User Manual
TBBQ 4100 G SS

EN ES PT FR

teka.com

4 BURNER GAS BBQ GRILL

Should you have any questions, please contact us. Contact information can be found on our website teka.com.

MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

WARNINGS

Improper installation, adjustment, alteration, use, or maintenance can cause bodily injury and/or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or using this appliance.

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. A propane/butane gas tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

TEKA will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

DANGER

If you smell gas:

1. Immediately shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open the lid.
4. If the odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

Before using your appliance for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions included.

Depending on the model, the accessories and features included in your appliance may vary from those shown in the pictures.

CONTACT US

Should you have any questions, please contact us. Contact information can be found on our website teka.com.

Our address:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

TABLE OF CONTENTS

INTENDED USE EN-5

SAFETY INFORMATION EN-5

UNPACKING THE GRILL

- PARTS LIST EN-11
- PREPARATION EN-12

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

CONNECTING TO GAS SUPPLY

- GAS TANK CONNECTION EN-19
- GAS REQUIREMENTS EN-20
- SAFE GRILLING ENVIRONMENT EN-20

OPERATING INSTRUCTIONS

- FIRST USE – PRIMING THE GRILL EN-21
- PREHEATING EN-21
- COOKING TIPS EN-21
- ELECTRONIC LIGHTING INSTRUCTIONS EN-21
- REPLACING THE BATTERY EN-22
- LID POSITIONING – OPEN OR CLOSE EN-22
- TESTING FOR GAS LEAKS EN-22

MAINTENANCE AND CLEANING

- CLEANING THE BURNERS EN-23
- CLEANING THE IGNITION HEAD EN-24
- CLEANING THE DRIP TRAY EN-24
- MAINTAINING BARBECUE SURFACES AND LIDS EN-24
- GAS SAFETY EN-25
- CARE AND MAINTENANCE TIME TABLE EN-26

REPLACING THE MAIN BURNER EN-27

TROUBLESHOOTING EN-28

REPLACEMENT PARTS EN-29

WASTE DISPOSAL EN-31

DECLARATION OF CONFORMITY EN-31

INTENDED USE

This gas grill is intended for heating up, cooking and grilling different kinds of foodstuff in well-ventilated outdoor areas. The appliance must be operated with low pressure butane or propane gas. It may not be supplied with natural gas.

This product is intended for private use only and may not be used for any commercial or industrial purposes.

This appliance must only be used as described in this user manual. Any other use will be considered improper and may cause property damage and personal injury.

The manufacturer is not liable for any damage resulting from improper use.

SAFETY INFORMATION

SAFETY SYMBOLS

Danger! (High risk)

Failure to observe this precaution can result in fatal injuries.

Warning! (Medium risk)

Failure to observe this precaution can result in property damage.

Caution! (Low risk)

Precaution that should be taken into account when handling the appliance.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

These safety instructions must be observed during every use.

– Use outdoors only!
– Read the instructions before using the appliance.
– WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
– This appliance must be kept away from flammable materials during use.
– Do not move the appliance during use!
– Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
– Do not modify the appliance.

GENERAL BARBECUE WARNINGS

1. **WARNING! Danger of carbon monoxide poisoning!** Never operate the appliance in enclosed areas such as garages or sheds, as this leads to a carbon monoxide build-up resulting in personal injury or death.
2. **WARNING! Danger of explosion!** Never operate the appliance in enclosed areas such as garages or sheds, as this leads to gas accumulation in case of a leakage which may result in an explosion.
3. Always lock the wheels with their brakes (if available) prior to use.
4. Do not attempt to move the appliance while it is in use.
5. Do not attempt to modify the appliance in any way. Only use attachments and accessories recommended by the manufacturer. Any alterations made to the appliance, improper use, or non-compliance with the instructions lead to danger.
6. Do not use the appliance in the immediate presence of aerosol cans, flammable liquids, volatile gases, or other flammable substances. Keep open flames such as candles or torches away from the appliance.
7. Do not store any flammable liquids or volatile gases near the appliance.

8. Do not leave the appliance unattended during use.
9. Do not use liquid fuels with this appliance.
10. Never lean over the cooking surface while igniting the appliance or during cooking.

GAS BARBECUE WARNINGS

1. This appliance is configured to work with low-pressure butane or propane gas. Do not use natural gas supply.
2. Open the cover before igniting the appliance.
3. Use caution when opening the cover when the appliance is being used. Hot steam could collect inside the cover and may be ejected quickly when opened. Do not open the cover too quickly.
4. Do not touch hot surfaces. Use the handle only for lifting the cover.
5. Cover the appliance only when it has completely cooled down completely.
6. Never use charcoal or other solid fuels in this appliance.
7. It is recommended minimum clearances of the grill to any combustible materials must be 1 m.
8. Do not place anything on the top for the cover while the appliance is in use!
9. Minimum and maximum dimentions of pot or pan to use on the side burner: 203.2 mm - 254 mm.

GAS CONNECTIONS / GAS CYLINDER / PRESSURE REGULATOR WARNINGS

1. Check the appliance and all connections regularly and each time the gas cylinder is replaced for possible gas leaks.
2. Never check for gas leaks using a match or any other open flame.
3. Never alter or modify the pressure regulator or gas supply assembly.
4. Always turn the gas supply off on the gas cylinder or the pressure regulator and disconnect the gas hose after use.
5. Never store gas cylinders indoors or close to heat sources.
6. Always store gas cylinders in the upright position, never in a horizontal position which could cause the gas cylinder to leak or the gas to leak into the gas hose.
7. Never use the appliance without the pressure regulator.
8. Only use pressure regulators approved for liquid petroleum gas (LPG) and complying with national regulations.

GAS HOSE WARNINGS

1. Inspect the gas hose(s) prior to and after each use: look for any cuts, cracks, excessive wear, or other damage. The gas hose(s) shall be replaced every one to two years by a qualified technician or the retailer only. Replace brittle gas hoses and their connections. If in doubt, ask a local specialist.
2. Protect the gas hose(s) against damages. Do not let it / them hang over sharp edges. Do not twist, squeeze or bend it / them. Keep the gas hose(s) away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it / them.
3. Only use gas hoses approved for liquid petroleum gas (LPG) and complying with national regulations.
4. Every kind of work or replacement of the hoses is to be conducted according to the manufacturer's instructions by qualified personnel or specialists.
5. The LP Gas hose must be replaced if damaged and when national conditions require it.
6. Make sure there is no debris, spiders, small insects, or webs inside the hose before any connection is made. They can obstruct the gas flow, which could result in a fire in and around the burner tube.

The maximum length of the hose shall not exceed **1.5 m**.

IF YOU SMELL GAS

1. Never light the appliance if you smell gas.
2. Immediately turn the gas supply off on the appliance as well as on the gas cylinder and / or the pressure regulator.
3. Extinguish all open flames near the appliance such as candles and torches. Switch off all electrical appliances in the surroundings.
4. Make sure the area is well ventilated with fresh air.
5. Open the cover of the appliance in order to let the gas escape. Should you still smell gas, do not use the appliance any longer and have it repaired by an authorized professional only.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger! Risk of fire!

The grill parts become very hot during use and can cause fire.

- Always have a ready-to-use fire extinguisher and a first aid kit at hand in the event of an accident or fire.
- Place the grill on a secure, non-flammable, flat, level, stable, heat-resistant and clean surface away from any heat source prior to use.
- Ensure that the grill is set up at least 1 m away from highly combustible materials such as awnings, wooden terraces or furniture.
- Do not move the grill during use.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill on a regular basis, preferably after each use.
- Do not leave the operating grill unattended.

Danger! Risk of fire!

Never attempt to switch on/light the grill with the lid closed.

- Only operate the gas grill with the lid closed at a low flame.

Danger! Risk of burns and accidents!

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge.

- This group of people must be informed about the dangers associated with the use of the appliance and must be supervised by a person responsible for their safety.
- Supervise children at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Any modifications to the product may be extremely hazardous and are therefore prohibited. Do not attempt to make unauthorized modifications to the appliance. In the event of damage, repairs or other problems with the grill, please contact our service center or a local dealer.
- Keep the appliance away from children and pets.

Do not touch the grill, flame burner and food being grilled during use as they become extremely hot and can cause severe burns.

- Keep sufficient distance from hot parts since any contact can cause severe burns.
- Always wear grill or oven gloves (e.g. Category II heat-resistant gloves rated according to DIN-EN 407) when grilling.
- Use only long-handled grill utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear clothing with wide sleeves.
- Allow the grill to cool down completely before cleaning it or stowing it away.

Danger! Risk of deflagration!

When poured into the flames, flammable liquids create flashes or deflagrations.

- Never use flammable fluids such as gasoline or spirit.

Danger! Risk of poisoning!

Gas is odorless and can be deadly in enclosed spaces!

- The grill is intended for outdoor use only.

Danger! Health risk!

Do not use paint solvents or thinners to remove stains. These substances are hazardous to health and must not come into contact with food.:

Danger! Risks to children!

Children playing with the packaging film can get caught in it, which can result in suffocation.

- Do not let children play with the packaging film.
- Do not let children put small assembly parts into their mouths as these present a choking hazard. The parts can cause choking if swallowed.

Danger! Risk of injury!

Both the grill and individual parts have some sharp edges.

- Individual parts of the grill must be handled with care to prevent accidents or injuries during assembly and use. Wear safety gloves where necessary.
- Do not set up the grill near entryways or high-traffic zones.
- Utmost care must be exercised when grilling. You may lose control of the appliance if distracted.
- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocused or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medicines. Just one moment of carelessness during use of the product can cause serious injuries.

Warning! Risk of damage!

During use, the screws can loosen slowly and impair the grill's stability.

- Check the tightness of screws before each use. If necessary, re-tighten all screws to ensure the grill stands stable at all times.

Warning! Risk of damage!

Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as these can damage the surfaces and leave scuff marks.

Danger! Risk of burns and accidents!

Caution! If you smell gas:

- Immediately shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open the lid.
- If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.

Danger! Risk of burns and accidents!

The grill must be stored away from fuels (e.g. gasoline) or other flammable liquids or gases.

- Gas cylinders must be stored separately from the gas grill.
- Gas cylinders must be stored away from the gas grill.
- Do not place gas cylinders directly under the gas grill.

Danger! Risk of fire!

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

- Changing the gas cylinder must be carried out away from any source of ignition.
- Gas cylinders must never be stored at temperatures exceeding 50 °C. On extremely hot days, efforts should be made to keep the cylinders in the shade.

BATTERY SAFETY INFORMATION

1. **WARNING: KEEP BATTERY OUT OF REACH OF CHILDREN.** Swallowing can lead to chemical burns, perforation of soft tissue, and death. Severe burns can occur within two hours of ingestion. Seek medical attention immediately.

2. If you think the battery might have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention.

3. Do not allow children to replace the battery without adult supervision.

4. Exhausted batteries should be immediately removed from the equipment and properly disposed of.

5. Do not dispose of the batteries in fire. Do not expose batteries to heat or fire. Avoid storage in direct sunlight.

6. If the battery should leak, remove it with a cloth from the battery compartment. Dispose of battery according to regulations. If battery acid has leaked, avoid contact to skin, eyes, and mucous membranes. Rinse affected areas immediately after contact with the acid and wash with plenty of clean water. Visit a physician.

7. Do not encapsulate and/or modify batteries.

8. Before you discard the appliance, dispose of batteries in an environmentally safe manner.

9. Always insert batteries correctly with regard to polarity (+ and –) marked on the battery and in the battery compartment. When batteries are inserted in reverse they might be short-circuited or charged. This can cause overheating, leakage, venting, rupture, explosion, fire, and personal injury.

10. Only use the battery type indicated in this manual.

11. Do not short-circuit batteries. When the positive (+) and negative (–) terminals of a battery are in electrical contact with each other, the battery becomes short-circuited. For example, loose batteries in a pocket with keys or coins can be short-circuited. This can result in venting, leakage, explosion, fire, and personal injury.

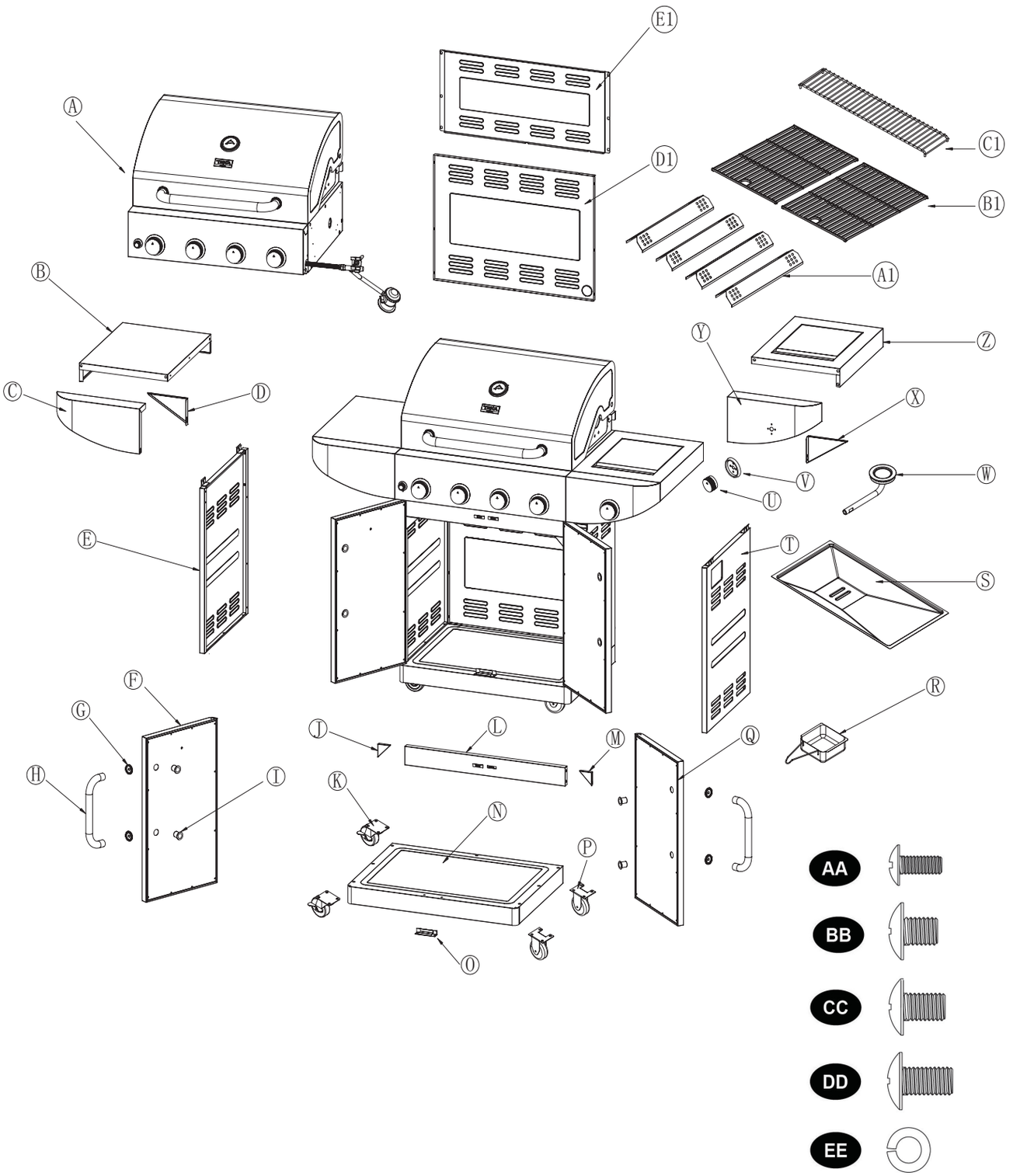
12. Do not charge alkaline batteries. Attempting to charge a non-rechargeable (primary) battery can cause internal gas and/or heat generation resulting in leakage, venting, explosion, fire, and personal injury.

13. Do not subject batteries to mechanical shock.

14. Do not dismantle, open or shred batteries.

15. **WARNING:** Used batteries must not be disposed of in the household rubbish. Take them to a designated disposal/ collection site.

UNPACKING THE GRILL



PARTS LIST

PART	DESCRIPTION	QTY
A	Firebox Assembly	1
B	Left Side Shelf	1
C	Left Side Shelf Facia	1
D	Bracket D	1
E	Cart Side Panel, Left	1
F	Left Door	1
G	Door Hanle Bezel	4
H	Door Handle	2
I	Door Handle Grommet	4
J	Bracket J	1
K	Locking Caster	2
L	Cart Front Brace	1
M	Bracket M	1
N	Cart Bottom Panel	1
O	Door Stopper	1
P	Straight Caster	2
Q	Right Door	1
R	Grease Box	1

PART	DESCRIPTION	QTY
S	Grease Tray	1
T	Cart Side Panel, Right	1
U	Knob	1
V	Side Burner Knob Bezel	1
W	Side Burner	1
X	Bracket X	1
Y	Right Side Shelf Facia	1
Z	Right Side Shelf	1
A1	Flame Tamer	4
B1	Cooking Grid	2
C1	Warming Rack	1
D1	Cart Rear Panel	1
E1	Firebox Rear Cover	1
AA	5/32"x10mm Screw	10
BB	1/4"x8mm Screw	6
CC	1/4"x10mm Screw	23
DD	1/4"x12mm Screw	26
EE	1/4" Flat Washer	22

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Contact the dealer from whom you purchased the appliance if you find that parts are missing or show damage.

Do not use the appliance unless missing parts have been delivered or defective parts have been replaced. Using an incomplete or damaged appliance leads to personal injury and property damage.

Remove and safely discard any packaging material or promotional labels attached to the set.

Tools required for assembly: Phillips screwdriver (not included).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Danger! *Risk of injury!*

⚠ Follow all assembly instructions listed here. Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the grill.

1. Assemble the appliance completely and make all required adjustments prior to operation.
2. Follow the assembly and operation instructions closely. Use the figures as a visual guide.
3. Pay attention to small parts such as screws and nuts that are loosened or removed for assembly or during adjustments. Keep them safe in order to avoid losing them.
4. The appliance is large. It is recommended to assemble by two people.

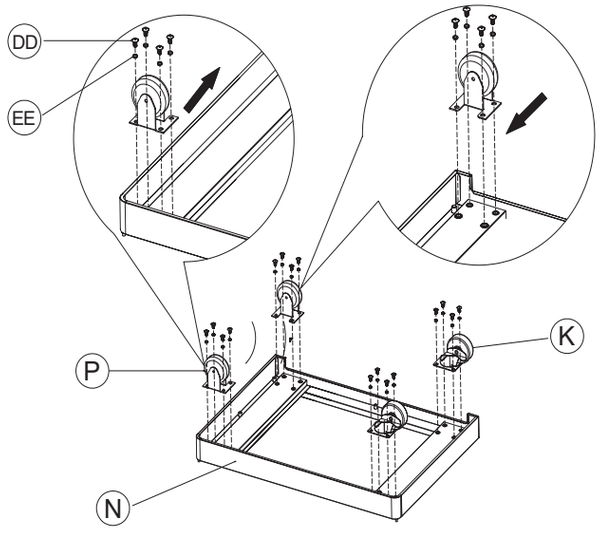
WARNING!

Use the appliance only after it has been completely assembled and adjusted!

IMPORTANT: Parts sealed by the manufacturer or the manufacturer's agent shall not be manipulated by the user.

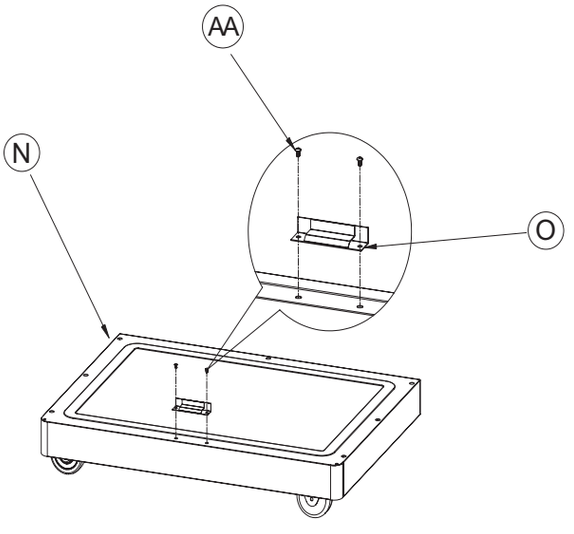
NOTE: For all of the following steps, do not tighten any screws completely until all screws for that step have been installed. Once all screws have been installed, then tighten them securely.

Step 1 Installing the casters



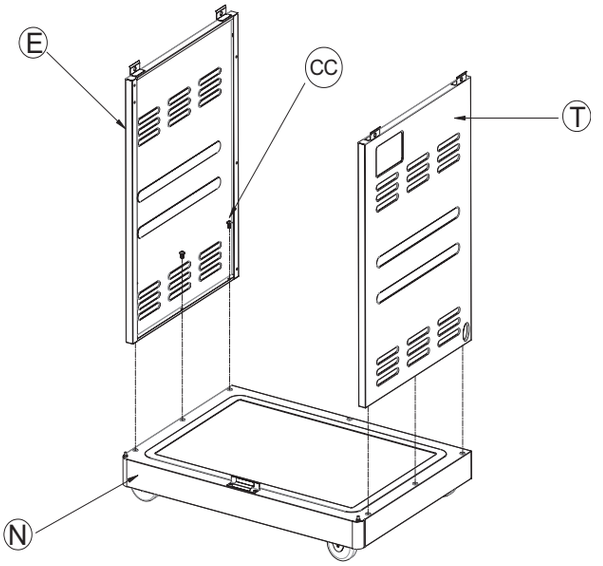
Use 16pcs of screw DD and 16pcs of flat washer EE to install the casters P and K onto the bottom panel N.

Step 2 Installing the door stopper



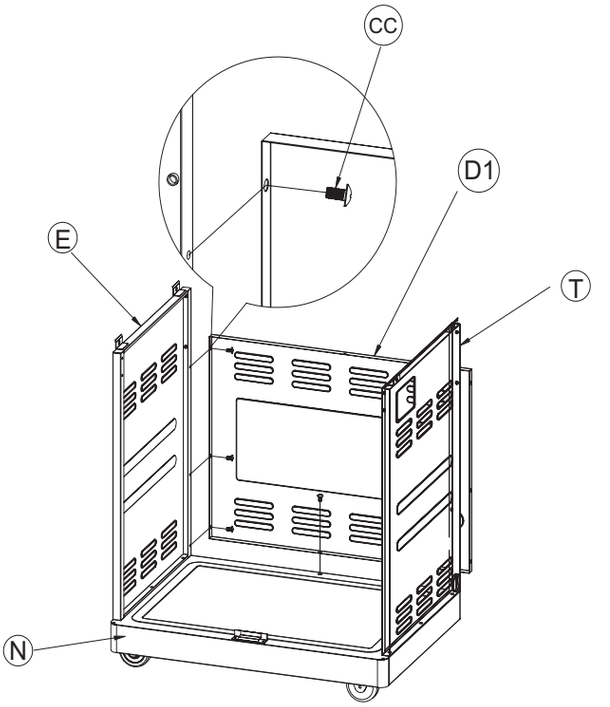
Use 2pcs of screw AA to install the door stopper O onto the bottom panel.

Step 3 Installing the side panels



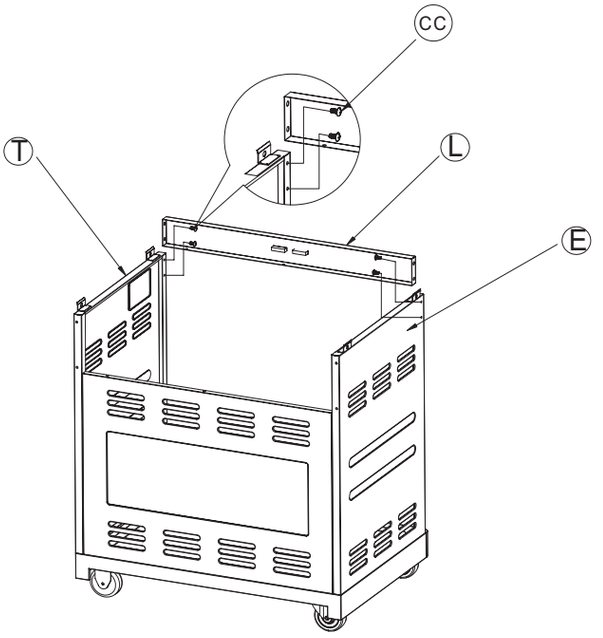
Use 6pcs of screw CC to install the side panels E and T onto the bottom panel.

Step 4 Installing the rear panel



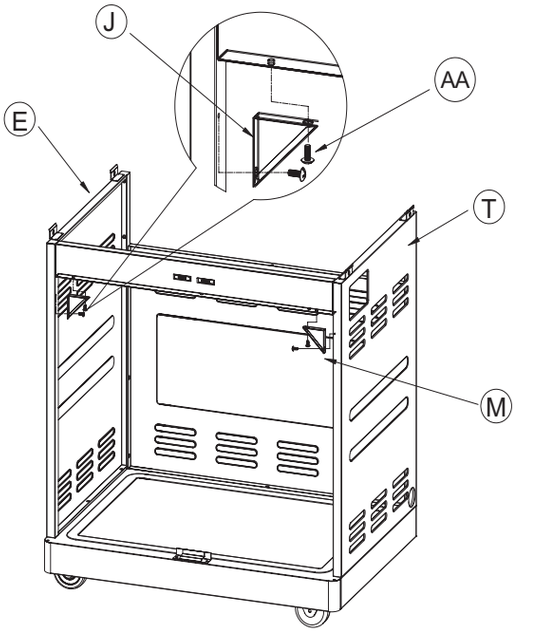
Use 7pcs of screw CC to install the rear panel D1 onto the bottom panel.

Step 5 Installing the front brace



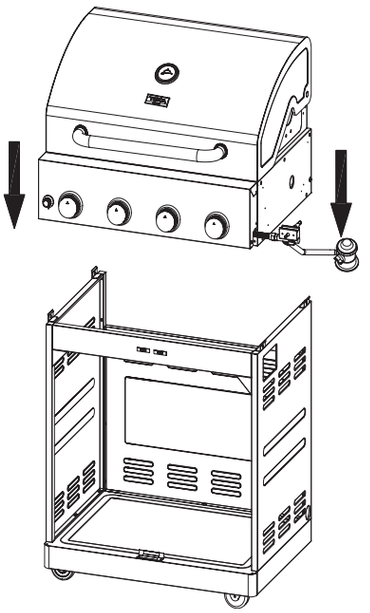
Use 4pcs of screw CC to install the front brace L onto the side panels.

Step 6 Installing the brackets



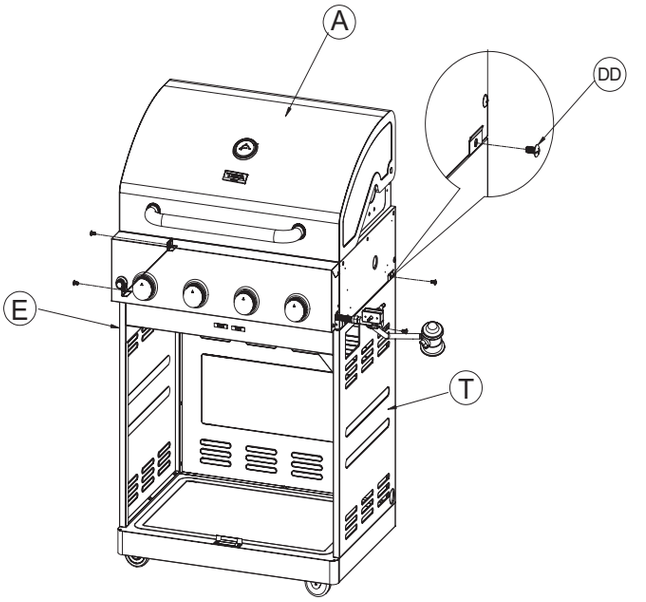
Use 4pcs of screw AA to install the bracket J and bracket M onto the front brace and side panel.

Step 7 Mounting the firebox



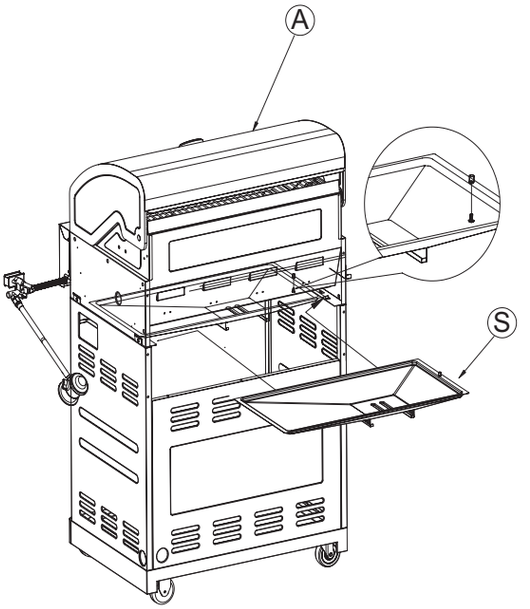
Put the firebox assembly A on the cart as shown above.

Step 8 Securing the firebox to the cart



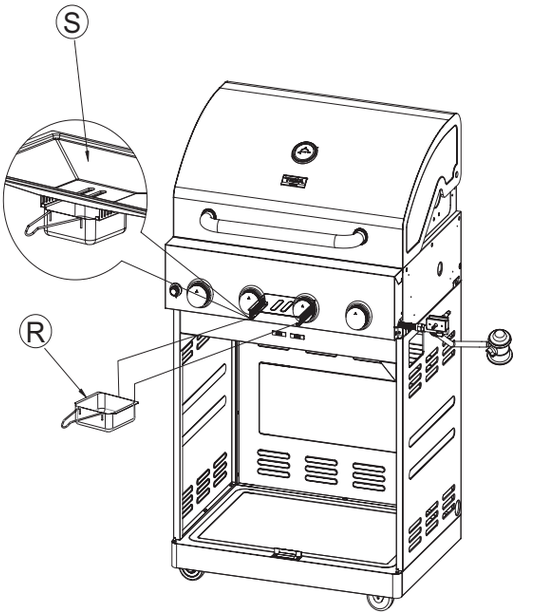
Use 4cps of screw DD to secure the firebox assembly.

Step 9 Installing the grease tray



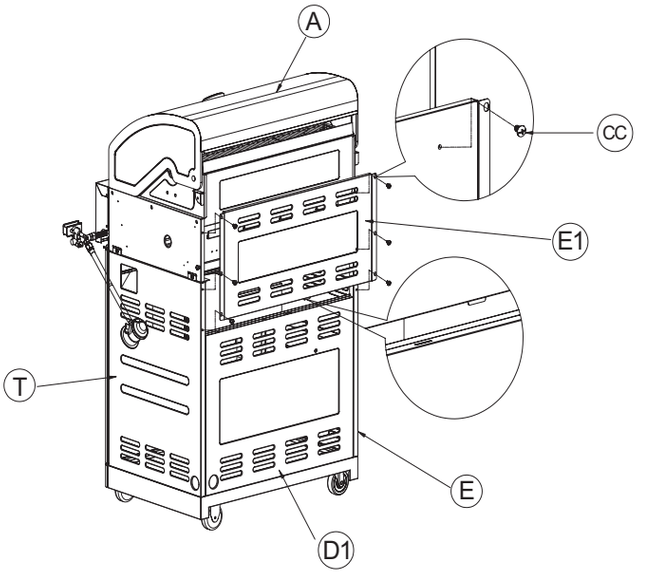
Remove the pre-assembled screw on grease tray S, then install the grease tray to the firebox and tighten the screw.

Step 10 Installing the grease box



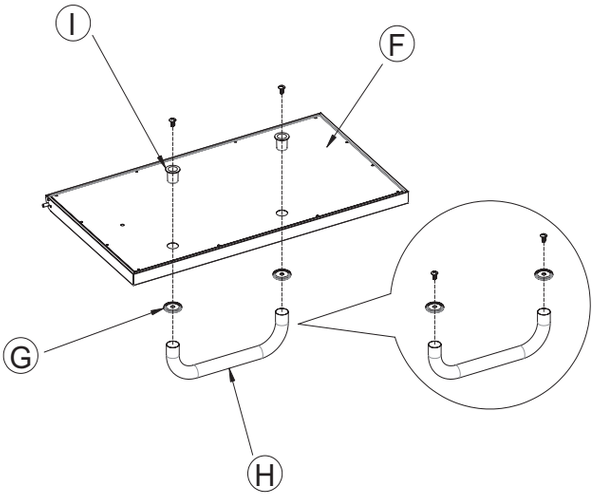
Install the grease box R as shown above.

Step 11 Installing the rear cover



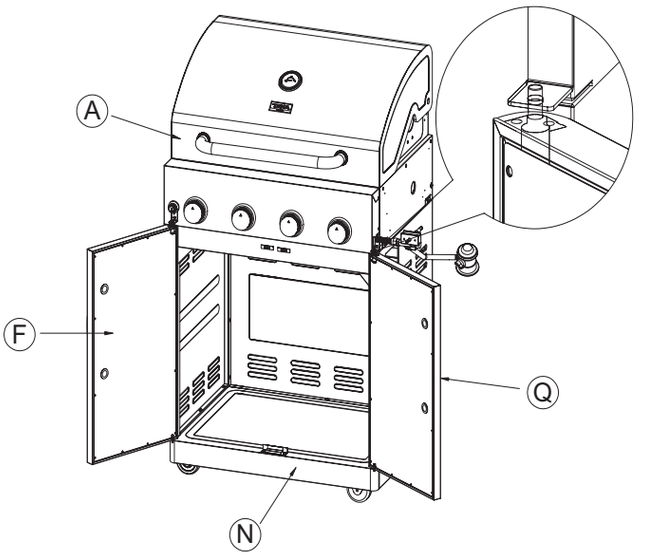
Use 6pcs of screw CC to fasten the firebox rear cover E1.

Step 12 Assembling the door handles



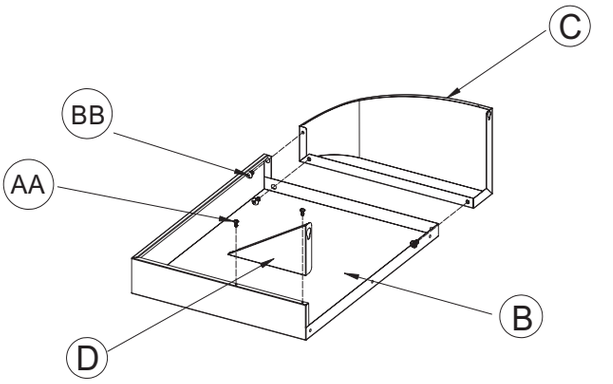
Remove the pre-assembled screw on the door handle H, and install the handle and bezel G to the door as shown above. Then install the handle grommet I.
Apply the same installation method for the other door.

Step 13 Installing the cart doors



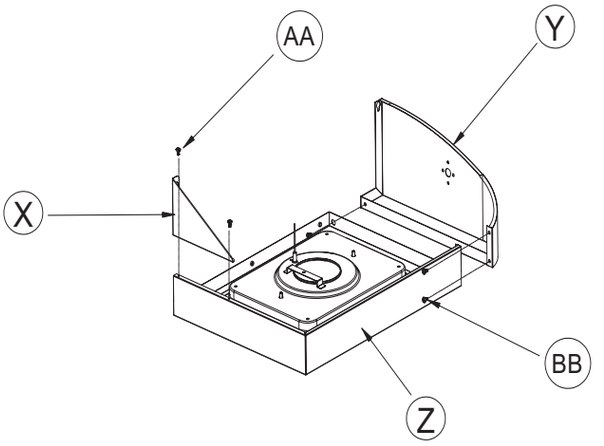
Install the 2pcs of doors to the cart as shown above.

Step 14 Assembling the side shelf



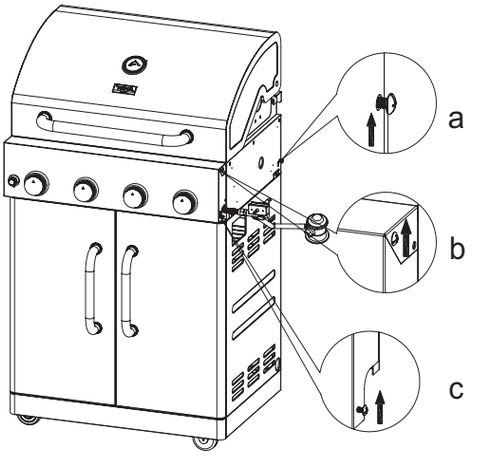
Use 3pcs of screw BB to install the left side shelf facia C onto the left side shelf B.
Use 2pcs of screw AA to install the bracket D onto the left side shelf B.

Step 15 Assembling the side burner shelf



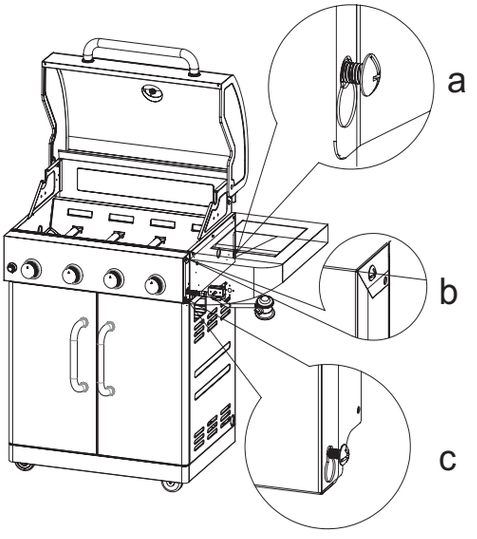
Use 3pcs of screw BB to install the left side shelf facia Y onto the side burner shelf Z.
Use 2pcs of screw AA to install the bracket X onto the side burner shelf Z.

Step 16 Loosening the right side screws



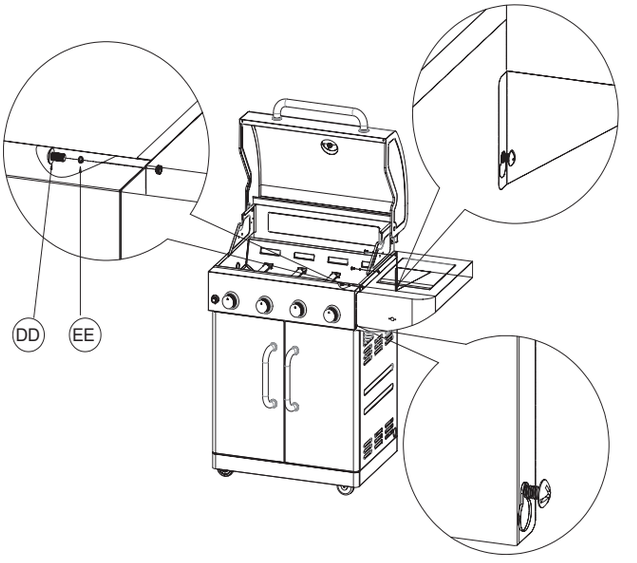
Loosen screws a and c, and remove screw b on the right side of the firebox.

Step 17 Attaching the right side shelf



Attach the right side shelf to screws a and c, then tighten screw b.

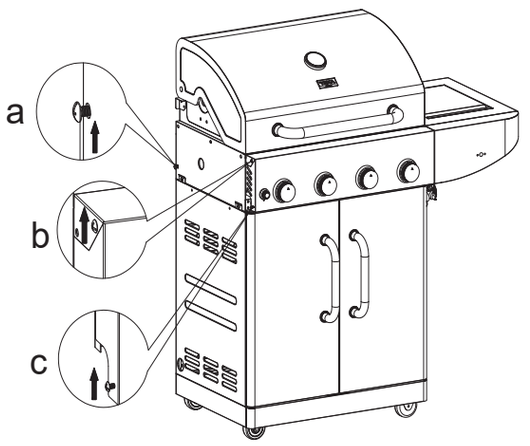
Step 18 Securing the right side shelf



Use 3pcs of screw DD and 3pcs of flat washer EE to fasten the side burner shelf from inside of the firebox. Then tighten screws a and c.

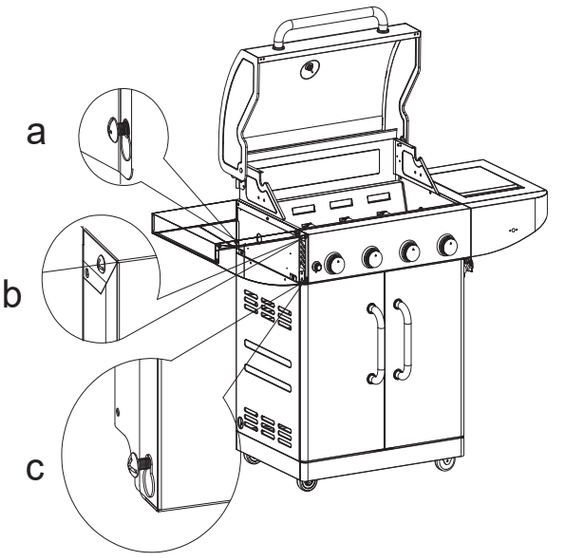
Apply the same installation method for left side shelf.

Step 19 Loosening the left side screws



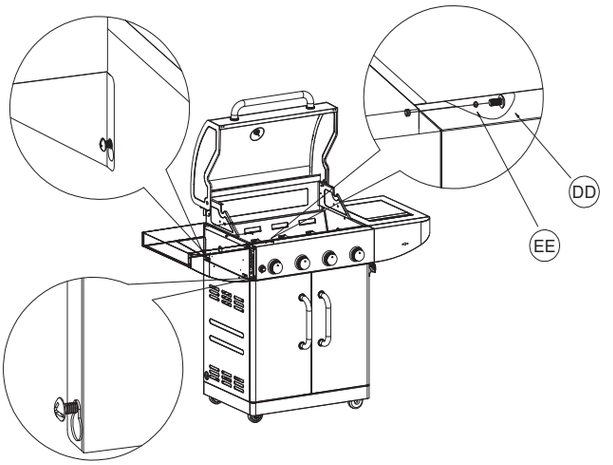
Loosen screws a and c, and remove screw b on the left side of the firebox.

Step 20 Attaching the left side shelf



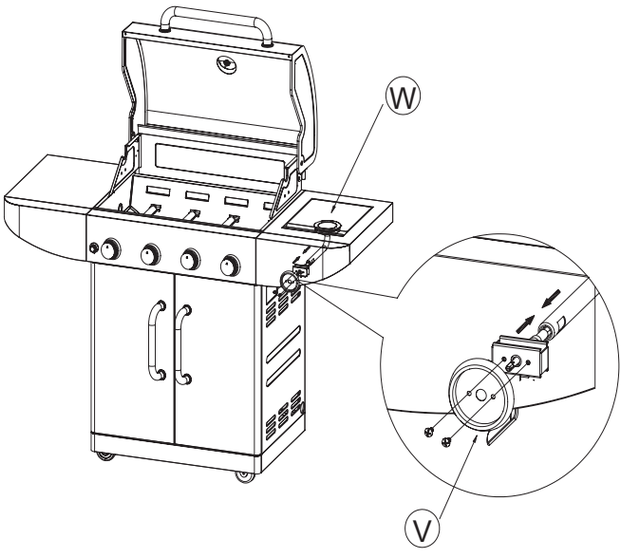
Attach the left side shelf to screws a and c, then tighten screw b.

Step 21 Securing the left side shelf



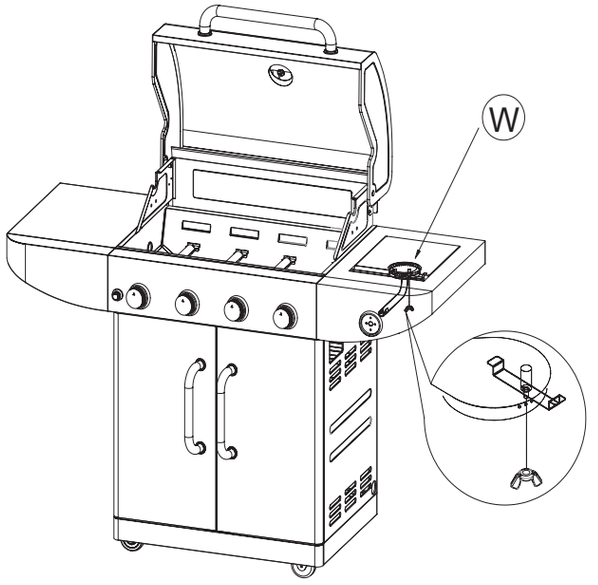
Use 3pcs of screw DD and 3pcs of flat washer EE to fasten the left side shelf from inside of the firebox. Then tighten screws a and c.

