

★ ★ ★ ● **TRISTAR**



Model: BQ - 6333

PI-No: 87BO87

CE 0087

Lees zorgvuldig de volgende instructies en zorg ervoor dat uw Barbecue juist geïnstalleerd, opgesteld en verzorgd wordt. Als u deze instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige lichamelijke kwetsuren en/of materiële schade. Als u vragen heeft in verband met de opstelling of bediening, raadpleeg uw verkoper, gasleverancier of uw LPG-bedrijf.

OPMERKING VOOR INSTALLATEUR: LAAT DEZE INSTRUCTIES ACHTER BIJ DE KOPER NA INSTALLATIE. OPMERKING VOOR KOPER: HOU ZE BIJ U VOOR LATERE REFERENTIE.

Algemene Informatie

Codes Gasinstallatie

Barbecues voor gebruik met opgeslagen gas worden voorzien van het etiket 'LPG', 'Propaangas' of 'Butaan'.



-Het niet volgen van deze instructies kan leiden tot brand of explosie die ernstige lichamelijke kwetsuren, dood of materiële schade kan veroorzaken.
Aanraakbare delen kunnen zeer heet zijn.
Hou jonge kinderen weg van het toestel.
Veranderingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
Verzet deze barbecue niet tijdens gebruik.
Zet de gastoevoer aan de gascilinder af na gebruik. Lees instructies vooraleer u de barbecue gebruikt. Delen die verzegeld werden door de fabrikant of hun agent mogen niet behandeld worden door de gebruiker.
Deze barbecue mag enkel buitenshuis

Vrij houden

Minimum afstand van brandbare materialen moet zijn:
Achter - 300mm (12") & Zijkanten - 300mm (12").

Veiligheid Slang & Regulator

Afhankelijk van het gas dat u wilt gebruiken, moet u informatie vragen bij uw plaatselijke verkooppunt voor een regulator. De volgende gehalten leveringsdruk geven enkel richtlijnen:

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

Voor DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
Butaan 30mbar Propaan 30mbar

- Moet geschikt zijn voor Liquid Petroleum Gas (LPG)
- Moet de bovenstaande drukgehalten aan kunnen
- Mag niet hoger zijn dan 1,5 meter in lengte
- De BBQ is voorzien van een losse elleboogadaptor die geschikt is voor directe aansluiting van een flexibele slang
- Gebruik geschikte Jubilee clip of sluiting met dubbel handvat om de slang aan te sluiten op de BBQ adaptor en om de slang hose / regulatoraansluiting vast te maken
- Nadat de opstelling werd vastgemaakt, zet je het gas aan en kijk je of er lekken zijn.



Gebruik deze barbecue nooit zonder een Regulator.

Als u de slang en regulatoropstelling aansluit op de gascilinder, zorg ervoor dat je onnodig draaien van de flexibele slang vermijdt.

Nadat de opstelling werd vastgemaakt, zet je gas aan en controleer je op lekken door met een sopje over alle aansluitingen te gaan.



Test niet voor gaslekken met een open vuur

Als u het lek niet kunt dichten door de aansluitingen vaster te maken, zet het gas dan af en neem onmiddellijk contact op met de leverancier.

Zorg er altijd voor dat de barbecue weggehouden wordt van brandbare materialen; houdt de gascilinder weg van alle warmtebronnen. Als u een lege gascilinder vervangt door een volle, zorgt ervoor dat u deze procedure uitvoert in een brandvrije atmosfeer.



Als deze informatie niet precies wordt opgevolgd, kan er brand ontstaan met dood of ernstige verwondingen tot gevolg. Bewaar nooit een reserve gascilinder onder of vlakbij deze barbecue. Vul de cilinder nooit meer dan 80%. Deze barbecue mag enkel buitenshuis gebruikt en bewaard worden.

Specificaties

Barbecuespecificaties vindt u op het gegevensetiket aan het zijpaneel van het barbecuelichaam.



Als u gas ruikt

- Zet de gas naar de barbecue af aan zijn bron, indien mogelijk.
- Doof alle open vuren.
- Open deksel.
- Als de geur blijft, bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

Gebruik & Veiligheid Gascilinder

Dit is een lagedrukbarbecue die gebruikt moet worden met de bijgeleverde slang en regulator.

Uw barbecue dient ter gebruik met 7kg Butaan of 6kg en 9kg Propaangascilinders.



Sluit uw barbecue nooit aan op een gascilinder die deze capaciteit overschrijdt.
Sluit nooit een niet goedgekeurde gascilinder aan op uw barbecue.

De gascilinder moet gevuld worden door een bekwame gasleverancier. Hij moet visueel gecontroleerd en opnieuw gekwalificeerd worden na elke vulling.

Houdt de cilinder altijd rechtop. Sluit altijd de cilinderklep als de barbecue niet gebruikt wordt.

Stel de gascilinder nooit bloot aan buitensporige warmte.

Bewaar je Gascilinder nooit binnen.

Als u uw barbecue binnen zet, Koppel ALTIJD eerst de gascilinder af en bewaar de cilinder veilig buiten.

Cilinders moeten buitenshuis bewaard worden in een goed geluchte zone buiten het bereik van kinderen. Hij mag niet bewaard worden in een huis, garage of andere afgesloten zone.

Veiligheidsinformatie



Lees ze zorgvuldig vooraleer u de barbecue opstelt en bedient.

Plaats van je Barbecue

Gebruik uw barbecue NOOIT in garage, veranda's, passages, schuren of andere afgesloten zones. Uw barbecue dient voor gebruik BUITENSHUIS. De barbecue dient niet om geïnstalleerd te worden in of op ontspanningsvoertuigen en/of boten en mag niet geplaatst onder een brandbaar oppervlak. Hinder de verbrandingsstroom en de ventilatielucht rond de barbecuebehuizing niet.



Deze barbecue dient gebruikt te worden op de bijgeleverde voet en mag enkel gebruikt worden met de steunvoet eronder.



Voor uw veiligheid

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid van dit of andere toestellen.

Bewaar geen lege of volle reserve gascilinders onder of vlakbij dit of andere toestellen.

Hou de gasslang en elektrische snoeren weg van hete oppervlakken. Bescherm de gasslang tegen druppelend vet. Vermijd onnodig draaien van de slang. Inspecteer visueel de slang vóór elk gebruik op scheuren, enorme slijtage of andere schade. Vervang de slang indien nodig. Test nooit op gaslekken met een aangestoken lucifer of open vuur. Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel vóór je hebt gecontroleerd dat de brandbuizen veilig over de gasklepopeningen zitten. Leun nooit over het kookoppervlak tijdens het aansteken. Verander nooit de Regulator of gastoevoeropstelling. Deze barbecue mag niet binnen gebruikt worden.

Bescherm kinderen

Houdt kinderen weg van de barbecue tijdens gebruik en totdat de barbecue afgekoeld is na gebruik. Laat kinderen de barbecue niet bedienen.

Zorgt er altijd voor dat geen enkele sport of fysieke activiteit uitgeoefend wordt in nabijheid van de barbecue tijdens gebruik en als hij nog heet is.

Algemene opstelling

Verwijder de barbecue en onderdelen uit de verpakking. Controleer volgens de onderdelenlijst en leg de onderdelen binnen je bereik. Gooi het karton niet weg; maak het plat en gebruik het als beschermend werkoppervlak. Neem contact op met uw leverancier voor vervangingsonderdelen indien nodig.

Instrumenten die je nodig hebt

Standaard hoofdschroevendraaier (of draadloze boor) en beitels en Engelse sleutel (draaier met open einde) of moersleutels.



Geleverde onderdelen die verzegeld zijn, mogen niet veranderd worden.



Zorg ervoor dat de barbecue op een gelijk en stabiel oppervlak opgesteld wordt.



Verzet de barbecue niet tijdens gebruik of als hij heet is. Verwijder het druiprooster vooraleer u hem verzet.

Controleer Barbecue op schade

Vóór u uw barbecue opstelt, raden we u aan na te gaan of alle nodige onderdelen aanwezig zijn volgens de lijst op pagina 4. Inspecteer de barbecue-onderdelen. Neem contact op met uw leverancier voor hulp bij de vervanging van beschadigde of ontbrekende delen. Stel of bedien geen barbecue die beschadigd lijkt. Barbecues voor gebruik met gascilinders zijn voorzien van een etiket 'propaangas'. Controleer het etiket aan de gasaansluiting op uw barbecue.

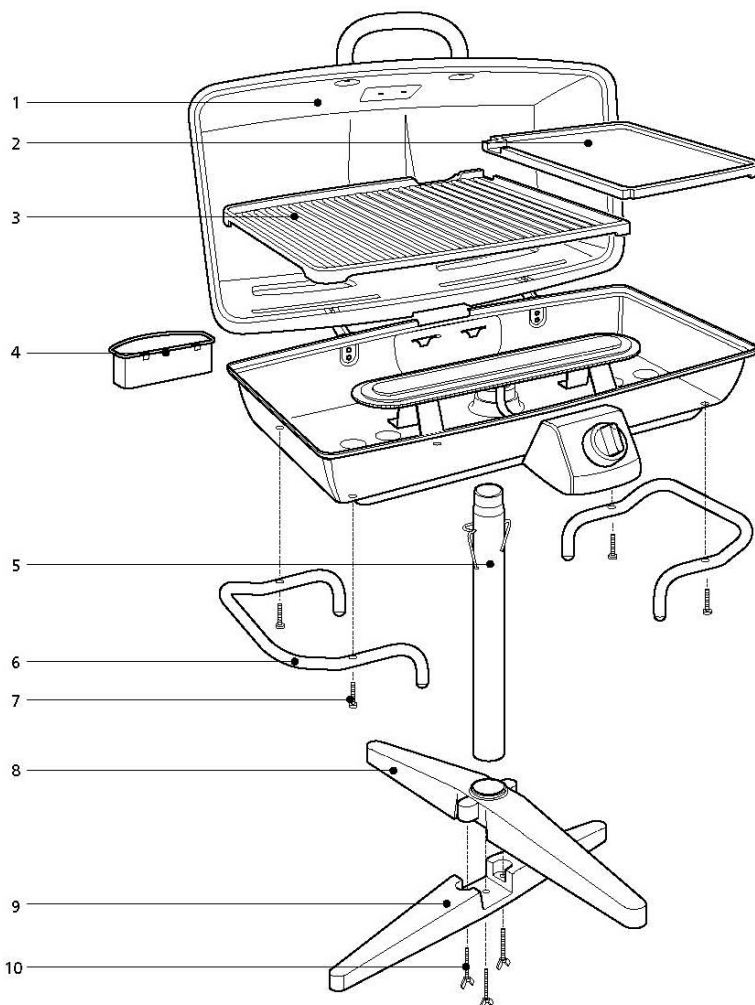
Nominaal Gasverbruik per uur

| Gas Types | Hoofdbrander | | |
|-----------|----------------|---------------|--------------|
| | Inj Grootte MM | Gas Cons MJ/u | Gas Druk KPA |
| LPG | 0,97 | 12 | 2,75 |

| Gas Categorie | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|--|----------------------------|--|
| Nominaal Gasverbruik (kW) | 3,8 (276 g/h G30) | |
| Hoofd injector grootte (mm) Bepaald / (Gemeten) | 0,97 / (0,950 ; 0,975 □) | |

Onderdelen Barbecue

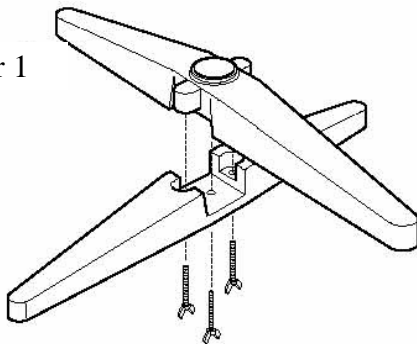
- 1 Barbecuelichaam & Braaddeksel
- 2 Plaat rechterhand (Glad)
- 3 Plaat linkerhand (Geribbeld)
- 4 Druiprooster
- 5 Steunvoet
- 6 Geïntegreerde Zijhandvaten
- 7 Bouten/ vleugelmoeren x 4
- 8 Bovenste voetkruis
- 9 Onderste voetkruis
- 10 Vleugelschroeven x 3



Opstelling Barbecue

- Maak het onderste voetkruis stevig vast aan het bovenste voetkruis met bijgeleverde vleugelschroeven. (zie fig. 1)
- Glijd het gegleufde einde van de steunvoet in de opening van het voetkruis. Druk stevig vast en maak vast met vleugelschroef.
- Hang de vaten aan het toestel met bijgeleverde bouten en vleugelmoeren. (zie fig. 2)
- Maak barbecue vast bovenaan steunvoet; maak hem vast met veiligheidssluitclip op steunvoet. (zie fig 3.). Via de geïntegreerde zijhandvaten en poten verkrijg je een buitentafel. Neem de barbecue gewoon van de steunvoet af.
- Maak het druiprooster vast in het midden achteraan de barbecue. (see fig. 4)
- Maak de linkerhand (geribbeld) kookplaat vast aan de linkerkant van de barbecue; zorg ervoor dat de opening van de vetuitgang over het druiprooster ligt. (zie fig. 5)
- Maak de rechterhand (glad) kookplaat vast aan de rechterkant van de barbecue; zorg ervoor dat de rand van de plaat over de linkerhandplaat past. (zie fig. 6)

Figuur 1



Figuur 2

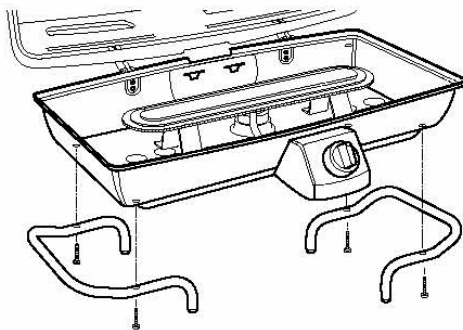


figure 3

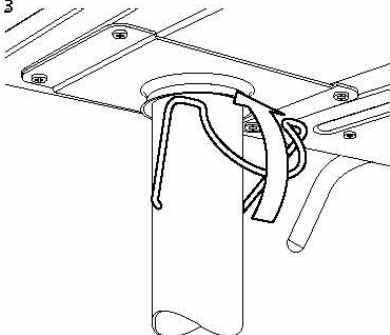


figure 4

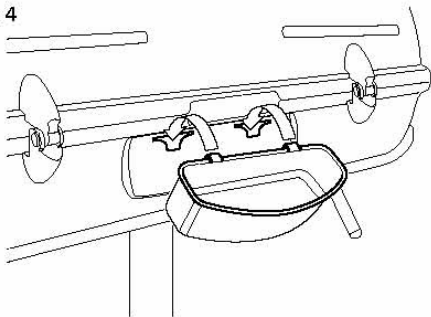


figure 5

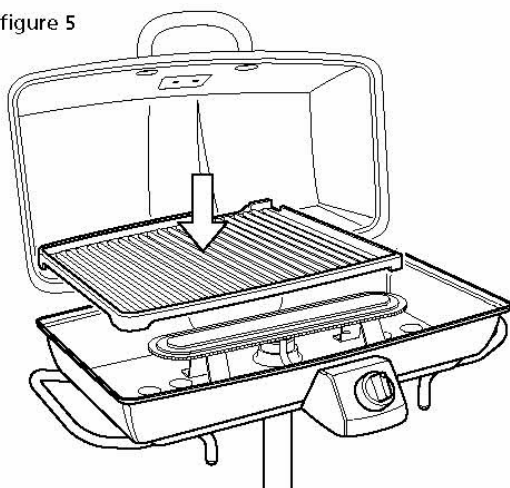
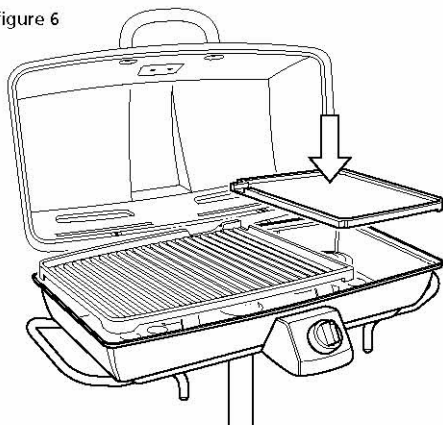


figure 6



Algemene opstelling

Aansluiten op en afkoppelen van Gasbron



BELANGRIJK: Vooraleer u de barbecue aansluit op en afkoppelt van een gasbron, zorg er voor dat de branderbediening op positie AF staat.

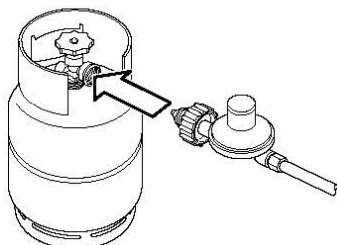
WAARSCHUWING: Als de barbecue niet gebruikt wordt, moet het gas afgezet worden aan de cilinder.

Bestudeer de algemene informatie en veiligheidsrichtlijnen vooraan deze handleiding.

Controleer of:

1. Gascilinder gevuld is
2. Het einde van de inlaatbuis van de brander juist geplaatst werd over de klepopening
3. De branderbediening in positie AF staat

Aansluiten

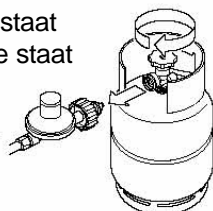


1. Zorg ervoor dat de cilinderklep in volle af-positie staat.
2. Controleer toepassingen van cilinderklep om na te gaan dat ze juiste overeenkomstige draden heeft met die van de regulator.
3. Zorg ervoor dat branderbediening in positie AF staat.
4. Inspecteer poort voor klepaansluitingen en regulatoropstelling. Zoek naar schade of puin. Verwijder puin. Inspecteer slang op schade. Probeer nooit beschadigd of geblokkeerd materiaal te gebruiken.
5. Als je de regulatoropstelling aansluit op de cilinderklep en de barbecue, maak moer manueel vast aan een positieve stop of met een moersleutel afhankelijk van het type montagestuk.
6. Open cilinderklep volledig. Gebruik een sopje om alle aansluitingen te controleren op lekken vóór je de barbecue probeert aan te steken. Als er een lek gevonden wordt, draai de cilinderklep af en gebruik de barbecue niet totdat hij hersteld werd door een plaatselijke LP gasverdelers.

WAARSCHUWING: Als het toestel niet gebruikt wordt, moet het gas afgezet worden aan de toevoercilinder.

Afkoppelen

- Zorg ervoor dat branderbediening in positie AF staat
- Zorg ervoor dat de cilinderklep in volle af-positie staat
- Maak de regulatoropstelling los van
- gascilinderklep.



Aanstekprocedure

Bediening brander & controle ontstekingsstelsel

- Met cilinderklep in positie AF, duw en draai de bedieningsknop in tegenwijzerszin totdat de knop klikt.
- Herhaal de actie en controleer op vonken bij de brander.
- Als er geen vonk is bij het ontstekingspunt van de brander, ga dan na of de ontstekingsdraad stevig vasthangt aan de bediening en het vonkeinde.
- Als er vonken zijn, draai de bedieningsknop in positie AF en zet dan de cilinderklep aan. Duw nu en draai de bedieningsknop in tegenwijzerszin totdat de knop klikt en er een vonk is in de brander.
- Bij de eerste opstelling zitten de gaslijn en de brander vol met lucht. De lijnen moeten zich vullen met gas, opdat de brander juist aangestoken kan worden. Het kan een paar keer duren eer je de brander met succes aankrijgt.
- Als de brander niet aangaat na verschillende pogingen, zet de gastoevoer af aan de cilinder en zoek naar blokkeringen van de gasstroom.



Opmerking: als de ontsteking wegens een bepaalde reden geen vonk maakt op de electrode, kan de barbecue aangestoken worden met een lucifer. Steek de lucifer in de luciferhouder die vasthangt met een ketting vooraan de barbecue. Met open deksel steekt u de aangestoken lucifer in het gat vooraan de barbecue en draai de gasbediening op hoog. Branderontsteking kan gecontroleerd worden langs het lucifergat.

Als een nieuwe onsteking nodig is terwijl de gasbarbecue nog warm is, moet u minimaal 5 minuten wachten vooraleer u opnieuw ontsteekt (hierdoor kunnen de verzamelde gasdampen verdwijnen).



Controleer prestatie van brander vóór u barbecueplaten installeert.
Rook niet als u de barbecue wil aansteken.
Gebruik geen vulkanisch gesteente, hittebparels of ander materiaal.
Gebruik altijd beschermhandschoen als u warme onderdelen vastneemt.

Procedure aansteken & bedienen

Als de Barbecue niet goed werkt

1. Zet het gas af aan de bron, zet branderbediening in AF.
2. Wacht 5 minuten vooraleer je opnieuw probeert.
3. Controleer aansluitingen gastoevoer.
4. Herhaal aansteekprocedure en als barbecue nog steeds niet goed werkt, ZET GAS AF AAN BRON, DRAAI BRANDERBEDIENING IN AF, wacht totdat barbecue is afgekoeld en controleer het volgende:
 - a) **Verkeerde schikking branderbuis en over opening**
CORRECTIE: Herplaats branderbuis, opdat ze juist zit over opening.
 - b) **Hinder in gasslang**
CORRECTIE: Verwijder slang van barbecue. ROOK NIET! Open gastoevoer een seconde om de hindernis uit de slang te blazen. Sluit gastoevoer af aan bron en sluit slang terug aan op de barbecue.
 - c) **Geblokkeerde opening**
CORRECTIE: Verwijder grillplaten, verwijder springclip van inlaat branderbuis. Koppel steunen af van brander door vijzen en moeren te verwijderen. Hef brander op. Verwijder opening van gasklep en verwijder zachtjes de hindernis met een fijne draad. Verwijder spinnewebben of insecten uit de openingen van de branderbuis. Plaats de opening terug, plaats opening branderbuis over opening en plaats de brander en de steunen terug. Plaats springclip terug.

Procedure Bediening

Afbranden

Vooraleer u de eerste keer bakt op uw barbecue, brand resten olie of onbekende materie af door de brander te ontsteken. Zorg ervoor dat het deksel open staat en werk ongeveer 2-3 minuten op instelling 'HOOG'. U kunt dan de branderbediening op 'AF' zetten of beginnen bakken op de instelling 'LAAG'.

Voorverwarmen

U moet de barbecue even voorverwarmen vooraleer u bepaalde voedingswaren bakt, afhankelijk van het type eten en de vereiste baktemperatuur.

Baktemperaturen

'HOOG' instelling – Gebruik deze instelling om vlug op te warmen, om steaks en karbonades dicht te schroeien en om restjes eten van de grillplaten aft e branden na het bakken. Zelden, bijna nooit, gebruik je de instelling 'HOOG' om uitgebreid te bakken.

'MEDIUM' instelling (in het midden tussen 'HOOG' en 'LAAG'). Gebruik deze instelling om het meeste te grillen en om hamburgers en groenten te bakken.

'LAAG' instelling- Gebruik deze instelling als je erg magere stukken bakt, zoals vis.

Deze temperaturen variëren met buitentemperatuur en de hoeveelheid wind.



Het deksel moet open staan om het toestel aan te steken.
Rook niet als je de barbecuebranders wil aansteken.
Waarschuwing: Verzet de stand niet als de barbecue gebruikt wordt.
Laat de barbecue niet alleen als hij brandt.

