR SE DEBE INCORPORAR EN UNA UBICACIÓN EN LA QUE NO PUEDA ALCANZAR TEMPERATURAS SUPERIORES A 140°F (60°C) .
 - EL REGULADOR DEBE INCORPORAR UNA VALVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN O UN DISPOSITIVO DE SOBREPRESIÓN.
 - LA ENTRADA DEL REGULADOR DE PRESIÓN DEBE AJUSTARSE PARA CONECTARLA A LA CONEXIÓN TIPO I DE LA VÁLVULA DE LA BOMBONA.
- Asegúrese de que la válvula del tanque está en su posición de cierre completo (gírela en la dirección de las agujas del reloj para pararla).
 - Compruebe la válvula del tanque para asegurarse de que tiene una rosca macho apropiada (conexión tipo I).
 - Asegúrese de que todos los botones de los quemadores están en la posición apagados.
 - Quite la tapa protectora de la válvula del tanque L.P., Use siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.
 - Compruebe la conexión de la válvula y el montaje del regulador. Mire si hay daños o residuos. Quite cualquier residuo. Compruebe si hay daños. Nunca intente usar un equipo dañado o enchufado. Contacte con su vendedor local de gas L.P. para cualquier reparación.
 - Cuando conecte el montaje del regulador a la válvula, apriete a mano la tuerca en la dirección de las agujas del reloj para un cierre positivo. No use una llave inglesa para apretarla. El uso de una llave inglesa puede dañar rápidamente la tuerca de acoplamiento y provocar una condición peligrosa. (como en la figura mostrada debajo).
 - Abra la válvula del tanque completamente (en la dirección contraria a la de las agujas del reloj). Use una solución de agua jabonosa para comprobar todas las conexiones para saber si hay fugas antes de encender el grill. Si encuentra una fuga, gire la válvula del tanque para cerrarlo y no use el grill hasta que contacte con un vendedor local de gas L.P. que pueda hacer las reparaciones.

VOLANTE OPD



¡ ¡ ¡ ADVERTENCIA !!!

- **Nunca inserte ningún objeto extraño dentro de la salida de la válvula. Puede dañar la válvula y causar pérdidas, un escape de gas puede provocar incendios, explosiones, lesiones corporales graves o incluso la muerte.**
- **No conecte este grill a un sistema de gas L.P. autónomo de una caravana o remolque de camping.**
- **No use este grill hasta que se haya testado contra fugas.**
- **Pare y llame a los bomberos si detecta alguna fuga.**
- **Si no puede detener una fuga de gas, cierre la válvula de la bombona L.P. INMEDIATAMENTE, llame a un proveedor de L.P. o a los bomberos.**

¡ ¡ ¡ PELIGRO !!!

- **NUNCA guarde una bombona L.P. de reserva debajo o cerca de un grill o en una zona cerrada.**
- **NUNCA llene la bombona por encima del 80% de su capacidad. Una bombona de reserva que se ha llenado demasiado es peligrosa porque el gas sobrante puede gotear de la válvula de alivio. La válvula de alivio en una bombona L.P. puede activar la salida de gas y causar un incendio.**

- **La bombona L.P. almacenada debe tener las tapas de seguridad colocadas en la salida de la bombona L.P.**
- **Si encuentra una fuga de gas en la bombona L.P., aléjese inmediatamente y llame a los bomberos.**

MUY IMPORTANTE: DESCONECTE LA BOMBONA CUANDO NO UTILICE EL GRILL.

■ **Para desconectar la bombona L.P.:**

- Cierre todos los botones.
- Gire la válvula del tanque a apagado completamente (gírela en la dirección de las agujas del reloj hasta el final)
- Suelte el montador del regulador de la válvula de la bombona girando la tuerca de acoplamiento rápido en la dirección contraria a la de las agujas del reloj.
- Instale la tapa protectora de la válvula de la bombona L.P.

COMPROBACIÓN DE FUGAS

■ **GENERAL**

Aunque todas las conexiones de gas al grill están probadas contra goteo en la fábrica antes de su distribución, una comprobación de estanqueidad completa del gas se debe realizar en el lugar de la instalación debido a la posibilidad de que se hayan manejado mal en la distribución o de que se le haya aplicado a la unidad excesiva presión inadvertidamente. Periódicamente compruebe el sistema entero para detectar fugas o compruebe inmediatamente si detecta olor a gas.

■ **ANTES DE LA COMPROBACIÓN**

- Asegúrese de que todo el material de embalaje se ha quitado del grill, incluidas las correas de amarre del quemador.
- No fume mientras hace la comprobación de fugas.
- Nunca haga una prueba de fugas con una llama abierta.
- Prepare una solución jabonosa con una parte de líquido detergente y una parte de agua. Prepare una botella con spray, cepillo o un trapo para aplicar la solución a las conexiones. Para la prueba de fugas inicial asegúrese de que la bombona L.P. está llena.
- El grill se debe comprobar contra fugas en el exterior, en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición como son fuegos de gas o aparatos eléctricos y materiales inflamables.
- Mantenga el grill lejos de llamas abiertas y/o chispas mientras lo esté probando.

■ **PARA REALIZAR LA PRUEBA**

- Asegúrese de que todas los botones están en la posición "APAGADO".
- Asegúrese de que el regulador está conectado a la bombona L.P. ajustadamente.
- Abra completamente la válvula de la bombona L.P.- girando en sentido anti horario. Si oye un sonido "POP", apague el gas INMEDIATAMENTE, ello indica una fuga grande en la conexión. Llame a su proveedor de gas o a los bomberos.
- Compruebe cada una de las conexiones de la bombona L.P hasta e incluyendo la conexión del montaje de la tubería del colector de escape (la tubería que va conectada al quemador) cepillando o echando spray de la solución jabonosa en las conexiones.
- Si aparecen burbujas de jabón es que hay una fuga. Apague la válvula de la bombona L.P. INMEDIATAMENTE y vuelva a apretar las conexiones. Abra la válvula de la bombona L.P. otra vez y vuelva a comprobar.

Cierre siempre la válvula de la bombona L. P. después de comprobar de fugas, girándola en la dirección de las agujas del reloj.

Sólo las piezas recomendadas por el fabricante deberían usarse en el grill. Si se sustituyen puede anular la garantía. No use el grill hasta que se hayan comprobado las conexiones y no existan fugas.