Step 22 Connecting the side burner valve



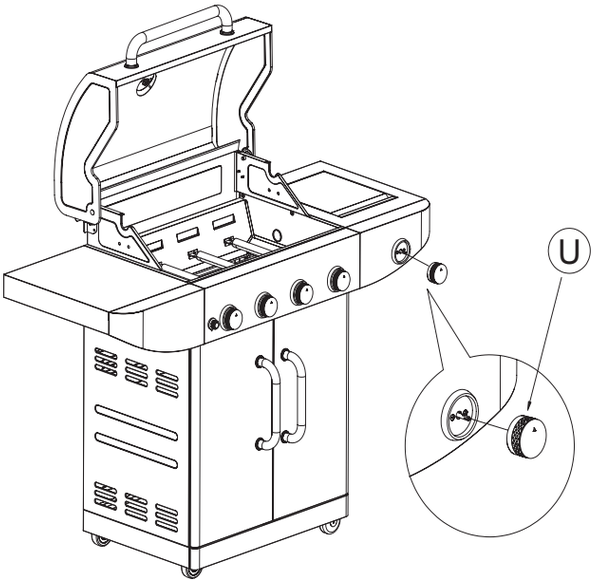
Remove the pre-assembled screws (2pcs) on the side valve, then attach the bezel V to the valve with the holes aligned. Tighten the screws.

Step 23 Installing the side burner



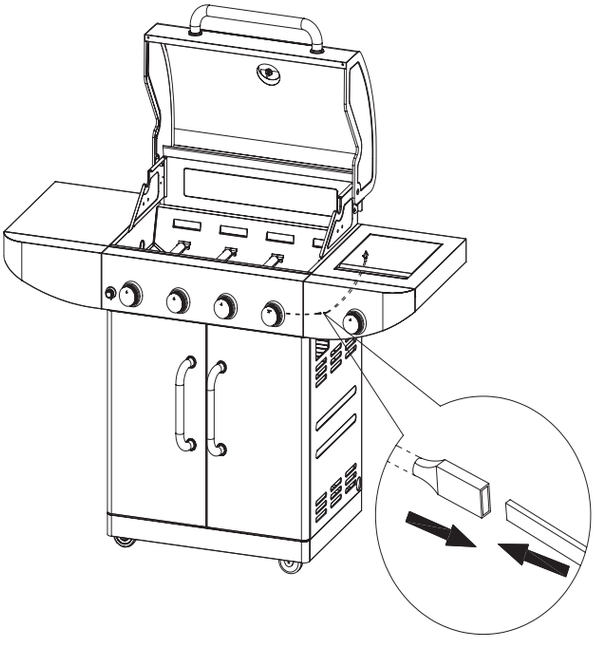
Remove the nut on the side burner W, and align the end of side burner to the nozzle as shown in step 22. Install the side burner by tightening the nut.

Step 24 Installing the side burner knob



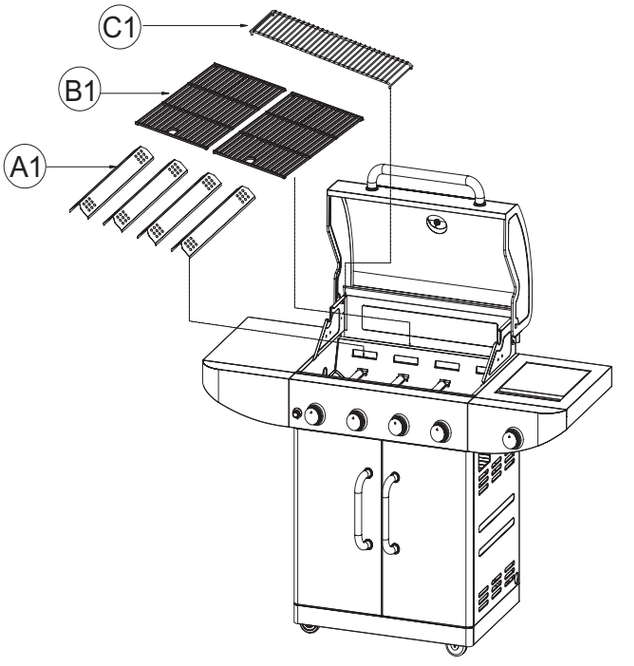
Install the side burner knob U.

Step 25 Connecting electrode wire



Connect the side burner electrode wire.

Step 26 Installing the cooking components



Attach the flame tamer A1, cooking grid B1 and warming rack C1 onto the grill.

CONNECTING TO GAS SUPPLY

WARNING! Be aware of flashbacks!

Make sure there is no debris, spiders, small insects, or webs inside the head of the gas cylinder, pressure regulator, burner(s), burner tube(s), or hose before any connection is made. They can obstruct the gas flow, which could result in a fire in and around the burner tube. This kind of fire is known as “flashback” and can cause serious damages. Check and clean (refer to "MAINTENANCE AND CLEANING" on page EN-23.) all the parts of the appliance before assembling it, to reduce the chance of its occurrence.

GAS TANK CONNECTION

Warning! Risk of damage!

⚠ Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as these can damage the surfaces and leave scuff marks.

SAFEGUARD 1 - HAND ASSEMBLY

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. When connecting the regulator/burner valve assembly to the tank valve, turn the large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless the plastic nut is completely connected.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

SAFEGUARD 2 - HAND DISASSEMBLY

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. Turn the large plastic nut counterclockwise until it is disassembled.
3. HAND TIGHTEN ONLY.

SAFEGUARD 3 - EXCESS FLOW CONTROL

The regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are ”OFF.”
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.

IMPORTANT: Before using a fresh tank of gas, please check leakage around the connection system to make sure there is no leakage or vapor accumulation in the cabinet. Make sure all openings around side walls are not blocked.

IMPORTANT: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only use the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage.

GAS REQUIREMENTS

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced before using this appliance.

NEVER use an unregulated gas supply.

Refer to the following table for supported gas type:

Cat	☒ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ I3B/P(50)
Nozzle Size	Main Burner: 0.88mm Side Burner: 0.92mm	Main Burner: 0.88mm Side Burner: 0.92mm	Main Burner: 0.85mm Side Burner: 0.89mm	Main Burner: 0.76mm Side Burner: 0.81mm
Country code	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK and SI.	AL, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT and CZ.	PL	AT, CH, CZ, DE and SK
Gas Type and Pressure	G30 Butane at 28-30mbar and G31 Propane at 37mbar	G30 Butane and G31 Propane at 30mbar	G30 Butane and G31 Propane at 37mbar	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
Nominal heat input	Qn= 3.22 kW			
Total Heat Input	∑Qn=16.39 (1193g/h) kW			

SAFE GRILLING ENVIRONMENT

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreation vehicle, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of the combustion and ventilation air around the grill.

- *CLEARANCE TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION*
  A minimum clearance of 1 m from the sides of the grill and a minimum clearance of 1 m from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained. We strongly recommend a 1 m clearance of the grill to any combustible constructions.

- *CLEARANCE TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION*
  A minimum clearance of 1 m from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 1 m clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommended. The grill can be installed directly next to noncombustible construction below the cooking surface.

Warning: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.

OPERATING INSTRUCTIONS

FIRST USE – PRIMING THE GRILL

When firing your grill for the first time, it is advisable to run the main burner(s) on “HIGH” for 20 minutes with the hood down and then turn the main burners off. This tempers the grill.

IMPORTANT: Ensure the hood is completely open each time you attempt to light the grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition resulting in bodily harm. Use the flame observation hole in the side panel.

PREHEATING

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting, close the hood and preheat the grill on “HIGH” for 15 minutes. This preheating will ensure that the cooking grid and grate are hot enough for proper grilling.

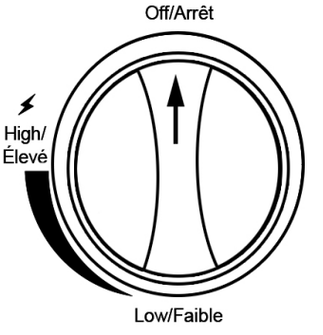
COOKING TIPS

1. Brush the grill grates with cooking or vegetable oil prior to using the appliance.
2. Use a brush with a long handle. Juices from the food drip onto the heater during cooking and vaporize. The steam arising from this process contributes to the taste of the food.
3. Adjust the control knob(s) between “High” to “Low” position in order to achieve your desired cooking results.
4. Keep the lid closed at a low flame in order to achieve a more consistent result and to cook larger pieces of meat or whole chickens.
5. Avoid opening the lid too often as accumulated heat escapes each time, increasing the grilling duration as a result.

ELECTRONIC LIGHTING INSTRUCTIONS

To Light the Main Burners and the Side Burner

1. Make sure the control knobs are in the “OFF” position.
2. Open the grill hood.
3. Check the ignition pin position and distance between the pin and the burner.
4. Make sure the drip tray is installed.
5. Open the LP tank or natural gas valve.
6. Light each burner separately. Turning on two burner valves together could trip the flow limiting device in the tank connection (LP grills only).
7. Push the control knob in and turn the knob to the left to “HIGH” position.



8. Push and turn burner control knob to “HIGH” and immediately press and hold electronic igniter.
9. If the burner still does not ignite, TURN OFF THE GAS. WAIT 5 MINUTES for excess gas to dissipate.
10. If the burner still can’t be lit, refer to the troubleshooting section.

REPLACING THE BATTERY

Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery. Replace with new AA battery.

Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

LID POSITIONING – OPEN OR CLOSE

Cooking with the lid open or closed is a matter of personal preference.

- *LID OPEN*
  Cooking with the lid-open is recommended if you enjoy cooking at maximum searing temperatures. This method will also produce more flare-ups, speed the cooking procedure and will give you a more robust, smoky, outdoor flavor. Lid-open when grilling meats, especially chicken.

- *LID CLOSED*
  If you prefer cooking slower with less flare-up, we suggest the lid-closed method. Perfect for indirect or rotisserie cooking. We recommend always cooking with the lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate.

Your grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Be creative. Try different cooking methods on your grill to determine which suits your needs best. There is no right or wrong way to cook, just alternative cooking styles. Get creative and enjoy!

CAUTION: Always protect your hand with a pot mitten or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

TESTING FOR GAS LEAKS

Warning! Risk of explosion!

⚠ **Never use a match or open flame for leak detection.** Use of an open flame could result in fire, explosion and bodily harm.

Test all connections, fittings and all gas hoses for gas leaks every time prior to use of the appliance, or each time the gas cylinder is changed. Make sure this procedure is carried out in a well-ventilated area away from flames, sparks or any heat sources. Do not attempt to light the appliance, if you smell gas.

1. Make sure that all control knobs on the appliance are in the off positions (OFF).
2. Open the gas valve of the gas cylinder and / or the pressure regulator.
3. Apply leak detector spray or half water / half soap solution with a brush to all the connection points.
4. If you spot gas bubbles forming, there is a leak. Turn the gas supply and/or the pressure regulator off immediately. Tighten all connections again and repeat the test.
5. Do not use the appliance but contact your retailer, if gas bubbles keep forming.

IMPORTANT: When connecting or replacing any gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape.

MAINTENANCE AND CLEANING

Your barbecue is made of high-quality materials.

Clean the barbecue after each use. To clean and maintain the surfaces, please observe the following instructions:

Danger! Risk of burns!

Allow the barbecue to cool down completely before cleaning.

Danger! Health risk!

Do not use paint solvents or thinners to remove stains. These substances are hazardous to health and must not come into contact with food.

Warning! Risk of damage!

Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as these can damage the surfaces and leave scuff marks.

- After each use, allow the barbecue to burn for approx. 5 more minutes without any grillables. This minimizes the food residues.
- Set the regulator on the gas hose to **Off** before cleaning the barbecue.
- Remove the grill grate and clean it thoroughly with soapy water. Rinse it with clean water and then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residues from the barbecue.
- Any grease layer that may have built up on the internal surface of the lid can be cleaned off using a hot strong soapy solution. Then rinse with clean water and dry completely before using the barbecue again.

  Warning! Never use commercially available oven cleaners!
- Food residues on the barbecue base can be removed with a brush, spatula or cleaning sponge. Then wash again with soapy water. Rinse with clean water and dry.
- Clean the inner and outer surfaces with warm soapy water as a general practice.
- Clean wooden surfaces with a soft cloth and hot soapy water. Then rinse with clean water. Never clean wooden surfaces with barbecue cleaner concentrates.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Tighten all screws before every use to ensure that the barbecue stands stable at all times.
- When the gas barbecue is not in use, it should be covered with a protective cover.

CLEANING THE BURNERS

- Set the regulator on the gas cylinder to **Off**. Then set the temperature controller on the barbecue to **Off** and disconnect the gas hose from the gas cylinder.
- Remove the grill grates.
- Clean the burners with a soft brush or with compressed air. Then wipe them dry with a cloth.
- Clean blocked openings with a sturdy pipe cleaner, a wire or with the opened end of a paper clip.

CLEANING THE IGNITION HEAD

- Soiling of the ignition head tip may make it difficult to build up fire. In this case, it must be cleaned. The ignition head tip is located next to the burner opening.
- To ensure perfect functioning, food residues between the ignition head tip and the burner must be removed. Use fine sandpaper/emery paper to clean the ignition head tip and the burner edge.
- The ignition head tip should be approx. 4 - 6 mm away from the burner edge. This is the optimal distance for reliable ignition.

CLEANING THE DRIP TRAY

This drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles. Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Loosen the back grill head cover (J) and slide out the drip tray and then wipe it clean.

Make sure the tray is installed properly before using the grill. It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire; however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item giving you an outdoor grilled flavor.

MAINTAINING BARBECUE SURFACES AND LIDS

IMPORTANT INFORMATION

Maintaining and protecting stainless steel surfaces

Your barbecue was manufactured with stainless steel components. All stainless steel parts require a certain protection and care effort in order to keep their original appearance. Contrary to general perception, stainless steel is not hundred percent resistant to flash rust and corrosion; therefore, it does require certain maintenance. Even the highest-quality stainless steel parts need to be cleaned on a regular basis with fresh water so that oxidation and corrosion are prevented.

Modern aesthetics requires that your barbecue be equipped with stainless steel components and a brushed finish. This brushed finish is achieved by running stainless steel sheets through a process in which the mirror finish of the steel is removed and thus the sheets leave the processing plant in a brushed condition.

Brushed stainless steel requires regular cleaning and maintenance in order to preserve its appearance. Without proper care, signs of rust or corrosion are sure to appear on the steel surface over time.

Stainless steel does require maintenance. Cleanliness and stainless steel are closely interrelated.

Once you have assembled the barbecue, it is recommended that you use a clean cloth to apply a thin film of olive oil on all accessible stainless steel surfaces.

Then rub in the olive oil and subsequently wipe the surface with a clean cloth so that the finish is not oily. This way you will ensure that the material is protected from dirt and other aggressive harmful substances because the surface will be covered with a temporary food-safe protective layer.

The olive oil film also makes subsequent polishing and removal of fingerprints and the like much easier. Repeat this procedure from time to time when you clean your barbecue.

IMPORTANT INFORMATION

You may have purchased a **protective cover** for your barbecue. To protect your investment, we recommend that you cover the barbecue with the protective cover whenever it is not in use. However, make sure to put on the protective cover only when your barbecue has cooled down and is clean and dry. It may be necessary to use a protective cover. **Caution!** Putting a protective cover on your barbecue while it is warm, wet or dirty may lead to heavy rusting.

For this reason, your barbecue must always be cool, clean and thoroughly dried before you put on the protective cover. This is especially important before long periods of disuse, e.g. during winter storage.

Follow these maintenance and care tips thoroughly in order to preserve the quality of your barbecue for a long time.

Take good care of your investment and it will serve you well for years to come.

GAS SAFETY

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be: manufactured in accordance with an established European Directive relating to gas cylinders.

- The tank should be 35.3 cm in diameter and 45.72 cm tall and be equipped with a Type-I fitting.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.

Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.

When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by the manufacturer.

LP tank should be securely locked by the patented safety tank ring at all times. An unlocked tank may fall or tilt which can cause injury or property damage. It is recommended to lock the tank all the time.

After positioning the tank in the opening, lower the safety tank ring to lock the tank. Use only 20lb (9.07 kg) gas tank.

WARNING: The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

- *HANDLING GAS TANKS*

  Remember to handle your portable liquid butane or propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid butane or propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

  When transporting the tank to your local butane or propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.

  If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid butane or propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid butane or propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.

- *SAFE STORAGE*

  Do not store portable liquid butane or propane tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid butane or propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid butane or propane gas tank.

The best place to store a liquid butane or propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid butane or propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow his warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

CARE AND MAINTENANCE TIME TABLE

Item	Cleaning Frequency (Normal Use)	Cleaning Method
Stainless Steel Surfaces	Twice Per Year	Stainless Steel Cleaner
Cooking Grates	After Each Use	Burn Off Excess, Wire Brush
Stainless Steel Grates	15 Days	Scrub Pad & Soapy Water/Dishwasher Safe
Grease Cup	15 Days	Scrub Pad & Soapy Water/Dishwasher Safe
Grease Tray	15 Days	Scrub Pad & Soapy Water
Flame Tamers	30 Days	Scrub Pad & Soapy Water/Dishwasher Safe
Burners	90 Days	Scrub Pad & Soapy Water
Firebox	120 Days	Interior Grill Cleaning Products

REPLACING THE MAIN BURNER

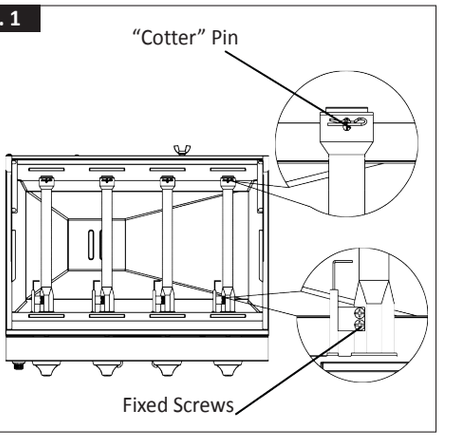
HOW TO REPLACE THE MAIN BURNER

1. Open the grill hood and remove the warming rack (A), cooking grates (B) and flame tamers (C).
2. Remove the cotter pin from the main burner. (**Fig. 1**)
3. Remove the two screws that attach the main burner electrode and wire to the main burner.
4. Remove and discard the old main burner. Replace with new one.

Note: When reinstalling the main burner make sure the main valve stem is inserted into main burner tube opening.

5. Reinstall the cotter pin and the two screws that attach the main burner electrode and wire.
6. Replace the flame tamers, cooking grates and warming rack.

FIG. 1



HOW TO REPLACE THE ELECTRONIC IGNITION AND MAIN BURNER ELECTRODE WIRE

1. Open the grill hood and remove the warming rack (A), cooking grates (B) and flame tamers (C).
2. Remove the two screws that attach the main burner electrode and wire to the main burner. (**Fig. 1**)
3. From underneath the grill just above the left side cart door, remove the two screws holding the ignition heat shield in place. Remove the heat shield through the opening just above the door. (**Fig. 2**)
4. Unscrew the push button igniter button and lock nut, then remove the push button igniter through the same opening. Unplug the main burner electrode wire that you are replacing from the back of the push button igniter, then remove the electrode and wire from the grill. (**Fig. 2**)
5. Feed the new main burner electrode wire through the hole on the inside of the grill, then reinstall the main burner electrode with the two screws previously removed. (**Fig. 3**)
6. Plug the wire into the back of the push button igniter where the previous wire was removed. (**Fig. 4**)
7. Reinstall the push button, then reinstall the ignition heat shield with the two screws previously removed.
8. Replace the flame tamers, cooking grates and warming rack.

FIG. 2

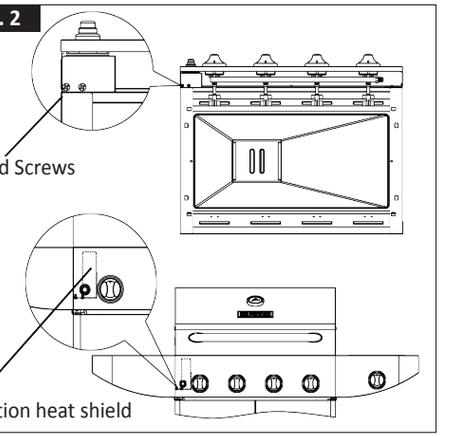


FIG. 3

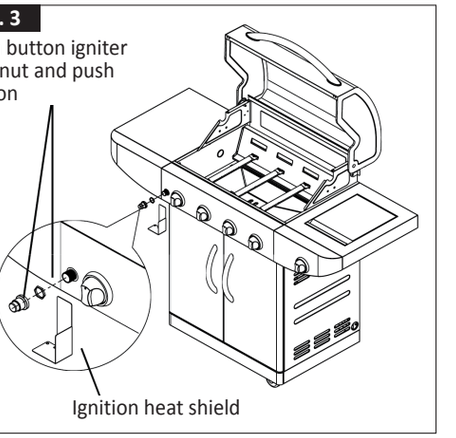
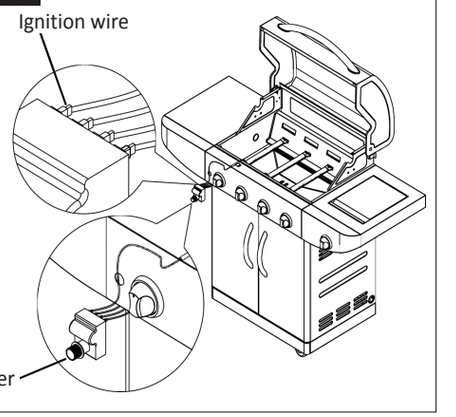


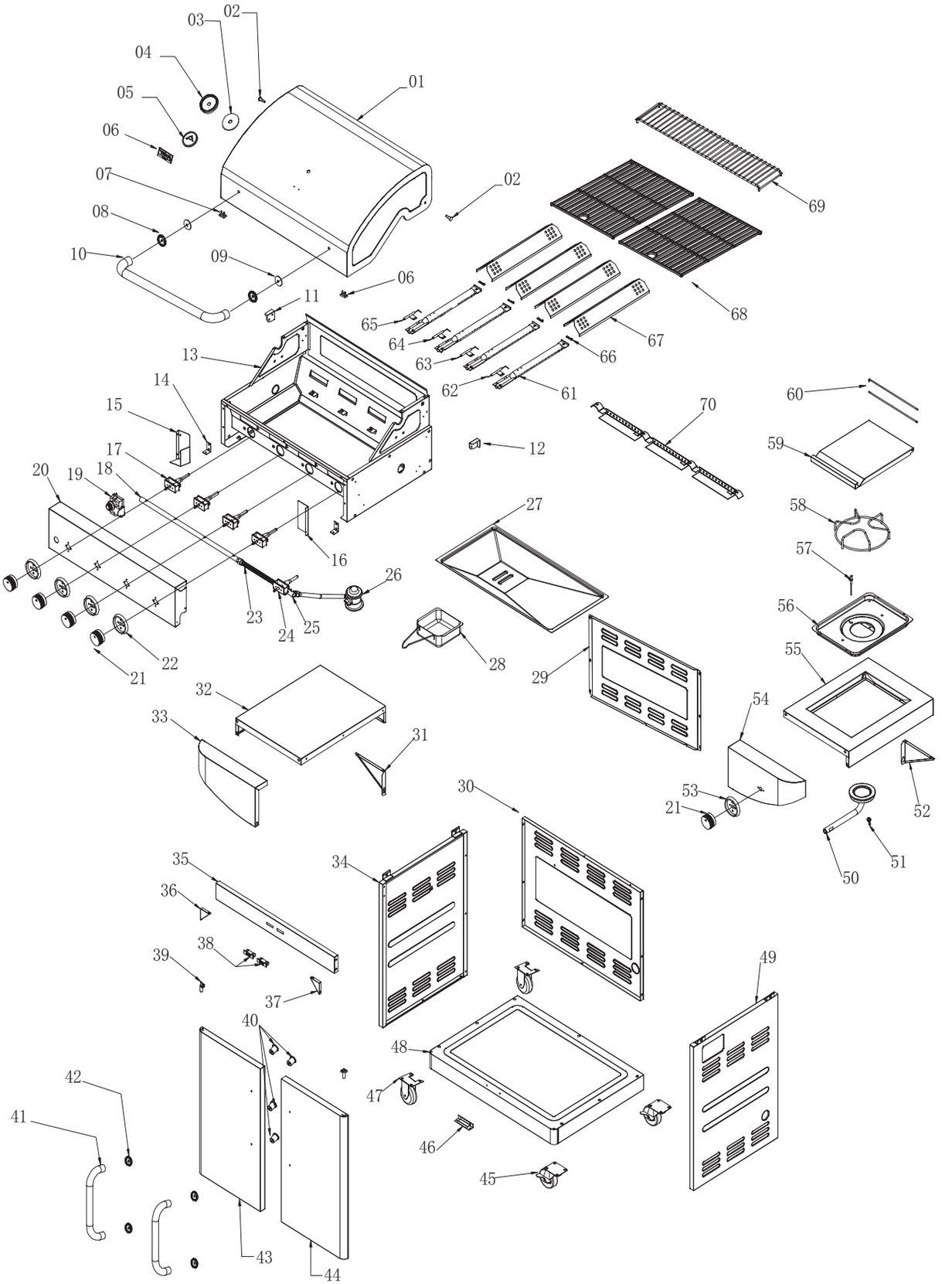
FIG. 4



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Grill or side cooker will not light.	The ignition wire came off the electrical igniter/valve.	Reconnect the ignition wire to the electrical igniter/valve.
	The distance between the ignition pin and the burner is greater than 3.96 mm to 4.75 mm (side burner).	Loosen the ignition pin, adjust the distance, then tighten.
	The ignition wire is broken.	Call Customer Service for replacement.
	The battery has died.	Install a new battery.
	The new battery does not work.	Check the battery polarity. The negative (-) side of the battery goes in first.
	The electrode tip does not produce sparks at the burner port.	Reinstall the electrode.
	No gas supplied.	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Excessive flare-up.	Grilling fatty meats.	Grill fatty meats when the grids are cold, and the knobs are on the “LOW” setting. Move the meats to the warming rack if flare-up continues.
	Controls are on “HIGH”.	Before you are ready to grill, turn the knobs to the “OFF”.
	Water sprayed on gas flames.	Do not spray water on gas flames.
	Hood closed when grilling.	Hood up when grilling.
Burner blows out.	LP tank is empty.	Refill the LP tank.
	Burner is not aligned with the control valve.	Install the burner correctly.
	Gas supply is not sufficient.	Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat when on “HIGH”	Ports are blocked.	Clear ports of any obstructions.
	LP tank has run out.	Refill the LP tank.
Low Heat, LP gas.	The regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	1. Make sure all burners are “OFF.” 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light each burner, one at a time, following the lighting instructions.

REPLACEMENT PARTS



PART	DESCRIPTION
1	Main Lid
2	Hing Screw
3	Heat Insulating Spacer, for Thermometer
4	Thermometer Bezel
5	Thermometer
6	Name Plate
7	Lid Bumper
8	Lid Handle Bezel
9	Heat Insulating Spacer, for Lid Handle
10	Lid Handle
11	Lid Bracket, Left
12	Lid Bracket, Right
13	Firebox
14	Door Pivot Bracket
15	Control Panel Bracket, Left
16	Control Panel Bracket, Right
17	Main Burner Valve
18	Gas Manifold, for Main Burner
19	Ignitor
20	Control Panel
21	Knob
22	Knob Bezel
23	Gas Hose
24	Side Burner Valve
25	Gas Manifold, for Side Burner
26	Regulator
27	Grease Tray
28	Grease Box
29	Firebox Rear Cover
30	Cart Rear Panel
31	Bracket D
32	Left Side Shelf
33	Left Side Shelf Facia
34	Cart Side Panel, Left
35	Cart Brace

PART	DESCRIPTION
36	Bracket J
37	Bracket M
38	Door Magnet
39	Door Pivot
40	Door Handle Grommet
41	Door Handle
42	Door Handle Bezel
43	Left Door
44	Right Door
45	Locking Caster
46	Door Stopper
47	Straight Caster
48	Cart Bottom Panel
49	Cart Side Panel, Right
50	Side Burner
51	Side Burner Fixture
52	Bracket X
53	Side Burner Knob Bezel
54	Right Side Shelf Facia
55	Right Side Shelf
56	Right Side Shelf Bottom Panel
57	Side Burner Electrode & Wire
58	Side Burner Cooking Grid
59	Right Side Shelf Cover
60	Right Side Shelf Cover Hinge
61	Main Burner
62	Main Burner Electrode & Wire A
63	Main Burner Electrode & Wire B
64	Main Burner Electrode & Wire C
65	Main Burner Electrode & Wire D
66	Cotter Pin
67	Flame Tamer
68	Cooking Grid
69	Warming Rack
70	Igniting Tube

WASTE DISPOSAL

The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.

Do not under any circumstances dispose of the grill in normal household waste! Either bring to an approved waste management firm or dispose of it at your municipal waste disposal facility. Observe the current regulations in force. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Batteries and rechargeable batteries

Batteries must not be disposed of with normal household waste. Recycle them at the collection points provided for this purpose. Contact the local authorities or your dealer for recycling advice. Correct disposal of old batteries helps protect the environment and human health.

DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies with the applicable European and national directives. This is confirmed by the CE marking (respective declarations can be requested from the manufacturer).

BARBACOA DE GAS CON 4 QUEMADORES

Si tiene alguna pregunta, contacte con nosotros. Puede encontrar nuestros datos de contacto en la página web teka.com.

¡LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL APARATO!

ADVERTENCIA

Instalar, manipular, utilizar o cuidar de forma incorrecta este aparato puede provocar lesiones personales y/o daños en la propiedad. Lea este manual de instrucciones detalladamente antes de instalar o usar este aparato.

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
2. No se debe almacenarse tanques de gas propano/butano que no estén conectados para usar cerca de este o cualquier otro aparato.

TEKA no se hace responsable de ningún daño ocasionado por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de los daños o defectos por un montaje o instalación incorrecta. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, por favor contacte al instalador autorizado.

PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre inmediatamente la llave de gas del aparato.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos.

Antes de usar el aparato por primera vez, lea detalladamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas.

Dependiendo del modelo, los accesorios y las funciones que incluye el aparato pueden variar con respecto a lo que se muestran en las imágenes.

CONTACTO

Si tiene alguna pregunta, contacte con nosotros. Puede encontrar nuestros datos de contacto en la página web teka.com.

Nuestra dirección:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

ÍNDICE

USO PREVISTO ES-4

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ES-4

DESEMPAQUETAR LA BARBACOA

- LISTA DE PIEZAS ES-10
- PREPARACIÓN ES-10

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE SUMINISTRO DE GAS

- CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS ES-18
- REQUISITOS DE GAS ES-19
- ENTORNO SEGURO DE COCINADO ES-19

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- PRIMERO USO – PREPARACIÓN DE LA BARBACOA ES-20
- PRECALENTAMIENTO ES-20
- CONSEJOS PARA COCINAR ES-20
- INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO ES-20
- SUSTITUCIÓN DE LA PILA ES-21
- POSICIÓN DE LA CAMPANA – ABIERTA O CERRADA ES-21
- COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS ES-21

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES ES-22
- LIMPIEZA DEL CABEZAL DE ENCENDIDO ES-23
- LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE RECOGIDA ES-23
- MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES Y TAPAS DE LA BARBACOA ES-23
- SEGURIDAD DEL GAS ES-24
- CALENDARIO DE CUIDADOS Y MANTENIMIENTO ES-25

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL ES-26

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS ES-27

PIEZAS DE RECAMBIO ES-28

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS ES-30

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD ES-30

USO PREVISTO

Esta barbacoa de gas está diseñada para calentar, cocinar y asar distintos tipos de alimentos en zonas al aire libre bien ventiladas. Se debe utilizar el aparato con gas butano o propano a baja presión. No se debe usar con gas natural.

Este producto está diseñado para usos personales y no se puede usar con fines comerciales o industriales.

Este aparato solo se puede usar según se describe en este manual de usuario. Cualquier otro uso se considerará inadecuado y puede causar daños en la propiedad y lesiones personales.

El fabricante no es responsable de los daños que resulten de un uso inadecuado.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

¡Peligro! (Riesgo alto)	
	Incumplir estas precauciones puede provocar lesiones letales.
¡Advertencia! (Riesgo medio)	
	Incumplir estas precauciones puede provocar daños en la propiedad.
¡Precaución! (Riesgo bajo)	
	Precauciones que se deben tener en cuenta a la hora de manejar el aparato.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Estas instrucciones de seguridad se deben cumplir en cada uso.

– ¡Use el aparato únicamente al aire libre!

– Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

– ¡ADVERTENCIA! Las piezas disponibles se pueden calentar mucho. Mantenga lejos a los niños pequeños.

– Este aparato se debe mantener lejos de materiales inflamable durante su uso.

– ¡No mueva el aparato mientras lo utiliza!

– Cierre la llave de la bombona de gas después de su uso.

– No manipule el aparato.

ADVERTENCIAS GENERALES DE LAS BARBACOAS

1. **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de envenenamiento por monóxido de carbono!** Nunca use el aparato en espacios cerrados como garajes o cobertizos. Esto provoca que se acumule monóxido de carbono, lo que causa lesiones personales o la muerte.
2. **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de explosión!** Nunca use el aparato en espacios cerrados como garajes o cobertizos. Esto provoca que se acumule gas si hay alguna fuga, lo que puede provocar una explosión.
3. Bloquee siempre las ruedas con los frenos (si hay) antes de usar el aparato.
4. No intente mover el aparato mientras lo utiliza.
5. No intente manipular el aparato de ninguna manera. Use solo complementos y accesorios recomendados por el fabricante. Es muy peligroso manipular el aparato, usarlo de manera inadecuada o no seguir las instrucciones.
6. No use el aparato cerca de botes de aerosoles, líquidos inflamables, gases volátiles u otras sustancias inflamables. Mantenga las llamas directas, como las velas o las antorchas, lejos del aparato.
7. No use líquidos inflamables ni gases volátiles cerca del aparato.
8. No deje el aparato desatendido durante su uso.

9. No use combustibles líquidos con este aparato.
10. Nunca incline la superficie de cocinado cuando encienda el aparato o mientras esté cocinando.

ADVERTENCIAS DE LAS BARBACOAS A GAS

1. Este aparato está configurado para funcionar con gas butano o propano a baja presión. No lo use con gas natural.
2. Abra la cubierta antes de encender el aparato.
3. Tenga cuidado al abrir la cubierta cuando use el aparato. Se podría acumular vapor caliente dentro de la cubierta y salir despedido rápidamente al abrirla. No abra la cubierta muy rápido.
4. No toque las superficies calientes. Use el tirador solo para levantar la cubierta.
5. Cubra el aparato solo cuando se haya enfriado completamente.
6. Nunca use carbón ni otros combustibles sólidos en este aparato.
7. Se recomienda que las distancias mínimas de la parrilla a cualquier material combustible sean de 1 m.
8. ¡No coloque nada sobre la cubierta mientras use el aparato!
9. Dimensiones mínimas y máximas de la olla o sartén para usar en el quemador lateral: 203,2 mm - 254 mm.

ADVERTENCIAS SOBRE CONEXIONES DE GAS / BOMBONAS DE GAS / REGULADORES DE PRESIÓN

1. Revise el aparato y todas las conexiones con regularidad y siempre que remplace la bombona para comprobar que no haya fugas de gas.
2. Nunca compruebe si hay fugas de gas usando una cerilla o una llama directamente.
3. Nunca manipule ni modifique el regulador de presión o el conjunto de suministro de gas.
4. Cierre siempre el suministro de gas de la bombona o el regulador de presión y desconecte la manguera de gas después de usar el aparato.
5. Nunca guarde las bombonas de gas en interiores o cerca de fuentes de calor.
6. Guarde siempre las bombonas de gas en posición vertical, nunca en posición horizontal, ya que podrían producirse fugas o filtraciones en la manguera de gas.
7. Nunca use el aparato sin el regulador de presión.
8. Use únicamente reguladores de presión aprobados para gas licuado del petróleo (GLP) y sigas las normativas nacionales.

ADVERTENCIAS DE LOS TUBOS DE GAS

1. Revise las mangueras de gas antes y después de cada uso: busque cortes, grietas, zonas excesivamente desgastadas u otros daños. Las mangueras de gas se deben remplazar cada uno o dos años y solo debe hacerlo un técnico cualificado o el vendedor. Sustituya las mangueras de gas quebradizas y sus conexiones. En caso de duda, pregunte a un especialista de su zona.
2. Evite que se dañen las mangueras de gas. No deje que cuelgue(n) sobre bordes afilados. No las retuerza, apriete ni doble. Mantenga las mangueras de gas lejos de superficies calientes y asegúrese de que nadie se tropiece con ellas.
3. Use únicamente mangueras aprobadas para gas licuado del petróleo (GLP) y sigas las normativas nacionales.
4. Cualquier tipo de trabajo o recambio de las mangueras debe ser llevado a cabo según las instrucciones del fabricante por parte de especialistas o personal cualificado.
5. El tubo de gas PL debe reemplazarse si se daña y cuando las normativas nacionales lo exijan.
6. Asegúrese de que no haya escombros, arañas, insectos pequeños o telarañas dentro de la manguera antes de realizar cualquier conexión. Pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría provocar fuego dentro y alrededor del tubo del quemador.

La longitud máxima de la manguera no debe ser mayor de **1,5 m**.

SI HUELE A GAS

1. Nunca encienda el aparato si huele a gas.
2. Cierre inmediatamente la llave de gas del aparato y de la bombona de gas y/o el regulador de presión.
3. Apague las llamas que haya cerca del aparato, como velas y antorchas. Apague todos los aparatos eléctricos de los alrededores.
4. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada con aire fresco.
5. Abra la cubierta del aparato para dejar que salga el gas. Si sigue oliendo a gas, no use el aparato más tiempo y contacte con un profesional autorizado para que lo repare.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

Al utilizar la barbacoa, las piezas se calientan mucho y pueden provocar un incendio.

- Tenga siempre un extintor listo para usar y un kit de primeros auxilios a mano en caso de accidente o incendio.
- Coloque la barbacoa en una superficie segura, no inflamable, plana, nivelada, estable, resistente al calor y limpia que esté alejada de cualquier fuente de calor antes de utilizarla.
- Asegúrese de que la barbacoa esté a al menos 1 m de materiales altamente combustibles como toldos, terrazas de madera o muebles.
- No mueva la barbacoa mientras la utiliza.
- Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. Limpie la barbacoa de forma regular, preferiblemente después de cada uso.
- No deje la barbacoa encendida sin supervisión.

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

No intente nunca encender o prender la barbacoa con la tapa cerrada.

- Use la barbacoa de gas con la tapa cerrada únicamente con una llama baja.

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia y/o conocimientos suficientes.

- A este grupo de personas se le debe informar de los peligros asociados con el uso de este aparato y una persona responsable debe supervisarlos por su seguridad.
- Supervise a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Hacer modificaciones al producto puede ser extremadamente peligroso y, por tanto, está prohibido. No intente hace modificaciones no autorizadas al aparato. En caso de daños, reparaciones y otros problemas con la barbacoa, póngase en contacto con nuestro centro de servicio o un proveedor local.
- Mantenga el aparato lejos de niños y mascotas.

No toque la barbacoa, los quemadores ni la comida que esté cocinando mientras use el aparato, ya que podrían estar extremadamente calientes y provocar quemaduras graves.

- Mantenga una distancia suficiente con las partes que se calientan, ya que cualquier contacto podría provocar quemaduras graves.
- Use siempre guantes para horno o barbacoa (p., ej., guantes resistentes al calor de categoría II según el estándar DIN-EN 407) al cocinar.
- Use solo utensilios para barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.
- No lleve prendas con mangas anchas.
- Espere hasta que la barbacoa se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.

¡Peligro! ¡Riesgo de deflagración!

Al echar líquidos inflamables en las llamas se producen fogonazos o deflagraciones.

- Nunca use fluidos inflamables como gasolina o bebidas alcohólicas.

¡Peligro! ¡Riesgo de intoxicación!

¡El gas es inodoro y puede ser letal en espacios cerrados!

- La barbacoa solo se puede usar en exteriores.

¡Peligro! ¡Riesgo para la salud!

No use diluyentes o disolventes de pintura para eliminar las manchas. Estas sustancias son peligrosas para la salud y no deben entrar en contacto con la comida.

¡Peligro! ¡Riesgo para los niños!

Al jugar con el plástico del embalaje, los niños pueden quedarse atrapados y asfixiarse.

- No deje que los niños jueguen con el plástico del embalaje.
- No deje que los niños se lleven piezas de montaje pequeñas a la boca, ya que corren el riesgo de asfixiarse. Se podrían asfixiar al tragarse las piezas.

¡Peligro! ¡Riesgo de lesiones!

Tanto la barbacoa como sus piezas tienen bordes afilados.

- Cada pieza de la barbacoa se debe usar con cuidado para evitar accidentes o lesiones durante su uso y montaje. Lleve guantes de seguridad siempre que sea necesario.
- No instale la barbacoa cerca de entradas o zonas con mucho tránsito de personas.
- Tenga mucho cuidado al cocinar con la barbacoa. Puede perder el control del aparato si se distrae.
- Preste atención y sea consciente de lo que está haciendo. No use este producto si está cansado o le cuesta mantenerse centrado, o si está bajo el efecto de drogas, alcohol o medicamentos. Solo un momento de descuido durante su uso puede provocar lesiones graves.

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

Con el uso, los tornillos se pueden aflojar poco a poco y afectar a la estabilidad de la barbacoa.

- Compruebe que los tornillos estén bien apretados antes de cada uso. En caso de que sea necesario, vuelva a apretar todos los tornillos para asegurarse de que la barbacoa se mantiene estable en todo momento.

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

No use disolventes abrasivos o estropajos fuertes, ya que podrían dañar y rayar las superficies.

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

¡Precaución! Si huele a gas:

- Cierre inmediatamente la llave de gas del aparato.
- Apague cualquier llama encendida.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos.

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

La barbacoa se debe guardar lejos de combustibles (p. ej., gasolina) y de otros líquidos o gases inflamables.

- Las bombonas de gas se deben guardar separados de la barbacoa de gas.
- Las bombonas de gas se deben guardar lejos de la barbacoa de gas.
- No coloque bombonas de gas directamente bajo la barbacoa de gas.

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

Este aparato se debe mantener lejos de materiales inflamable durante su uso.

- El cambio de bombona de gas se debe hacer lejos de cualquier fuente de ignición.
- Las bombonas de gas nunca se deben almacenar en lugares donde la temperatura supere los 50 °C. En los días que haga mucho calor, debe esforzase por mantener las bombonas en la sombra.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD SOBRE LA BATERÍA

1. **ADVERTENCIA: MANTENGA LA PILA LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.** Tragarse la pila puede provocar quemaduras químicas, perforaciones de tejido blando o la muerte. Se pueden producir quemaduras graves en un plazo de dos horas desde la ingesta. Busque asistencia médica de inmediato.

2. Si piensa que alguien puede haberse tragado la pila o que la ha colocado dentro de una parte del cuerpo, busque asistencia médica de inmediato.

3. No deje que los niños remplacen la pila sin la supervisión de un adulto.

4. Las pilas agotadas se deben retirar y desechar inmediatamente del equipo.

5. No se deshaga de las pilas en el fuego. No exponga las pilas al calor o el fuego. Evite guardarlas directamente bajo el sol.

6. Si la pila gotea, retírela del compartimento de la pila con un trapo. Deseche la pila según la normativa correspondiente. Si la pila ha goteado, evite que entre en contacto con la piel, los ojos y las membranas mucosas. Enjuague las zonas afectadas inmediatamente después del contacto con el ácido y límpielas con abundante agua limpia. Visite a un médico.