Braden

Voor beste resultaten tijdens het braden mag de brander enkel gebruikt worden op de lage en medium instelling. Gebruik van de hoge instelling met het deksel neer kan leiden tot verbrand eten, schade aan de niet-klevende laag of beide.

Verwijder de platte warme plaat om de hittecirculatie te verbeteren. Verwarm de barbecue een paar minuten voor. Plaats een braadrek of aluminium schotel op de geribbelde warme plaat en leg het te braden gerecht op het rek of in de schotel; sluit het deksel.

Pas de bedieningsknop aan om de temperatuur te houden rond de medium aanduiding (ongeveer 200° tot 230°)

Kooktijd bij benadering met bediening gezet op medium temperatuur

| Barbecue braden | Minuten |
|--|---------------|
| Kip & licht gebakken rundsvlees | 45 min per kg |
| Rundsvlees & Medium Lam (ongeveer) | 55 min per kg |
| Varkensvlees & doorbakken rundsvlees /Lam (ongeveer) | 65 min per kg |

Verzorging en onderhoud

Verzorging en onderhoud

Zoals met alle apparaten houden goede verzorging en onderhoud hen in topconditie en wordt hun levensduur verlengd. Je nieuwe gasbarbecue is hierop geen uitzondering. Door deze schoonmaakprocedures regelmatig te volgen, blijft je barbecue schoon en werkt hij goed met een minimum aan inspanning.



Pas op voor spinnen en wespen. Branderbuis moet regelmatig geïnspecteerd en schoongemaakt worden.

Spinnen en kleine insecten maken soms webben of nesten in de branderbuizen tijdens opslag in magazijn en transport. Deze webben kunnen leiden tot een obstructie van de gasstroom, wat kan leiden tot brand in en rond de branderbuizen.

Dit type brand heet 'FLASH-BACK' en kan ernstige schade veroorzaken aan je barbecue en onveilige werkomstandigheden creëren voor de gebruiker. Hoewel een geblokkeerde branderbuis niet de enige oorzaak van een 'FLASH-BACK' is, is dit de meest voorkomende oorzaak; frequente inspectie en schoonmaak van de branderbuizen is noodzakelijk.

Flash-Back

Als er brand is in en rond de brander, zet onmiddellijk het gas af aan de bron en zet de branderbediening op AF. Wacht totdat de barbecue afgekoeld is, maak de branderbuizen en branderpoorten schoon zoals beschreven in de procedure voor aansteken en bedienen.

De Grilplaten schoonmaken

Na het bakken zet je de branderbediening op AF en laat je de barbecue afkoelen vóór je de grilplaten schoonmaakt. We raden aan dat je de grilplaten vóór het eerste gebruik en regelmatig wast in een sopje van milde zeep en warm water. Je kan een washandje gebruiken om je barbecueplaten te reinigen.

Verzorging van bakoppervlak

Gebruik en verzorging van het niet-klevende oppervlak is belangrijk. Gebruik geen metalen voorwerpen of snij geen eten op het bakoppervlak. Gebruik enkel plastic bakinstrumenten. Gebruik geen pannen op het bakoppervlak. Oververhit het bakoppervlak niet met het deksel naar beneden of zonder eten op het bakoppervlak.

Het druiprooster reinigen

Het druiprooster moet leeggemaakt en regelmatig gereinigd worden. Was het in een sopje van zacht oplosmiddel en warm water.



Om opflakkingen te voorkomen, raden we aan dat het druiprooster regelmatig gecontroleerd en leeggemaakt wordt. Inhoud van het druiprooster kan zeer heet worden tijdens het bakken. Als u het leegmaakt tijdens lang bakken, moet u zeer voorzichtig zijn en te allen tijden contact met de handen vermijden. Laat volledig afkoelen vóór u de inhoud weggooit.

Modèle : BQ - 6333

Instructions d'utilisation et d'assemblage

PI-No: 87BO87

CE 0087

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et sécurisé. Ne pas suivre ces instructions pourrait engendrer des blessures corporelles graves ou/et des endommagements de votre propriété. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'exploitation, consultez votre vendeur, le service de l'appareillage de gaz ou votre compagnie de gaz PL.

NOTE A L'INSTALLATEUR : LAISSEZ CES INSTRUCTIONS AU CLIENT

NOTE AU CLIENT : CONSERVEZ LES POUR DES REFERENCES FUTURES.

Informations générales

Codes d'installation du gaz

Les barbecues qui sont utilisés avec des bouteilles de gaz sont marqués "GPL", "gaz propane" ou "butane".

Ne pas se conformer à ces instructions pourrait entraîner un feu ou une explosion qui pourrait causer de sérieuses blessures corporelles, la mort ou des endommagements de la propriété.

Les parts accessibles peuvent être très chaudes.

Tenez à l'écart des jeunes enfants.

Toutes les modifications apportées à ce barbecue peuvent être dangereuses.

Ne bougez pas ce barbecue pendant l'utilisation.

Fermez l'alimentation de gaz du cylindre de gaz après utilisation.

Lisez les instructions avant utilisation.

Les parties scellées par le fabricant ou leur agent ne peuvent pas être manipulées par l'utilisateur.

Ce barbecue doit être uniquement utilisé et stocké à l'extérieur.

Dégagements

Les dégagements minimaux des matériaux combustibles doivent être :
Arrière - 300mm (12 pouces) & bords - 300mm (12 pouces).

Sécurité du tuyau et régulateur

Selon le gaz que vous décidez d'utiliser, vous aurez besoin de démarcher votre vendeur local pour un régulateur. Les pressions fournies suivantes sont seulement un guide :

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

Butane 28-30mbar Propane 37mbar

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

Butane 30mbar Propane 30mbar

- Convient au GPL (Gaz Pétrole Liquéfié)
- Résiste aux pressions ci-dessus
- N'excède pas 1,5 mètres de long
- Le barbecue est livré avec un adaptateur lâche coudé qu convient à la connexion directe d'un tuyau flexible
- Utilisez une agrafe de jubilé ou une attache à oreilles jumelles appropriée pour connecter le tuyau à l'adaptateur du barbecue et pour sécuriser le tuyau / la connexion du régulateur
- Après que l'ensemble ait été sécurisé, allumez le gaz et vérifiez les fuites



N'utilisez jamais ce barbecue sans régulateur.

En connectant le tuyau et le régulateur assemblés au cylindre du gaz, assurez vous d'éviter toute torsion inutile du tuyau flexible.

Après que l'ensemble ait été sécurisé, allumez le gaz et vérifiez les fuites en passant une solution à base de savon et d'eau sur toutes les connexions.



Ne testez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.

Si vous ne pouvez pas corriger les fuites en resserrant les connexions, éteignez le gaz et contactez le fournisseur immédiatement.

Assurez vous que le barbecue est tenu à l'écart des matériaux inflammables et que le cylindre de gaz est éloigné d'une quelconque source de chaleur. Lorsque vous changez un cylindre de gaz vide par un plein, assurez vous que cette procédure est effectuée dans une atmosphère sans flamme.



Si ces informations ne sont pas exactement suivies, un feu causant la mort ou de sérieuses blessures pourrait se déclarer. Ne stockez pas un cylindre de gaz de rechange sous ou près du barbecue. Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80% de sa capacité. Ce barbecue doit être uniquement utilisé et stocké à l'extérieur.

Spécificités

Les spécificités du barbecue peuvent être trouvées sur l'étiquette de données attachée sur le panneau latéral du corps du barbecue.



En cas d'odeur de gaz :

- Eteignez si possible le gaz du barbecue à sa source.
- Eteignez toutes les flammes.
- Ouvrez le capot.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre revendeur de gaz ou les pompiers.

Utilisation et sécurité du cylindre de gaz

Ceci est un barbecue à basse pression et il doit être utilisé avec le tuyau et le régulateur fournis. Votre barbecue est conçu pour des cylindres de gaz de 7 kg de Butane ou 6 et 9 kg de Propane.



Ne connectez pas votre barbecue à un cylindre de gaz excédant cette capacité.
Ne connectez jamais un cylindre de gaz irrégulier à votre barbecue.

Votre cylindre de gaz doit être rempli par un fournisseur de gaz reconnu et visuellement inspecté et re-qualifié à chaque remplissage.

Conservez toujours votre cylindre à la verticale. Fermez toujours la valve du cylindre lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

N'exposez pas le cylindre de gaz à une chaleur excessive.

Ne conservez jamais votre cylindre de gaz à l'intérieur.

Si vous conservez votre barbecue à l'intérieur, déconnectez TOUJOURS le cylindre de gaz d'abord et stockez le cylindre à l'extérieur en sécurité. Les cylindres doivent être conservés dehors, dans un endroit ventilé à l'écart des enfants, et ne doivent pas être conservés dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé.

Information de sécurité



Lisez attentivement avant d'assembler ou d'utiliser votre barbecue.

Localisation de votre barbecue

N'utilisez pas votre barbecue dans un garage, porches, abris, hangars ou autres lieux fermés. Votre barbecue doit être utilisé DEHORS. Le barbecue n'est pas sensé être installé sur des véhicules ou de bateaux de loisirs et ne doit pas être placé sur une surface inflammable. N'obstruez pas les flux de combustions et la ventilation de l'air autour du barbecue.



Ce barbecue est conçu pour être utilisé sur le poteau fourni et ne doit être utilisé qu'avec le poteau de support qui convient.



Pour votre sécurité

Ne stockez pas ni n'utilisez du pétrole ou d'autres liquides inflammables à proximité ainsi que d'autres appareils.

Ne conservez pas des cylindres de gaz vides ou pleins de rechange sous ou près du barbecue ou d'autres appareils.

Tenez le tuyau de gaz et tous fils électriques à l'écart des surfaces chaudes.

Protégez le tuyau de gaz d'écoulement de graisse. Evitez des torsions inutiles du tuyau. Vérifiez les fissures, l'usure ou les autres dommages du tuyau avant chaque usage. Remplacez le tuyau si nécessaire. Ne testez jamais les fuites de gaz avec une allumette ou une flamme. N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé avant de vous assurez que les brûleurs sont complètement au dessus des valves de gaz. Ne vous penchez sur la surface de cuisine pendant l'allumage. N'altérez et ne modifiez jamais le régulateur ou l'ensemble fourni. Ce barbecue doit être utilisé DEHORS.

Protection des enfants

Tenez les enfants à l'écart du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement. N'autorisez pas les

enfants à utiliser le barbecue.

Assurez vous toujours qu'aucune activité physique et sportive n'est effectuée à proximité du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement.

Assemblage général

Enlevez le barbecue et ses composants de l'emballage carton. Vérifiez d'avoir la liste des parties et de poser les composants afin qu'ils soient facile à atteindre. Ne jetez pas le carton, aplatissez le, et utilisez une surface de travail de protection. Contactez votre fournisseur pour remplacer les parties si nécessaires.

Outils indispensables

Tournevis principal standard (ou foret sans fil) et foret et clé réglable (ouvrez le levier de l'extrémité) ou clés.



Les parties fournies scellées dans le carton ou par votre fournisseur ne doivent être changées en aucun cas.



Assurez vous que le barbecue est réglé sur une surface stable à niveau.



Ne bougez pas le barbecue pendant l'utilisation ou alors qu'il est chaud. Enlevez le plateau d'égouttement avant de le bouger.

Vérifier les endommagements du barbecue

Avant de tenter d'assembler votre barbecue, il est conseillé de vérifier grâce à la liste page 4 que toutes les pièces nécessaires ont été incluses. Inspectez les parties du barbecue pendant la procédure. Contactez votre fournisseur pour une assistance si il faut remplacer une pièce manquante ou abîmée. N'assemblez ou n'utilisez pas un barbecue qui semble endommagé. Les barbecues qui s'utilisent avec des cylindres de gaz sont marqués « gaz propane ». Vérifiez l'étiquette à la connexion de gaz de votre barbecue.

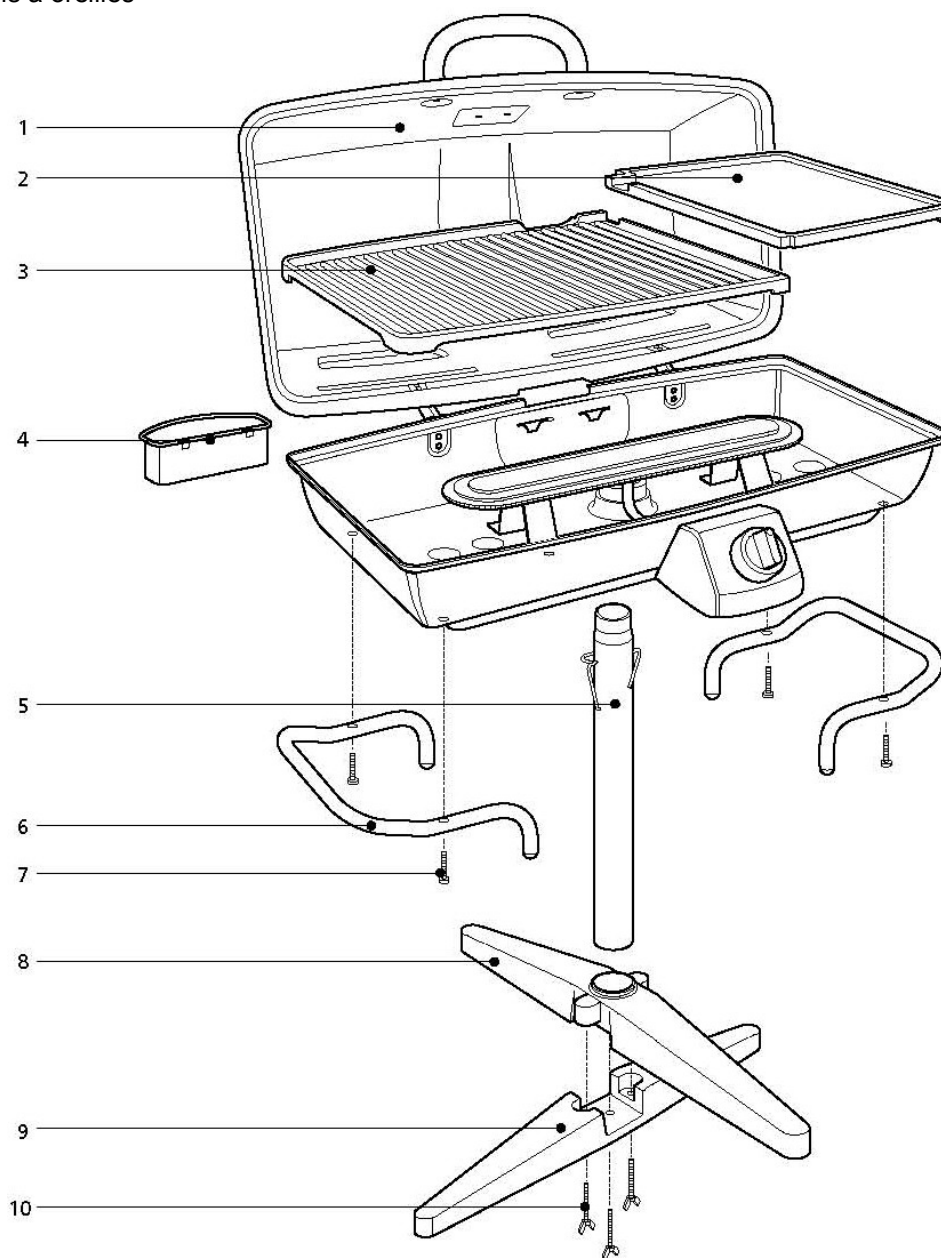
Consommation de gaz horaire nominal

| Type de gaz | Brûleur principal | | |
|-------------|-------------------|----------------|------------------|
| | Inj. Taille MM | Gaz Cons MJ/hr | Gaz Pression KPA |
| GPL | 0.97 | 12 | 2.75 |

| Categorie de gaz | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|--|----------------------------|--|
| Consommation de gaz nominale (kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |
| Taille de l'injecteur principal (mm) Spécifié / (Mesuré) | 0.97 / (0.950 ; 0.975 □) | |

Composants du barbecue

1. Corps du barbecue et capot de cuisson
2. Plateau de droite (lisse)
3. Plateau de gauche (nervuré)
4. Plateau d'égouttement
5. Poteau de support
6. Poignées latérales intégrées
7. 4 écrous (boulons/vis)
8. Pied croisé supérieur
9. Pied croisé inférieur
10. 3 vis à oreilles



Assemblage du barbecue

- Attachez et serrez les pieds croisés inférieurs et supérieurs avec les vis à oreilles fournies. (voir ill. 1)
- Adaptez l'extrémité encochée du poteau de soutien à l'ouverture du pied croisé, appuyez fermement et sécurisez le avec une vis à oreilles.

- Adaptez les poignées avec les boulons et les vis fournis. (voir ill. 2)
- Adaptez le barbecue en haut du poteau de support, attachez le barbecue en verrouillant les attaches de sécurité au poteau de support (voir ill. 3). Les poignées latérales intégrées et les pieds permettent l'utilisation sur un dessus de table extérieur. Montez simplement le barbecue sur le support debout.
- Attachez le plateau d'égouttement au centre arrière du barbecue (voir ill. 4)
- Attachez le plateau gauche (nervuré) au côté gauche du barbecue, en vous assurant que l'ouverture de sortie de la graisse est située au dessus du plateau d'égouttement. (voir ill. 5)
- Adaptez le plateau droit (lisse) au côté droit du barbecue, en vous assurant que le bord du plateau se situe au dessus du plateau gauche. (voir ill. 6)

Illustration 1

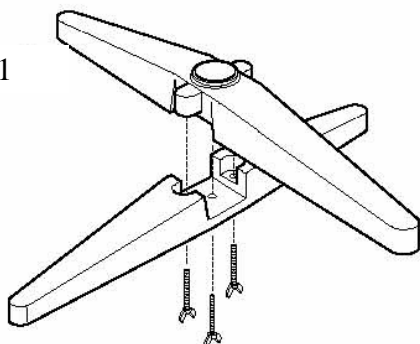


Illustration 2

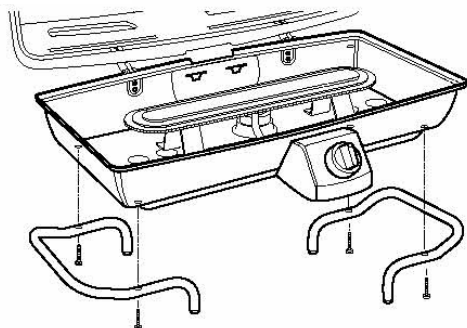


figure 3

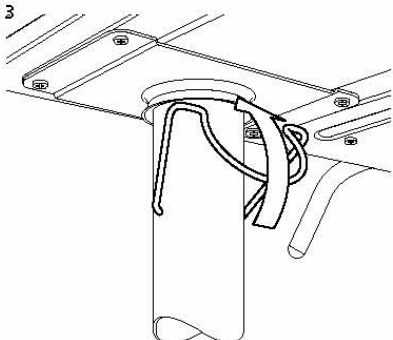


figure 4

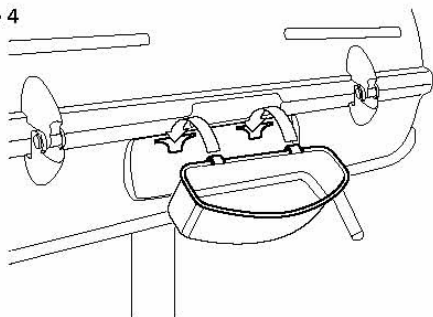


figure 5

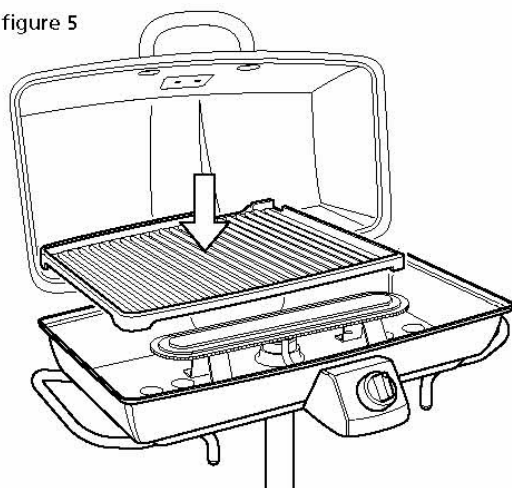
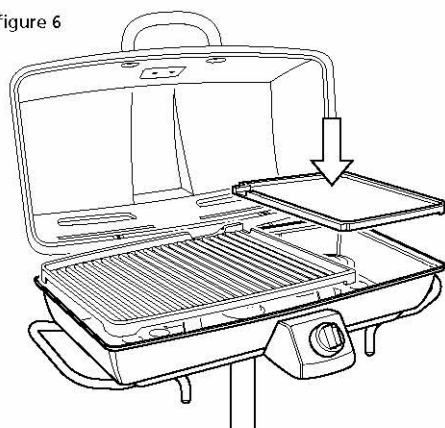


figure 6



Assemblage général

Connexion et déconnexion à la source de gaz



IMPORTANT : avant de connecter et de déconnecter le barbecue à la source de gaz, assurez vous que le contrôle du brûleur soit en position éteinte.

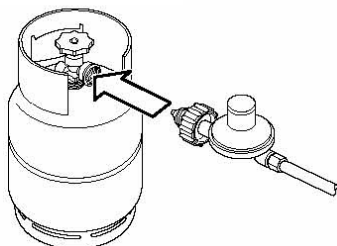
ATTENTION : quand le barbecue n'est pas utilisé le gaz au cylindre doit être éteint.

Familiarisez vous avec les informations générales et les directives de sécurité situées au début du manuel.

Vérification :

- Le cylindre de gaz est plein
- L'extrémité de l'entrée du brûleur est correctement située au dessus de la valve.
- Le contrôle du brûleur est en position éteinte.

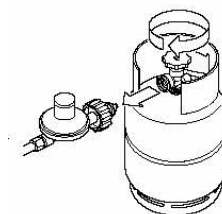
Connexion



- Positionnez la valve du cylindre sur fermé.
- Vérifiez les dispositifs de la valve du cylindre, pour vous assurez qu'elle a ses propres fils joignant ceux du régulateur.
- Assurez vous que le contrôle du brûleur est en position fermée.
- Inspectez le port de connexion de la valve et l'assemblage du régulateur. Regardez s'il y a des endommagements ou des débris. Enlevez les. Inspectez le tuyau. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou bloqué.
- Lorsque vous connectez le régulateur à la valve du cylindre et au barbecue, serrez l'écrou à un arrêt positif à la main ou à la clé selon le type d'ajustage de précision.
- Ouvrez complètement la valve du cylindre. Utilisez une solution à base d'eau savonneuse pour vérifier qu'aucune connexion ne fuit avant de tenter d'allumer le barbecue. Si il y a une fuite, fermez la valve du cylindre et n'utilisez pas le barbecue jusqu'à ce qu'il soit réparé par un vendeur local de gaz PL.
- ATTENTION : quand l'appareil n'est pas utilisé, le gaz peut être retourné au cylindre livré.

