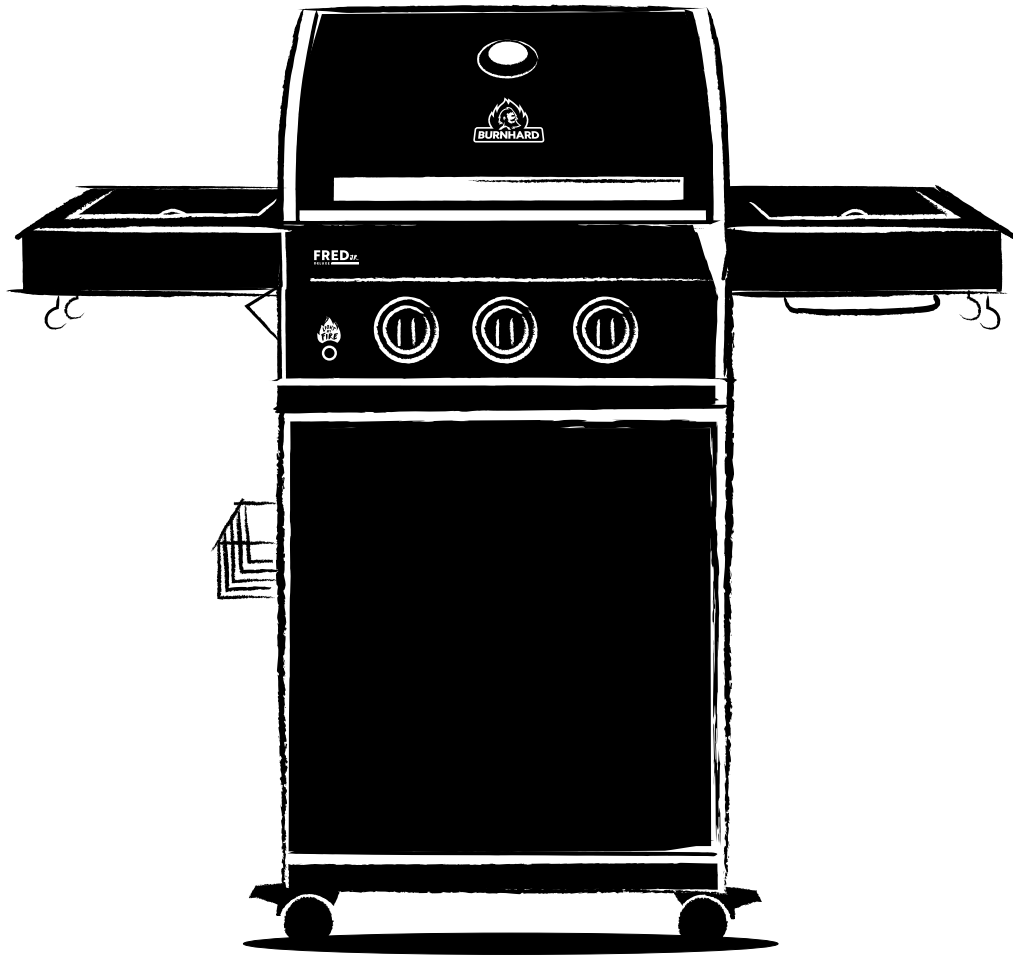




BURNHARD



BARBECUE À GAZ À 2 BRÔLEURS

FRED JR.
DELUXE

BARBECUE A GAS A 2 FUOCHI FRED JR. DELUXE

BLACK SERIES

CONTENU

BARBECUE À GAZ À 2 BRÛLEURS FRED JR. DELUXE BLACK SERIES

Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	4
Contenu de la livraison/description des pièces	8
Montage du barbecue à gaz	11
Raccorder la bouteille de gaz	21
Faire fonctionner le barbecue à gaz	23
Nettoyer le barbecue à gaz	25
Entretien régulier	28
Résolution des problèmes	29
Stocker le barbecue à gaz	30
Service client	30
Élimination/Protection de l'environnement	30
Déclaration de conformité	30

INDICE

BARBECUE A GAS A 2 FUOCHI FRED JR. DELUXE BLACK SERIES

Dati tecnici	32
Avvertenze di sicurezza	32
Contenuto della fornitura/descrizione dei componenti	36
Montaggio del barbecue a gas	39
Collegamento della bombola del gas	49
Funzionamento del barbecue a gas	51
Pulizia del barbecue a gas	53
Manutenzione ordinaria	56
Risoluzione dei problemi	57
Conservazione del barbecue a gas	58
Servizio clienti	58
Smaltimento/Protezione dell'ambiente	58
Dichiarazione di conformità	58

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Performance:	au total 10,5 kW – 2 brûleurs principaux à 3,5 kW, 1 brûleurs en céramique infrarouge à 3,5 kW (dans le tableau latéral)
Dim. (L/H/P)	116 x 118 x 55 cm
Poids:	environ 38 kg
Débit thermique nominal	
Brûleurs:	10,5 kW
Puissance connectée brûleurs:	764 g/h
Pression de sortie:	50 mbar
Type de gaz:	butane (G30) et propane (G31)
Classe de dispositif:	I3B/P(50)
Équipement:	2 brûleurs en acier inox, 1 brûleurs en céramique infrarouge (dans le tableau latéral), 2 grilles de cuisson, grille de maintien au chaud, récipient pour aliments avec planche à découper en bois, thermomètre de couvercle, allumage Piezo
Accessoires:	Tuyau et detendeur (50 mbar), 4 crochets pour accessoires, decapsuleur, support épices et sauces, boîte de fumage, housse

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives à l'équipement, à la technique, aux coloris et au design.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consulter la notice avant l'utilisation.

USAGE PRÉVU

Le barbecue à gaz ne doit être utilisé qu'à l'extérieur. N'utilise jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.

Risques d'ordre général



- Risque pour les enfants ou les personnes à capacités réduites ne leur permettant pas de manipuler des appareils. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités réduites ne leur permettant pas de manipuler des appareils. Il ne peut être utilisé que par des personnes capables de manipuler des appareils.
- **ATTENTION:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification effectuée sur l'appareil peut causer des accidents et entraînera la perte de la garantie.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Danger pour les enfants. Danger de mort par suffocation / si des pièces sont avalées. Conserve les pièces d'emballage hors de portée des enfants. Élimine-les immédiatement. Conserve les petites pièces hors de leur portée.

RACCORDER L'INSTALLATION DE GAZ



Risques d'incendie et d'explosion

- Ce barbecue à gaz doit être utilisé exclusivement avec un réducteur de pression. Le réducteur de pression fourni est réglé pour une utilisation avec du gaz liquide.
- Le tuyau de gaz devra être remplacé si la réglementation locale le prévoit.
- Veille à rester à distance de toute source inflammable, d'un feu direct etc., lorsque tu changes la bouteille de gaz.
- Fais-toi conseiller par un professionnel lors de l'achat ou de la location de la bouteille de gaz.
- L'appareil doit être raccordé comme décrit dans ce mode d'emploi. Veille à ce que le tuyau de gaz ne soit ni plié, ni usé.
- Procède au test de détection des fuites décrit dans ce mode d'emploi (voir section « RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ ») avant toute utilisation du barbecue. Procède toujours à un test d'étanchéité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



Risques d'incendie et d'explosion

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Lorsque tu changes la bouteille de gaz, assure-toi qu'aucun matériau inflammable, aucun enfant, ni aucun animal ne se trouvent à proximité.
- Un montage non conforme du barbecue peut être dangereux. Respecte strictement la notice de montage.
- Le barbecue à gaz n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilise pas de charbon de bois, de briquettes, de pierre de lave dans le barbecue à gaz. L'appareil ne doit pas être utilisé avec du gaz naturel.
- Ne fume jamais à côté de l'installation de gaz. Ne pose pas la bouteille de gaz à proximité d'un feu.
- Veille à ce que le barbecue à gaz soit bien protégé du vent.
- Garde le barbecue bien à distance de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc., et des câbles électriques.
- Garde le barbecue à une distance minimale de 1,5 m de tout matériau inflammable et de 7,5 m de tout liquide inflammable.
- Pose le barbecue à gaz sur une surface stable, plane et ignifugée.
- Protège la bouteille de gaz des rayons forts du soleil.
- Vérifie l'état du tuyau et du réducteur de pression avant chaque utilisation pour détecter tout dommage ou déchirure. Ne mets pas le barbecue à gaz en marche si le réducteur de pression, le tuyau ou la bouteille de gaz sont endommagés ou s'ils présentent des fuites.
- Contrôle avant toute utilisation que les brûleurs sont bien propres et retire les saletés éventuelles avant de faire fonctionner le barbecue à gaz.
- N'allume jamais le brûleur à gaz à l'aide d'une flamme nue. Utilise pour cela exclusivement l'allumage piézoélectrique de chaque brûleur (respectif et de l'appareil électrique l'allumeur du brûleur céramique infrarouge dans la tablette latérale).
- Afin d'éviter une fuite de gaz accidentelle, le détendeur sur la bouteille de gaz ne doit être ouvert que quand le barbecue à gaz est en fonctionnement. Referme immédiatement le détendeur lorsque tu éteins le barbecue à gaz.
- Veille à ce que les orifices d'aération du boîtier ne soient jamais recouverts.
- Les surfaces du barbecue à gaz peuvent fortement chauffer au cours de l'utilisation. Mets en garde les personnes se tenant à proximité du barbecue à gaz et assure-toi de maintenir les enfants et les animaux à distance.
- Ne te penche jamais sur le barbecue ouvert au moment de l'allumage ou de l'utilisation.
- Porte toujours des gants de protection lorsque le barbecue à gaz est en marche et que la température des pièces chaudes dépasse 50 °C.
- Ne laisse pas le barbecue à gaz sans surveillance

- au cours de son fonctionnement.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Le couvercle doit toujours être ouvert au moment d'allumer les brûleurs.
- Avant chaque déplacement, le barbecue doit être éteint, le détendeur de la bouteille de gaz

- doit être fermé et le tuyau de gaz doit être retiré de la bouteille de gaz afin de protéger le réducteur de pression et la conduite.
- Couper l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

ENTREtenir LE BARBECUE À GAZ



Risques d'incendie et d'explosion

- Les réparations et l'entretien de l'installation de gaz doivent être effectués uniquement par des spécialistes autorisés. Ne modifie rien sur le barbecue à gaz ni sur le réducteur de pression.
- Fais changer le réducteur de pression et le tuyau après 10 ans au maximum, même si aucun dommage extérieur n'est visible. Veille à ce que le réducteur de pression soit compatible avec le gaz utilisé et que la pression de sortie soit la bonne (voir section «CARACTERISTIQUES TECHNIQUES»). La longueur d'un nouveau tuyau ne doit pas excéder 1,5 mètre.

MESURES À PRENDRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- Coupe l'arrivée de gaz, ferme tous les feux ouverts et ouvre le couvercle.
- Si l'odeur de gaz persiste, éloigne-toi de l'appareil et informe ton fournisseur de gaz ou les pompiers.

MESURES À PRENDRE EN CAS DE FEU

- Mets les personnes à proximité en sécurité ! Si possible, tourne la valve de la bouteille de gaz. Refroidis la bouteille de gaz avec de l'eau. Veille en faisant cela à rester toi-même en sécurité. Une ré-inflammation spontanée et explosive peut se produire.
- En cas d'incendie, les réservoirs à gaz remplis doivent être éloignés de la zone exposée au feu. Si cela n'est pas possible, il faudra éviter que les réservoirs à gaz ne chauffent trop en les aspergeant d'eau ou d'autres produits appropriés depuis une zone sécurisée.
- En cas de feu de graisse, essaie d'arrêter le barbecue et referme le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- **ATTENTION: n'essaie jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse en utilisant de l'eau.** Utilise toujours les agents d'extinction anti-incendie prévus à cet effet tels qu'un extincteur à graisse et/ou une couverture anti-incendie. Pour plus d'informations, contacte un revendeur spécialisé
- Tiens-toi à distance de la source du feu et appelle immédiatement les pompiers.

MESURE DE PREMIERS SECOURS

Mesures à adopter si une personne a respiré du gaz

- Une forte concentration de gaz peut conduire à une asphyxie. Les symptômes possibles sont une perte de connaissance et de motricité. La victime ne se rend pas compte de l'asphyxie. En cas de concentration plus basse, des vertiges, des maux de tête, des nausées et des troubles de la coordination peuvent survenir.
- Amène la personne à l'air frais. Contacte un médecin ou les secours. En cas d'arrêt respiratoire, procède à l'assistance respiratoire de la personne.

Mesures à adopter si une personne se brûle ou s'ébouillante grièvement

- Il existe un risque accru d'hypothermie et de choc. Appelle immédiatement les secours !
- Éteindre immédiatement les vêtements en feu à l'aide d'eau ou étouffer les flammes à l'aide d'une couverture épaisse.
- Si la personne est brûlée : ne retire pas ses vêtements.
- Si la personne est ébouillantée : retire immédiatement ses vêtements.
- Refroidir les zones touchées sous l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- Couvrir la zone concernée à l'aide d'une compresse stérile de Metalline. Poser le côté recouvert de Metalline sur la peau blessée et fixer sans trop serrer avec une bande de gaze ou un foulard.
- Ne pas utiliser de « remède maison » en appliquant notamment de la pommade, de la poudre, de l'huile, du désinfectant, etc. !

Mesures à adopter si une personne se brûle ou s'ébouillante légèrement

- Si la personne est brûlée : ne retire ses vêtements que s'ils ne sont pas collés à la peau.
- Si la personne est ébouillantée : retire immédiatement ses vêtements.
- Refroidir les zones touchées sous l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- Laisser les petites brûlures ou les légers ébouillantages (sans cloque) à l'air libre, ne pas les recouvrir avec un pansement ou une bande.

INDICATIONS POUR LE TRANSPORT



Risques d'incendie et d'explosion

- Si possible, transporte la bouteille de gaz dans un véhicule dans lequel la cabine du conducteur est séparée de l'espace de chargement. Le conducteur doit être mis au courant des dangers liés à ce qu'il transporte et doit être capable de réagir correctement en cas d'accident ou d'urgence.
- Transporte la bouteille de gaz debout et cale-la de manière qu'elle ne tombe pas ou ne s'abîme pas en cas de chute ou de glissement.
- Veille à ce que le détendeur de la bouteille de gaz soit fermé de manière hermétique.

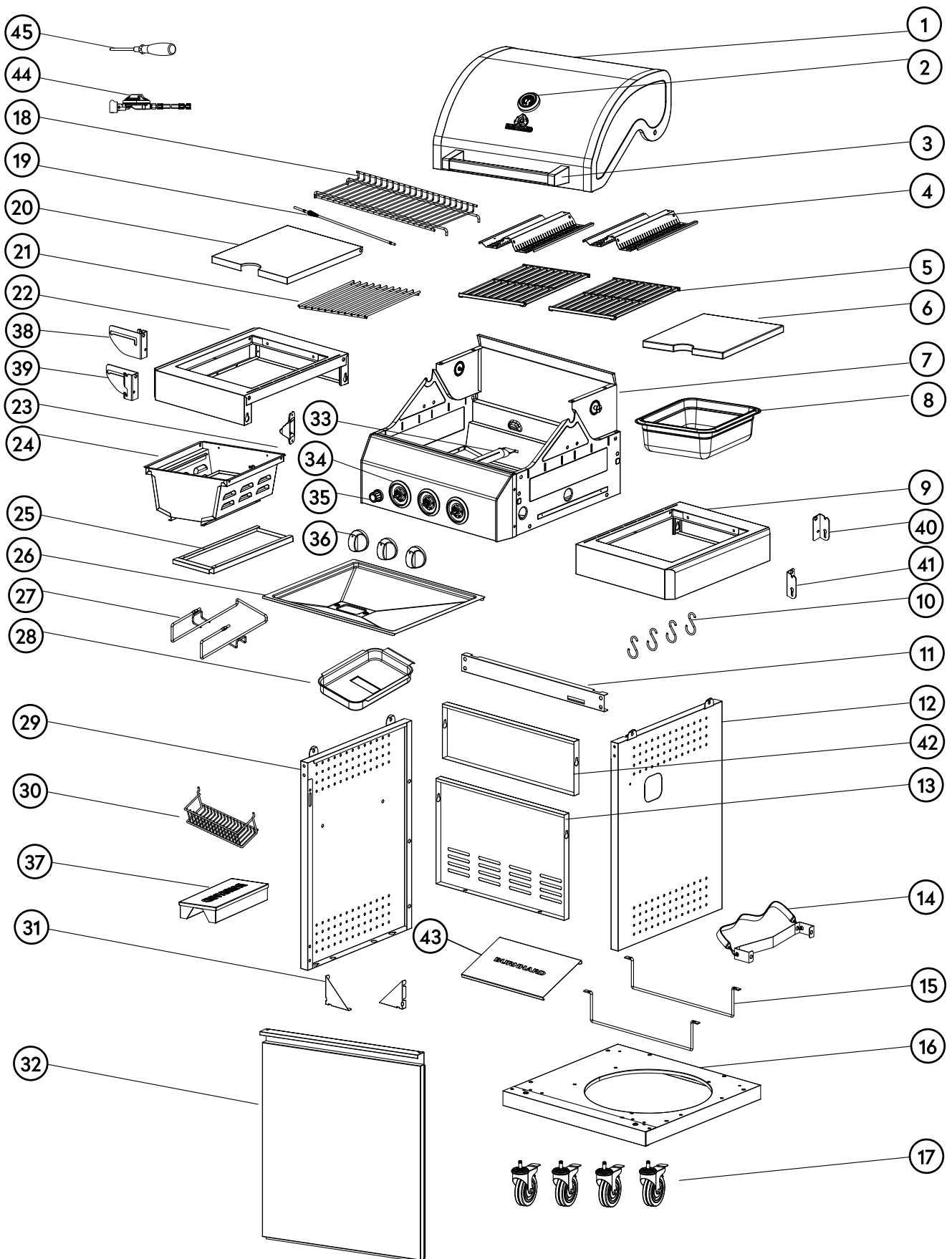
INSTRUCTIONS DE CONSERVATION



Risques d'incendie et d'explosion

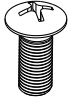
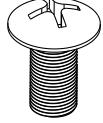
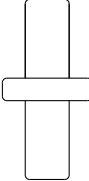
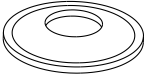
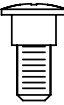
- Tiens la bouteille de gaz hors de portée des enfants.
- Tiens la bouteille de gaz loin des gaz oxydants et des substances inflammables.
- Les émanations de gaz liquide sont plus lourdes que l'air et retombent au sol. N'entrepose pas la bouteille de gaz à l'intérieur, ni au sous-sol (par ex. dans la cave, le garage etc...) ni dans des endroits non aérés dans lesquels du gaz s'échappant de la bouteille pourrait s'accumuler.
- Protège la bouteille de gaz des rayons directs du soleil et d'autres sources de chaleur. Conserve la bouteille de gaz à une température inférieure à 50 °C dans un endroit bien aéré, à l'ombre et bien protégé de l'influence des conditions météorologiques.
- Transporte la bouteille de gaz debout et assure-toi qu'elle ne tombe pas.
- N'entrepose pas de bouteilles de gaz non raccordées, sous ou à proximité du barbecue à gaz.
- Ces mesures de conservation valent également pour les bouteilles de gaz vides. Ces dernières contiennent en effet toujours un reste de gaz liquide.