■ **CONSEJOS DE SEGURIDAD**

- **COMPRUEBE SIEMPRE SI HAY FUGAS CADA VEZ QUE CAMBIE LA BOMBONA L.P.**

- COMPRUEBE SIEMPRE SI HAY FUGAS EN CADA CONEXIÓN ANTES DE CADA USO.
- USE UN UTENSILIO LARGO PARA BARBACOAS PARA EVITAR QUEMADURAS.
- SI GRASA O ARTÍCULOS CALIENTES CAEN DEL GRILL DENTRO DEL REGULADOR DE LA VÁLVULA, MANGUERA O CUALQUIER COSA QUE SE COMUNIQUE CON EL GAS, CIERRE EL GAS INMEDIATAMENTE. COMPRUEBE LA CAUSA Y RETIRE EL FACTOR CAUSANTE. REALICE LA PRUEBA DE FUGAS ANTES DE CONTINUAR.
- NO quite la bandeja para la grasa si el grill no está completamente frío.
- CIERRE TODOS LOS BOTONES DE CONTROL Y LA VÁLVULA DE LA BOMBONA L.P. SI NO SE USA EL GRILL.
- NUNCA MUEVA EL GRILL MIENTRAS QUE ESTÉ EN USO O AÚN CALIENTE.
- EMPUJE EL GRILL HACIA DELANTE, NO TIRE DE ÉL CUANDO LO ESTÁ MOVIENDO.
- UNA BOMBONA L.P. DESCONECTADA QUE ESTÁ ALMACENADA O EN PROCESO DE TRANSPORTE DEBE TENER UNA TAPA DE SEGURIDAD INSTALADA. NO ALMACENE LA BOMBONA EN SITIOS CERRADOS COMO EN UN PORCHE PARA COCHES, PATIOS CUBIERTOS, PORCHES, GARAJES U OTROS EDIFICIOS.
- NUNCA DEJE UNA BOMBONA L.P. EN UN VEHÍCULO RECREACIONAL O BOTE DONDE PODRÍA CALENTARSE DEMASIADO CON EL SOL.
- NO GUARDE UNA BOMBONA L.P. EN O CERCA DE UN ÁREA DONDE JUEGAN LOS NIÑOS.
- DESCONECTE LA BOMBONA Y QUITELA DEL GRILL SI EL GRILL SE GUARDA EN INTERIOR.
- PARA CUALQUIER OTRO PROBLEMA CONSULTE “SOLUCIONES” O CONTACTE CON NOSOTROS PARA OBTENER AYUDA.

LISTA DE COMPROBACIONES FINALES PARA EL INSTALADOR

- ☐ Al menos debe mantener una zona despejada de 36” entre las construcciones combustibles y la parte posterior de este grill.
- ☐ No hay construcciones combustibles no protegidas sobre del grill.
- ☐ Se ha quitado todo el embalaje interno.
- ☐ Los quemadores están colocados adecuadamente en sus orificios.
- ☐ Los botones giran libremente.
- ☐ El regulador y el tubo conectado al grill son los que proporciona el fabricante (pre-ajustado para una columna de agua de 11.0”).
- ☐ La unidad está probada y libre de fugas.
- ☐ El usuario está informado de la ubicación de la válvula para cortar el suministro de gas.

ESTIMADO CONSUMIDOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA USOS FUTUROS.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL GRILL


■ ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

■ ANTES DEL ENCENDIDO:

Finalmente inspeccione la goma de suministro del gas antes de encenderlo (“ON” “ENCENDIDO”). Si hay cualquier evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe ser reemplazada antes de usarla, el reemplazo del montaje de la goma debería ser la especificada por el fabricante.

MUY IMPORTANTE: COMPRUEBE SIEMPRE LA GOMA ANTES DE CADA USO DE ESTE GRILL.

■ PARA ENCENDER LA PARTE PRINCIPAL Y LATERAL DE ESTE GRILL:

- Lea las instrucciones antes de encenderlo.
- Gire todos los botones a “APAGADO” entonces abra la válvula de la bombona L.P. Mantenga siempre su cara y cuerpo tan lejos como sea posible del grill cuando lo enciende.
- Abra la tapa mientras lo enciende.
- Presione y gire los botones de control lentamente a la posición “”. El encendedor incorporado hará clic y una chispa simultáneamente para encender el piloto y el quemador en secuencia. Gire el botón de control a APAGADO INMEDIATAMENTE si el quemador no se enciende dentro de los 5 segundos siguientes, espere

5 minutos para que el gas se disipe y entonces repita el procedimiento de encendido.

Tenga una botella de spray de agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y compruebe las conexiones antes de cada uso. No encienda el grill si hay olor a gas.

■ **CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA:**

Compruebe las características adecuadas de la llama de los quemadores. Cada quemador se ajusta antes de la distribución; sin embargo, debido a variaciones en el suministro local de gas se puede necesitar hacer ajustes sutiles.

La llama de los quemadores debería ser azul y estable sin puntas amarillas, ruido excesivo o elevamientos. Si la llama es amarilla, indica que no hay aire suficiente. Si la llama hace ruido y tiende a elevarse del quemador, indica demasiado aire.

NOTA: Si hay pequeñas puntas amarillas es correcto.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

!!! PRECAUCIÓN !!!


- Limpie a menudo el grill, si el grill no se limpia con frecuencia podría ocurrir un incendio con grasa que podría dañar el grill.
- **NUNCA** deje el grill desatendido mientras está en uso.
- No use agua para apagar un incendio provocado con grasa, puede causar lesiones corporales. Gire los botones a apagado y apague la bombona en caso de que se produzca un incendio con grasa.
- Un incendio provocado por la grasa no puede apagarse si cierra la tapa. Gire los botones a apagado y la bombona L.P. **INMEDIATAMENTE** si se produce un incendio con grasa.

!!! ADVERTENCIA !!!


Para un uso seguro del grill:

- Mantenga el área del grill despejada y libre de materiales inflamables.
- **NUNCA** deje a los niños utilizar el grill o jugar cerca de él.
- Este grill es **SÓLO** para uso exterior. **NUNCA** lo use en una zona cerrada como porches para coches, porches, patios cubiertos, garajes o debajo de una superficie que se pueda prender.
- No bloquee los agujeros de ventilación en los cuatro lados del carrito del grill, puede afectar la realización de la combustión de los quemadores debido a que no haya aire suficiente.
- Use el grill al menos a 36" lejos de una pared o superficie. 120" lejos de objetos que puedan provocar una chispa y encender el gas, como son aparatos eléctricos en funcionamiento, luces piloto de calentadores de agua, etc.
- No use este grill sobre o debajo de balcones de madera.
- Este grill está diseñado para usar sólo gas L.P., NO use rocas de lava, briquetas o carbón en él.
- **NUNCA** encienda los calentadores con la tapa cerrada. El gas no quemado se puede acumular dentro del grill cerrado y puede causar explosiones.
- Compruebe las llamas del quemador periódicamente.
- Cierre el suministro del gas cuando no use el grill.
- Cierre siempre la bombona de L.P. completamente y desconéctela del grill antes de moverlo.

■ CONSUMO DE GAS TOTAL:

Consumo total de gas (por hora) del grill BQ-6345/6355 es de 15.39 kW/H contodos los quemadores encendidos “”


■ USO DEL GRILL:

Asar requiere altas temperaturas para alcanzar el dorado apropiado. Muchos alimentos se cocinan en el ajuste de calor “” durante el tiempo completo de cocción. Sin embargo, cuando ase grandes piezas de carne o aves, es necesario girar el calor al ajuste mínimo después del dorado inicial. Esto cocina los alimentos a fondo sin quemar el exterior. Los alimentos cocinados durante mucho tiempo o cocinados con marinadas azucaradas pueden necesitar un ajuste de calor más bajo cuando se acerca el final del tiempo de cocción.



Asegúrese de que el grill se ha testado contra fugas y que está situado adecuadamente.

Quite todo material del embalaje.

Encienda los quemadores del grill usando las instrucciones de este manual.

Gire el botón de control a “” y precaliente el grill durante 15 minutos.

Aviso: La tapa del grill se debe cerrar mientras el aparato se está precalentando.

Coloque los alimentos en el grill y cocínelos hasta el grado deseado. Ajuste la posición, el botón de control se debería ajustar a cualquier posición entre “” y “”.

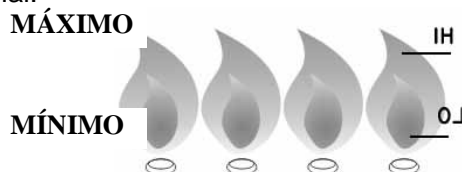
NOTA: El grill se ha diseñado para cocinar eficientemente sin el uso de briquetas o piedras de lava de ninguna clase.