Déconnexion

- Assurez vous que le contrôle du brûleur est en position fermée.
- Assurez vous que la valve du cylindre de gaz est en position fermée.
- Détachez le régulateur de la valve du cylindre de gaz.



Procédure d'allumage

Utilisation du brûleur et contrôle du circuit d'allumage

- Avec la valve du cylindre en position fermée, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bouton clique. Répétez l'action et vérifiez les étincelles du brûleur.
- Si l'étincelle n'est pas évidente au point d'allumage du brûleur, vérifiez que le fil d'allumage est fermement attaché au bout de contrôle et d'étincelle.
- Lorsque qu'il y a une étincelle, tournez le bouton de commande en position éteinte, puis ouvrez la valve du cylindre. Alors, poussez et tournez le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en vous assurant que le bouton clique et qu'il y a une étincelle au brûleur.
- Lors du premier assemblage, le tuyau de gaz et le brûleur seront remplis d'air. Afin que le brûleur s'allume correctement, les tuyaux doivent être pleins de gaz. Il est possible que vous ayez à faire plusieurs essais pour allumer le brûleur avant l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, éteignez l'alimentation de gaz du cylindre et inspectez au cas où il y aurait une obstruction.



Note : Si pour quelques raisons, il n'y a pas d'étincelle à l'allumage, le barbecue peut être allumé avec une allumette. Insérez dans le support d'allumette qui est suspendue à une chaîne devant le barbecue. Avec le capot ouvert, insérez l'allumette allumée dans l'orifice à l'avant du barbecue et ouvrez le bouton du gaz au maximum. L'allumage du brûleur peut être vérifié au travers de l'orifice à allumette.

Si le ré allumage est nécessaire alors que le barbecue est toujours chaud, vous devez attendre au moins 5 minutes avant de recommencer l'allumage (cela permet aux fumées de gaz accumulées de s'échapper).



Vérifiez les performances du brûleur avant d'installer les plateaux du barbecue.
Ne fumez pas alors que vous tentez d'allumer le barbecue.
N'utilisez pas de pierres volcaniques, de baguettes de chaleur ou d'autres matériaux.
Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.

Procédure d'allumage et d'utilisation

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement

- Eteignez le gaz à la source, éteignez le brûleur.
- Attendez 5 minutes avant de réessayer.
- Vérifiez les connexions de l'alimentation de gaz.
- Répétez la procédure d'allumage et si le barbecue ne fonctionne pas correctement, ETEIGNEZ LE GAZ À LA SOURCE, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR, attendez que le barbecue refroidisse et vérifiez les étapes suivantes :

d) Mauvais alignement du tube du brûleur et de l'orifice

CORRECTION : Repositionnez le tube du brûleur afin qu'il recouvre correctement l'orifice.

e) Obstruction du tuyau de gaz

CORRECTION : Enlevez le tuyau du barbecue. NE FUMEZ PAS ! Ouvrez l'alimentation de gaz pendant une seconde pour chasser l'obstruction du tuyau. Fermez l'alimentation de gaz à la source, et reconnectez le tuyau au barbecue.

f) Orifice bloqué

CORRECTION : enlevez les plateaux de grill, enlevez les clips à ressort de l'entrée du tube du brûleur. Déconnectez les attaches de support du brûleur en enlevant les vis et les écrous. Soulevez l'espace libre du brûleur. Enlevez l'orifice de la valve de gaz et nettoyez doucement avec un fil fin. Nettoyez toutes les toiles d'araignée ou les insectes des ouvertures du tube du brûleur. Réinstallez l'orifice, placez l'ouverture du tube du brûleur sur l'orifice, puis replacez le brûleur et les attaches. Replacez les clips à ressort.

Procédure d'utilisation

Nettoyage

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, brûlez les résidus d'huile ou les corps étrangers en allumant le brûleur. Assurez vous que le tuyau est ouvert et utilisez le réglage ELEVE pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez ensuite éteindre le brûleur ou commencer à cuisiner sur le réglage BAS.

Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer le barbecue pendant un court moment avant de cuisiner certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson requise.

Températures de cuisson

Réglage ELEVE – Utilisez ce réglage pour un réchauffage rapide, pour saisir steaks et morceaux, et pour brûler les résidus du plateau de grill après la cuisson. Néanmoins, cette fonction est peu utilisée pour une cuisson plus longue.

Réglage MOYEN (entre ELEVE et BAS). Utilisez ce réglage pour la plupart des grillades et pour cuisiner des hamburgers et des légumes.

Réglage BAS – Utilisez ce réglage pour cuire des morceaux très maigres comme le poisson.

Ces températures varient selon la température externe et le vent.



Le tuyau doit être en position ouverte pour l'allumage.
Ne fumez jamais alors que vous essayez d'allumer les brûleurs du barbecue.
Attention : ne bougez pas le pied alors que vous utilisez le barbecue.
Ne laissez pas le barbecue sans surveillance alors qu'il est allumé.

Cuisson

Pour de meilleurs résultats pendant la cuisson, le brûleur doit être utilisé uniquement au réglage bas ou moyen. L'utilisation du réglage élevé avec le tuyau bas peut entraîner la calcination des aliments, endommagements des bâtons non enduits ou les deux.

Enlevez le plateau chaud plat pour aider à la circulation de la chaleur. Préchauffez le barbecue quelques minutes. Placez un support de cuisson ou un plat recouvert d'aluminium sur le plateau chaud nervuré et placez les aliments qui doivent être cuits sur le support ou dans le plat et fermez le capot.

Ajustez le bouton de commande pour maintenir la température autour de la marque moyenne (approx. 200° à 230°)

Temps approximatif de cuisson avec le réglage à température moyenne

| Aliments à cuire | Minutes |
|---|----------------|
| Poulet et boeuf saignant | 45 mins par kg |
| Boeuf et agneau à point (approx.) | 55 mins par kg |
| Porc & agneau/boeuf bien cuit (approx.) | 65 mins par kg |

Entretien et maintenance

Entretien et maintenance

Comme avec tout appareil, un entretien et une maintenance corrects vont le garder dans des bonnes conditions d'utilisation et prolonger sa durée de vie. Votre nouveau barbecue au gaz n'est pas une exception. En suivant ces procédures de nettoyage régulièrement, votre barbecue sera propre et fonctionnera correctement avec un minimum d'effort.



Prenez garde des araignées et des guêpes. Le tube du brûleur doit être inspecté et nettoyé périodiquement.

Les araignées et les petits insectes tissent des toiles ou font des nids dans les tubes du brûleur pendant l'entreposage. Ces toiles peuvent conduire à l'obstruction du flux de gaz et entraîner un incendie dans et autour du tube du brûleur.

Ce type d'incendie est connu comme "FLASH BACK" et peut endommager sérieusement votre barbecue, et créer des conditions d'utilisation dangereuse pour l'utilisateur.

Même si un tube de brûleur obstrué n'est pas la seule cause d'une « FLASH BACK », c'est la cause la plus commune et une inspection et un nettoyage fréquents des tubes du brûleur sont nécessaires.

Flash-Back

Si un incendie se déclare dans et autour du brûleur, éteignez immédiatement le gaz à sa source et fermez le contrôle du brûleur, attendez jusqu'à ce que le barbecue ait refroidi, puis nettoyez les tubes et les ports du brûleur comme il a été décrit dans l'allumage et la procédure d'utilisation.

Nettoyage des plateaux de grill

Après la cuisson, fermez le contrôle du brûleur et laissez le barbecue se refroidir avant de tenter de nettoyer les plateaux de grill. Avant la première utilisation et périodiquement, il est suggéré que vous laviez les plateaux de grill dans une solution d'eau tiède et de savon. Vous pouvez utiliser un tissu de lavage pour laver les plateaux de votre barbecue.

Entretien de la surface de cuissonCare of Cooking Surface

L'utilisation et l'entretien de la surface de cuisson antiadhésive sont importants. N'utilisez pas d'ustensiles en métal et ne coupez pas les aliments sur la surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles en plastique. N'utilisez pas de casseroles sur la surface de cuisson. Ne surchauffez pas la surface de cuisson avec le tuyau bas, ou aucun aliment sur la surface.

Nettoyage du plateau d'égouttement de la graisse

Le plateau d'égouttement de la graisse doit être vidé et nettoyer périodiquement à l'aide d'un détergent moyen

et une solution d'eau tiède.



Pour éviter des flambées soudaines, il est recommandé que le plateau d'égouttement de la graisse soit vérifié et vidé régulièrement. Le contenu du plateau doit être très chaud pendant la cuisson. Si vous le videz durant la cuisson, des précautions extrêmes doivent être prises et un contact avec les mains doit être évité à tout prix. Attendez le refroidissement avant de pouvoir disposer du contenu.

Modell: BQ - 6333

Bedienungs- und Montageanleitung

PI-Nr.: 87BO87

CE 0087

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill richtig installiert, zusammengebaut und gepflegt ist. Beachten Sie diese Anweisungen nicht, können schwerwiegende Verletzungen und/oder Sachschäden die Folge sein. Falls Sie Fragen betreffend den Zusammenbau oder des Betriebs haben, befragen Sie Ihren Händler, Gasgeräte Servicetechniker oder Ihren Gaslieferanten.

ANMERKUNG FÜR DEN INSTALLATEUR: LASSEN SIE NACH DER INSTALLATION BITTE BEIM KUNDEN.

ANMERKUNG FÜR DEN KUNDEN: HEBEN SIE DIESE ANWEISUNGEN FÜR ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHME AUF.

Allgemeine Informationen

Gasinstallation Abkürzungen

Grills sind nur für die Verwendung von Gasflaschen zugelassen, die mit 'LPG', 'Propan Gas' oder 'Butan Gas' beschriftet sind.



Ein Nichtbefolgen dieser Anweisungen könnte ein Feuer oder eine Explosion zu Folge haben, die ernsthafte Verletzungen, Tod oder Sachschäden verursacht.
Teile des Geräts können sehr heiß sein.
Halten Sie Kinder und Jugendliche fern.
Änderungen an diesem Grill können gefährlich sein.
Bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
Schalten Sie nach dem Betrieb die Gasversorgung an der Gasflasche aus. Lesen Sie vor der Benutzung die Bedienungsanweisungen des Grills. Teile, die vom Hersteller oder dem Mitarbeiter versiegelt wurden, dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
Dieser Grill ist nur für die Anwendung und Aufbewahrung im Freien gedacht.

Abstände

Der minimale Abstand zu brennbaren Materialien muss betragen:
Rückseite - 300mm (12") & Seiten - 300mm (12").

Schlauch & Druckregler Sicherheit

In Abhängigkeit von der Gassorte, die Sie verwenden wollen, müssen Sie bei Ihrem lokalen Händler nach einem Druckregler fragen. Die folgenden Gerätedrucke sind nur als Richtlinien gedacht:

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

Butan 28-30mbar Propan 37mbar

für DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)

Butan 30mbar Propan 30mbar

- Muss für Erdöl Flüssiggas geeignet sein (LPG)
- Muss den oben genannten Druck aushalten
- Darf nicht die Länge von 1,5 Metern übersteigen
- Der Grill wird mit einem losen Winkelstück geliefert, das für den direkten Schlauchanschluss verwendbar ist
- Benutzen Sie eine passende Schlauchschelle oder einen Zweiohren-Anschluss, um den Schlauch an den Grilladapter anzuschließen und die Schlauch/Druckregler Verbindung abzusichern
- Nachdem der Zusammenbau geprüft wurde, drehen Sie das Gas auf und prüfen auf Lecks



Betreiben Sie den Grill niemals ohne Druckregler.

Wenn Sie die Schlauch/Druckregler-Einheit an der Gasflasche anschließen, vermeiden Sie unnötiges Verdrehen des flexiblen Schlauchs.

Nachdem der Zusammenbau geprüft wurde, drehen Sie das Gas auf und prüfen alle Anschlüsse durch Aufpinseln von Seifenwasser auf Lecks.



Prüfen Sie nicht mit einer offenen Flamme auf

Wenn Sie nicht in der Lage sind das Leck durch Festziehen der Anschlüsse zu schließen, drehen Sie das Gas zu und verständigen sofort den Lieferanten.

Stellen Sie den Grill immer entfernt von feuergefährlichen Materialien und die Gasflasche fern von jeder Hitzequelle auf. Wenn Sie eine leere Gasflasche mit einer vollen austauschen, führen Sie diesen Vorgang in einer flammenfreien Umgebung aus.



Wenn Sie diese Informationen nicht genau befolgen, könnte ein Feuer, Tod oder ernsthafte Verletzungen hervorrufen. Bewahren Sie die Reserve-Gasflasche nicht unter dem Grill oder in seiner Nähe auf. Füllen Sie die Flasche nicht über 80% auf. Dieser Grill ist für die Verwendung und Lagerung im Freien gedacht.

Spezifikationen

Die Grillspezifikationen befinden sich auf dem, an der Seitenverkleidung des Grillgehäuses angebrachten Aufkleber.



- Wenn Sie Gas riechen
- Drehen Sie das Gas zum Grill an seiner Quelle ab.
 - Löschen Sie jede geöffnete Flamme.
 - Öffnen Sie die Haube.
 - Wenn der Geruch bleibt, rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr

Verwendung der Gasflasche und Sicherheit

Dieses Gerät ist ein Niederdruck-Grill und muss mit dem mitgelieferten Schlauch und Druckregler verwendet

werden.

Ihr Grill ist für die Benutzung mit 7 kg Butan oder 6 kg und 9 kg Propan-Gasflaschen entworfen.



Schließen Sie Ihren Grill nicht an eine Gasflasche an, die diese Kapazität übersteigt. Schließen Sie nie eine unregelmäßige Gasflasche an Ihren Grill an.

Die Gasflasche sollte von einem vertrauenswürdigen Gaslieferanten gefüllt werden, optisch kontrolliert und bei jeder Füllung überprüft werden.

Stellen Sie die Gasflaschen immer in einer senkrechten Position auf. Drehen Sie immer das Flaschenventil zu, wenn der Grill nicht benutzt wird.

Setzen Sie die Gasflasche nicht großer Hitze aus.

Bewahren Sie Ihre Gasflasche nicht im Haus auf.

Wenn Sie Ihren Grill im Haus aufbewahren, entfernen Sie IMMER zuerst die Gasflasche und bewahren sie sicher draußen auf. Gasflaschen müssen draußen, in einem gut belüfteten Bereich und außerhalb der Reichweite von Kindern, aufbewahrt werden. Auch sollten sie nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen, geschlossenen Bereichen aufbewahrt werden.

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie diese vor dem Zusammenbauen und der Inbetriebnahme Ihres Grills sorgfältig.

Aufstellungs-Ort Ihres Grills

Benutzen Ihren Grill nicht in Garagen, Hallen, Veranda, geschlossenen Übergängen zwischen zwei Gebäuden oder anderen geschlossenen Bereichen. Ihr Grill ist für den AUSSENEINSATZ gedacht. Der Grill ist nicht dafür gedacht, in oder auf Wohnwagen und/oder Booten aufgestellt zu werden und sollte nicht auf einer brennbaren Oberfläche aufgestellt werden. Behindern Sie nicht den Abzug von Verbrennungsgasen und die Belüftung um das Grillgehäuse herum.



Dieser Grill dafür entworfen, auf dem mitgelieferten Fuß zu stehen und darf nur mit dem Standfuß verwendet werden.



Zu Ihrer Sicherheit

Bewahren oder Verwenden Sie nicht Treibstoff oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten in Nähe dieses oder anderer Geräte auf.

Heben Sie nicht leere oder volle Reserve-Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses oder anderer Geräte auf.

Halten Sie den Gasschlauch und jede elektrische Leitung von heißen Oberflächen fern.

Schützen Sie den Gasschlauch vor herabtropfendem Fett. Vermeiden Sie unnötiges

Verdrehen des Schlauchs. Kontrollieren Sie den Schlauch optisch vor jedem Einsatz auf

Risse, übermäßige Abnutzung oder andere Beschädigungen. Wenn nötig, ersetzen Sie den Schlauch. Prüfen Sie niemals Gaslecks mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme. Zünden Sie niemals den Grill mit geschlossener Haube an, bevor Sie nicht überprüft haben, dass das aus den Brenneröffnungen ausströmende Gas sich komplett entzündet hat.

Beugen Sie sich niemals über die Grilloberfläche beim Anzünden. Ändern oder Verändern Sie nie den Druckregler oder die Gasversorgungseinheit. Dieser Grill darf nicht im Haus verwendet werden.

Schützen Sie Kinder

Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Grill fern und warten, bis der Grill sich abgekühlt hat, nachdem Sie das Grillen beendet haben. Erlauben Sie Kindern nicht den Grill zu bedienen.

Stellen Sie immer sicher, dass kein Sport oder körperliche Tätigkeiten in unmittelbarer Nähe zum Grill, während er benutzt wird oder heiß ist, stattfinden.

Allgemeiner Zusammenbau

Entfernen Sie den Verpackungskarton vom Grill und seinen Komponenten. Überprüfen Sie den Inhalt anhand der Komponentenliste und legen die Teile griffbereit zurecht. Werfen Sie den Karton nicht weg, falten Sie ihn flach zusammen und benutzen ihn als schützende Arbeitsunterlage. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten, wenn Sie Ersatzteile benötigen.

Werkzeuge, die Sie zum Zusammenbau brauchen

Standard Schraubenzieher (oder Akku-Schrauber), Bits, justierbaren Schraubenschlüssel oder Schraubenschlüssel.



Durch Ihren Lieferanten oder im Karton mitgelieferte, versiegelt Teile dürfen nicht in irgendeiner Weise geändert werden.



Stellen Sie den Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf.



Bewegen Sie den Grill nicht während der Benutzung oder wenn er heiß ist. Entfernen Sie das Tropfblech vor dem Bewegen.

Überprüfen Sie den Grill auf Beschädigungen.

Bevor Sie versuchen Ihren Grill zusammenzubauen, empfiehlt es sich, erstmal zu prüfen, ob alle Teile vorhanden sind, die auf Seite 4 aufgelistet wurden. Kontrollieren Sie die Komponenten des Grills, bevor Sie weitermachen. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten, falls Sie Unterstützung betreffs Austauschs beschädigter oder fehlender Teile brauchen. Bauen und Betreiben Sie keinen Grill, der beschädigt aussieht. Grills sind für den Einsatz von Gasflaschen gedacht, die mit der Aufschrift 'Propan Gas' versehen sind. Prüfen Sie die Beschriftung am Gasanschluss Ihres Grills.

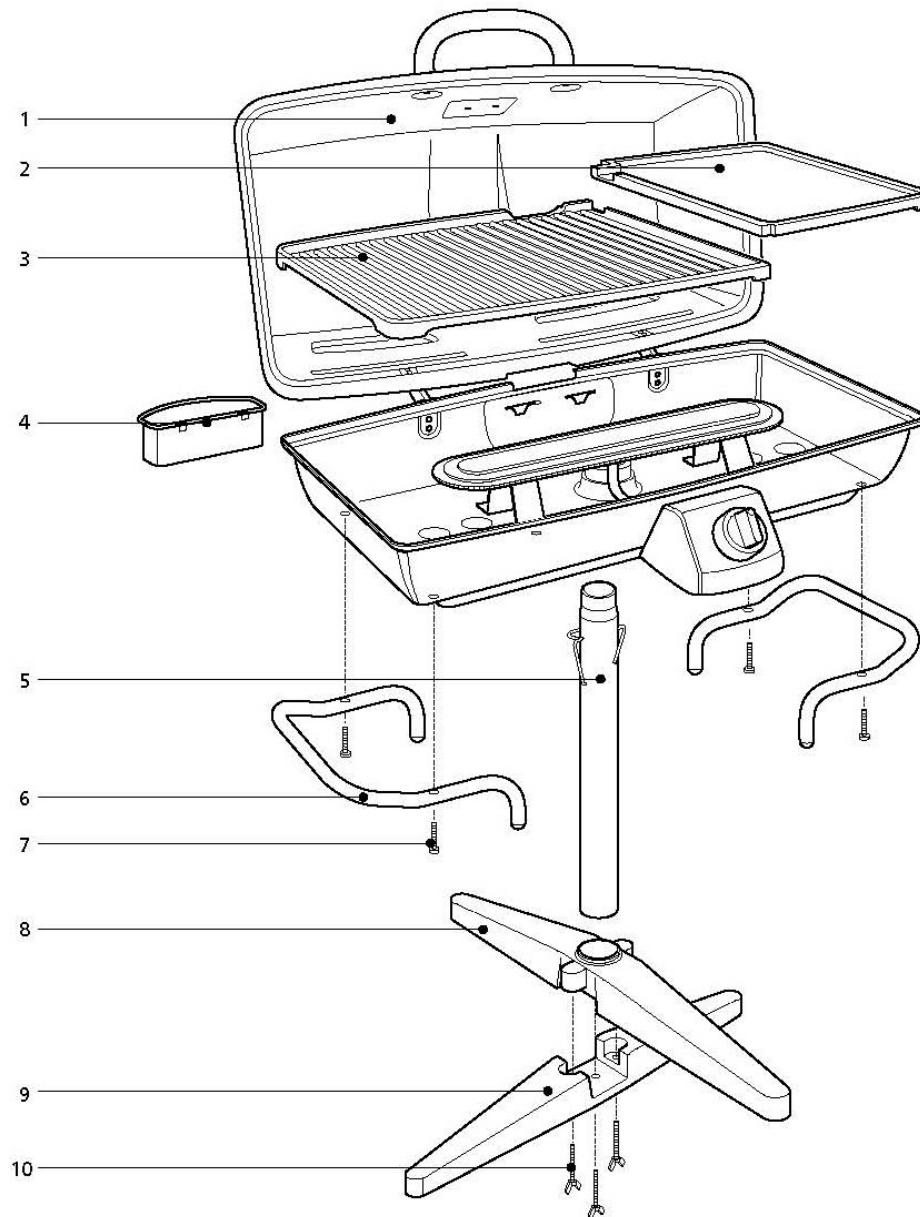
Nominaler stündlicher Gasverbrauch

| Gas Arten | Hauptbrenner | | |
|-----------|--------------|----------------|---------------|
| | Inj Größe MM | Gas Cons MJ/hr | Gas Druck KPA |
| LPG | 0,97 | 12 | 2,75 |

| Gas Kategorie | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|--|----------------------------|--|
| Nominaler Gasverbrauch (kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |
| Hauptinjektor-Größe (mm) spezifiziert / (gemessen) | .97 / (0.950 ; 0.975 □) | |

Grill Bestandteile

1. Grillkörper & Grillhaube
2. Rechtshändige Platte (glatt)
3. Linkshändige Platte (gewellt)
4. Tropfblech
5. Standbein
6. integrierte Seitenhandgriffe
7. Schraubbolzen/Flügelmuttern x 4
8. oberer Kreuzfuß
9. unterer Kreuzfuß
10. Flügelschrauben x 3