CONTENU DE LA LIVRAISON / DESCRIPTION DES PIÈCES



Réf.	Description	Quantité
1	Couvercle	1
2	Thermomètre du couvercle	1
3	Poignée du couvercle	1
4	Répartiteur de flammes	2
5	Grille de cuisson	2
6	Planche à découper en bois	1
7	Chambre de combustion	1
8	Récipient pour aliments	1
9	Tablette latérale (droite)	1
10	Crochet pour accessoires	4
11	Plinthe pour l'élément inférieur	1
12	Paroi latérale élément inférieur (droite)	1
13	Arrière de l'élément inférieur	1
14	Supports de fixation de la bouteille de gaz	1
15	Fixation pour bouteille de gaz	2
16	Fond de l'élément inférieur	1
17	Roulette pivotante	4
18	Grille de maintien de chaleur	1
19	Articulation du couvercle du brûleur céramique infra-rouge	1
20	Couvercle du brûleur céramique infra-rouge	1
21	Grille de cuisson pour brûleur céramique infra-rouge	1
22	Tablette latérale (gauche)	1
23	Décapsuleur	1
24	Brûleur céramique infra-rouge y compris la baignoire	1
25	Bac récepteur de graisse du brûleur céramique infra-rouge	1
26	Bac récepteur de graisse	1
27	Support pour collecteur de graisse	1
28	Collecteur de graisse	1
29	Paroi latérale élément inférieur (gauche)	1
30	Support pour épices et sauces	1
31	Renfort pour l'élément inférieur	2
32	Porte	1
33	Brûleur en acier inoxydable	2
34	Base des boutons de réglage des brûleurs	3
35	Compartiment à piles	1
36	Bouton de réglage des brûleurs (régulateur)	3
37	Boîte de fumage	1
38	Charnière de la table latérale Brûleur céramique infrarouge (à l'arrière)	1
39	Charnière de la table latérale Brûleur céramique infrarouge (front)	1
40	Charnière tablette latérale (à l'arrière)	1
41	Charnière tablette latérale (front)	1
42	Arrière de l'élément inférieur (petite)	1
43	Plateau de bouteille de gaz	1
44	Tuyau et detendeur	1
45	Outil	1

FIXATIONS

A	B	C	D	E
<p>x 9</p>  <p>5/32-32</p>	<p>x 18</p>  <p>1/4-20</p>	<p>x 1</p> 	<p>x 4</p> 	<p>x 2</p> 

MONTAGE DU BARBECUE À GAZ



Risque de blessure

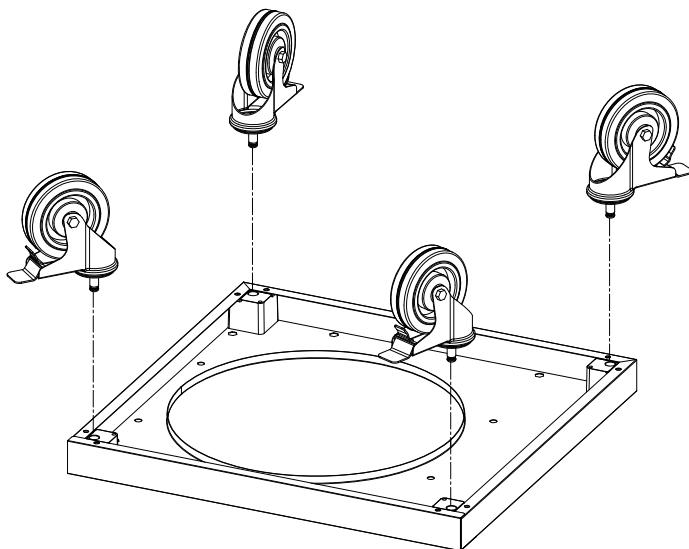
ATTENTION: assure-toi d'assembler ton barbecue correctement selon les instructions qui vont suivre. Leur non-respect peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels. Si tu as des questions concernant le montage ou le fonctionnement de l'appareil, nous te prions de t'adresser à notre service clients.

Le barbecue à gaz présente certaines arêtes tranchantes. Porte des gants de sécurité pendant le montage afin d'éviter les coupures.

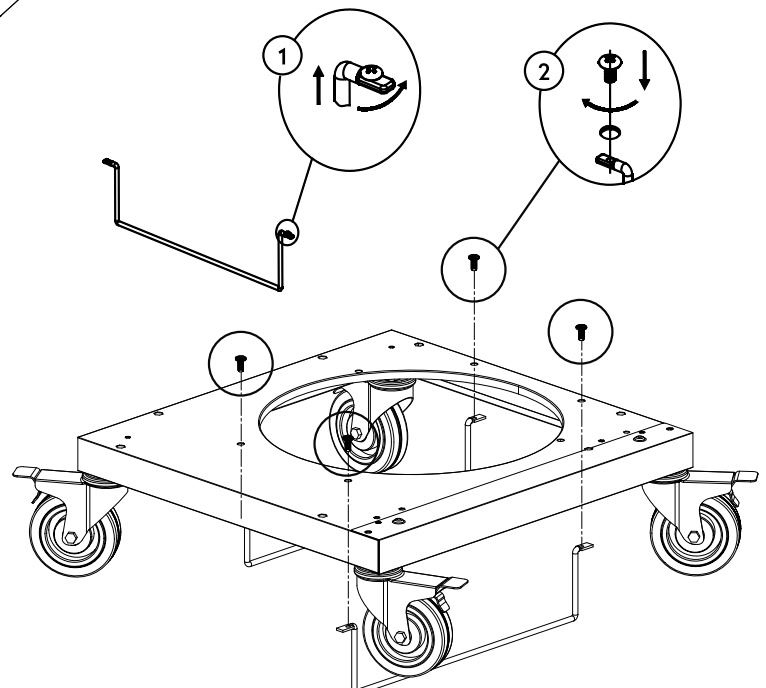
Avant le montage, retire tous les matériaux d'emballage et les films protecteurs de chaque pièce.

Une fois l'assemblage terminé, vérifie tous les composants, les raccords à vis et les joints. Assure-toi que tous les câbles sont correctement fixés et que les brûleurs à l'arrière du panneau de contrôle sont fermement attachés aux buses. Dans le cas contraire, desserre le clip de sécurité sur la tête de brûleur concernée et repositionne-le.

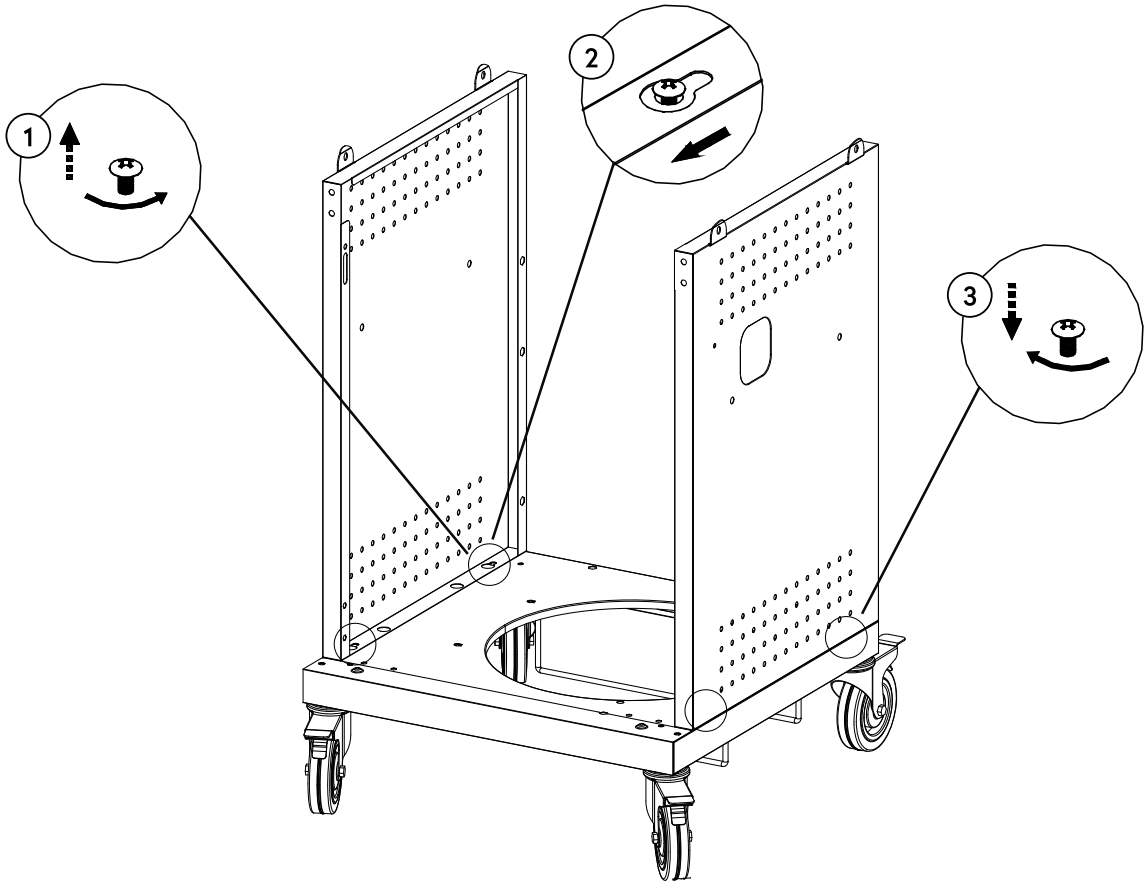
1



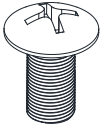
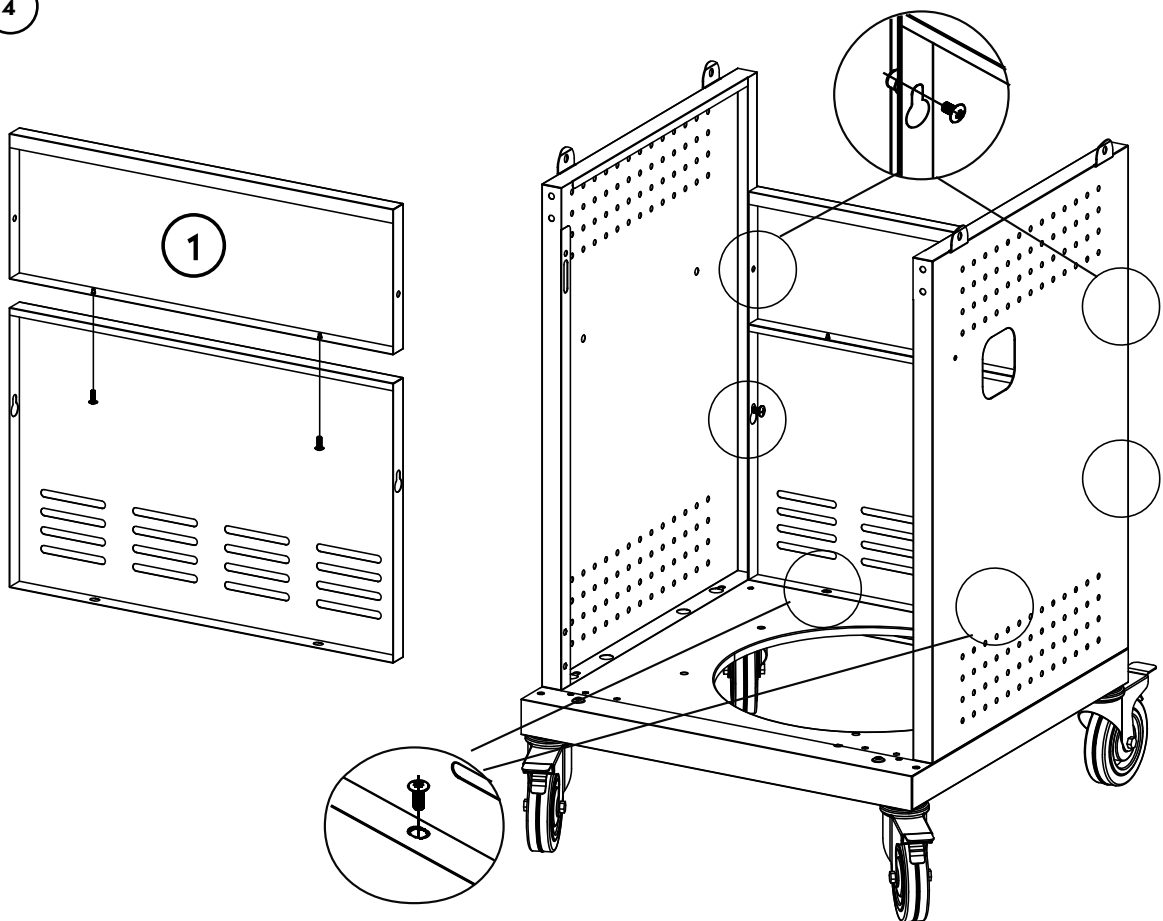
2