7. No encapsule ni modifique las pilas.

8. Antes de desechar el aparato, deseche las pilas de una forma respetuosa con el medio ambiente.

9. Introduzca las pilas de forma correcta según la polaridad (+ y –) que se indica en la pila y en el compartido de la pila. Al introducir las pilas del revés, se pueden cargar o cortocircuitar. Esto puede provocar sobrecalentamientos, fugas, descargar, roturas, explosiones, incendios y lesiones personales.

10. Use únicamente el tipo de pila que se indica en este manual.

11. No cortocircuite las pilas. Cuando los extremos positivo (+) y negativo (–) de una pila entran en contacto entre sí, la pila se cortocircuita. Por ejemplo, se puede producir un cortocircuito si lleva las pilas sueltas en el bolsillo con llaves o monedas. Esto puede provocar descargas, fugas, explosiones, incendios y lesiones personales.

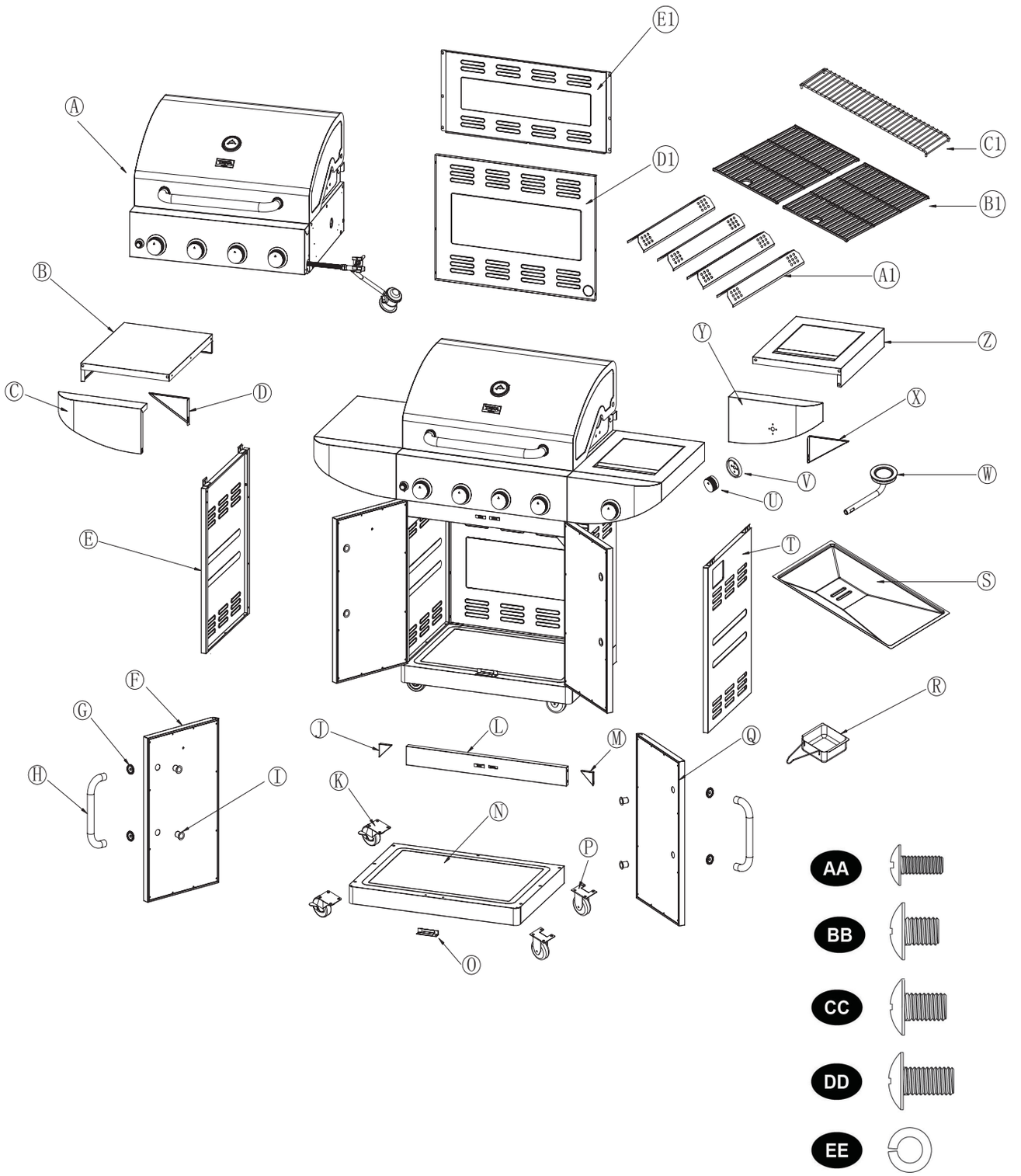
12. No cargue las pilas alcalinas. Intentar cargar pilas no recargables (primarias) puede generar gases y/o calor en su interior, lo que a su vez provoca fugas, descargas, explosiones, incendios y lesiones personales.

13. No exponga las pilas a impactos mecánicos.

14. No desmonte, abra ni triture las pilas.

15. **ADVERTENCIA:** Las pilas usadas no se deben desechar en la basura de residuos domésticos. Llévelas a un punto de recogida o un lugar de eliminación adecuado.

DESEMPAQUETAR LA BARBACOA



LISTA DE PIEZAS

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
A	Conjunto del armazón superior	1
B	Estante izquierdo	1
C	Cara de estante lateral izquierdo	1
D	Soporte D	1
E	Panel lateral del carro, izquierdo	1
F	Puerta izquierda	1
G	Bisel de tirador de puerta	4
H	Tirador de la puerta	2
I	Ojal del tirador de la puerta	4
J	Soporte J	1
K	Rueda de bloqueo	2
L	Soporte frontal del carro	1
M	Soporte M	1
N	Panel inferior del carro	1
O	Tope de la puerta	1
P	Rueda recta	2
Q	Puerta derecha	1
R	Caja de grasa	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
S	Bandeja para la grasa	1
T	Panel lateral del carro, derecho	1
U	Controlador	1
V	Bisel de la perilla del quemador lateral	1
W	Quemador lateral	1
X	Soporte X	1
Y	Estante lateral derecho	1
Z	Estante lateral derecho	1
A1	Difusor del calor	4
B1	Parrilla de cocinado	2
C1	Rejilla de calentamiento	1
D1	Panel trasero de carro	1
E1	Cubierta trasera del fogón	1
AA	Tornillo de 4 mm x 10 mm	10
BB	Tornillo de 1/4" x 8 mm	6
CC	Tornillo de 1/4" x 10 mm	23
DD	Tornillo de 6,35 mm x 12 mm	26
EE	Arandela plana de 6,35 mm	22

PREPARACIÓN

Antes de empezar a montar el producto, asegúrese de contar con todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenidos del paquete y la lista de herramientas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente montar el producto.

Contacte con el distribuidor al que compró el aparato si descubre que alguna pieza falta o si está dañada.

No utilice el aparato si no se han entregado las piezas faltantes o se han sustituido las piezas defectuosas. Usar aparatos incompletos o dañados provoca lesiones personales y daños en la propiedad.

Reitre y deseche con cuidado los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales adjuntas al producto.

Herramientas necesarias para el montaje: Destornillador Phillips (no incluido).

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

¡Peligro! *¡Riesgo de lesiones!*

⚠ Siga todas las instrucciones de montaje que se indican aquí. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar problemas y suponer un riesgo a la hora de usar la barbacoa.

1. Monte el aparato completamente y haga los ajustes necesarios antes de usarlo.
2. Siga las instrucciones de montaje y uso detalladamente. Use las imágenes como guía visual.
3. Preste atención a las piezas pequeñas como tornillos y tuercas cuando las afloje o las retire al montar o ajustar el aparato. Póngalas a buen recaudo para evitar perderlas.
4. Este aparato es grande. Se recomienda que lo monten dos personas.

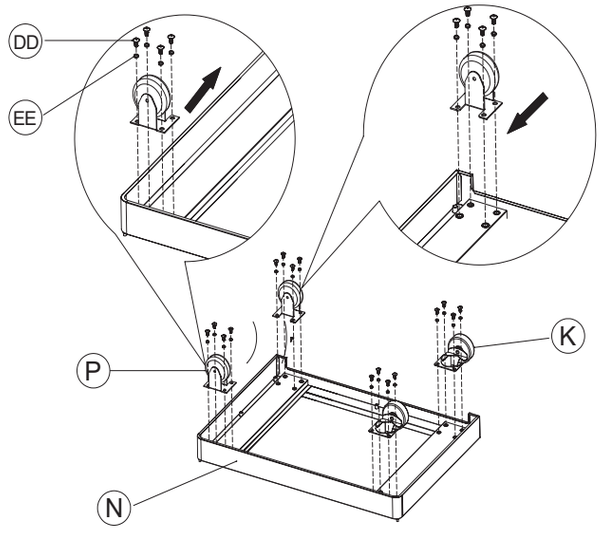
¡ADVERTENCIA!

¡Use el aparato solo después de haberlo montado y ajustado!

IMPORTANTE: Los usuarios no deben manipular las piezas selladas por el fabricante o los representantes del fabricante.

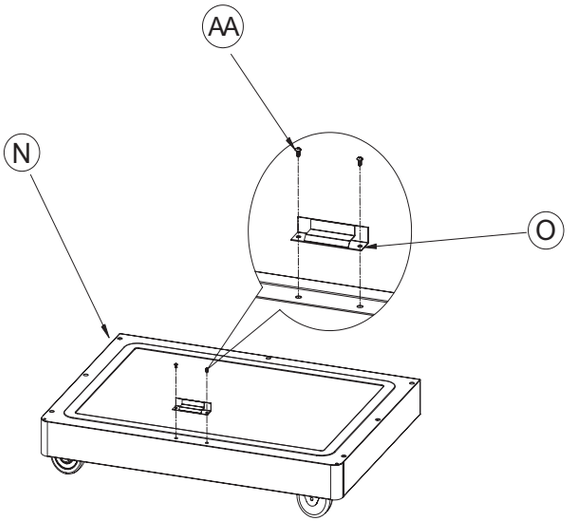
NOTA: En los siguientes pasos, no apriete completamente los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso. Una vez colocados todos los tornillos, apriételos firmemente.

Paso 1 Instalar las ruedas



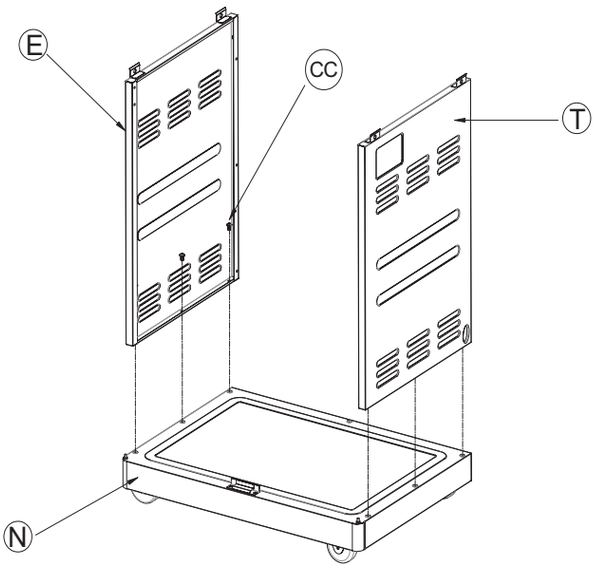
Utilice 16 tornillos DD y 16 arandelas planas EE para instalar las ruedas P y K en el panel inferior N.

Paso 2 Instale el tope de la puerta



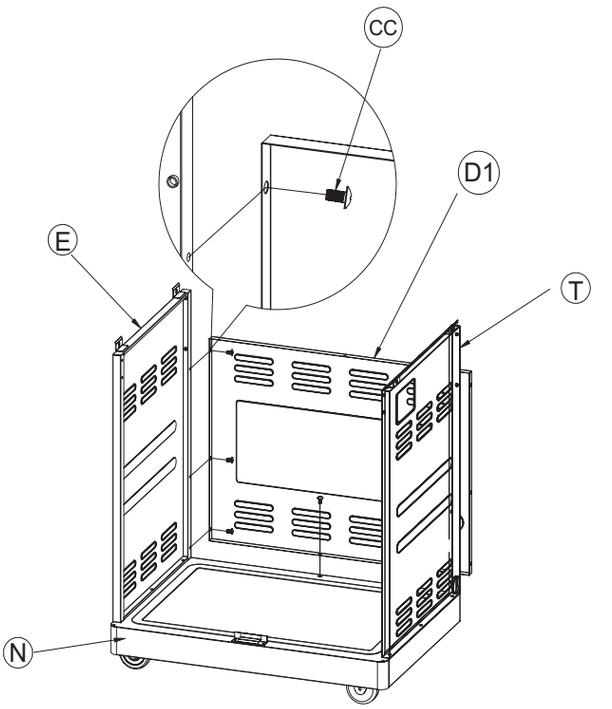
Utilice 2 tornillos AA para instalar el tope de la puerta O en el panel inferior.

Paso 3 Instalar los paneles laterales



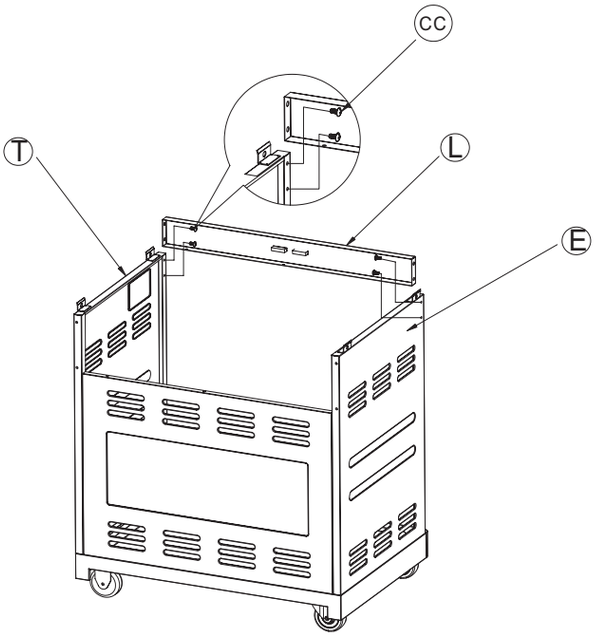
Utilice 6 tornillos CC para instalar los paneles laterales E y T en el panel inferior.

Paso 4 Instalar el panel trasero



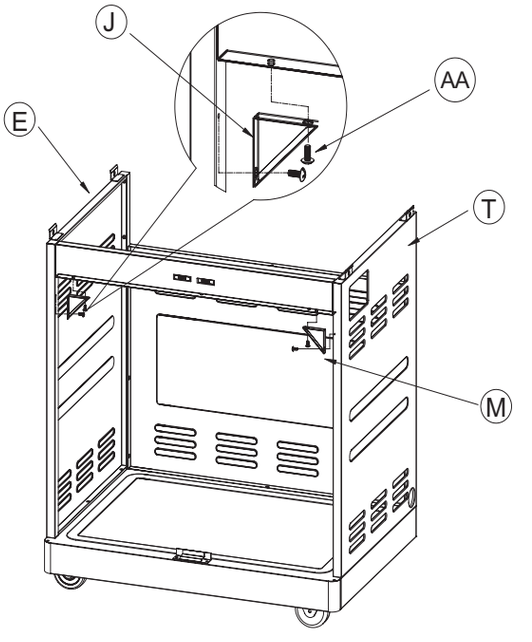
Utilice 7 tornillos CC para instalar el panel trasero D1 en el panel inferior.

Paso 5 Instalar la riostra delantera



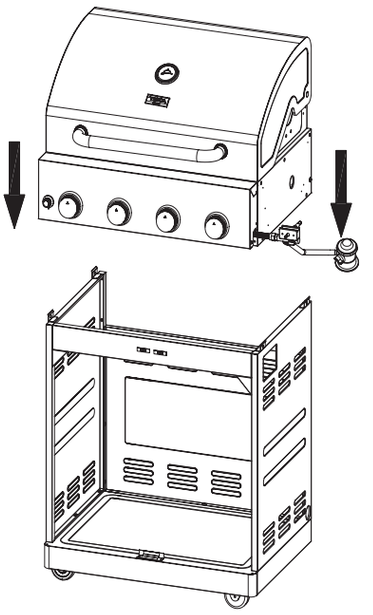
Utilice 4 tornillos CC para instalar la riostra frontal L en los paneles laterales.

Paso 6 Instalar los soportes



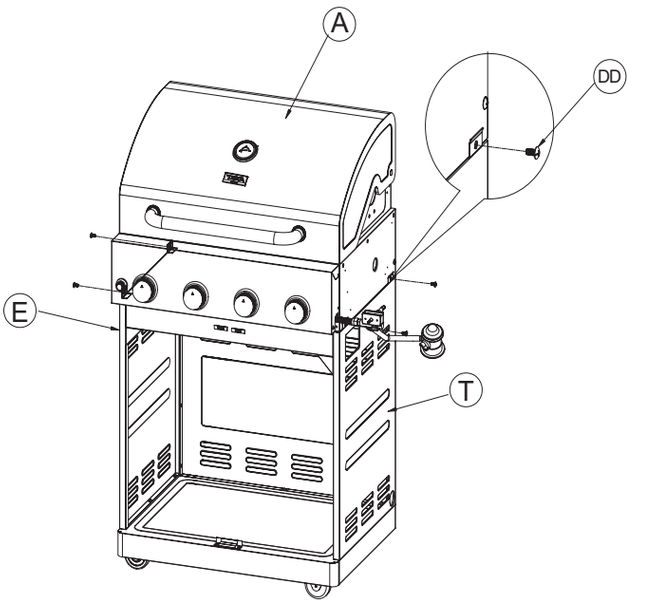
Utilice 4 tornillos AA para instalar el soporte J y el soporte M en la riostra frontal y el panel lateral.

Paso 7 Montar el fogón



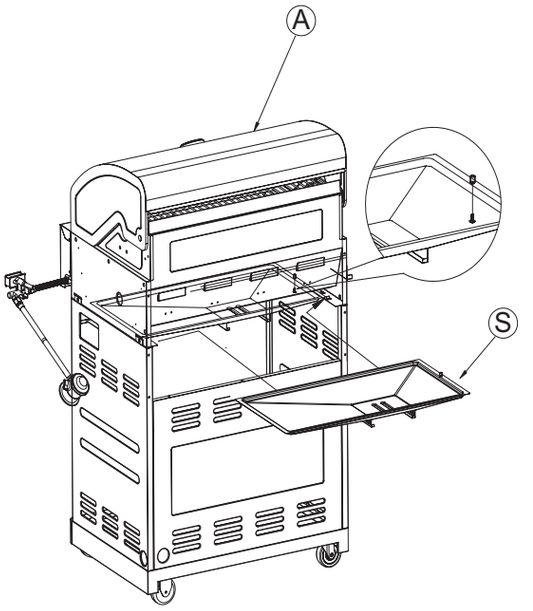
Coloque el conjunto del fogón A en el carro como se muestra arriba.

Paso 8 Fijar el fogón en el carro



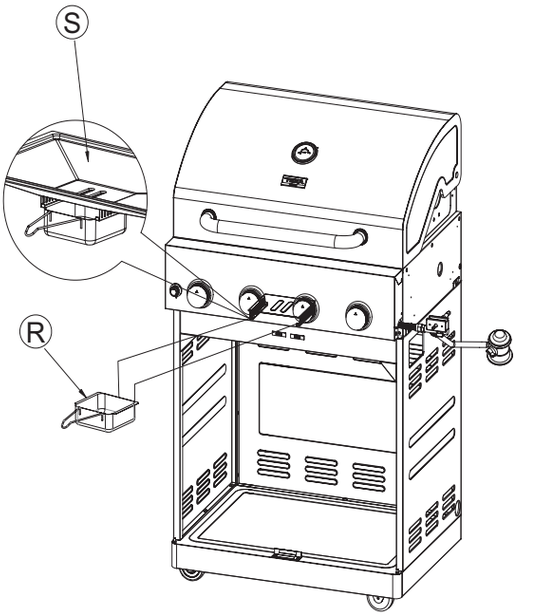
Utilice 4 tornillos DD para asegurar el conjunto del fogón.

Paso 9 Instalar la bandeja de grasa



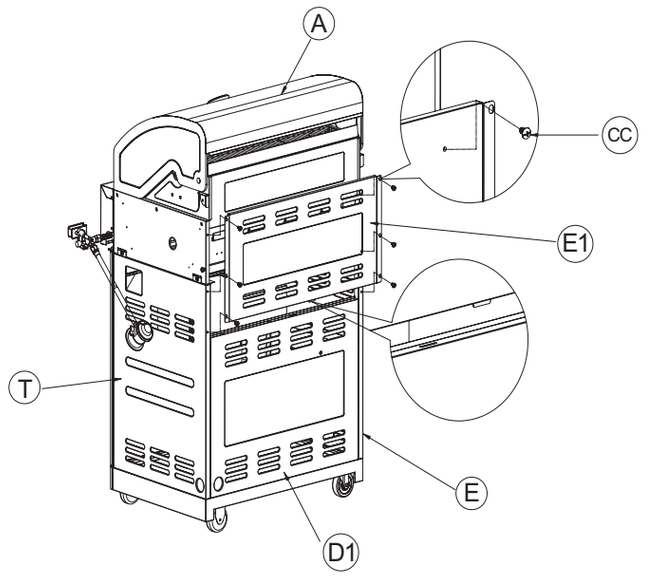
Retire el tornillo premontado en la bandeja de grasa S, luego instale la bandeja de grasa en la cámara de combustión y apriete el tornillo.

Paso 10 Instalar la caja de grasa



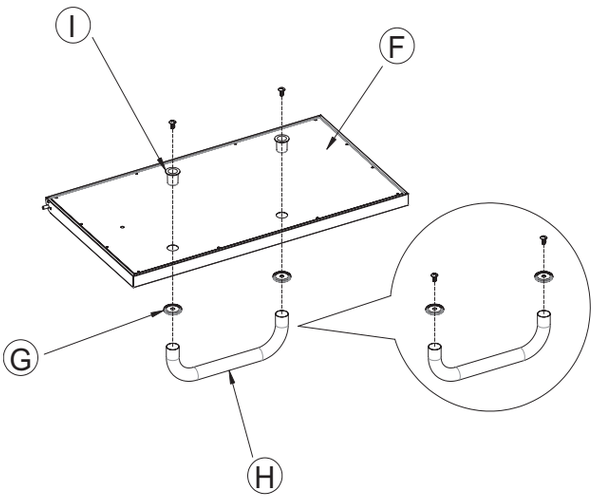
Instale la caja de grasa R como se muestra arriba.

Paso 11 Instalar la cubierta trasera



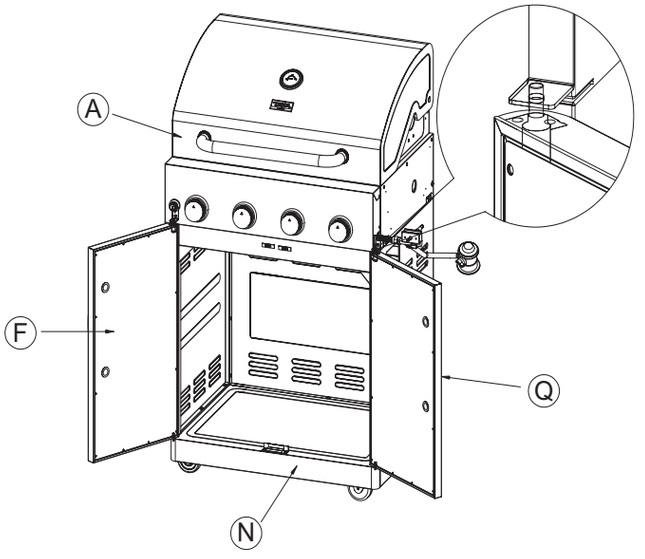
Utilice 6 tornillos CC para sujetar la cubierta trasera E1 de la cámara de combustión.

Paso 12 Montar los tiradores de puerta



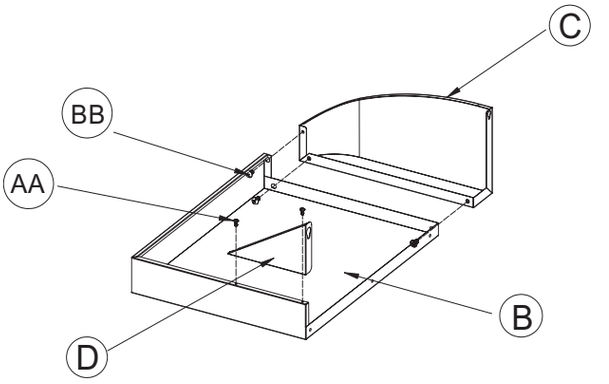
Quite el tornillo preensamblado en el tirador de la puerta H e instale el tirador y el bisel G en la puerta como se muestra arriba. Instale el ojal del tirador I.
Aplique el mismo método de instalación para la otra puerta.

Paso 13 Instalar las puertas del carro



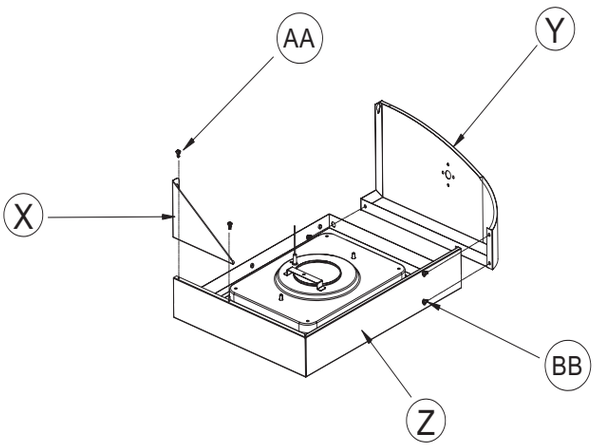
Instale las 2 puertas en el carro como se muestra arriba.

Paso 14 Montar el estante lateral



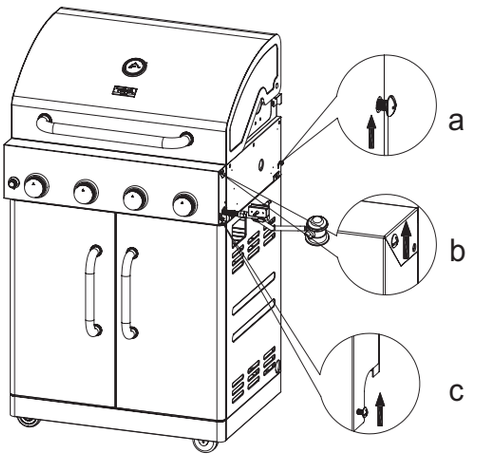
Utilice 3 tornillos BB para instalar el panel frontal del estante lateral izquierdo C en el estante lateral izquierdo B.
Utilice 2 tornillos AA para instalar el soporte D en el estante lateral izquierdo B.

Paso 15 Montar el estante del quemador lateral



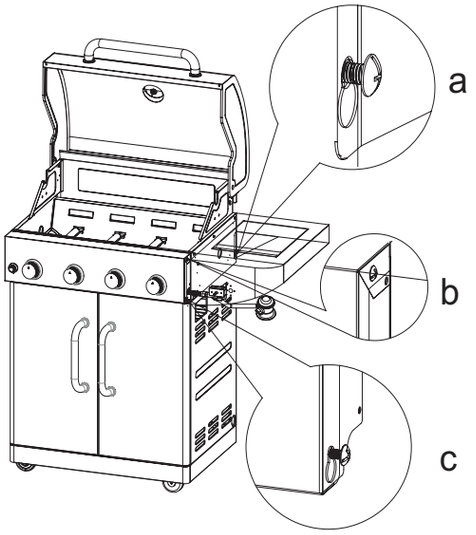
Utilice 3 tornillos BB para instalar el panel frontal Y del estante lateral izquierdo en el estante Z del quemador lateral.
Utilice 2 tornillos AA para instalar el soporte X en el estante del quemador lateral Z.

Paso 16 Aflojar los tornillos del lado derecho



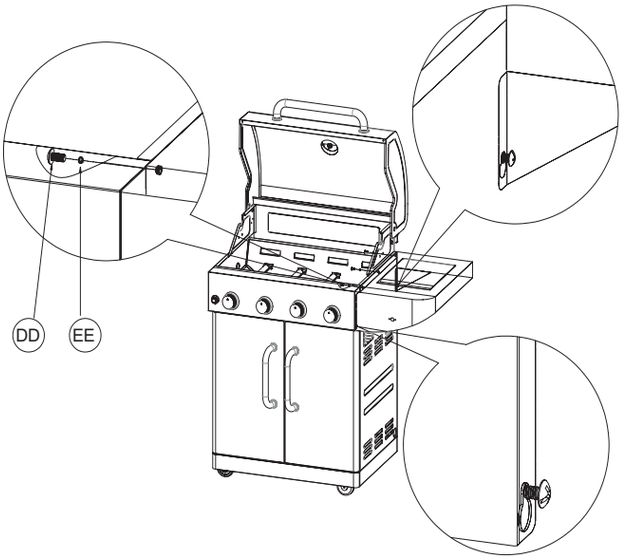
Afloje los tornillos a y c, y retire el tornillo b del lado derecho de la cámara de combustión.

Paso 17 Acoplar el estante lateral derecho



Fije el estante del lado derecho a los tornillos a y c, luego apriete el tornillo b.

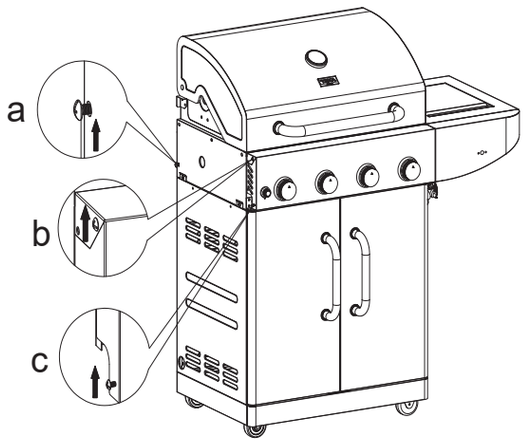
Paso 18 Fijar el estante lateral derecho



Utilice 3 tornillos DD y 3 arandelas planas EE para sujetar el estante del estante del quemador lateral desde el interior del fogón. A continuación apriete los tornillos a y c.

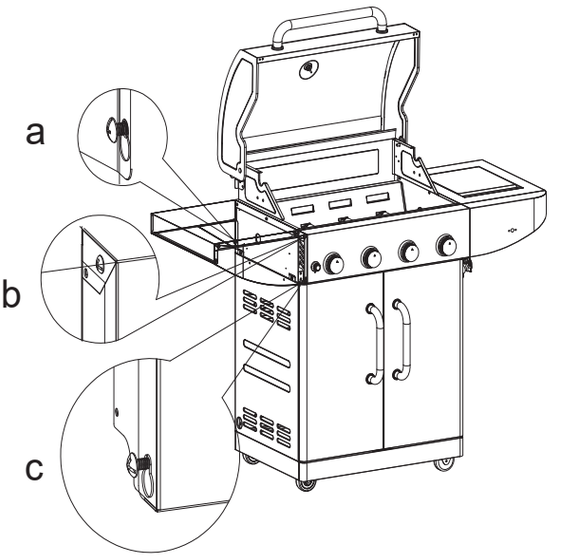
Aplique el mismo método de instalación para el estante lateral izquierdo.

Paso 19 Aflojar los tornillos laterales izquierdos



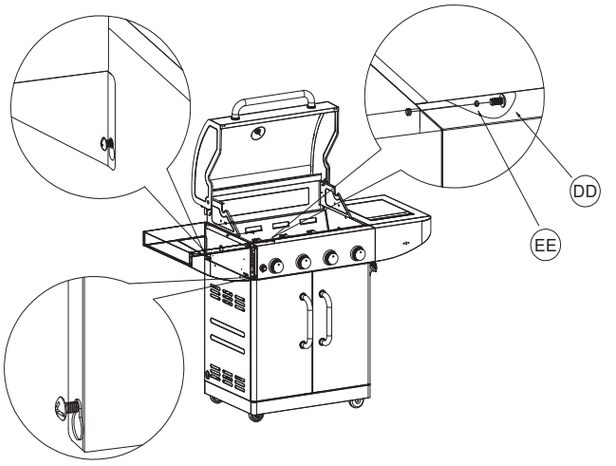
Afloje los tornillos a y c, y retire el tornillo b del lado izquierdo de la cámara de combustión.

Paso 20 Acoplar el estante lateral izquierdo



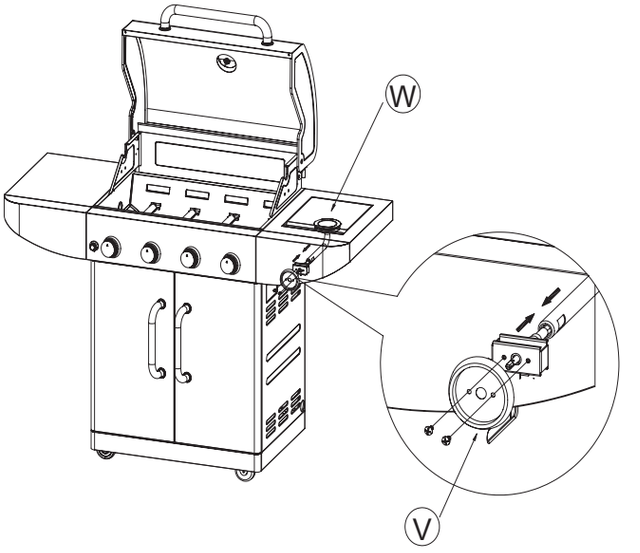
Fije el estante del lado izquierdo a los tornillos a y c, luego apriete el tornillo b.

Paso 21 Fijar el estante lateral izquierdo



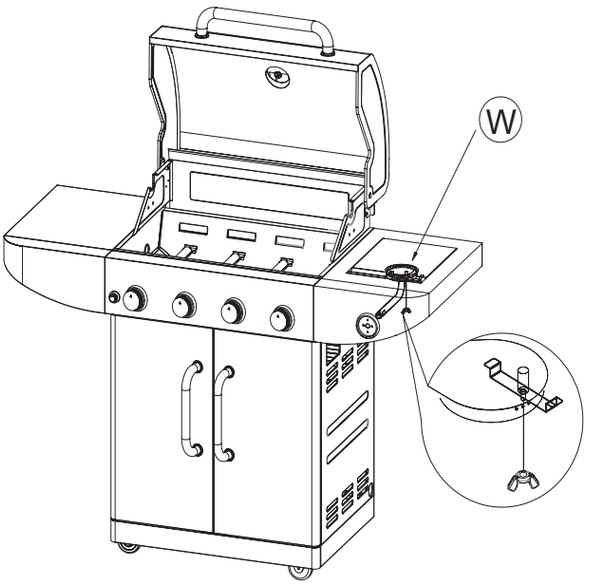
Utilice 3 tornillos DD y 3 arandelas planas EE para sujetar el estante lateral izquierdo desde el interior del fogón. A continuación apriete los tornillos a y c.

Paso 22 Conectar la válvula del quemador lateral



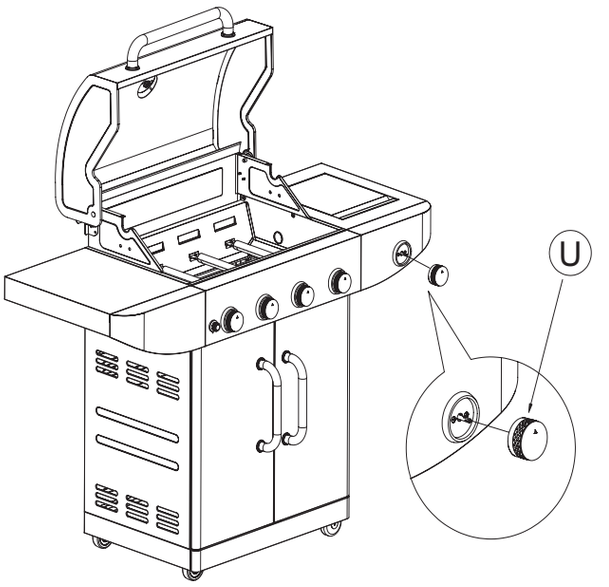
Retire los tornillos preensamblados (2 piezas) en la válvula lateral y después fije el bisel V a la válvula con los orificios alineados. Apriete los tornillos.

Paso 23 Instalar el quemador lateral



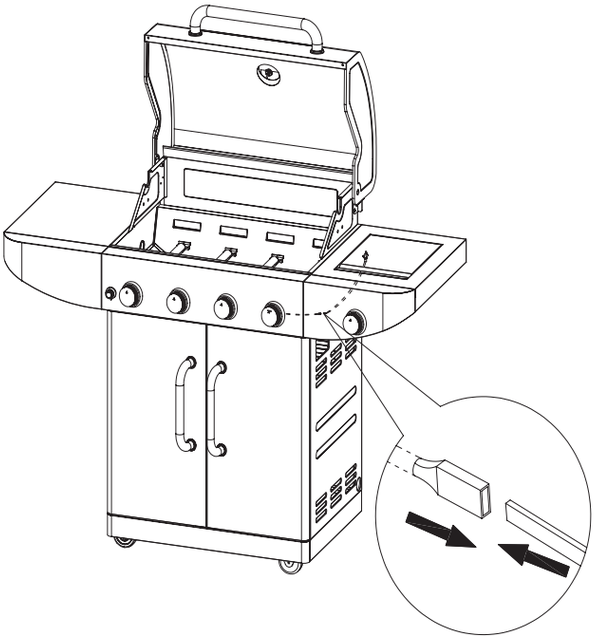
Quite la tuerca del quemador lateral W y alinee el extremo del quemador lateral con la boquilla como se muestra en el paso 22. Apriete la tuerca para instalar el quemador lateral

Paso 24 Instalar la perilla del quemador lateral



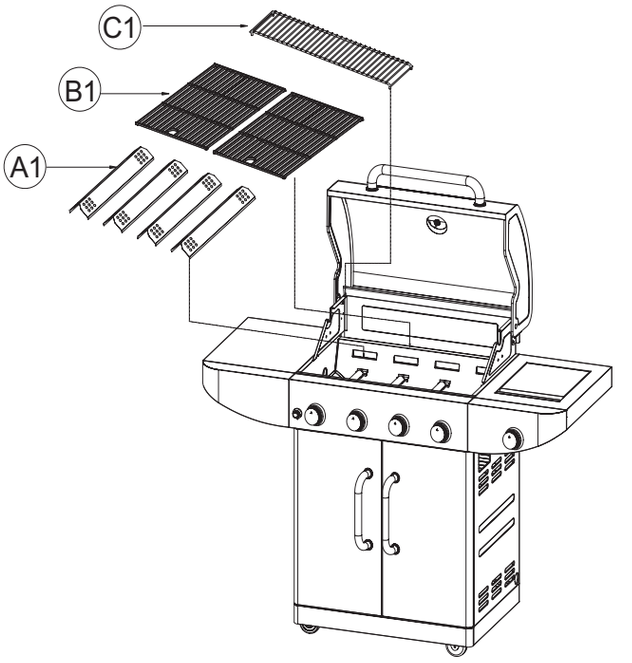
Instale la perilla del quemador lateral U.

Paso 25 Conectar el cable del electrodo



Conecte el cable del electrodo del quemador lateral.

Paso 26 Instalar los componentes de cocción



Acople el difusor de calor A1, la rejilla de cocción B1 y la rejilla de calentamiento C1 en la parrilla.

CONEXIÓN A UNA FUENTE DE SUMINISTRO DE GAS

¡ADVERTENCIA! ¡Tenga cuidado con los retrocesos de las llamas!

Asegúrese de que no haya suciedad, arañas, pequeños insectos o telarañas en el cabezal de la bombona de gas, el regulador de presión, los quemadores, los tubos de los quemadores o la manguera antes de hacer las conexiones. Pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría provocar fuego dentro y alrededor del tubo del quemador. A este tipo de fuego se le denomina “retroceso de llama” y puede causar daños graves. Revise y limpie (consulte la sección "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA" en la página ES-22.) todas las piezas del aparato antes de montarlo para reducir el riesgo de incidencias.

CONEXIÓN A LA BOMBONA DE GAS

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

⚠ No use disolventes abrasivos o estropajos fuertes, ya que podrían dañar y rayar las superficies.

MECANISMO DE PROTECCIÓN 1 - MONTAJE MANUAL

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona y todas las válvulas del aparato estén en la posición de “APAGADO”.
2. Al conectar el conjunto de la válvula del quemador/regulador a la válvula de la bombona, gire la tuerca de plástico en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
3. El gas no circulará gasta que la tuerca de plástico esté completamente conectada.
4. APRIÉTELA ÚNICAMENTE CON LA MANO.

MECANISMO DE PROTECCIÓN 2 - DESMONTAJE MANUAL

1. Asegúrese de que la válvula de la bombona y todas las válvulas del aparato estén en la posición de “APAGADO”.
2. Gire la tuerca de plástico en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se desmonte.
3. APRIÉTELA ÚNICAMENTE CON LA MANO.

MECANISMO DE PROTECCIÓN 3 - LIMITACIÓN DEL FLUJO

El conjunto del regulador incorpora un dispositivo de exceso de flujo diseñado para suministrar a la parrilla flujo de gas suficiente en condiciones normales y controlar el exceso de flujo de gas. Los cambios rápidos de presión pueden activar el dispositivo de limitación del flujo, lo que produce que la llama y la temperatura bajen. Si se abre la válvula de la bombona para para permitir que circule el gas mientras se abre la válvula de un quemador, el aumento de presión hará que se active este dispositivo. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se equilibre. Esto debería ocurrir en unos 5 segundos.

Para asegurase de que esto no suponga un problema para encender la barbacoa, siga estas instrucciones.

1. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén en la posición de “APAGADO”.
2. Abra la válvula de la bombona y espere 5 segundos.

IMPORTANTE: Antes de usar una bombona de gas nueva, compruebe si hay alguna fuga en el sistema de conexión para asegurarse de que en el armario no se acumule vapor ni pérdidas. Asegúrese de que todas las aperturas de los paneles laterales no estén bloqueadas.

IMPORTANTE: Coloque la tapa antipolvo en la bombona cuando no la vaya a usar. Use únicamente la tapa antipolvo que se suministra con la válvula de la bombona. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas.

REQUISITOS DE GAS

PRECAUCIÓN: Es importante que inspeccione el tubo de gas en su totalidad. Si hay señales de que el tubo está demasiado desgastado o quemado, o si tiene algún corte, se debe reemplazar antes de usar el aparato.

NUNCA use un suministro de gas sin regulador.

Consulte la tabla siguiente para el tipo de gas compatible:

Cat	☒ I3+ (28-30/37)	☐ I3B/P (30)	☐ I3B/P (37)	☐ I3B/P (50)
Lado de la boquilla	Quemador principal: 0,88 mm Quemador lateral: 0,92 mm	Quemador principal: 0,88 mm Quemador lateral: 0,92 mm	Quemador principal: 0,85 mm Quemador lateral: 0,89 mm	Quemador principal: 0,76 mm Quemador lateral: 0,81 mm
Código de país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK y SI.	AL, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT y CZ.	PL	AT, CH, CZ, DE y SK
Tipo de gas y presión	Butano G30 a 28-30 mbar y propano G31 a 37 mbar	Butano G30 y propano G31 a 30 mbar	Butano G30 y propano G31 a 37 mbar	Butano G30 y propano G31 a 50 mbar
Entrada de calor nominal	Qn=3,22 kW			
Entrada de calor total	∑Qn=16,39 (1193 g/h) kW			

ENTORNO SEGURO DE COCINADO

Este aparato de gas está diseñado y certificado para su uso al aire libre. No use la barbacoa dentro de edificios, garajes, vehículos recreativos, porches cubiertos o cualquier zona cerrada. Mantenga la barbacoa lejos de zonas con mucho viento, pero siempre en zona bien ventiladas. No bloquee el flujo de combustión y ventilación del aire alrededor de la barbacoa.