NOTA: El grill caliente cauteriza los alimentos, sellándolos con sus jugos. Cuanto más largo sea el precalentamiento más rápido se dorará la carne.

CUIDADO Y MANTENAMIENTO

MANTENIMIENTO

- Mantenga la zona del grill limpia y libre de todo material combustible, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Mantenga los agujeros en los tres lados del carrito claros y libres de residuos, así asegura que el flujo de combustión y el aire de ventilación no estén obstruidos.
- Compruebe las llamas de los quemadores como sigue:
 - Quite las rejillas para cocinar y los difusores de calor.
 - Quemadores de luz.
 - Gire los botones de la posición de más calor a mínimo. Compruebe el estado de la llama, la llama en la posición MÍNIMO debe ser menor que en la posición MÁXIMO como se muestra abajo.
 - Compruebe siempre la llama antes de cada uso, consulte SOLUCIONES si encuentra un estado anormal.



■ LIMPIEZA

NO USE DETERGENTES ÁCIDOS Y/O ANTIOXÍDOS PARA LIMPIAR EL PANEL DE CONTROL IMPRESO. ESTE TIPO DE LIMPIADORES FUERTES PODRÍAN BORRAR LA IMPRESIÓN.

■ LIMPIEZA DEL ÁREA DE COCCIÓN

La manera más fácil de limpiar el grill es limpiarlo inmediatamente después de apagar las llamas y de que la cocción se haya completado. Póngase una manopla protectora de barbacoa para proteger su mano del calor y el vapor. Moje un cepillo de cerdas de metal para barbacoa en agua del grifo y restriegue el grill caliente. Moje el cepillo frecuentemente en el agua. El vapor creado cuando el agua entra en contacto con el grill caliente ayuda al proceso de limpieza ablandando cualquier partícula de alimentos. Las partículas de alimentos se pueden caer y quemar. Nunca sumerja las partes calientes en agua.

■ LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES DEL GRILL

- Asegúrese de que la válvula de la bombona y los botones están en la posición “APAGADOS”. Asegúrese de que el grill está frío.
- Limpie el exterior de los quemadores con un cepillo de metal. Limpie la suciedad rebelde con un raspador de metal. Limpie los puertos atascados con puertos con un clip de papel estirado. Nunca use un palillo para dientes ya que se podría romper y atascar el puerto.
- Compruebe si insectos u otras obstrucciones están bloqueando el flujo de gas a través del quemador, necesitará llamar a la línea de atención al cliente.

MUY IMPORTANTE: El orificio de la válvula debe estar situado en el centro de la sección del quemador después de moverlo y limpiarlo.

De otra manera puede causar lesiones corporales y daños materiales. Balancee el quemador ligeramente después de reemplazarlo para comprobar si se ha instalado correctamente.

La frecuencia de limpieza del quemador depende de cuán a menudo use el grill.

■ LIMPIEZA DE LA BANDEJA RECOGE-GRASA

La bandeja recoge-grasa se debería vaciar y limpiar periódicamente y lavarse en una solución de detergente suave y agua. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o arena para gatos en la parte inferior de la bandeja recoge-grasa para absorber la grasa.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

■ ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Las arenas y los insectos pueden anidar en los quemadores después de que se han guardado. Estos nidos pueden provocar incendios dentro del tubo o debajo del grill. Es una situación muy peligrosa. Así que limpie siempre los quemadores después del almacenaje.

■ CUANDO BUSCAR ARAÑAS

Inspeccione los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente en caso de que una de estas condiciones ocurran:

- Llama amarilla con olor a insectos.
- La temperatura no puede aumentar.
- Calentamiento no uniforme.
- Los quemadores hacen ruido de estallido.

■ ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Realice las inspecciones que se detallan en soluciones antes de contactar con nosotros si el grill no puede funcionar normalmente, algunas veces puede ser causa de problemas fáciles de solucionar y que puede solventar usted mismo. Se ahorrará el coste de la llamada.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSA POSIBLE	SOLUCIONES
El quemador no se enciende después de encenderlo y presionar los botones	El encendedor de pulso está dañado	Reemplácelo.
	La rueda del encendedor de pulso está suelta o se ha caído	Vuelva a conectarlo o reemplácelo con un nuevo montaje de encendido de pulso con cables.
	Orificio bloqueado	Compruebe el orificio para ver si hay y un bloqueo.
	El cable es corto	Reemplácelo con un nuevo montaje de encendedor de Pulso con cables
Llama amarilla o naranja con olor a gas	Combustión incompleta	Contacte con nosotros para pedir ayuda.
Calor bajo con el botón en la posición de temperatura alta.	La manguera del gas está curvada o doblada	Suavícela.
	El quemador o el orificio están bloqueados	Desbloquéelo.
	Presión del gas baja.	Llame al suministrador del gas.
	Grill no precalentado	Precaliente el grill durante 15 minutos.
Reactivaciones	Excesiva grasa en la carne	Corte la grasa antes de cocinarla
	Por encima de la temperatura máxima.	Ajústelo.
	Deposito de grasa.	Límpielo.
Se apaga la llama	Vientos fuertes	Encuentre un lugar con menos aire.
La llama se eleva	Presión de gas demasiado alta	Llame al suministrador del gas.
La llama retorna	El puerto del quemador está bloqueado	Límpielo.
Incendio con la grasa	Grasa acumulada en la comida	Apague los botones, la válvula de la bombona, deje la tapa abierta, deje que el fuego se consuma. Limpie el grill después de que se haya enfriado.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- o El nivel en el que la carne está hecha, ya sea poco, medio o bien hecha se ve afectado por el grosor en gran medida.
- o El tiempo de cocción se ve afectado por la clase de carne, la medida y la forma del corte, la temperatura de la carne cuando empieza la cocción y a qué nivel quiere que la carne esté hecha.
- o Descongele la carne en la nevera durante toda la noche, no use el microondas, siempre produce algo de jugo.
- o Use una espátula en vez de pinzas o un tenedor para girar la carne, ya que las espátulas no pinchan la carne y no dejan escapar el jugo.
- o Para obtener carnes mas jugosas, añada los condimentos o sal después de que haya acabado de cocinarla en cada lado y gire la carne sólo una vez (los jugos se pierden cuando la carne se gira varias veces). Gire la carne justo después de que los jugos empiecen a hacer burbujas en la superficie.
- o Quite todo exceso de grasa de la carne antes de asarla.

■ SEGURIDAD ALIMENTARIA

Siga siempre los siguientes consejos para disfrutar de un asado exterior seguro y saludable.

- Use siempre agua caliente jabonosa para limpiar las manos, superficies y utensilios después de procesar carne cruda.
- Separe siempre las carnes crudas de los alimentos ya cocinados para evitar la contaminación cruzada.
- Use siempre utensilios limpios para manejar los alimentos.
- Cocine siempre la carne a fondo para matar gérmenes. Use un termómetro para comprobar la temperatura interior de la carne si es necesario.
- Coloque los alimentos hechos y las sobras en la nevera rápidamente, si no los va a comer en el momento.

NO DEJE EL GRILL SIN ATENCIÓN MIENTRAS COCINA.