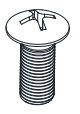
3



4

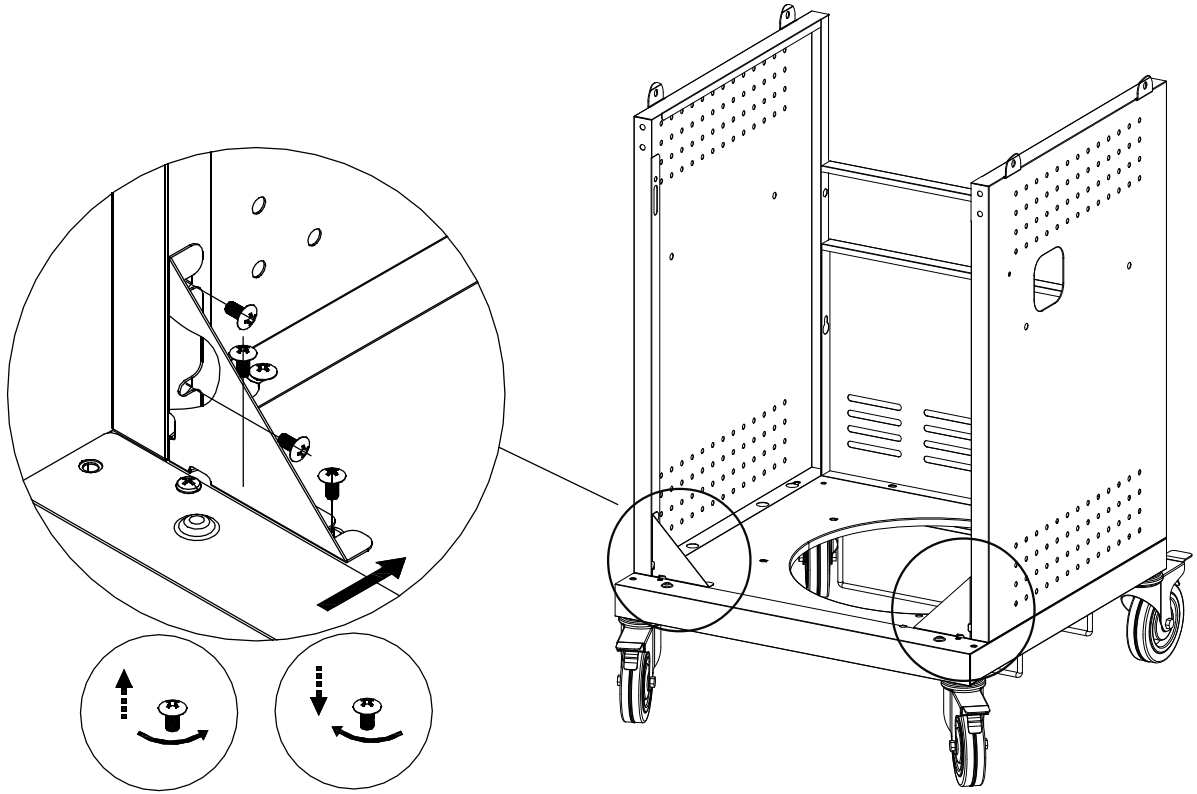


6 x B

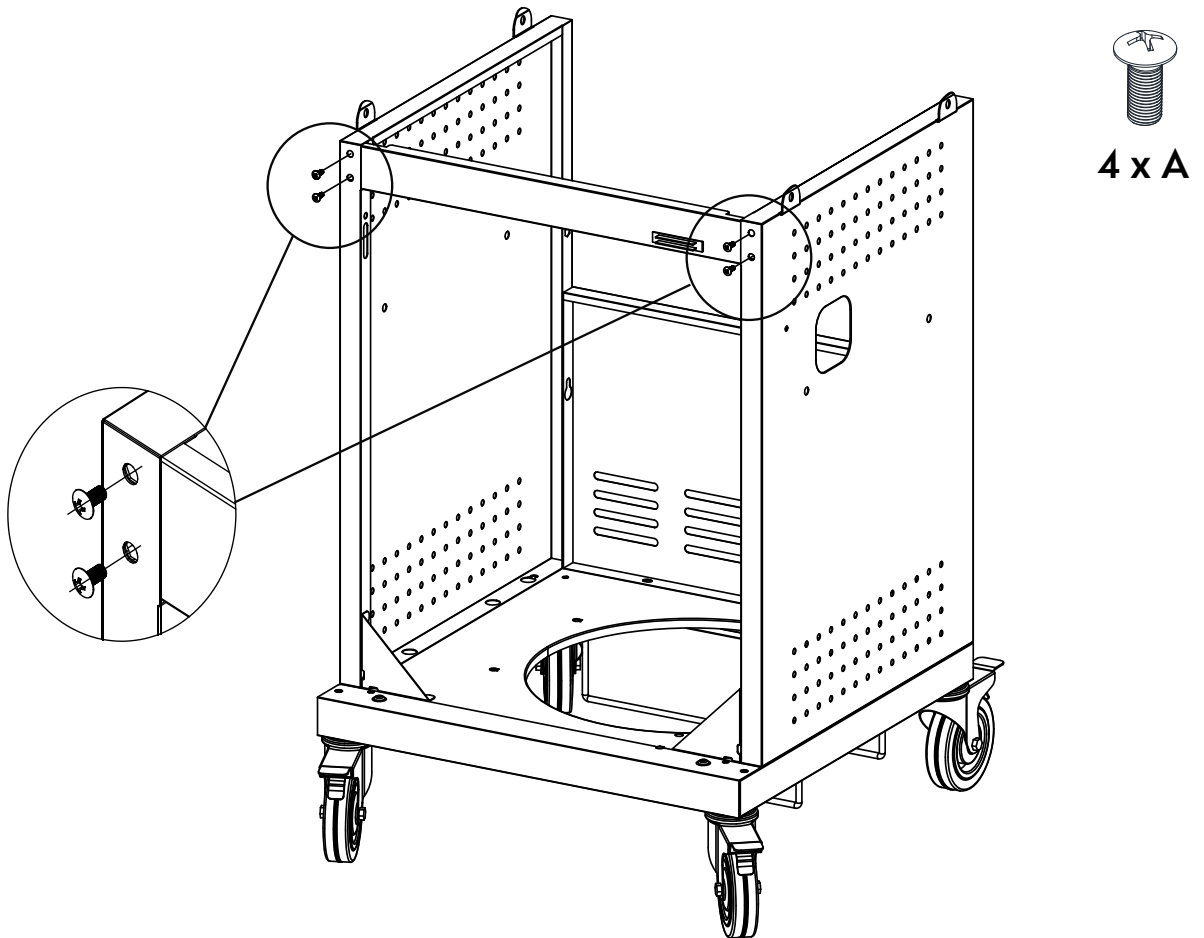


2 x A

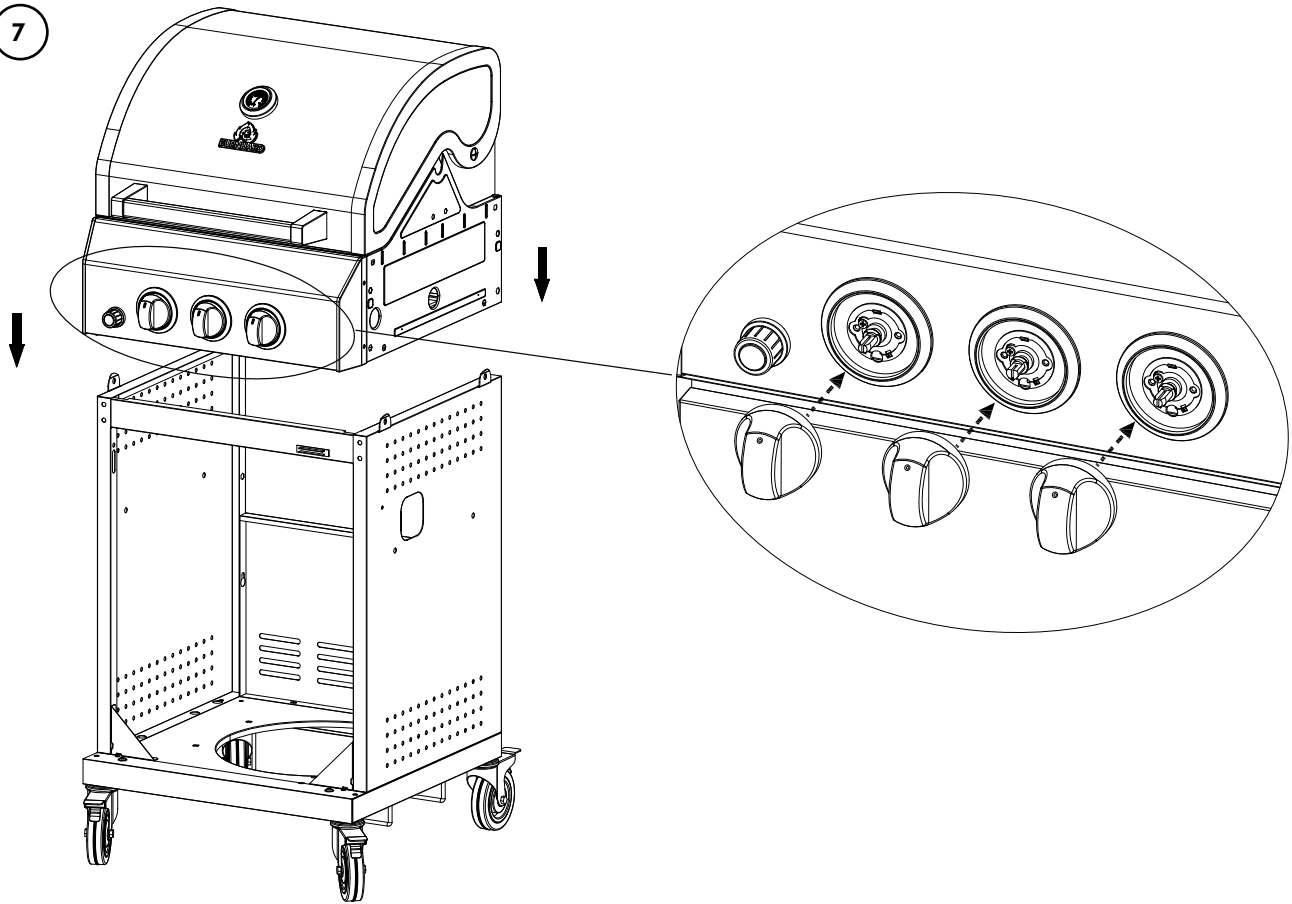
5



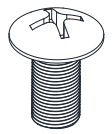
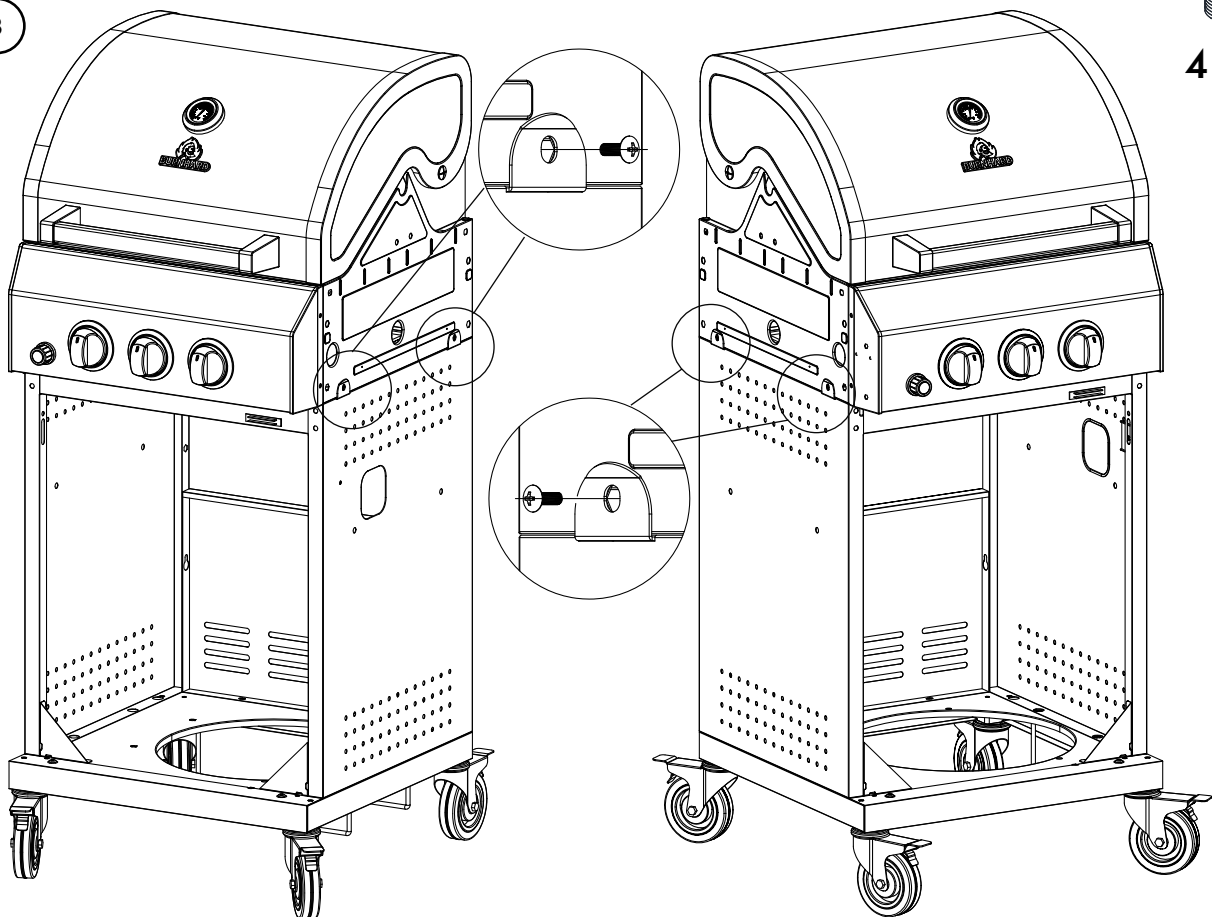
6