- *DISTANCIA CON MATERIALES COMBUSTIBLES*
  Se debe mantener un espacio libre mínimo de 1 m desde los lados de la parrilla y un espacio mínimo de 1 m desde la parte posterior de la parrilla hasta las construcciones combustibles verticales adyacentes. Se recomienda encarecidamente dejar un espacio libre de 1 m entre la parrilla y cualquier construcción combustible.

- *DISTANCIA CON MATERIALES NO COMBUSTIBLES*
  Se debe mantener una distancia mínima de 1 m desde la parte trasera de la barbacoa sobre la superficie de cocinado con cualquier material no combustible para permitir que la campana de la barbacoa pueda abrirse completamente. Se recomienda mantener una distancia mínima de 1 cm desde los lados de la barbacoa sobre la superficie de cocinado con cualquier material no combustible. La barbacoa se puede instalar directamente junto a materiales no combustibles bajo la superficie de cocinado.

Advertencia: No coloque la barbacoa debajo de superficies suspendidas, desprotegidas o combustibles.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRIMERO USO – PREPARACIÓN DE LA BARBACOA

Al encender la barbacoa por primera vez, se recomienda abrir los quemadores principales en posición “ALTO” durante 20 minutos con la campana bajada y luego apague los quemadores principales. Así se atemperará la barbacoa.

IMPORTANTE: Asegúrese de abrir completamente la campana siempre que intente encender la barbacoa. No abrir la campana podría retrasar el encendido y provocar lesiones corporales. Use el agujero para observar la llama en el panel lateral.

PRECALENTAMIENTO

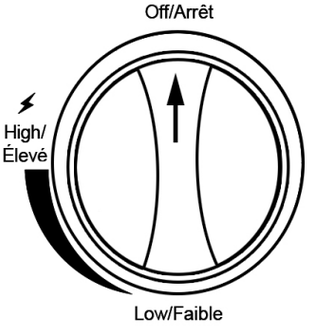
Es extremadamente importante que la barbacoa esté a la temperatura adecuada antes de empezar a usar. Después de encenderla, cierre la campana y precaliente la barbacoa en posición “ALTO” durante 15 minutos. Este precalentamiento hará que las rejillas y parrillas de cocinado estén lo suficientemente calientes para asar correctamente los alimentos.

CONSEJOS PARA COCINAR

1. Pincele las parrillas de cocinado con aceite de cocina o vegetal antes de usar el aparato.
2. Use un pincel con un mango largo. Los jugos de la comida caen sobre el fuego y se evaporan. El vapor que se genera con este proceso aporta sabor a la comida.
3. Ajuste los mandos reguladores entre las posiciones “Alta” y “Baja” para conseguir los resultados deseados.
4. Mantenga la cubierta cerrada con la llama baja para conseguir un resultado más uniforme y cocinar piezas más grandes de carne o pollos enteros.
5. Evite abrir la cubierta a menudo. Cada vez que lo hace, se escapa el calor acumulado, lo que prolonga el tiempo de cocinado.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

Para encender los quemadores principales y el quemador lateral



1. Asegúrese de que los mandos reguladores estén en posición “APAGADO”.
2. Abra la campana de la barbacoa.
3. Compruebe la posición del botón de encendido y la distancia entre el botón y el quemador.
4. Asegúrese de que la bandeja recogedora esté colocada.
5. Abra la bombona de gas PL o la válvula de gas natural.
6. Encienda cada quemador por separado. Encender las válvulas de dos quemadores a la vez podría accionar el dispositivo de limitación del flujo en la conexión de la bombona (solo barbacoas de gas PL).
7. Presione el mando regulador y gírelo a la izquierda hasta la posición “ALTO”.
8. Presione y gire el mando regulador del quemador hasta la posición “ALTO”, e inmediatamente después, presione y mantenga presionado el encendedor electrónico.
9. Si el quemador no prende, CIERRE LA LLAVE DEL GAS. ESPERE 5 MINUTOS para que se disipe el exceso de gas.
10. Si el quemador sigue sin prenderse, consulte la sección de resolución de problemas.

SUSTITUCIÓN DE LA PILA

Desenrosque el botón de encendido eléctrico y retire la pila gastada. Sustitúyala por una nueva pila AA.

Nota: El lado negativo (-) de la pila va hacia dentro. Fíjese en la marca a cada lado de la tapa.

POSICIÓN DE LA CAMPANA – ABIERTA O CERRADA

Cocina con la campana abierta o cerrada depende de sus preferencias personales.

- *CAMPANA ABIERTA*
  Se recomienda cocinar con la campana abierta para disfrutar de una temperatura de sellado máxima. Este método también produce más llamas, acelera el proceso de cocinado y le aporta a los alimentos un sabor más intenso, ahumado y de cocina al aire libre. Deje la campana abierta para cocinar carne, sobre todo pollo.

- *CAMPANA CERRADA*
  Si prefiere cocinar más despacio con menos llamas, le recomendamos cerrar la campana. Es método es perfecto para asar o cocinar de forma indirecta. Recomendamos cocinar con la campana CERRADA siempre si está en una zona con mucho viento o con un clima frío.

La barbacoa se ha diseñado y fabricado para ofrecerle la máxima flexibilidad y el mejor rendimiento a la hora de cocinar. Dé rienda suelta a su creatividad. Pruebe distintos métodos de cocinado en la barbacoa para determinar cuál se ajusta mejor a sus necesidades. No hay una manera correcta o incorrecta de cocinar, solo estilos de cocinado distintos. ¡Use su imaginación y disfrute!

PRECAUCIÓN: Protéjase siempre las manos con unas manoplas o guantes para cocinar cuando entre en contacto con una superficie caliente.

COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

¡Advertencia! ¡Riesgo de explosión!

⚠ **Nunca use cerillas ni llamas para detectar fugas.** Usar llamas directamente podría provocar incendios, explosiones y lesiones corporales.

Revise siempre todas las conexiones, uniones y tubos de gas para comprobar que no haya fugas antes de usar el aparato, o cada vez que cambie la bombona de gas. Asegúrese de realizar este procedimiento en una zona bien ventilada y alejada de llamas, chispas o fuentes de calor. No intente encender el aparato si huele a gas.

1. Asegúrese de que todos los mandos reguladores del aparato estén en la posición de “APAGADO”.
2. Abra la válvula de la bombona de gas y/o el regulador de presión.
3. Aplique un aerosol de detección de fugas o una solución con una mezcla a partes iguales de agua y jabón en todos los puntos de unión.
4. Si se forman burbujas de gas, significa que hay una fuga. Cierre la llave del gas y/o el regulador de presión inmediatamente. Apriete todas las conexiones de nuevo y repita el proceso de comprobación.
5. No use el aparato y póngase en contacto con su proveedor si se siguen formando burbujas de gas.

IMPORTANTE: Al conectar o reemplazar las uniones o tubos de gas, todas las juntas se deben sellar con un producto antifugas aprobado o con cinta de fontanería.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La barbacoa está hecha de materiales de alta calidad.

Limpie la barbacoa después de cada uso. Para limpiar y cuidar las superficies, sigas estas instrucciones:

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!

Espere hasta que la barbacoa se enfríe completamente antes de limpiarla.

¡Peligro! ¡Riesgo para la salud!

No use diluyentes o disolventes de pintura para eliminar las manchas. Estas sustancias son peligrosas para la salud y no deben entrar en contacto con la comida.

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

No use disolventes abrasivos o estropajos fuertes, ya que podrían dañar y rayar las superficies.

- Después de usar la barbacoa, déjela encendida durante aproximadamente 5 minutos sin comida. Esto reduce los restos de comida.
- Ponga el regulador de la manguera de gas en la posición de **Apagado** antes de limpiar la barbacoa.
- Retire la parrilla de cocinado y límpiela minuciosamente con agua con jabón. Aclárela con agua limpia y séquela bien.
- Puede usar una esponja humedecida para despegar los restos de la barbacoa.
- Si se acumula una capa de grasa en la parte interior de la cubierta, se puede limpiar con una solución jabonosa fuerte y caliente. Luego, aclárela con agua limpia y séquela bien antes de volver a usar la barbacoa.

  ¡Advertencia! ¡Nunca use limpiadores de horno comerciales!
- Los restos de comida en la barbacoa se pueden retirar con un cepillo, una espátula o un estropajo. A continuación, vuelva a lavarla con agua con jabón. Aclárela con agua limpia y séquela.
- Limpie las superficies interiores y exteriores con agua caliente con jabón como práctica habitual.
- Limpie las superficies de madera con un paño suave y agua caliente con jabón. Luego, aclárelas con agua limpia. Nunca limpie las superficies de madera con limpiadores de barbacoa concentrados.
- Use un paño suave y limpio para secarlas. No raye las superficies al secarlas.
- Apriete todos los tornillos antes de cada uso para asegurarse de que la barbacoa se mantiene estable en todo momento.
- Cuando no use la barbacoa de gas, debe cubrirla con una funda protectora.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

- Ponga el regulador de la bombona de gas en la posición **Apagado**. A continuación, ponga el controlador de temperatura de la barbacoa en las posición **Apagado** y desconecte la manguera de la bombona de gas.
- Retire las parrillas de cocinado.
- Limpie los quemadores con un cepillo suave o con aire comprimido. Luego, séquelos con un paño.
- Limpie los orificios bloqueados con un limpiapipas resistente, un alambre o con uno de los extremos de un clip abierto.

LIMPIEZA DEL CABEZAL DE ENCENDIDO

- La acumulación de suciedad en el extremo del cabezal de encendido puede dificultar que se prenda la llama. En este caso, se debe limpiar. El extremo del cabeza de encendido está situado junto a la abertura del quemador.
- Para conseguir un funcionamiento perfecto, se deben retirar los restos de comida entre el extremo del cabezal de encendido y el quemador. Use una lija fina o papel de esmeril para limpiar el extremo del cabezal de encendido y el borde del quemador.
- El extremo del cabezal de encendido debe estar a unos 4 o 6 mm de distancia con el borde del quemador. Esta es la distancia óptima para que encienda correctamente.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE RECOGIDA

Esta bandeja recoge el excedente de grasa y las partículas de comida que caen al cocinar. Espere a que la bandeja y su contenido se enfríe antes de limpiarla. Afloje la cubierta trasera del armazón superior (J) para sacar la bandeja de recogida y limpiarla.

Asegúrese de que la bandeja esté correctamente instalada antes de usar la barbacoa. Se recomienda encarecidamente comprobar la bandeja con regularidad para evitar que la grasa salga ardiendo. Sin embargo, las gotas que van cayendo se evaporarán y aportarán a la comida un sabor más intenso a barbacoa.

MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES Y TAPAS DE LA BARBACOA

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Mantenimiento y cuidado de las superficies de acero inoxidable

La barbacoa está fabricada con piezas de acero inoxidable. Todas las piezas de acero inoxidable necesitan un poco de esfuerzo para protegerlas y cuidarlas a fin de mantener su apariencia original. Al contrario de lo que se cree, el acero inoxidable no es totalmente resistente a la oxidación rápida y a la corrosión; por tanto, requiere algunos cuidados. Incluso las piezas de acero inoxidable de la mejor calidad necesitan limpiarse regularmente con agua dulce para evitar la oxidación y corrosión.

Los componentes de acero inoxidable y su acabado pulido aportan a la barbacoa una estética moderna. Este acabado pulido se consigue tratando las hojas de acero inoxidable con un proceso en el que el acabado de espejo del acero se retira y las hojas salen de la planta de procesado pulidas.

El acero inoxidable pulido requiere una limpieza y mantenimiento regular para conservar su apariencia. Sin los cuidados adecuados, con el tiempo pueden aparecer marcas de óxido y corrosión en la superficie del acero.

El acero inoxidable necesita mantenimiento. La limpieza y el acero inoxidable guardan una relación estrecha.

Cuando haya montado la barbacoa, le recomendamos usar un paño limpio para aplicar una fina capa de aceite de oliva en todas las superficies accesibles de acero inoxidable.

A continuación, frote el aceite de oliva y, luego, limpie la superficie con un paño limpio para que no se quede aceitosa. De esta manera, se asegurará de que el material queda protegido de la suciedad y otras sustancias agresivas dañinas, ya que la superficie quedará cubierta temporalmente con una capa protectora segura para los alimentos.

El aceite de oliva también facilita el pulido posterior y la limpieza de huellas y similares. Repita este proceso de vez en cuando limpie la barbacoa.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Puede que haya comprado una **funda protectora** para la barbacoa. Para proteger su inversión, le recomendamos que cubra la barbacoa con la funda protectora cuando no la vaya a usar. Sin embargo, asegúrese de poner la funda protectora solo cuando la barbacoa se haya enfriado y esté limpia y seca. Puede ser necesario usar una funda protectora. **¡Precaución!** Poner la funda protectora en la barbacoa mientras está caliente, mojada o sucia puede provocar una gran oxidación.

Por este motivo, la barbacoa siempre tiene que estar fría, limpia y perfectamente seca antes de colocar la funda protectora. Esto es especialmente importante si no la va a usar durante periodos de tiempo prolongados, como el invierno.

Siga estas instrucciones de mantenimiento y cuidado detalladamente para conservar la calidad de la barbacoa durante mucho tiempo.

Cuide de su inversión y le prestará un buen servicio durante muchos años.

SEGURIDAD DEL GAS

Para las barbacoas de gas PL, la bombona de suministro de gas PL debe estar fabricada de acuerdo a una directiva europea implantada en relación a las bombonas de gas.

- La bombona debe medir 35,3 cm de diámetro y 45,72 cm de altura y debe estar equipada con un acoplamiento de Tipo I.
- El sistema de suministro de la bombona debe contar un mecanismo de extracción del vapor.
- La bombona debe incluir un anillo que proteja la válvula del cilindro.

No use la barbacoa de gas en interiores o zonas cerradas. Si no va a usar la barbacoa de gas, cierre la llave de suministro de la bombona de gas y guárdela en posición vertical en un lugar fresco, bien ventilado al aire libre y que esté lejos de cualquier otra fuente de calor.

Al comprobar si hay fugas de gas, no use llamas directamente. Use una solución de agua con jabón y aplíquela a las juntas y conexiones de los tubos con un cepillo y mire si se forman burbujas. Compruebe que los tubos no estén desgastados ni tengan cortes que puedan impedir un uso seguro de la barbacoa. Solo se deben usar los tubos y reguladores suministrados de fábrica. Sustituya los conjuntos de tubos y reguladores únicamente por otros que haya especificado el fabricante.

La bombona de PL debe estar cerrada de forma segura por el anillo de seguridad en todo momento. Si una bombona abierta se cae o se inclina puede provocar lesiones o daños en la propiedad. Se recomienda cerrar la bombona en todo momento.

Después de coloca la bombona en la apertura, baje el anillo de seguridad para cerrar la bombona. Use solo bombonas de gas de 9,07 kg.

ADVERTENCIA: Se deben usar los conjuntos de tubos y reguladores de presión suministrados con el aparato de gas para cocinar al aire libre. Sustituya los conjuntos de tubos y reguladores únicamente por otros que haya especificado el fabricante del aparato de gas para cocinar al aire libre.

- *MANIPULACIÓN DE LOS TANQUES DE GAS*

  Recuerde manipular con cuidado su tanque de butano o propano líquido portátil cuando lo lleve a su distribuidor para que lo recargue. Intente que no se caiga ni se choque con objetos afilados. Los tanques de butano líquido o propano están construidos de manera robusta, pero varias sacudidas fuertes podrían dañar el recipiente.

  Cuando transporte el tanque a su distribuidor local de gas butano o propano, compruebe que la válvula esté bien cerrada y que la cubierta protectora esté en su lugar. Coloque la bombona de forma segura en posición vertical para que no ruede en el vehículo.

  Si planea hacer paradas para hacer compras o hacer recados, llene su tanque de butano líquido o propano en la última parada antes de volver a casa. De nuevo, asegúrese de transportar la bombona rellena de forma segura y en posición vertical. Al volver a casa, saque la bombona rellena del vehículo. Nunca deje un tanque líquido portátil de butano o propano dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por el sol.

- *ALMACENAMIENTO SEGURO*

  No almacene tanques portátiles de butano o propano líquido (llenos o vacíos) dentro de su casa, la sala de estar de una autocaravana, un garaje, un sótano o un taller. Es poco probable que se filtre butano o propano líquido de los tanques. Si hay alguna fuga, el combustible podría exponerse a chispas procedentes de automóviles, herramientas eléctricas u otros aparatos. Al almacenar o transportar la bombona de PL, debe permanecer en posición vertical. Nunca tumbe la bombona de PL de lado, tanto si está llena como vacía. Nunca almacene bombonas de reserva debajo de la barbacoa ni cerca.

PRECAUCIÓN: Nunca transporte ni mueva la parrilla o tanque de parrilla sin cerrar antes la válvula manual en su tanque de gas butano líquido o propano.

El mejor lugar para almacenar un tanque de butano o propano líquido es en un lugar con sombra o protegido al aire libre, detrás de su casa o garaje, o en un porche con mosquitero, pero donde esté fuera del alcance de los niños. El butano líquido o el propano no se evaporan. Está en recipiente cerrado y resistente. No perderá su contenido de combustión limpia incluso si deja fuera todo el año.

ADVERTENCIA: Cuando no esté conectada a la barbacoa, la bombona de gas de PL se debe guardar en posición vertical en un lugar al aire libre fresco, con sombra y bien ventilado lejos de la barbacoa o de cualquier otra fuente de calor. No respetar esta advertencia podría dañar la válvula de la bombona y provocar incendios y lesiones personales.

IMPORTANTE: Al conectar o reemplazar las uniones o tubos de gas, todas las juntas se deben sellar con un producto antifugas aprobado o con cinta de fontanería. Después de unir las conexiones, compruebe que no haya fugas usando una solución de agua con jabón y un cepillo.

ADVERTENCIA: Nunca compruebe si hay fugas de gas con una llama directa. Usar llamas directamente podría provocar incendios, explosiones y lesiones corporales.

CALENDARIO DE CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Componente	Frecuencia de limpieza (uso normal)	Método de limpieza
Superficies de acero inoxidable	Dos veces al año	Limpiador de acero inoxidable
Parrillas de cocinado	Después de cada uso	Restos quemados, Cepillo metálico
Parrillas de acero inoxidable	15 días	Estropajo y agua con jabón/Apto para lavavajillas
Recipiente para la grasa	15 días	Estropajo y agua con jabón/Apto para lavavajillas
Bandeja para la grasa	15 días	Estropajo y agua con jabón
Difusores del calor	30 días	Estropajo y agua con jabón/Apto para lavavajillas
Quemadores	90 días	Estropajo y agua con jabón
Interior del armazón superior	120 días	Productos de limpieza para interiores de parrillas

SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL

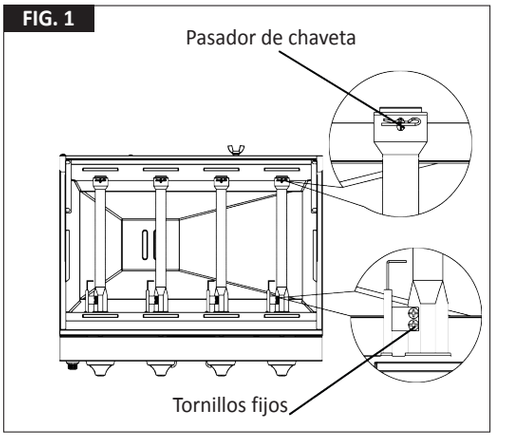
CÓMO SUSTITUIR EL QUEMADOR PRINCIPAL

1. Abra la campana de la barbacoa y retire la rejilla de calentamiento (A), las parrillas de cocinado (B) y los difusores del calor (C).
2. Retire el pasador de chaveta del quemador principal. (**Fig. 1**)
3. Retire los dos tornillos que fijan el cable y el electrodo del quemador principal al quemador principal.
4. Retire y deseche el quemador principal antiguo. Sustitúyalo por uno nuevo.

Nota: Al volver a instalar el quemador principal, asegúrese de que el eje de la válvula principal se inserta en la abertura del tubo del quemado principal.

5. Vuelva a instalar el pasador de chaveta y los dos tornillos que fijan el cable y el electrodo del quemador principal.
6. Vuelva colocar los difusores del calor, las parrillas de cocinado y la rejilla de calentamiento.

FIG. 1



CÓMO SUSTITUIR EL CABLE DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO Y DEL ELECTRODO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

1. Abra la campana de la barbacoa y retire la rejilla de calentamiento (A), las parrillas de cocinado (B) y los difusores del calor (C).
2. Retire los dos tornillos que fijan el cable y el electrodo del quemador principal al quemador principal. (**Fig. 1**)
3. Desde debajo de la barbacoa, justo encima de la puerta izquierda del carro, retire los dos tornillos que mantienen fijado el escudo térmico. Retire el escudo térmico a través de la abertura que hay justo encima de la puerta. (**Fig. 2**)
4. Desenrosque el botón del encendedor y la tuerca de bloqueo, y luego retire el botón del encendedor a través de la misma abertura. Desconecte el cable del electrodo del quemador principal que va a reemplazar desde la parte trasera del botón del encendedor, y luego sustituya el electrodo y el cable de la barbacoa. (**Fig. 2**)
5. Pase el nuevo cable del electrodo del quemador principal por el agujero del interior de la barbacoa, y luego vuelva a instalar el electrodo del quemador principal con los dos tornillos que retiró anteriormente. (**Fig. 3**)
6. Conecte el cable en la parte trasera del botón del encendedor donde retiró el cable anterior. (**Fig. 4**)
7. Vuelva a colocar el botón y el escudo térmico con los dos tornillos que retiró anteriormente.
8. Vuelva colocar los difusores del calor, las parrillas de cocinado y la rejilla de calentamiento.

FIG. 2

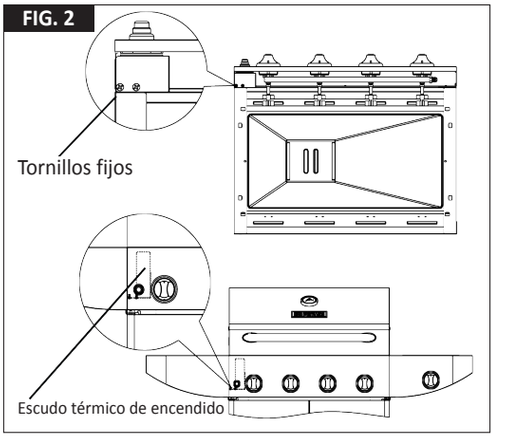


FIG. 3

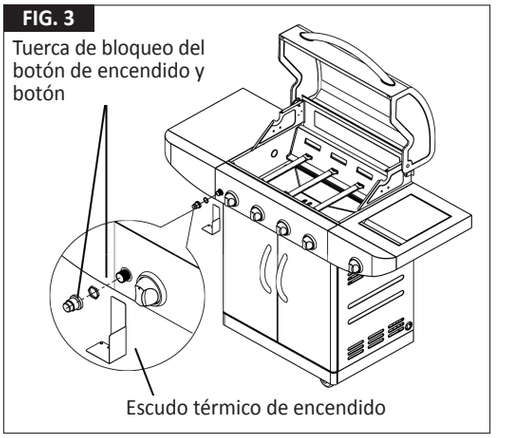
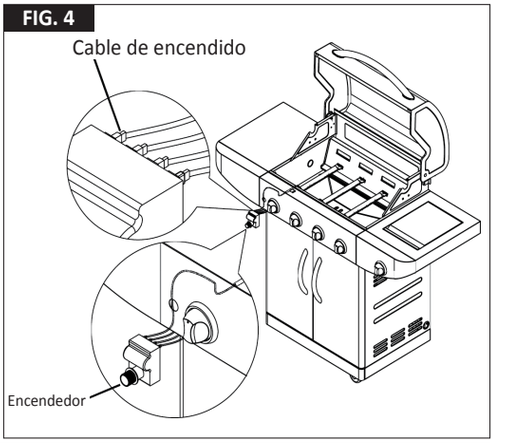


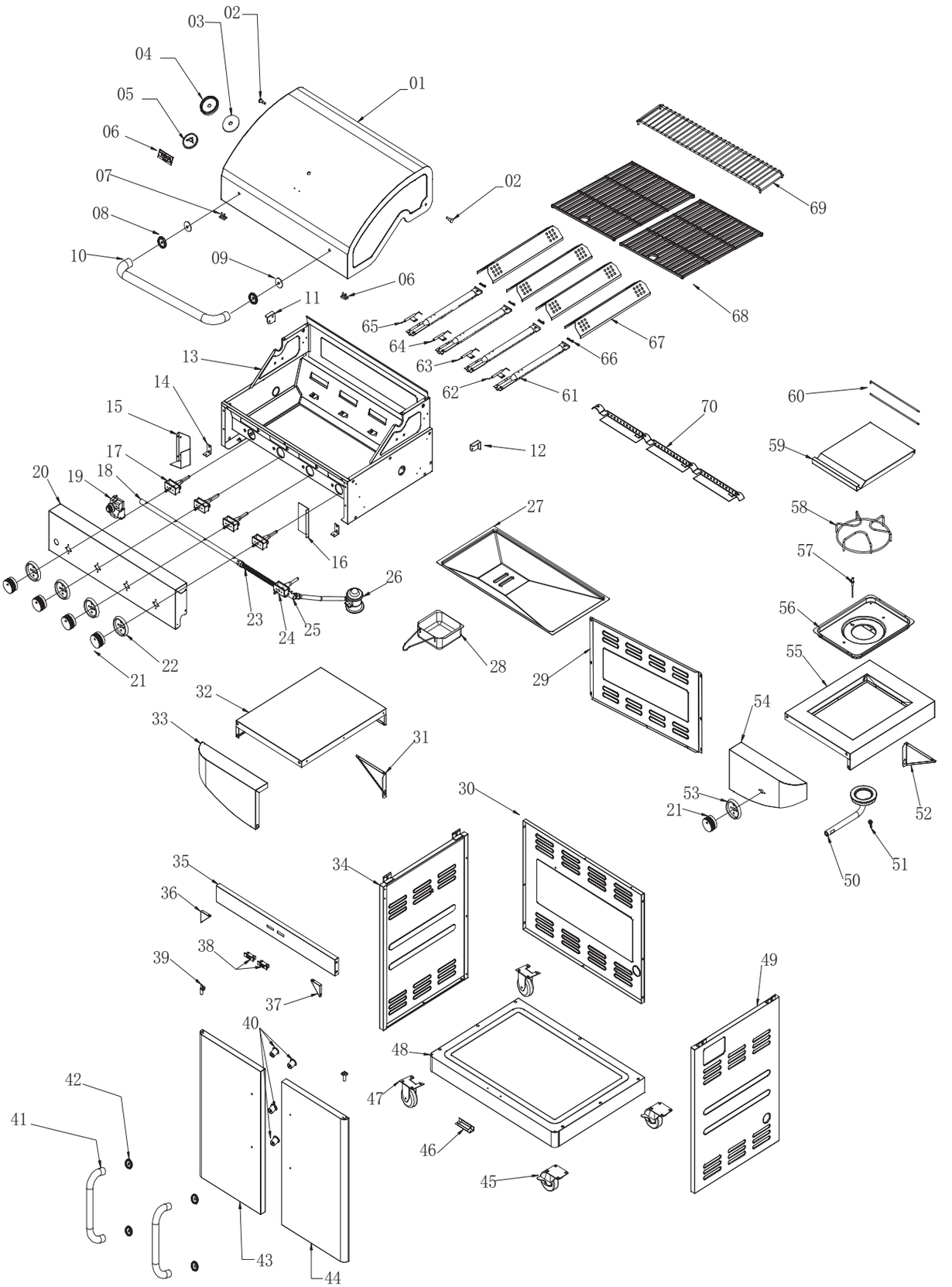
FIG. 4



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
La barbacoa o los fogones laterales no se encienden.	El cable de encendido se ha desconectado del encendedor eléctrico o la válvula.	Vuelva a conectar el cable de encendido al encendedor eléctrico o la válvula.
	La distancia entre el botón de encendido y el quemador es superior a 3,96 mm - 4,75 mm (quemador lateral).	Afloje el botón de encendido, ajuste la distancia y luego vuelva apretarlo.
	El cable de encendido está roto.	Llame al servicio de atención al cliente para pedir un recambio.
	La pila se ha agotado.	Ponga una nueva pila.
	La nueva pila no funciona.	Compruebe la polaridad de la pila. El lado negativo (-) de la pila va hacia dentro.
	La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador.	Vuelva a instalar el electrodo.
	No hay suministro de gas.	Compruebe la válvula reguladora. Compruebe la conexión para ver si hay fugas.
Las llamas son demasiado fuertes.	Se está cocinando carne con mucha grasa.	Cocine carnes grasas cuando las rejillas estén frías y ajuste los mandos a la posición “BAJO”. Mueva la carne a la rejilla de calentamiento si las llaman persisten.
	Los mandos están en posición “ALTO”.	Antes de cocinar, gire los mandos a la posición de “APAGADO”.
	Se ha rociado agua en las llamas de gas.	No rocíe agua en las llamas de gas.
	Se ha cerrado la campana para cocinar.	Suba la campana para cocinar.
El quemador se apaga.	La bombona de PL está vacía.	Rellene la bombona de PL.
	El quemador no está alineado con la válvula de control.	Instale el quemador correctamente.
	El suministro de gas no es suficiente.	Compruebe el tubo del suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni nudos.
La posición “ALTO” calienta poco	Los puertos están bloqueados.	Retire cualquier elemento que obstruya los puertos.
	La bombona de PL se ha acabado.	Rellene la bombona de PL.
Poca temperatura, gas PL.	El conjunto del regulador incorpora un dispositivo de exceso de flujo diseñado para suministrar a la parrilla flujo de gas suficiente. Los cambios rápidos de presión pueden activar el dispositivo de limitación del flujo, lo que produce que la llama y la temperatura bajen.	1. Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición de “APAGADO”. 2. Abra la válvula de la bombona y espere 5 minutos. 3. Encienda los quemadores uno por uno siguiendo las instrucciones de encendido.

PIEZAS DE RECAMBIO



PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	Tapa principal
2	Tornillo de la bisagra
3	Aislante del calor para el termómetro
4	Embellecedor del termómetro
5	Termómetro
6	Placa del nombre
7	Tope de la tapa
8	Embellecedor del tirador de la tapa
9	Aislante del calor para el tirador de la tapa
10	Tirador de la tapa
11	Soporte de tapa, izquierdo
12	Soporte de tapa, derecho
13	Interior del armazón superior
14	Soporte de pivote de puerta
15	Escuadra izquierda del panel de control
16	Escuadra derecha del panel de control
17	Válvula de quemador principal
18	Distribuidor de gas para el quemador principal
19	Encendedor
20	Panel de control
21	Controlador
22	Embellecedor del controlador
23	Tubo de gas
24	Válvula de quemador lateral
25	Colector de gas, para quemador lateral
26	Regulador
27	Bandeja para la grasa
28	Caja de grasa
29	Cubierta trasera del fogón
30	Panel trasero de carro
31	Soporte D
32	Estante izquierdo
33	Cara de estante lateral izquierdo
34	Panel lateral del carro, izquierdo
35	Soporte de carro

PIEZA	DESCRIPCIÓN
36	Soporte J
37	Soporte M
38	Imán de la puerta
39	Pivote de puerta
40	Ojal del tirador de la puerta
41	Tirador de la puerta
42	Embellecedor del tirador de la puerta
43	Puerta izquierda
44	Puerta derecha
45	Rueda de bloqueo
46	Tope de la puerta
47	Rueda recta
48	Panel inferior del carro
49	Panel lateral del carro, derecho
50	Quemador lateral
51	Accesorio de quemador lateral
52	Soporte X
53	Bisel de la perilla del quemador lateral
54	Estante lateral derecho
55	Estante lateral derecho
56	Panel inferior del estante derecho
57	Cable y electrodo del quemador lateral
58	Parilla de cocción con quemador lateral
59	Cubierta del estante derecho
60	Bisagra de la cubierta del estante del lado derecho
61	Quemador principal
62	Electrodo del quemador principal y cable A
63	Electrodo del quemador principal y cable B
64	Electrodo del quemador principal y cable C
65	Electrodo del quemador principal y cable D
66	Pasador de chaveta
67	Difusor del calor
68	Parrilla de cocinado
69	Rejilla de calentamiento
70	Tubo de encendido

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El embalaje está hecho de materiales respetuosos con el medio ambiente, que puede desechar en los puntos de reciclaje que tenga más cerca.

¡No tire bajo ninguna circunstancia la barbacoa en el contenedor de residuos domésticos normales! Llévelo a una empresa de tratamiento de residuos o al centro de eliminación de residuos de su municipio. Cumpla con las normativas vigentes. En caso de duda, contacte con su centro de eliminación de residuos.

Pilas y pilas recargables

Las pilas usadas no se deben desechar en la basura de residuos domésticos. Recíclelas en los puntos de recogida previstos para este fin. Contacte con las autoridades locales o su distribuidor para recibir asistencia con el reciclado. Desechar correctamente las pilas usadas ayuda a proteger el planeta y la salud de las personas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto cumple con las directivas europeas y nacionales aplicables. Así lo confirma la marca CE (se pueden solicitar las declaraciones correspondientes al fabricante).

GRELHADOR CHURRASCO COM 4 QUEIMADORES

Caso tenha alguma questão, não hesite em contactar-nos. As informações de contacto podem ser encontradas no nosso website teka.com.

O MANUAL DEVERÁ SER LIDO ANTES DA UTILIZAÇÃO!

AVISOS

Uma instalação, ajuste, alteração ou manutenção imprópria pode causar lesões corporais e/ou materiais. Leia este manual de instruções atentamente antes de instalar ou usar este aparelho.

1. Não armazene nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Uma botija de gás propano/butano não ligada para utilização não deve ser armazenada nas imediações deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

A TEKA não será responsável por qualquer dano causado pela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou falhas ocorridas devido à montagem ou instalação incorrecta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, por favor contacte o instalador autorizado.

PERIGO

Se sentir cheiro a gás:

1. Imediatamente, corte o fornecimento de gás ao aparelho.
2. Apague qualquer chama aberta.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, mantenha-se afastado do aparelho e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.

Antes de usar o seu aparelho pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção incluídas.

Dependendo do modelo, os acessórios e recursos incluídos no seu aparelho podem ser diferentes dos que são mostrados nas fotos.

CONTACTE-NOS

Caso tenha alguma questão, não hesite em contactar-nos. As informações de contacto podem ser encontradas no nosso website teka.com.

O nosso endereço:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

ÍNDICE

UTILIZAÇÃO PREVISTA PT-4

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA PT-4

DESEMPACOTAR O GRELHADOR

- LISTA DE PEÇAS PT-10
- PREPARAÇÃO PT-11

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

LIGAÇÃO AO ABASTECIMENTO DE GÁS

- LIGAÇÃO A BOTIJA DE GÁS PT-18
- REQUISITOS DE GÁS PT-19
- AMBIENTE DE CHURRASCO SEGURO PT-19

INSTRUÇÕES DE USO

- PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - PREPARAÇÃO DO GRELHADOR PT-20
- PREAQUECIMENTO PT-20
- SUGESTÕES DE COCÇÃO PT-20
- INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO ELETRÓNICO PT-20
- SUBSTITUIÇÃO DA PILHA PT-21
- POSICIONAMENTO DA TAMPA - ABERTA OU FECHADA PT-21
- TESTE PARA FUGAS DE GÁS PT-21

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- LIMPEZA DOS QUEIMADORES PT-22
- LIMPEZA DA CABEÇA DE IGNIÇÃO PT-22
- LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO PT-23
- MANUTENÇÃO DAS TAMPAS E SUPERFÍCIES DO GRELHADOR PT-23
- SEGURANÇA RELACIONADA COM GÁS PT-24
- CALENDÁRIO DE CUIDADOS E MANUTENÇÃO PT-25

SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL PT-26

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PT-27

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO PT-28

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS PT-30

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PT-30

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Este grelhador a gás destina-se a aquecer, cozinhar e grelhar diversos tipos de alimentos em espaços exteriores bem ventilados. O eletrodoméstico deve ser utilizado com gás butano ou propano de baixa pressão. Não pode ser alimentado com gás natural.

Este produto destina-se apenas a uso privado e não pode ser usado para quaisquer fins comerciais ou industriais.

Este aparelho deve ser usado apenas conforme descrito neste manual do usuário. Qualquer outro uso será considerado impróprio e pode causar danos materiais e lesões corporais.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uso impróprio.

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

SÍMBOLOS DE SEGURANÇA

Perigo! (Risco elevado)
A não observância desta precaução pode resultar em lesões fatais.
Aviso! (Risco médio)
A não observância desta precaução pode resultar em lesões fatais.
Cuidado! (Risco reduzido)
Precauções que devem ser levadas em consideração ao manusear o aparelho.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Estas instruções de segurança devem ser observadas durante cada utilização.

– Utilizar apenas em espaços exteriores!

– Leia as instruções antes de usar o aparelho.

– AVISO! As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.

– Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante a utilização.

– Não mova o aparelho durante a utilização!

– Desligue o abastecimento de gás na botija de gás após a utilização.

– Não modifique o aparelho.

AVISOS GERAIS DE GRELHADORES

1. **AVISO! Perigo de intoxicação com monóxido de carbono!** Nunca utilize o aparelho em áreas fechadas, como garagens ou arrecadações, pois tal pode causar uma acumulação de monóxido de carbono, resultando em lesões pessoais ou morte.
2. **AVISO! Perigo de explosão!** Nunca utilize o aparelho em áreas fechadas, como garagens ou arrecadações, pois tal pode causar uma acumulação de gás em caso de fuga que pode resultar numa explosão.
3. Trave sempre as rodas com os respetivos travões (caso existam) antes da utilização.
4. Não tente mover o aparelho enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
5. Não tente modificar o aparelho de modo algum. Use apenas conexões e acessórios recomendados pelo fabricante. Quaisquer alterações no aparelho, uso indevido ou incumprimento das instruções podem originar perigo.
6. Não use o aparelho na presença imediata de latas de aerossol, líquidos inflamáveis, gases voláteis ou outras substâncias inflamáveis. Mantenha chamas abertas, tais como velas ou tochas, afastadas do aparelho.
7. Não armazene quaisquer líquidos inflamáveis ou gases voláteis perto do aparelho.

8. Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
9. Não use combustíveis líquidos com este aparelho.
10. Nunca se incline sobre a superfície de cocção enquanto acende o aparelho ou durante a cocção.

AVISOS DO GRELHADOR A GÁS

1. Este eletrodoméstico está configurado para trabalhar com gás butano ou propano de baixa pressão. Não use o abastecimento de gás natural.
2. Abra a tampa antes de ligar o aparelho.
3. Tenha cuidado ao abrir a tampa quando o aparelho estiver em utilização. O vapor quente pode ficar acumular-se dentro da tampa e pode ser ejetado rapidamente quando esta é aberta. Não abra a tampa muito rapidamente.
4. Não toque nas superfícies quentes. Use o puxador apenas para levantar a tampa.
5. Cubra o aparelho apenas quando este estiver completamente arrefecido.
6. Nunca use carvão ou outros combustíveis sólidos neste aparelho.
7. Recomenda-se uma distância mínima de 1 m entre o grelhador e quaisquer materiais combustíveis.
8. Não coloque nada em cima da tampa enquanto o aparelho estiver a funcionar!
9. Dimensões mínimas e máximas de panelas ou frigideiras a utilizar no queimador lateral: 203,2 mm - 254 mm.

CONEXÕES DE GÁS / BOTIJA DE GÁS / AVISOS DO REGULADOR DE PRESSÃO

1. Verifique o aparelho e todas as ligações regularmente e sempre que a botija de gás for substituída quanto a possíveis fugas de gás.
2. Nunca verifique se há fugas de gás usando um fósforo ou qualquer outra chama aberta.
3. Nunca altere ou modifique o regulador de pressão ou o conjunto de abastecimento de gás.
4. Desligue sempre o abastecimento de gás na botija de gás ou no regulador de pressão e desconecte o tubo de gás após a utilização.
5. Nunca armazene botijas de gás dentro de casa ou perto de fontes de calor.
6. Armazene sempre as botijas de gás em posição vertical, nunca na horizontal, o que poderia fazer com que a botija de gás tenha fugas ou que o gás passe para o tubo de gás.
7. Nunca use o aparelho sem o regulador de pressão.
8. Use apenas reguladores de pressão aprovados para gás de petróleo liquefeito (GPL) e em conformidade com as regulamentações nacionais.

AVISOS DO TUBO DE GÁS

1. Inspecione o(s) tubo(s) de gás antes e depois de cada uso: verifique se há cortes, fissuras, desgaste excessivo ou outros danos. O(s) tubo(s) de gás devem ser substituídos com uma frequência de um a dois anos apenas por um técnico qualificado ou pelo revendedor. Substitua as mangueiras de gás quebradiças e as respetivas conexões. Em caso de dúvida, pergunte a um especialista local.
2. Proteja o(s) tubo(s) de gás contra danos. Não o/os deixe apoiados sobre extremidades afiadas. Não o/os torça, aperte ou dobre. Mantenha os tubos de gás afastados de superfícies quentes e certifique-se de que ninguém pode tropeçar neles.
3. Use apenas tubos de gás aprovados para gás de petróleo liquefeito (GPL) e em conformidade com as regulamentações nacionais.
4. Qualquer tipo de manutenção ou substituição dos tubos deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante por pessoal qualificado ou especialistas.
5. O tubo de Gás PL deve ser substituído caso esteja danificado e quando os regulamentos nacionais assim o exijam.
6. Certifique-se de que não existem resíduos, aranhas, pequenos insetos ou teias no interior do tubo antes de realizar qualquer ligação. Estes podem obstruir o fluxo de gás, o que poderia resultar numa deflagração dentro e em redor do tubo do queimador.

O comprimento máximo do tubo não deve exceder os **1,5 m**.

SE SENTIR CHEIRO A GÁS

1. Nunca acenda o aparelho se sentir cheiro a gás.
2. Desligue imediatamente o fornecimento de gás no aparelho, bem como na botija de gás e / ou no regulador de pressão.

3. Extinga todas as chamas abertas perto do aparelho, tais como velas e tochas. Desligue todos os aparelhos elétricos na proximidade.
4. Certifique-se de que a área está bem ventilada com ar fresco.
5. Abra a tampa do aparelho para deixar escapar o gás. Se ainda sentir cheiro a gás, não volte a usar o aparelho e mande consertá-lo apenas por um profissional autorizado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Perigo! Risco de incêndio!

As peças do grelhador ficam muito quentes durante a utilização e podem causar um incêndio.

- Tenha sempre à mão um extintor de incêndio pronto a usar e um kit de primeiros socorros em caso de acidente ou incêndio.
- Coloque o grelhador numa superfície segura, não inflamável, plana, nivelada, estável, resistente ao calor e limpa, afastada de qualquer fonte de calor, antes de utilizá-lo.
- Assegure-se de que o grelhador é instalado pelo menos 1 m afastado de materiais altamente combustíveis, tais como toldos, alpendres de madeira ou móveis.
- Não mova o grelhador durante a utilização.
- Alguns alimentos produzem gorduras e sucos inflamáveis. Limpe o grelhador com regularidade, de preferência após cada utilização.
- Não deixe o grelhador a funcionar sem vigilância.

Perigo! Risco de incêndio!

Nunca tente ligar/acender o grelhador com a tampa fechada.

- Só deverá utilizar o grelhador a gás com a tampa fechada caso a chama seja baixa.

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento.

- Este grupo de pessoas deve ser informado sobre os perigos associados à utilização do aparelho e deve ser supervisionado por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Supervisione as crianças constantemente para garantir que não brincam com o aparelho.
- Quaisquer modificações do produto podem ser extremamente perigosas e, portanto, são proibidas. Não tente fazer modificações não autorizadas no aparelho. Em caso de danos, reparações ou outros problemas com o grelhador, contacte o nosso centro de manutenção ou um representante local.
- Mantenha o aparelho longe de crianças e animais de estimação.

Não toque na grelha, no queimador e nos alimentos em preparação, pois ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras graves.