Zusammenbau des Grills

- Befestigen und ziehen Sie den unteren Kreuzfuß am oberen Kreuzfuß mit den zur Verfügung gestellten Flügelschrauben fest. (siehe Abb. 1)
- Passen Sie das gekerbte Ende vom Standbein in den Kreuzfuß ein, drücken Sie kräftig und sichern Sie ihn mit der Flügelschraube.
- Befestigen Sie die Handgriffe mit den mitgelieferten Schraubbolzen und Flügelmutter. (siehe Abb. 2)
- Passen Sie den Grill oben auf dem Standbein an und befestigen Sie ihn mit dem Verschluss-Sicherheitsklipp auf dem Standbein. (siehe Abb. 3.). Die integrierten Seitenhandgriffe und die Füße erlauben den Einsatz auf einem Tisch im Freien. Heben Sie einfach den Grill vom Standbein herunter.
- Befestigen Sie das Tropfblech auf Rückseite vom Grill in der Mitte. (siehe Abb. 4)
- Legen Sie die linksseitige (gewellt) Grillplatte auf die linke Seite des Grills. Stellen Sie sicher, dass die Fettauslassöffnung sich über dem Tropfblech befindet. (siehe Abb. 5)
- Legen Sie die rechtsseitige (glatt) Platte auf die rechte Seite des Grills. Stellen Sie sicher, dass der Rand der Platte über die linksseitige Platte passt. (siehe Abb. 6)

Abbildung 1

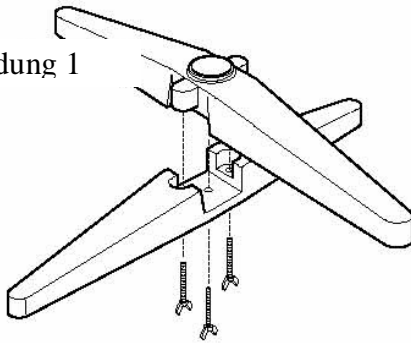


Abbildung 2

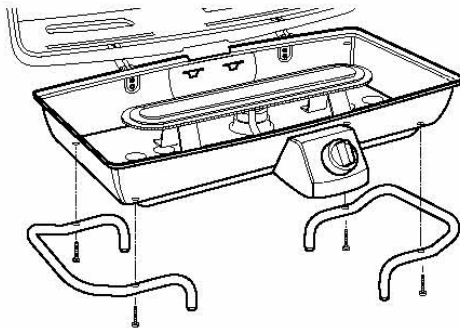


figure 3

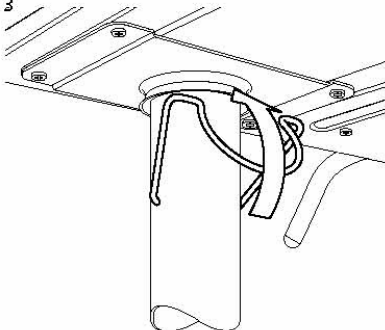


figure 4

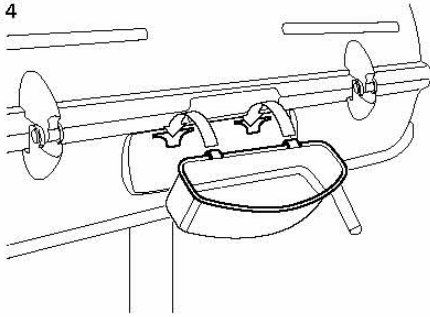


figure 5

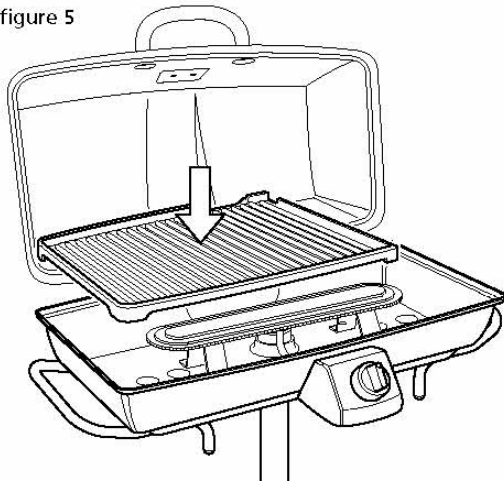
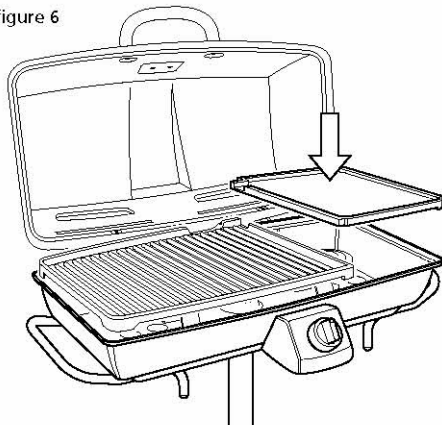


figure 6



Allgemeiner Zusammenbau

Anschließen und Entfernen an/von der Gasquelle



WICHTIG: Vor dem Anschließen und Entfernen des Grills an/von der Gasquelle, stellen Sie sicher, dass der Brennergasregler auf AUS steht.

VORSICHT: Wenn der Grill nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Gasflasche zugeordnet

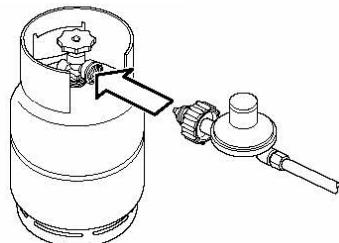
Machen Sie sich mit den allgemeinen Informationen und Sicherheits-Richtlinien, die am Anfang dieses

Handbuchs stehen, vertraut.

Überprüfung:

- Die Gasflasche ist gefüllt
- Das Ende vom Brenner-Eingangsschlauch ist richtig über der Ventilöffnung angebracht
- Brennersteuerung ist in der 'AUS'-Position

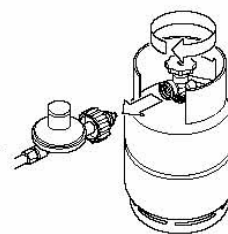
Anschließen



- Stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil zugedreht ist.
- Prüfen Sie die Flaschenventil-Gewinde, um Sicher zu stellen, dass es richtig auf das Anschlussgewinde vom Druckregler passt.
- Stellen Sie sicher, dass die Brennersteuerung ausgeschaltet ist (AUS-Position).
- Kontrollieren Sie die Ventilanschlüsse und den Druckregler. Suchen Sie nach irgendwelchen Beschädigungen oder Rückständen. Entfernen Sie jeden Rückstand. Kontrollieren Sie den Schlauch auf Beschädigungen. Versuchen Sie niemals beschädigte oder blockierte Ausrüstung zu Verwenden.
- Beim Anschließen des Druckreglers an das Flaschenventil und den Grill ziehen Sie die Schraubenmutter bis zum positiven Anschlag mit der Hand oder einem passenden Schlüssel fest.
- Öffnen Sie das Gasflaschenventil vollständig. Verwenden Sie Seifenlauge zum Überprüfen aller Anschlüsse auf Lecks, bevor Sie versuchen den Grill anzuzünden. Wenn ein Leck gefunden wurde, drehen Sie das Flaschenventil zu und benutzen den Grill nicht, bis er von einem lokalen Gashändler repariert wurde.
- VORSICHT: Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, muss das Gas an der Gasflasche zugedreht werden.

Trennen

1. Stellen Sie sicher, dass die Brennersteuerung sich in der 'AUS' Position befindet.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil zugedreht ist.
3. Entfernen Sie den Druckreglereinheit vom Gasflaschenventil.



Zündungs-Verfahren

Brenner Inbetriebnahme & Zündungs-System Überprüfung

1. Mit dem geschlossenen Flaschenventil drücken und drehen Sie den Steuerungs-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis er klickt.
Wiederholen Sie diese Tätigkeit und überprüfen auf Funken am Brenner.
2. Wenn der Funke nicht dem Brenner Zündungspunkt sichtbar ist, überprüfen Sie, ob die Zündleitung ist fest an der Steuerung und der Zündspitze angebracht ist.
3. Bei vorhandenem Funken stellen Sie den Steuerungs-Drehknopf in die AUS-Position und öffnen dann das Flaschenventil. Nun drücken und drehen Sie den Steuerungs-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn und stellen sicher, dass die Steuerung klickt und ein Funke am Brenner vorhanden ist.
4. Nach der ersten Montage sind die Gasleitung und der Brenner voll Luft. Damit der Brenner richtig arbeitet, müssen die Leitungen mit Gas gefüllt werden. Es könnten mehrere Zündversuche nötig sein, bevor Sie Erfolg haben.
5. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, drehen Sie die Gasflasche zu und prüfen Sie auf Hindernisse im Gaszufluss.



Bemerkung: Wenn aus einigen Gründen die Zündung keinen Funken an der Elektrode produziert, kann der Grill auch mit einem Streichholz angezündet werden. Setzen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter, der an einer Kette auf der Vorderseite des Grills hängt. Bei geöffneter Haube stecken Sie ein brennendes Streichholz in das Loch auf der Vorderseite des Grills und stellen Sie die Gaszufuhr auf HOCH. Die Brennerzündung kann durch das Loch zur

Wenn, während der Gasgrill noch heiß ist, eine erneute Zündung notwendig ist, müssen Sie mindestens 5 Minuten warten, bevor Sie mit dem erneuten Zünden beginnen (Die Wartezeit lässt angesammelte Gasdämpfe verflüchtigen).



Prüfen Sie die Brennerleistung vor dem Einsetzen der Grillplatten.
Rauchen Sie nicht beim Versuch den Grill anzuzünden.
Benutzen Sie niemals Lavasteine, Hitzebänder oder anderes Material.
Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Komponenten.

Zündung & Betrieb

Wenn der Grill nicht richtig funktioniert

- Stellen Sie das Gas an der Quelle ab, schalten Sie den Brennersteuerung AUS.
- Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
- Überprüfen Sie die Gasversorgungsanschlüsse.
- Wiederholen Sie den Zündvorgang und wenn der Grill wieder nicht richtig funktioniert, STELLEN SIE DAS GAS AN DER QUELLE AB, SCHALTEN DIE BRENNERSTEUERUNG AUS, warten bis der sich Grill abkühlt hat und prüfen Folgendes:

g) Ausrichtungsfehler von Brennerrohr und der Öffnung

KORREKTUR: Setzen Sie das Brennerrohr wieder richtig über die Öffnung.

h) Hindernis im Gasschlauch

KORREKTUR: Entfernen Sie den Schlauch vom Grill. RAUCHEN SIE NICHT! Öffnen Sie die Gasversorgung für eine Sekunde und blasen jedes Hindernis aus dem Schlauch. Drehen Sie die Gasversorgung an Quelle zu und schließen Sie den Schlauch wieder an den Grill an.

i) Blockierte Öffnung

KORREKTUR: Entfernen Sie die Grillplatten, entfernen Sie den Federklipp vom Brennerschlauchanschluss. Entfernen Sie die Brenner Haltewinkel durch Entfernen der Schrauben und Muttern. Heben Sie den Brenner an. Entfernen Sie die Öffnung vom Gasventil und räumen vorsichtig jedes Hindernis mit einem dünnen Draht weg. Entfernen Sie alle Spinnennetze oder Insekten von der Brennerrohröffnung. Installieren Sie die Öffnung wieder, legen Sie die Brennerrohröffnung über die Mündung, dann setzen Sie Brenner und Haltewinkel wieder ein. Befestigen Sie den Federklipp wieder.

Inbetriebnahme

Abbrennen

Vor dem ersten Grillen auf Ihrem Grill, müssen Sie Reste von Öl oder anderen Fremdmaterialien durch Anzünden des Brenners abbrennen. Stellen Sie sicher, dass die Haube geöffnet ist und betreiben den Grill in der 'HOCH' Einstellung für ungefähr 2-3 Minuten. Sie können Sie dann die Brennersteuerung auf 'AUS' stellen oder mit dem Grillen in der 'NIEDRIG' Einstellung beginnen.

Vorheizen

Es ist notwendig den Grill für kurze Zeit vorzuheizen, bevor Sie bestimmte Speisen Grillen können, abhängig von der Art des Grillguts und der erforderlichen Grill-Temperatur.

Grill-Temperaturen

'HOCH' Einstellung- Benutzen Sie diese Einstellung nur für schnelles Aufwärmen, für das Anbraten von Steaks und Koteletts, und für Abbrennen von Grillgutresten auf den Grillplatten nach dem Grillen. Selten, wenn überhaupt, benutzen Sie die 'HOCH' Einstellung für ausgiebiges Grillen.

'MITTEL' Einstellung (in der Mitte zwischen 'HOCH' und 'NIEDRIG'). Benutzen Sie diese Einstellung für das allgemeine Grillen und für das Grillen von Hamburgern und Gemüse.

'NIEDRIG' Einstellung- Benutzen Sie diese Einstellung, wenn Sie sehr dünne Scheiben grillen, z .B.: Fisch.

Diese Temperaturen verändern mit der äußeren Temperatur und der Windstärke.



Die Haube muss zum Anzünden geöffnet sein.
Rauchen Sie zu keiner Zeit, wenn Sie versuchen den Grillbrenner anzuzünden.
Vorsicht: Bewegen Sie nicht den Ständer während der Grill im Betrieb ist.
Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er angezündet wurde.

Braten

Für die besten Bratresultate sollte der Brenner nur auf einer niedrigen oder mittleren Einstellung betrieben werden. Die Einstellung der hohen Einstellung mit geschlossener Haube könnte zu verbranntem Grillgut, der Beschädigung der Nichthaft-Beschichtung oder beidem führen.

Entfernen Sie die flache Warmhalte-Platte um die Hitzezirkulation zu unterstützen. Heizen Sie den Grill für wenige Minuten vor. Legen Sie das Grillgestell oder Aluminium Folienteller auf die gewellte Warmhalte-Platte und legen das Grillgut auf das Grillgestell oder in die Schüssel und schließen die Haube.

Stellen Sie den Steuerungs-Drehknopf zum Beibehalten der Temperatur auf die mittlere Markierung. (annähernd 200° zu 230°)

Annähernde Grillzeit mit der Einstellung auf mittlere Temperatur

| Grill Braten | Minuten |
|--|-------------------|
| Huhn & dünnes Rindfleisch | 45 Minuten pro kg |
| Rindfleisch & medium Lamm (annähernd) | 55 Minuten pro kg |
| Schweinefleisch & durchgebratenes Rindfleisch/Lamm (annähernd) | 65 Minuten pro kg |

Pflege & Wartung

Pflege & Wartung

Wie bei allen Geräten, können eine gute Pflege und Wartung sie im besten Betriebszustand halten und ihre Lebensdauer verlängern. Ihr neuer Gasgrill ist keine Ausnahme. Durch Befolgen dieser Reinigungsverfahren auf einer fristgerechten Grundlage, wird Ihr Grill sauber gehalten und funktioniert mit einem Minimum an Aufwand richtig.



Passen Sie auf Spinnen und Wespen auf. Das Brennerrohr sollte regelmäßig kontrolliert und gesäubert werden.

Spinnen und kleine Insekten spinnen gelegentlich Netze oder bauen Nester in den Brennerrohren während der Einlagerung und der Übergangszeit. Diese Netze können zu einem Hindernis für den Gasfluss werden, der zu einem Feuer in und um die Brennerrohre führt.

Dieser Typ von Feuer ist bekannt als "FLASH-BACK" (Flammenrückschlag) und kann zu ernsthaften Beschädigungen an Ihrem Grill führen. Er verursacht auch eine unsichere Betriebsbedingung für den Benutzer. Obgleich ein blockiertes Brennerrohr nicht die einzige Ursache von einem von 'FLASH-BACK' ist, ist es im Allgemeinen die häufigste Ursache und eine häufige Kontrolle und Reinigung der Brennerrohre ist notwendig.

Flash-Back (Flammenrückschlag)

Wenn Feuer im und um den Brenner herum auftritt, stellen Sie sofort das Gas an seiner Quelle ab und warten, bis der Grill sich abgekühlt hat. Dann säubern Sie die Brennerrohre und Brenneranschlüsse wie in „Zündung und Betrieb“ beschrieben.

Reinigung der Grillplatten

Schalten Sie nach dem Grillen die Brennersteuerung auf AUS und lassen den Grill auskühlen, bevor Sie versuchen die Grillplatten reinigen. Vor dem ersten Betrieb und dann regelmäßig, wird empfohlen, die Grillplatten mit Lösung aus milder Seife und warmen Wasser zu reinigen. Sie können einen Waschlappen zum Säubern Ihrer Grillplatten benutzen.

Pflege der Grilloberfläche

Benutzen und Pflege der Antihalt-Grilloberfläche ist wichtig. Benutzen Sie keine Metallutensilien oder Schneiden Grillgut auf der Grilloberfläche. Benutzen Sie nur Plastik Grillutensilien. Benutzen Sie keine Pfannen auf der Grilloberfläche. Überhitzen Sie die Grilloberfläche nicht mit der geschlossenen Haube oder ohne Grillgut auf Grilloberfläche.

Reinigung vom Tropfblech

Das Tropfblech sollte regelmäßig geleert, sauber gewischt und in einer Lösung von einem milden Reinigungsmittel und Wasser gewaschen werden.



Um Stichflammen zu vermeiden, empfiehlt es sich, das Tropfblech zu überprüfen und regelmäßig zu leeren. Der Inhalt vom Tropfblech kann sehr heiß während des Grillens sein. Wenn es während ausgiebigen Grillen ausgeleert werden muss, sollten Sie extreme Vorsicht walten lassen und direkter Kontakt mit den Händen sollte immer vermieden werden. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie den Inhalt ausleeren.

Model: BQ - 6333

Operating and Assembly Instructions

PI-No: 87BO87

CE 0087

Read the following instructions carefully and be sure your Barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, gas appliance service man or your LP gas company.

NOTE TO INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER AFTER INSTALLATION.

NOTE TO CONSUMER: RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

General Information

Gas Installation Codes

Barbecues for use with bottled gas are labeled 'LPG', 'Propane Gas' or 'Butane'.



Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death or property damage. Assessable parts may be very hot. Keep young children away.

Clearances

Minimum clearances from combustible materials must be:

Rear - 300mm (12") & Sides - 300mm (12").

Hose & Regulator Safety

Depending on which gas you decide to use, you will need to approach your local dealer for a regulator. The following supply pressures are a guide only:

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

Butane 28-30mbar Propane 37mbar

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

Butane 30mbar Propane 30mbar

- Must be suitable for Liquefied Petroleum Gas (LPG)
- Must withstand the above pressures
- Must not exceed 1.5 metres in length
- The BBQ is supplied with a loose elbow adaptor that is suitable for direct connection of a flexible hose
- Use appropriate Jubilee clip or twin-eared fastener to connect hose to BBQ adaptor and to secure the hose / regulator connection
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks



Never operate this barbecue without a Regulator.

When connecting the hose and regulator assembly to the gas cylinder, take care to avoid unnecessary twisting of the flexible hose.

After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks by brushing a soap and water solution over all connections.



Do not test for Gas leaks with an open flame.

If you are unable to correct the leak by tightening the connections, turn off the gas and contact the supplier immediately.

Always ensure the barbecue is kept away from flammable materials and the gas cylinder clear of any heat source. When changing over from an empty gas cylinder to a full one make sure this procedure is carried out in a flame free atmosphere.



If this information is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur. Do not store a spare gas cylinder under or near this barbecue. Never fill the cylinder beyond 80% full. This information is only to be used and stored outdoors.

Specifications

Barbecue specifications can only be found on the label attached to the side panel of the barbecue body.



If you smell gas

1. Shut off gas to the barbecue at its source, if possible.
2. Extinguish any open flames.
3. Open hood.
4. If odour continues immediately call your gas

Gas Cylinder Use & Safety

This is a low pressure barbecue and must be used with the hose and regulator supplied. Your barbecue is designed for use with 7kg Butane or 6kg and 9kg Propane gas cylinders.



Do not connect your barbecue to a gas cylinder exceeding this capacity.
Never connect an unregulated gas cylinder to your barbecue.

The gas cylinder should be filled by a reputable gas supplier and visually inspected and re-qualified at each filling.

Always keep cylinder in an upright position. Always close the cylinder valve when the barbecue is not in use. Do not subject gas cylinder to excessive heat.

Never Store your Gas Cylinder Indoors.

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

Safety Information



Read carefully before assembling and operating your barbecue.

Location of your Barbecue

DO NOT use your barbecue in garage, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your barbecue is to be used OUTDOORS. The barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats and should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the barbecue housing.



This barbecue is designed to be used on the post supplied and must only be used with the support post fitted..



For your safety

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

Do not store empty or full spare gas cylinders under or near this or any other appliance.

Keep the gas hose and any electrical cord away from hot surfaces. Protect the gas hose from dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect the hose prior to each use for cracks, excessive wear or other damage.

Replace the hose if necessary. Never test for gas leaks with a lit match or open flame. Never light barbecue with hood close before checking to ensure the burner tubes are fully seated over gas valve orifices. Never lean over cooking surface when lighting. Never alter or modify the Regulator or gas supply assembly. This barbecue must not be used indoors.

Protect Children

Keep children away from barbecue during use and until barbecue has cooled after you have finished. Do not allow children to operate barbecue.

Always ensure that no sporting or physical activities are carried out in close proximity to the barbecue during use and while still hot.

General Assembly

Remove the barbecue and components from the packing carton. Check against parts list and lay components out within easy reach. Do not throw the carton away, unfold flat and use as a protective work surface. Contact your supplier for replacement parts if necessary.

Tools You Will Need

Standard head screw driver (or cordless drill) and bits and Adjustable spanner (open ended shifter) or spanners.



Parts supplied sealed in the carton or by your supplier must not be altered in any way.



Ensure the barbecue is set up on a level and stable surface.



Do not move the barbecue while in use or when hot. Remove the drip tray before moving.

Check Barbecue for any Damage

Before attempting to assemble your barbecue, it is advisable to check that all the necessary parts have been included using the list on page 4. Inspect barbecue parts as you proceed. Contact your supplier for assistance regarding replacement of any damaged or missing parts. Do not assemble or operate a barbecue that appears damaged. Barbecues for use with gas cylinders are labelled 'propane gas'. Check labelling at gas connection on your barbecue.