COLOCACIÓN DEL GRILL

- Limpie el grill.
- Guarde el grill en el exterior en una zona bien ventilada y seca y lejos del alcance de los niños cuando la bombona L.P. esté conectada al grill.
- Guarde el grill en un lugar seco en el exterior SÓLO después de que haya apagado y desconectado la bombona L.P. lejos del alcance de los niños. NUNCA almacene la bombona en un edificio, garaje o cualquier otra zona cerrada.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA

Barbacoa grill a Gas

Garantizamos al consumidor/comprador de cada grill a gas exterior que cuando se realiza un uso residencial normal, está libre de defectos de mano de obra y materiales por los periodos especificados abajo. Esta garantía excluye los grills usados en alquiler o para aplicaciones comerciales. Habrá un coste de envío y entrega para la entrega de las parte(s) que cubre la garantía.

Componente	Periodo de Garantía
Quemadores:	2 Años
Difusor de calor de Acero Inoxidable:	2 Años
Rejilla de Cocción:	2 Años
Válvulas :	1 Año
Estructura, Carcasa, Carrito, Panel de Control, Encendedor y Partes Relacionadas:	1 Año
Todas las partes de Acero Inoxidables	2 Años

Nuestra obligación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo, según nuestro criterio, del producto durante el periodo de garantía. La extensión de cualquier responsabilidad bajo esta garantía se limita a las reparaciones o el cambio. Esta garantía no cubre desgaste de partes debidos al uso normal, daños producidos por una de las siguientes razones: uso negligente o falta de uso del producto, uso de suministro de combustible/gas inadecuado, uso contrario al manual de instrucciones o alteración por cualquier persona que no sea de nuestro servicio técnico. El periodo de garantía no se extiende por estas reparaciones o cambios.

POR

GRELHADOR BARBECUE A GÁS

MANUAL DE MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E CUIDADO

MODELO N.º BQ-6345-6355

**APENAS PARA USO
EXTERIOR**

PARA QUALQUER QUESTÃO DURANTE A MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E
MANUTENÇÃO
TELEFONE-NOS OU ENVIE-NOS UM E-MAIL PARA ASSISTÊNCIA

MENSAGEM PARA OS NOSSOS UTILIZADORES

Agradecemos a sua selecção pelo nosso grelhador a gás com carrinho de madeira. Esperamos que ao usar o nosso grelhador tenha uma excelente experiência.

Não tente montar e utilizar este grelhador antes de ler na totalidade e cuidadosamente este manual. Mantenha o manual em local de fácil acesso, para poder responder a quaisquer questões que possam surgir durante a utilização futura.

Para quaisquer questões não hesite em contactar-nos. Teremos imenso prazer em ajudá-lo; por favor mencione este modelo N.º KS-C6023B sempre que nos contactar. Obrigado.

IMPORTANTE: QUALQUER PROBLEMA, CONTACTE-NOS PARA ASSISTÊNCIA.

NOTA: ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER INSTALADO EM VEÍCULOS RECREATIVOS OU BARCOS.

ESTE APARELHO é APENAS PARA USO EXTERIOR.

ESTIMADO INSTALADOR/MONTADOR: POR FAVOR DEIXE ESTE MANUAL AO CONSUMIDOR.

ESTIMADO CONSUMIDOR: GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

!!! ATENÇÃO !!!

O não seguimento de todas as instruções do fabricante podem resultar em sérios ferimentos corporais e/ou danos de propriedade.

!!! ATENÇÃO !!!

Algumas partes deste grelhador podem ter cantos aguçados - especialmente aquelas mencionadas neste manual! Use luvas de protecção adequadas, caso necessário.

IMPORTANTE

Os símbolos e as caixas apresentadas abaixo, mostram o que cada símbolo significa. Leia e siga cada mensagem encontrada neste manual.

!!! PERIGO !!!

PERIGO: Indica uma situação iminente de perigo que irá resultar em morte ou sérios ferimentos corporais caso não sejam seguidas as instruções.

!!! ATENÇÃO !!!

ATENÇÃO: Avisa da possibilidade de sérios ferimentos corporais caso não siga estritamente as instruções. Certifique-se que lê sempre e segue todas as mensagens.

!!! ATENÇÃO !!!

ATENÇÃO: Indica uma situação potencialmente perigosa, que poderá resultar ferimentos corporais menores ou moderados caso não sejam seguidas as instruções.

!!! ATENÇÃO !!!

PARA A SUA SEGURANÇA

- **Desligue o gás do aparelho**
- **Apague qualquer chama**
- **Abra a tampa**
- **Caso o odor continue, chame imediatamente o seu abastecedor de gás ou os bombeiros.**

!!! ATENÇÃO !!!

PARA A SUA SEGURANÇA

- **Não guarde nem utilize gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de outro aparelho.**
- **Um cilindro L.P. não ligado para utilização não deve ser armazenado nas proximidades deste ou de outro aparelho.**

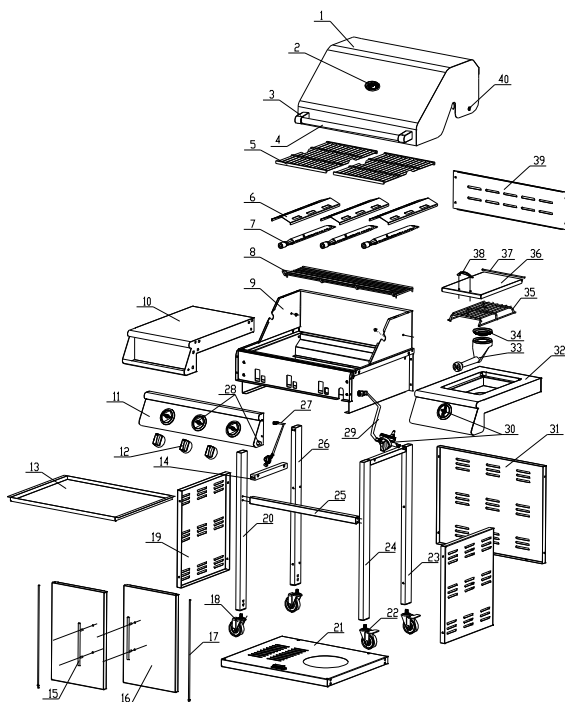
CUIDADOS DE SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO

!!!ATENÇÃO !!!

Não tente instalar este aparelho sem ler a secção de “CUIDADOS DE SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO” deste manual.

1. Este grelhador só pode utilizar gás L.P. Deste modo, use o grelhador com gás L.P. e o regulador de montagem, fornecido pelo fabricante.

2. VISTA DETALHADA



LISTA DE PEÇAS DO MODELO BQ-6345

REF #	DESCRIÇÃO	QTD	REF #	DESCRIÇÃO	QTD
1	tampa /painel do lado esquerdo, tampa	1	28	Colectores da válvula	1
2	Indicador de Temperatura	1	29	Mangueira	1
3	Suporte da Tampa	2	30	Válvula Lateral	1
4	Suporte da Tampa	1	31	Painel Traseiro	1
5	Grelhar de Cozinhar	2	32	Prateleira do Lado Direito	1
6	Chapas de chamas	3	33	Queimador Lateral	1
7	Queimadores Principais	3	34	Aro de latão de queimador lateral	1
8	Grelhas de aquecimento	1	35	Grelha de cozedura do queimador lateral	1

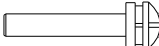
9	Montagem da fornalha	1	36	Tampa do queimador lateral	1
10	Prateleira esquerda	1	37	Dobradiça da tampa do queimador lateral	1
11	Montagem do Painei de Controlo	1	38	Pega da Travessa de Gordura L64	1
12	Puxadores	4	39	Painel de Ventilação Traseira	1
13	Travessa de Gordura	1	40	Pino rotativo da Tampa	2
14	Pega da Travessa de GorduraL96	1	41		
15	Puxador da Porta	2	42		
16	Porta	2	43		
17	Dobradiça da Porta	2	44		
18	Rodízios	2	45		
19	Painel Esquerdo	2	46		
20	Perna esquerda dianteira	1	47		
21	Prateleira Base	1	48		
22	Rodízios (Travão)	2	49		
23	Perna direita traseira	1	50		
24	Perna direita dianteira	1	51		
25	Porta	2	52		
26	Perna esquerda traseira	1	53		
27	Regulador	1	54		

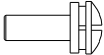
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

LEIA AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE E SIGA, PASSO A PASSO.