- Mantenha uma distância suficiente em relação a peças quentes, pois qualquer contacto pode causar queimaduras graves.
- Use sempre luvas de grelhador ou forno (p. ex. luvas resistentes ao calor em conformidade com a norma DIN-EN 407) quando fizer grelhados.
- Use sempre utensílios de grelhador de cabo comprido, com pegas resistentes ao calor.
- Não use roupas com mangas largas.
- Deixe que o grelhador arrefeça completamente antes de o limpar ou armazenar.

Perigo! Risco de deflagração!

Quando vertidos sobre as chamas, os líquidos inflamáveis criam flashes ou deflagrações.

- Nunca use fluidos inflamáveis como gasolina ou álcool.

Perigo! Risco de intoxicação!

O gás é inodoro e pode ser mortal em espaços fechados!

- O grelhador destina-se a ser utilizado exclusivamente em espaços exteriores.

Perigo! Risco para a saúde!

Não use solventes de tinta ou diluentes para remover manchas. Essas substâncias são perigosas para a saúde e não devem entrar em contacto com os alimentos.

Perigo! Riscos para crianças!

As crianças que brinquem com a película de embalagem podem ficar presas na mesma, o que pode resultar em asfixia.

- Não deixe que as crianças brinquem com a película de embalagem.
- Não deixe que as crianças ponham pequenas peças de montagem na boca, pois podem apresentar risco de asfixia. As peças podem causar asfixia se forem ingeridas.

Perigo! Risco de lesão!

Tanto o grelhador como as peças individuais têm extremidades afiadas.

- As peças individuais do grelhador devem ser manuseadas com cuidado para evitar acidentes ou lesões durante a montagem e a utilização. Use luvas de segurança quando necessário.
- Não instale o grelhador perto de entradas ou zonas de muito movimento.
- Ao grelhar, devemos ter o máximo de cuidado. Poderá perder o controlo do aparelho caso se distraia.
- Esteja sempre atento e consciente daquilo que está a fazer. Não use este produto se estiver distraído ou cansado, ou se estiver sob a influência de drogas, álcool ou medicamentos. Basta um momento de descuido durante o uso do produto para causar ferimentos graves.

Aviso! Risco de danos!

Com o uso, os parafusos podem soltar-se lentamente e prejudicar a estabilidade do grelhador.

- Verifique se os parafusos estão bem apertados antes de cada utilização. Caso seja necessário, volte a apertar todos os parafusos para assegurar que o grelhador se mantém sempre estável.

Aviso! Risco de danos!

Não use quaisquer solventes fortes ou abrasivos ou esfregões, pois estes podem danificar as superfícies e deixar marcas de arranhões.

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

Cuidado! Se sentir cheiro a gás:

- Imediatamente, corte o fornecimento de gás ao aparelho.
- Apague qualquer chama aberta.
- Abra a tampa.
- Se o odor persistir, mantenha-se afastado do aparelho e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros.

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

O grelhador deve ser armazenado afastado de combustíveis (p. ex. gasolina) ou outros líquidos ou gases inflamáveis.

- As botijas de gás devem ser armazenadas separadamente do grelhador a gás.
- As botijas de gás devem ser armazenadas longe do grelhador a gás.
- Não coloque botijas de gás diretamente debaixo do grelhador a gás.

Perigo! Risco de incêndio!

Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante a utilização.

- A troca da botija de gás deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição.
- As botijas de gás nunca devem ser armazenadas em temperaturas superiores a 50 °C. Em dias extremamente quentes, deverá ter o cuidado de manter as botijas à sombra.

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA DA PILHA

1. **AVISO: MANTENHA A PILHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.** Caso esta seja engolida, pode originar queimaduras químicas, perfuração de tecidos moles e a morte. Podem ocorrer queimaduras graves num prazo de duas horas após a ingestão. Procure atendimento médico imediatamente.

2. Se achar que a pilha pode ter sido engolida ou introduzida no organismo, procure atendimento médico imediatamente.

3. Não permita que crianças substituam a pilha sem a supervisão de um adulto.

4. As pilhas gastas devem ser removidas imediatamente do aparelho e descartadas de maneira adequada.

5. Não descarte as pilhas no fogo. Não exponha as pilhas ao calor ou fogo. Evite armazenar sob luz solar direta.

6. Se a pilha tiver fugas, remova-a com um pano do compartimento da pilha. Descarte a pilha de acordo com os regulamentos. Se o ácido da pilha foi derramado, evite o contacto com a pele, os olhos e as membranas mucosas. Enxague as áreas afetadas imediatamente após o contacto com o ácido e lave com água limpa em abundância. Consulte um médico.

7. Não encapsule e/ou modifique as pilhas.

8. Antes de descartar o aparelho, elimine as pilhas de forma segura para o ambiente.

9. Introduza sempre as pilhas corretamente no que diz respeito à polaridade (+ e -) marcada na pilha e no compartimento. Quando as pilhas são inseridas ao contrário, podem entrar em curto-circuito ou em carga. Isso pode causar superaquecimento, derrames, libertação de gases, rutura, explosão, fogo ou lesões pessoais.

10. Use apenas o tipo de pilha indicado neste manual.

11. Não provoque curto-circuito nas pilhas. Quando os terminais positivo (+) e negativo (-) de uma pilha estão em contacto elétrico, a pilha entra em curto-circuito. Por exemplo, as pilhas soltas num bolso com chaves ou moedas podem entrar em curto-circuito. Isso pode resultar em libertação de gases, derrames, explosão, fogo e lesões pessoais.

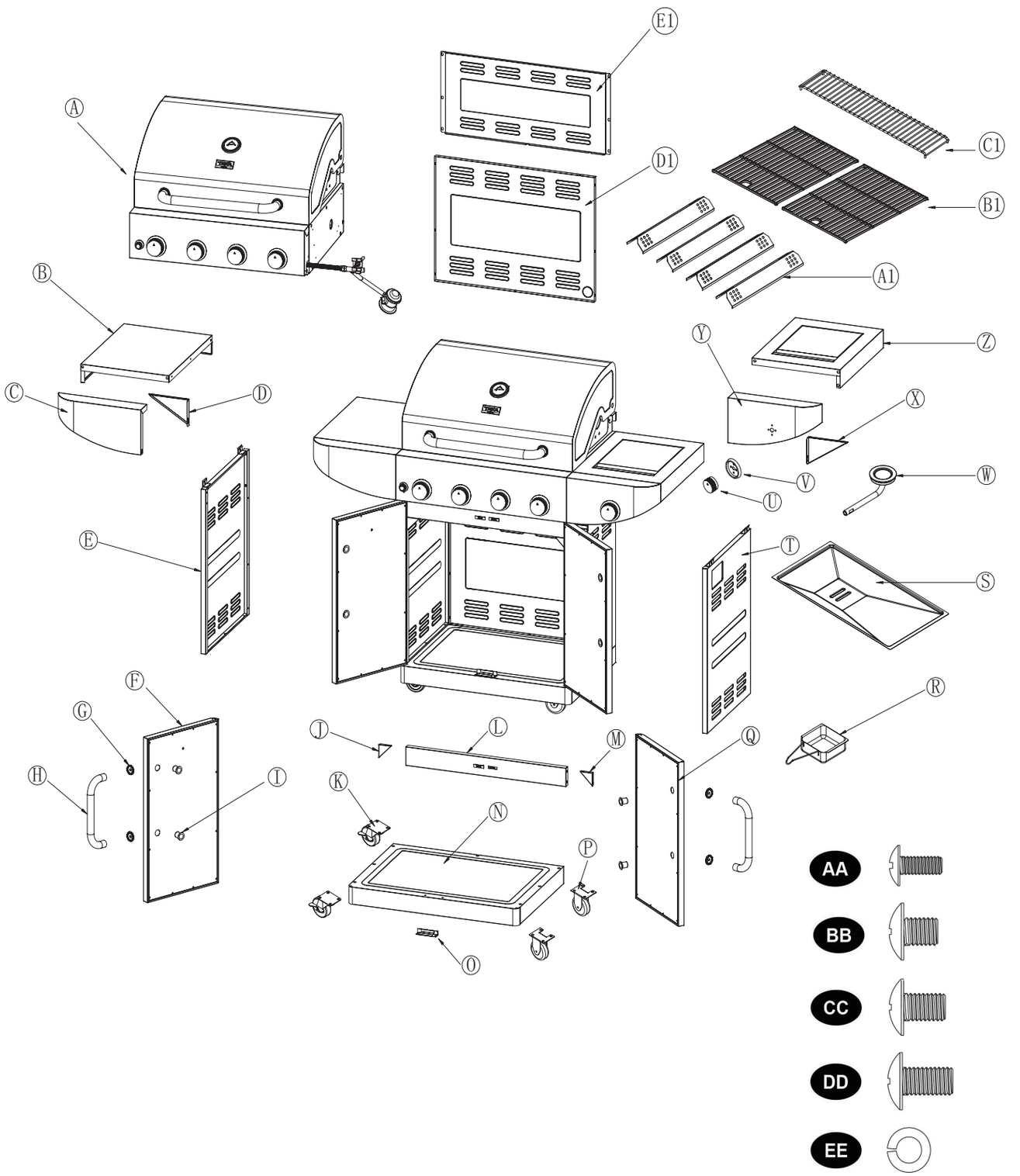
12. Não carregue pilhas alcalinas. A tentativa de carregar uma pilha não recarregável (primária) pode causar a geração de gás interno e/ou de calor, resultando em derrame, libertação de gases, explosão, incêndio e ferimentos pessoais.

13. Não submeta as pilhas a choques mecânicos.

14. Não desmonte, abra ou fragmente as pilhas.

15. **AVISO:** As pilhas usadas não devem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico. Leve-as a um local indicado para eliminação/recolha.

DESEMPACOTAR O GRELHADOR



LISTA DE PEÇAS

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANT
A	Conjunto de fornalha	1
B	Prateleira do lado esquerdo	1
C	Painel da prateleira do lado esquerdo	1
D	Suporte D	1
E	Painel lateral do carrinho, esquerda	1
F	Porta esquerda	1
G	Luneta do puxador da porta	4
H	Puxador da porta	2
I	Ilhó do puxador da porta	4
J	Suporte J	1
K	Roda com bloqueio	2
L	Suporte frontal do carrinho	1
M	Suporte M	1
N	Painel inferior do carrinho	1
O	Batente da porta	1
P	Rodízio reto	2
Q	Porta direita	1
R	Caixa de gordura	1

PEÇA	DESCRIÇÃO	QUANT
S	Bandeja de gordura	1
T	Painel lateral do carrinho, direita	1
U	Botão	1
V	Luneta do botão do queimador lateral	1
W	Queimador lateral	1
X	Suporte X	1
Y	Painel da prateleira do lado direito	1
Z	Prateleira do lado direito	1
A1	Controlador da chama	4
B1	Grade de cozedura	2
C1	Grelha de aquecimento	1
D1	Painel traseiro do carrinho	1
E1	Tampa traseira da fornalha	1
AA	Parafuso 5/32” x 10 mm	10
BB	Parafuso de 1/4"x8 mm	6
CC	Parafuso de 1/4"x10 mm	23
DD	Parafuso 1/4” x 12 mm	26
EE	Anilha plana 1/4"	22

PREPARAÇÃO

Antes de iniciar a montagem do produto, certifique-se de que todas as peças estão presentes. Compare as peças com a lista de conteúdo do pacote e a lista de conteúdo das ferragens. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não tente montar o produto.

Contacte o revendedor onde adquiriu o aparelho se verificar que há peças em falta ou que apresentam danos.

Não utilize o eletrodoméstico se não tiver recebido as peças em falta ou se não tiver substituído as peças danificadas. O uso de um aparelho incompleto ou danificado pode causar ferimentos e danos materiais.

Retire e elimine em segurança quaisquer materiais de embalagem ou etiquetas promocionais afixadas ao conjunto.

Ferramentas necessárias para a montagem: Chave Phillips (não incluída).

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Perigo! *Risco de lesão!*

⚠ Siga todas as instruções de montagem aqui indicadas. Caso não siga estas instruções poderá causar problemas e riscos durante o uso do grelhador.

1. Monte o aparelho completamente e faça todos os ajustes necessários antes da utilização.
2. Siga atentamente as instruções de montagem e utilização. Use as figuras como um guia visual.
3. Preste atenção às peças pequenas, como parafusos e porcas, que são afrouxadas ou removidas para montagem ou durante os ajustes. Mantenha-os seguros para evitar perdê-los.
4. O aparelho é grande. É recomendável que seja montado por duas pessoas.

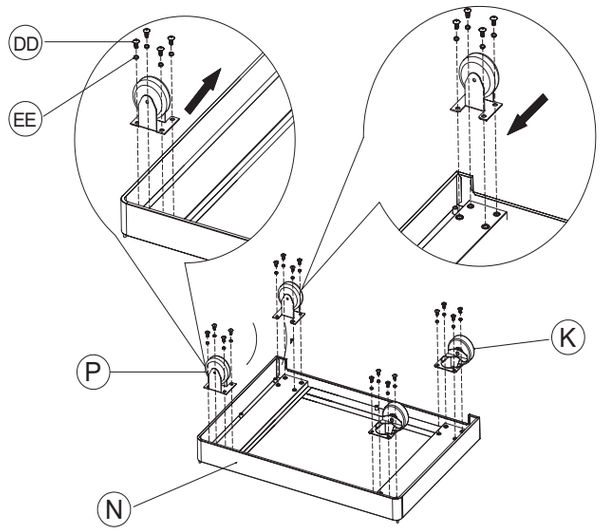
AVISO!

Use o aparelho apenas depois de estar completamente montado e ajustado!

IMPORTANTE: As peças seladas pelo fabricante ou pelo agente do fabricante não poderão ser manuseadas pelo utilizador.

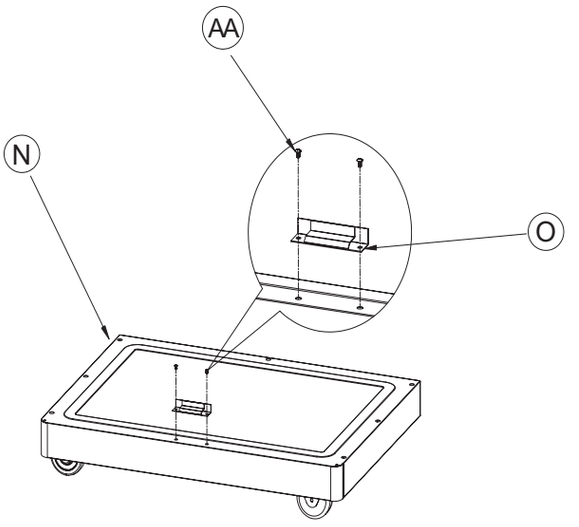
NOTA: Para todos os passos seguintes, não aperte quaisquer parafusos completamente até que todos os parafusos para esse passo estejam instalados. Assim que todos os parafusos estiverem instalados, poderá então apertá-los com segurança.

Passo 1 Instalação dos rodízios



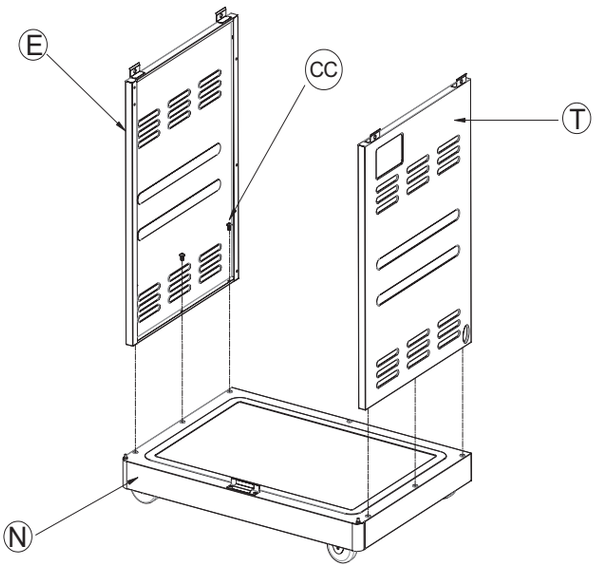
Utilize 16 unidades de parafusos DD e 16 unidades de anilhas planas EE para instalar os rodízios P e K no painel inferior N.

Passo 2 Instalação do batente da porta



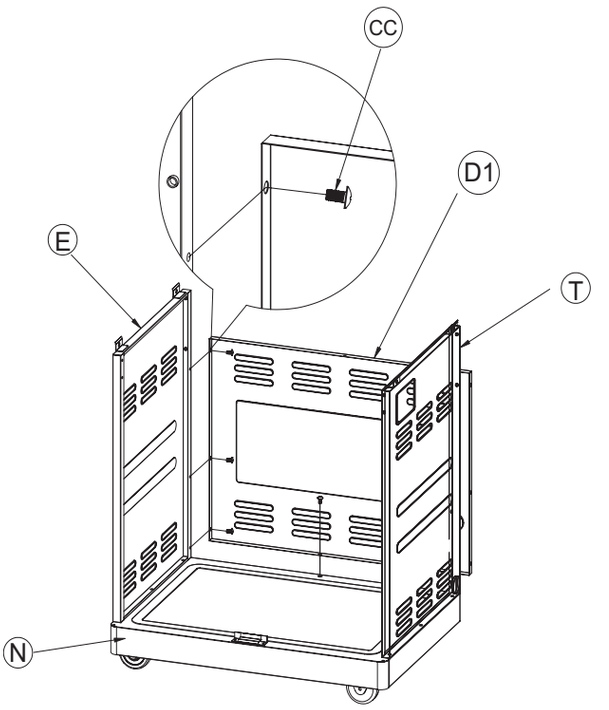
Utilize 2 unidades de parafusos AA para instalar o batente da porta O no painel inferior.

Passo 3 Instalação dos painéis laterais



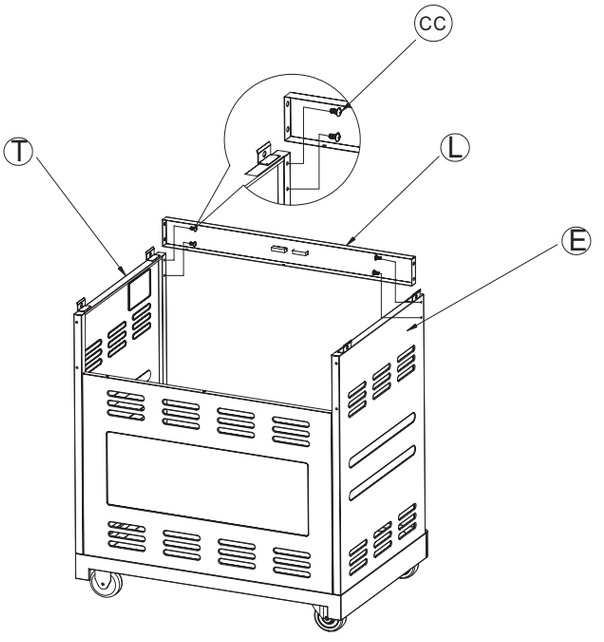
Utilize 6 unidades de parafusos CC para instalar os painéis laterais E e T no painel inferior.

Passo 4 Instalação do painel traseiro



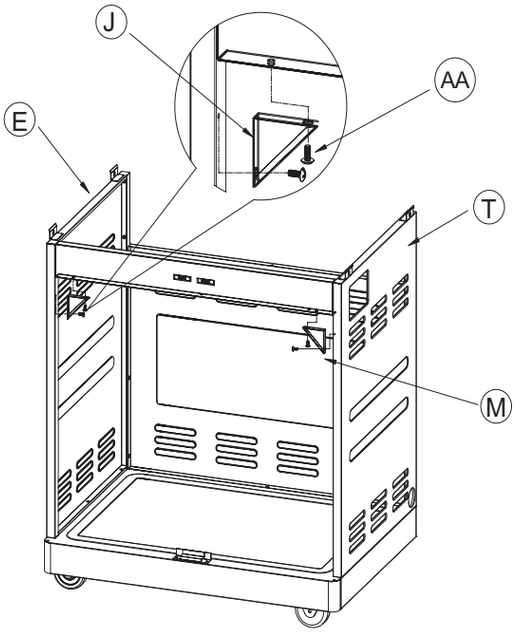
Utilize 7 unidades de parafusos CC para instalar o painel traseiro D1 no painel inferior.

Passo 5 Instalação do suporte frontal



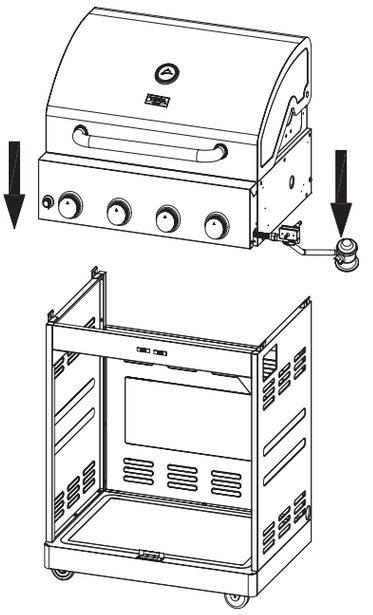
Utilize 4 unidades de parafusos CC para instalar o suporte frontal L nos painéis laterais.

Passo 6 Instalação dos suportes



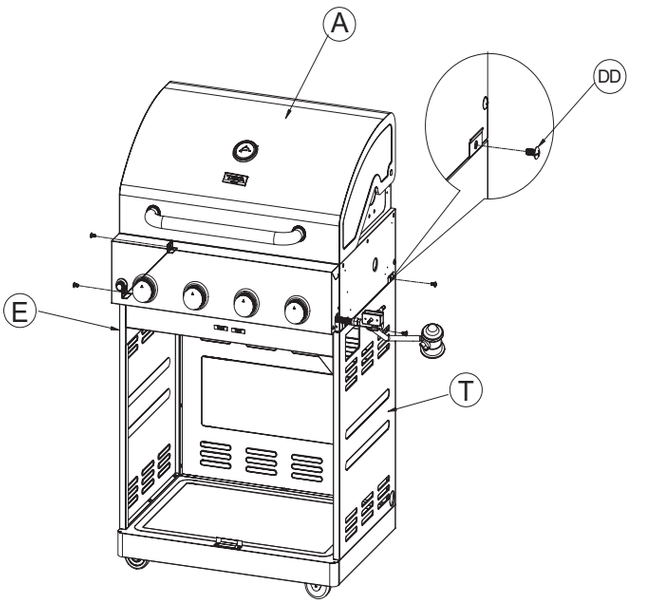
Utilize 4 unidades de parafusos AA para instalar o suporte J e o suporte M no suporte frontal e no painel lateral.

Passo 7 Montagem da fornalha



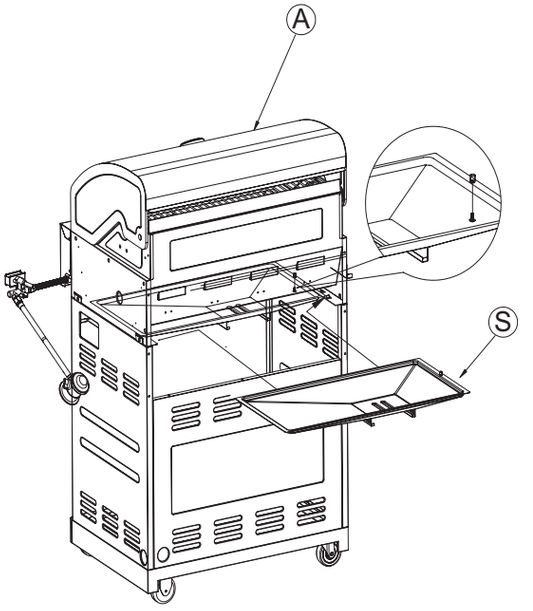
Coloque o conjunto da fornalha A no carrinho, conforme indicado acima.

Passo 8 Fixação da fornalha no carrinho



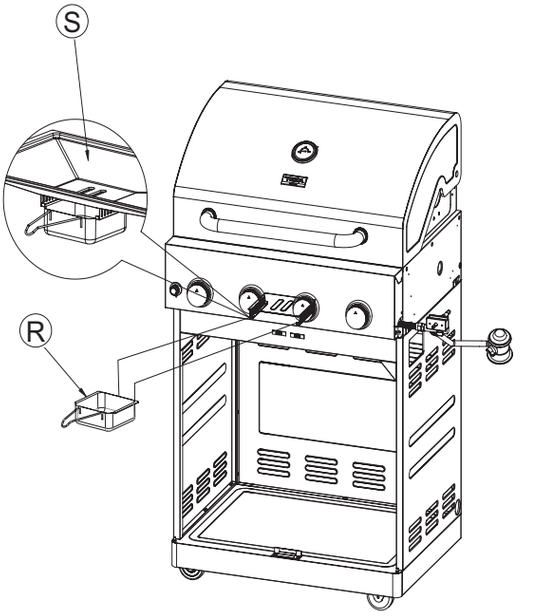
Utilize 4 unidades de parafusos DD para fixar o conjunto da fornalha.

Passo 9 Instalação da bandeja de gordura



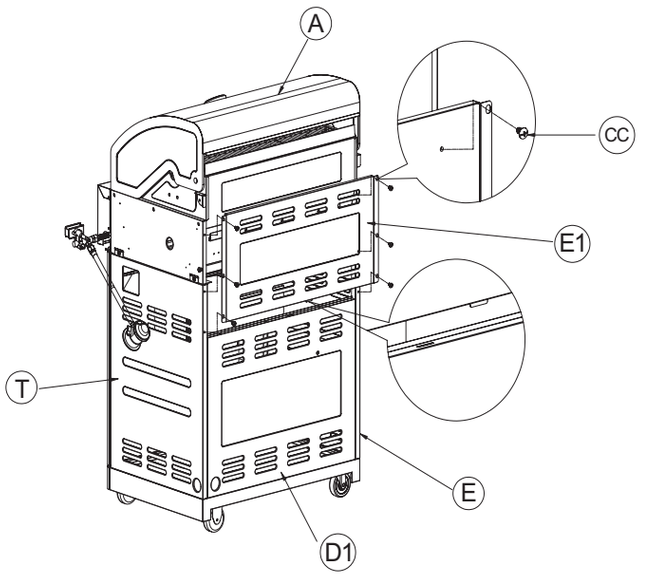
Remova o parafuso pré-montado na bandeja de gordura S e, em seguida, instale a bandeja de gordura na fornalha e aperte o parafuso.

Passo 10 Instalação da caixa de gordura



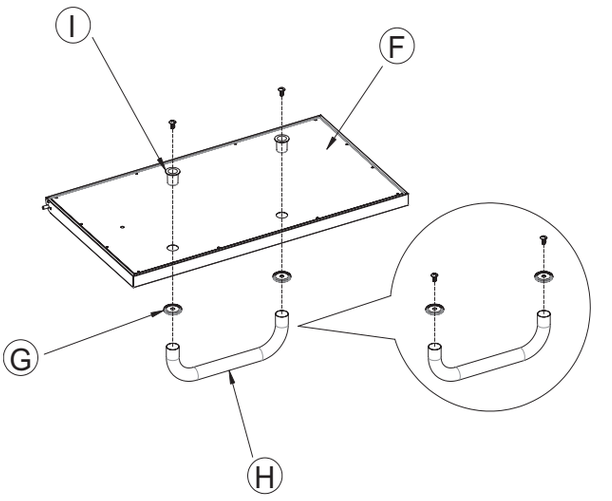
Instale a caixa de gordura R conforme indicado acima.

Passo 11 Instalação da tampa traseira



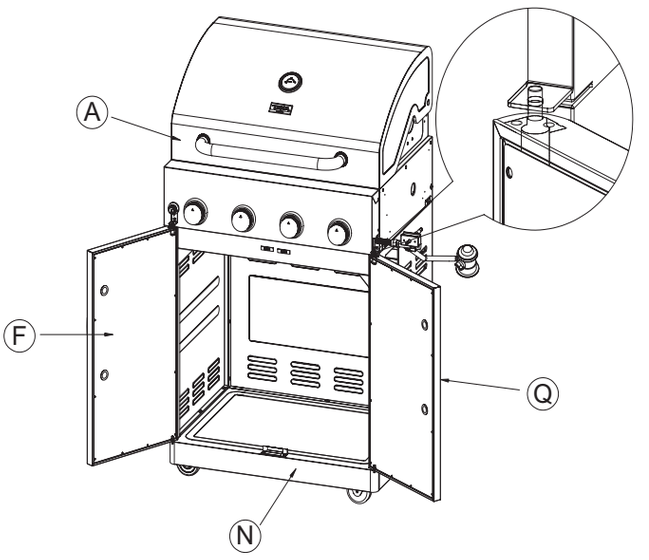
Utilize 6 unidades de parafusos CC para apertar a tampa traseira da fornalha E1.

Passo 12 Montagem dos puxadores da porta



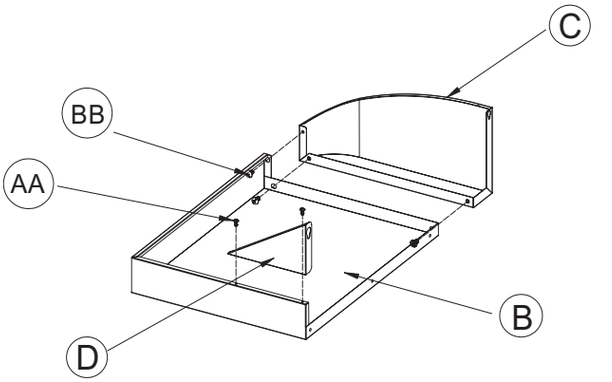
Remova o parafuso pré-montado no puxador da porta H, e instale o puxador e a luneta G na porta, conforme indicado acima. Em seguida, instale a anilha do puxador I. Aplique o mesmo método de instalação para a outra porta.

Passo 13 Instalação das portas do carrinho



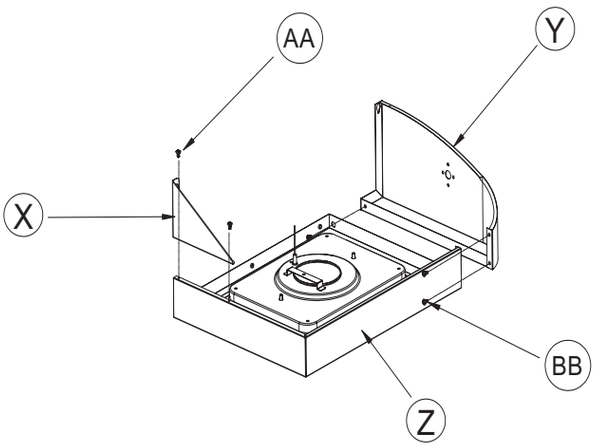
Instale 2 unidades das portas no carrinho, conforme indicado acima.

Passo 14 Montagem da prateleira lateral



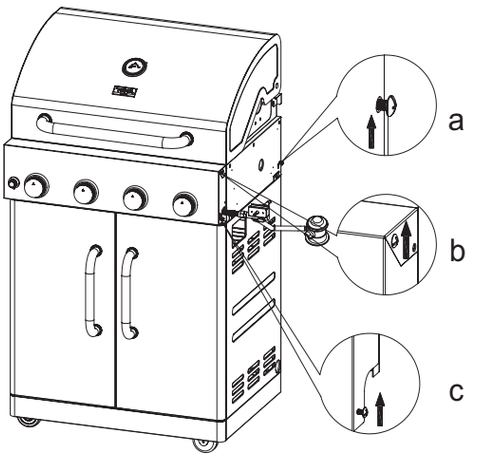
Utilize 3 unidades de parafusos BB para instalar o painel da prateleira do lado esquerdo na prateleira do lado esquerdo B.
Utilize 2 unidades do parafuso AA para instalar o suporte D na prateleira do lado esquerdo B.

Passo 15 Montagem da prateleira do queimador lateral



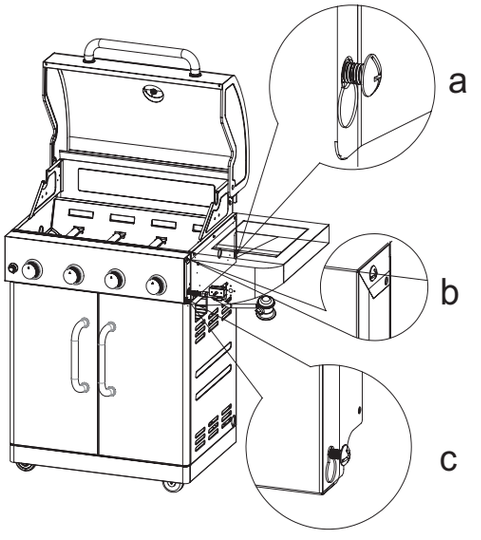
Utilize 3 unidades de parafusos BB para instalar o painel da prateleira do lado esquerdo Y na prateleira do queimador lateral Z.
Utilize 2 unidades do parafuso AA para instalar o suporte X na prateleira do queimador lateral Z.

Passo 16 Desapertar os parafusos do lado direito



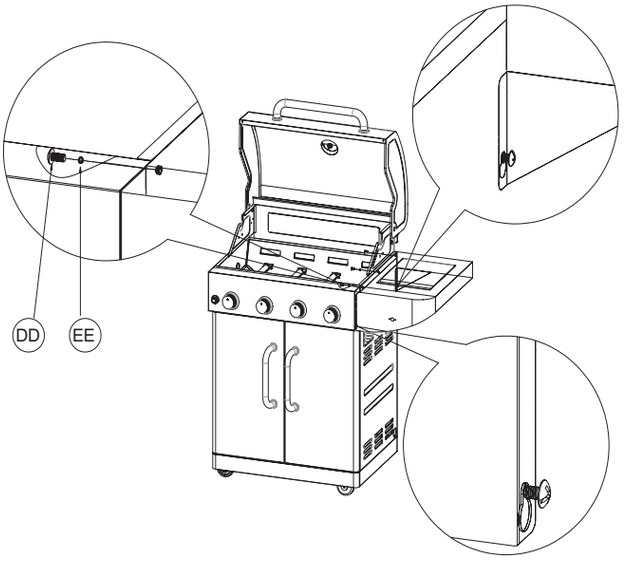
Desaperte os parafusos a e c, e remova o parafuso b no lado direito da fornalha.

Passo 17 Fixação da prateleira do lado direito



Fixe a prateleira do lado direito com os parafusos a e c, e em seguida aperte o parafuso b.

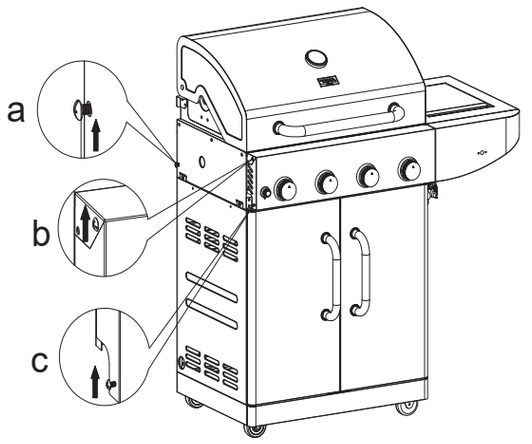
Passo 18 Retenção da prateleira do lado direito



Utilize 3 unidades de parafusos DD e 3 unidades de anilhas planas EE para apertar a prateleira do queimador lateral a partir do interior da fornalha. Em seguida, aperte os parafusos a e c.

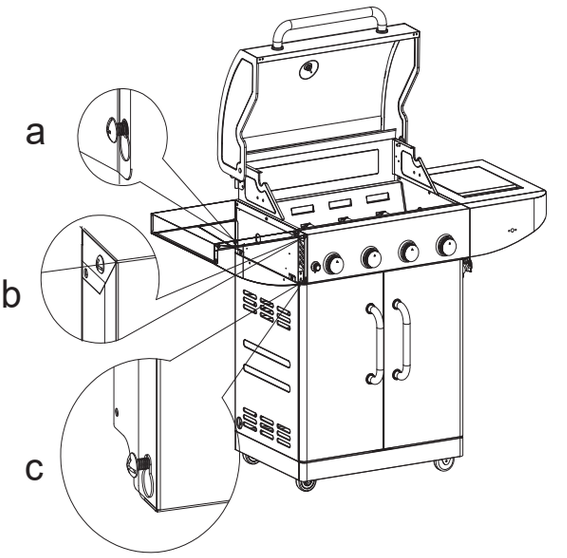
Aplique o mesmo método de instalação para a prateleira do lado esquerdo.

Passo 19 Desapertar os parafusos do lado esquerdo



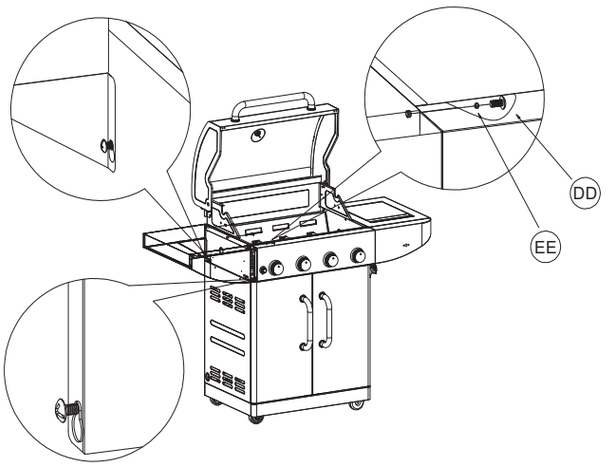
Desaperte os parafusos a e c, e remova o parafuso b no lado esquerdo da fornalha.

Passo 20 Fixação da prateleira do lado esquerdo



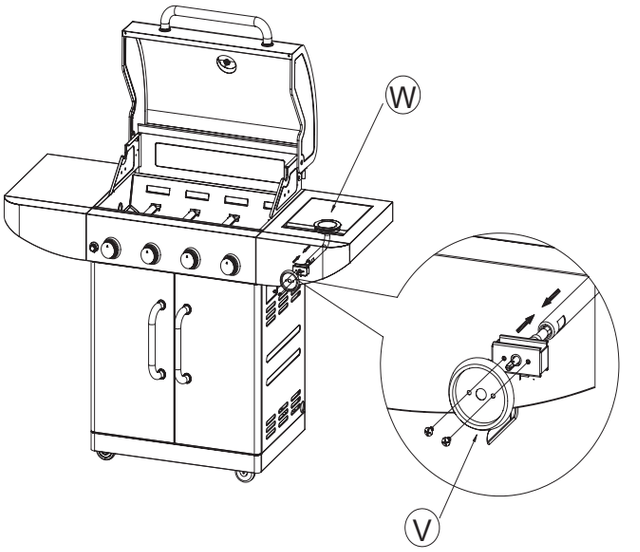
Fixe a prateleira do lado esquerdo com os parafusos a e c, e em seguida aperte o parafuso b.

Passo 21 Retenção da prateleira do lado esquerdo



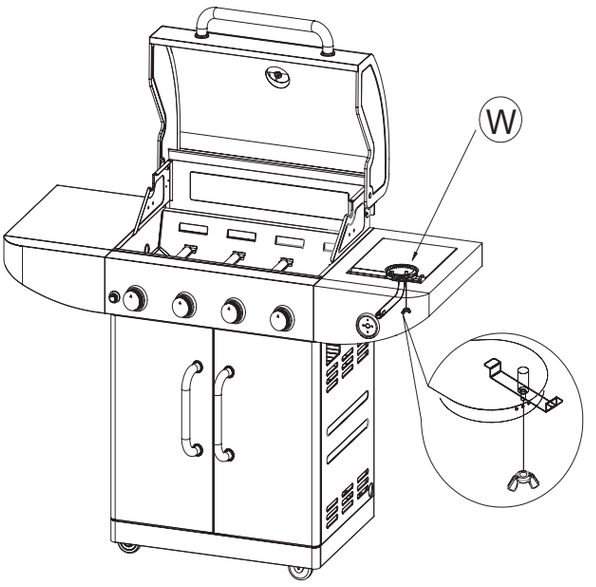
Utilize 3 unidades de parafusos DD e 3 unidades de anilhas planas EE para apertar a prateleira do lado esquerdo a partir do interior da fornalha. Em seguida, aperte os parafusos a e c.

Passo 22 Ligação da válvula do queimador lateral



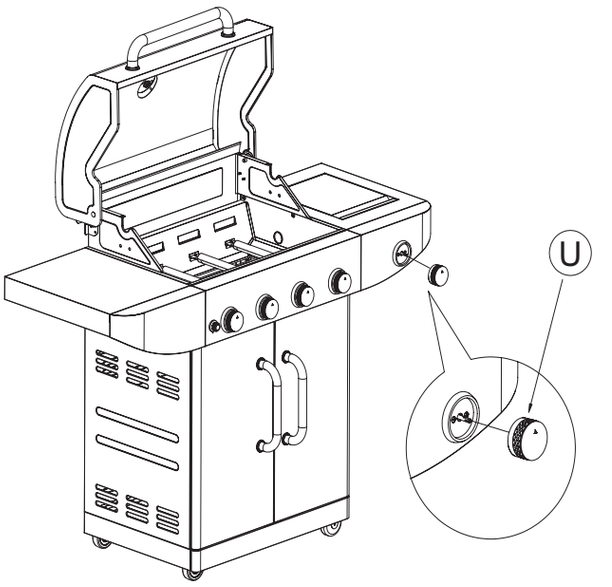
Remova os parafusos pré-montados (2 unidades) na válvula lateral e, em seguida, fixe a luneta V na válvula com os orifícios alinhados. Aperte os parafusos.

Passo 23 Instalação do queimador lateral



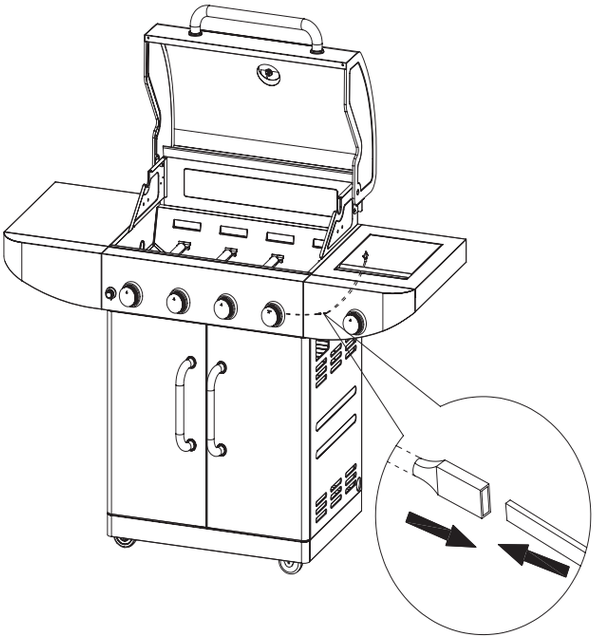
Remova a porca no queimador lateral W e alinhe a extremidade do queimador lateral com o bico, conforme indicado no passo 22. Instale o queimador lateral apertando a porca.

Passo 24 Instalação do botão do queimador lateral



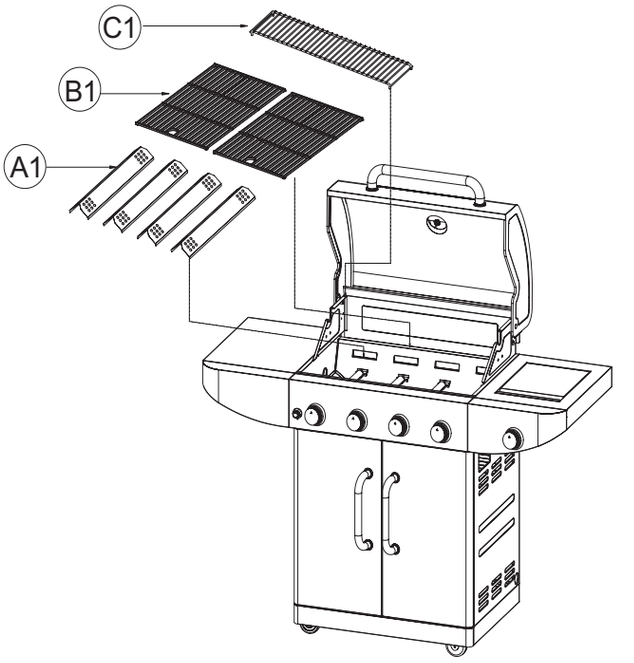
Instale o botão U do queimador lateral.