Nominal Hourly Gas Consumption

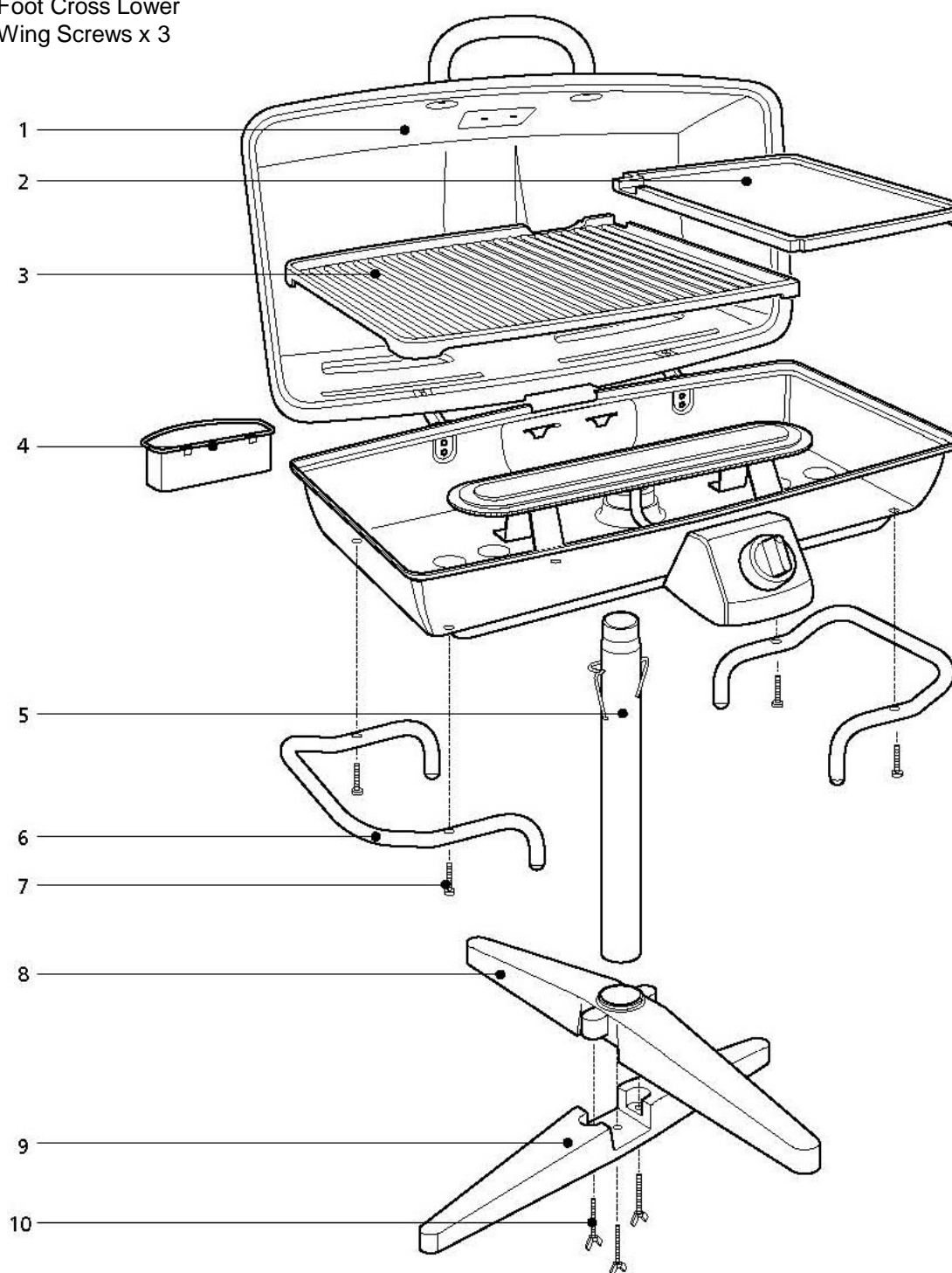
| Gas Types | Main Burner | | |
|-----------|-------------|----------------|---------------|
| | Inj Size MM | Gas Cons MJ/hr | Gas Press KPA |
| LPG | 0.97 | 12 | 2.75 |

| Gas Category | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|------------------------------|----------------------------|--|
| Nominal Gas Consumption (kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |

| | | |
|---|-----------------------------|--|
| Main Injector Size (mm) Specified / (Measured) | 0.97 / (0.950 ; 0.975 □) | |
|---|-----------------------------|--|

Barbecue Components

1. Barbecue Body & Roasting Hood
2. Right Hand Plate (Smooth)
3. Left Hand Plate (Ribbed)
4. Drip Tray
5. Support Post
6. Integrated Side Handles
7. Bolts/Wing Nuts x 4
8. Foot Cross Upper
9. Foot Cross Lower
10. Wing Screws x 3



Barbecue Assembly

- Attach and tighten lower foot cross to upper foot cross with wing screws provided. (see fig. 1)
- Fit the slotted end of support post into the foot cross opening, press firmly and secure with wing screw.
- Fit handles with bolts and wing nuts supplied. (see fig. 2)
- Fit barbecue to top of support post, attach barbecue with locking safety clip on support post. (see fig 3.). The integrated side handles and legs allow use on an outdoor tabletop. Simply lift the barbecue off the support stand.
- Attach drip tray to rear centre of barbecue. (see fig. 4)
- Fit the left hand (ribbed) cooking plate to the left side of barbecue, ensuring that the grease outlet opening is situated over the drip tray. (see fig. 5)
- Fit the right hand (smooth) plate to the right side of barbecue, ensuring that the edge of the plate fits over the left hand plate. (see fig. 6)

figure 1

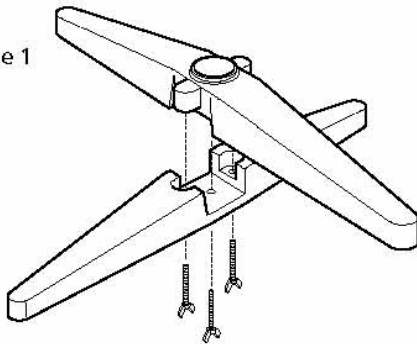


figure 2

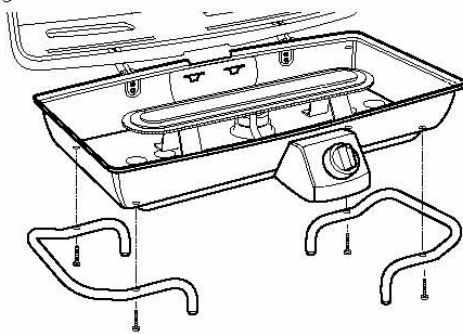


figure 3

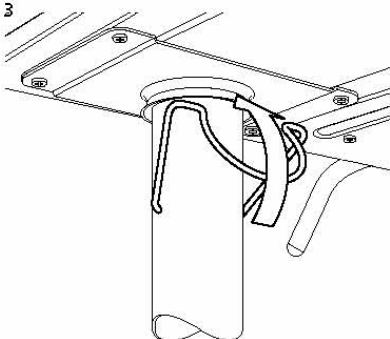


figure 4

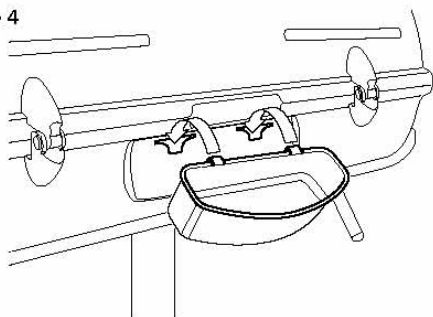


figure 5

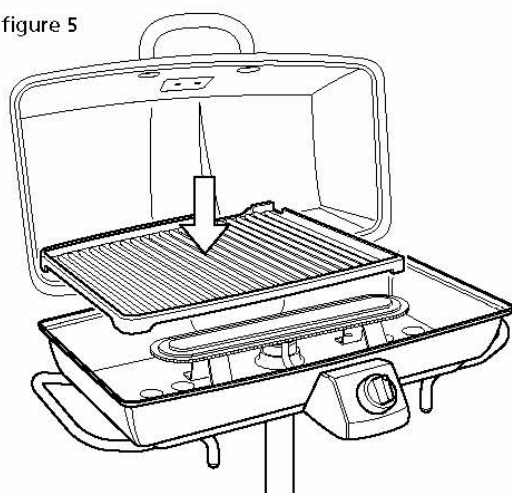
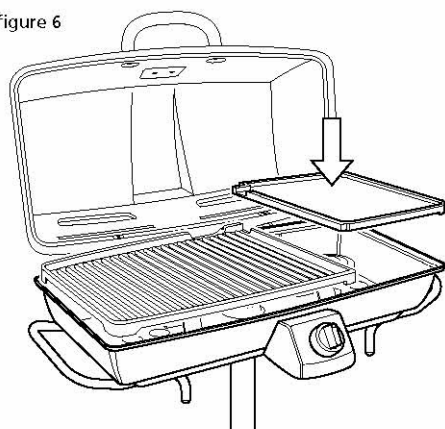


figure 6



General Assembly

Connecting and Disconnecting to Gas Source



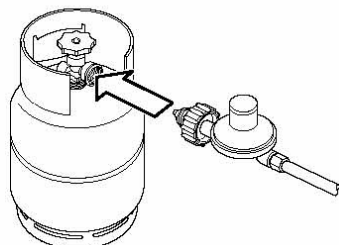
IMPORTANT: Before connecting and disconnecting barbecue to gas source, make sure burner control is in OFF position.
CAUTION: When the barbecue is not in use, the gas must be turned off at the cylinder.

Familiarise yourself with the general information and safety guidelines located at the front of this manual.

Check:

- Gas cylinder is filled
- The end of the burner inlet tube is properly located over the valve orifice
- The burner control is in 'OFF' position

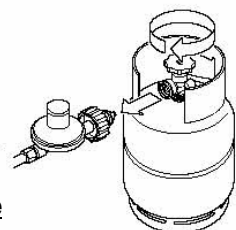
Connecting



- Ensure cylinder valve in its full off position.
- Check cylinder valve features to ensure it has proper mating threads to those of the regulator.
- Ensure burner control is in the 'OFF' position.
- Inspect valve connections port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or blocked equipment.
- When connecting regulator assembly to the cylinder valve and the barbecue, tighten nut to a positive stop by hand or spanner depending on the type of fitting.
- Open cylinder valve fully. Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light barbecue. If a leak is found, turn cylinder valve off and do not use barbecue until repairs can be made by a local LP gas dealer.
- CAUTION: When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.

Disconnecting

- ✓ Ensure the burner control is in the 'OFF' position.
- ✓ Ensure gas cylinder valve is in its full off position.
- ✓ Detach the regulator assembly from gas cylinder valve.



Lighting Procedure

Burner Operation & Ignition System check

- With cylinder valve in OFF position push and turn the control knob anti-clockwise until the control clicks.
- Repeat action and check for sparking at the burner.
- If spark is not evident at the burner ignition point, check that the ignition lead is firmly attached to the control and sparker tip.
- With sparking established turn the control knob to the OFF position, then turn on the cylinder valve. Now push and turn control knob anti-clockwise ensuring that the control clicks and there is a spark at the burner.
- Upon first assembly the gas line and burner will be full of air. In order for the burner to light properly the lines must fill with gas. It may require several attempts at lighting the burner before you are successful.
- If the burner fails to light after several attempts turn off gas supply at cylinder and inspect for obstructions to gas flow.



Note: If for some reason, ignitor fails to produce a spark at the electrode, barbecue can be lit by a match. Insert match into match holder which is suspended by a chain at front of barbecue. With hood open insert lighted match into hole in front

If re-ignition is necessary while the gas barbecue is still hot, you must wait for a minimum of 5 minutes before commencing to re-ignite (this allows accumulated gas fumes to clear).



Check performance of burner prior to installing barbecue plates.

Do not smoke when attempting to ignite barbecue.

Never use volcanic rock, heatbeads or other material.

Always use protective gloves when handling hot components.

Lighting & Operating Procedure

If the Barbecue Fails to Operate Properly

- Turn off gas at source, turn burner control to OFF.
- Wait 5 minutes before trying again.
- Check gas supply connections.
- Repeat lighting procedure and if barbecue still fails to operate properly, TURN OFF GAS AT SOURCE, TURN BURNER CONTROL TO OFF, wait for barbecue to cool and check the following:

j) Misalignment of burner tube and over orifice

CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice.

k) Obstruction in gas hose

CORRECTION: Remove hose from barbecue. DO NOT SMOKE! Open gas supply for one second to blow any obstruction from hose. Close off gas supply at source and re-connect hose to barbecue.

l) Blocked orifice

CORRECTION: Remove grill plates, remove spring clip from burner tube inlet. Disconnect burner support brackets by removing screws and nuts. Lift burner clear. Remove orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Clear any spider webs or insects from burner tube openings. Re-install orifice, place burner tube opening over orifice then replace burner and brackets. Replaces spring clip.

Operating Procedure

Burn-off

Before cooking on your barbecue for the first time, burn-off any residual oils or foreign matter by igniting the burner. Ensure hood is open and operate at 'HIGH' setting for approximately 2-3 minutes. You may then turn the burner control to 'OFF' or proceed to commence cooking at the 'LOW' setting.

Preheating

It is necessary to preheat the barbecue for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature required.

Cooking Temperatures

'HIGH' setting- Use this setting only for fast warm up, for searing steaks and chops, and for burning food residue from the grillplates after cooking is over. Rarely, if ever, do you use the 'HIGH' setting for extended cooking.

'MEDIUM' setting (mid-way between 'HIGH' and 'LOW'). Use this setting for most grilling, and for cooking hamburgers and vegetables.

'LOW' setting- Use this setting when cooking very lean cuts such as fish.
These temperatures vary with outside temperature and the amount of wind.



The hood must be in the open position for lighting.
Do not smoke at any time when attempting to ignite the barbecue burners.
Caution: Do not move the stand while the barbecue is in operation.
Do not leave the barbecue unattended when alight.

Roasting

For best results when roasting, the burner should only be used on the low to medium setting. Use of the high setting with the hood down may result in burnt food, damage to the non stick coating or both.
Remove the flat hot plate to help with heat circulation. Preheat the barbecue for a few minutes. Place a roasting rack or aluminum foil dish onto the ribbed hot plate and place the meal to be roasted onto the rack or into the dish and close the hood.
Adjust the control knob to maintain the temperature around the medium mark (approx. 200° to 230°)

Approximate cooking time with control set to medium temperature

| Barbecue Roasts | Minutes |
|--------------------------------------|----------------|
| Chicken & Rare Beef | 45 mins per kg |
| Beef & Medium Lamb (approx.) | 55 mins per kg |
| Pork & Well Done Beef/Lamb (approx.) | 65 mins per kg |

Care & Maintenance

Care & Maintenance

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



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

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

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

Flash-Back

If fire occurs in and around the burner, immediately turn off gas at its source and turn the burner control to OFF, wait until the barbecue has cooled, then clean the burner tubes and burner ports as described in lighting and operating procedure.

Cleaning the Grill Plates

After cooking, turn burner control to OFF and let barbecue cool before attempting to clean your grill plates.

Before first use and periodically, it is suggested that you wash the grill plates in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth to clean your barbecue plates.

Care of Cooking Surface

Use and care of the nonstick cooking surface is important. Do not use metal utensils or cut food on the cooking surface. Use only plastic cooking utensils. Do not use pans on the cooking surface. Do not overheat the cooking surface with the hood down or no food on the cooking surface.

Cleaning the Drip Tray

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



To avoid any flare-ups, it is recommended that the drip tray be checked and emptied regularly. Contents of the drip tray may be very hot during cooking. If emptied during extended cooking extreme caution should be taken and direct contact by hand should be avoided at all times. Allow to cool completely before disposing of the contents.

Modello: BQ - 6333

Istruzioni per il montaggio e l'uso

PI-No: 87BO87

CE 0087

Leggete le istruzioni qui di seguito con attenzione e assicuratevi che il vostro Barbecue sia posizionato, montato e vigilato in maniera adeguata. La mancata attuazione di queste procedure potrebbe provocare lesioni fisiche gravi e/o danni all'apparecchio. Se avete domande riguardo il montaggio e l'uso del barbecue, consultate il rivenditore, l'assistenza per apparecchi a gas o il fornitore di GPL(gas propano liquido).

NOTA PER L'INSTALLATORE: CONSEGNARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI ALL'ACQUIRENTE DOPO L'INSTALLAZIONE.

NOTA PER L'ACQUIRENTE: CONSERVARE IL MANUALE PER EVENTUALI CONSULTAZIONI.

Informazioni generali

Norme per installazioni a gas

I barbecue che funzionano a gas riportano la dicitura: LPG, Gas Propano o Butano.



La mancata esecuzione delle procedure descritte può causare incendi e esplosioni oltre a lesioni fisiche gravi, morte e danni all'apparecchio.
Le parti dell'apparecchio possono essere molto calde.
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
Qualunque modifica apportata al barbecue può essere rischiosa.
Non spostare il barbecue se acceso.
Chiudere la valvola della bombola di gas dopo l'uso.
Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue. Le parti sigillate dal produttore o da un suo rappresentante non devono essere manomesse dall'utilizzatore. Il barbecue è progettato per essere utilizzato all'aperto.

Distanze di sicurezza

La distanza minima da materiali infiammabili è:
Posteriore 300mm. (12") e Laterale 300mm. (12").

Flessibile e rubinetto informazioni sulla sicurezza

In base al tipo di gas che si decide di usare, contattare il distributore di zona per il rubinetto da utilizzare. I dati relativi alla pressione d'alimentazione sono indicativi:

Per GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH: I3+ (28-30/37)
Butano 28-30mbar Propano 37mbar

Per DK, FI, NO, NL, SE: I3B/P (30)
Butano 30mbar Propano 30mbar

- Deve essere adatto a Gas Propano Liquido (GPL).
- Deve resistere alle pressioni qui sopra
- Non deve superare 1,5 m. di lunghezza
- Il Barbecue viene fornito con un raccordo a gomito da collegare direttamente al flessibile.
- Usare collari di fissaggio Jubilee o a doppio orecchio per collegare il flessibile e il raccordo del Barbecue e per bloccare il raccordo tra flessibile e rubinetto.
- Dopo aver verificato il fissaggio, aprire il gas e controllare che non vi siano perdite



Non azionate mai il barbecue senza un rubinetto.

Durante l'assemblaggio del gruppo flessibile e rubinetto alla bombola del gas evitare di torcere troppo il tubo flessibile.

Dopo aver verificato il fissaggio, aprire il gas e controllare che non vi siano perdite spargendo una soluzione di acqua e sapone su tutti i raccordi.



Mai individuare le perdite di gas utilizzando una fiamma.

Se non si riesce a eliminare la perdita serrando i raccordi, chiudere il gas e contattare immediatamente il fornitore.

Controllare sempre che il Barbecue sia distante da materiali infiammabili e la bombola lontana da fonti di calore. L'operazione di sostituzione della bombola esausta con una piena deve essere effettuata in assenza di fiamme.



La mancata esecuzione delle procedure descritte potrebbe causare incendi, lesioni fisiche gravi e la morte. Non conservare le bombole di scorta sotto o in prossimità del barbecue. Non riempire la bombola oltre l'80% della sua capacità. Il barbecue è progettato per essere utilizzato all'aperto.

Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche del Barbecue si trovano sull'etichetta posta sulla parete laterale del corpo del barbecue.



Se sentite odore di gas:

- Chiudete l'alimentazione a gas del barbecue, se possibile
- Estinguete tutte le fiamme libere
- Aprite la cappa
- Se l'odore di gas persiste, chiamate il vostro fornitore di gas o i pompieri.

Uso e norme di sicurezza per la bombola a gas

Questo barbecue funziona a bassa pressione e deve essere utilizzato con il flessibile e il rubinetto in dotazione. Il Barbecue è progettato per essere utilizzato con bombole di gas Butano da 7kg o Propano da 6 o 9 kg.



Non allacciate mai il barbecue a bombole che superano queste capacità
Non collegare bombole di gas senza rubinetto al barbecue

La bombola deve essere riempita da un fornitore di gas autorizzato, ispezionata visivamente e riqualificata dopo ogni riempimento.

Tenere sempre la bombola in posizione eretta. Chiudere sempre la valvola della bombola quando il barbecue non è in funzione.

Non esporre la bombola di gas a eccessivo calore.

Non conservare mai la bombola di gas in ambienti chiusi

Se il barbecue viene riposto in un luogo chiuso, scollegare SEMPRE la bombola del gas e conservarla all'aperto. Le bombole devono essere riposte all'aperto in zone ben areate e fuori della portata dei bambini. Non devono essere conservate all'interno di edifici, garage o altri luoghi chiusi.

Precauzioni di sicurezza



Leggere con attenzione prima di montare e utilizzare il barbecue.

Posizionamento del barbecue

NON utilizzare il barbecue in garage, porticati, passaggi coperti, baracche o altri luoghi chiusi. Il barbecue è progettato per essere utilizzato ALL'APERTO. Il Barbecue non è progettato per essere installato su camper e/o barche e non dovrebbe essere posizionato sotto superfici infiammabili. Non ostruire il flusso di aria di combustione e ventilazione del barbecue.



Il barbecue è progettato per essere utilizzato sul piede di supporto in dotazione e deve essere utilizzato solo con il suo supporto.



Per la vostra sicurezza Non conservare o utilizzare benzina o liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio.

Non conservare bombole usate o di scorta sotto o in prossimità dell'apparecchio. Tenere i tubi del gas e tutti i cavi elettrici lontani dalle superfici che si scaldano. Proteggere il tubo del gas dal grasso che potrebbe gocciolare. Non torcere eccessivamente il tubo. Ispezionare visivamente il tubo prima di ogni utilizzo e controllare che non ci siano fenditure e che non sia eccessivamente usurato o

Proteggere i bambini

Tenere i bambini lontani dal barbecue quando è in funzione e finché non si raffredda dopo l'utilizzo. Il barbecue non è progettato per essere utilizzato da bambini.

Quando il barbecue è acceso o è ancora caldo, nella zona circostante non deve essere svolta nessuna attività fisica o sportiva.

Montaggio generale

Estrarre il barbecue e i suoi pezzi dallo scatolo. Verificare che vi siano tutti i pezzi e disporli per terra. Non gettare lo scatolo: appiattirlo e utilizzarlo come superficie di lavoro. Per i pezzi di ricambio contattare il rivenditore.

Utensili da utilizzare

Cacciavite standard (o trapano a batterie) con punte, chiave regolabile (aperta) o chiave fisse.



Le parti in dotazione sigillate dal produttore o dal fornitore non devono essere manomesse per nessun motivo.



Il barbecue deve essere posizionato in piano e su una superficie stabile.



Non spostare il barbecue quando è in uso o se è caldo. Rimuovere il vassoio raccogli sugo prima di spostare il barbecue.

Verificare che il Barbecue sia integro

Prima di iniziare a montare il barbecue è consigliabile verificare, con l'aiuto dell'elenco a pagina 4, che la confezione contenga tutti i pezzi. Controllate l'integrità di tutti i pezzi del Barbecue. Nel caso di pezzi del barbecue danneggiati o mancanti, contattare il rivenditore. Non montare né accendere il barbecue se danneggiato. I barbecue che funzionano con bombole di gas riportano sull'etichetta la dicitura 'gas propano'. Leggere l'etichetta posta sul raccordo del gas del barbecue.