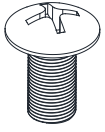
7



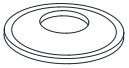
8



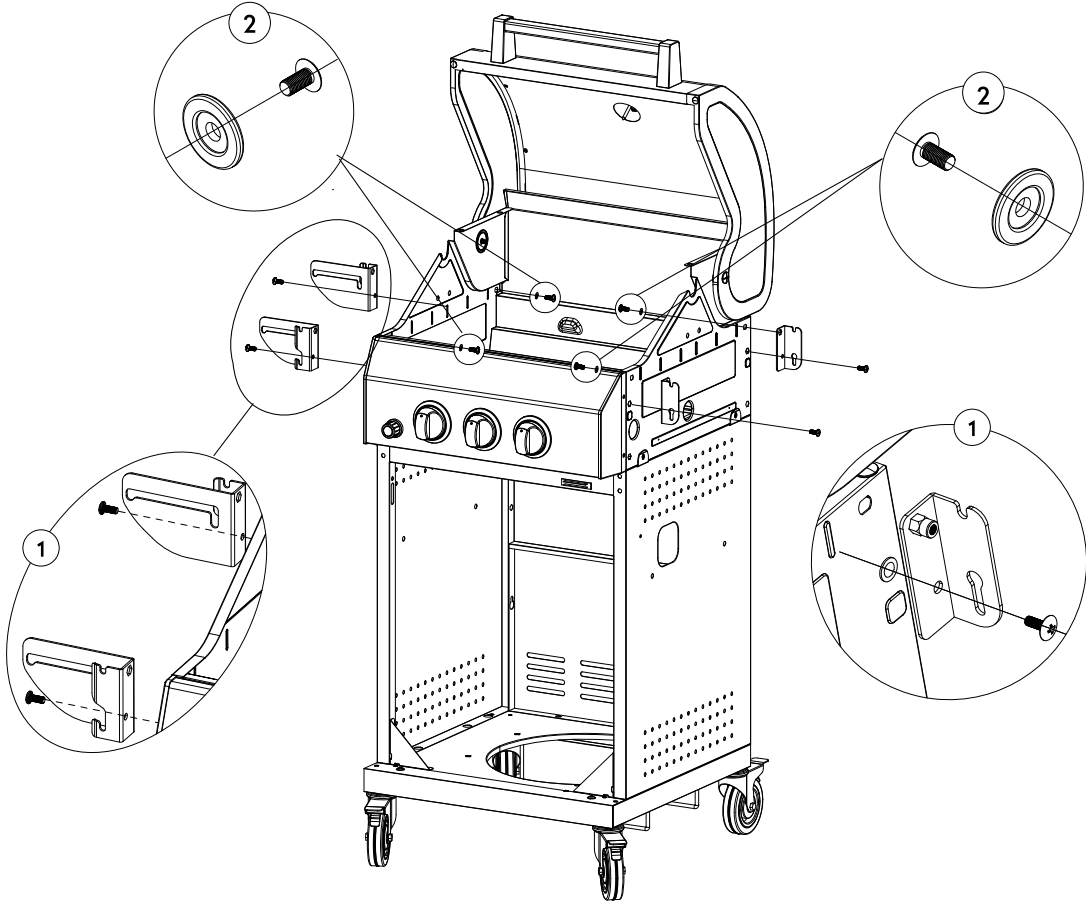
9



8 x B



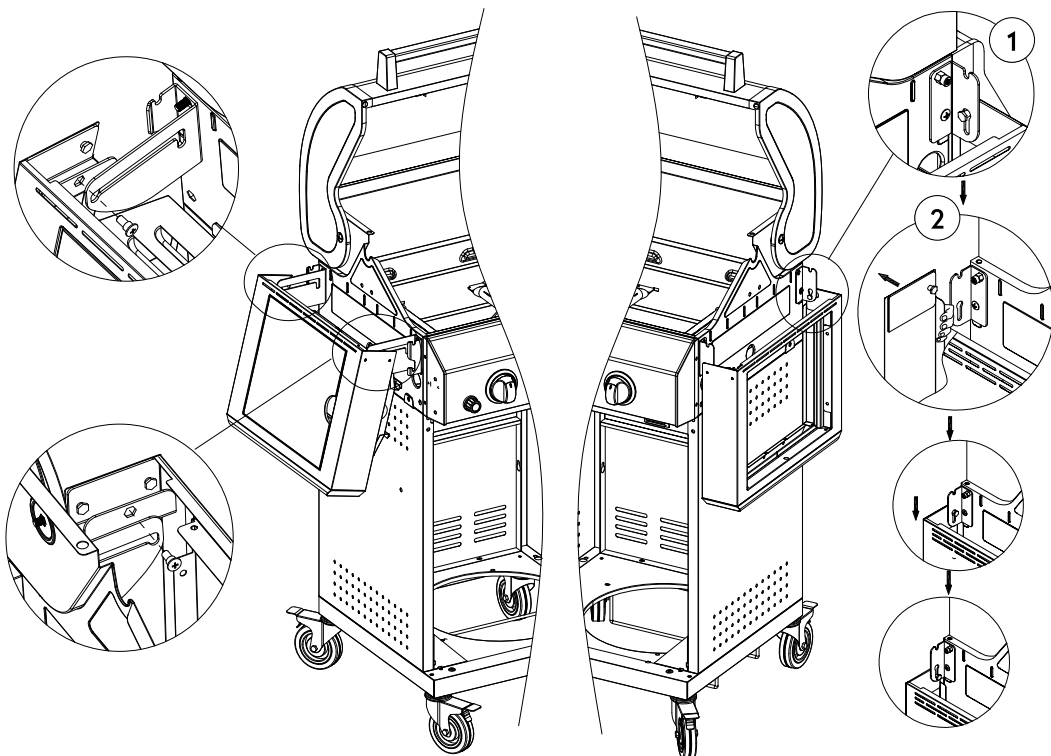
4 x D



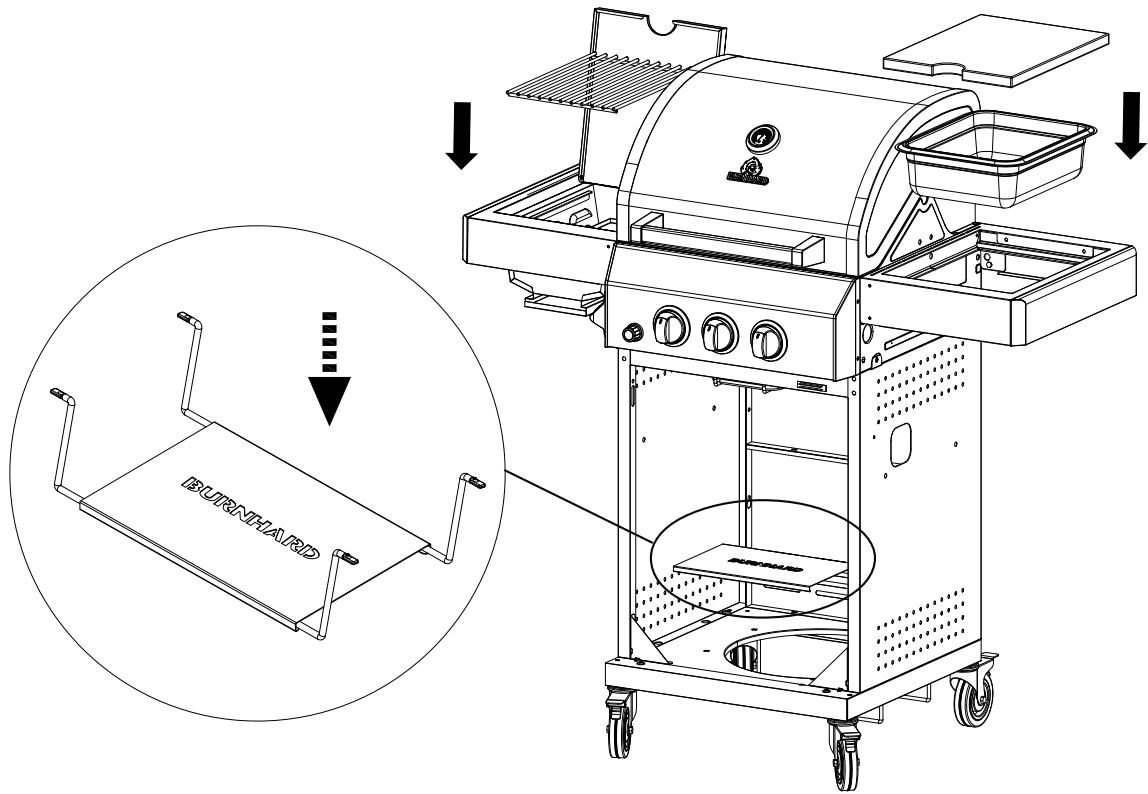
10



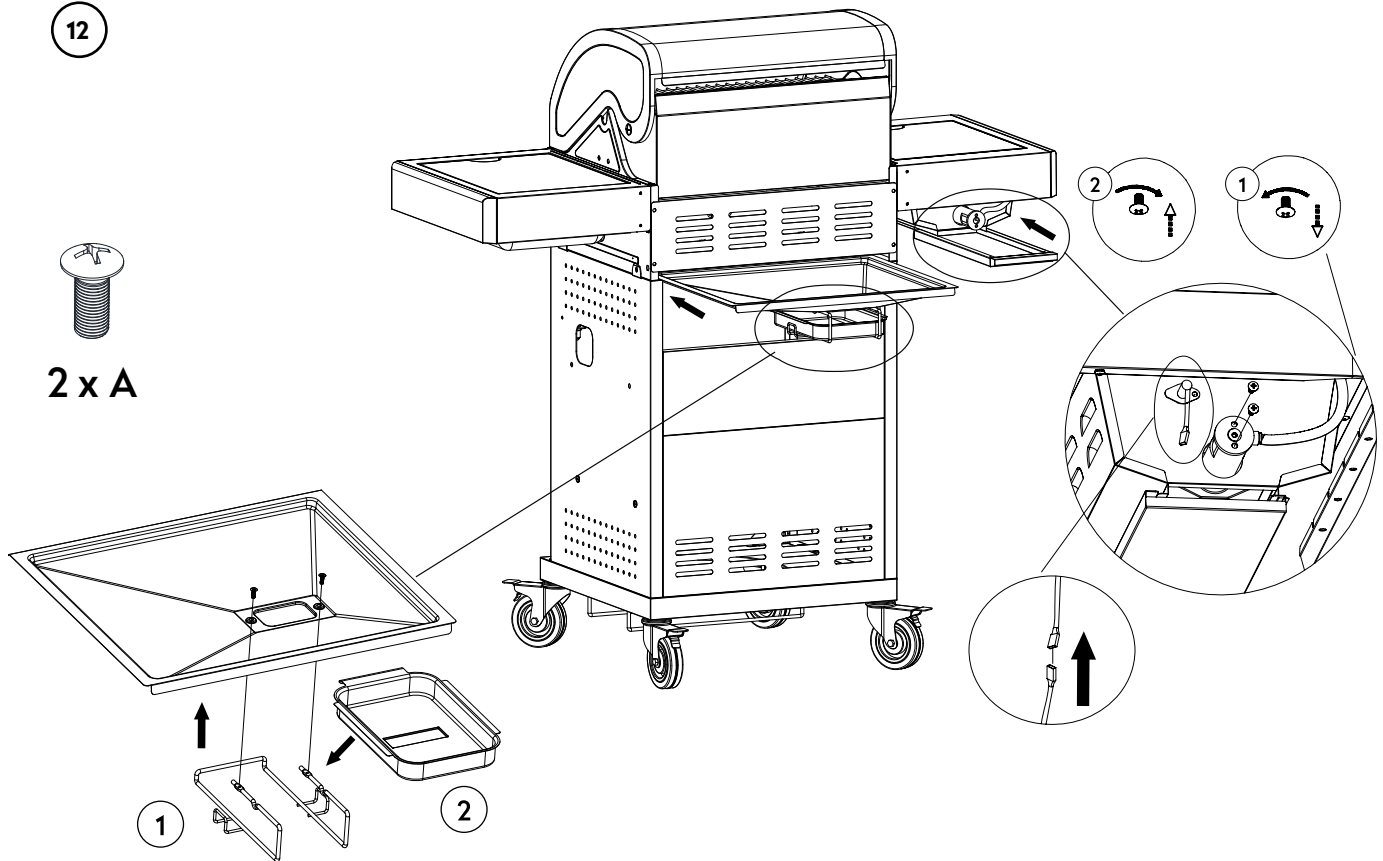
2 x E



11

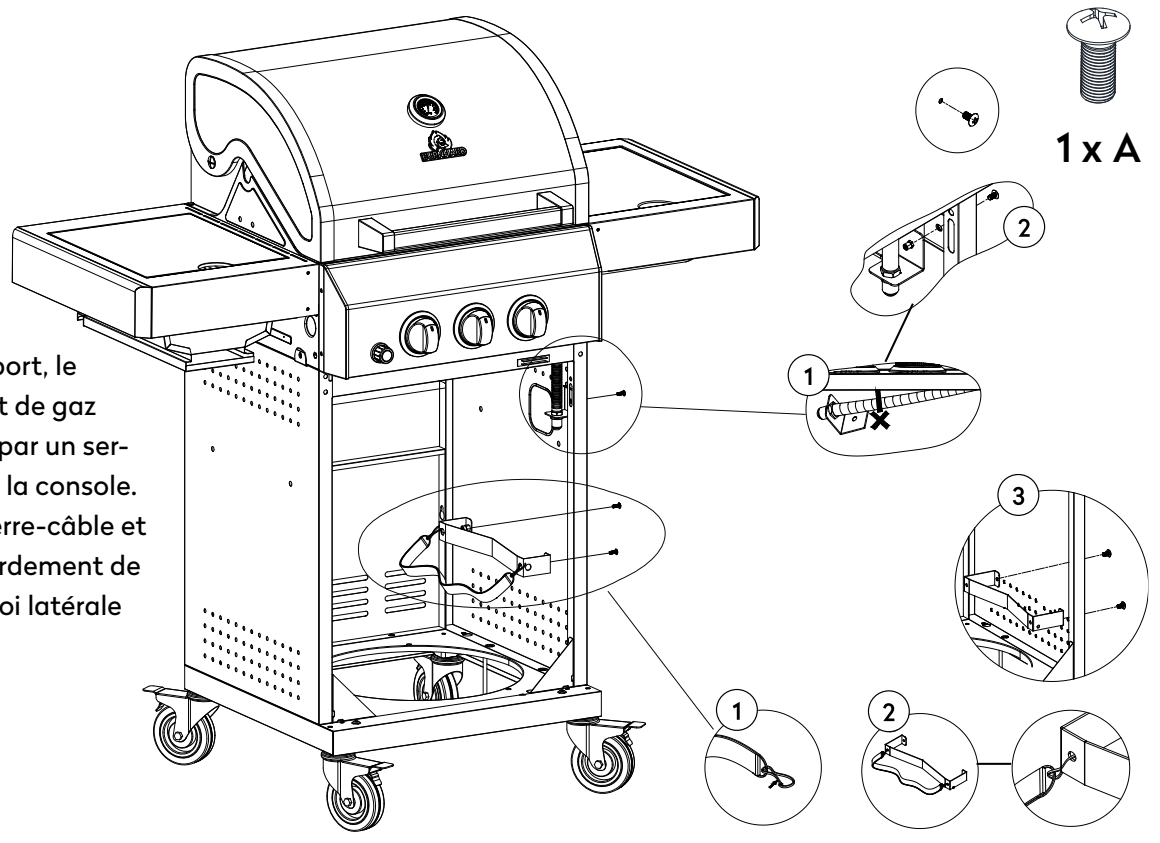


12

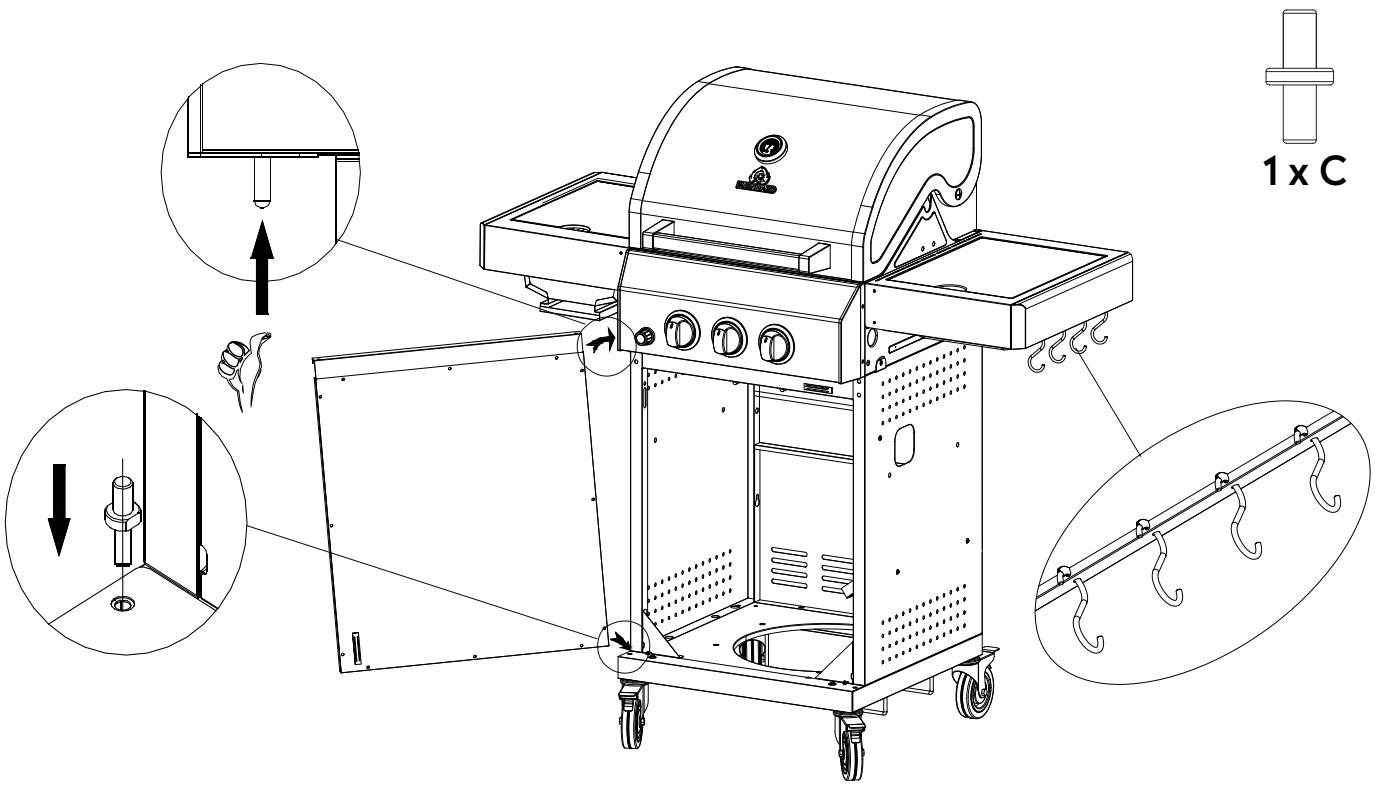


13

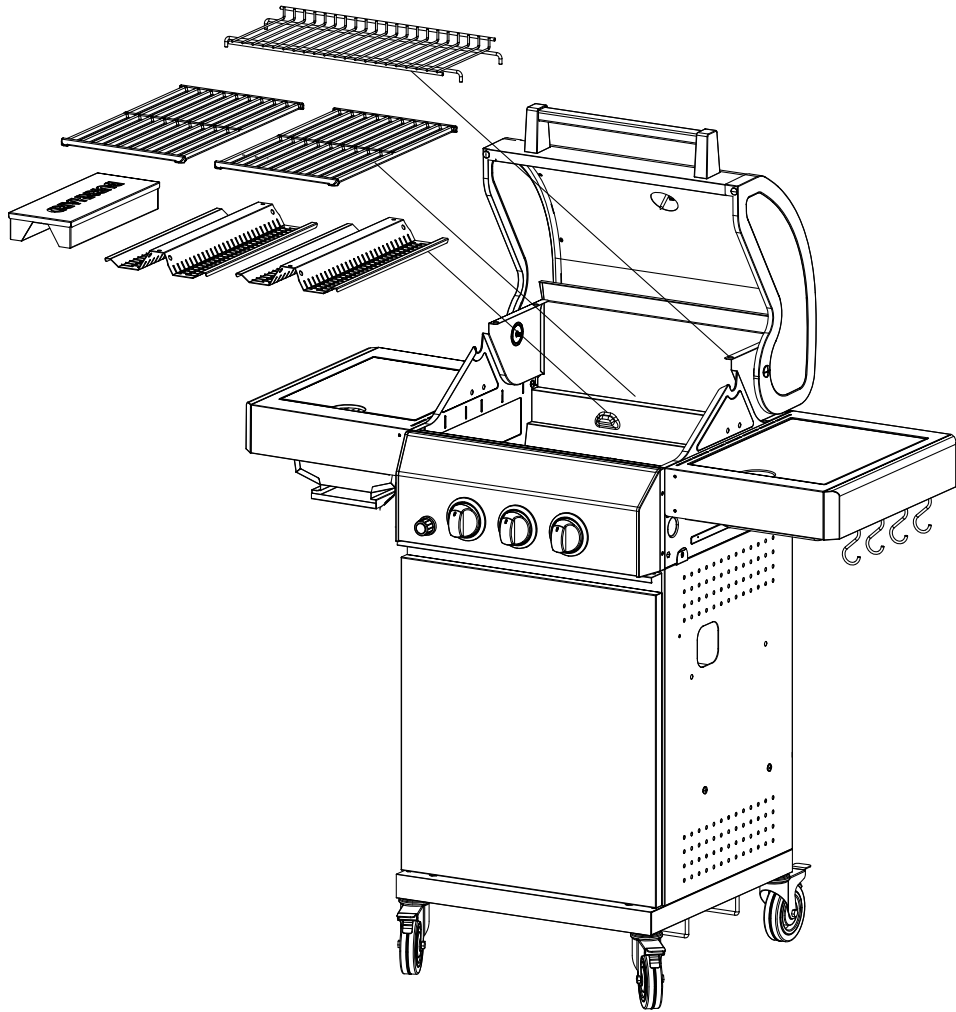
Pour le transport, le raccordement de gaz doit être fixé par un serre-câble sous la console. Desserre le serre-câble et visse le raccordement de gaz sur la paroi latérale du barbecue.



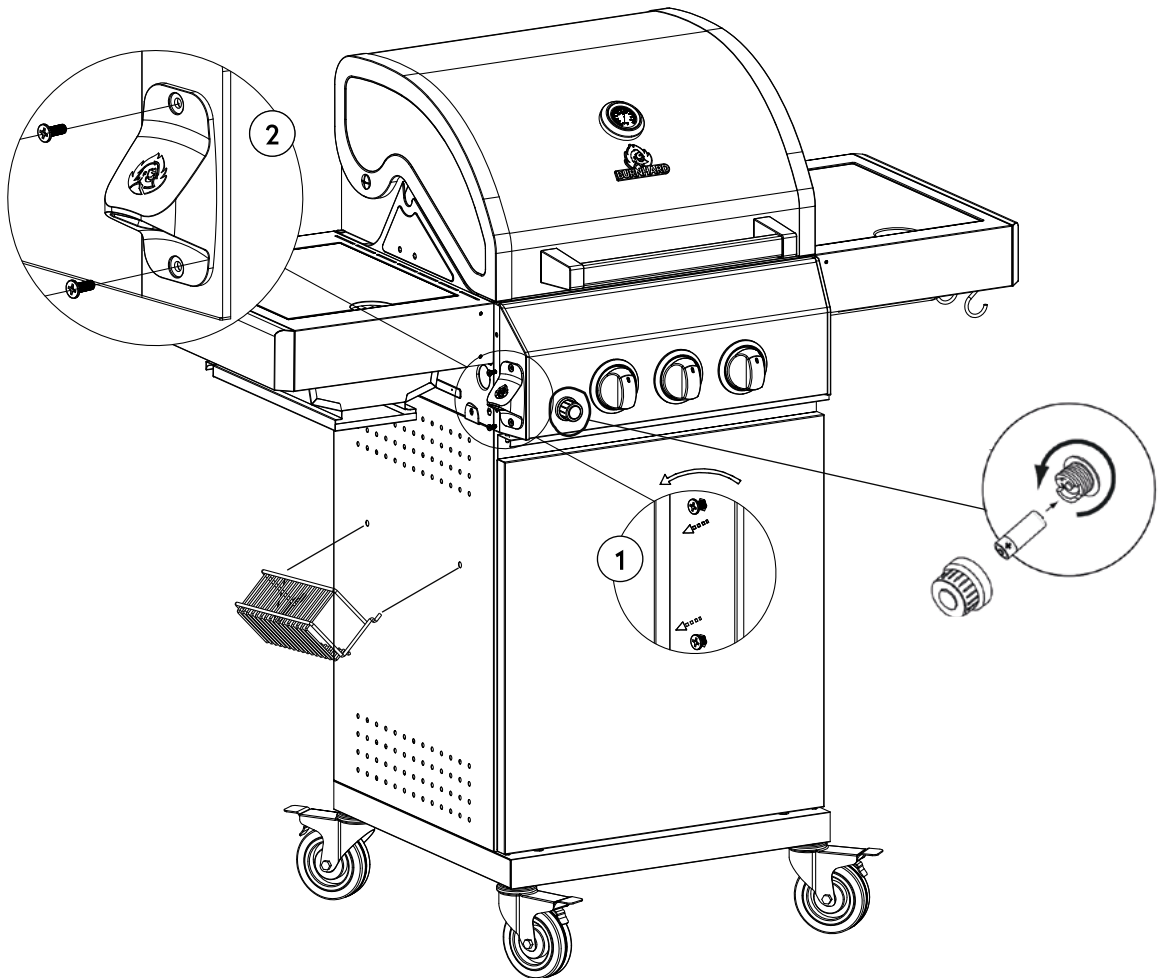
14

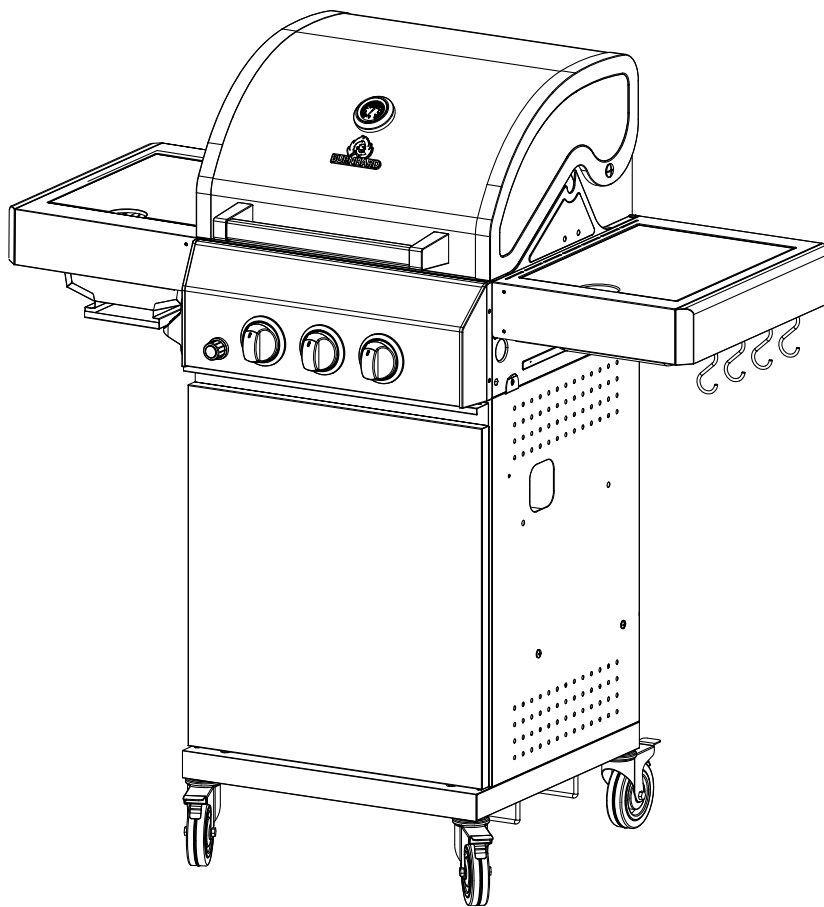


15

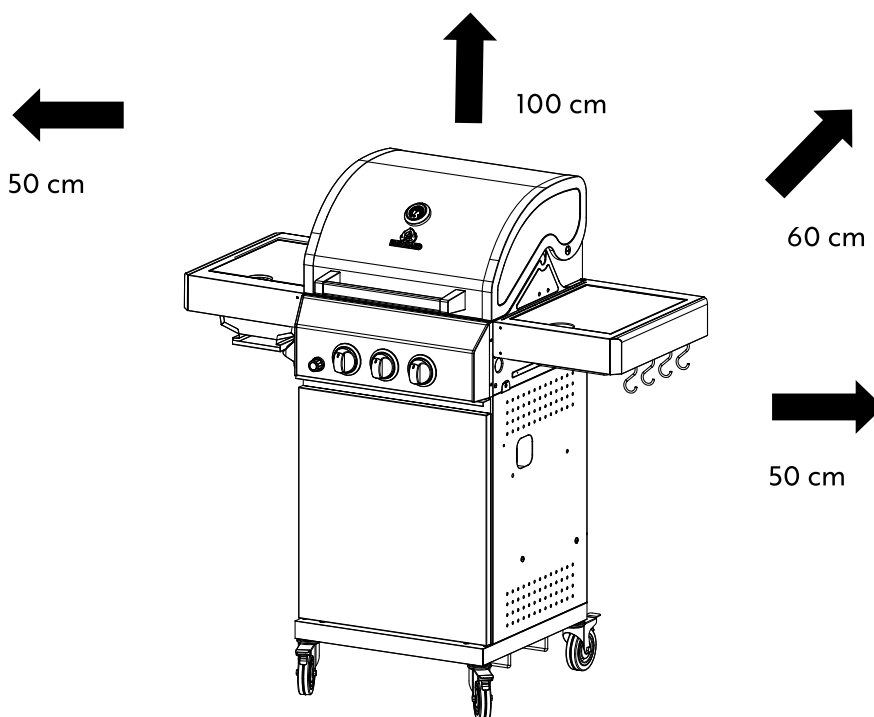


16

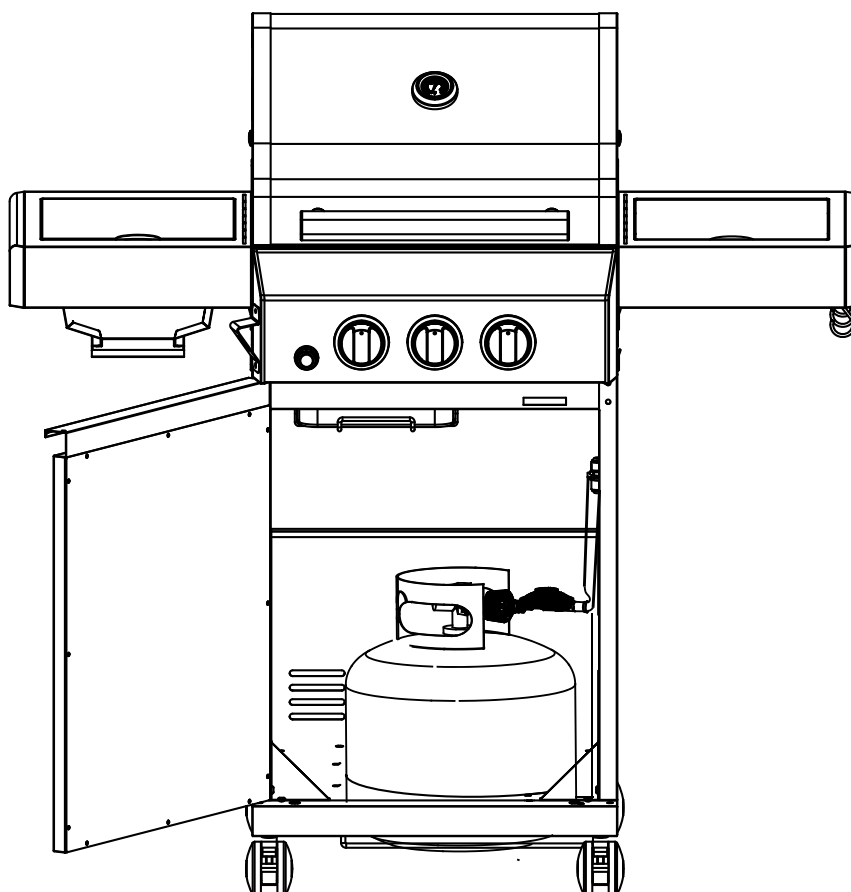




ATTENTION: le barbecue dégage beaucoup de chaleur. Ne l'installe jamais directement contre des parois en verre, des cloisons, des plantes etc. La distance minimale à respecter avec des objets de tout type est de:



vers l'arrière: 60 cm
sur les côtés : 50 cm
vers le haut: 100 cm



RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ

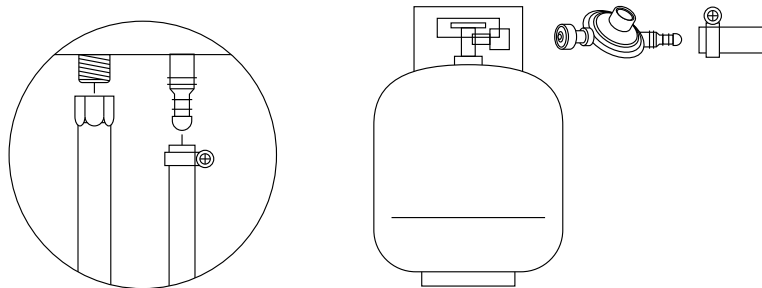


Risques d'incendie et d'explosion

ATTENTION: ne connecte jamais de bouteilles de gaz neuves ou des bouteilles qui ne sont pas complètement vides si des sources d'inflammation sont situées à proximité immédiate. Ne jamais fumer à proximité.

Les pièces suivantes sont fournies. Ces dernières sont chaque fois conformes aux normes des pays dans lesquels le barbecue est livré:

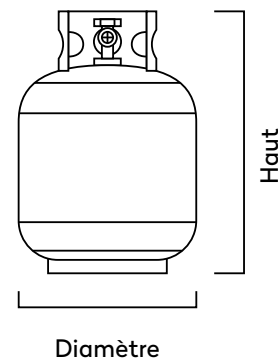
- Tuyau de gaz (pré-monté) : conduite homologuée CE d'une longueur suffisante (max. 1,5 m) permettant un montage sans avoir à plier le tuyau.
 - Réducteur de pression (pré-monté sur le tuyau de gaz): réducteur de pression à réglage fixe et homologué CE selon la norme DIN EN 16129, max. 1,5 kg/h, pression opérationnelle 50 mbar, s'adaptant aux bouteilles de gaz utilisées.
1. Dévisse le capuchon de protection du raccord à vis du barbecue à gaz. Visse l'écrou-raccord à l'extrémité du tuyau sur le raccord à vis du barbecue à gaz. Bloque l'écrou pivotant à l'aide d'une clé à molette.
 2. Place la bouteille de gaz sous le barbecue.
 3. Visse l'écrou pivotant du tuyau sur le filetage du régulateur de pression et serre bien le raccordement à l'aide d'une clé réglable.
 4. Visse l'écrou pivotant du régulateur de pression sur le filetage de la bouteille de gaz. Serre bien l'écrou pivotant à la main. N'utilise aucun outil pour ne pas prendre le risque de percer quoi que ce soit.