Passo 25 Ligação do fio do elétrodo



Ligue o fio do elétrodo do queimador lateral.

Passo 26 Instalação dos componentes de cozedura



Fixe o controlador de chama A1, a grade de cozedura B1 e a grelha de aquecimento C1 no grelhador.

LIGAÇÃO AO ABASTECIMENTO DE GÁS

AVISO! Esteja atento aos retornos de chama!

Certifique-se de que não há detritos, aranhas, pequenos insetos ou teias dentro da cabeça da botija de gás, regulador de pressão, queimador(es), tubo(s) do queimador ou tubo do gás antes de fazer qualquer conexão. Estes podem obstruir o fluxo de gás, o que poderia resultar numa deflagração dentro e em redor do tubo do queimador. Este tipo de deflagração é conhecido como "retorno de chama" e pode causar danos graves. Verifique e limpe (consulte "MANUTENÇÃO E LIMPEZA" na página PT-22.) todas as peças do aparelho antes de montá-lo, para reduzir a probabilidade de que isso ocorra.

LIGAÇÃO A BOTIJA DE GÁS

Aviso! Risco de danos!

⚠ Não use quaisquer solventes fortes ou abrasivos ou esfregões, pois estes podem danificar as superfícies e deixar marcas de arranhões.

SALVAGUARDA 1 - MONTAGEM MANUAL

1. Certifique-se de que a válvula da botija e todas as válvulas do aparelho estão na posição "DESLIGADO".
2. Ao conectar o conjunto da válvula do regulador/queimador à válvula da botija, gire a porca de plástico grande no sentido dos ponteiros do relógio até que esta pare.
3. O gás não fluirá a menos que a porca de plástico esteja completamente conectada.
4. APERTAR APENAS À MÃO.

SALVAGUARDA 2 - DESMONTAGEM MANUAL

1. Certifique-se de que a válvula da botija e todas as válvulas do aparelho estão na posição "DESLIGADO".
2. Rode a porca de plástico grande no sentido dos ponteiros do relógio até que esteja desmontada.
3. APERTAR APENAS À MÃO.

SALVAGUARDA 3 - CONTROLO DE EXCESSO DE FLUXO

O conjunto do regulador incorpora um dispositivo de excesso de fluxo concebido para fornecer ao grelhador um fluxo de gás suficiente sob condições normais, ainda que controlando o fluxo de gás em excesso. Mudanças rápidas de pressão podem acionar o dispositivo de excesso de fluxo, o que resulta numa chama baixa e temperatura baixa. Se a válvula da botija for aberta para permitir o fluxo de gás enquanto a válvula do queimador estiver aberta, o aumento da pressão fará com que o dispositivo seja ativado. O dispositivo permanecerá fechado até que a pressão seja equalizada. Esse processo deverá concluir em 5 segundos.

Para garantir que isso não causa dificuldade ao acender o grelhador, siga estas instruções:

1. Certifique-se de que todas as válvulas do queimador estão em posição "DESLIGADO".
2. Abra a válvula da botija e aguarde 5 segundos.

IMPORTANTE: Antes de usar uma botija nova de gás, verifique se há fugas em torno do sistema de conexão para garantir que não haja fuga ou acumulação de vapor no armário. Assegure-se de que nenhuma das aberturas em redor das paredes laterais está bloqueada.

IMPORTANTE: Coloque a cobertura contra poeira na saída da válvula da botija sempre que a botija não estiver a ser usada. Use apenas o tipo de cobertura contra poeira na saída da válvula da botija que é fornecida com a válvula da botija. Outros tipos de coberturas ou tampas pode resultar em fugas.

REQUISITOS DE GÁS

CUIDADO: É importante inspecionar o tubo de gás em toda a sua extensão. Se for evidente que há abrasão ou desgaste excessivo, ou se o tubo estiver cortado, o tubo deve ser substituído antes de usar este aparelho.

NUNCA use um fornecimento de gás não regulamentado.

Consulte a seguinte tabela para obter o tipo de gás suportado:

Cat.	☒ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ I3B/P(50)
Tamanho do bico	Queimador principal: 0,88 mm Queimador lateral: 0,92 mm	Queimador principal: 0,88 mm Queimador lateral: 0,92 mm	Queimador principal: 0,85 mm Queimador lateral: 0,89 mm	Queimador principal: 0,76 mm Queimador lateral: 0,81 mm
Código do país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK e SI.	AL, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT e CZ.	PL	AT, CH, CZ, DE e SK
Tipo e pressão do gás	Butano G30 a 28-30 mbar e Propano G31 a 37 mbar	Butano G30 e Propano G31 a 30 mbar	Butano G30 e Propano G31 a 37 mbar	Butano G30 e Propano G31 a 50 mbar
Entrada de calor nominal	Qn= 3,22 kW			
Entrada de calor total	∑Qn=16,39 (1193 g/h) kW			

AMBIENTE DE CHURRASCO SEGURO

Este aparelho a gás foi concebido e homologado apenas para uso externo. Não use o grelhador dentro de um prédio, garagem, autocaravana, alpendre com toldo ou qualquer área fechada. Mantenha o grelhador longe de áreas com vento, mas numa zona bem ventilada. Não obstrua o fluxo do ar de combustão e ventilação em redor da churrasqueira.

- *DISTÂNCIA DE CONSTRUÇÃO COM MATERIAIS COMBUSTÍVEIS*
  Deve manter-se uma distância mínima de 1 m entre os lados do grelhador e uma distância mínima de 1 m entre a parte traseira do grelhador e construções verticais com materiais combustíveis adjacentes. Recomendamos fortemente uma distância de 1 m entre o grelhador e quaisquer construções com materiais combustíveis.

- *DISTÂNCIA DE CONSTRUÇÃO COM MATERIAIS NÃO COMBUSTÍVEIS*
  É necessária uma distância mínima de 1 m da parte de trás do grelhador acima da superfície de cocção em relação a construções com materiais não combustíveis para permitir que a tampa do grelhador abra completamente. Recomenda-se uma distância mínima de 1 m das laterais do grelhador acima da superfície de cozimento em relação a construções com materiais não combustíveis. O grelhador pode ser instalada diretamente ao lado de uma construção com materiais não combustíveis abaixo da superfície de cocção.

Aviso: Não coloque o grelhador sob superfícies combustíveis desprotegidas e acima da cabeça.

INSTRUÇÕES DE USO

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - PREPARAÇÃO DO GRELHADOR

Ao acender o grelhador pela primeira vez é aconselhável colocar o queimador ou queimadores principais em “ALTO” durante 20 minutos com a tampa baixada e depois desligar os queimadores principais. Isso tempera o grelhador.

IMPORTANTE: Assegure-se de que a tampa está completamente aberta de cada vez que tentar acender o grelhador. Caso a tampa não seja aberta, pode ocorrer uma ignição retardada, resultando em lesões corporais. Use o orifício de observação da chama no painel lateral.

PREAQUECIMENTO

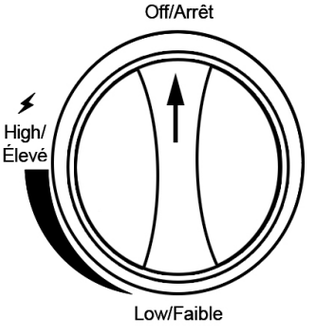
É extremamente importante que o seu grelhador esteja à temperatura adequada antes de começar a usá-lo. Após o acendimento, feche a tampa e preaqueça o grelhador em “ALTO” durante 15 minutos. Este preaquecimento vai garantir que a grelha de cocção e a grade estejam suficientemente quentes para grelhar adequadamente.

SUGESTÕES DE COCÇÃO

1. Pincele as grelhas com óleo de cozinha ou vegetal antes de usar o aparelho.
2. Use um pincel de cabo longo. Os sucos dos alimentos pingam sobre o aquecedor durante o cozimento e evaporam. O vapor resultante desse processo contribui para o sabor dos alimentos.
3. Ajuste o botão ou botões reguladores entre a posição “Alto” e “Baixo” para obter os resultados de cocção desejados.
4. Mantenha a tampa fechada em chama baixa para obter um resultado mais consistente e para cozinhar pedaços maiores de carne ou frangos inteiros.
5. Evite abrir a tampa com muita frequência, pois o calor acumulado escapa de cada vez, aumentando a duração da cocção como resultado.

INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO ELETRÓNICO

Para acender os queimadores principais e o queimador lateral



1. Certifique-se de que os botões reguladores estão na posição “DESLIGADO”.
2. Abra a tampa do grelhador.
3. Verifique a posição do pino de ignição e a distância entre o pino e o queimador.
4. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está instalada.
5. Abra a válvula da botija de PL ou gás natural.
6. Acenda cada queimador separadamente. Ligar as duas válvulas do queimador juntamente pode despoletar o dispositivo de limitação de fluxo na conexão da botija (apenas em grelhadores de PL).
7. Pressione o botão regulador para dentro e rode-o para a esquerda, até à posição “ALTO”.
8. Pressione e gire o botão regulador do queimador para “ALTO” e imediatamente prima e segure o acendedor eletrónico.
9. Se o queimador não acender assim, DESLIGUE O GÁS. ESPERE 5 MINUTOS para que o excesso de gás se dissipe.
10. Se ainda assim o queimador não acender, consulte a secção de resolução de problemas.

SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

Desaparafuse o botão de ignição elétrica e remova a pilha antiga. Substitua por uma nova pilha AA.

Nota: O lado negativo (-) da pilha deve entrar primeiro. Consulte a marca no lado da cobertura.

POSICIONAMENTO DA TAMPA - ABERTA OU FECHADA

Cozinhar com a tampa aberta ou fechada é uma questão de preferência pessoal.

- *TAMPA ABERTA*
  Cozinhar com a tampa aberta é recomendado caso goste de grelhar a temperaturas máximas abrasadoras. Este método também produzirá mais chamejar, acelera o processo de cocção e resultará num sabor mais robusto e defumado ao ar livre. Tampa aberta para grelhar carnes, em particular frango.

- *TAMPA FECHADA*
  Caso prefira cozinhar mais devagar com menos chamejar, sugerimos o método de tampa fechada. Perfeito para uma cocção indireta ou assado. Recomendamos cozinhar sempre com a tampa FECHADA caso esteja numa zona ventosa ou num clima mais frio.

O seu grelhador foi concebido e construído para lhe dar o máximo de flexibilidade e desempenho de cocção. Seja criativo. Experimente diferentes métodos de cocção no seu grelhador para determinar qual se adapta melhor às suas necessidades. Não existe uma forma certa ou errada de preparar os alimentos, apenas estilos de cocção alternativos. Seja criativo e divirta-se!

CUIDADO: Proteja sempre a sua mão com uma luva de cozinha ou pega ao entrar em contacto com uma superfície quente.

TESTE PARA FUGAS DE GÁS

Aviso! Risco de explosão!

⚠ **Nunca use um fósforo ou uma chama aberta para detetar fugas.** O uso de uma chama aberta pode resultar em incêndio, explosão e lesões corporais.

Verifique todas as conexões, encaixes e todos os tubos de gás quanto a fugas de gás sempre que for usar o aparelho ou de cada vez que a botija de gás for trocada. Certifique-se de que este procedimento é realizado numa área bem ventilada, longe de chamas, faíscas ou quaisquer fontes de calor. Não tente acender o aparelho se sentir cheiro a gás.

1. Assegure-se de que todos os botões reguladores do aparelho estão na posição desligada (DESLIGADO).
2. Abra a válvula de gás da botija de gás e / ou o regulador de pressão.
3. Aplique spray detetor de fugas ou uma solução metade água / metade sabão com um pincel em todos os pontos de conexão.
4. Caso identifique a formação de bolhas de gás, há uma fuga. Desligue o abastecimento de gás e/ou o regulador de pressão imediatamente. Aperte todas as conexões novamente e repita o teste.
5. Não utilize o aparelho, mas contacte o seu revendedor, se continuarem a formar-se bolhas de gás.

IMPORTANTE: Ao conectar ou substituir qualquer tubo de gás ou acessórios, todas as juntas devem ser seladas com um composto vedante à prova de fugas aprovado ou fita adesiva de canalizador.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

O seu grelhador é feito de materiais de alta qualidade.

Limpe o grelhador após cada utilização. Para limpar e cuidar as superfícies, siga as instruções abaixo:

Perigo! Risco de queimaduras!

Deixe que o grelhador arrefeça completamente antes de o limpar.

Perigo! Risco para a saúde!

Não use solventes de tinta ou diluentes para remover manchas. Essas substâncias são perigosas para a saúde e não devem entrar em contacto com os alimentos.

Aviso! Risco de danos!

Não use quaisquer solventes fortes ou abrasivos ou esfregões, pois estes podem danificar as superfícies e deixar marcas de arranhões.

- Após cada utilização, deixe o grelhador queimar por aprox. mais 5 minutos sem alimentos. Isso minimiza os resíduos de alimentos.
- Coloque o regulador no tubo de gás na posição **Desligado** antes de limpar o grelhador.
- Retire a grelha do grelhador e limpe-a cuidadosamente com água e sabão. Enxague com água limpa e seque-a bem.
- Use uma esponja húmida para remover os resíduos soltos do grelhador.
- Qualquer camada de gordura que se possa ter acumulado na superfície interna da tampa pode ser limpa com uma solução forte e quente de sabão. Em seguida, enxague com água limpa e seque completamente antes de usar o grelhador novamente.

  Aviso! Nunca use produtos de limpeza de forno disponíveis no mercado!
- Os resíduos de alimentos na base do grelhador podem ser retirados com uma escova, espátula ou esponja de limpeza. Em seguida, lave novamente com água e sabão. Enxague com água limpa e seque.
- Como prática geral, limpe as superfícies interna e externa com água morna e sabão.
- Limpe as superfícies de madeira com um pano macio e água quente com sabão. Em seguida, enxague com água limpa. Nunca limpe superfícies de madeira com produtos concentrados para limpeza de grelhadores.
- Use um pano limpo e macio para secar. Não risque as superfícies ao enxugá-las.
- Aperte todos os parafusos antes de cada utilização para assegurar que o grelhador se mantém sempre estável.
- Quando o grelhador a gás não estiver a ser usado, deve ser tapado com uma capa protetora.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

- Coloque o regulador da botija de gás em **Desligado**. Em seguida, coloque o controlador de temperatura do grelhador na posição **Desligado** e desconecte o tubo de gás da botija de gás.
- Retire as grelhas de cocção.
- Limpe os queimadores com uma escova macia ou com ar comprimido. Em seguida, seque-os com um pano.
- Limpe as aberturas bloqueadas com um escovilhão de cachimbo resistente, um fio ou com a extremidade aberta de um clipe de papel.

LIMPEZA DA CABEÇA DE IGNIÇÃO

- A sujidade na cabeça de ignição pode dificultar a formação de fogo. Nesse caso, deve ser limpa. A ponta da cabeça de ignição está localizada junto da abertura do queimador.
- Para garantir um funcionamento perfeito, devem ser removidos os resíduos de alimentos entre a ponta da cabeça de ignição e o queimador. Use lixa/lixa fina para limpar a ponta da cabeça de ignição e o rebordo do queimador.

• A ponta da cabeça de ignição deve estar aprox. 4 - 6 mm afastada do rebordo do queimador. Esta é a distância ideal para um ignição fiável.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Esta bandeja de gotejamento recolhe o escoamento excessivo de gordura e partículas de comida caídas. Deixe que a bandeja e o seu conteúdo arrefeçam antes de limpar. Solte a cobertura traseira da cabeça do grelhador (J) e faça deslizar a bandeja de gotejamento para fora, limpe-a em seguida com um pano.

Assegure-se de que a bandeja é instalada corretamente antes de usar o grelhador. É altamente recomendável que verifique a bandeja regularmente para evitar qualquer possibilidade de incêndio de gordura; no entanto, a maioria das gotas vai evaporar-se de volta no alimento grelhado, conferindo um sabor de grelhados ao ar livre.

MANUTENÇÃO DAS TAMPAS E SUPERFÍCIES DO GRELHADOR

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Manutenção e proteção de superfícies de aço inoxidável

O seu grelhador foi fabricado com componentes de aço inoxidável. Todas as peças de aço inoxidável requerem uma certa proteção e cuidado para manter a sua aparência original. Ao contrário do que geralmente se pensa, o aço inoxidável não é cem por cento resistente à flor de ferrugem e corrosão; portanto, requer certa manutenção. Até as peças de aço inoxidável da mais alta qualidade precisam de ser limpas regularmente com água doce para evitar a oxidação e a corrosão.

A estética moderna exige que o seu grelhador esteja equipado com componentes de aço inoxidável e um acabamento escovado. Este acabamento escovado é obtido fazendo passar as folhas de aço inoxidável por um processo no qual o acabamento espelhado do aço é removido e, assim, as folhas saem da unidade de processamento numa condição escovada.

O aço inoxidável escovado requer limpeza e manutenção regulares para preservar a sua aparência. Sem os devidos cuidados, os sinais de ferrugem ou corrosão irão certamente aparecer na superfície do aço com o tempo.

O aço inoxidável requer manutenção. A limpeza e o aço inoxidável estão intimamente ligados.

Depois de montar o grelhador, é recomendável usar um pano limpo para aplicar uma fina camada de azeite em todas as superfícies de aço inoxidável acessíveis.

Em seguida, passe o azeite e depois, passe um pano limpo na superfície para que o acabamento não fique oleoso. Desta forma, garantirá que o material está protegido contra sujidade e outras substâncias nocivas perigosas, pois a superfície será coberta com uma camada protetora temporária e segura para os alimentos.

A película de azeite também facilita o polimento e a remoção subsequentes de impressões digitais e semelhantes. Repita este procedimento de vez em quando ao limpar o seu grelhador.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Talvez tenha comprado uma **capa protetora** para o seu grelhador. Para proteger o seu investimento, recomendamos que cubra o grelhador com a capa protetora sempre que esta não esteja a ser usada. No entanto, tenha o cuidado de colocar a capa protetora apenas quando o grelhador tiver arrefecido e estiver limpo e seco. Pode ser necessário usar uma capa protetora. **Cuidado!** Colocar uma capa protetora no seu grelhador enquanto este está quente, húmido ou sujo pode causar ferrugem intensa.

Por este motivo, o seu grelhador deve estar sempre frio, limpo e bem seco antes de colocar a tampa protetora. Isso é particularmente importante antes de longos períodos sem utilização, por exemplo, durante o armazenamento no inverno.

Siga atentamente estas sugestões de manutenção e cuidados para preservar por muito tempo a qualidade do seu grelhador.

Cuide bem do seu investimento, e o seu investimento retribuirá com longos anos de bom serviço.

SEGURANÇA RELACIONADA COM GÁS

Para os grelhadores a gás PL, a botija de abastecimento de gás usada deve ser fabricada de acordo com uma diretiva europeia estabelecida relativa a botijas de gás.

- A botija deve ter 35,3 cm de diâmetro e 45,72 cm de altura e estar equipada com uma conexão Tipo I.
- O sistema de abastecimento da botija deve estar preparado para a retirada do vapor.
- A botija usada deve incluir um anel para proteger a válvula da botija.

Não use o grelhador a gás em interiores ou em qualquer área fechada. Se o grelhador a gás não estiver a ser usado, o gás deve ser desligado na botija de abastecimento e guarde a botija na posição vertical em local fresco e bem ventilado, longe do seu grelhador ou de qualquer outra fonte de calor.

Ao verificar se há fugas de gás, não use uma chama aberta. Use uma solução de água com sabão e aplique-a nas juntas dos tubos e conexões com um pincel e verifique se há bolhas. Verifique os tubos flexíveis quanto a cortes e desgastes que possam afetar a operação segura do grelhador. Apenas o tubo e o regulador fornecidos de origem devem ser usados. Use apenas conjuntos de regulador e tubo de substituição especificados pelo fabricante.

A botija de PL deverá ficar sempre bem bloqueada pelo anel patenteado de segurança da botija. Uma botija desbloqueada pode cair ou inclinar-se, o que pode causar lesões ou danos materiais. É recomendável ter a botija permanentemente bloqueada.

Após posicionar a botija na abertura, baixe o anel de segurança da botija para travar a botija. Use apenas uma botija de gás de 9,07 kg (20 lb).

AVISO: O conjunto de regulador de pressão e tubo fornecidos com o aparelho de cocção a gás ao ar livre deverá ser usado. Os conjuntos de reguladores de pressão e tubos de substituição devem ser os especificados pelo fabricante do aparelho de cocção a gás ao ar livre.

- *MANUSEAMENTO DE BOTIJAS DE GÁS*

  Lembre-se de manusear as suas botijas de butano ou propano líquido com cuidado sempre que as levar ao seu revendedor para substituição. Evite deixá-la cair ou bater em objetos pontiagudos. As botijas de butano ou propano líquido são resistentes, mas uma série de choques fortes pode danificar o recipiente.

  Quando transportar a botija até ao seu revendedor local de gás butano ou propano, certifique-se de que a válvula se encontra fechada e que a tampa de proteção se encontra na sua posição. Coloque a botija bem fixa na posição vertical para que não fique a rolar no seu veículo.

Se planeia parar para fazer compras ou recados, substitua a botija de butano ou propano líquido por outra cheia na última paragem antes de ir para casa. Repetimos, assegure-se de que a botija atestada fica bem fixa e em posição vertical. Ao chegar a casa, retire a botija atestada do veículo. Nunca deixe uma botija de butano ou propano líquido no interior de um veículo que pode aquecer em demasia devido ao sol.

- *ARMAZENAMENTO SEGURO*

  Não armazene botijas de butano ou propano líquido (cheias ou vazias) no interior de casa, na área de estar de uma caravana, em garagens, caves ou oficinas. É pouco provável que o butano ou propano líquido verta das botijas. Em caso de fuga, o combustível poderia ser exposto a faíscas de automóveis, ferramentas elétricas ou outros aparelhos. Ao armazenar ou transportar a sua botija de PL, esta deve permanecer na posição vertical. Nunca coloque a botija de PL de lado, quer esteja cheia ou vazia. Nunca armazene uma botija suplente por baixo de ou perto do seu grelhador.

CUIDADO: nunca transporte ou movimente o seu grelhador ou depósito do grelhador sem primeiro fechar a válvula manual na sua botija de butano ou propano.

O melhor local para armazenar uma botija de butano ou propano líquido é um local com sombra ou protegido no exterior, na parte traseira da sua casa ou garagem, ou num alpendre coberto onde esteja fora do alcance de crianças. O butano ou propano líquido não evapora. Está dentro de um contentor forte e fechado. Não vai perder qualquer do seu conteúdo calorífero de queima limpa, mesmo se deixado no exterior durante todo o ano.

AVISO: Quando não estiver conectada ao seu grelhador, a botija de gás PL deve ser armazenada na posição vertical em local fresco, sombreado, bem ventilado, exterior, afastada do seu grelhador ou de qualquer outra fonte de calor. O não cumprimento deste aviso pode levar a danos na válvula da botija, risco de incêndio e lesões pessoais.

IMPORTANTE: Ao conectar ou substituir o tubo de gás ou acessórios, todas as juntas devem ser vedadas com um composto de vedação à prova de fugas aprovado ou fita adesiva para canalizador. Depois de fazer as conexões, verifique todas as juntas quanto a fugas usando uma solução de água com sabão e um pincel.

AVISO: Nunca use uma chama aberta para testar se há fugas de gás. O uso de uma chama aberta pode resultar em incêndio, explosão e lesões corporais.

CALENDÁRIO DE CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Item	Frequência de limpeza (uso normal)	Método de limpeza
Superfícies de aço inoxidável	Duas vezes por ano	Produto de limpeza de aço inoxidável
Grelhas de cocção	Após cada uso	Queimar o excesso, escova metálica
Grelhas de aço inoxidável	15 dias	Esfregão e água com sabão/pode ir à máquina de lavar loiça
Recipiente de gordura	15 dias	Esfregão e água com sabão/pode ir à máquina de lavar loiça
Bandeja de gordura	15 dias	Esfregão e água com sabão
Controladores da chama	30 dias	Esfregão e água com sabão/pode ir à máquina de lavar loiça
Queimadores	90 dias	Esfregão e água com sabão
Fornalha	120 dias	Produtos de limpeza para grelhadores de interior

SUBSTITUIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

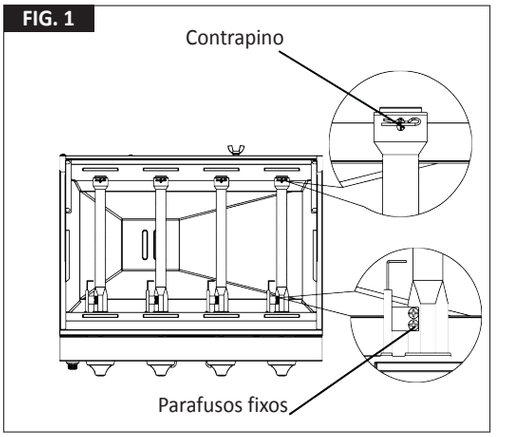
COMO SUBSTITUIR O QUEIMADOR PRINCIPAL

1. Abra a tampa do grelhador e retire a grelha de aquecimento (A), as grelhas de cocção (B) e os controladores da chama (C).
2. Retire o contrapino do queimador principal. (**Fig. 1**)
3. Remova os dois parafusos que prendem o elétrodo do queimador principal e o fio ao queimador principal.
4. Remova e descarte o queimador principal antigo. Substitua pelo novo.

Nota: Ao reinstalar o queimador principal, certifique-se de que a haste da válvula principal está introduzida na abertura do tubo do queimador principal.

5. Reinstale o contrapino e os dois parafusos que prendem o elétrodo e o fio do queimador principal.
6. Substitua os controladores de chamas, grelhas de cocção e grelha de aquecimento.

FIG. 1



COMO SUBSTITUIR A IGNIÇÃO ELETRÓNICA E O FIO DO ELÉTRODO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

1. Abra a tampa do grelhador e retire a grelha de aquecimento (A), as grelhas de cocção (B) e os controladores da chama (C).
2. Remova os dois parafusos que prendem o elétrodo do queimador principal e o fio ao queimador principal. (**Fig. 1**)
3. Abaixo da grelha, logo acima da porta do lado esquerdo do carrinho, remova os dois parafusos que prendem a proteção térmica da ignição. Remova a proteção térmica pela abertura logo acima da porta. (**Fig. 2**)
4. Desaparafuse o botão de ignição e a porca de travamento e, em seguida, remova o botão de ignição pela mesma abertura. Desconecte o fio do elétrodo do queimador principal a substituir da parte traseira do botão de ignição e, em seguida, remova o elétrodo e o fio da grelha. (**Fig. 2**)
5. Passe o novo fio do elétrodo do queimador principal através do orifício na parte interna da grelha e, em seguida, reinstale o elétrodo do queimador principal com os dois parafusos removidos anteriormente. (**Fig. 3**)
6. Conecte o fio na parte de trás do botão de pressão de ignição onde o fio anterior foi removido. (**Fig. 4**)
7. Reinstale o botão de pressão e, em seguida, reinstale a proteção térmica da ignição com os dois parafusos removidos anteriormente.
8. Substitua os controladores de chamas, grelhas de cocção e grelha de aquecimento.

FIG. 2

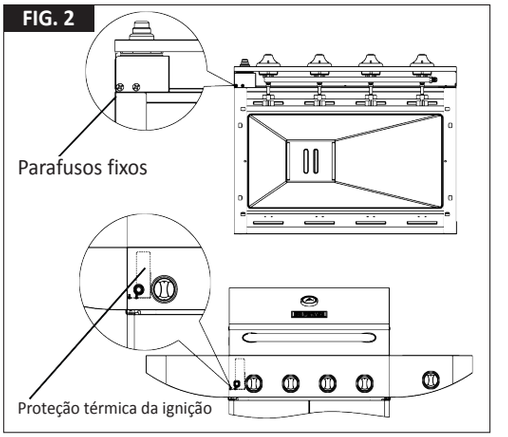


FIG. 3

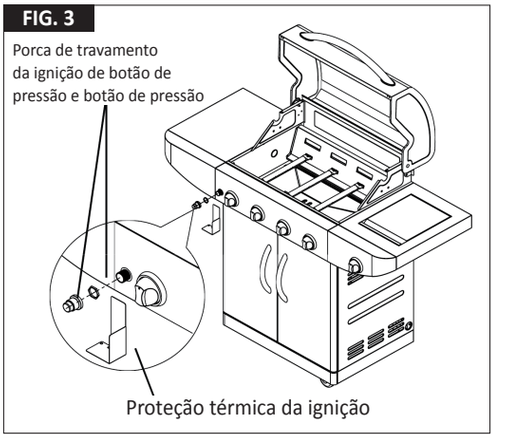
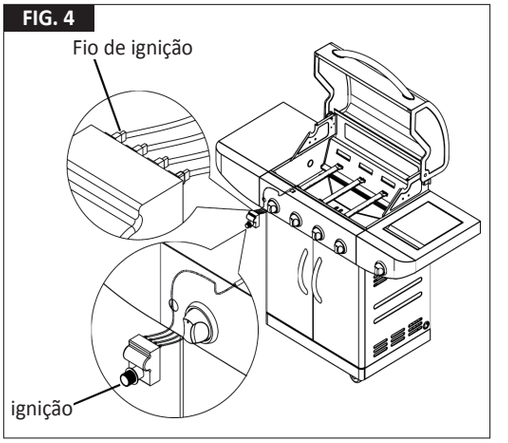


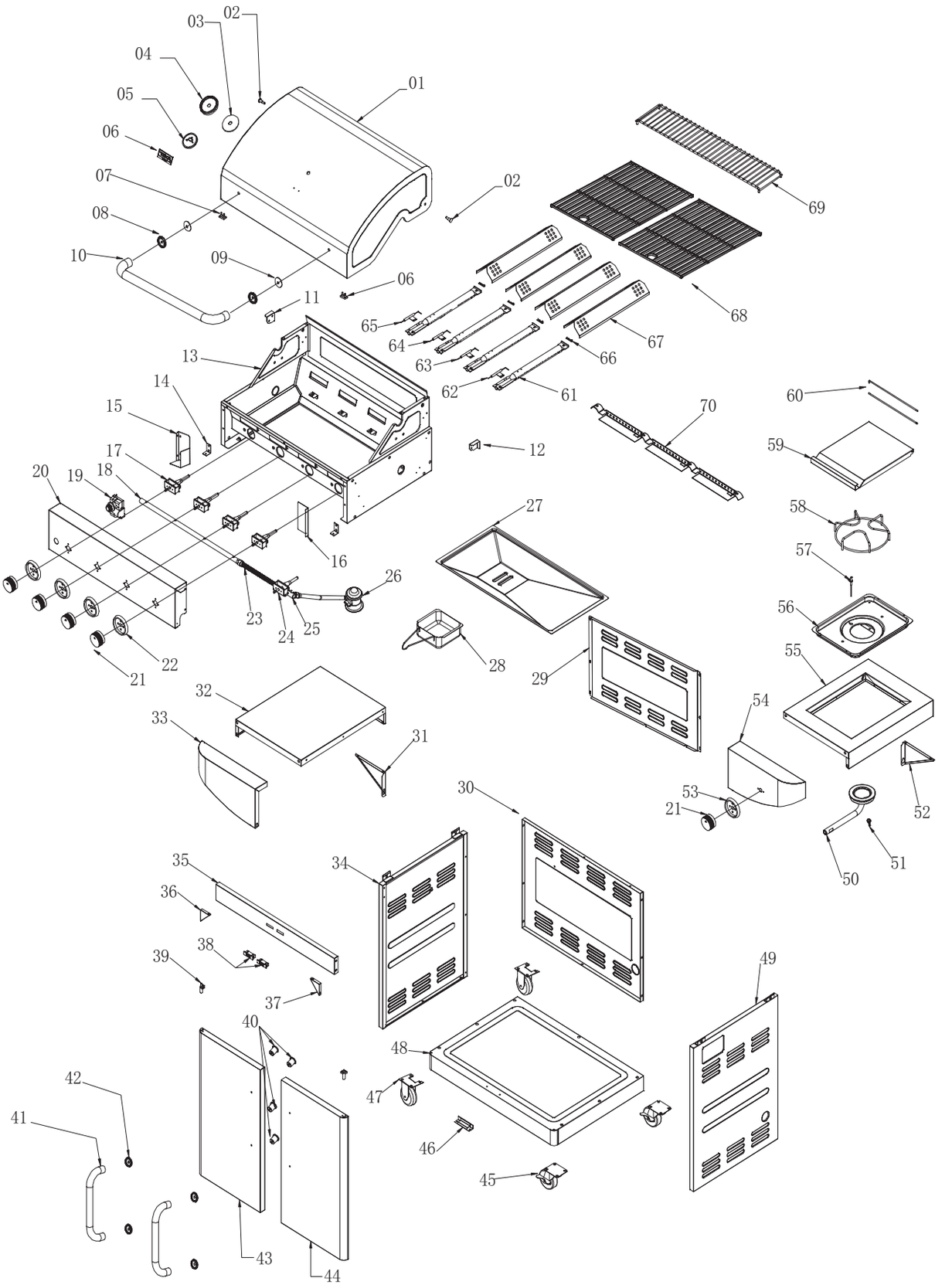
FIG. 4



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	AÇÃO CORRETIVA
O grelhador ou o queimador lateral não acendem.	O fio de ignição soltou-se da ignição/ válvula elétrica.	Ligue novamente o fio de ignição à ignição/ válvula elétrica.
	A distância entre o pino de ignição e o queimador é superior a 3,96 mm a 4,75 mm (queimador lateral).	Afrouxe o pino de ignição, ajuste a distância e aperte.
	O fio de ignição está partido.	Ligue ao Atendimento ao Cliente para substituição.
	A pilha está gasta.	Instale uma nova pilha.
	A pilha nova não funciona.	Verifique a polaridade da pilha. O lado negativo (-) da pilha deve entrar primeiro.
	A ponta do elétrodo não produz faíscas à entrada do queimador.	Reinstale o elétrodo.
	Não há fornecimento de gás.	Verifique a válvula reguladora. Verifique se a conexão tem fuga.
Chamejar excessivo.	Grelhar carnes gordurosas.	Grelhe carnes gordurosas quando as grelhas estão frias e os botões na posição “BAIXO”. Mova as carnes para a grelha de aquecimento se o chamejar continuar.
	Os controlos estão em “ALTO”.	Antes de estar pronto para grelhar, gire os botões para “DESLIGADO”.
	Água borrifada em chamas de gás.	Não borrife água nas chamas de gás.
	Tampa fechada ao grelhar.	Levantar a tampa ao grelhar.
O queimador apaga-se.	A botija de PL está vazia.	Ateste a botija de PL.
	O queimador não está alinhado com a válvula de controlo.	Instale o queimador corretamente.
	O abastecimento de gás não é suficiente.	Verifique o tubo de abastecimento de gás e certifique-se de que não há fugas e nós.
Calor reduzido estando em “ALTO”	As entradas estão bloqueadas.	Limpe as entradas de quaisquer obstruções.
	A botija de PL acabou.	Ateste a botija de PL.
Calor reduzido, gás PL.	O conjunto do regulador incorpora um dispositivo de excesso de fluxo concebido para fornecer ao grelhador um fluxo de gás suficiente. Mudanças rápidas de pressão podem acionar o dispositivo de excesso de fluxo, o que resulta numa chama baixa e temperatura baixa.	1. Assegure-se de que todos os queimadores estão em “DESLIGADO”. 2. Abra a válvula da botija e espere 5 minutos. 3. Acenda cada queimador, um de cada vez, a seguir as instruções de acendimento.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO



PEÇA	DESCRIÇÃO
1	Tampa principal
2	Parafuso de dobradiça
3	Espaçador isolante térmico, para termómetros
4	Luneta do termómetro
5	Termómetro
6	Placa de identificação
7	Para-choques da tampa
8	Luneta do puxador da tampa
9	Espaçador isolante térmico, para puxador da tampa
10	Puxador da tampa
11	Suporte da tampa, esquerda
12	Suporte da tampa, direita
13	Fornalha
14	Suporte do pivô da porta
15	Suporte do painel de controlo, esquerdo
16	Suporte do painel de controlo, direito
17	Válvula do queimador principal
18	Coletor de gás, para queimador principal
19	Arrancador
20	Painel de controlo
21	Botão
22	Luneta do botão
23	Tubo de gás
24	Válvula do queimador lateral
25	Coletor de gás, para queimador lateral
26	Regulador
27	Bandeja de gordura
28	Caixa de gordura
29	Tampa traseira da fornalha
30	Painel traseiro do carrinho
31	Suporte D
32	Prateleira do lado esquerdo
33	Painel da prateleira do lado esquerdo
34	Painel lateral do carrinho, esquerda
35	Suporte do carrinho

PEÇA	DESCRIÇÃO
36	Suporte J
37	Suporte M
38	Íman da porta
39	Pivô da porta
40	Ilhó do puxador da porta
41	Puxador da porta
42	Luneta do puxador da porta
43	Porta esquerda
44	Porta direita
45	Roda com bloqueio
46	Batente da porta
47	Rodízio reto
48	Painel inferior do carrinho
49	Painel lateral do carrinho, direita
50	Queimador lateral
51	Fixação do queimador lateral
52	Suporte X
53	Luneta do botão do queimador lateral
54	Painel da prateleira do lado direito
55	Prateleira do lado direito
56	Painel inferior da prateleira do lado direito
57	Elétrodo e fio de queimador lateral
58	Grade de cozedura do queimador lateral
59	Cobertura da prateleira do lado direito
60	Dobradiça da cobertura da prateleira do lado direito
61	Queimador principal
62	Elétrodo do queimador principal e fio A
63	Elétrodo do queimador principal e fio B
64	Elétrodo do queimador principal e fio C
65	Elétrodo do queimador principal e fio D
66	Contrapino
67	Controlador da chama
68	Grade de cozedura
69	Grelha de aquecimento
70	Tubo de ignição

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

A embalagem é feita de materiais ecológicos, que poderá descartar nos pontos de reciclagem da sua zona.

Em circunstância alguma deverá descartar o seu grelhador juntamente com resíduos domésticos normais! Leve-o a uma empresa de gestão de resíduos aprovada ou descarte-o nas instalações adequadas do seu município. Cumpra as normas vigentes. Em caso de dúvida, entre em contacto com o seu serviço de gestão de resíduos.

Pilhas e pilhas recarregáveis

As pilhas não devem ser eliminadas com o lixo doméstico normal. Recicle-as nos pontos de recolha previstos para esse fim. Contacte as autoridades locais ou o seu revendedor para obter conselhos sobre reciclagem. A eliminação correta de pilhas usadas ajuda a proteger o meio ambiente e a saúde humana.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com as diretivas europeias e nacionais vigentes. Isso é confirmado pela marcação CE (as respetivas declarações podem ser solicitadas ao fabricante).

BARBECUE GAZ 4 BRÛLEURS ET GRILL

Contactez-nous en cas de questions. Nos coordonnées figurent sur notre site Internet teka.com.

CE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT TOUTE UTILISATION !

AVERTISSEMENTS

Une installation, un ajustement, une altération, une utilisation ou un entretien incorrect de ce produit peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant l'installation et l'utilisation de cet appareil.

1. Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Un réservoir de gaz propane/butane non utilisé ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

TEKA ne sera pas responsable de tout dommage causé par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants pendant l'installation. L'installateur sera responsable de tout dommage ou défaut survenu pour un montage ou une installation incorrecte. Pour tout dommage résultant de l'installation du produit, veuillez contacter l'installateur agréé.

DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil, puis appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Avant la première utilisation de l'appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien.

Selon le modèle de votre appareil, ses accessoires et fonctions peuvent être différents de ceux figurant sur les photos.

CONTACTEZ-NOUS

Contactez-nous en cas de questions. Nos coordonnées figurent sur notre site Internet teka.com.

Notre adresse :

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

TABLE DES MATIÈRES

UTILISATION PRÉVUE FR-4

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ FR-4

DÉBALLAGE DU GRILL

- LISTE DES PIECES FR-10
- PRÉPARATION FR-11

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ

- CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ FR-18
- PRÉREQUIS GAZ FR-19
- ENVIRONNEMENT D'UTILISATION SÉCURISÉE DU GRILL FR-19

MODE D'EMPLOI

- PREMIÈRE UTILISATION : PRÉPARATION DU GRILL FR-20
- PRÉCHAUFFAGE FR-20
- CONSEILS DE CUISSON FR-20
- CONSIGNES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE FR-20
- REMPLACEMENT DE LA PILE FR-21
- POSITIONS DU COUVERCLE : OUVERT OU FERMÉ FR-21
- VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ FR-21

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- NETTOYAGE DES BRÛLEURS FR-22
- NETTOYAGE DE LA CHEVILLE D'ALLUMAGE FR-22
- NETTOYAGE DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES FR-23
- ENTRETIEN DES SURFACES ET COUVERCLES DU BARBECUE FR-23
- SÉCURITÉ RELATIVE AU GAZ FR-24
- PLANNING D'ENTRETIEN FR-25

REMPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL FR-26

DÉPANNAGE FR-27

PIÈCES DE REMPLACEMENT FR-28

MISE AU REBUT FR-30

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FR-30

UTILISATION PRÉVUE

Ce grill au gaz est prévu pour le réchauffage, la cuisson et la grillade de différentes sortes d'aliments dans des espaces extérieurs bien ventilés. L'appareil doit fonctionner avec du gaz butane ou propane basse pression. Il ne peut pas être alimenté par du gaz naturel.

Ce produit est prévu pour une utilisation privée uniquement et ne peut pas être utilisé pour une quelconque finalité commerciale ou industrielle.

Cet appareil doit uniquement être utilisé de la façon décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation sera considérée comme incorrecte et peut causer des dommages matériels ou des blessures graves.

Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage découlant d'une utilisation incorrecte.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Danger ! (Risque élevé)
Ignorer cette précaution peut entraîner des blessures mortelles.
Avertissement ! (Risque moyen)
Ignorer cette précaution peut entraîner des dommages matériels.
Attention ! (Risque faible)
Précaution à prendre compte lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Ces consignes de sécurité doivent être respectées à chaque utilisation.

- **Utilisez l'appareil uniquement en extérieur !**
- **Lisez les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
- **AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.**
- **Cet appareil doit être placé à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.**
- **Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation !**
- **Coupez l'arrivée de gaz à la bouteille après chaque utilisation.**
- **Ne modifiez pas l'appareil.**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX RELATIFS AU BARBECUE

1. **AVERTISSEMENT ! Danger d'intoxication au monoxyde de carbone !** N'utilisez jamais l'appareil dans des lieux clos, comme des garages ou des abris de jardin, car le monoxyde de carbone s'accumulera, ce qui entraînera des blessures graves ou la mort.
2. **AVERTISSEMENT ! Danger d'explosion !** N'utilisez jamais l'appareil dans des lieux clos, comme des garages ou des abris de jardin, car le gaz risque de s'accumuler en cas de fuite, ce qui risque d'engendrer une explosion.
3. Verrouillez toujours les roues à l'aide de leur frein (le cas échéant) avant utilisation.
4. N'essayez pas de déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
5. N'essayez pas de modifier l'appareil d'une quelconque façon. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant. Toute altération apportée à l'appareil, toute utilisation incorrecte ou non-conformité aux consignes est dangereuse.
6. N'utilisez pas l'appareil à proximité immédiate de bombes aérosol, liquides inflammables, gaz volatiles ou d'autres substances inflammables. Tenez les flammes nues, comme les bougies ou torches, à l'écart de l'appareil.