FERRAMENTAS NECESSÁRIAS: chave de fendas, (não incluída),.

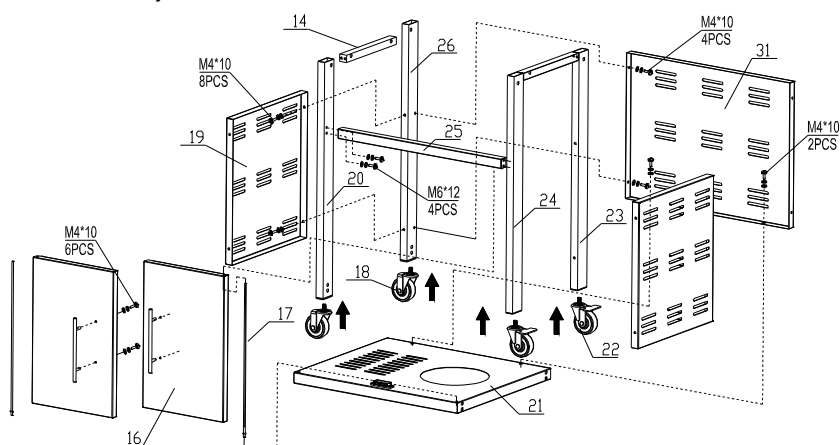
São fornecidas as seguintes peças.

Item	Descrição	Especificação	Quantidade
1	Parafuso de cabeça  (Com bloqueio e anel chato)	M6*12	8PÇS

2	Parafuso de cabeça (Com bloqueio e anel chato)		M4*10	9PCS
---	---	---	-------	------

Passo 1: Instale de acordo com a imagem abaixo.

(Nota: As formas de montagem da prateleira esquerda e da prateleira direita são as mesmas)

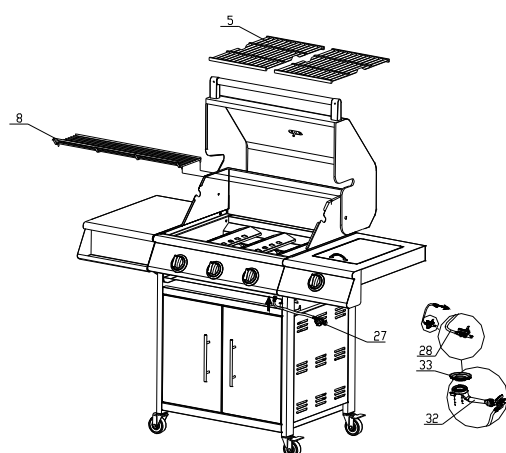


Passo 2:

**Monte a fornalha, o colector das válvulas e os puxadores de acordo com a imagem abaixo.
(Nota: As formas de montagem da fornalha esquerda e direita são as mesmas)**

Passo 3:

Veja a imagem abaixo para a instalação



Então o seu grelhador a gás está pronto a utilizar!

LIGAÇÃO DE GÁS

USE APENAS O REGULADOR E A MANGUEIRA DE MONTAGEM FORNECIDOS COM ESTE GRELHADOR. OS REGULADORES DE PRESSÃO DE SUBSTITUIÇÃO E AS MANGUEIRAS DEVEM SER AQUELAS ESPECIFICADAS PELO FABRICANTE.

Este é um grelhador L.P. (Gás de Petróleo Liquefeito). Não tente utilizar o abastecimento de gás natural, excepto de o grelhador for reconfigurado para utilizar gás natural.

■ Requisitos do depósito L.P.:

O depósito L.P. utilizado com o seu grelhador deve corresponder aos seguintes requisitos:

- Medidas: 30,5cm (12") (Diâmetro) X 45,7cm (18") (Altura)
- Capacidade Máxima: 9 Kg (20lbs)
- Construído e marcado de acordo com a especificação para cilindros de gás L.P. Veja a marcação na etiqueta do depósito L.P.
- Estar pronto para retirada de vapor.
- Possui um anel para proteger a válvula do depósito.
- Sem amolgaduras ou ferrugem. Um depósito L.P com amolgaduras ou ferrugem pode ser perigoso.

■ A válvula do depósito L.P. deve corresponder aos seguintes requisitos:

- Ter uma saída de tipo I, compatível com o regulador fornecido.
- Ter uma válvula de alívio de segurança.
- Dispositivo de Protecção de enchimento excessivo UL listado (OPD). Esta característica de segurança OPD está identificada por um volante em cruz triangular único. **Use apenas depósitos equipados com este tipo de válvula. (como a figura apresentada abaixo)**

Para a sua segurança:

Certifique-se que as anilhas de plástico preto do regulador fornecido estão na posição correcta e que a mangueira não entra em contacto com a protecção de calor ou a parte superior do grelhador.

■ Ligar o regulador ao depósito L.P.:

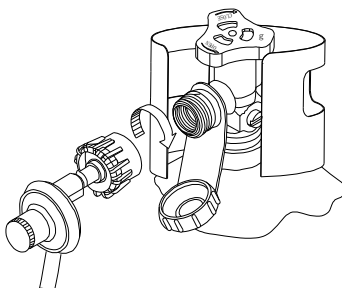
MUITO IMPORTANTE:

- O REGULADOR DEVE FICAR NUM LOCAL QUE NÃO ATINJA TEMPERATURAS ACIMA DO 60°C (140°F).
 - O REGULADOR DEVE POSSUIR UMA VÁLVULA DE ALÍVIO DE PRESSÃO OU DISPOSITIVO DE SOBREPRESSÃO.
 - A ENTRADA DO REGULADOR DE PRESSÃO DEVE PODER SER LIGADO À LIGAÇÃO DE TIPO I DA VÁLVULA DO DEPÓSITO.
- Certifique-se que a válvula do depósito está na posição total de desligado (gire na direcção dos ponteiros do relógio para parar)
 - Verifique a válvula do depósito para se certificar que possui a costa externa macho adequada (ligação de tipo I).
 - Certifique-se que todos os botões dos queimadores estão na posição de desligado.
 - Remova a tampa de protecção da válvula do depósito L.P, use a tampa e as tiras fornecidas com a válvula.
 - Verifique a entrada da ligação da válvula e o regulador. Veja se existem danos ou detritos. Remova quaisquer detritos. Verifique se a mangueira possui danos. Nunca tente utilizar equipamento danificado ou tapado. Contacte o seu fornecedor de gás L.P. local para reparações.
 - Ao ligar o regulador à válvula, aperte o parafuso manualmente até parar. Não utilize uma chave de fendas para apertar. Utilizar uma chave de fendas pode danificar a porta de acoplamento rápido e

causar uma condição de perigo. (como a figura apresentada abaixo)

- Abra a válvula do depósito ao máximo (sentido contrário aos ponteiros do relógio). Use uma solução com água e detergente para verificar todas as ligações em busca de fugas, antes de tentar acender o grelhador. Caso encontre uma fuga, desligue a válvula do depósito e não utilize o grelhador até um distribuidor de gás L.P. local poder reparar.