Consumo nominale orario di gas

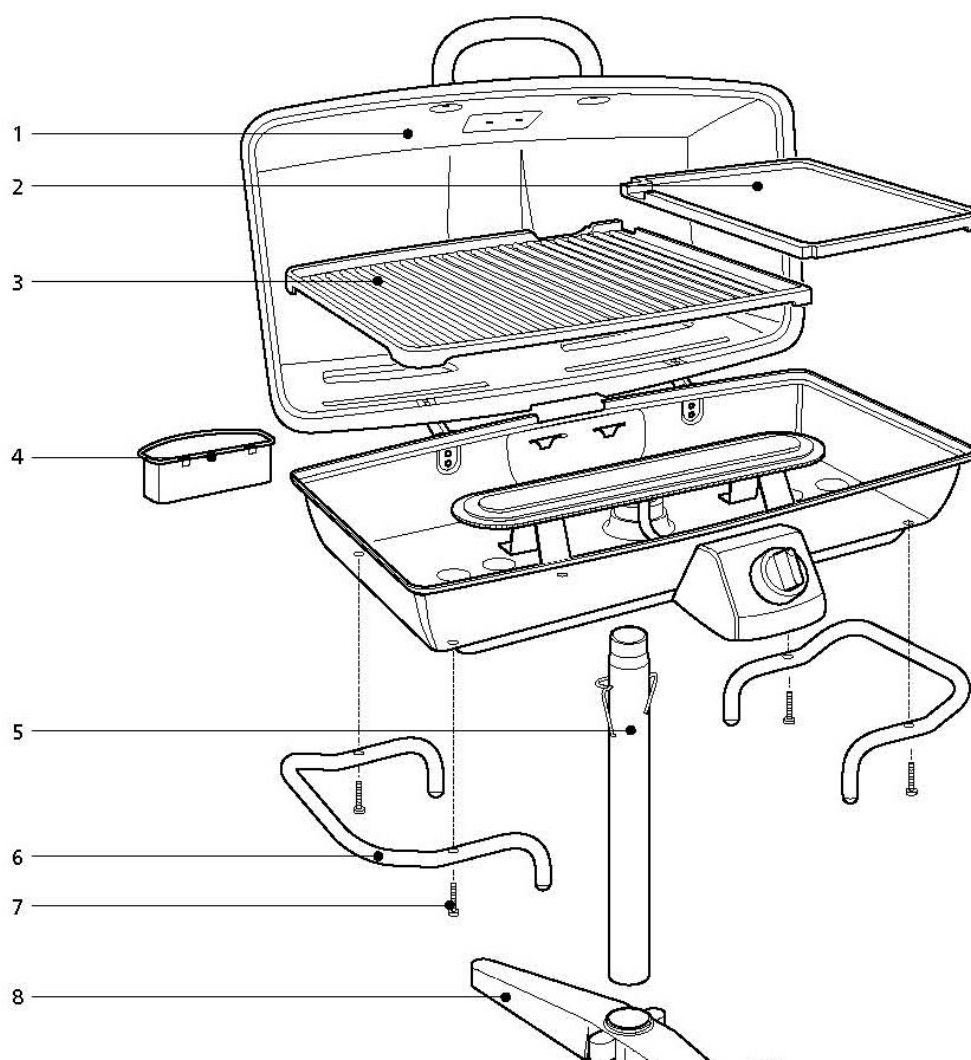
| Tipo di Gas | Bruciatore principale |
|-------------|-----------------------|
| | |

| | Dim.Iniett.mm. | ConsumoGas | PressioneGas |
|-----|----------------|------------|--------------|
| | | MJ/hr | KPA |
| LPG | 0.97 | 12 | 2.75 |

| Categoria gas | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|---|----------------------------------|--|
| Consumo Nominale Gas(kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |
| Dim. Iniett.princip.(mm)Indicato/(effettivo) | 0.97 / (0.950 ; 0.975 □) | |

Elementi del Barbecue

1. Corpo barbecue e Cappa forno
2. Piastra destra (liscia)
3. Piastra sinistra (scanalata)
4. Vassoio raccogli sugo
5. Supporto
6. Maniglie laterali
7. Bulloni/Dadi a chiave x4
8. Piede a croce (superiore)
9. Piede a croce (inferiore)
10. Viti ad aletta



Montaggio Barbecue

- Incastrare e serrare il piede a croce superiore e quello inferiore con le viti a chiave in dotazione. (vedere fig.1)
- Infilare l'estremità del palo di supporto nell'apertura del piede a croce, premere con forza e fissare con le viti ad alette.
- Montare le maniglie con i bulloni e i dadi a chiave in dotazione. (vedere fig.2)
- Montare il barbecue sul palo di supporto e fissarlo con la chiusura di sicurezza. (vedere fig.3). Le maniglie laterali con le gambe consentono di posizionare il barbecue su un tavolo da esterni. Sollevare il barbecue dal supporto.
- Fissare il vassoio raccogli sugo al centro della parte posteriore del barbecue. (vedere fig.4)
- Sistemare la piastra sinistra (scanalata) nella parte sinistra del barbecue con l'apertura per la fuoriuscita di grasso posta sul vassoio raccogli sugo. (vedere fig.5)
- Sistemare la piastra destra (liscia) nella parte destra del barbecue con il bordo sopra quello della piastra sinistra. (vedere fig.6)

Figure 1

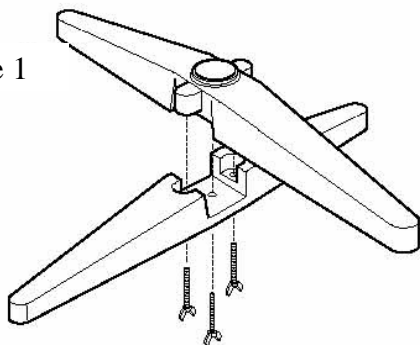


Figure 2

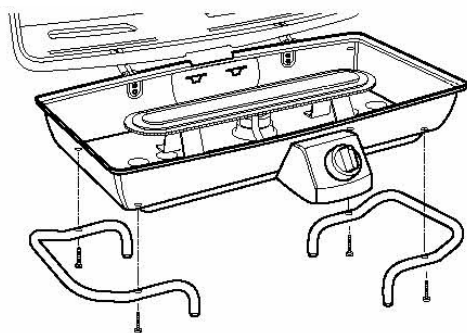


figure 3

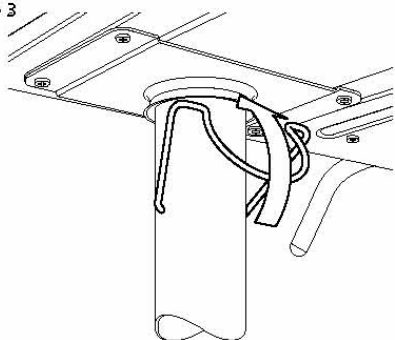


figure 4

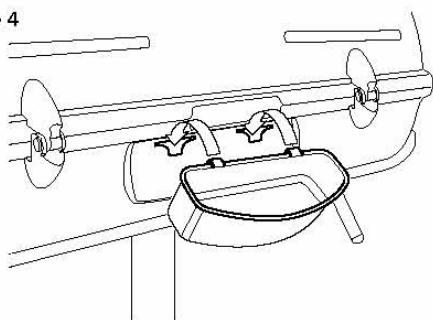


figure 5

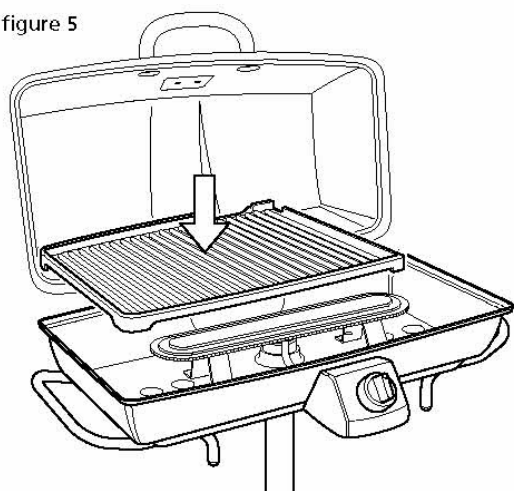
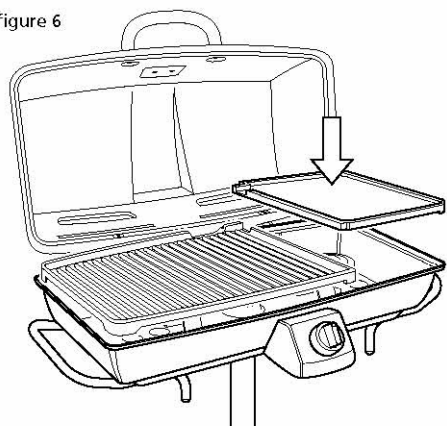


figure 6



Montaggio generale

Collegamento e scollegamento all'alimentazione a Gas



IMPORTANTE: Prima di collegare e scollegare il barbecue dall'alimentazione a gas, controllare che la manopola del bruciatore sia impostata su OFF.

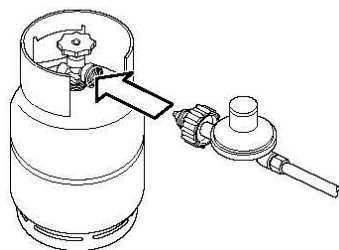
ATTENZIONE: Quando il barbecue è spento la valvola della bombola deve essere chiusa.

Leggere con attenzione le informazioni generali e le linee guida per la sicurezza che si trovano all'inizio del manuale.

Verificare:

- La bombola del gas è piena
- L'estremità del tubo di entrata del bruciatore è nella giusta posizione, sull'apertura della valvola
- Il bruciatore è impostato su 'OFF' (chiuso)

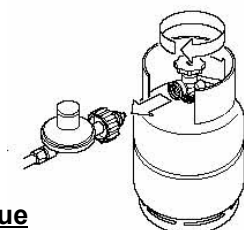
Allacciamento



- Controllare che la valvola della bombola sia completamente chiusa.
- Controllare gli elementi della valvola della bombola e che essa sia adatta al rubinetto.
- Il bruciatore è impostato su 'OFF' (chiuso)
- Controllare l'uscita della valvola e il rubinetto. Controllare che non vi siano danni o residui. Rimuovere i residui. Controllare che il flessibile sia integro. Non provare ad utilizzare elementi danneggiati o bloccati.
- Quando si allaccia il rubinetto alla valvola della bombola e al barbecue, serrare il dado fino all'arresto fisso, a mano o con la chiave a seconda del tipo di montaggio.
- Aprire la valvola del gas al massimo. Con una soluzione di acqua e sapone controllare che non vi siano perdite dai raccordi prima di accendere il barbecue. Se si individua una perdita, chiudere la valvola e non utilizzare il barbecue ma farlo riparare dal fornitore locale di gas GPL.
- **ATTENZIONE** Quando il barbecue non è in funzione, la valvola del gas della bombola deve essere sempre chiusa.

Scollegamento

- Assicurarsi che il bruciatore sia impostato su OFF.
- Controllare che la valvola della bombola di gas sia in posizione OFF.
- Staccare il rubinetto dalla valvola della bombola di gas.



Accendere il barbecue

Controllo del bruciatore e del sistema di accensione

- Con la valvola della bombola impostata su OFF spingere e girare la manopola in senso antiorario fino a sentire un clic.
- Ripetere l'operazione e controllare che il bruciatore emetta scintille.
- Se il bruciatore non emette la scintilla, verificare che i collegamenti dell'accensione siano opportunamente fissati.
- Una volta regolata la scintilla posizionare la manopola su OFF e aprire la valvola della bombola del gas. A questo spingere e girare la manopola in senso antiorario fino a sentire il clic. Il bruciatore emette la scintilla.
- Al primo montaggio il tubo del gas e il bruciatore sono pieni di aria. Per una regolare accensione del bruciatore i tubi devono essere riempiti di gas. Potrebbe essere necessario effettuare varie prove prima accendere definitivamente il bruciatore.
- Se dopo varie prove il bruciatore non si accende, chiudere il gas dalla bombola e verificare che la circolazione del gas non sia ostruita.



Nota: Se per qualche motivo il dispositivo di accensione non produce nessuna scintilla, accendere il barbecue con un fiammifero. Inserire il fiammifero nel portafiammiferi sospeso ad una catena sulla parte anteriore del barbecue. Con la cappa aperta, inserire il fiammifero acceso nel foro e impostare il gas su High. L'accensione del bruciatore può essere controllata dal foro in cui è stato inserito il fiammifero.

Con il barbecue ancora caldo attendere almeno 5 minuti prima di effettuare altre prove (in questo modo i fumi del gas accumulati potranno disperdersi);



Verificare il funzionamento del bruciatore prima di posizionare le piastre.
Non fumare durante la procedura di accensione del barbecue.
Non utilizzare mai materiale lavico, agenti chimici o altre sostanze.
Usare sempre guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.

Accensione e funzionamento

Il barbecue non funziona bene

- Chiudere l'alimentazione a gas, impostare il bruciatore sulla posizione OFF.
- Attendere 5 minuti prima di effettuare un'altra prova.
- Controllare i raccordi del gas.
- Ripetere le procedure per l'accensione. Se il barbecue non si accende, **CHIUDETE LA BOMBOLA DEL GAS, IMPOSTATE IL BRUCIATORE SU OFF.** Attendete che il barbecue si raffreddi e verificate:

m) Mancato allineamento tra il tubo del bruciatore e il foro

CORREZIONE: Riposizionare il tubo del bruciatore nella giusta posizione.

n) Tubo del gas ostruito

CORREZIONE: Rimuovere il tubo dal barbecue. **NON FUMARE!** Aprire il gas per un secondo per eliminare l'ostruzione dal tubo. Chiudere l'alimentazione a gas e ricollegare il tubo al barbecue.

o) Foro ostruito

CORREZIONE: Rimuovere le piastre, rimuovere la molla di serraggio dal tubo di entrata del bruciatore. Scollegare i supporti del bruciatore svitando viti e dadi. Liberare il bruciatore. Estrarre l'apertura dalla valvola del gas e eliminare delicatamente l'ostruzione con un filo sottile di ferro. Eliminare ragnatele o insetti dai fori del bruciatore. Reinstallare posizionando l'apertura del tubo del bruciatore sul foro e

rimettere al posto il bruciatore e i supporti. Rimettere a posto la molla di serraggio

Funzionamento

Burn-off

Prima di cuocere la prima grigliata sul barbecue, bruciate tutte le sostanze residue o i corpi estranei accendendo il bruciatore. Controllare che la cappa sia aperta e impostare su HIGH per circa 2-3 minuti. A questo punto è possibile impostare il bruciatore su OFF o cominciare a cuocere impostando su LOW.

Preriscaldamento

È necessario scaldare il barbecue per qualche minuto prima della cottura dei cibi a seconda del tipo di alimento e della temperatura di cottura richiesta.

Temperature di cottura

HIGH (MASSIMO)- Utilizzare questa impostazione per scaldare velocemente le piastre per la cottura di bistecche e costole e per bruciare i residui di cottura sulla piastra. L'impostazione HIGH può essere utilizzata per cibi che richiedono una cottura prolungata.

MEDIUM (MEDIA) impostazione intermedia tra HIGH e LOW Utilizzare questa impostazione per grigliare e cuocere hamburger e verdure.

LOW (BASSA) Utilizzare questa impostazione per la cottura di tagli magri come il pesce.

Queste temperature variano al variare della temperatura esterna e della intensità del vento.



Durante l'accensione la cappa deve essere aperta.

Non fumare durante l'accensione dei bruciatori del barbecue.

Attenzione: Non muovere il supporto quando il barbecue è in funzione.

Quando il barbecue è acceso deve essere sempre tenuto sotto controllo.

Arrostire

Per arrostitire bene i cibi il bruciatore dovrebbe essere impostato solo su LOW e MEDIUM. L'impostazione HIGH con la cappa chiusa potrebbe determinare la bruciatura dei cibi e danneggiare il rivestimento antiaderente.

Rimuovere la piastra per agevolare la circolazione del calore. Scaldare il barbecue per qualche minuto.

Sistemare un foglio di alluminio o un ripiano per arrostitire sulla piastra di cottura, sistemare il cibo sul foglio o sul ripiano e chiudere la cappa.

Regolare la manopola per mantenere la temperatura ad un livello medio (200-230° circa)

Tempi di cottura approssimativi con impostazione della temperatura media

| Barbecue Roasts | Minuti |
|---|---------------|
| Pollo e carni bovine al sangue | 45 min per kg |
| Manzo e agnello cottura media (circa) | 55 min per kg |
| Maiale, manzo e agnello ben cotto (circa) | 65 min per kg |

Manutenzione e cura

Manutenzione e cura

Come per tutti gli apparecchi, la corretta manutenzione e la pulizia determinano un funzionamento ottimale e una durata maggiore. Questo vale anche per il vostro barbecue a gas. Eseguendo queste procedure periodicamente il vostro barbecue resterà pulito e funzionerà correttamente con il minimo sforzo.



Attenzione a ragni e vespe. Controllare e pulire i bruciatori regolarmente.

Alcuni ragni o altri piccoli insetti potrebbero occasionalmente tessere ragnatele o fare il nido nei tubi dei bruciatori. Le ragnatele potrebbero ostruire la circolazione del gas e provocare fiammate nei tubi del bruciatore.

Questo tipo di fenomeno si chiama RITORNO DI FIAMMA e può causare danni gravi al barbecue e rischi per chi lo utilizza. Sebbene l'ostruzione di un tubo del bruciatore non sia l'unica causa del RITORNO DI FIAMMA, è comunque quella più comune. Si consiglia di ispezionare e pulire frequentemente i tubi dei bruciatori.

Ritorno di fiamma

Se il bruciatore prende fuoco, chiudere immediatamente la bombola del gas e impostare il bruciatore su OFF. Attendere che il barbecue si raffreddi e pulire i tubi dei bruciatori e le uscite come descritto nelle procedure di accensione e uso del barbecue.

Pulizia delle piastre

Dopo la grigliata, impostare il bruciatore su OFF e far raffreddare il barbecue prima di iniziare la pulizia delle piastre. Prima del primo utilizzo e periodicamente si consiglia di lavare le piastre con una soluzione di acqua calda e sapone. Potrete anche usare un panno per pulire le piastre del barbecue.

Preservare la superficie di cottura

L'utilizzo e la pulizia delle superfici di cottura antiaderenti è importante. Non utilizzare utensili di metallo né tagliare i cibi direttamente sulla superficie di cottura. Utilizzare esclusivamente utensili di plastica. Non utilizzare teglie per cuocere sulla superficie di cottura. Non surriscaldare la superficie di cottura con la cappa forno chiusa o quando è vuota.

Pulizia del vassoio raccogli sugo

Il vassoio di raccolta dovrebbe essere svuotato, strofinato e lavato periodicamente con una soluzione di acqua tiepida e sapone.



Per evitare fiammate, si consiglia di svuotare il vassoio raccogli sugo regolarmente. Il contenuto del vassoio potrebbe raggiungere temperature elevate durante la cottura. Se il vassoio viene rimosso in fase di cottura, eseguire l'operazione con estrema cautela. Evitare il contatto diretto delle mani. Fare raffreddare completamente prima di eliminare il contenuto del vassoio.

Modelo: BQ - 6333

Instrucciones de Operación y Montaje

PI-No: 87BO87

CE 0087

Lea las siguientes instrucciones cuidadosamente y asegure se que su Barbacoa este apropiadamente instalada, montada y mantenida. No seguir las instrucciones puede resulta en serios danos físicos/o daño a propiedad. Si tiene alguna pregunta al respecto del montaje o la operación, consulte a su proveedor, servicio de gas o su compañía LP de gas.

NOTA PARA EL INSTALADOR: DEJAR ESTAS INSTRUCCIONES CON EL CLIENTE DESPUÉS DE HABER

INSTALADO.

NOTA PARA EL CLIENTE: RETENER PARA FUTURA REFERENCIA.

Información general

Códigos de Instalación de Gas

Barbacoas para uso con gas de botella esta marcados con 'LPG', Gas propano' o Butano'..



Incumplimiento de las instrucciones pueden resultar en explosión o fuego que pueden causar danos corporales, muerte o daño de propiedad.
Partes de montaje pueden que estén calientes. Mantenga a niños pequeños lejos.
Cualquier modificación de esta barbacoa puede ser peligrosa.
No mueva la barbacoa mientras este en uso.
Apague le suplidor cilíndrico de gas después de uso.
Lea las instrucciones antes de usar la barbacoa.
Partes selladas por el fabricante o agente no deben ser manipuladas por el usuario. Esta barbacoa debe ser usada y guardada al aire libre.

Despeje

Despeje mínima para materiales de combustible debe ser de:

Atrás: -300mm (12") y Costados -300mm (12")

Seguridad de Manguera y Regulador

Dependiendo de que tipo de gas usted decida usar, usted debe acercarse a su proveedor local por un regulador. Las siguientes presiones suplidas son solo para su guía:

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

Butano 28-30mbar Propano 37mbar

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

Butano 30mbar Propano 30mbar

- Debe ser apropiado para Petróleo Liquido Gas (LPG).
- Debe soportar la presión anterior.
- No debe exceder 1.5 metros de distancia
- El BQQ esta suplido con un codo flojo es apropiado para conexión directa de una manguera flexible.
- Use el cierre de pinza o el asegurador doble para conectar la manguera al adaptador BQQ y asegure la manguera/ regulador conexión.
- Después del montaje ha sido asegurado, gire el gas y verifique por escape.



Nunca opera a barbacoa sin Regulador.

Cuando este conectando la manguera y el montaje de regulador a le cilindro de gas, cuide de no girar innecesariamente la manguera flexible.

Después de haber asegurado el montaje, encienda el gas para verificar goteo poniendo una solución de jabón con agua sobre la conexión.



No verifique escapes de Gas con la llama encendida.

Si no usted no pudo corregir el goteo apretando la conexión, apague el gas y contacte a su suplidor inmediatamente.

Asegúrese de siempre mantener la barbacoa lejos de materiales inflamables y el cilindro de gas fuera de contacto con Fuentes de calor. Cuando cambien un cilindro de gas vacío a uno lleno verifique que el proceso se haga en un atmósfera libre de llama.



Si la información no es seguida exactamente un fuego que puede causar muerte o serios daños puede ocurrir. No guarde el cilindro extra debajo de la barbacoa o cerca de esta barbacoa Nunca llene el cilindro mas de 80% lleno Esta barbacoa debe ser usado y guardada al aire libre.

Especificaciones

La especificación de la barbacoa puede ser encontrada en la etiqueta de data pegada al panel al costado del cuerpo de la barbacoa.



Si huele gas

- Apague la fuente de gas, si es posible.
- Extinga cualquier llama abierta.
- Habrá la tapa.
- Si el olor continuo llame inmediatamente a su suplidor de gas o al departamento de bomberos.

Uso de Cilindro de Gas y Precauciones

Esta es una barbacoa de baja presión y debe ser usado con la manguera y el regulador suplido. Su barbacoa esta diseñada para uso con Butano 7kg o 6kg y 9kg cilindros de Propano.



No conecte su barbacoa a un cilindro de gas excediendo esta capacidad.
Nunca conecte un cilindro de gas no regulado a su barbacoa.

El cilindro de gas debe ser llamado por un suplidor con reputación de gas y inspeccionado visualmente y revisar cada vez que se llana.

Siempre mantenga el cilindro en posición parada. Siempre cierre la válvula del cilindro cuando la barbacoa no este en uso.

No sujete el cilindro de gas a excesivo calor.

Nunca Guarde su Cilindro de Gas en el Interior.

Si guarda el cilindro en el interior, SIEMPRE desconecte el cilindro de gas primero y guarde el cilindro afuera. Los cilindro deben ser guardados afuera en aéreas ventiladas fuera del alcance de los niños, y no debe ser guardado en edificios, garajes o en otras áreas cerradas.

Información de Seguridad



Lea cuidadosamente antes de montar y operar su barbacoa.

Ubicación de su barbacoa

NO USE su barbacoa en el garaje, terraza, entradas de brisa, cabañas o otras áreas cerradas. Su barbacoa debe ser usada AFUERA. La barbacoa no esta intencionada para ser conectada a vehículos de recreación y/ o botes y no deben ser colocados en superficies que se quemen. No obstruya el paso de combustible o ventilación al rededor de la barbacoa de casa.