7. Ne stockez aucun liquide inflammable ou gaz volatile à proximité de l'appareil.
8. Ne laissez jamais l'appareil en cours d'utilisation sans surveillance.
9. N'utilisez pas de combustibles liquides avec cet appareil.
10. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lorsque vous allumez l'appareil ou pendant la cuisson.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU BARBECUE AU GAZ

1. Cet appareil est configuré pour fonctionner avec du gaz butane ou propane basse pression. N'utilisez pas d'alimentation en gaz naturel.
2. Ouvrez le couvercle avant d'allumer l'appareil.
3. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle quand l'appareil est en cours d'utilisation. De la vapeur chaude peut s'accumuler à l'intérieur et être rapidement éjectée lors de l'ouverture. N'ouvrez pas le couvercle trop rapidement.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée uniquement pour soulever le couvercle.
5. Ne recouvrez l'appareil qu'une fois qu'il a complètement refroidi.
6. N'utilisez jamais de charbon ou d'autres combustibles solides dans cet appareil.
7. Il est recommandé de laisser au moins 1 m entre le gril et tout matériau combustible.
8. Ne placez rien sur le couvercle quand l'appareil fonctionne !
9. Dimensions minimales et maximales de toute casserole ou poêle utilisée sur le brûleur latéral : 203,2 mm - 254 mm.

RACCORDEMENTS AU GAZ/BOUTEILLE DE GAZ/AVERTISSEMENT RELATIF AU RÉGULATEUR DE PRESSION

1. Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et de tous ses raccordements, et à chaque remplacement de bouteille, pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
2. Ne recherchez jamais de fuites de gaz en utilisant une allumette ou toute autre flamme nue.
3. Ne modifiez jamais le régulateur de pression ou l'assemblage de l'arrivée de gaz.
4. Coupez toujours l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz ou le régulateur de pression avant de débrancher le détendeur après utilisation.
5. Ne stockez jamais de bouteilles de gaz en intérieur ou près de sources de chaleur.
6. Stockez toujours les bouteilles de gaz droites, jamais couchées, car cela pourrait entraîner des fuites de gaz au niveau de la bouteille ou dans le détendeur.
7. N'utilisez jamais l'appareil sans le régulateur de pression.
8. N'utilisez que des régulateurs de pression approuvés pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et conformes aux réglementations nationales.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU DÉTENDEUR

1. Vérifiez l'état du détendeur avant et après chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'est pas sectionné, qu'il n'y a pas de trace d'usure excessive ou d'autres dommages. Le détendeur doit être remplacé tous les ans ou tous les deux ans uniquement par un technicien qualifié ou le détaillant. Remplacez les détendeurs fragiles et leur raccordement. En cas de doute, demandez conseil à un spécialiste proche de chez vous.
2. Protégez le détendeur des dommages. Ne le/les laissez pas pendre au-dessus de bords saillants. Ne le tordez pas, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez le détendeur à l'écart des surfaces chaudes et assurez-vous que personne ne se prenne les pieds dedans.
3. N'utilisez que des détendeurs approuvés pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et conformes aux réglementations nationales.
4. Tout type de réparation ou de remplacement du détendeur doit être effectué conformément aux consignes du fabricant par du personnel ou des spécialistes qualifié(s).
5. Le détendeur de gaz LP doit être remplacé en cas de dommage et si les conditions nationales le demandent.
6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris, araignées, petits insectes ou toile d'araignée à l'intérieur du tuyau avant d'effectuer tout raccordement. Ils pourraient obstruer le débit de gaz, ce qui pourrait provoquer un départ de feu dans le détendeur et autour.

La longueur maximale du tuyau ne doit pas dépasser **1,5 m**.

EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. N'allumez jamais l'appareil si vous sentez une odeur de gaz.
2. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz sur l'appareil et sur la bouteille de gaz et/ou le régulateur de pression.
3. Éteignez toutes les flammes nues à proximité de l'appareil, comme les bougies ou torches. Éteignez tous les appareils électriques à proximité.
4. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée par de l'air frais.
5. Ouvrez le couvercle de l'appareil afin de laisser le gaz s'échapper. Si l'odeur de gaz persiste, arrêtez d'utiliser l'appareil et déposez-le pour réparation uniquement chez un professionnel certifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Danger ! Risque d'incendie !

Les pièces du grill deviennent très chaudes lors de l'utilisation et peuvent provoquer des départs de feu.

- Ayez toujours un extincteur et un kit de premiers secours à disposition en cas d'accident ou d'incendie.
- Placez le grill sur une surface sécurisée, non inflammable, plate, stable, résistante à la chaleur et propre, à l'écart de toute source de chaleur avant utilisation.
- Assurez-vous que le grill soit placé à au moins1 mètre de distance des matériaux fortement combustibles, comme les vélums, les terrasses ou les meubles en bois.
- Ne déplacez pas le grill en cours d'utilisation.
- Certains aliments dégagent des graisses et jus inflammables. Nettoyez régulièrement le grill, de préférence après chaque utilisation.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance durant son fonctionnement.

Danger ! Risque d'incendie !

N'essayez jamais de mettre en route/d'allumer le grill quand le couvercle est fermé.

- N'utilisez le grill couvercle fermé qu'à feux doux.

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances.

- Ces personnes doivent être informées des dangers associés à l'utilisation de cet appareil et doivent être supervisées par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez en permanence les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toute modification apportée au produit peut être extrêmement dangereuse et est donc interdite. N'essayez pas d'apporter des modifications non autorisées à l'appareil. En cas de dommage, réparations ou d'autres problèmes avec le grill, prenez contact avec notre centre de réparation ou un distributeur local.
- Maintenez l'appareil à l'écart des enfants et des animaux.

Ne touchez pas le grill, le brûleur ou la nourriture en cours de cuisson, car ils deviennent extrêmement chauds et peuvent occasionner de graves brûlures.

- Gardez suffisamment de distance avec les pièces chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez toujours des gants pour barbecue ou four (c.-à-d., des gants isolants de catégorie II, classés selon la norme DIN-EN 407) lorsque vous vous servez du grill.
- N'utilisez que des ustensiles pour grill à longs manches, dotés de poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas d'habits aux manches larges.
- Attendez que le grill soit complètement froid avant de le nettoyer ou de le ranger.

Danger ! Risque de déflagration !

Quand ils sont versés sur les flammes, les liquides inflammables peuvent entraîner des flashs ou des déflagrations.

- N'utilisez jamais de fluides inflammables, comme l'essence ou l'alcool.

Danger ! Risque d'intoxication !

Le gaz n'a pas d'odeur et peut s'avérer mortel dans les lieux clos !

- Le grill est seulement prévu pour une utilisation en extérieur.

Danger ! Risque pour la santé !

N'utilisez pas de diluants à peinture pour enlever les taches. Ces substances sont dangereuses et ne doivent pas entrer en contact avec de la nourriture.

Danger ! Risque pour les enfants !

Si les enfants jouent avec le film d'emballage, ils peuvent rester coincés dedans et s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage.
- Ne laissez pas les enfants porter des petites pièces du barbecue à leur bouche, car il y a un risque d'étouffement. Ces pièces présentent un risque d'étouffement si elles sont avalées.

Danger ! Risque de blessure !

Le grill et ses pièces sont dotés de bords saillants.

- Les pièces du grill doivent être manipulées avec précaution pour éviter tout accident ou blessure au cours de l'assemblage ou de l'utilisation. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne placez pas le grill près d'une entrée ou dans une zone de forts passages.
- La grillade doit s'effectuer avec le plus grand soin. Vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil si vous êtes distrait.
- Soyez toujours attentif à ce que vous faites et conscient de vos actions. N'utilisez pas ce produit si vous manquez de concentration ou si vous êtes fatigué, ou si vous êtes sous l'influence de stupéfiants, d'alcool ou de médicaments. Un seul moment d'inattention au cours de l'utilisation du produit suffit à causer de graves blessures.

Avertissement ! Risque de dommage !

Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer petit à petit et remettre en cause la stabilité du grill.

- Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez les vis pour préserver la stabilité des pieds du grill.

Avertissement ! Risque de dommage !

N'utilisez pas de solvants abrasifs ou forts ou d'éponges grattantes, car ils peuvent endommager les surfaces et laisser des éraflures.

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

Attention ! En cas d'odeur de gaz :

- Coupez immédiatement l'arrivée de gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, écartez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

Le grill doit être stocké à l'écart des carburants (p. ex., essence) et d'autres liquides ou gaz inflammables.

- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées au même endroit que le grill.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'écart du grill.
- Ne placez pas de bouteille de gaz directement en dessous du grill.

Danger ! Risque d'incendie !

Cet appareil doit être placé à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

- Le changement de bouteille de gaz doit être effectué à l'écart des sources de départ de feu.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées à des températures dépassant 50 °C. Les jours de forte chaleur, efforcez-vous de placer les bouteilles à l'ombre.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ RELATIVES À LA PILE

1. **AVERTISSEMENT : TENIR LA PILE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.** Toute ingestion peut entraîner des brûlures chimiques, la perforation de tissus mous et la mort. Des brûlures graves peuvent survenir dans les deux heures suivant l'ingestion. Consultez immédiatement un médecin.

2. Si vous pensez que la pile a pu être avalée ou placée dans une partie du corps, consultez immédiatement un médecin.

3. Ne laissez pas un enfant remplacer la pile sans être surveillé par un adulte.

4. Les piles usagées doivent être immédiatement enlevées de l'équipement et jetées de manière adéquate.

5. Ne jetez pas les piles au feu. N'exposez pas les piles à la chaleur ou au feu. Évitez de les stocker à la lumière directe.

6. En cas de fuite de la pile, sortez-la du compartiment à l'aide d'un tissu. Jetez la pile conformément aux réglementations. Si l'acide de la pile fuit, évitez tout contact avec la peau, les yeux et vos muqueuses. Rincez immédiatement les parties touchées après le contact avec l'acide et rincez abondamment à l'eau claire. Consultez un médecin.

7. Ne placez pas les piles dans un contenant et/ou ne les modifiez pas.

8. Avant de jeter l'appareil, jetez les piles d'une manière respectueuse de l'environnement.

9. Insérez toujours les piles en respectant la polarité (+ et -) indiquée sur la pile et dans le compartiment de la pile. Si les piles sont insérées dans le mauvais sens, des courts-circuits peuvent se produire ou elles peuvent être chargées. Cela peut entraîner une surchauffe, une fuite, une évacuation, un éclatement, un départ de feu et des blessures graves.

10. Utilisez seulement le type de pile indiqué dans ce manuel.

11. Ne court-circuitez pas les piles. Quand les bornes positive (+) et négative (-) de la pile entrent en contact, cela entraîne un court-circuit. Par exemple, des piles qui se baladent dans une poche avec des clés ou des pièces peuvent subir un court-circuit. Cela peut entraîner une évacuation, une fuite, une explosion, un départ de feu et des blessures graves.

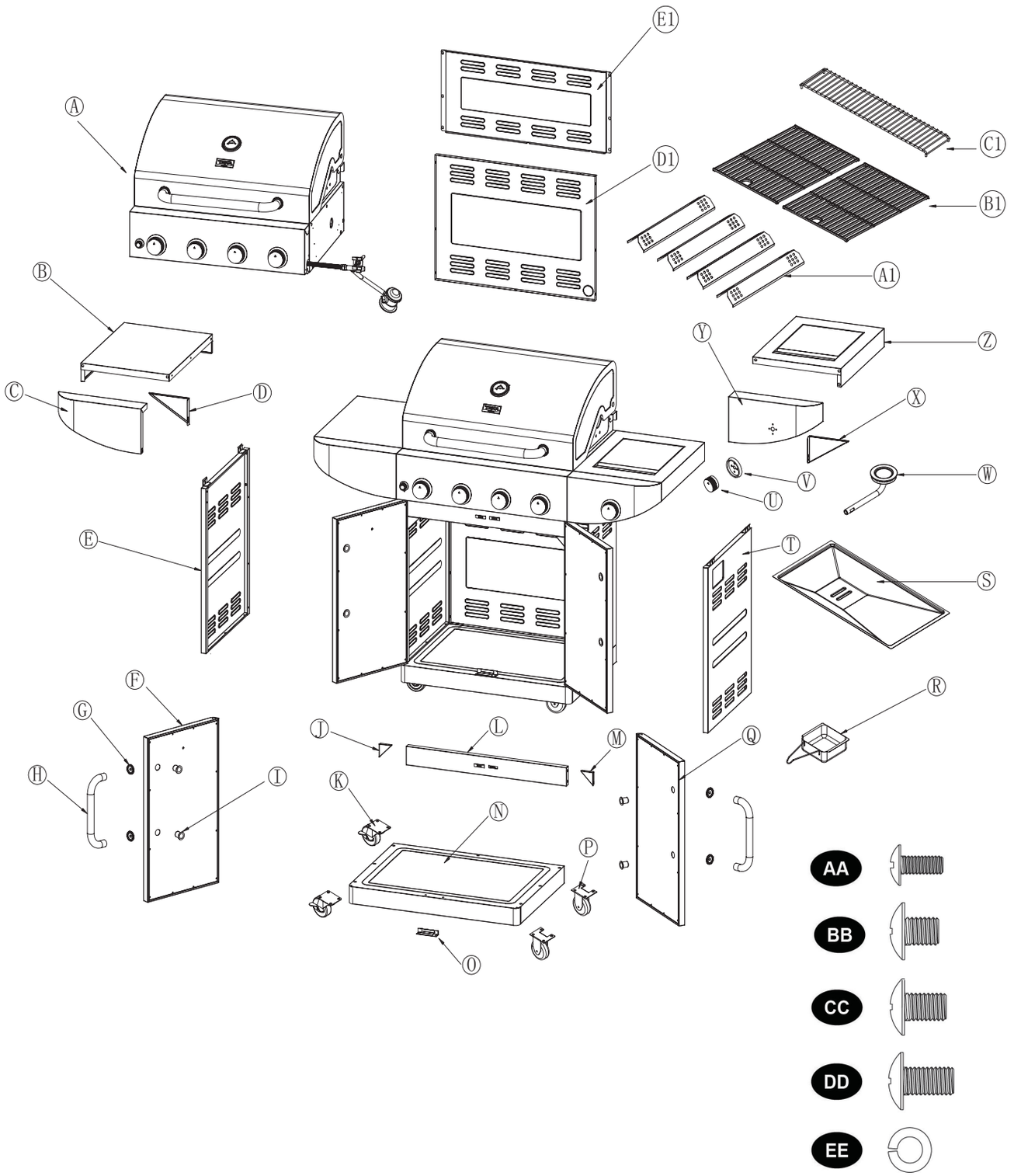
12. Ne rechargez pas des piles alcalines. Le fait d'essayer de recharger une pile (primaire) non rechargeable peut entraîner la fuite du gaz interne et/ou une production de chaleur entraînant une fuite, une évacuation, une explosion, un départ de feu et des blessures graves.

13. Ne faites pas subir de chocs mécaniques aux piles.

14. Ne démontez pas, n'ouvrez pas et ne déchiquetez pas les piles.

15. **AVERTISSEMENT :** Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Apportez-les aux points de collectes appropriés.

DÉBALLAGE DU GRILL



LISTE DES PIECES

PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
A	Foyer	1
B	Tablette gauche	1
C	Façade de l'étagère latérale gauche	1
D	Support D	1
E	Panneau latéral du chariot, Gauche	1
F	Porte gauche	1
G	Rondelle de poignée de porte	4
H	Poignée de porte	2
I	Œillet de poignée de porte	4
J	Support J	1
K	Roulette verrouillable	2
L	Pièce de renfort avant du chariot	1
M	Support M	1
N	Panneau inférieur du chariot	1
O	Butée de porte	1
P	Roulette droite	2
Q	Porte droite	1
R	Tiroir d'égouttement	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ
S	Bac récupérateur de graisses	1
T	Panneau latéral du chariot, Droit	1
U	Bouton	1
V	Cadran du bouton du brûleur latéral	1
W	Brûleur latéral	1
X	Support X	1
Y	Façade de l'étagère latérale droite	1
Z	Étagère latérale droite	1
A1	Régulateur de flamme	4
B1	Grille	2
C1	Grille de maintien au chaud	1
D1	Panneau arrière du chariot	1
E1	Couvercle arrière de la chambre de cuisson	1
AA	Vis 5/32" x 10 mm	10
BB	Vis 1/4"x8mm	6
CC	Vis 1/4"x10mm	23
DD	Vis 1/4" x 12 mm	26
EE	Rondelle plate 1/4"	22

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous qu'il ne manque aucune pièce. Comparez les pièces que vous avez à la liste du contenu et la liste du matériel contenu. Si une quelconque partie manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler le produit.

Prenez contact avec le marchand auprès duquel vous avez acheté l'appareil si des pièces manquent ou sont endommagées.

N'utilisez pas l'appareil à moins que les pièces manquantes aient été livrées ou que les pièces défectueuses aient été remplacées. L'utilisation d'un appareil incomplet ou endommagé entraîne des blessures et des dommages matériels.

Enlevez et jetez correctement tout emballage ou étiquette promotionnelle apposée sur l'ensemble.

Outils nécessaires pour l'assemblage : Tournevis cruciforme (non inclus).

CONSIGNES D'ASSEMBLAGE

Danger ! *Risque de blessure !*

⚠ Suivez toutes les consignes d'assemblage détaillées ici. Ne pas respecter ces consignes est susceptible d'entraîner des problèmes et des risques lors de l'utilisation du grill.

1. Assemblez complètement l'appareil et procédez à tous les ajustements nécessaires avant l'utilisation.
2. Suivez de près les instructions d'assemblage et le mode d'emploi. Utilisez les figures comme aides visuelles.
3. Faites attention aux petites pièces, comme les vis et les écrous, qui sont desserrées ou enlevées en vue d'être assemblées ou ajustées. Gardez-les en lieu sûr afin de ne pas les perdre.
4. L'appareil est grand. Nous vous recommandons d'être deux pour l'assembler.

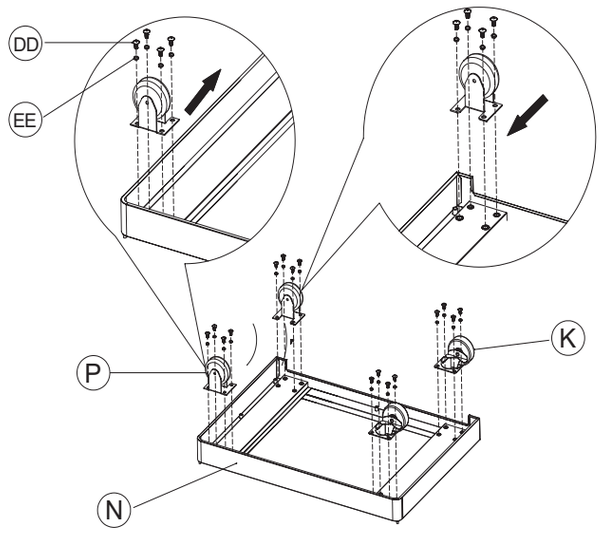
AVERTISSEMENT !

N'utilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement assemblé et ajusté !

IMPORTANT : Les pièces scellées par le fabricant ou le sous-traitant du fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

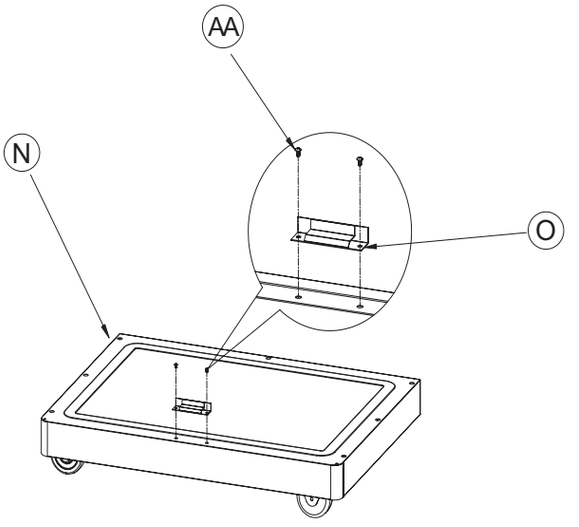
REMARQUE : Pour toutes les étapes qui suivent, ne serrez pas les vis complètement jusqu'à ce que toutes les vis soient serrées pour cette étape. Une fois toutes les vis placées, serrez-les à fond.

Étape 1 Installation des roulettes



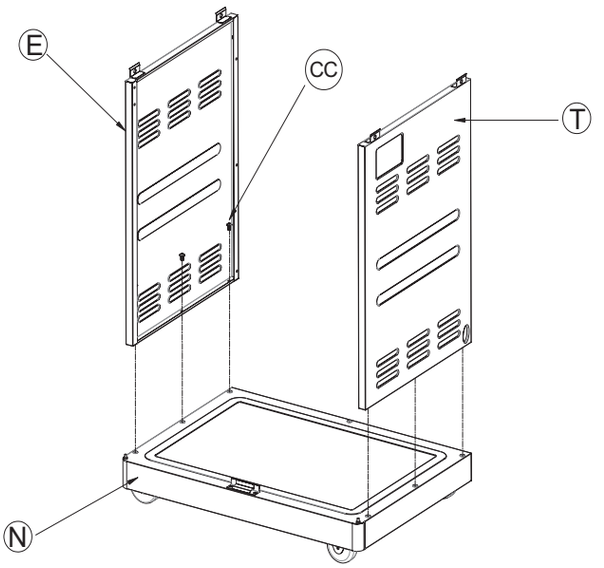
Utilisez 16 vis DD et 16 rondelles plates EE pour installer les roulettes P et K sur le panneau inférieur N.

Étape 2 Installation de la butée de porte



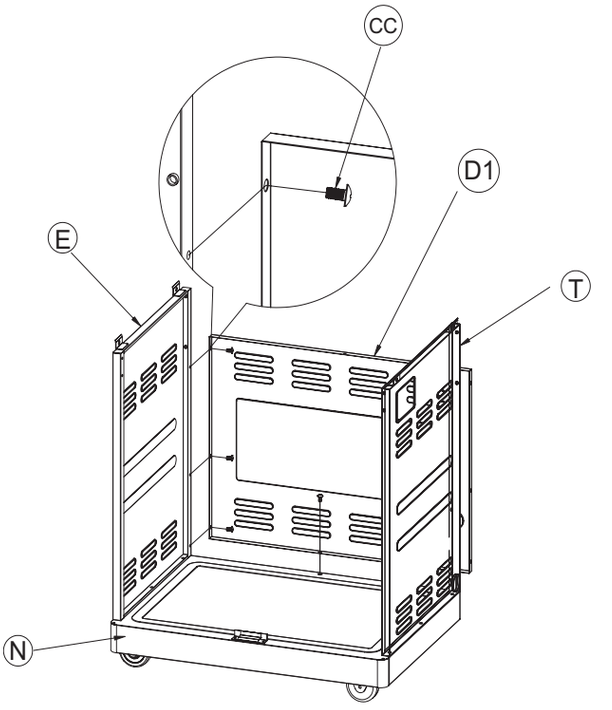
Utilisez 2 vis AA pour installer la butée de porte O sur le panneau inférieur.

Étape 3 Installation des panneaux latéraux



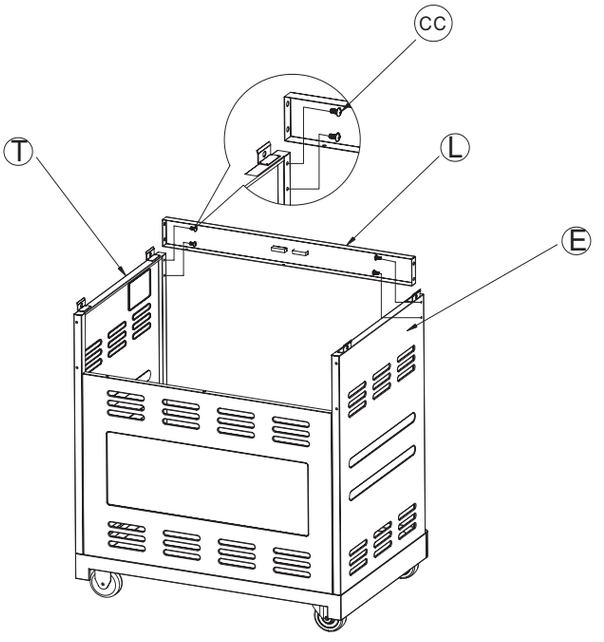
Utilisez 6 vis CC pour installer les panneaux latéraux E et T sur le panneau inférieur.

Étape 4 Installation du panneau arrière



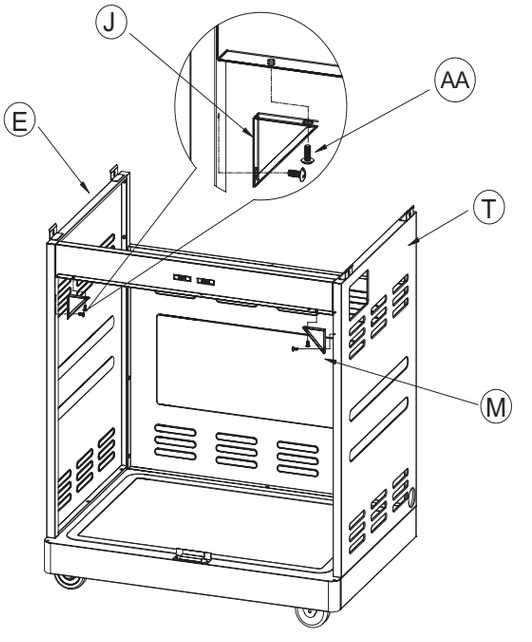
Utilisez 7 vis CC pour installer le panneau arrière D1 sur le panneau inférieur.

Étape 5 Installation du renfort avant



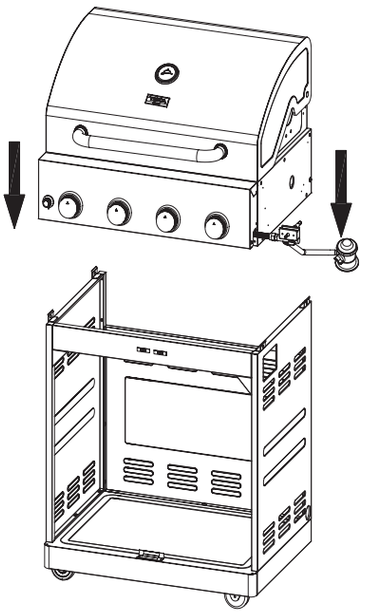
Utilisez 4 vis CC pour installer le renfort avant L sur les panneaux latéraux.

Étape 6 Installation des supports



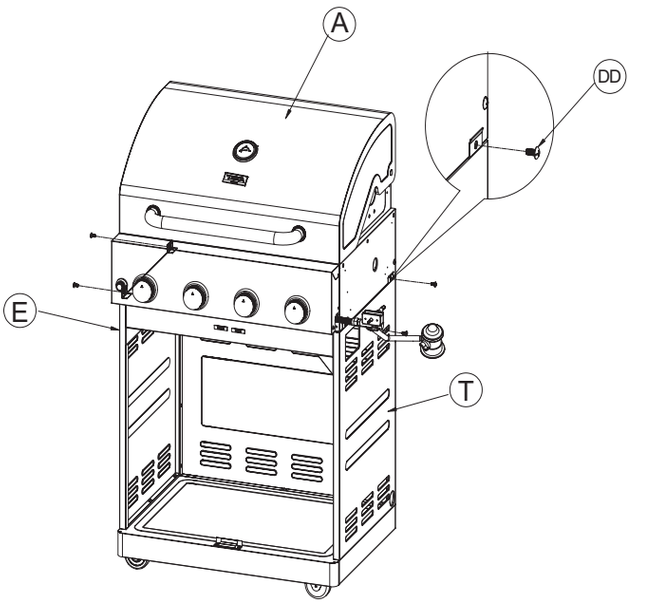
Utilisez 4 vis AA pour installer les supports J et M sur le renfort avant et le panneau latéral.

Étape 7 Montage de la chambre de cuisson



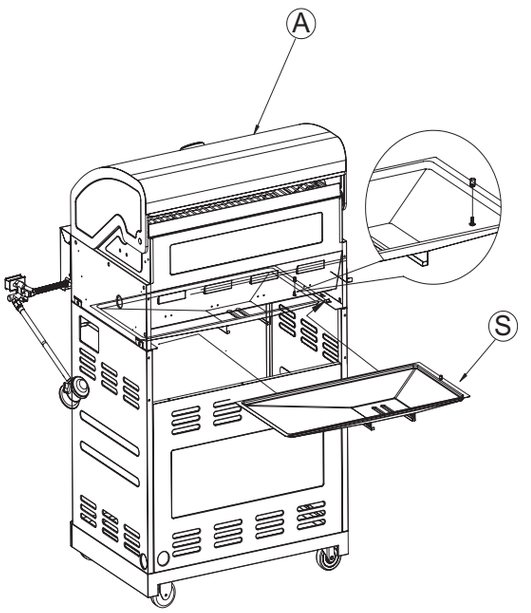
Placez l'ensemble chambre de combustion A sur le chariot comme indiqué ci-dessus.

Étape 8 Fixation de la chambre de cuisson au chariot



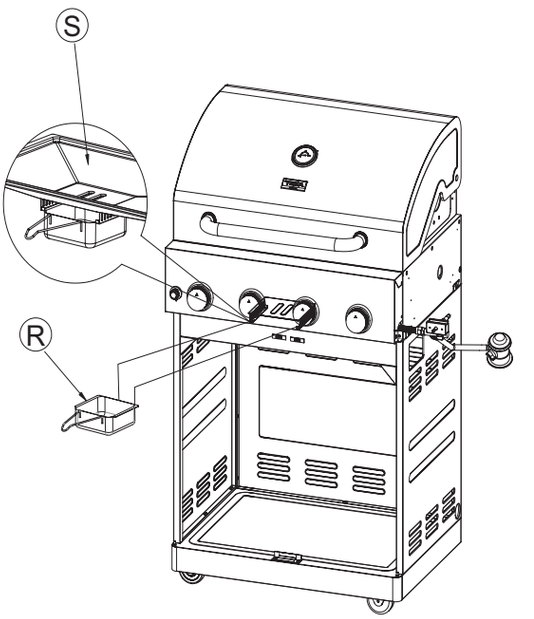
Utilisez 4 vis DD pour fixer l'ensemble chambre de combustion.

Étape 9 Installation du tiroir d'égouttement



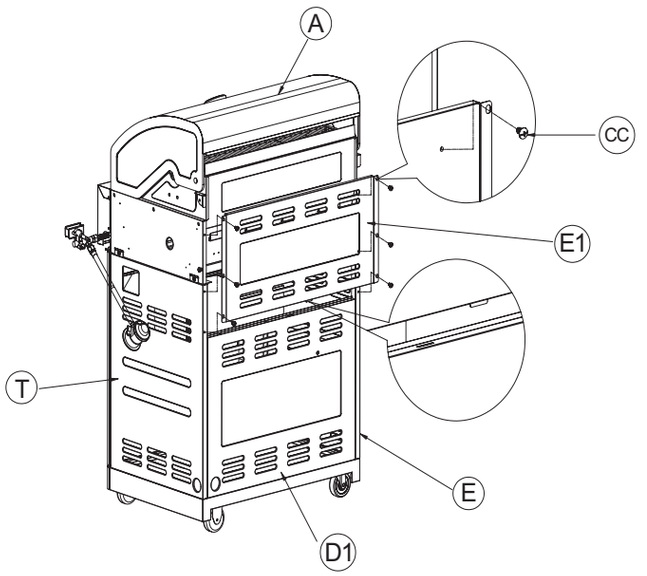
Retirez la vis pré-assemblée du tiroir d'égouttement S, puis installez ce dernier dans la chambre de cuisson et serrez la vis.

Étape 10 Installation de la boîte à graisse



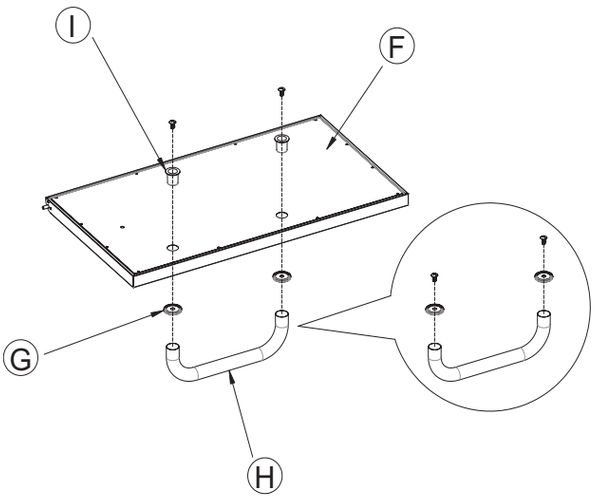
Installez la boîte à graisse R comme indiqué ci-dessus.

Étape 11 Installation du couvercle arrière



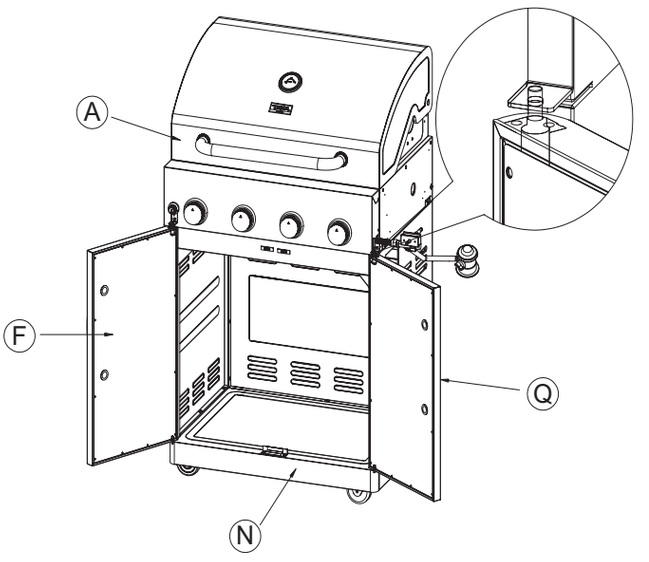
Utilisez 6 vis CC pour fixer le couvercle arrière de la chambre de cuisson E1.

Étape 12 Assemblage des poignées de porte



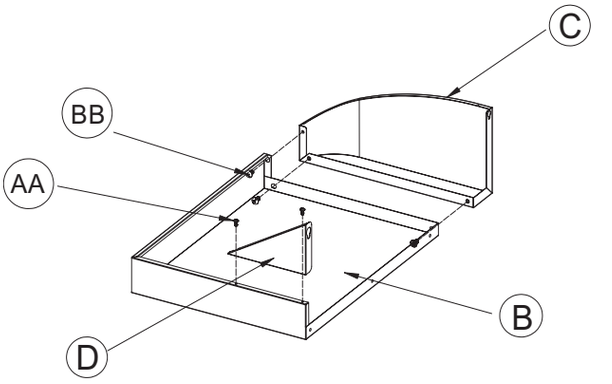
Retirez la vis pré-assemblée de la poignée de porte H et installez la poignée et la rondelle G sur la porte comme indiqué ci-dessus. Ensuite, installez l'œillet de poignée I. Appliquez la même méthode d'installation pour l'autre porte.

Étape 13 Installation des portes du chariot



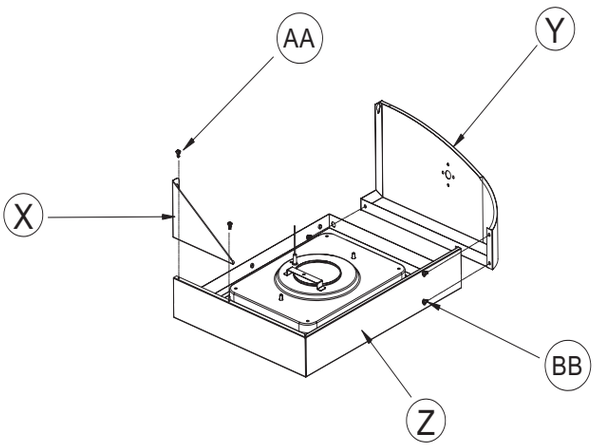
Installez les 2 portes au chariot comme indiqué ci-dessus.

Étape 14 Assemblage de l'étagère latérale



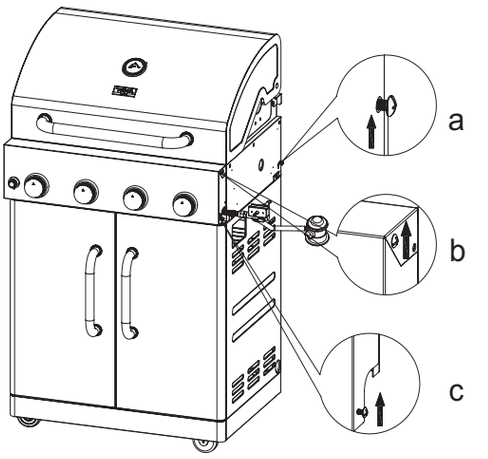
Utilisez 3 vis BB pour installer la façade de l'étagère latérale gauche C sur l'étagère latérale gauche B.
Utilisez 2 vis AA pour installer le support D sur l'étagère latérale gauche B.

Étape 15 Assemblage de l'étagère du brûleur latéral



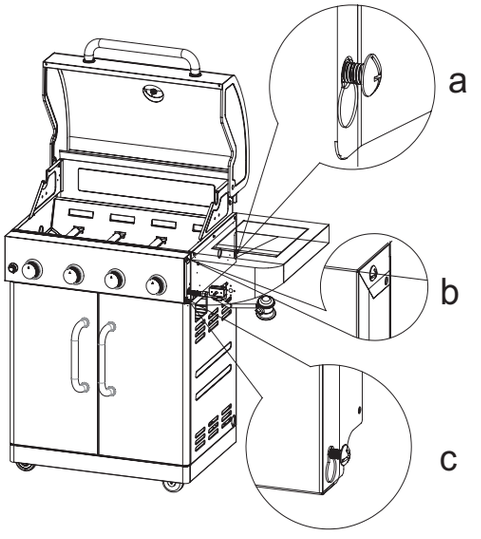
Utilisez 3 vis BB pour installer la façade de l'étagère latérale gauche Y sur l'étagère du brûleur latéral Z.
Utilisez 2 vis AA pour installer le support X sur l'étagère du brûleur latéral Z.

Étape 16 Desserrer les vis du côté droit



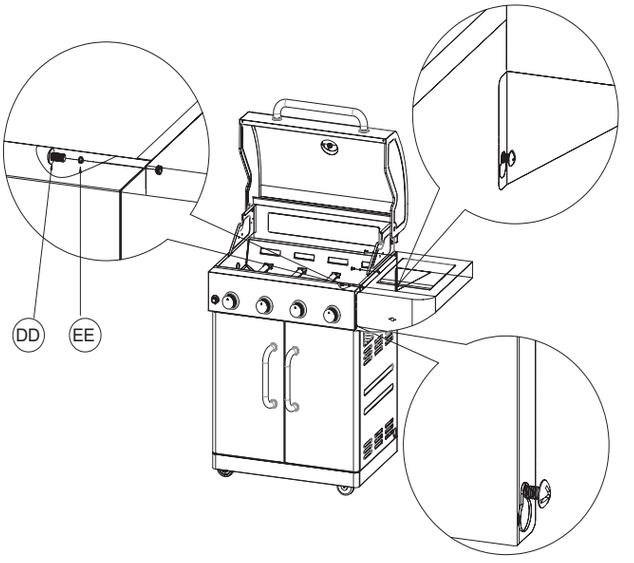
Desserrez les vis A et C et retirez la vis B du côté droit de la chambre de cuisson.

Étape 17 Fixation de l'étagère latérale droite



Fixez l'étagère latérale droite aux vis A et C, puis serrez la vis B.

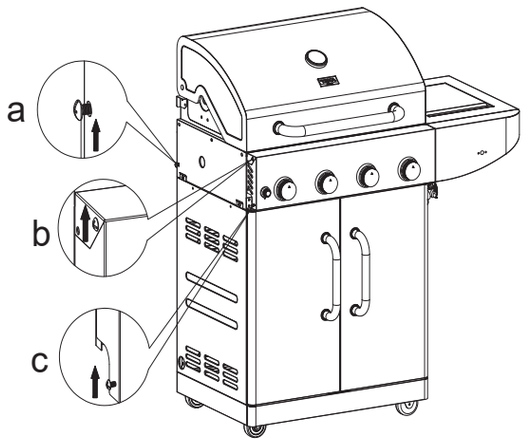
Étape 18 Fixation de l'étagère latérale droite



Utilisez 3 vis DD et 3 rondelles plates EE pour fixer l'étagère du brûleur latéral à partir de l'intérieur de la chambre de combustion. Serrez ensuite les vis A et C.

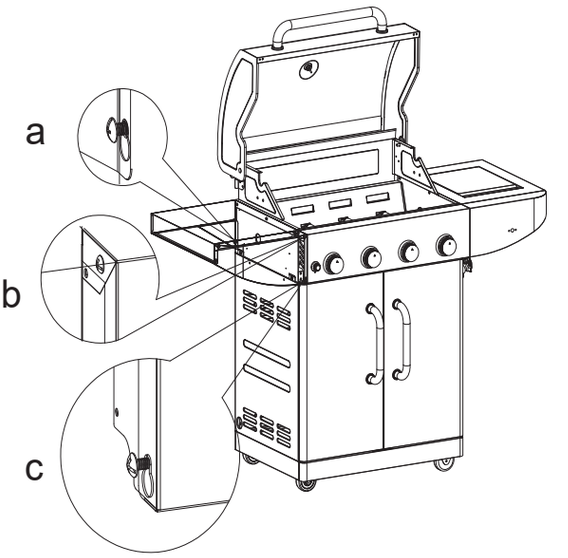
Appliquez la même méthode d'installation pour l'étagère latérale gauche.

Étape 19 Desserrer les vis du côté gauche



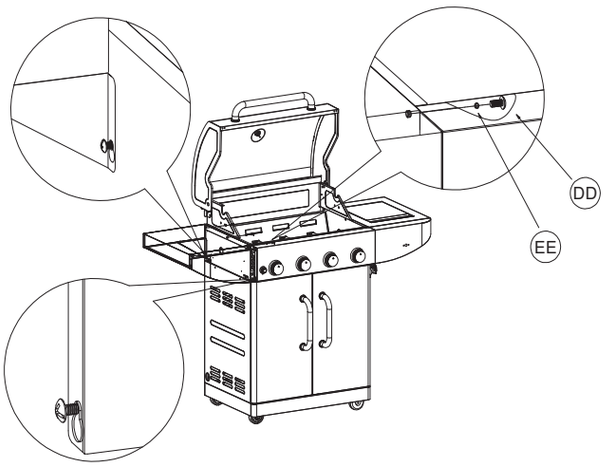
Desserrez les vis A et C et retirez la vis B du côté gauche de la chambre de cuisson.

Étape 20 Fixation de l'étagère latérale gauche



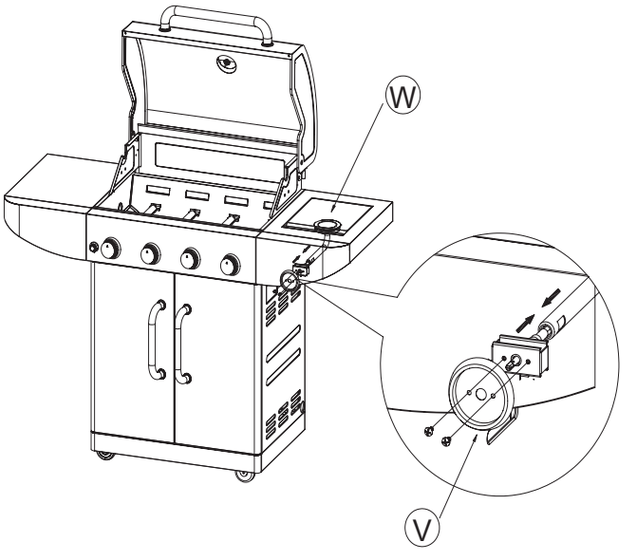
Fixez l'étagère latérale gauche aux vis A et C, puis serrez la vis B.