TAILLES DE BOUTEILLES DE GAZ AUTORISÉES

Tailles de bouteilles de gaz autorisées à être utilisées et stockées dans la partie inférieure du barbecue

- 5 kg (hauteur 420 mm, diamètre 200 mm)
- 8 kg (hauteur 505 mm, diamètre 229 mm)
- 11 kg (hauteur 600 mm, diamètre 300 mm)



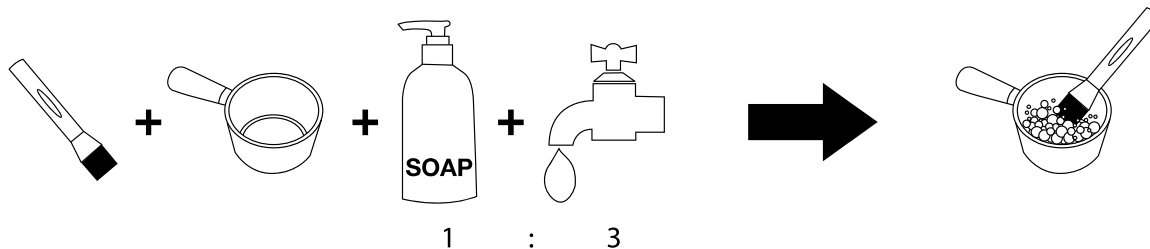
Risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz

ATTENTION: lorsque tu montes le tuyau de gaz, assure-toi que les exigences suivantes sont respectées:

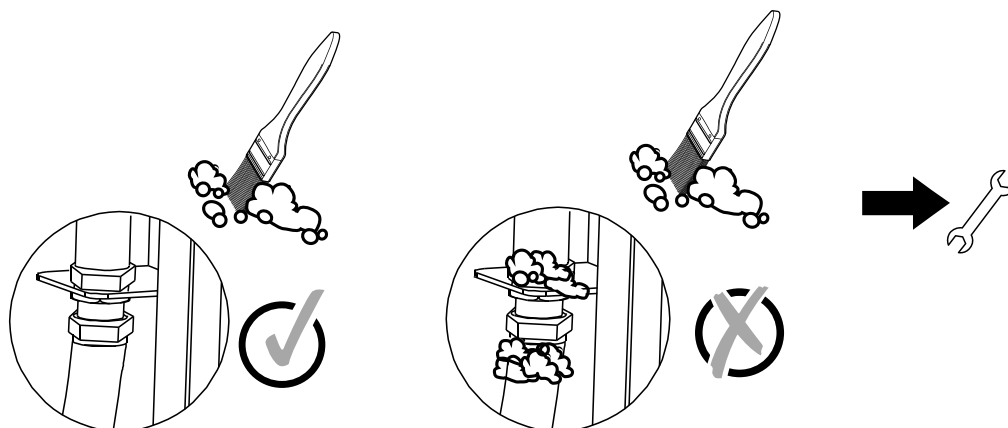
- Le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau de gaz ne passe pas le long d'arêtes ni d'angles coupants.
- Aucune goutte de graisse ni de liquide chaud ne peut tomber sur le tuyau de gaz.
- Le tuyau de gaz n'est jamais tordu ou plié.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- Pulvérise un spray de détection de fuites sur toutes les zones d'étanchéité ou appliques-y de l'eau savonneuse à l'aide d'un pinceau (rapport : 1 volume de savon pour 3 volumes d'eau).



- Ouvre la valve de la bouteille de gaz. Des bulles apparaîtront aux endroits non étanches.



- Referme la valve de la bouteille de gaz.
- Resserre de nouveau bien les écrous sur les deux côtés du raccordement à la main et recommence le test d'étanchéité. Si les bulles sont toujours là, ferme la valve de la bouteille et contacte un professionnel.

Refais le test après chaque remplacement de bouteille de gaz.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Éteins le barbecue dès que les aliments sont cuits.
2. Ne fais préchauffer le barbecue que 10 à 15 min avec le couvercle fermé (excepté lors de la première utilisation).
3. Il ne sert à rien de faire préchauffer plus longtemps.



ATTENTION: vérifie avant chaque utilisation que le raccordement de gaz ne présente pas de fissure, d'usure ou d'abrasion. Si tu en trouves, n'utilise pas le barbecue jusqu'à ce que le problème soit résolu.

Au moment de changer ou de dévisser la bouteille de gaz, éloigne-la de toute source de feu comme des bougies, des appareils électriques ou des cigarettes. La bouteille doit être toujours fermée.

FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE À GAZ

ATTENTION: N'allumez jamais le gril avec le couvercle fermé.

Avant d'utiliser le barbecue à gaz pour la première fois, procédez impérativement à un petit nettoyage en essuyant au préalable la surface du couvercle ainsi que les parties extérieures de la chambre à combustion avec un torchon humide. Tu évites ainsi que d'éventuels résidus de fabrication ne s'enflamment.

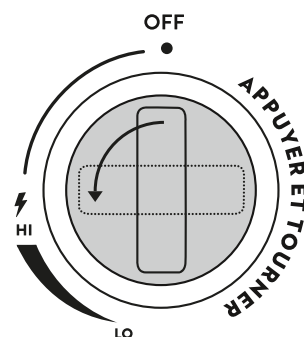
ATTENTION: avant la mise en service du barbecue à gaz, contrôle que tous les brûleurs sont bien placés sur les buses et que les câbles au-dessous ne sont pas coincés. Dans le cas contraire, desserre les ressorts de serrage, retire les brûleurs et repositionne-les correctement sur les buses. Refixe ensuite les ressorts de serrage.

Avant la première utilisation, allume et fais fonctionner les brûleurs 40 minutes sans cuire d'aliments. Les résidus de conservation sont ainsi éliminés. Ne te fais pas de soucis si tu sens une légère odeur. Cela est normal. Vérifie que le barbecue est placé dans un endroit où l'air peut correctement circuler. Ensuite, nettoie les grilles en fonte à l'aide d'une brosse à grilles en acier inoxydable.

La couleur à l'intérieur du barbecue peut changer légèrement. Cela est normal.

ALLUMER LE BARBECUE À GAZ

1. Ouvre le couvercle du barbecue.
2. Tourne tous les boutons de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».
3. Raccorde le régulateur de pression à la bouteille de gaz.
4. Ouvre la valve sur la bouteille de gaz et procède à un contrôle de l'étanchéité entre le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz à l'aide d'un spray de détection de fuites ou d'une solution savonneuse.
5. Tu peux allumer les brûleurs indépendamment les uns des autres.
6. Appuie sur l'un des boutons de réglage et garde ton doigt appuyé dessus tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « HI ». Tu entendas un « clic ». Le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas au premier essai, recommence cette étape 3 ou 4 fois.
7. **ATTENTION:** si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, tourne le bou-



- ton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » et ferme la valve de la bouteille de gaz. Attends 5 minutes et recommence à partir de l'étape 4.
8. Une fois que tu as allumé un brûleur, recommences les étapes 6 et 7 avec l'autre bouton de réglage afin d'allumer le deuxième brûleur.
 9. Régle la chaleur en redescendant le bouton de réglage sur la position souhaitée entre la plus haute « HI » et la plus basse « LO ».

UTILISATION DU BRÛLEUR CÉRAMIQUE INFRAROUGE DE LA TABLETTE LATÉRALE



ATTENTION: Le couvercle au-dessus du brûleur céramique à infra-rouge situé sur la tablette latérale doit toujours être ouvert au moment de l'allumage et pendant tout le fonctionnement. Si tu n'as pas l'intention d'utiliser le barbecue pendant un moment, retire la batterie. Cette dernière pourrait fuir et endommager définitivement l'allumage.

ATTENTION: Ne jamais rabattre la table latérale lorsque le brûleur céramique infrarouge est en marche. Veiller à ce que. Assurez-vous que le brûleur et la chambre de combustion ont complètement refroidi avant de rabattre la table latérale.

Le brûleur chauffe une pierre céramique perforée de petits trous. L'énergie est alors stockée par la pierre, ce qui peut entraîner de très hautes températures.

Tu donneras aux steaks et aux galettes une croûte croustillante en quelques minutes seulement, sans trop influencer sur la température à cœur.

1. Visse le compartiment à piles sur le panneau de contrôle et insère une pile AA (veille à la polarité des piles).
2. Ouvre le couvercle de ton barbecue.
3. Tourne le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que tu entendes le gaz se dégager.
4. Compte jusqu'à 5 et allume le brûleur en tenant appuyé l'allumeur électrique (bouton) sur le compartiment à piles.
5. Si le brûleur céramique ne s'allume pas, procède comme avec les brûleurs en inox.

Le brûleur céramique peut être réglé en continu tout comme les brûleurs en acier habituels.

ATTENTION: L'électrode d'allumage fonctionne sur pile. Manipulation incorrecte des piles il y a un risque d'incendie et d'explosion.

- Les fuites d'acide de batterie peuvent provoquer des brûlures de la peau et endommager les composants.
- Suivez les consignes de sécurité du fabricant pour la manipulation des piles.
- Ne jetez pas les piles dans le feu, ne les court-circuitiez pas et ne les détruisez pas de quelque manière que ce soit.
- Retirez la pile si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
- Ne manipulez les piles endommagées qu'avec des gants de protection.

ÉTEINDRE LE BARBECUE À GAZ

1. Pour éteindre le barbecue, referme la valve de la bouteille de gaz.
2. Tourne tous les boutons de réglage du barbecue dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».

NETTOYER LE BARBECUE À GAZ



Risques d'incendie et d'explosion

- N'utilise pas de nettoyants inflammables.
- Avant de nettoyer le barbecue à gaz, retire la bouteille de gaz.
- Attends que le barbecue ait bien refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoie le barbecue après chaque utilisation.
- Retire le bac récepteur de graisse et débarrasse-toi de la graisse de manière écologique.
- Nettoie les surfaces et les grilles à l'aide d'un chiffon humide ou rince-les à l'eau chaude. Utilise si besoin un nettoyant doux et une éponge douce à la surface lisse. Rince bien à l'eau et laisse le barbecue sécher correctement avant de le réutiliser. Tu peux également essuyer les zones mouillées à l'aide d'un chiffon en coton sec et sans peluches.
- Retire les restes de nourritures des brûleurs à l'aide d'une brosse.
- Au cas (exceptionnel) où une buse serait obstruée, libère-la à l'aide d'une aiguille d'injection.
- Au cas (exceptionnel) où le venturi (tube mélangeur de gaz) serait bouché, ce dernier peut être libéré à l'aide d'une aiguille ou d'un cure-pipe.

Équipement recommandé: brosse pour gril en acier inoxydable, chiffon doux en coton (pas de micro-fibres), éponge, raclette en bois, seau, nettoyant pour gril approprié (pour l'intérieur), détergent doux, si nécessaire éponge métallique (éponge à récupérer)/laine d'acier, lunettes de sécurité, gants jetables, protection contre les éclaboussures pour le haut du corps (tablier)

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

Pour que ton gril soit à nouveau prêt pour la prochaine utilisation, tu dois le laisser brûler à vide (sans aliments) après chaque utilisation. Les résidus et la graisse sur les grilles sont ainsi brûlés, puis simplement brossés par la suite.

1. Referme le couvercle et place tous les brûleurs en acier inoxydable sur « HI ». Pas le brûleur infrarouge en céramique dans la table latérale.
2. Laisse ton barbecue chauffer à vide pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que tu ne vois plus de fumée s'échapper.
3. Ferme la valve de la bouteille de gaz et éteins tous les brûleurs.
4. Ouvre lentement le couvercle du barbecue (attention à la chaleur qui peut s'en échapper) et frotte la grille à l'aide d'une brosse en acier inoxydable.

REMARQUE: les brosses en laiton sont très souples et donc peu adaptées aux grilles en fonte et en acier inoxydable. Elles peuvent également tacher et donc favoriser l'apparition de points de rouille.

Lorsque le gril a complètement refroidi, vide et nettoie également le bac récepteur de graisse et le collecteur de graisse. Si tu avais recouvert ton collecteur d'une feuille d'aluminium, remplace-la.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Pour nettoyer l'intérieur de ton barbecue, retire d'abord les grilles, enlève le collecteur de graisse et ôte les grosses saletés. Vide et nettoie le bac récepteur de graisse.

1. Pour venir à bout des grosses saletés des diffuseurs de flamme, retire-les et laisse-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de détergent pendant 1 heure. Nettoie-les ensuite à l'aide d'une éponge,

- d'eau chaude et de détergent. Tu peux aussi les passer au lave-vaisselle. Ensuite, laisse-les bien sécher.
2. Débloque les clips de sécurité (en les enfonçant) au niveau des têtes de brûleur et retire les brûleurs en acier inoxydable du barbecue.
 3. Remets le collecteur de graisse (sans le bac de récupération) et place un seau vide sous l'ouverture.
 4. Rince l'intérieur de ton barbecue à l'eau (p. ex. en utilisant un arrosoir). **ATTENTION:** veille à ce que l'eau ne pénètre pas dans les buses de gaz.
 5. Applique un produit de nettoyage approprié pour les chambres de cuisson (nettoyant pour gril ou produit vaisselle) à l'intérieur de ton barbecue et laisse agir pendant la durée indiquée par le fabricant. **ATTENTION:** ne pas laisser agir plus longtemps que la durée recommandée. Le matériau pourrait sinon se décolorer ou être endommagé.
 6. Enlève les saletés tenaces à l'intérieur de ton barbecue à l'aide d'une éponge ou d'un grattoir en bois.
 7. Rince à nouveau ton barbecue en profondeur à l'eau, laisse-le sécher complètement et nettoie soigneusement le brûleur et les sorties des buses à l'aide d'un chiffon en coton sec (ou d'une brosse à brûleur).
 8. Remets en place les parties retirées.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Nettoie l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon doux en coton, d'eau chaude et d'un détergent doux.

ATTENTION: N'utilisez pas de chiffon en microfibre pour nettoyer les surfaces extérieures, car cela raye le matériau.

ENTRETIEN DES GRILLES EN FONTE

Les grilles en fonte du barbecue à gaz sont émaillées. Cette couche protège des points de rouille et permet aux aliments de ne pas coller à la grille. Malgré cette couche de protection, les grilles peuvent toutefois quand même absorber l'humidité et la graisse et ensuite les rejeter. C'est pour cela que nous conseillons de faire également chauffer ces grilles.

FAIRE CHAUFFER LES GRILLES EN FONTE

Les grilles en fonte doivent être chauffées à haute température afin de préserver le métal de la rouille et de créer une surface non-adhésive. Ce culottage peut être réalisé selon trois étapes simples:

1. Nettoyer les grilles en fonte à l'aide d'une solution savonneuse douce, bien rincer et sécher à l'aide d'un chiffon.
2. Graisser entièrement les grilles. Utilise pour cela une huile ou une graisse non raffinée à faible point de fumée. **ATTENTION:** n'utilise jamais d'huile d'olive ou de produits à base de lactosérum – ceux-ci deviennent amers lorsqu'ils brûlent, ont une odeur désagréable et provoquent un fort dégagement de fumée.
3. Place les grilles dans le barbecue, place les brûleurs en acier inoxydable sur « HI » et le(s) brûleur(s) céramique(s) infrarouge(s) sur « LO ». Laisse brûler pendant 45 minutes avec le couvercle fermé. La graisse fond alors et restera durablement incrustée dans le métal, ce qui confère une patine protectrice.

ENTRETIEN DES GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

Les grilles en acier inoxydable n'ont pas besoin d'être culottées. Tu peux nettoyer les grilles résistantes et inoxydables avec de l'eau chaude, des nettoyeurs doux et une éponge, soit à la main, soit au lave-vaisselle.

L'acier inoxydable peut légèrement changer de couleur s'il est chauffé à haute température. Cela est tout à fait normal et n'a aucune incidence sur la qualité ni sur le résultat de la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU BRÛLEUR CÉRAMIQUE INFRAROUGE

La céramique peut mais ne doit pas obligatoirement être nettoyée. La graisse et le jus de viande qui coulent sur le brûleur, se consomment. Une coloration de la pierre et des parties brûlées est tout à fait normale et n'altère en rien la performance du brûleur.



ATTENTION: la pierre céramique ne doit en aucun cas être nettoyée avec de l'eau et/ou des produits d'entretien. Si quelque chose venait à tomber à travers la grille de protection et ne pas se consumer entièrement, règle le brûleur sur la chaleur maximale et laisse brûler tous les restes pendant environ 10 à 15 minutes.

Veille à ce que les aliments qui rentrent en contact avec le brûleur en céramique soient non-marinés ou non-huilés. Les marinades salées et acides ainsi que le poivre peuvent abîmer la pierre en céramique s'il en tombe pendant une durée prolongée.

ENTRETIEN RÉGULIER

Nous te conseillons de préparer le barbecue pour la prochaine fois après chaque utilisation. Fais chauffer le barbecue à pleine puissance avec couvercle fermé (sans aucun aliment) afin de brûler les restes d'aliments et de graisses sur les grilles et élimine ensuite les résidus à l'aide d'une brosse.

Procède comme suit:

1. Retire tous les aliments de la grille de cuisson, règle le barbecue sur chaleur maximale et laisse chauffer pendant 20 à 40 minutes avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que plus aucune fumée ne se dégage du barbecue. En cas de saleté tenace, retourne la grille afin que le côté utilisé se trouve vers le bas.
2. Ferme la valve sur le cylindre de gaz (sur OFF), règle ensuite les interrupteurs du barbecue sur OFF.
3. Nettoie ensuite la grille à l'aide d'une brosse en inox à long manche. Prends la brosse en main avec des gants de protection ou des maniques car le barbecue risque d'être encore très chaud.
4. Pour les grilles en fonte, applique du saindoux, de l'huile de tournesol ou de l'huile de lin sur un chiffon et frotte la grille pour éviter les points de rouille et pour renouveler la patine lors de la prochaine utilisation. Pas besoin de plus d'entretien avec les grilles en acier inoxydable.

Il est conseillé de nettoyer de manière séparée les endroits sales sur le bord de la grille en laiton toutes les 2 à 3 utilisations (selon ce qui a été brûlé et les brosses utilisées). Retire pour cela la grille du barbecue et frotte-la avec de l'eau chaude (sans produit d'entretien) et une éponge à récurer et nettoie-la en faisant bien attention. À la fin, essuie-la avec un chiffon, laisse-la complètement sécher, huile-la et remets-la dans le barbecue.

Les grilles en acier inoxydables se nettoient simplement avec du détergent, une éponge et de l'eau chaude, ou encore en les passant au lave-vaisselle.

Si des traces de rouilles subsistent quand même, les frotter avec de la paille de fer jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace. Laver ensuite la fonte à l'eau, la frotter soigneusement avec un chiffon, la laisser sécher complètement, l'huiler et répéter le processus de brûlage.

Garder si possible les grilles en fonte dans un endroit sec en hiver.

La grille doit être nettoyée en profondeur tous les 3-4 mois. Après chaque utilisation du barbecue, il est impératif de respecter le temps de refroidissement et d'effectuer la vidange du collecteur de graisse, le nettoyage du support pour collecteur de graisse ainsi que celui de la grille.

ATTENTION: La planche à découper en bois comprise est un produit naturel enclin à s'étendre et/ou à générer des moisissures en cas d'humidité et de mauvais temps. Conserve-la après chaque utilisation dans un endroit sec et chaud et ne la sors que lorsque tu en as besoin pour le barbecue.

Nettoie la planche à l'aide d'une éponge humide après utilisation, ou avec un peu de détergent doux pour les salissures plus conséquentes. Ne mets jamais la planche dans le lave-vaisselle. Ne la laisse pas tremper longtemps dans l'évier / dans l'eau. Applique régulièrement de l'huile d'entretien adaptée sur ta planche à découper.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas	La bouteille de gaz est vide	Raccorder une nouvelle bouteille de gaz
	Réducteur de tension défectueux	Faire vérifier le détendeur par un professionnel
	Corps étranger dans le brûleur	Nettoyer le brûleur
	Corps étranger dans le système d'allumage ou dans le tuyau	Nettoyer l'allumage et le tuyau
	Aucune étincelle à l'allumage	Faire remplacer l'allumage piézoélectrique
	Buse défectueuse (si le brûleur ne s'allume toujours pas malgré les mesures précédentes)	Contacter le service client pour demander une pièce de rechange
Aucune flamme ou déflagration dans le brûleur (bruit de clic ou de grondement)	Corps étranger dans le brûleur	Nettoyer le brûleur et l'allumage
	Le brûleur n'est pas bien positionné	Démonter le brûleur puis le remonter
Le brûleur céramique à infra-rouge ne s'allume pas ou s'éteint tout seul	La bouteille de gaz est vide ou il y a trop de vent	Raccorder une nouvelle bouteille de gaz ou déplacer le barbecue à un endroit abrité du vent

CHANGER LE BRÛLEUR EN ACIER INOXYDABLE

Si un ou plusieurs des brûleurs ne fonctionne/ fonctionnent plus, change-les en suivant ces instructions:

1. Retire les ressorts de serrage. Tire légèrement le brûleur en question vers l'arrière et soulève-le délicatement.
2. Nettoie ou/et change le/les brûleur(s) défectueux. Remplace les brûleurs et fixe-les à l'aide des ressorts de serrage.