REDUTOR OPD



!!! ATENÇÃO !!!

- **Nunca introduza quaisquer objectos estranhos na saída da válvula. Pode danificar a válvula e causar fugas. As fugas de gás resultam em incêndios, explosões e ferimentos corporais graves ou até morte.**
- **Não ligue este grelhador a um sistema de gás L.P. auto-contido de um motor doméstico ou atrelado.**
- **Não utilize o grelhador antes de efectuar o teste de fugas.**
- **Pare e chame os bombeiros caso detecte alguma fuga.**
- **Caso não consiga parar uma fuga de gás, feche IMEDIATAMENTE a válvula do depósito L.P. e chame o distribuidor L.P. ou os bombeiros.**

!!!PERIGO!!!

- **NUNCA guarde um depósito L.P. extra debaixo ou perto do grelhador ou numa área fechada.**
- **NUNCA encha o depósito além dos 80%. Um depósito extra de L.P. demasiado cheio é perigoso, pois o gás excedente pode escapar-se através da válvula de segurança de alívio. A válvula de segurança de alívio num depósito L.P. pode activar-se para soltar gás e causar um incêndio.**
- **O depósito extra L.P. deve possuir a tampa de segurança instalada na saída do depósito L.P.**
- **Caso encontre alguma fuga de gás no depósito extra L.P. afaste-se imediatamente dele e chame os bombeiros.**

MUITO IMPORTANTE: DESLIGUE O DEPÓSITO QUANDO NÃO UTILIZA O GRELHADOR.

- **Para desligar o depósito de gás L.P.:**
 - Desligue todos os botões.
 - Desligue a válvula do depósito totalmente (gire no sentido dos ponteiros do relógio para parar).
 - Desligue o regulador da válvula do depósito, girando o parafuso de acoplamento rápido na direcção contrária aos ponteiros do relógio.
 - Coloque novamente a tampa de protecção na válvula do depósito L.P.

TESTE DE FUGAS

■ GERAL

Apesar de todas as ligações de gás do grelhador terem sido testadas em relação a fugas em fábrica, antes de serem embalados, deve ser efectuada uma verificação da ligação de gás no local de instalação, devido a possíveis manuseamentos errados na distribuição ou pressão excessiva que tenha sido aplicada ao aparelho. Verifique periodicamente todo o sistema em busca de fugas ou verifique imediatamente se detecta o cheiro de gás.

■ ANTES DE TESTAR

- Certifique-se que todo o material de embalagem foi removido do grelhador, inclusive as tiras de fixação dos queimadores.
- Não fume durante o teste de fugas.
- Nunca faça o teste de fugas com chama no aparelho.
- Faça uma solução com uma parte de detergente líquido e uma parte de água. Prepare uma garrafa com spray, uma escova ou pano para aplicar a solução nas ligações. Para o teste de fugas inicial, certifique-se que o cilindro L.P. está cheio.
- O grelhador deve ser testado no exterior, numa área bem ventilada, longe de fontes de ignição, como aparelhos a gás ou eléctricos e materiais inflamáveis.
- Mantenha o grelhador afastado de chamas e/ou faíscas durante o teste.

■ PARA TESTAR

- Certifique-se que todos os botões dos queimadores estão na posição “OFF” (desligado).
- Certifique-se que o regulador está bem ligado ao depósito L.P.
- Abra por completo a válvula do depósito L.P. girando no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Se ouvir um som “POP” desligue IMEDIATAMENTE o gás: indica uma fuga rápida da ligação. Chame o seu distribuidor de gás ou os bombeiros.
- Verifique todas as ligações desde o depósito L.P. até todas as ligações, incluindo do tubo colectador (o tubo que vai para o queimador), escovando ou borrifando a solução com detergente nas ligações.
- Se surgirem bolhas de sabão, encontrou uma fuga. Desligue IMEDIATAMENTE a válvula do depósito L.P. e volte a apertar bem todas as ligações. Abra novamente a válvula do depósito L.P. e volte a verificar.

Feche sempre a válvula do depósito L.P. após o teste de fugas ao girar na direcção dos ponteiros do relógio.

Deve utilizar apenas as peças recomendadas pelo fabricante no grelhador. A substituição pode anular a garantia. Não use o grelhador até ter verificado todas as ligações e não ter encontrado fugas.

■ DICAS DE SEGURANÇA

- PROCURE SEMPRE FUGAS APÓS CADA MUDANÇA DE DEPÓSITO L.P.
- PROCURE SEMPRE POR FUGAS EM CADA LIGAÇÃO ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO.
- USE TALHER DE BBQ LONGO PARA EVITAR QUEIMADURAS.
- CASO ALGUMA GORDURA OU PEÇAS QUENTES CAIAM DO GRELHADOR PARA A VÁLVULA, REGULADOR, MANGUEIRA OU ALGO RELACIONADO COM O GÁS, FECHÉ IMEDIATAMENTE O GÁS. VERIFIQUE A CAUSA E ELIMINE-A. VOLTE A EFECTUAR O TESTE DE FUGAS ANTES DE CONTINUAR.
- NÃO REMOVA O TABULEIRO DE GORDURA, CASO O GRELHADOR NÃO ESTEJA TOTALMENTE ARREFECIDO.
- FECHÉ TODOS OS BOTÕES DE CONTROLO E A VÁLVULA DO DEPÓSITO L.P. QUANDO NÃO

UTILIZA O GRELHADOR.

- NUNCA MOVA O GRELHADOR ENQUANTO UTILIZA OU AINDA ESTÁ QUENTE.
- EMPURRE O GRELHADOR PARA A FRENTE, NUNCA PUXE AO MOVÊ-LO.
- O DEPÓSITO L.P. DESLIGADO DE SUBSTITUIÇÃO, AO SER TRANSPORTADO, DEVE POSSUIR A TAMPA DE SEGURANÇA. NÃO GUARDE NENHUM DEPÓSITO L.P. EM ESPAÇOS FECHADOS, COMO ESPAÇOS COBERTOS PARA CARROS, PÁTIOS COBERTOS, ALPENDRES, GARAGENS OU OUTROS EDIFÍCIOS.
- NUNCA DEIXE UM DEPÓSITO L.P. NUM VEÍCULO RECREATIVO OU BARCO, POIS PODE SOBREAQUECER COM O CALOR.
- NÃO GUARDE O DEPÓSITO L.P. NUMA ÁREA OU PRÓXIMO DE ÁREAS ONDE CRIANÇAS BRINQUEM.
- DESLIGUE O DEPÓSITO E REMOVA DO GRELHADOR, CASO GUARDE O GRELHADOR DENTRO DE CASA.
- PARA QUALQUER OUTRO PROBLEMA, VEJA “RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS” OU CONTACTE-NOS PARA ASSISTÊNCIA.

LISTA DE VERIFICAÇÃO FINAL DE INSTALAÇÃO

- ☐ Pelo menos 90/100 cm de distância mantida entre construções combustíveis dos lados e parte traseira do grelhador.
- ☐ Não existe construção combustível sem protecção sobre o grelhador.
- ☐ Todo o embalamento interno removido.
- ☐ Queimadores colocados correctamente nos orifícios.
- ☐ Botões giram livremente.
- ☐ O regulador & a mangueira ligados ao grelhador são os artigos fornecidos pelo fabricante (predeterminado para coluna de água com 28 cm).
- ☐ Aparelho testado e livre de fugas.
- ☐ Utilizador informado sobre a localização da válvula de fecho do abastecimento de gás.