Esta barbacoa esta diseñada para ser usada con un suplidor y solo puede ser usado con un suplidor suplido que encaje.



Para su seguridad

No use o guarde petróleo o otros líquidos inflamables en la cercanía de este o otros equipos.

No guarde cilindros de gas vacío o llenos cerca o debajo de ningún equipo.

Mantenga la manguera de gas fuera de lugar de grasa. Evite girar la manguera innecesariamente. Visualmente inspeccione la manguera por rajaduras antes de usarla, exceso de uso o daño. Reemplace la manguera si es necesario. Nunca verifique por goteo de gas con llama abierta o cerillo prendido. Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada antes de verificar que los tubos estén situados asegurados sobre los orificios de válvula. Nunca se apoye en la superficie mientras esté cocinando o cuando esté encendiendo. Nunca altere o modifique el Regulador o el suplidor de montaje de gas. Esta no debe ser usada en interiores.

Proteja a los Niños

Mantenga a los niños lejos de la barbacoa durante uso y mientras se enfría después que haya terminado. No deje que niños operen la barbacoa.

Siempre asegúrese que ninguna actividad de deportes o físicas sean hechas cerca de la proximidad de la barbacoa durante su uso o mientras esté caliente.

Montaje General

Remueva la barbacoa y los componentes del cartón de empaque. Verifique con la lista de partes y deje los componentes a su alcance. No bote el cartón, póngalo de superficie como plancha protectora. Contacte a su suplidor para partes de reemplazo si es necesario.

Herramientas que Necesita

Destornillador de cabeza estándar (o talador sin cable) y partes de tuercas ajustables (cambiador de terminación abierta) o tuercas.



Partes suplidas en el cartón o por su suplidor o por su suplidor no venden ser alteradas en ninguna forma.



Asegúrese que la barbacoa esté montada a nivel y en una superficie apropiada.



No mueva la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Remueva la bandeja de desperdicios antes de mover.

Verifique la barbacoa por cualquier daño

Antes de intentar ensamblar su barbacoa, es recomendado verifique que todas las partes hayan sido incluidas usando la lista de la página 4. Inspeccione las partes de la barbacoa mientras procede. Contacte a su proveedor por asistencia en referencia de partes dañadas o no incluidas. No monte la barbacoa si parece estar dañada. Las barbacoas que son usadas con cilindros son etiquetados 'gas propano'. Verifique el etiquetado en la conexión de gas o en su barbacoa.

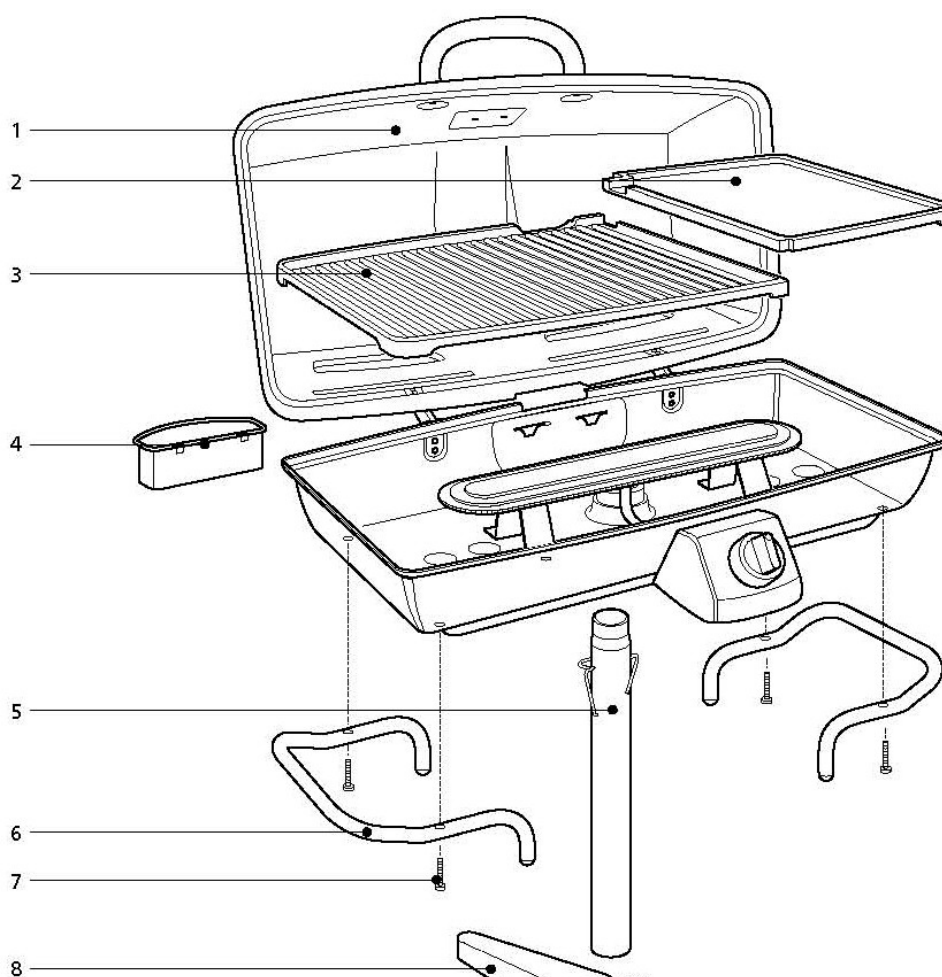
Nominar el Consumo de Gas

| Gas Tipos | Queimador Principal | | |
|-----------|---------------------|----------------------|------------------------|
| | Inj Tamaño MM | Gas Cons MJ/hr | Gas Presione KPA |
| LPG | 0.97 | 12 | 2.75 |

| Gas Categoría | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|---|-------------------------------|--|
| Nominar Consumo de Gas (kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |
| Inyector Principal Tamaño (mm) Especifico / (Medida) | 0.97 / (0.950 ; 0.975 □) | |

Componentes de la Barbacoa

1. Cuerpo de la Barbacoa y Tapa Plancha
2. Plato Derecho de Mano (Suave)
3. Plato Izquierdo (Rustico)
4. Bandeja Seca
5. Poste de Soporte
6. Manillas de lado integradas
7. Tuercas/Tornillos x 4
8. Cruce de Pie de Arriba
9. Cruce de Pie de Abajo
10. Tornillo de Ala x 3



Montaje de Barbacoa

- Adjunte y ajuste el pie de arriba con el pie de abajo con el tornillo de ala que es proveído. (Vea fig.1)
- Encaje la parte hueca del soporte en el pie de cruce, presione firmemente para asegurar con el tornillo de ala.
- Encaje las manillas con los tornillos suplidos. (Vea fig.2)
- Encaje la barbacoa en el poste de soporte, junte la barbacoa con el cierre de seguridad en el poste de soporte. (Vea fig.3) Las manillas integradas y las piernas lo dejan usa como mesa en los exteriores.
- Encaje la bandeja de desperdicio al la parte3 posterior central de la barbacoa. (Vea fig.4)
- Encaje la mano izquierda (rustica) plato de cocinar a la parte izquierda de la barbacoa, asegurando que la salida de grasa este situada sobre la bandeja de desperdicios. (Vea fig5)
- Encaje la mano derecha (suave) plato a la derecha de la barbacoa, asegurando que el filo del plato encaje sobre el palto izquierdo. (Vea fig.6)
-

Figura 1

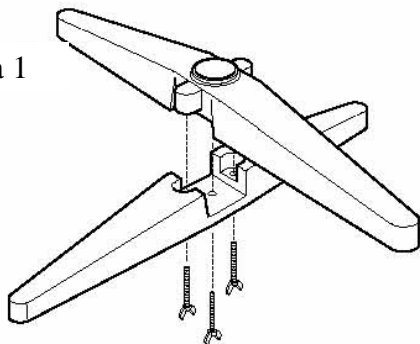


Figura 2

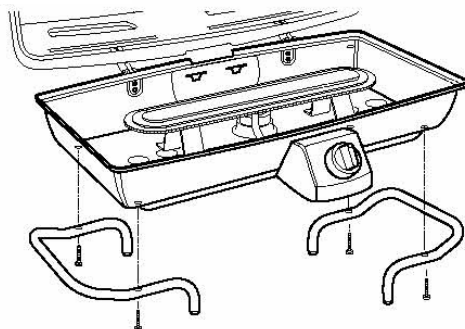


figure 3

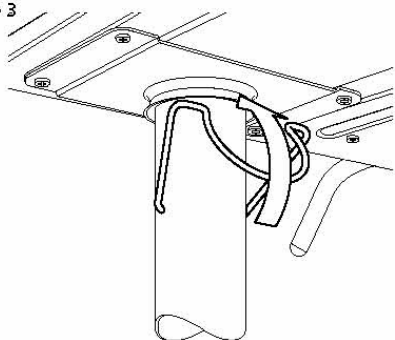


Figura 4

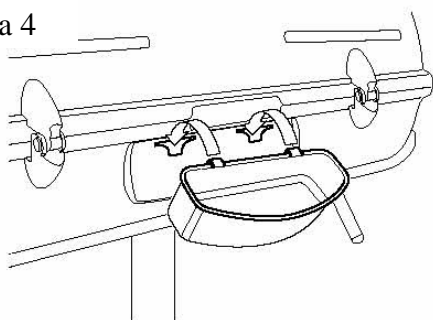


figure 5

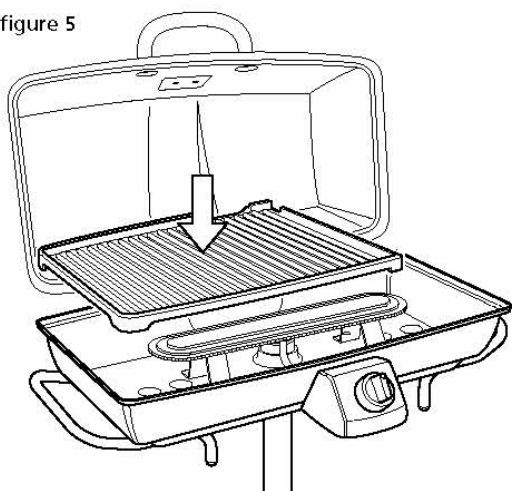
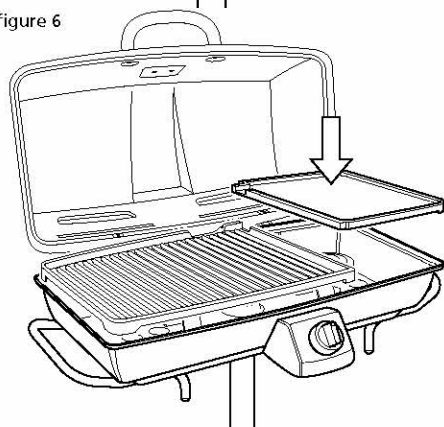


figure 6



Montaje General

Conectando y Desconectando la Fuente de Gas



IMPORTANTE: Antes de conectar o desconectar la barbacoa a la fuente de gas, asegúrese que la posición de gas este en APAGADO.

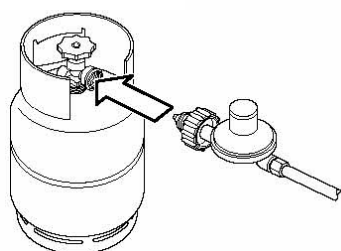
PRECAUCIÓN: Cuando la barbacoa no este en uso, el gas debe ser apagado en el cilindro.

Familiarícese con la información general y la lista de seguridad localizada en la parte frontal de este manual.

Verifique:

- El cilindro de gas esta lleno.
- El final del tubo del quemador este localizado sobre el orificio de la válvula.
- El controlador del quemador este en la posición 'APAGADO'.

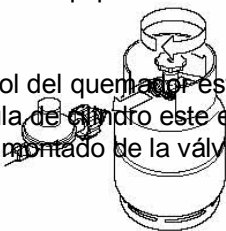
Conectando



- Asegúrese que la válvula este en la posición de lleno.
- Verifique la válvula de cilindro para asegurar que tiene las conexiones apropiadas a las del regulador.
- Asegúrese que el control del quemador este en la posición de 'APAGADO'.
- Inspeccione las conexiones de la válvula y el montaje del regulador. Vea por cualquier daño o escombros. Remueva cualquier escombros. Inspeccione la manguera. Nunca intente usar un equipo dañado o bloqueado.
- Cuando conecte el montaje del regulador a la válvula de cilindro y la barbacoa, ajuste la tuerca con la mano o con una herramienta dependiendo de tipo de encaje.
- Abra la válvula de cilindro llena. Use una solución con jabón para verificar sus conexiones por escapes antes de intentar usar o prender la barbacoa. Si se encuentra un escape, gire la válvula de cilindro a apagado y no use la barbacoa hasta que sea reparada puede ser llevados a cabo por su suplidor local LP.
- **PRECAUCIÓN:** Cuando el equipo no esta en uso, el gas deber ser apagado del cilindro suplido.

Desconectando

- Asegúrese que el control del quemador este en la posición 'APAGADO'.
- Asegúrese que la válvula de cilindro este en la posición de lleno apagado.
- Desmonte el regulador montado de la válvula de gas.



Procedimiento de encendido

Operación de Quemador y Verificación de Sistema de Inyección.

- ♦ Con el cilindro en posición APAGADO empuje y gire la perilla al contrario de del reloj hasta que el control clic.
- ♦ Repita la acción y verifique si hay chispa en el quemador.
- ♦ Si la chispa no es evidente en el punto de inyección, verifique que la punta de inyección este firmemente montada al control y punta de chispa.
- ♦ Con la chispa montada gire la perilla del control en la posición APAGADO, y encienda la válvula de cilindro. Ahora empuje la perilla contra el reloj asegurándose que el control haga clic y que vea la chispa en el quemador.
- ♦ Recién montado el gas la línea de gas y del quemador estarán llenas de aire. En orden para que el quemador se encienda las líneas deben ser llenadas con gas. Puede que requiera varios Intentos y

encender el quemador antes que tenga éxito.

- ◆ Si el quemador falla después de varias veces de intento apague el gas suplido en el cilindro inspeccione por obstrucciones en el fluido de gas.



Nota: Si por alguna razón, la inyección no produce chispa en el electrodo, la barbacoa se puede encender con un cerillo. Inserte el cerillo en el soporte de cerillos que esta suspendido por una cadena en frente de la barbacoa. Con la tapa abierta inserte el cerillo encendido en el hueco en frente de la barbacoa y encienda el gas en alto. La inyección del quemador puede ser verificada por un cerillo en el hueco a través del hueco encendido.

Si el re-inicio es necesario mientras el gas de la barbacoa este encendido, usted debe esperar un mínimo de 5 minutos antes de comenzar el re-encendido (esto lo disolver los gases acumulados).



Verifique el rendimiento del quemador antes de instalar los platos de la barbacoa.

No fume cuando intente prender la barbacoa.

Nunca use roca volcánica, camas de calor u otro material.

Siempre use guantes para protección cuando manipule componentes calientes.

Procedimiento de Operación y de Encendido

Si la Barbacoa Falla en Operar Apropriadamente

- Apague la fuente de gas, APAGUE el control de l quemador
- Espere 5 minutos antes de intentar otra vez.
- Verifique las conexiones de gas suplido.
- Repita el procedimiento de encendido y l la barbacoa todavía no opera apropiadamente, APAGUE EL GAS A LA FUENTE, APAGUE EL CONTROL DEL QUEMADOR, espere para que la barbacoa se enfríen y verifique lo siguiente:

p) Mal alineamiento del tubo del quemador y sobre el orificio

CORRECCIÓN: Vuelva a posicionar el tubo apropiadamente para que se sienta sobre el orificio.

q) Obstrucción del tubo de gas

CORRECCIÓN: Remueva el tubo de la barbacoa. NO FUME! Abra el suplidor de gas por un segundo para soplar cualquier obstrucción de la manguera. Cierra el suplidor de gas de la fuente y reconecte la manguera a la barbacoa.

r) Orificio Bloqueado

CORRECCIÓN: Remueva los platos de plancha, remueve el clip de resorte del tubo de entrada.

Desconecte el quemador removiendo los tornillos de los soportes. Levante el quemador claro. Remueva el orificio de la válvula de gas y suavemente despeje la obstrucción de la válvula con un cable fino.

Despeje cualquier tela arana o insectos de la entrada del quemador. Vuelva a instalar el orificio, ponga el tubo sobre el orificio y reemplace el quemador y la repisa. Remplace el clip de resorte.

Procedimiento Operación

Quemador- Apagado

Antes de empezar a cocinar por primera vez, queme cualquier aceite o cualquier otro residuo encendiendo el quemador. Asegúrese que la tapa este abierta y operando en 'ALTO' por aproximadamente 2-3 minutos. Usted puede gira el control a 'APAGADO' o proceder a cocinar en el montaje 'BAJO'.

PRE-calentar

Si es necesario PRE-calentar por un corto tiempo antes de comenzar a cocinar ciertas comidas, dependiendo del tipo de comida y la temperatura de requerida.

Temperaturas de Cocinado

Montaje 'ALTA' Use este montaje solo cuando desea calendar rápidamente, para asados y costillas, y para residuo de comida del palto de asar después de haber cocinado. Raramente, si nunca, use 'ALTA' para cocinar

extendidamente.

Montaje 'MEDIANO' (Medio entre 'ALTO' y 'BAJO'). Use este montaje para la mayoría de los asados, para cocinar hamburguesas y vegetales.

Montaje 'BAJO' Use este montaje cuando cocine cortes delgados como pescado.

Estas temperaturas varían con la temperatura exterior y la cantidad de viento.



La tapa debe estar abierta para encender.
No fume en ningún momento mientras intente encender los quemadores de la barbacoa.
Precaución: No mueva el soporte mientras esta operando la barbacoa.
No deje la barbacoa sin atender mientras este encendido.

Asado

Para mejores resultados mientras este asado, el quemador debe estar en montaje bajo o mediano. Usar el montaje alto puede resultar en quemado de la comida, daño o cubierta sin pegar o ambos. Remueva el paltó plano caliente para ayudar a la circulación.

PRE-calíentela barbacoa por unos minutos. Coloque a superficie de asar o aluminio en la plancha rustica y coloque la comida que va a ser asada en la superficie de asar o en el plato y cierra la tapa.

Ajustes la perilla de control para mantener la temperatura aproximadamente en una marca mediana (aprox. 200° a 230°)

Tiempo de cocinado aproximado con los controles montados en temperatura mediana

| Barbacoa Asada | Minutos |
|---|-----------------|
| Pollo y Carne Roja | 45 min. por Kg. |
| Carne y Pernil Mediano (aprox.) | 55 min. por Kg. |
| Puerco y Carne/ Pernil bien Cocida (aprox.) | 65 min. por Kg. |

Mantenimiento y Cuidado

Mantenimiento y Cuidado

Como todos los aparatos, cuidado apropiado y mantenimiento pueden mantener las condiciones de operación y prolongar la vida. Su nueva barbacoa de gas no es de aceptación. Siga este procedimiento seguidamente. Y su barbacoa se mantendrá limpia y en perfecto funcionamiento con el mínimo esfuerzo.



Tenga cuidado de arenas o abejorros. El tubo de debe ser inspeccionado y limpiado periódicamente.

Arañas y pequeños insectos ocasionalmente hacen telas de arena o enjambres mientras se guarda la barbacoa. Estas telas de araña pueden causar obstrucción que pueden resultar en fuego en o alrededor de los tubos de los quemadores.

Este tipo de fuego se conocido como 'FLASH-BACK' y puede causar serios danos a la barbacoa y crear uso no seguro para el usuario.

Ya que no solo un tubo obstruido puede causar 'FLASH-BACK' es la causa más común y se requiere inspección frecuente y limpieza de los tubos si es necesario.

Flash-Back

Si esto ocurre adentro o alrededor del quemador, inmediatamente apague el gas de la fuente y gire el control del quemador en APAGADO, espere hasta que la barbacoa se haya enfriado, después limpie los tubos y los quemadores y puertos como descrito en el procedimiento operación con la maraca de rayo.

Limpiando los Paltos de Azar

Después de haber cocinado, gire el control del quemador a APAGADO y deje que la barbacoa se enfríe antes de intentar limpiar los paltos de azar. Antes del primer uso periódicamente, es sugerido que usted limpie los platos de parrilla en una solución leve de jabón y agua tibia. Usted puede usar un trapo para limpiar su los paltos de parrilla.

Cuidado de la Superficie de Cocinado

Use y cuidado de la superficie no pagable es importante. No use ningún utensilio de metal o corte comidas en esta superficie. Use solo utensilios de plástico. No use sartén en la superficie de cocina. No sobre caliente la superficie con la tapa cerrada o comida en la superficie.

Limpiando la Plancha Honda

La plancha honda debe ser vaciada y limpiada periódicamente con una solución de detergente suave y agua tibia.



Para evitar cualquier incendio, es recomendado que verifique la plancha honda y vacíe regularmente.

El contenido de la plancha honda puede que este muy caliente durante el proceso de cocinado. Si es vaciada durante el cocinado debe tener extrema precaución y directo contacto con las manos debe ser evitado a todo momento. Deje que se enfríe completamente antes de desechar el contenido.

Modelo: BQ - 6333

Instruções de Operação e Montagem

PI-No: 87BO87

CE 0087

Leia as instruções cuidadosamente e certifique-se que a grelha está propriamente instalada. Falhas ao instalar o sistema pode resultar em sérios danos ao aparelho ou ferimento às pessoas. Se tiveres qualquer questão no que concerne á montagem, consulte a distribuidora ou os serviços de gás da companhia LP mais próxima.

NOTA PARA INSTALAR: DEPOIS DA INSTALAÇÃO DEIXE AS INSTRUÇÕES COM O CONSUMIDOR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

Informação General

Códigos de Instalação de Gás

Grelhas que usam gás têm etiqueta 'LPG', 'Gas Propano' ou 'Butano'.



Falhas em seguir as instruções pode resultar em fogo u explosão que pode causar sérios danos ao aparelho ou às pessoas.

Cuidado durante a instalação, a superfície pode ficar muito quente.

Mantenha fora do alcance das crianças.

Aproximação

A aproximação mínima de combustíveis deve ser
Trás - 300mm (12") & Lados- 300mm (12").

Tubo & Regulador de Segurança

Dependendo do tipo de gás que decides usar,
precisas de deslocar ao local de venda para adquirir
o regulador. A pressão abaixo indicada serve
somente como guia para a tomada de decisão.

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

Butano 28-30mbar Propano 37mbar

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

Butanp 30mbar Propano 30mbar

- Deve ser compatível com Gás Liquidificado (LPG).
- Deve ter as pressões acima indicadas.
- Não deve exceder 1.5 metros de extensão.
- O BBQ é fornecido com um adaptador para conexão directa a tubos de gás canalizado.
- Use o clipe Jubileu clip ou ajustador apropriado para conectar o tubo ao adaptador do BBQ / regulador de conexão.
- Depois da montagem ser efectuada, liga o gás e observe se não há saída do gás.



Nunca use o aparelho sem um Regulador!