STOCKER LE BARBECUE À GAZ

- Entrepouse le barbecue à gaz dans un endroit sec et à l'abri du gel. Referme le couvercle du barbecue et couvre l'appareil pour le protéger des saletés et de dégâts.
- Une housse de protection protège ton barbecue à gaz toute l'année des caprices de la météo comme la pluie, la grêle, le vent et le gel.
- Referme toujours le détendeur de la bouteille de gaz et conserve celle-ci hors de portée des enfants.
- Pendant l'hiver, rentre la grille en fonte à l'intérieur de la maison/de l'appartement afin de la protéger de la rouille.
- Pour bien ranger ton barbecue, veille aussi à lire le paragraphe sur les mesures de sécurité.

SERVICE CLIENT

Nos produits sont en principe soumis à une obligation légale de garantie de 2 ans. Toute réclamation à ce sujet nécessitera une preuve d'achat. Les pièces consommables ne sont pas garanties. La durée de vie de l'appareil dépend de l'utilisation qui en est faite et s'avère par conséquent variable.

En cas de question au sujet de l'utilisation ou de la fonction de notre article, adresse-toi à notre service client

Hotline: +49 211 - 749 55 10*

*Tarif dépende de l'opérateur téléphonique respectif.

E-Mail: service@burnhard.de

Site Internet: www.burnhard.de

ÉLIMINATION/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers contribuent à prolonger leur durée d'utilisation. Si le produit est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Le produit et l'emballage doivent être éliminés conformément aux dispositions locales. Le cas échéant, informe-toi auprès de ton entreprise de collecte de déchets locale.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La société Springlane GmbH confirme que le produit respectait au moment de sa commercialisation les exigences CE fondamentales alors en vigueur. La déclaration de conformité est disponible dans son intégralité sur www.burnhard.de.

DATI TECNICI

Potenza:	totale 10,5 kW – 2 bruciatori principali da 3.5 kW, 1 bruciatore in ceramica a raggi infrarossi con 3.5 kW (nel tavolino laterale)
Dimensioni (L/A/P):	116 x 118 x 55 cm
Peso:	circa 38 kg
Portata termica nominale	
(Hs) bruciatore:	10,5 kW
Potenza allacciata bruciatore:	764 g/h
Pressione di uscita:	50 mbar
Tipo di gas:	butano (G30) e propano (G31)
Classe:	I3B/P(50)
Dotazione:	2 bruciatori in acciaio inox, 1 bruciatore in ceramica a raggi infrarossi nel tavolino laterale, 2 griglie di cottura, griglia di riscaldamento, food container con tagliere in legno, termometro coperchio, accensione piezoelettrica
Accessori:	tubo flessibile e riduttore di pressione (50 mbar), supporto spezie e salse, 4 ganci, apribottiglie, affumicatore, telo protettivo

Con riserva di modifiche ed errori nelle caratteristiche delle apparecchiature, nella tecnologia, nei colori e nel design.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Il simbolo ivi indicato informa circa i pericoli che potrebbero danneggiare il dispositivo o causare lesioni.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggi attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

USO

Il barbecue a gas può essere utilizzato solo all'aperto. Non utilizzare mai questo barbecue in edifici, garage o altri ambienti chiusi.

Pericoli generali



- Pericolo per i bambini e per le persone con ridotte capacità fisiche. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone in grado di farne un uso sicuro.
- **ATTENZIONE:** le parti visibili possono surriscaldarsi notevolmente. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Qualsiasi modifica al dispositivo può causare incidenti e comportare la perdita del diritto di garanzia.

RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

Pericolo per i bambini. Pericolo di morte per soffocamento o ingestione. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Smaltiscilo immediatamente. Tieni i componenti di piccole dimensioni fuori dalla loro portata.

COLLEGAMENTO DELL'IMPIANTO A GAS



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Questo barbecue a gas può essere messo in funzione solo con un regolatore di pressione. Il riduttore di pressione in dotazione è regolato correttamente in fabbrica per essere utilizzato con gas liquido.
- Potrebbe essere necessario sostituire il tubo flessibile del gas, se i requisiti nazionali lo richiedono.
- Quando sostituisci la bombola del gas, assicurati che non vi siano fonti di ignizione, fiamme libere, o simili nelle vicinanze.
- Per l'acquisto o il noleggio di una bombola del gas consulta un rivenditore specializzato.
- L'apparecchio deve essere collegato come descritto nelle presenti istruzioni. Assicurati che il tubo flessibile del gas non presenti pieghe o abrasioni.
- Esegui la procedura per il controllo di tenuta descritta nel presente manuale (vedi "COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS") prima di utilizzare il barbecue. Esegui sempre un controllo di tenuta.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Utilizza il barbecue a gas solo all'aperto.
- Non muovere l'apparecchio durante il funzionamento.
- Tieni l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante il funzionamento.
- Durante la sostituzione della bombola del gas, assicurati che nelle vicinanze non vi siano materiali combustibili, bambini o animali domestici.
- Un'installazione impropria del barbecue può essere pericolosa. Segui esattamente le istruzioni di montaggio.
- Questo apparecchio non è destinato ad un uso commerciale.
- Non utilizzare carbonella, bricchette o pietre laviche con il barbecue a gas. Non utilizzare gas naturale per mettere in funzione l'apparecchio.
- Non fumare mai quando si utilizza l'impianto del gas. Non collocare la bombola del gas in prossimità di fiamme libere.
- Assicurati che il barbecue sia al riparo dal vento.
- Tieni il barbecue lontano dall'umidità, dagli spruzzi d'acqua, ecc. e dai cavi elettrici.
- Mantieni l'apparecchio a una distanza minima di 1,5 m da tutti i materiali infiammabili e a 7,5 m da tutti i liquidi infiammabili.
- Posiziona il barbecue a gas su una superficie piana, stabile e resistente al fuoco.
- Tieni la bombola del gas lontana da radiazioni solari intense.
- Prima di ogni utilizzo, controlla che il tubo flessibile e il riduttore di pressione non presentino crepe o danneggiamenti. Non mettere in funzione il barbecue se il regolatore di pressione, il cavo o la bombola del gas sono difettosi o presentano perdite.
- Prima di ogni utilizzo, verifica la presenza di sporcizia o corpi estranei sui bruciatori e rimuovili prima di usare il barbecue.
- Non accendere la fiamma del gas con una fiamma libera. Per l'accensione utilizza solo l'accenditore piezo oppure elettrico dell'apparecchio.
- Per evitare fughe accidentali di gas, la valvola della bombola del gas dovrebbe essere aperta solo quando il barbecue è in funzione. Chiudi immediatamente la valvola della bombola del gas quando spegni il barbecue.
- Assicurati che i fori di sfiato dell'alloggiamento non siano coperti in nessun caso.
- Le superfici del barbecue sono soggette a forte riscaldamento durante il funzionamento. Avverti i presenti e tieni bambini e animali domestici lontani dal barbecue.
- Non piegarti mai sul barbecue aperto durante l'accensione o il funzionamento.
- Indossa sempre guanti protettivi non appena il barbecue entra in funzione e la temperatura dei componenti caldi supera la temperatura ambiente di 50 °C.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito durante il funzionamento.

- In caso di malfunzionamento o perdite di gas, chiudi immediatamente la valvola della bombola del gas.
- Prima di cambiare posizione al barbecue, assicurati che il barbecue sia spento, che la valvola della bombola del gas chiusa e che la bombola del gas sia scollegata dal tubo flessibile del gas per proteggere il regolatore di pressione e il tubo flessibile.
- Dopo l'uso, chiudi l'alimentazione alla bombola del gas.
- All'accensione dei bruciatori, il coperchio deve essere sempre sollevato.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Gli interventi di riparazione e manutenzione dell'impianto a gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato autorizzato. Non apportare modifiche al barbecue a gas o al regolatore di pressione.
- Sostituisci il riduttore di pressione e il tubo flessibile dopo massimo 10 anni, anche se non sono presenti danni esterni visibili. Accertati che il riduttore di pressione sia omologato per il gas utilizzato e regolato alla corretta pressione di uscita (vedi DATI TECNICI). Un nuovo tubo flessibile non deve avere una lunghezza superiore a 1,5 metri.

MISURE IN CASO DI ODORE DI GAS

- Chiudi l'alimentazione del gas, spegni tutte le fiamme libere e apri il coperchio.
- Se l'odore di gas è ancora presente, tieniti a distanza dall'apparecchio e contatta il tuo fornitore di gas o i vigili del fuoco.

MISURE ANTINCENDIO

- Porta i presenti in sicurezza! Se possibile, chiudi la valvola della bombola del gas. Raffredda la bombola del gas con dell'acqua, prestando attenzione alla tua sicurezza personale. È possibile che si verifichi una riaccensione spontanea ed esplosiva.
- In caso di incendio, i contenitori pieni di gas compresso devono essere rimossi dall'area a rischio d'incendio. Se ciò non è possibile, cerca di preservare i contenitori di gas compresso da un eccessivo riscaldamento, spruzzandoli da una posizione protetta con acqua o prodotti adeguati.
- In caso di incendio da grasso, cerca di spegnere il bruciatore: chiudi il coperchio, finché il fuoco non è estinto.
- **ATTENZIONE: non tentare mai di spegnere un incendio da olio o grasso utilizzando dell'acqua.** Per tale scopo utilizza sempre i mezzi di estinzione previsti, come estintori per incendi di grassi e/o coperte antincendio. Rivolgiti, a tal proposito, ad un rivenditore specializzato.
- Tieniti lontano dalla fonte dell'incendio e informa immediatamente i vigili del fuoco.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

Misure da adottare in caso di inalazione di gas

- Concentrazioni elevate possono causare soffocamento. I possibili sintomi sono la perdita di mobilità e di coscienza. La vittima non si accorge del soffocamento. Basse concentrazioni possono causare vertigini, mal di testa, nausea e problemi di coordinazione.
- Accompagna la vittima all'aria aperta. Chiama un medico o il servizio di soccorso. In caso di arresto respiratorio procedi con la respirazione artificiale.

Misure dopo gravi ustioni o scottature

- Sussiste un grave rischio di ipotermia e shock. Chiama subito il servizio di soccorso!
- Spegni immediatamente gli indumenti in fiamme con acqua o soffoca le fiamme con una coperta spessa.
- In caso di ustioni non togliere gli indumenti.
- In caso di scottature togli immediatamente gli indumenti.
- Raffredda le zone interessate con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si attenua.
- Copri la parte interessata con una garza sterilizzata Metalline. Adagia il lato rivestito con Metalline sulla pelle lesionata e fissala con una benda di garza o con una garza triangolare.
- Non utilizzare "rimedi casalinghi" come unguenti, polveri, oli, disinfettanti ecc.!

Misure da adottare in caso di ustioni lievi o scottature

- In caso di ustioni togli gli indumenti solo se non aderiscono al corpo.
- In caso di scottature togli immediatamente gli indumenti.
- Raffredda le zone interessate con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si attenua.
- Lascia che piccole ustioni o scottature senza formazione di vesciche guariscano all'aria e non coprirle con cerotti o bende.

ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Non trasportare la bombola del gas in veicoli il cui vano di carico non è separato dalla cabina di guida. Il conducente deve conoscere i possibili pericoli del carico e cosa fare in caso di incidente o di emergenza.
- Trasporta la bombola del gas in verticale e in modo che sia protetta contro la caduta e lo scivolamento.
- Assicurati che la valvola della bombola del gas sia chiusa e a tenuta stagna.

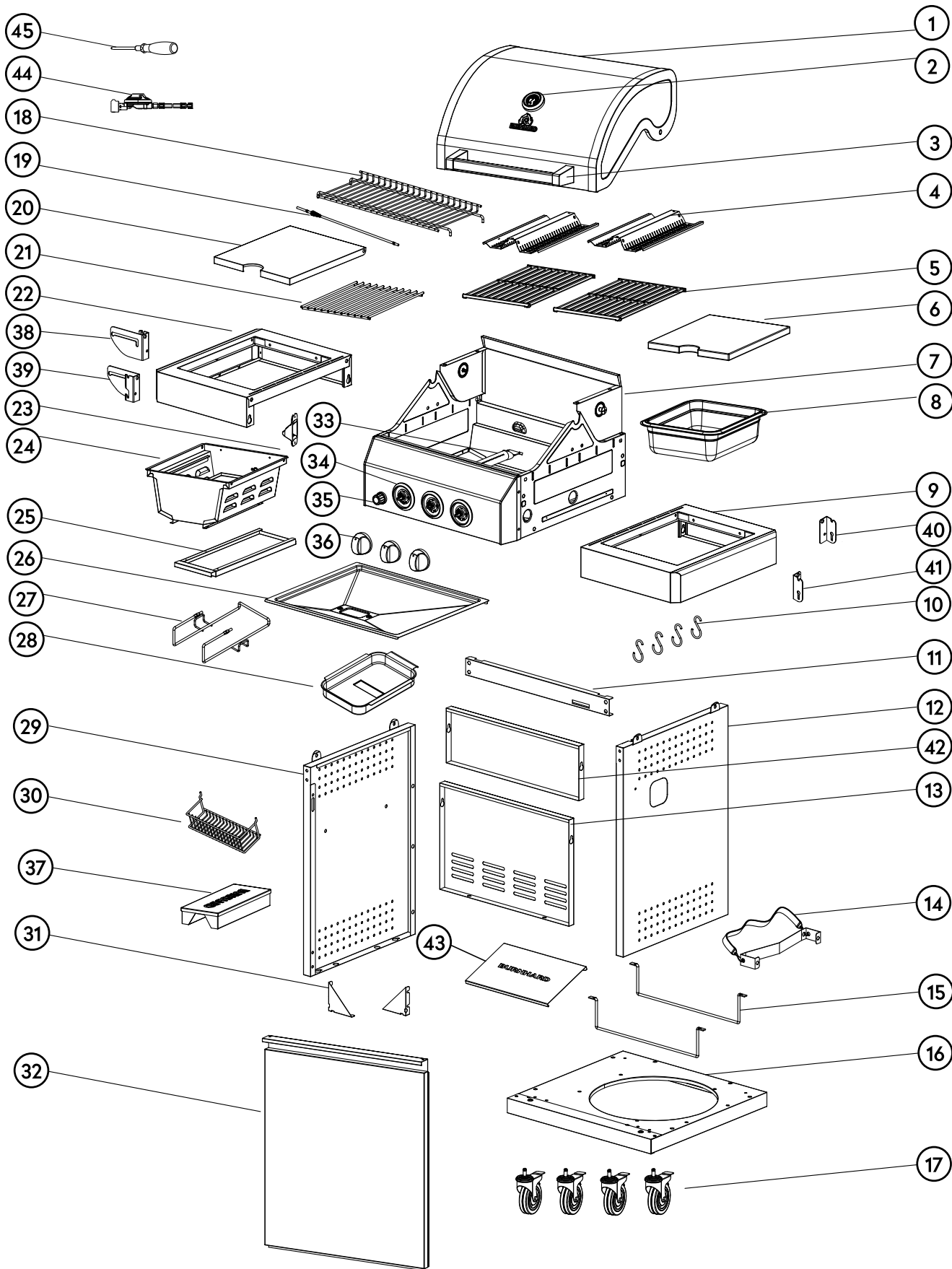
ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE



Pericolo d'incendio e di esplosione


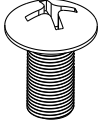
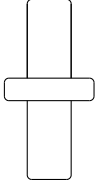
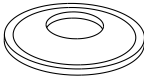
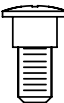
- Tieni la bombola del gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tieni la bombola del gas lontana da gas ossidanti e altre sostanze che favoriscono l'incendio.
- Il gas liquido in uscita è più pesante dell'aria e si deposita sul suolo. Non conservare la bombola del gas in casa, sotto il livello del suolo (ad es. in cantine, parcheggi sotterranei, ecc.) o in luoghi non ventilati dove il gas in uscita potrebbe raccogliersi.
- Tieni la bombola del gas lontana da radiazioni solari dirette e altre fonti di calore. Conserva la bombola del gas a meno di 50 °C in un luogo ben ventilato, ombreggiato e protetto dagli agenti atmosferici.
- Conserva la bombola del gas in verticale e in modo che sia protetta contro la caduta.
- Non conservare le bombole del gas di riserva/supplementari o non collegate sotto o vicino al barbecue.
- Le istruzioni per la conservazione valgono anche per le bombole del gas vuote. Queste contengono ancora una quantità residua di gas liquido.

CONTENUTO DELLA FORNITURA/DESCRIZIONE DEI COMPONENTI



Rif.	Descrizione	Quantità
1	Coperchio	1
2	Termometro	1
3	Maniglia coperchio	1
4	Spartifiamma	2
5	Griglia di cottura	2
6	Tagliere in legno	1
7	Camera di combustione	1
8	Food Container	1
9	Tavolino laterale (destra)	1
10	Gancio accessori	4
11	Puntello mobiletto base	1
12	Pannello laterale mobiletto base (destra)	1
13	Pannello posteriore mobiletto base	1
14	Supporto bombola del gas	1
15	Sospensione bombola del gas	2
16	Pannello inferiore mobiletto base	1
17	Rotella	4
18	Griglia di riscaldamento	1
19	Puntello coperchio bruciatore in ceramica a raggi infrarossi	1
20	Coperchio bruciatore in ceramica a raggi infrarossi	1
21	Griglia in ghisa bruciatore in ceramica a raggi infrarossi	1
22	Tavolino laterale (sinistra)	1
23	Apribottiglie	1
24	Bruciatore in ceramica a raggi infrarossi incl. vaschetta	1
25	Vassoio di scolo del grasso bruciatore in ceramica a raggi infrarossi	1
26	Vassoio di scolo del grasso	1
27	Supporto vaschetta raccogligrasso	1
28	Vaschetta raccogligrasso	1
29	Pannello laterale mobiletto base (sinistra)	1
30	Supporto spezie e salse	1
31	Rinforzo mobiletto base	2
32	Anta	1
33	Bruciatore in acciaio inox	2
34	Base manopola di controllo	3
35	Vano batterie	1
36	Manopola di controllo (regolatore)	3
37	Affumicatore	1
38	Cerniera tavolino laterale bruciatore in ceramica a raggi infrarossi (dietro)	1
39	Cerniera tavolino laterale bruciatore in ceramica a raggi infrarossi (fronte)	1
40	Cerniera tavolino laterale (dietro)	1
41	Cerniera tavolino laterale (fronte)	1
42	Pannello posteriore mobiletto base (piccolo)	1
43	Piastra di base per bombola del gas	1
44	Tubo e riduttore di pressione	1
45	Utensili	1

ELEMENTI DI FISSAGGIO

A	B	C	D	E
<p data-bbox="215 383 292 427">x 9</p>  <p data-bbox="209 613 303 640">5/32-32</p>	<p data-bbox="469 383 568 427">x 18</p>  <p data-bbox="480 613 557 640">1/4-20</p>	<p data-bbox="746 383 815 427">x 1</p> 	<p data-bbox="1007 383 1086 427">x 4</p> 	<p data-bbox="1273 383 1350 427">x 2</p> 

MONTAGGIO DEL BARBECUE A GAS



Rischio di lesioni

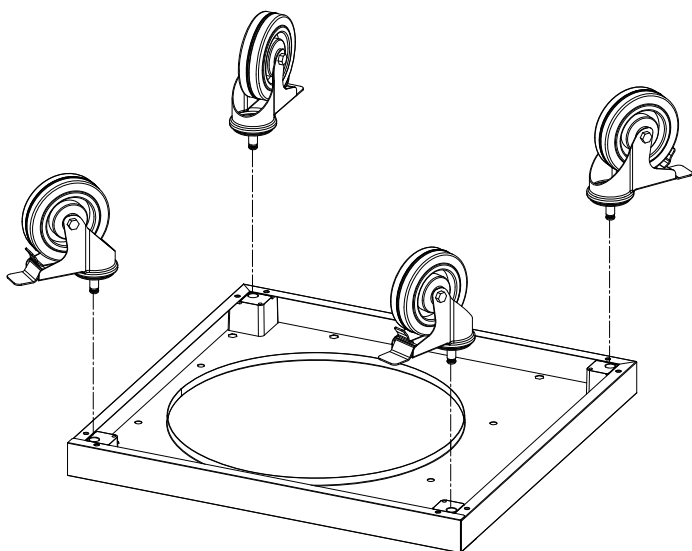
ATTENZIONE: assicurati di montare il barbecue seguendo attentamente le istruzioni. La mancata osservanza di queste indicazioni può causare gravi lesioni fisiche e/o danni materiali. Se hai domande sul montaggio o sul funzionamento, contatta il nostro servizio clienti.

Il barbecue a gas presenta in parte spigoli taglienti. Durante il montaggio indossa sempre guanti protettivi per evitare ferite da taglio.