ESTIMADO CONSUMIDOR, GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

INSTRUÇÕES PARA ACENDER O GRELHADOR


■ ATENÇÃO: IMPORTANTE!

■ ANTES DE ACENTER

Por fim, verifique a mangueira de abastecimento de gás antes de colocar o gás na posição de ligado “ON”. Caso existam provas de cortes, desgaste ou abrasão, deve ser substituída antes de ser utilizada. A mangueira de substituição deve ser aquela especificada pelo fabricante.

MUITO IMPORTANTE: VERIFIQUE SEMPRE A MANGUEIRA ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR.

■ PARA ACENDER OS QUEIMADORES PRINCIPAL E O CENTRAL DO GRELHADOR:

- Leia as instruções antes de acender.
- Coloque todos os botões na posição “OFF” (desligado) e abra então a válvula do depósito L.P. Mantenha sempre a sua cara e o corpo o mais afastado possível do grelhador ao acender.
- Abra a tampa para acender.
- Empurre e coloque qualquer botão de controlo lentamente na posição “”. O isqueiro incorporado irá dar um clique e faísca em simultâneo para acender o piloto e o queimador em sequência. Coloque IMEDIATAMENTE o botão de controlo na posição OFF (desligado), se o queimador não se acender em 5 segundos, espere 5 minutos para o gás desaparecer e repita o procedimento para acender.

Mantenha uma garrafa de spray com uma solução de água e detergente perto da válvula de abastecimento de gás e verifique as ligações antes de cada utilização. Não ligue o grelhador caso ainda exista odor de gás.

■ CARACTERÍSTICAS DA CHAMA:

Verifique as características de chama adequadas do queimador. Cada queimador é ajustado antes do envio, porém devido às variações do abastecimento de gás local pode necessitar de ligeiros ajustes.

A chama do queimador deve ser azul e estável, sem partes amarelas, demasiado barulho ou tamanho. Se a chama estiver amarela, indica insuficiência de ar. Se a chama fizer barulho e tiver tendência a erguer-se afastado do queimador, incida demasiado ar.

NOTA: algumas pontas amarelas não são prejudiciais

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

!!! ATENÇÃO !!!



- Limpe frequentemente o grelhador, um incêndio de gordura que pode danificar o grelhador, pode surgir se não limpar o grelhador frequentemente.
- **NUNCA** deixe o grelhador sem supervisão durante a utilização.
- Não use água para extinguir um incêndio por gordura, pode causar ferimentos corporais. Desligue os botões e o depósito L.P. caso ocorra um incêndio por gordura.
- Um incêndio por gordura não pode ser apagado apenas por fechar a tampa. Desligue os botões e o depósito L.P. **IMEDIATAMENTE** caso ocorra um incêndio por gordura.

!!! ATENÇÃO !!!


Para uma utilização segura do grelhador:

- Mantenha a área do grelhador desimpedida e sem qualquer material inflamável.
- **NUNCA** deixe que crianças utilizem o grelhador ou brinquem perto do grelhador.
- Este grelhador é **APENAS PARA USO EXTERIOR**. **NUNCA** use numa área fechada como espaços cobertos para carros, alpendres, pátios cobertos, garagens ou sobre superfícies que possam pegar fogo.
- Não bloqueie os orifícios de ventilação dos quatro lados do carro do grelhador. Pode afectar o desempenho de combustão do fogão, devido a ar insuficiente.
- Use o grelhador afastado pelo menos 91cm de qualquer parede ou superfície. 3 metros afastado de objectos que possam fazer faísca ou iniciar o gás, i.e. aparelhos eléctricos, luzes pilotos de esquentadores, etc.
- Não utilize este grelhador em ou debaixo de bancadas de madeira.
- Este grelhador foi fabricado para utilizar apenas gás L.P., **NÃO UTILIZE** pedras de lava, tijolos ou carvão.
- **NUNCA** acenda o queimador com a tampa fechada. O gás não expelido acumulado no interior de um grelhador fechado pode causar explosões.
- Verifique periodicamente os queimadores.
- Desligue o abastecimento de gás quando o grelhador não estiver a ser utilizado.
- Desligue sempre o depósito L.P. por completo e desligue do grelhador antes de mover.

■ CONSUMO TOTAL DE GÁS:

O consumo total de gás (por hora) do grelhador BQ-6345/6355 é de 15.39 kW/h com todos os queimadores ligados “” “”


■ UTILIZAR O GRELHADOR

O grelhador necessita de elevado calor para cozer e tostar correctamente. A maioria dos alimentos são cozinhados na posição de aquecimento “” durante todo o tempo de cozedura. Porém, ao grelhar pedaços de carne ou frango maiores, pode ser necessário colocar o queimador numa posição inferior, após o tostar inicial. Isto vai cozer os alimentos por dentro, sem queimar o exterior. Os alimentos cozinhados durante ou longo período de tempo ou envolvidos numa marinada podem necessitar de uma posição de aquecimento inferior próximo do final do tempo de cozedura.



Certifique-se que o grelhador foi testado em relação a fugas e está correctamente posicionado.

Remova qualquer material de embalagem.

Acenda os queimadores do grelhador, de acordo com as instruções neste manual.

Coloque o botão de controlo em “” e preaqueça o grelhador durante 15 minutos.

Nota: Deve fechar a tampa do grelhador durante o período de preaquecimento do aparelho.

Coloque os alimentos no grelhador e cozinhe até estar a seu gosto. Ajuste a posição de aquecimento. O botão de controlo pode ser posicionado em qualquer posição entre “” e “”.

NOTA: O grelhador foi fabricado para grelhar de forma eficaz sem utilizar pedras de lava, tijolos ou qualquer outro artigo.

NOTA: O grelhador quente mantém os alimentos, guardando os molhos. Quando mais preaquecer, mais depressa tosta os alimentos.

CUIDADO & MANUTENÇÃO MANUTENÇÃO

- Mantenha a área do grelhador desimpedida e sem materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Mantenha os orifícios dos três lados do carro desimpedidos e sem detritos, para assegurar a desobstrução do fluxo de combustão e a ventilação do ar.
- Verifique visualmente os queimadores, da seguinte forma:
 - Remova as grelhas de cozedura e chapas de chama.
 - Acenda os queimadores
 - Coloque os botões da posição High (elevada) para a posição Low (baixa). Verifique o estado da chama, se a chama estiver na posição LO deve ser inferior que na posição HI, como a figura abaixo.
 - Verifique sempre a chama antes de cada utilização, veja a RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS se encontrar algum estado anormal.



■ LIMPEZA

NÃO USE DETERGENTES ÁCIDOS E/OU PRODUTOS PARA A FERRUGEM PARA LIMPAR O PAINEL DE CONTROLO COM AS INDICAÇÕES. TAIS PRODUTOS DE LIMPEZA FORTES PODEM ESTRAGAR AS INDICAÇÕES.