Ao conectar o tubo e o regulador ao botija de gás,
toma cuidado para evitar nós ou dobras
desnecessárias do tubo.

Depois de finalizar a instalação, liga o gás e observa
se não há saída de gás, usando espuma de sabão,
ou outra solução em água.



Não teste a saída de gás usando chamas!

Se não consegues combater a saída de gás,
apertando o ajustador, desliga o gás e contacte a
sua distribuidora imediatamente!

Mantenha a grelha sempre afastada das chamas,
mantenha a botija de gás também afastada de
fontes de calor.

Ao substituir a botija de gás assegure-se que o
processo é feito na ausência de chamas.



Não seguimento destas instruções pode resultar em
fogo ou causando sérios danos, morte ou ferimento às
pessoas. Não guarde a botija de gás e as partes por
baixo ou próximo da grelha. Nunca use a botija dentro
de casa. O aparelho deve ser usado e armazenado
fora de casa.

Especificações

As especificações da grelha podem ser encontradas

no painel em anexo ao painel lateral do aparelho.



Se sentires cheiro do gás

- Desliga a passagem de gás no regulador, se possível;
- Paga todas as chamas nos arredores;
- Abra a tampa;
- Se o cheiro continuar, contacta o fornecedor de gás ou bombeiros. imediatamente

Botija de Gas Uso & Segurança

Esta é uma grelha de baixa pressão e usa tubos e
regulador fornecido.

Ela é designada para uso com 7kg de gás Butano ou
6kg e 9kg de Propano em botijas.



Não conecta o aparelho a botijas com maior
capacidade do que a indicada.

Nunca conecte botija incorrecta ao aparelho.

A garrafa deve ser enchida por entidade competente
e visualmente inspecionada antes da aprovação
para comercialização.

Mantenha o botija sempre de pé. Desligue sempre
a passagem de gás depois de usar o aparelho.
Não sujeita a botija a aquecimento excessivo.

Nunca armazene a garrafa de gás em casa

Se armazenas a máquina em casa, desligue e
desconecte o regulador de gás e SEMPRE
armazene a botija em local segura for a de casa. As
botijas devem ser armazenadas em local seguro e
fora de casa, fora do alcance das crianças em área ,
de preferência não em garagem ou qualquer outra
área fechada.

Informação de Segurança



Leia o manual cuidadosamente antes de instalar
e usar o aparelho!

Localização da grelha

NÃO use a grelha em garagem, varanda, espaço de
vidro, alpendre ou outro local fechado. A sua
máquina de barbecue deve ser usada AO AR
LIVRE. A grelha não deve ser instalada em veículos
recreacionais e/ou barcos e não deve ser colocado
em local de fácil aquecimento. Não obstrua a
circulação de ar à volta da grelha.



Esta grelha foi designada para ser usada com e
somente com o material fornecido!



Para a sua segurança, não armazene ou use petróleo
ou outro líquido inflamável nas proximidades deste ou
qualquer outro aparelho. Não armazene botijas
cheias/vazias de gás nas proximidades deste ou
qualquer outro aparelho. Mantenha o tubo ou qualquer
outro cabo eléctrico afastado da superfície. Proteja o

extravio ou falta de qualquer das partes. Não uses o aparelho se houver qualquer danificação. Grelha que usam botija de gás, têm uma etiqueta escrita 'Gás propano'. Observa a etiqueta anexa á conexão de gás na grelha.

Consumo nominal de Gás por horas

| Tipos de Gás | Dispositivo Principal | | |
|--------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| | Injecção Dimensão MM | Consumo de Gás MJ/hr | Pressão do Gás KPA |
| LPG | 0.97 | 12 | 2.75 |

| Gas Categoria | I3B/P (30), I3+ (28-30/37) | |
|--|----------------------------|--|
| Consumo Nominal de Gás (kW) | 3.8 (276 g/h G30) | |
| Injector Principal Dimensão (mm) Especificada / (Medida) | 0.97 / (0.950 ; 0.975 □) | |

Protecção das crianças

Mantenha as crianças afastadas durante o uso e enquanto o aparelho tiver aquecido. Não deixe as crianças usar o aparelho.

Certifique-se sempre que não há prática de desporto ou qualquer actividade física nas proximidades do aparelho durante o uso..

Instalação Geral

Remove a grelha e as componentes da embalagem. Verifique se todas as partes estão correctas. Não atires o cartão fora, dobre-o de forma plano e use como protecção do solo. Contacta a distribuidora para a substituição de peças, se houver necessidades.

Instrumentos necessários

Chave estandarte para parafusos (ou broca) e pequenas peças e chave inglesa ajustável usada (para abrir substituir) peças velhas.



As partes fornecidas ou indicadas no cartão!



Assegure-se que a grelha foi colocada em superfície plana e estável!



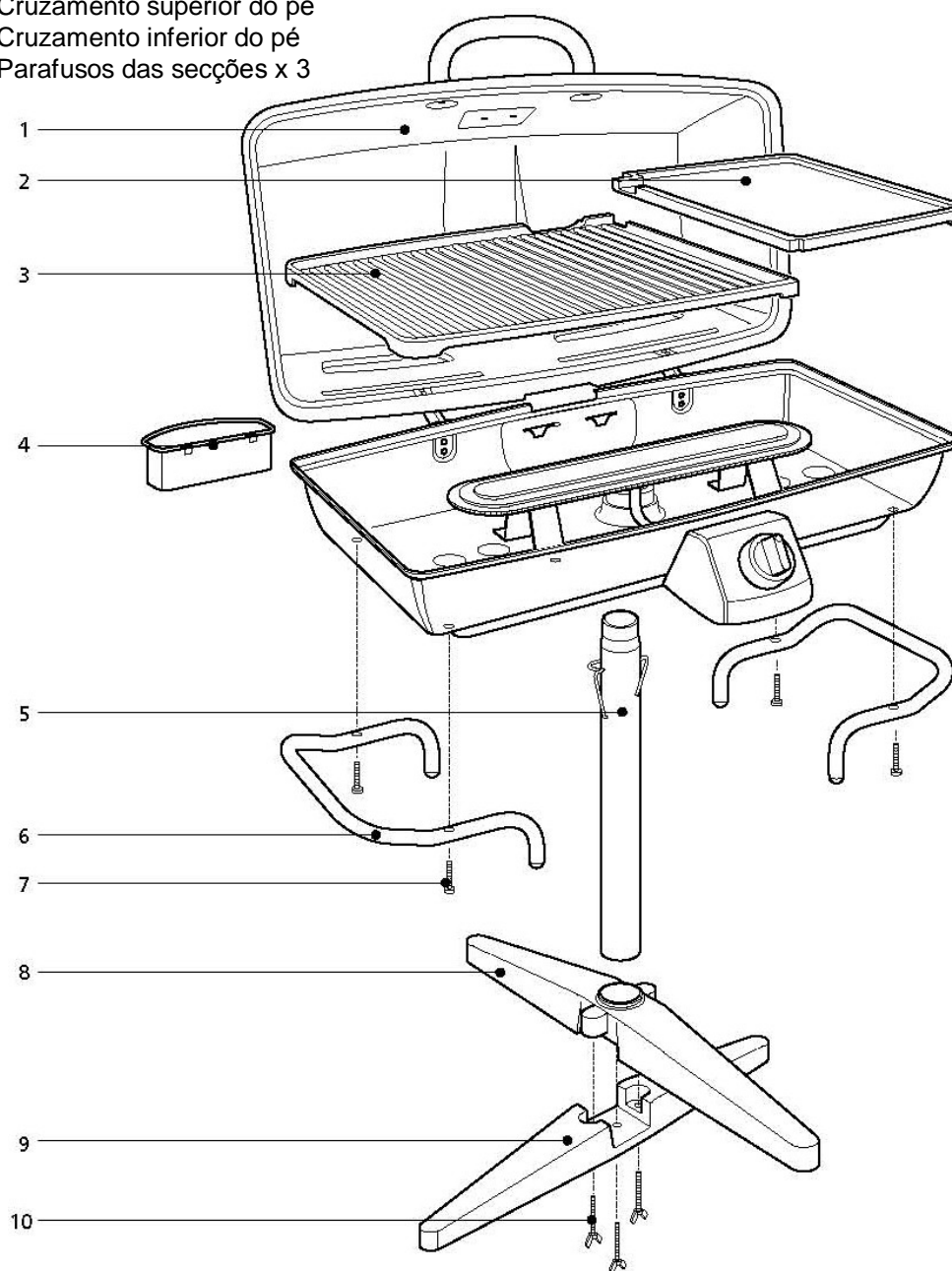
Não remove a grelha durante o uso..
Remove os instrumentos antes de movimenta-la

Observe o aparelho para evitar danificação

Antes de montar o aparelho, é necessário certificar-se todas as partes foram incluídas na embalagem, ver lista página 4. Inspecciona as partes da grelha, contacte o fornecedor em caso de

Componentes da grelha

1. Corpo do aparelho & Dispositivo de grelha
2. Prato da mão direita (Liso)
3. Prato da mão esquerda(Granulado)
4. Bandeja de recolha
5. Poste de suporte
6. Suportes laterais
7. Trincos/Secções/Porcas x 4
8. Cruzamento superior do pé
9. Cruzamento inferior do pé
10. Parafusos das secções x 3



Montagem da grelha

- Ajuste o cruzamento inferior do pé ao cruzamento superior com os parafusos fornecidos. (Ver fig. 1)
- Encaixa o poste suporte com fenda na abertura do pé e aperte fiemente com parafuso.
- Fixa as mãos com os trincos e secções com as porcas. (Ver fig. 2)
- Fixa o aparelho barbecue em cima do poste suporte e ajuste a loca de segurança ao poste suporte. (Ver fig 3.). As mãos integradas e pernas permitem usar uma mesa a oar livre. Simplesmente remova o aparelho de barbecue de cima do suporte.
- Anexa a bandeja de recolha na parte trás do aparelho no centro do aparelho de barbecue. (Ver fig. 4)
- Ajusta a mão esquerda (granulada) do prato de cozinha no lado esquerdo do aparelho de barbecue, assegurndo-se que afechadura da tampa do aparelho está situada em cima da bandeja de recolha. (Ver fig. 5)
- Ajusta a mão direita (lisa) do prato no lado direito da grelha, assegurando que a borda coincide com a do prato esquerdo (Ver fig. 6)

Figura 1

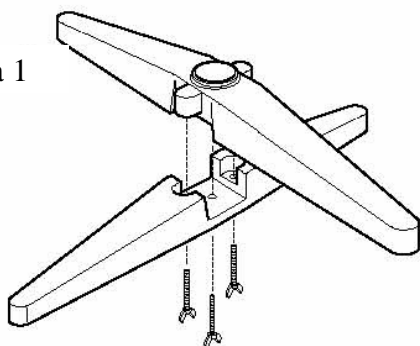


Figura 2

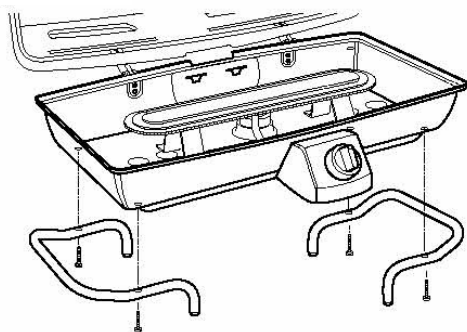


Figure 3

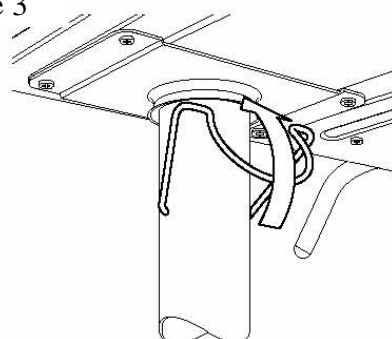


Figura 4

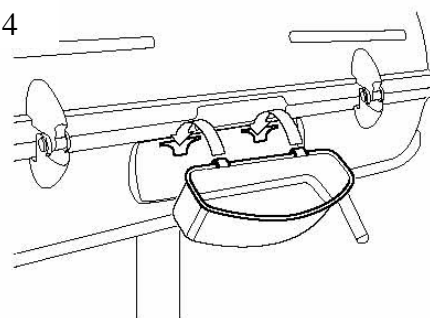


Figura 5

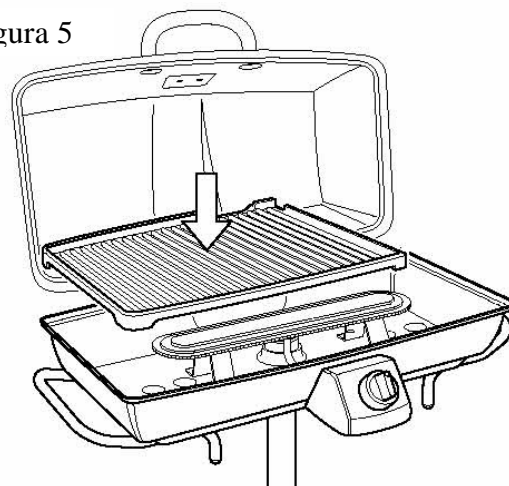
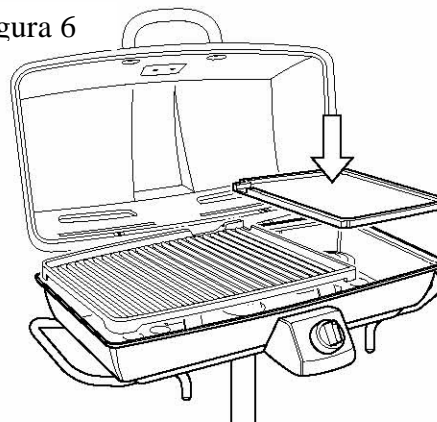


Figura 6



Montagem Geral

Conectar e Desconectar a Fonte de Gas

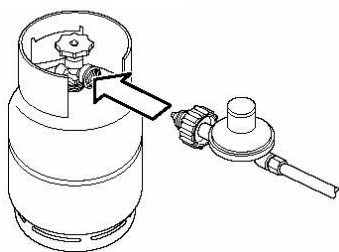
⚠ IMPORTANTE: Antes de conectar/desconectar a o gás certifique-se que o fogão está desligado e ajustando o botão em posição OFF.
ATENÇÃO: Se o aparelho tiver fora de uso, desliga a entrada do gás.

Familiarize-se com a informação geral e guias de segurança indicados na arte frontal do manual.

Observa:

- Se a botija de gás tá cheia
- A terminal de ligação do tubo de entrada de gás está localizada no orifício na válvula.
- O botão de controle está em posição 'OFF'

Conectando



- ♦ Assegure-se que a válvula da botija está completamente levantada.
- ♦ Observe a posição da válvula para garantir boa conexão do regulador.
- ♦ Assegure-se que o controle está em 'OFF' posição.
- ♦ Inspecciona a válvula do porto de conexão e regulador de saída de gás. Verifique-se o dispositivo não tem nenhuma danificação. Inspecciona o tubo. Nunca uses tubo ou equipamento danificado.
- ♦ Ao conectar o tubo e o regulador à válvula do botija, gira o dispositivo para o lado direito usando a mão ou chave fenda dependendo do tipo de dispositivo.
- ♦ Abre a válvula do botija. Use espuma de sabão para detectar se não há fuga de gás antes de conectar o aparelho, se detectar fuga de gás fecha a válvula do botija e busque o serviço de gás mais perto para vir fazer a reparação.
- ♦ **ATENÇÃO:** Quando o aparelho tiver fora de uso, a passagem de gás deve ser fechada e desligada da botija.

Desconectando

- Assegure-se que o controle da passagem de gás está em posição 'OFF'
- Assegure-se que a válvula da botija está completamente levantada.
- Desmonte o regulador da válvula da botija de

gás.

Procedimento ao acender

Operação com fogão & Ignição do sistema

- Com o regulador da válvula em posição OFF gira o controle para a direita em sentido contra-relógio até escutar um som clique.
- Repita a acção até ver o surgimento de faísca.
- Se a faísca não for evidente, no ponto de ignição, verifique-se o dispositivo está firmemente anexado ao controle e a chave.
- Com a faísca estabelecida, ajusta o controle em OFF, depois ajusta o dispositivo na válvula do botija. Depois ajusta o controle em sentido contra-relógio até detectar a faísca.
- Ao usar o aparelho pela primeira vez, a passagem de gás estará cheia de ar, para que o fogão acenda normalmente é necessário que o tubo fica preenchido com gás, pode ser que seja preciso muitas tentativas antes de conseguir acender o fogo.
- Se houver falha ao ligar o fogão, depois de sucessivas tentativas, desliga o gás e observe se não há obstrução à passagem do gás.

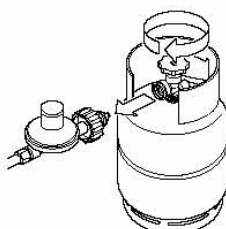


Nota: Se por alguma razão, a ignição tiver problema a produzir faísca, podes acender o fogão usando fósforos. Insira o fósforo aceso no espaço aberto na arte frente do aparelho de barbecue. Com a tampa aberta introduza o fósforo e abre o gás no máximo. A ignição que produz faísca pode ser observada através do buraco que dá para introduzir fósforos.

Se for necessário re-ignição enquanto o aparelho tiver aquecido, aguarde pelo menos 5 minutos antes de re-iniciar a ignição (isso permite a saída do fumo do gás).



Observe o funcionamento do fogão antes de colocar a bandeja.
Não fume ao acender o fogão
Não use pedras vulcânicas ou outros objectos
Use luvas de protecção ao usar o aparelho.



Acender & Procedimentos de Operação

Se o aparelho tiver falha na operação

5. Fecha a passagem do gás, e ajusta o controle do fogão em OFF.
6. Aguarde 5 minutos antes de tentar outra vez.
7. Verifique as conexões de passagem de gás.
8. Acende o aparelho outra vez, DESLIGA A FONTE DE GÁS, AJUSTA O CONTROLE DO FOGÃO EM OFF, aguarde o barbecue arrefecer e verifica o seguinte:

a) Mal alinhamento do tubo de gás

CORREÇÃO: Reposição do tubo do fogão de forma a coincidir com o orifício.

b) Obstrução no tubo de gás

CORREÇÃO: Remove o tubo do aparelho. NÃO FUMAR! Abra a passagem de gás para remover qualquer obstrução no tubo. Fecha a passagem do gás, e reconecta o aparelho.

c) Orifício bloqueado

CORREÇÃO: Remove as grelhas, remove a mola da entrada no fogão. Disconecta o dispositivo de suporte do fogão, removendo os parafusos e porcas. Deixa o fogão livre. Remove o regulador do orifício da válvula e limpe qualquer obstrução com uma agulha fina. Limpe qualquer objecto ou insecto morto do tubo. Re-instale o orifício, coloca o tubo de passagem de gás sobre o orifício do fogão e os braços. Substitua a mola.

Procedimentos de Operação

Aquecer

Antes de usar a grelha pela primeira vez, liga e deixa a queimar todos os resíduos ou objectos estranhos. Assegure-se que a tampa está levantada e ajuste o fogão em 'HIGH' durante 2-3 minutos. Pode desligar o fogão ou proceder para começar o usar o aparelho com fogo baixo.

Preaquecimento

É necessário pre-aquecer a grelha durante curto espaço de tempo, antes de cozinhar certos tipos de alimentos, dependendo do tipo de alimento e a temperatura necessária para a operação.

Temperatura de Funcionamento

Ajustar em 'HIGH' – Use este dispositivo para fazer o aparelho aquecer rapidamente, para fazer pinchos e costeletas, bem como para queimar os resíduos dos alimentos da grelha. Às vezes, depois de usar o dispositivo em 'HIGH' durante algum tempo, deve associá-lo a 'MEDIUM' (intermediário entre 'HIGH' e 'LOW'). Use esta posição para cozinhar a maioria dos alimentos, tal como presunto para hamburgers e vegetais.

'LOW' Use para preparar alimentos finos tal como peixe.

Estas temperaturas variam de acordo com o meio ambiente bem como com a capacidade de ventilação.



A tampa deve estar aberta ao acender a chama. Não fuma ao tentar acender o aparelho. Atenção: Não move o aparelho durante a operação. Não deixe o aparelho não-supervisionado durante o uso.

Grelhados

Para obter melhor resultado nos seus grelhados, use o fogão ajustado em posição médio ou baixo. Uso da chama em alta, com a tampa fechada pode fazer os alimento/s queimar/em ou aderir/em á superfície da grelha.

Remove a bandeja superficial para facilitar a circulação de ar. Pre-aquece o aparelho durante alguns minutos antes do uso. Coloca uma bagageira ou papel de alumínio dentro da bandeja granulada e coloca o alimento a grelhar dentro da bagageira ou em cima do papel de alumínio, e fecha a tampa do aparelho.

Ajuste o controle para manter a temperatura á volta da marca (aproximadamente. 200° a 230°)

Tempo aproximado de grelha a média temperatura

| Grelhados | Minutos |
|--|----------------|
| Galinha & Beef Raro | 45 mins por kg |
| Beef & Cordeiro (aproximadamente) | 55 mins por kg |
| Porco & Beef/Lamb Bem Cozido (approx.) | 65 mins por kg |

Cuidado & Manutenção

Cuidado & Manutenção

Tal como em todos os aparelhos, é preciso cuidado especial e manutenção, mantendo-o em boa condição de operação e prolongar a sua duração. Esta grelha não é excepção. Seguindo as indicações de limpeza, permite manter o aparelho limpo e funcionando adequadamente sem muito esforço.



Cuidado com aranhas e vespas. O aparelho deve ser supervisionado e limpo periodicamente!

Aranhas e pequenos insectos ocasionalmente deixam teias no interior do aparelho. Estas teias podem obstruir a passagem de gás que pode resultar em fogo no interior ou á volta do tubo do aparelho.

Este tipo de fogo é conhecido como 'FLASH-BACK' e pode causar danos ao aparelho de barbecue e criar condição ideal para o uso. Embora um tubo

obstruído não é a única causa de 'FLASH-BACK', é causa comum e requer inspecção frequente do aparelho e do tubo.

Flash-Back

Se houver ocorrência de fogo á volta do aparelho, desliga o gás imediatamente, ajustando o controle em OFF, deixa o barbecue arrefecer, depois limpa os tubos tal como indicado em Acender & Procedimentos de Operação

Limpeza dos pratos da grelha

Depois de cozinhar, deixa o aparelho de barbecue arrefecer para limpar a grelha. Antes de usar o aparelho e periodicamente, sugerimos que laves as bandejas da grelha com água quente e sabão. Podes usar um esfregão suave para a limpeza do seu aparelho de barbecue.

Cuidado com a superfície de operação

Use e cuide da superfície inóx do aparelho. Use somente utensílios de plástico. Não use panela em cima da superfície de cozinhar. Não preenche a superfície do aparelho excessivamente.

Limpeza da bandeja de recolha

A bandeja de recolha deve ser limpa e lavada em solução de água quente e sabão, depois do uso.



Para evitar a chama é recomendado limpar a bandeja frequentemente. O conteúdo da bandeja pode ficar muito duro durante a cozinha. Depois de usado durante muito tempo, ao esvaziar a bandeja, tenha cuidado especial para evitar o contacto directo da mão com o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes da limpeza.