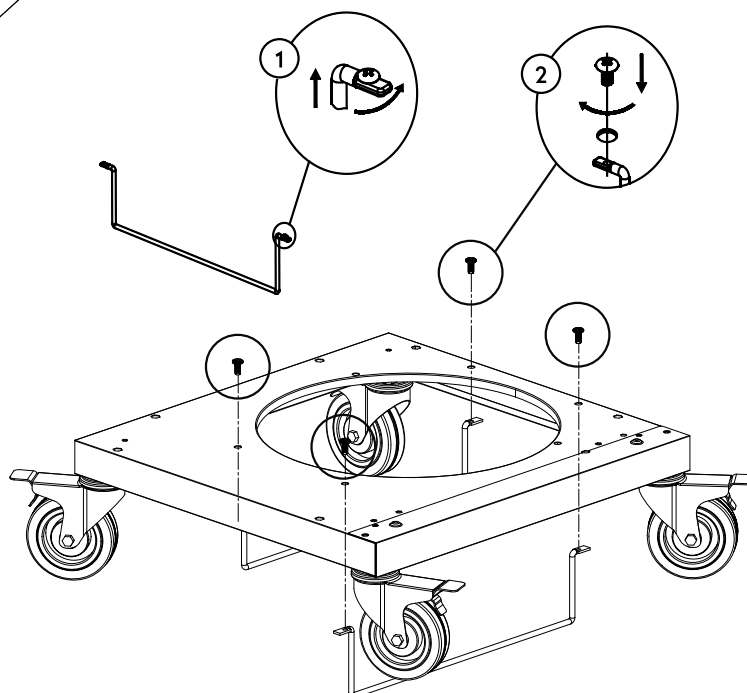
Prima di iniziare il montaggio, rimuovi tutti i materiali di imballaggio e le pellicole di protezione dei singoli componenti.

Dopo il montaggio, verifica il corretto assemblaggio di tutti i componenti, dei raccordi filettati e degli allacciamenti. Assicurati che tutti i cavi siano fissati correttamente e che i bruciatori sul retro del pannello di controllo siano assicurati saldamente agli ugelli. In caso contrario, allenta le clip di sicurezza di ogni testa del bruciatore e posiziona nuovamente il bruciatore.

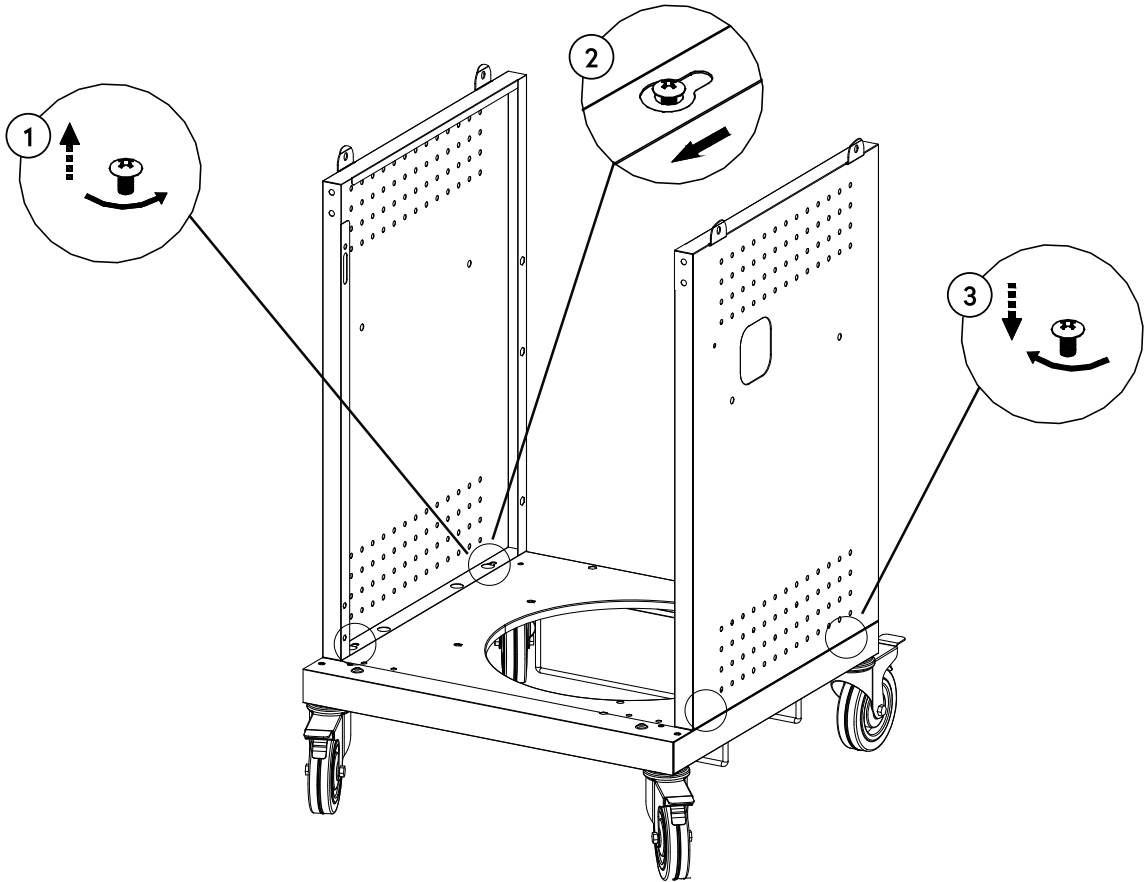
1



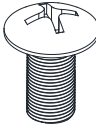
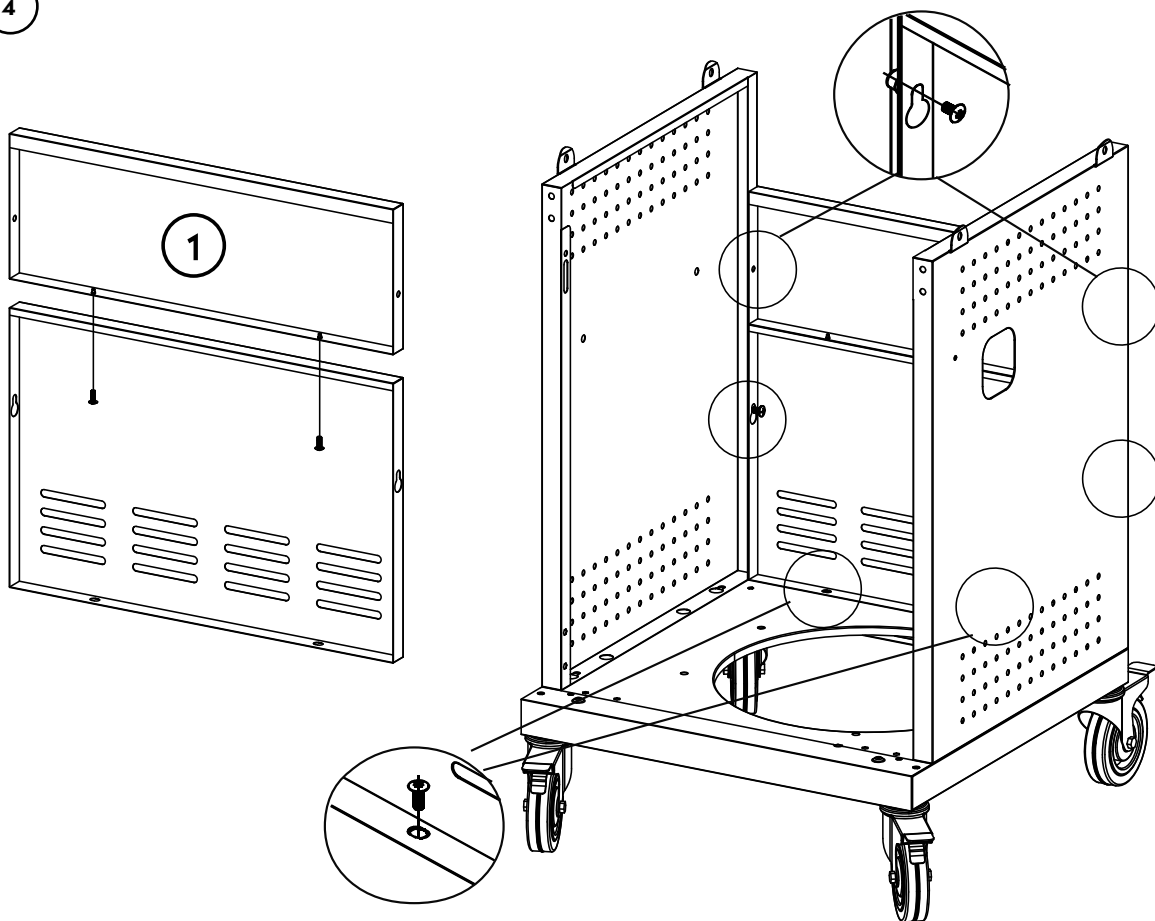
2



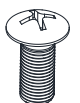
3



4

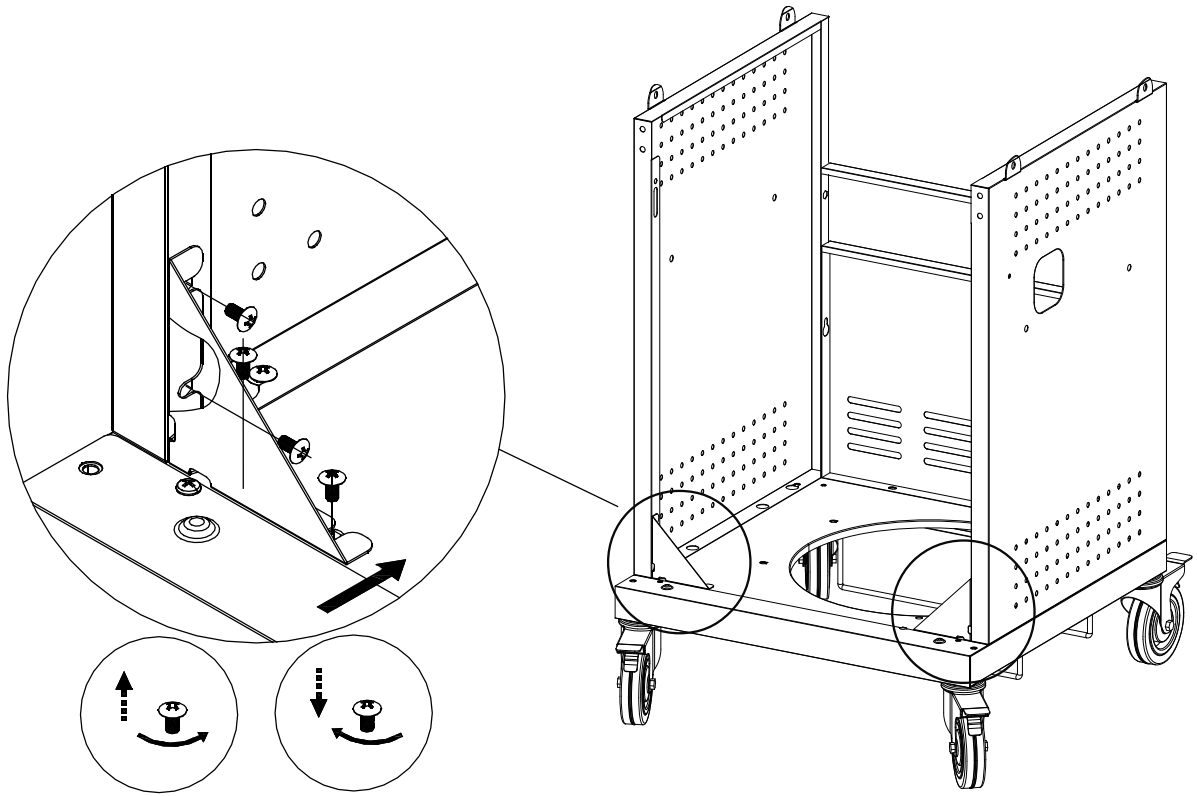


6 x B

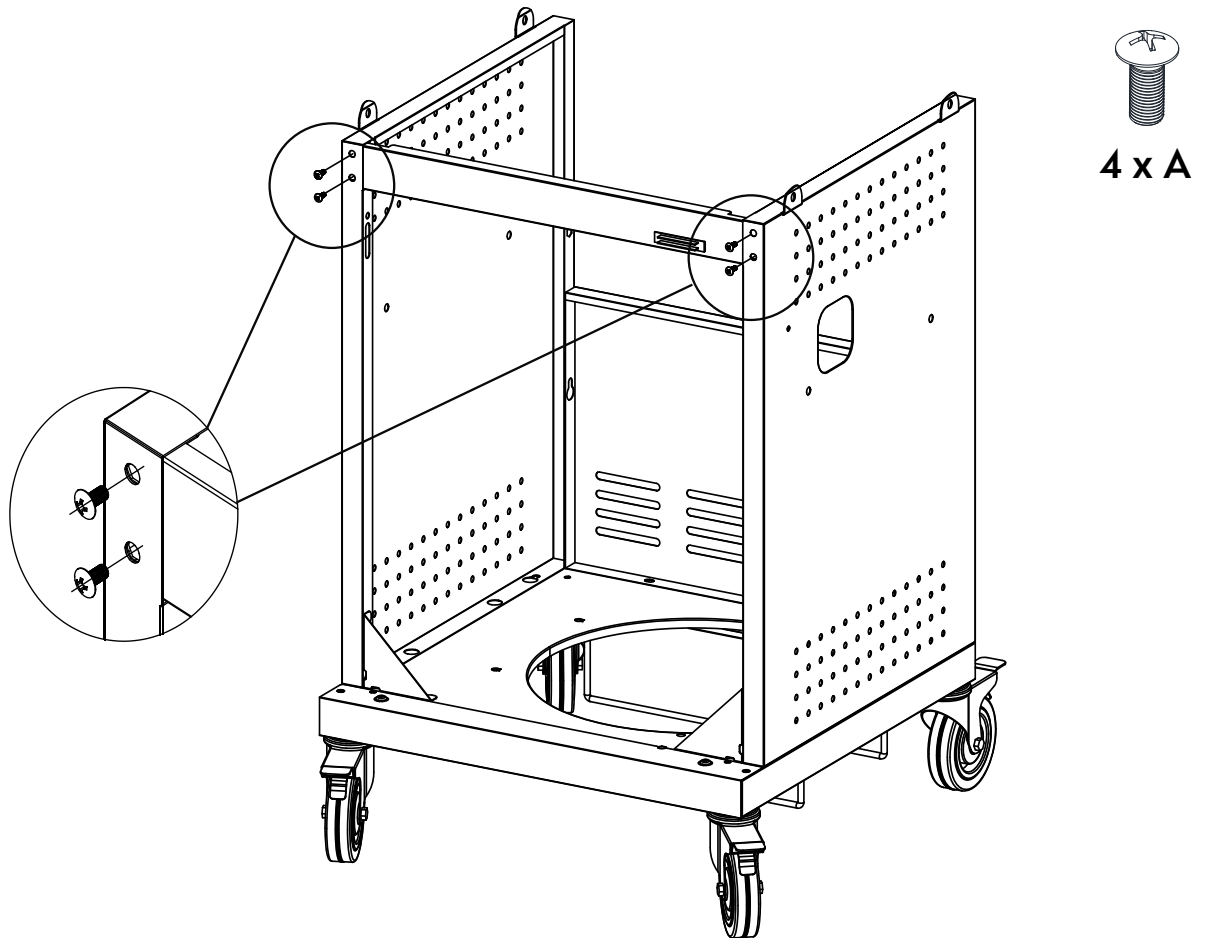


2 x A

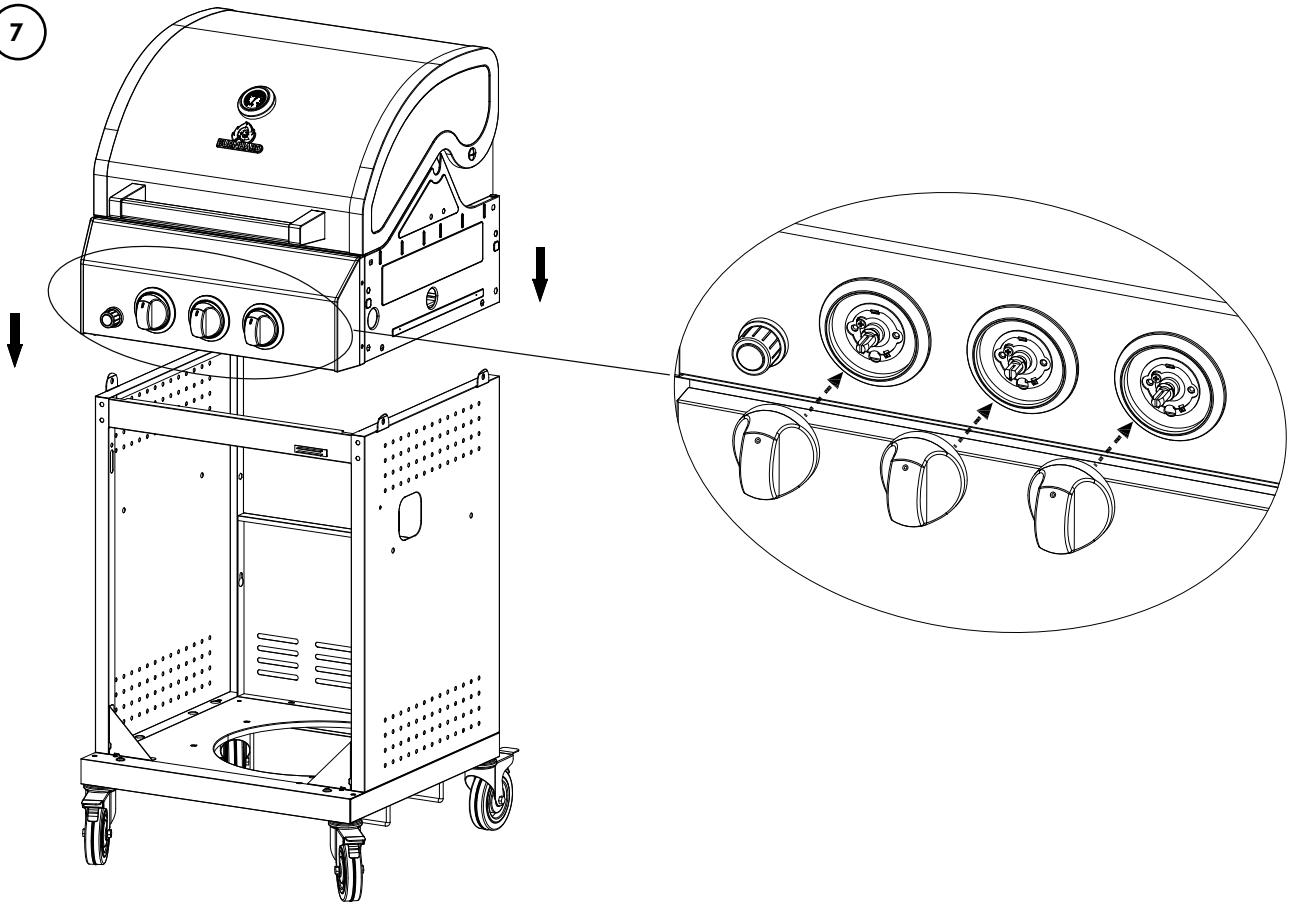
5



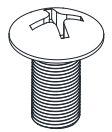
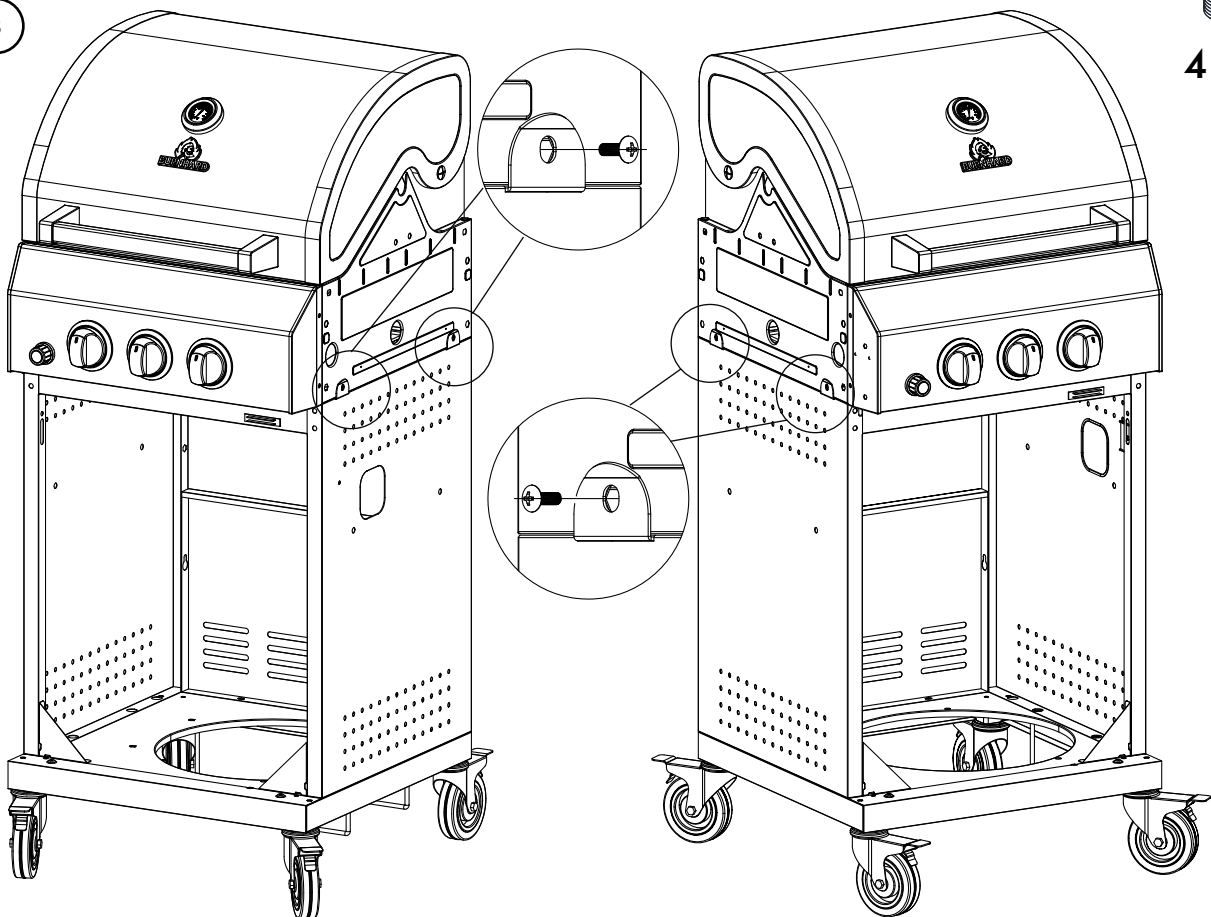
6