■ LIMPAR A ÁREA DE COZINHAR

A forma mais fácil de limpar o grelhador é limpar imediatamente após desligar a chama e acabar de cozinhar. Use uma luva de barbecue para proteger as suas mãos do calor e vapor. Mergulhe uma escova com cerdas de latão de barbecue na água corrente e esfregue a grelha quente. Passe a escova frequentemente por água. O vapor, criado com o contacto da água com a grelha quente, apoia o processo de limpeza ao amolecer as partículas de comida. As partículas de comida irão cair e queimar-se. Numa mergulhe as peças quentes em água.

■ LIMPEZA DO QUEIMADOR DO GRELHADOR

- Certifique-se que a válvula do depósito e os botões estão na posição “OFF” (desligado). Certifique-se que o grelhador está bom.
- Limpe o exterior do queimador com uma escova de arame. Limpe as manchas mais teimosas com um raspador de metal. Desimpeça quaisquer entradas entupidas com um clipe de papel. Nunca use um palito de madeira, pois pode partir-se e entupir a entrada.
- Tenha atenção ao caso se insectos ou outras obstruções estiverem a bloquear o fluxo de gás através do queimador. Terá de chamar o serviço de clientes.

MUITO IMPORTANTE: O orifício da válvula deve situar-se no centro da secção do queimador após mover e limpar. De outro modo, pode causar ferimentos corporais sérios e danos de propriedade. Abane cuidadosamente o queimador após ter substituído e verifique se está instalado correctamente.

A frequência com que limpa o queimador depende de acordo com a frequência de utilização do grelhador.

LIMPAR A TRAVESSA DE GORDURA

A travessa de gordura deve ser esvaziada e limpa periodicamente e lavada com uma solução de detergente e água quente. Deve colocar no fundo da travessa de gordura uma pequena quantidade de areia ou areia de gatos para absorver a gordura.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

■ AVISO DE ARANHAS E INSECTOS

As aranhas e os insectos podem fazer ninho nos queimadores após este ser guardado, este ninho pode causar incêndios no interior do tubo ou por detrás do grelhador. É uma condição muito perigosa. Por esse motivo, limpe sempre os queimadores antes de utilizar depois de ter armazenado.

■ QUANDO PROCURAR ARANHAS

Verifique os queimadores pelo menos uma vez por ano ou imediatamente caso surja alguma das seguintes condições:

- Chama amarela com cheio de insectos queimados.
- Não alcance a temperatura
- Aqueça de forma não homogénea.
- Os queimadores façam sons de estalidos.

■ ANTES DE CHAMAR OS SERVIÇOS

Verifique de acordo com as seguintes resoluções de problema antes de nos contactar se o grelhador não funcionar correctamente. Por vezes os problemas podem ser de fácil solução e poderá solucioná-los sozinho. Pode poupar o custo da chamada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES
O queimador não acende após rodar os botões	Isqueiro danificado	Substitua.
	Cabos do isqueiro soltos ou desligados	Volte a ligar ou substitua por um novo conjunto de isqueiro com cabos.
	Orifício bloqueado.	Procure bloqueios no orifício.
	Falta de cabo	Substitua por um novo conjunto de isqueiro com cabos.
Chama amarela ou laranja com cheiro a gás	Combustão incompleta	Contacte a nossa assistência
Temperatura baixa com botão na posição de temperatura elevada.	Mangueira de gás dobrada ou vincada	Alise a mangueira
	Queimador ou orifício bloqueado	Limpe.
	Pressão de gás baixa	Chame o distribuidor de gás
	Grelhador não preaqueceu	Pré-aqueça o grelhador durante cerca de 15 minutos.
Chamas	Excessiva gordura na carne	Remova a gordura antes de grelhar.
	Temperatura elevada excessiva	Ajuste
	Depósito de gordura	Limpe.
Sem chama	Demasiado vento	Escolha um local menos ventoso
Elevação das chamas	Demasiada pressão de gás	Chame o distribuidor de gás
<i>Flashback</i>	Entrada do queimador bloqueada	Limpe.
Incêndio por gordura	Gordura dos alimentos acumulada	Desligue os botões, a válvula do depósito de gás, deixe a tampa aberta e deixe o fogo apagar-se. Limpe o grelhador após arrefecer.

DICAS PARA GRELHAR

- O acto de a carne estar cozinhada, quer seja mal passada, médio ou bem passada, é afectado maioritariamente pela espessura dos alimentos.
- O tempo de cozedura é afectado pelo tipo de carne, tamanho e forma do corte, a temperatura da carne quando começa a ser cozinhada e o grau de cozedura pretendido.
- Descongele a carne no frigorífico durante a noite. Não utilize o microondas, deixa sempre um molho.
- Use uma espátula em vez de pinças ou um garfo para virar a carne, pois a espátula não vai furar a carne e deixar os molhos saírem.
- Para conseguir as carnes mais sumarentas, adicione tempero ou sal após terminar a cozedura de cada lado e vire a carne apenas uma vez (os molhos perdem-se quando a carne é virada várias vezes). Volte a carne apenas quando o molho começa a borbulhar à superfície.
- Corte quaisquer excessos de gordura da carne antes de grelhar.

■ SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

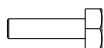
Siga sempre as seguintes dicas para apreciar um grelhar exterior seguro e saudável.

- Use sempre água quente com sabonete para lavar as mãos, superfícies & utensílios após mexer em carne crua.
- Separe sempre a carne crua da carne cozinhada, para evitar contaminação.

Use sempre utensílios limpos para mexer nos alimentos.

Cozinhe sempre muito bem a carne para matar os germes. Use um termómetro para verificar a temperatura interior da carne se necessário.

Coloque os alimentos cozinhados e os restos imediatamente no frigorífico se não forem mais comidos.



NÃO DEIXE O GRELHADOR SEM SUPERVISÃO ENQUANTO COZINHA

COLOCAÇÃO DO GRELHADOR

- Limpe o grelhador.
- Coloque o grelhador num local exterior seco e bem ventilado e fora do alcance das crianças ao ligar o depósito L.P. ao grelhador.
- Guarde o grelhador em interior seco APENAS após desligar e remover o depósito L.P. O depósito L.P. deve ser guardado no exterior, fora do alcance de crianças. NUNCA guarde o depósito no interior de um edifício, garagem ou outra área fechada.

GARANTIA LIMITADA

Grelhador de Barbecue a Gás

Garantimos ao consumidor/adquirente original de cada Grelhador a Gás de Exterior, quando sujeito a uso residencial normal, que o aparelho se encontra livre de defeitos de fabrico e materiais durante os períodos especificados abaixo. Esta garantia exclui grelhadores utilizados em aplicações de aluguer ou comerciais. Existe uma taxa de envio e de tratamento para a entrega das peças com garantia.

Componente	Período da Garantia:
Queimadores:	2 Anos
Chapa de Chamas em Aço Inoxidável	2 Anos
Grelhas de Cozinhar:	2 Anos
Válvulas:	1 Ano
Estrutura, Compartimento, Carro, Painel de Controlo, Isqueiro e Peças Relacionadas	1 Ano
Todas as Peças em Aço Inoxidável	2 Anos

A nossa obrigação sob esta garantia está limitada a reparar ou substituir, de acordo com a nossa opção, o produto durante o período de garantia. Qualquer responsabilidade da nossa parte sob esta garantia está limitada a reparações ou substituição. Esta garantia não cobre o desgaste normal das peças, danos resultantes do seguinte: Uso negligente ou mau uso do produto, uso de abastecimento inadequado de combustível/gás, uso contrário às instruções de funcionamento ou alteração por terceiros que não sejam o centro de serviço de fábrica. O período da garantia não é estendido por tais reparações ou substituições.