Étape 21 Fixation de l'étagère latérale gauche



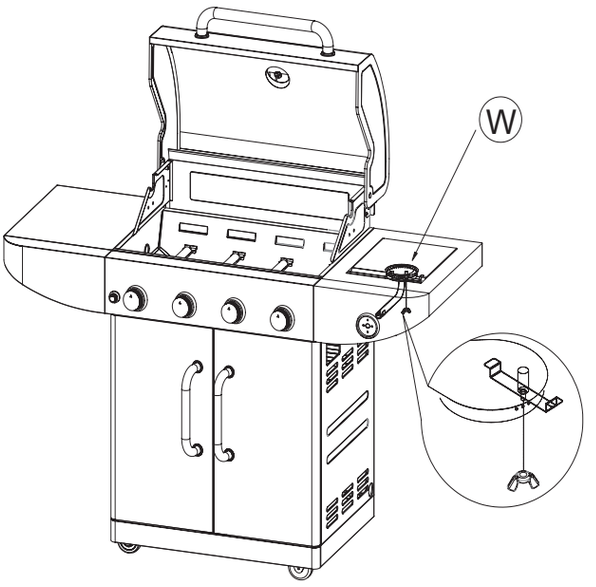
Utilisez 3 vis DD et 3 rondelles plates EE pour fixer l'étagère latérale gauche à partir de l'intérieur de la chambre de combustion. Serrez ensuite les vis A et C.

Étape 22 Raccordement de la vanne du brûleur latéral



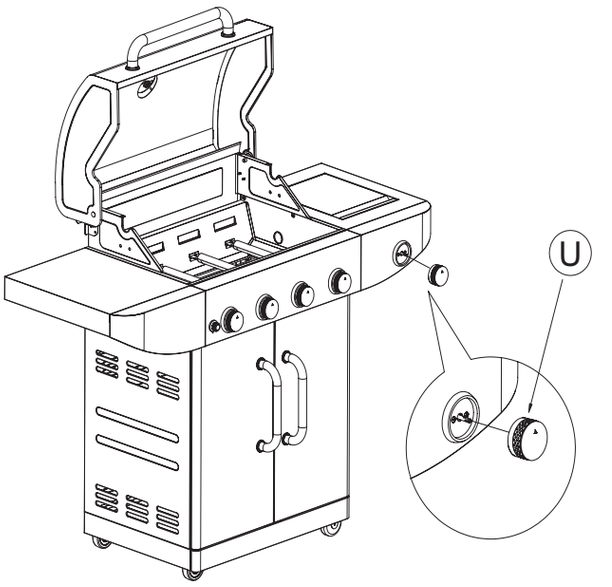
Retirez les 2 vis pré-assemblées de la valve latérale, puis fixez le cadran V au robinet avec les trous alignés. Resserrez les vis.

Étape 23 Installation du brûleur latéral



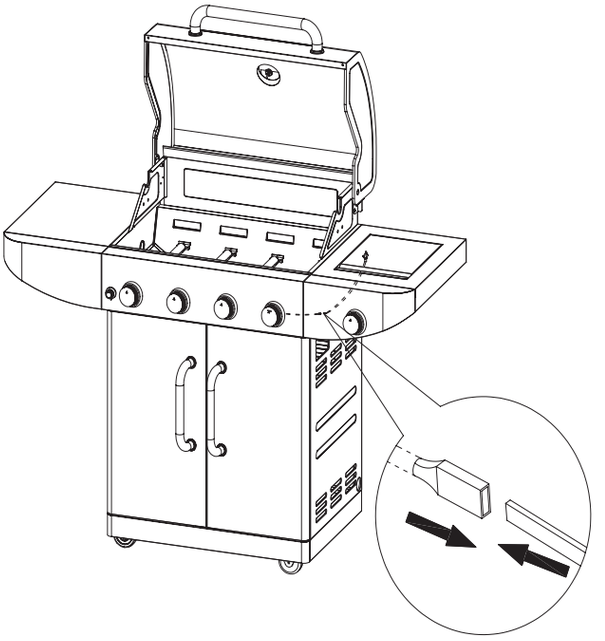
Retirez le boulon du brûleur latéral W et alignez l'extrémité du brûleur à la buse comme indiqué à l'étape 22. Installez le brûleur latéral en serrant le boulon.

Étape 24 Installation du bouton du brûleur latéral



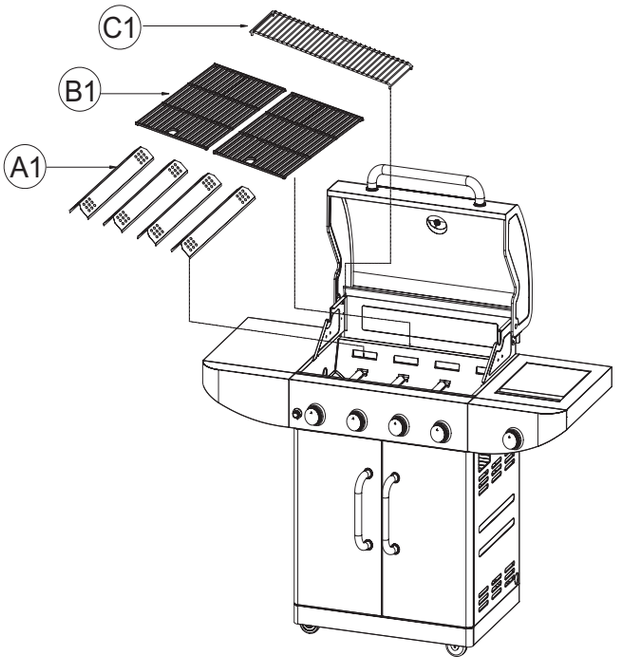
Installez le bouton du brûleur latéral U.

Étape 25 Connexion du fil d'électrode



Raccordez l'électrode du brûleur latéral au câble.

Étape 26 Installation des composants de cuisson



Fixez la plaque de flamme A1, la grille de cuisson B1 et la grille garder au chaud C1 sur le gril.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ

AVERTISSEMENT ! Faites attention aux retours de flamme !

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris, d'araignées, de petits insectes ou de toiles d'araignée dans la tête de la bouteille de gaz, dans le régulateur de pression, dans le(s) brûleur(s) ou dans les détendeurs avant le raccordement. Ils pourraient obstruer le débit de gaz, ce qui pourrait provoquer un départ de feu dans le détendeur et autour. Ce type de feu est connu sous le nom de « retour de flamme » et peut provoquer de sérieux dommages. Vérifiez et nettoyez (reportez-vous à « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » à la page FR-22.) toutes les pièces de l'appareil avant de l'assembler afin de réduire le risque que cela se produise.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Avertissement ! Risque de dommage !

⚠ N'utilisez pas de solvants abrasifs ou forts ou d'éponges grattantes, car ils peuvent endommager les surfaces et laisser des éraflures.

SÉCURITÉ 1 : MONTAGE MANUEL

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les autres robinets de l'appareil sont en position ARRÊT.
2. Lors du raccordement de l'assemblage du robinet régulateur/brûleur au robinet de la bouteille, tournez le gros écrou plastique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
3. Le gaz ne passera pas si l'écrou plastique n'a pas été tourné à fond.
4. SERRAGE MANUEL UNIQUEMENT.

SÉCURITÉ 2 : DÉMONTAGE MANUEL

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les autres robinets de l'appareil sont en position ARRÊT.
2. Tournez le gros écrou plastique dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se défasse.
3. SERRAGE MANUEL UNIQUEMENT.

SÉCURITÉ 3 : CONTRÔLE DES EXCÈS DE DÉBIT

L'ensemble régulateur comprend un dispositif de débit excessif conçu pour fournir au gril un débit de gaz suffisant dans des conditions normales tout en contrôlant le débit de gaz excessif. Les changements rapides de pression peuvent déclencher l'appareil régulant les excès de débit, entraînant ainsi une petite flamme et une température basse. Si le robinet de la bouteille est ouvert pour permettre au gaz de circuler quand le robinet du brûleur est ouvert, la soudaine augmentation de pression entraînera l'activation de l'appareil. L'appareil restera fermé tant que la pression ne sera pas stabilisée. Cela ne devrait prendre que 5 secondes.

Pour garantir que cela ne pose pas problème quand vous allumez le grill, suivez les instructions suivantes :

1. Assurez-vous que les robinets de tous les brûleurs soient sur ARRÊT.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez 5 secondes.

IMPORTANT : Avant d'utiliser une nouvelle bouteille de gaz, veuillez vérifier qu'il n'y a pas de fuite autour du système de raccordement afin de vous assurer qu'il n'y a pas de fuite ou d'accumulation de vapeurs dans le caisson de rangement. Assurez-vous que les ventilations des panneaux latéraux ne sont pas bloquées.

IMPORTANT : Lorsque vous n'utilisez pas la bouteille, placez un chapeau fileté sur l'orifice de sortie. N'utilisez que le type de chapeau fileté fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de chapeaux ou de bouchons pourraient causer des fuites.

PRÉREQUIS GAZ

ATTENTION : Il est important de vérifier toute la longueur du détendeur. S'il y a trop d'éraflures ou des signes évidents d'usure, ou si le détendeur est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser cet appareil.

N'utilisez JAMAIS une alimentation en gaz non réglementée.

Reportez-vous au tableau suivant pour le type de gaz pris en charge :

Chariot	☒ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3B/P(37)	☐ I3B/P(50)
Taille de la buse	Brûleur principal : 0,88mm Brûleur latéral : 0,92mm	Brûleur principal : 0,88mm Brûleur latéral : 0,92mm	Brûleur principal : 0,85mm Brûleur latéral : 0,89mm	Brûleur principal : 0,76mm Brûleur latéral : 0,81mm
Code pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK et SI.	AL, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT et CZ.	PL	AT, CH, CZ, DE et SK
Type de gaz et pression	G30 Butane à 28-30mbar et G31 Propane à 37mbar	G30 Butane et G31 Propane à 30mbar	G30 Butane et G31 Propane à 37mbar	G30 Butane et G31 Propane à 50mbar
Chaleur nominale en entrée	Qn= 3,22 kW			
Chaleur totale en entrée	∑Qn=16,39 (1193g/h) kW			

ENVIRONNEMENT D'UTILISATION SÉCURISÉE DU GRILL

Cet appareil au gaz est conçu et certifié seulement pour une utilisation en extérieur. N'utilisez pas le grill à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un camping-car, d'une véranda ou d'un espace clos. Ne placez pas le grill dans une zone venteuse, mais dans un espace bien ventilé. N'obstruez pas le flux de la fumée provenant de la combustion ou de l'air de ventilation autour du grill.

- *ESPACE AVEC LES ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES*
  Il faut maintenir un espace minimal d'un mètre des côtés du gril et un autre à l'arrière du gril aux constructions de combustibles verticales adjacentes. Il est fortement recommandé de laisser un espace d'un mètre entre le gril et toute construction combustible.

- *ESPACE AVEC LES ÉLÉMENTS NON COMBUSTIBLES*
  Il doit y avoir un espace minimum de 1 m à l'arrière du grill et au-dessus de la zone de cuisson entre le grill et les éléments non combustibles pour pouvoir ouvrir complètement le couvercle du grill. Nous recommandons un espace minimum de 1 m sur les côtés du grill et au-dessus de la zone de cuisson, entre elle et les éléments non combustibles. Le grill peut être installé directement à côté d'un élément non combustible s'il est plus bas que la zone de cuisson.

Avertissement : Ne placez pas le grill en dessous de surfaces combustibles non protégées.

MODE D'EMPLOI

PREMIÈRE UTILISATION : PRÉPARATION DU GRILL

Lorsque vous allumez votre grill pour la première fois, il est conseillé de faire fonctionner le ou les brûleurs principaux sur FORT pendant 20 minutes, couvercle fermé, puis de couper les brûleurs principaux. Cela modère le grill.

IMPORTANT : Assurez-vous que le couvercle est complètement ouvert à chaque fois que vous allumez le grill. S'il n'est pas ouvert, l'allumage peut être retardé, ce qui entraînerait des blessures. Utilisez le trou d'observation de la flamme sur le panneau latéral.

PRÉCHAUFFAGE

Il est extrêmement important que votre grill soit à bonne température avant que vous commenciez à l'utiliser. Une fois le grill allumé, fermez le couvercle et préchauffez le grill sur FORT pendant 15 minutes. Ce préchauffage assurera que la grille de cuisson et la grille soient assez chaudes pour que le grill fonctionne bien.

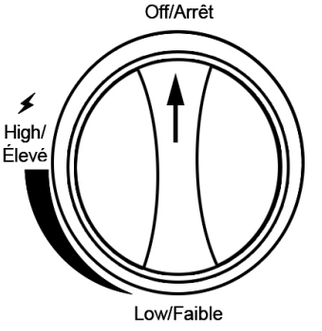
CONSEILS DE CUISSON

1. Brossez les grilles avec de l'huile de cuisson ou végétale avant d'utiliser l'appareil.
2. Utilisez une brosse à long manche. Du jus sortant des aliments coule sur la grille pendant la cuisson, puis s'évapore. La vapeur produite au cours de ce processus contribue au goût de la nourriture.
3. Réglez le bouton de commande entre les positions FORT et FAIBLE pour obtenir le résultat de cuisson désiré.
4. Maintenez un feu doux lorsque le couvercle est fermé pour obtenir un résultat uniforme et cuire des grosses pièces de viande ou des poulets entiers.
5. Évitez d'ouvrir le couvercle trop souvent, car la chaleur accumulée s'échappe à chaque fois, ce qui allonge la durée de cuisson.

CONSIGNES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

Pour l'allumage des brûleurs principaux et du brûleur latéral

1. Vérifiez que les boutons de commande soient sur ARRÊT.
2. Ouvrez le couvercle du grill.
3. Vérifiez la position de la cheville d'allumage et la distance entre la cheville et le brûleur.
4. Vérifiez que le bac récupérateur de graisses est installé.
5. Ouvrez la bouteille LP ou le robinet de gaz naturel.
6. Allumez séparément chaque brûleur. Le fait d'allumer simultanément deux brûleurs pourrait déclencher l'appareil de limitation du débit dans le raccordement de la bouteille (seulement sur les grills LP).
7. Enfoncez le bouton de commande, puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position FORT.



8. Enfoncez, puis tournez le bouton de commande sur FORT avant d'appuyer immédiatement, puis de maintenir appuyé l'igniteur électronique.
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, COUPEZ LE GAZ. ATTENDEZ 5 MINUTES que l'excès de gaz soit dissipé.
10. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, reportez-vous à la partie Dépannage.

REMPLACEMENT DE LA PILE

Dévissez le bouton d'allumage électrique et enlevez l'ancienne pile. Remplacez-la par une nouvelle pile AA.

Remarque : Le côté négatif (-) de la pile entre en premier. Vérifiez le marquage sur les côtés du bouchon.

POSITIONS DU COUVERCLE : OUVERT OU FERMÉ

Choisir de cuire avec le couvercle ouvert ou fermé est une affaire de préférence personnelle.

- *COUVERCLE OUVERT*
  La cuisson avec le couvercle ouvert est recommandée si vous aimez bien saisir vos aliments. Cette méthode produira également plus de flambées, accélérera le processus de cuisson et vous obtiendrez un goût plus prononcé et fumé de cuisson en extérieur. Couvercle ouvert lorsque vous faites griller des viandes, surtout du poulet.

- *COUVERCLE FERMÉ*
  Si vous préférez les cuissons lentes avec moins de flambées, nous vous recommandons la méthode couvercle fermé. Elle est parfaite pour une cuisson indirecte ou le rôtissage. Nous vous recommandons de toujours cuisiner avec le couvercle FERMÉ si vous êtes situé dans une région venteuse ou dans un climat plus froid.

Votre grill a été conçu et fabriqué dans le but de vous offrir un maximum de flexibilité et une performance de cuisson optimale. Soyez créatif. Essayez différentes méthodes de cuisson sur votre grill avant de décider laquelle vous convient le plus. Il n'existe pas de bonnes ou de mauvaises manières de cuisiner. Tous les styles de cuisson sont différents ! Montrez-vous créatif et amusez-vous !

ATTENTION : Protégez toujours votre main avec une manique ou un gant de barbecue quand vous touchez des surfaces chaudes.

VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ

Avertissement ! Risque d'explosion !

⚠ **N'utilisez jamais d'allumette ou de flamme nue pour la détection de fuites.** L'utilisation d'une flamme nue pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures graves.

Vérifiez tous les raccordements, les fixations et les détendeurs de gaz pour voir s'il y a des fuites de gaz avant d'utiliser l'appareil ou à chaque fois que vous changez la bouteille de gaz. Procédez à cette vérification dans un espace bien ventilé, à l'écart des flammes, d'étincelles ou des sources de chaleur. N'essayez pas d'allumer l'appareil si vous sentez une odeur de gaz.

1. Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont en position ARRÊT.
2. Ouvrez le robinet de gaz de la bouteille et/ou le régulateur de pression.
3. Appliquez le détecteur de fuites en aérosol ou moitié d'eau/moitié de savon sur une brosse sur tous les points de raccordement.
4. Si vous constatez la formation de bulles de gaz, c'est qu'il y a une fuite. Coupez immédiatement l'arrivée de gaz et/ou le régulateur de pression. Resserrez tous les raccordements, puis répétez le test.
5. N'utilisez pas l'appareil si des bulles de gaz se forment encore. Contactez votre détaillant.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement des tuyaux ou raccords de gaz, des joints d'étanchéité doivent être posés.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Votre barbecue est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité.

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez suivre les consignes suivantes :

Danger ! Risque de brûlures !

Attendez que le barbecue soit complètement froid avant de le nettoyer.

Danger ! Risque pour la santé !

N'utilisez pas de diluants à peinture pour enlever les taches. Ces substances sont dangereuses et ne doivent pas entrer en contact avec de la nourriture.

Avertissement ! Risque de dommage !

N'utilisez pas de solvants abrasifs ou forts ou d'éponges grattantes, car ils peuvent endommager les surfaces et laisser des éraflures.

- Après chaque utilisation, laissez le barbecue brûler sans rien à cuire dessus pendant environ 5 minutes. Cela réduira les résidus alimentaires.
- Réglez le régulateur du détendeur de gaz sur **Arrêt** avant de nettoyer le barbecue.
- Enlevez la grille du grill et nettoyez-la entièrement à l'eau savonneuse. Rincez-la à l'eau claire, puis séchez-la bien.
- Utilisez une éponge humide pour enlever tous les résidus restant dans le barbecue.
- Toute couche de graisse qui s'est accumulée à l'intérieur du couvercle peut être nettoyée à l'aide d'une solution savonneuse forte et chaude. Puis, rincez à l'eau claire et laissez complètement sécher avant d'utiliser à nouveau le barbecue.

Avertissement ! N'utilisez jamais de produits nettoyants pour four vendus dans le commerce !

- Les résidus alimentaires dans le barbecue peuvent être enlevés à l'aide d'une brosse, d'une spatule ou d'une éponge à vaisselle. Puis, nettoyez à nouveau à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez à l'eau claire et laissez sécher.
- Nettoyez toujours les surfaces intérieures et extérieures avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez les surfaces en bois avec un linge doux et de l'eau chaude savonneuse. Puis, rincez à l'eau claire. Ne nettoyez jamais les surfaces en bois avec des concentrés nettoyant pour barbecue.
- Utilisez un linge doux et propre pour sécher. N'éraflez pas les surfaces lorsque vous les séchez.
- Resserrez toutes les vis avant chaque utilisation pour assurer la stabilité permanente du barbecue.
- Quand vous n'utilisez pas le barbecue au gaz, couvrez-le avec une housse protectrice.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

- Réglez le régulateur de la bouteille de gaz sur **Arrêt**. Puis réglez le régulateur de température du barbecue sur **Arrêt** avant de retirer le détendeur de la bouteille de gaz.
- Enlevez les grilles.
- Nettoyez les brûleurs à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé. Puis, essuyez-les avec un linge.
- Nettoyez les ouvertures bloquées avec un cure-pipe solide, un fil de fer ou un trombone déplié.

NETTOYAGE DE LA CHEVILLE D'ALLUMAGE

- Une cheville d'allumage sale peut compliquer l'allumage. Dans ce cas, elle doit être nettoyée. Le bout de la cheville d'allumage est situé près de l'ouverture du brûleur.
- Pour garantir un fonctionnement parfait, les résidus alimentaires entre la cheville d'allumage et le brûleur doivent être supprimés. Utilisez un papier de verre fin/papier d'émeri pour nettoyer le bout de la cheville d'allumage et le bord du brûleur.

• La cheville d'allumage doit être située à environ 4 à 6 mm du bord du brûleur. C'est la distance optimale pour assurer une fiabilité d'allumage.

NETTOYAGE DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSES

Le bac récupérateur de graisses récupère les coulures de graisse et les particules alimentaires qui tombent. Laissez le bac et son contenu refroidir avant de le nettoyer. Desserrez la partie arrière du couvercle du grill (J) et faites glisser le bac récupérateur de graisses pour le faire sortir et le nettoyer.

Assurez-vous de bien l'avoir remis avant d'utiliser le grill. Nous vous recommandons fortement de vérifier régulièrement l'état du bac pour éviter que les graisses prennent feu. Néanmoins, la plupart des coulures vont s'évaporer pour rejoindre l'aliment en cuisson, ce qui ajoutera un goût de grillé en extérieur.

ENTRETIEN DES SURFACES ET COUVERCLES DU BARBECUE

INFORMATIONS IMPORTANTES

Entretien et protection des surfaces en acier inoxydable

Votre barbecue a été fabriqué à l'aide de composants en acier inoxydable. Toutes les pièces en acier inoxydable nécessitent une certaine protection et certains efforts d'entretien pour qu'elles conservent leur apparence initiale. Contrairement à ce que l'on pense, l'acier inoxydable ne résiste pas entièrement à la rouille et la corrosion. Ainsi, un certain entretien est nécessaire. Même les pièces fabriquées en acier inoxydable de la meilleure qualité doivent être nettoyées régulièrement à l'eau claire afin d'éviter l'oxydation et la corrosion.

Les critères esthétiques modernes dictent que votre barbecue soit doté de composants en acier inoxydable et d'une finition brossée. Cette finition brossée est obtenue en faisant subir aux feuilles d'acier inoxydable un processus grâce auquel la finition miroir de l'acier est supprimée. Ainsi, les feuilles d'acier sortent de l'usine dans cette condition brossée.

L'acier inoxydable brossé nécessite un nettoyage et un entretien réguliers pour préserver son apparence. Sans entretien adéquat, des signes de rouille et de corrosion apparaîtront sur la surface en acier avec le temps.

L'acier inoxydable nécessite un entretien. La propreté et l'acier inoxydable sont étroitement liés.

Une fois votre barbecue assemblé, nous vous recommandons d'appliquer un film fin d'huile d'olive à l'aide d'un linge propre sur toutes les surfaces en acier inoxydable accessibles.

Puis, frottez l'huile d'olive avant d'essuyer la surface à l'aide d'un linge propre pour que la finition ne soit pas grasse. De cette façon, vous protégez la matière de la saleté et d'autres substances nuisibles agressives, car la surface est recouverte d'une couche protectrice sans danger pour la nourriture et temporaire.

Ce film d'huile d'olive facilite également par la suite le polissage et la suppression des marques de doigts ou autre. Répétez la procédure de temps en temps quand vous nettoyez votre barbecue.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Vous avez peut-être acheté une **housse de protection** pour votre barbecue. Pour protéger votre investissement, nous vous recommandons de mettre la housse de protection sur votre barbecue quand vous ne l'utilisez pas. Néanmoins, ne mettez la housse de protection qu'une fois le barbecue complètement froid, propre et sec. Il est peut-être nécessaire d'utiliser une housse de protection. **Attention !** Le fait de mettre une housse de protection sur votre barbecue quand il est chaud, humide ou sale peut le faire rouiller.

Pour cette raison, votre barbecue doit <u>toujours</u> être froid, propre et complètement sec avant de mettre la housse de protection. C'est particulièrement important si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps, p. ex. pendant l'hiver.

Suivez bien les conseils d'entretien et de nettoyage afin de préserver la qualité de votre barbecue pendant longtemps.

Prenez bien soin de votre investissement et il vous rendra service pendant des années.

SÉCURITÉ RELATIVE AU GAZ

Pour les grills au gaz LP, la bouteille de gaz doit être fabriquée conformément à une directive européenne établie relative aux bouteilles de gaz.

- La bouteille doit mesurer 35,3 cm de diamètre et 45,75 cm de hauteur et être dotée d'un raccord de type I.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être doté d'une évacuation de la vapeur.
- La bouteille utilisée doit comprendre un collier pour protéger le robinet.

Ne vous servez pas du grill au gaz en intérieur ou dans un espace clos. Quand le grill au gaz n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être coupée sur la bouteille et la bouteille doit être entreposée droite, dans un endroit extérieur, frais, bien ventilé et à l'écart de votre grill et des sources de chaleur.

Lorsque vous vérifiez s'il y a des fuites de gaz, n'utilisez pas de flamme nue. Utilisez une solution à base d'eau savonneuse et appliquez-la à l'aide d'une brosse sur les joints et raccords des tuyaux pour voir si des bulles se forment. Vérifiez que le détendeur ne soit pas coupé ou usé, ce qui pourrait compromettre l'utilisation sécurisée du grill. Seuls le détendeur et le régulateur du fabricant doivent être utilisés. N'utilisez que les assemblages de régulateur et de détendeur de remplacement indiqués par le fabricant.

La bouteille LP doit être verrouillée de manière sécurisée par un couvercle de sécurité breveté en permanence. Une bouteille non verrouillée est susceptible de tomber ou de pencher, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels. Nous vous recommandons de verrouiller en permanence la bouteille.

Après avoir placé la bouteille dans l'ouverture, abaissez le couvercle de sécurité pour verrouiller la bouteille. N'utilisez qu'une bouteille de gaz de 9,07 kg.

AVERTISSEMENT : L'assemblage du régulateur de pression et du détendeur fournis avec l'appareil de cuisson au gaz en extérieur doit être utilisé. Les assemblages de régulateurs de pression et de détendeur de remplacement doivent être ceux indiqués par le fabricant de l'appareil de cuisson au gaz en extérieur.

- *MANUTENTION DES RÉSERVOIRS DE GAZ*

  Il faut manipuler votre réservoir de butane/propane liquide avec précaution lorsque vous l'amenez à votre revendeur pour remplissage. Évitez de la faire tomber ou de la cogner sur des objets pointus. Les réservoirs de butane/propane liquide sont de construction robuste, mais une série de secousses violentes pourrait endommager le conteneur.

  Lorsque vous amenez le réservoir chez votre revendeur de gaz butane/propane local, assurez-vous que le robinet est bien fermé et que le couvercle de protection est en place. Placez la bouteille droite, de manière à ce qu'elle ne bouge pas et ne roule pas dans votre véhicule.

En cas d'arrêts pour shopping ou courses, faites remplir votre réservoir de butane/propane liquide au dernier moment avant de rentrer chez vous. Encore une fois, vérifiez que la bouteille remplie ne puisse pas bouger et qu'elle soit droite. Une fois chez vous, descendez la bouteille de gaz de votre véhicule. Ne laissez jamais un réservoir portable de butane/propane liquide à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait surchauffer par le soleil.

- *STOCKAGE SÉCURIÉ*

  N'entreposez pas de réservoirs portables de butane/propane liquide (qu'ils soient pleins ou vides) à l'intérieur de votre maison, une aire de vie d'un camping-car, un garage, un sous-sol ou un atelier. Il est peu probable que du butane/propane liquide s'échappe des réservoirs. En cas de fuite, le combustible pourrait être exposé à des étincelles provenant de voitures, d'outils électriques ou d'autres appareils. Lors du stockage ou du transport de votre bouteille LP, celle-ci doit rester droite. Ne posez jamais votre bouteille LP sur le flanc, qu'elle soit pleine ou vide. Ne stockez jamais une bouteille d'avance en dessous ou à proximité du grill.

ATTENTION : Ne transportez et ne déplacez jamais votre gril ou votre réservoir de gril sans avoir au préalable fermé le robinet manuel de votre réservoir de gaz butane/propane liquide.

Le meilleur endroit pour stocker un réservoir de butane/propane liquide est un espace à l'extérieur ombragé ou protégé, derrière votre maison ou votre garage, ou sur une véranda grillagée mais hors de portée des enfants. Le butane/propane liquide ne s'évapore pas. Son contenant est résistant et fermé. Il ne perdra pas de son combustible propre, même si la bouteille reste dehors toute l'année.

AVERTISSEMENT : Lorsqu'elle n'est pas raccordée à votre grill, la bouteille de gaz LP doit être stockée droite dans un espace extérieur frais, ombragé, bien ventilé et à l'écart du grill ou des sources de chaleur. Ignorer cet avertissement peut engendrer des dommages au robinet de la bouteille, des risques d'incendie ou de blessures graves.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement des tuyaux ou raccords de gaz, des joints d'étanchéité doivent être posés. Une fois les raccords posés, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites au niveau de tous les joints en utilisant de l'eau savonneuse et une brosse.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz. L'utilisation d'une flamme nue pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures graves.

PLANNING D'ENTRETIEN

Élément	Fréquence de nettoyage (utilisation normale)	Méthode de nettoyage
Surfaces en acier inoxydable	Deux fois par an	Produits nettoyants pour acier inoxydable
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler l'excédent, brosse métallique
Grilles en acier inoxydable	Tous les 15 jours	Éponge grattante et eau savonneuse/lavables en lave-vaisselle
Tiroir récupérateur de graisses	Tous les 15 jours	Éponge grattante et eau savonneuse/lavables en lave-vaisselle
Bac récupérateur de graisses	Tous les 15 jours	Éponge grattante et eau savonneuse
Régulateurs de flamme	Tous les 30 jours	Éponge grattante et eau savonneuse/lavables en lave-vaisselle
Brûleurs	Tous les 90 jours	Éponge grattante et eau savonneuse
Foyer	Tous les 120 jours	Produits nettoyants pour grills d'intérieur

REMPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL

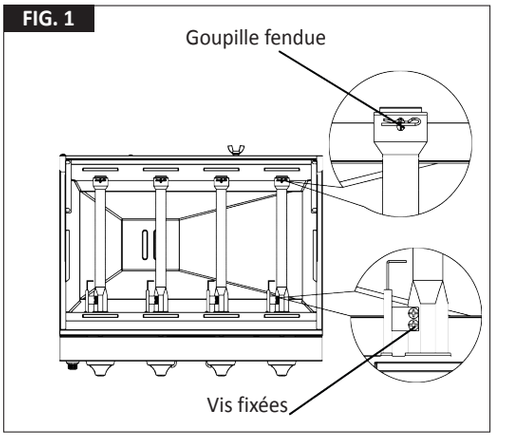
COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

1. Ouvrez le couvercle du grill et enlevez la grille de maintien au chaud (A), les grilles de cuisson (B) et les régulateurs de flamme (C).
2. Enlevez la goupille fendue du brûleur principal. (**Fig. 1**)
3. Enlevez les deux vis qui retiennent l'électrode et le câble du brûleur principal.
4. Enlevez et jetez l'ancien brûleur principal. Remplacez-le par le nouveau.

Remarque : Lorsque vous réinstallez le brûleur principal, assurez-vous que la queue de son robinet est insérée dans l'ouverture du détendeur.

5. Remettez la goupille fendue et les deux vis qui retiennent l'électrode et le câble du brûleur principal.
6. Replacez le régulateur de flamme, les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud.

FIG. 1



COMMENT REMPLACER L'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ET LE CÂBLE DE L'ÉLECTRODE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

1. Ouvrez le couvercle du grill et enlevez la grille de maintien au chaud (A), les grilles de cuisson (B) et les régulateurs de flamme (C).
2. Enlevez les deux vis qui retiennent l'électrode et le câble du brûleur principal. (**Fig. 1**)
3. En dessous du grill, juste au-dessus de la porte gauche du chariot, enlevez les deux vis qui retiennent la protection contre la chaleur de l'allumage. Enlevez la protection contre la chaleur par l'ouverture juste au-dessus de la porte. (**Fig. 2**)
4. Dévissez le bouton- poussoir igniteur et l'écrou de blocage, puis enlevez le bouton-poussoir igniteur par la même ouverture. Débranchez le câble de l'électrode du brûleur principal que vous remplacez par l'arrière du bouton-poussoir igniteur, puis enlevez l'électrode et le câble du grill. (**Fig. 2**)
5. Faites passer le nouveau câble de l'électrode du brûleur principal par le trou à l'intérieur du grill, puis refixez l'électrode du brûleur principal à l'aide des deux vis que vous aviez enlevées. (**Fig. 3**)
6. Branchez le câble à l'arrière du bouton-poussoir igniteur, là où était branché le câble précédent. (**Fig. 4**)
7. Remettez le bouton-poussoir, puis la protection contre la chaleur de l'allumage à l'aide des deux vis que vous aviez enlevées.
8. Replacez le régulateur de flamme, les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud.

FIG. 2

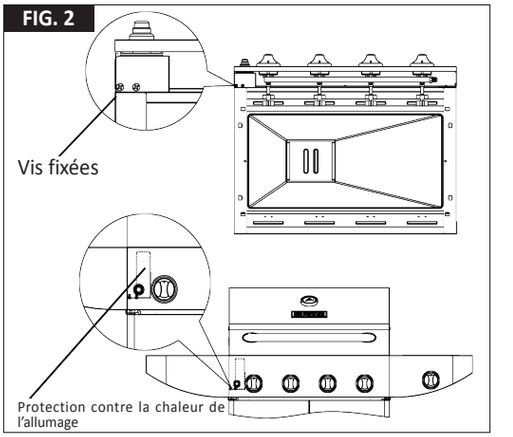


FIG. 3

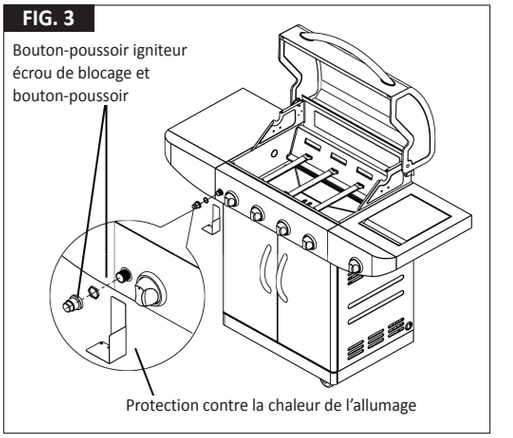
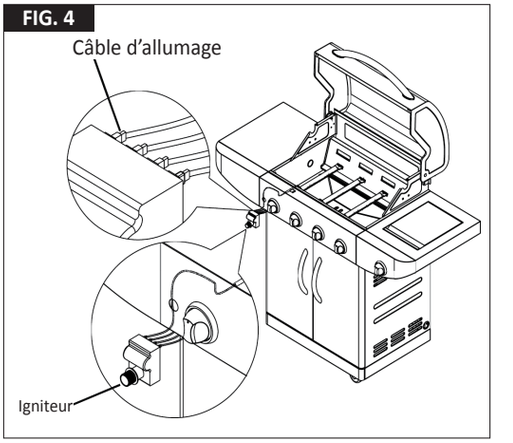


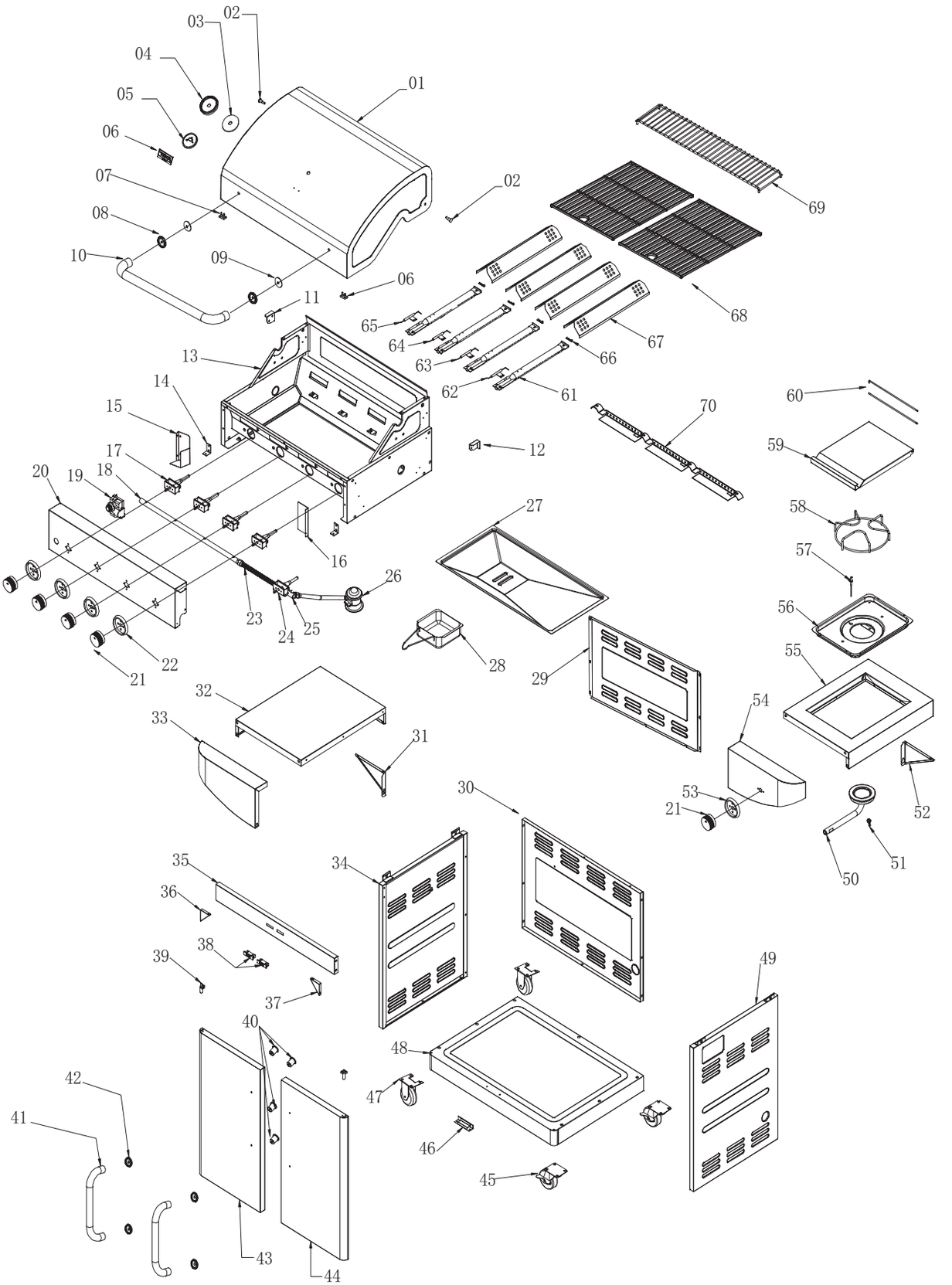
FIG. 4



DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTIVE
Le grill ou le brûleur latéral ne s'allume pas.	Le câble d'allumage est sorti de l'igniteur électrique/du robinet.	Rebranchez le câble d'allumage à l'igniteur électrique/au robinet.
	La distance entre la cheville d'allumage et le brûleur est supérieure à l'intervalle de 3,96 mm à 4,75 mm (brûleur latéral).	Desserrez la cheville d'allumage, ajustez la distance, puis resserrez.
	Le câble d'allumage est cassé.	Appelez le service client pour le remplacer.
	La pile ne fonctionne plus.	Changez la pile.
	La nouvelle pile ne fonctionne pas.	Vérifiez la polarité de votre pile. Le côté négatif (-) de la pile entre en premier.
	Le bout de l'électrode ne produit pas d'étincelle dans l'ouverture du brûleur.	Installez à nouveau l'électrode.
	Aucune arrivée de gaz.	Vérifiez la position du robinet du régulateur. Regardez s'il y a des fuites au niveau des raccords.
Flambées excessives.	Lors de la cuisson de viandes grasses.	Faites griller les viandes grasses quand les grilles sont froides et que les boutons sont sur FAIBLE. Placez les pièces de viande sur la grille de maintien au chaud si les flambées persistent.
	Les boutons de commande sont sur FORT.	Quand vous êtes prêt à débuter la grillade, tournez les boutons de commande sur ARRÊT.
	De l'eau a été aspergée sur les flammes.	N'aspergez pas d'eau sur les flammes de gaz.
	Couvercle fermé lors de la grillade.	Couvercle ouvert lors de la grillade.
Le brûleur s'éteint.	La bouteille LP est vide.	Remplissez la bouteille LP.
	Le brûleur n'est pas aligné sur le robinet de contrôle.	Installez correctement le brûleur.
	L'arrivée de gaz n'est pas suffisante.	Vérifier l'état du détendeur pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites ou de nœuds.
La chaleur est faible quand le bouton est sur FORT.	Les ouvertures sont bloquées.	Retirez tout ce qui bloque les ouvertures.
	La bouteille LP est vide.	Remplissez la bouteille LP.
Faible chaleur, gaz LP.	L'ensemble régulateur comprend un dispositif de débit excessif conçu pour alimenter le gril avec un débit de gaz suffisant. Des changements rapides de pression peuvent enclencher l'appareil permettant de contrôler les excès de débit, d'où une petite flamme et une faible température.	1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont sur ARRÊT. 2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez 5 minutes. 3. Allumez chaque brûleur un par un en suivant les consignes d'allumage.

PIÈCES DE REMPLACEMENT



PIÈCE	DESCRIPTION
1	Couvercle principal
2	Vis de charnière
3	Entretoise d’isolation thermique, pour thermomètre
4	Collerette du thermomètre
5	Thermomètre
6	Plaque signalétique
7	Butée du couvercle
8	Collerette de la poignée du couvercle
9	Entretoise d’isolation thermique, pour poignée du couvercle
10	Poignée du couvercle
11	Support de couvercle, gauche
12	Support de couvercle, droit
13	Foyer
14	Support de pivot de porte
15	Support du tableau de commande, gauche
16	Support du tableau de commande, droit
17	Vanne du brûleur principal
18	Collecteur de gaz, pour le brûleur principal
19	Igniteur
20	Tableau de commande
21	Bouton
22	Collerette du bouton
23	Détendeur
24	Vanne du brûleur latéral
25	Collecteur de gaz, pour brûleur latéral
26	Régulateur
27	Bac récupérateur de graisses
28	Tiroir d'égouttement
29	Couvercle arrière de la chambre de cuisson
30	Panneau arrière du chariot
31	Support D
32	Tablette gauche
33	Façade de l’étagère latérale gauche
34	Panneau latéral du chariot, Gauche
35	Cale de chariot

PIÈCE	DESCRIPTION
36	Support J
37	Support M
38	Aimant de porte
39	Pivot de porte
40	Œillet de poignée de porte
41	Poignée de porte
42	Collerette de la poignée de porte
43	Porte gauche
44	Porte droite
45	Roulette verrouillable
46	Butée de porte
47	Roulette droite
48	Panneau inférieur du chariot
49	Panneau latéral du chariot, Droit
50	Brûleur latéral
51	Montage de fixation du brûleur latéral
52	Support X
53	Cadran du bouton du brûleur latéral
54	Façade de l’étagère latérale droite
55	Étagère latérale droite
56	Panneau inférieur de l’étagère latérale droite
57	Électrode et câble du brûleur latéral
58	Grille de cuisson à brûleur latéral
59	Couvercle de l’étagère du côté droit
60	Charnière du couvercle de l’étagère du côté droit
61	Brûleur principal
62	Électrode et câble A du brûleur principal
63	Électrode et câble B du brûleur principal
64	Électrode et câble C du brûleur principal
65	Électrode et câble D du brûleur principal
66	Goupille fendue
67	Régulateur de flamme
68	Grille
69	Grille de maintien au chaud
70	Tube d’allumage

MISE AU REBUT

L’emballage est fabriqué à partir de matériaux respectueux de l’environnement, que vous pouvez recycler dans votre point de collecte.

Ne jetez en aucun cas le grill dans les déchets ménagers normaux ! Donnez-le à une entreprise approuvée pour la gestion des déchets ou déposez-le dans un centre de collecte municipal. Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, contactez votre point de collecte.

Piles et batteries rechargeables

Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Recyclez-les en les déposant aux points de collecte prévus à cet effet. Contactez la collectivité locale ou votre marchand pour obtenir des conseils sur le recyclage. Jeter correctement vos piles usagées permet de protéger l’environnement et la santé humaine.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales applicables. Cela est d’ailleurs confirmé par le marquage CE (les déclarations respectives peuvent être demandées auprès du fabricant).

TEKA

www.teka.com