7

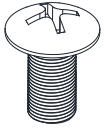


8



4 x B

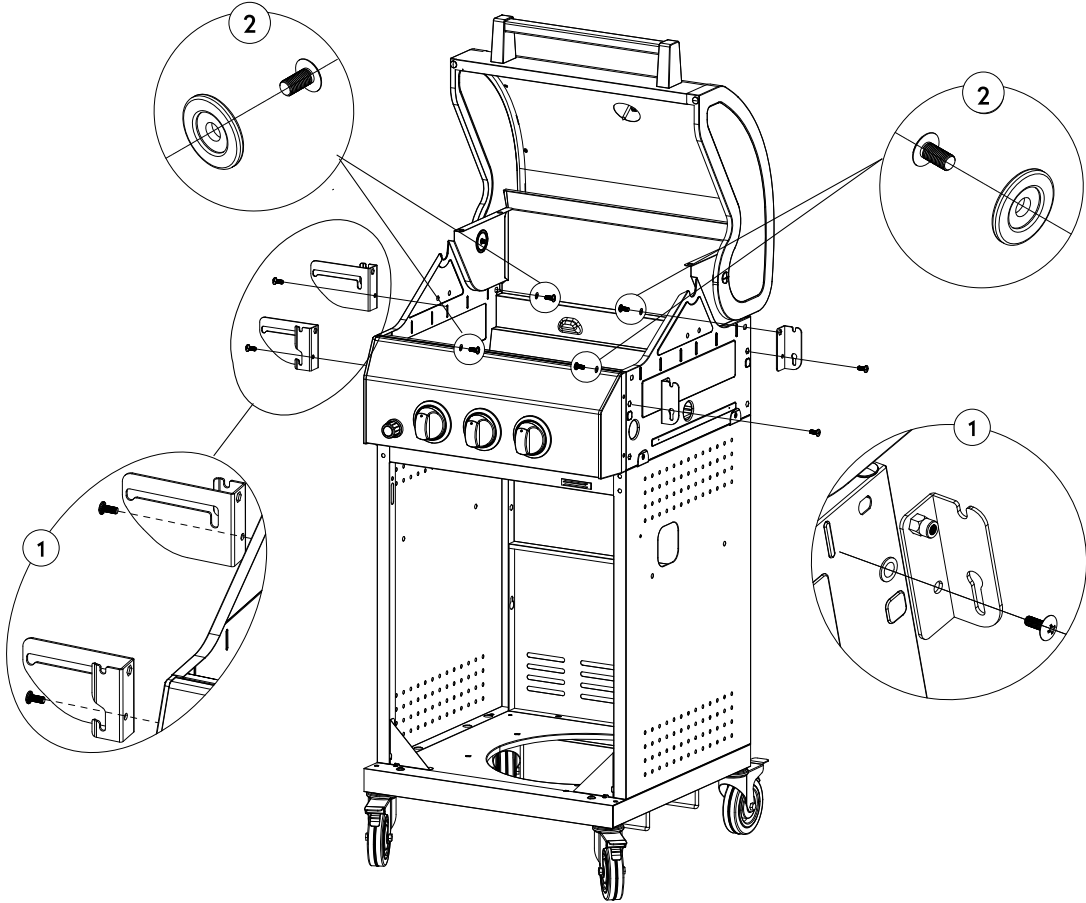
9



8 x B



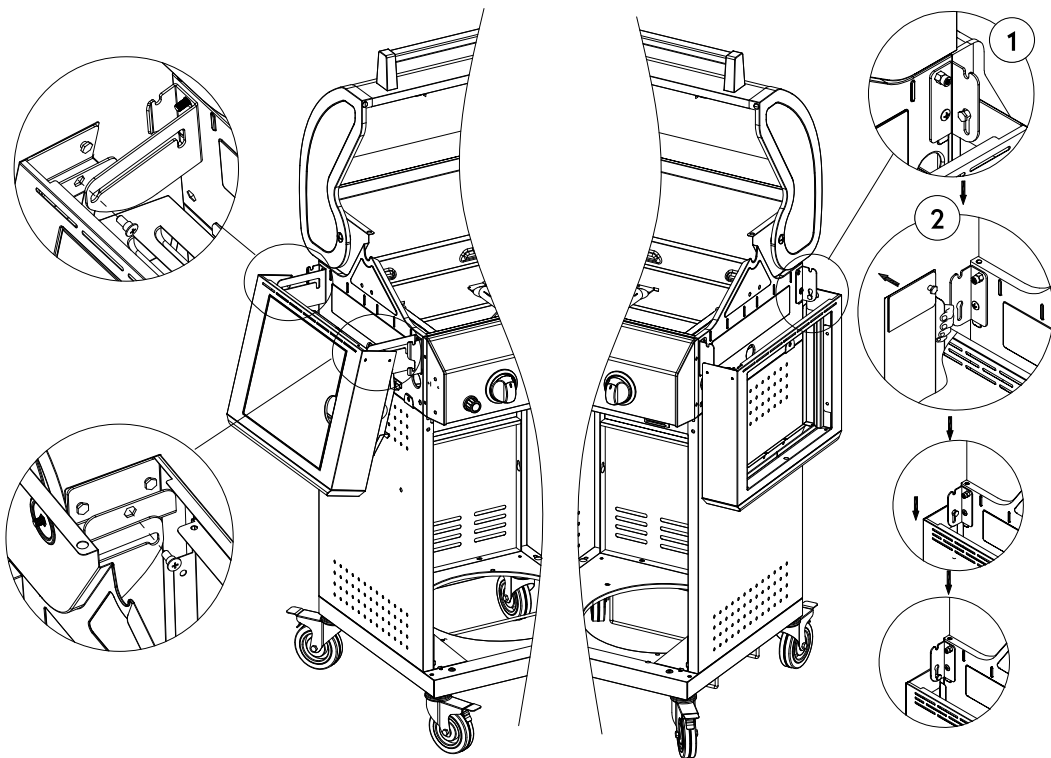
4 x D



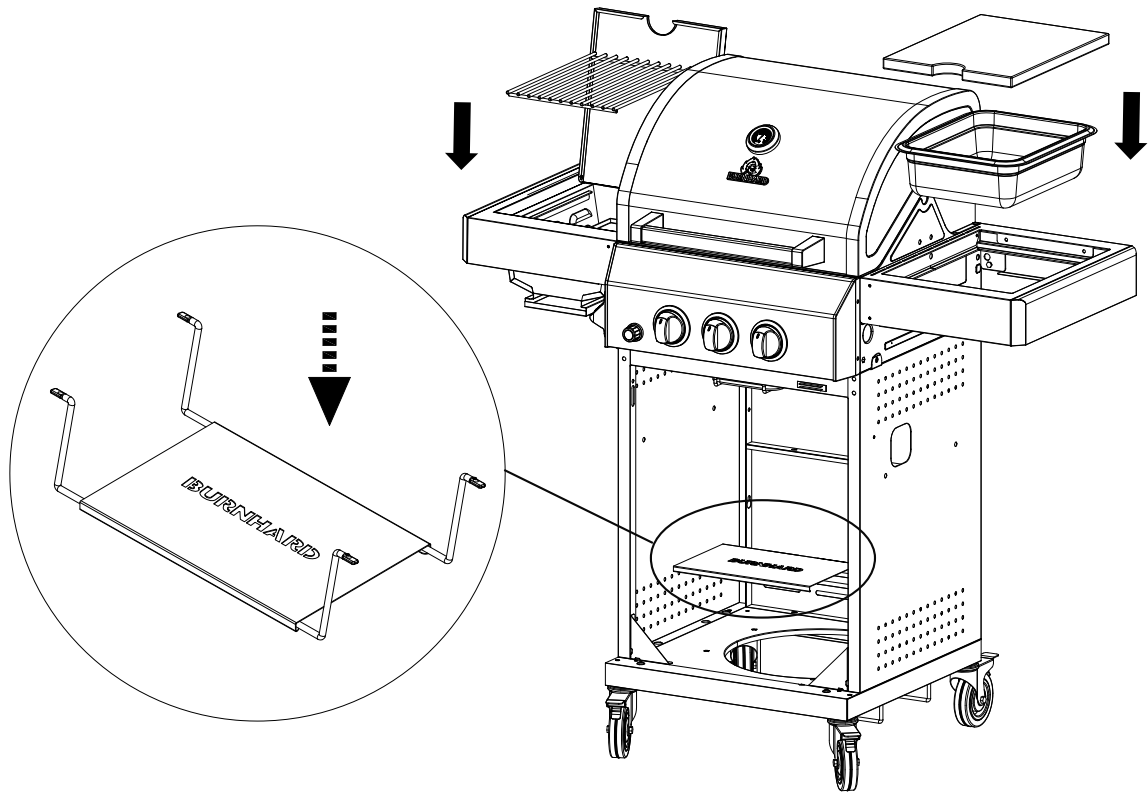
10



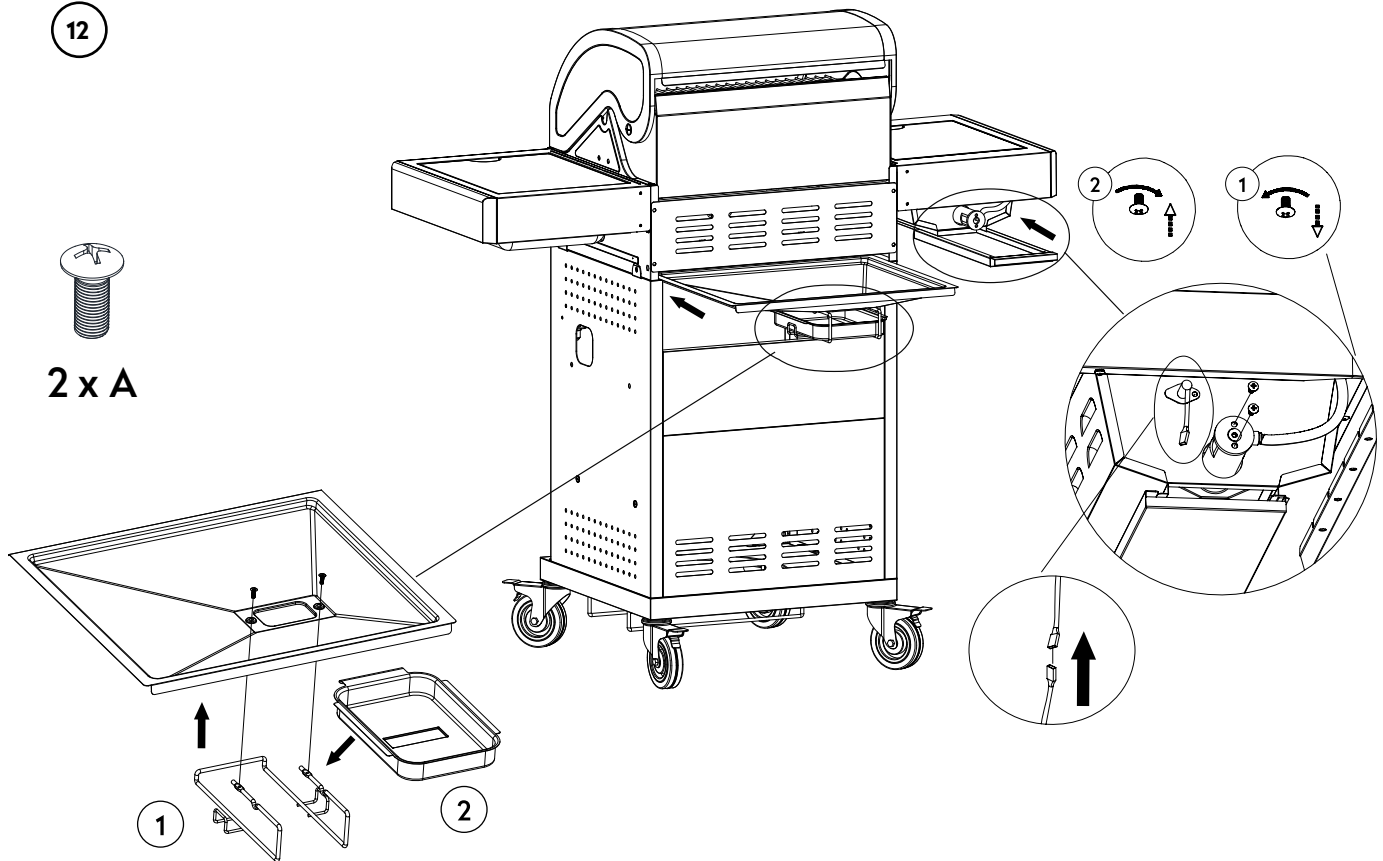
2 x E



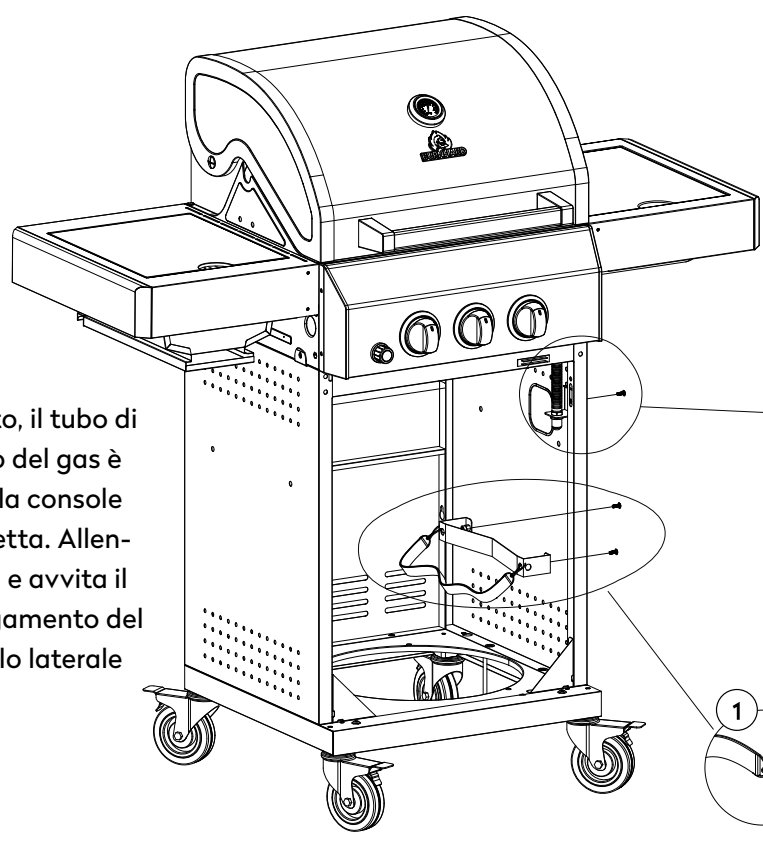
11



12

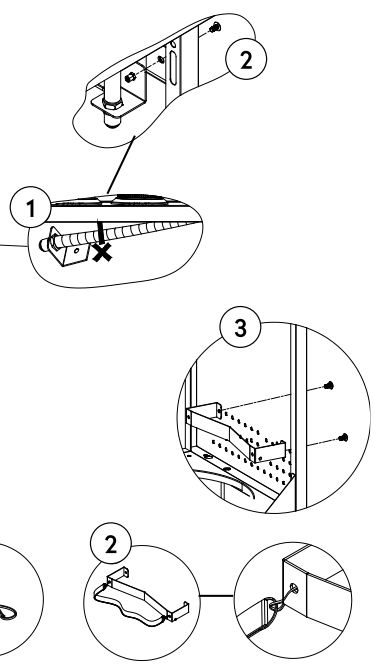


13

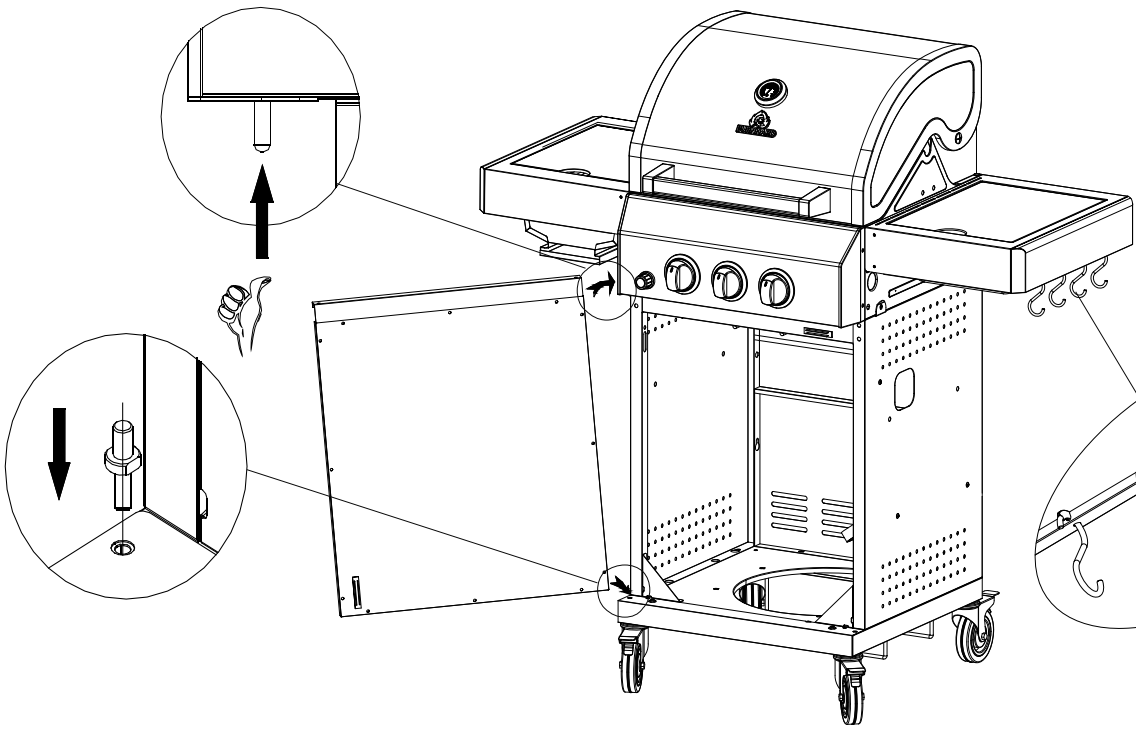


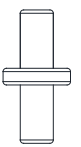

1 x A

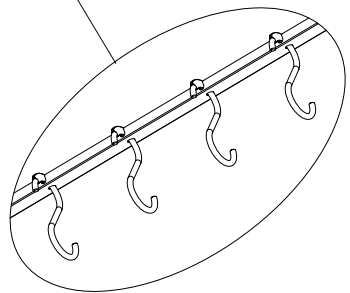
Per il trasporto, il tubo di collegamento del gas è fissato sotto la console con una fascetta. Allenta la fascetta e avvita il tubo di collegamento del gas al pannello laterale del barbecue.



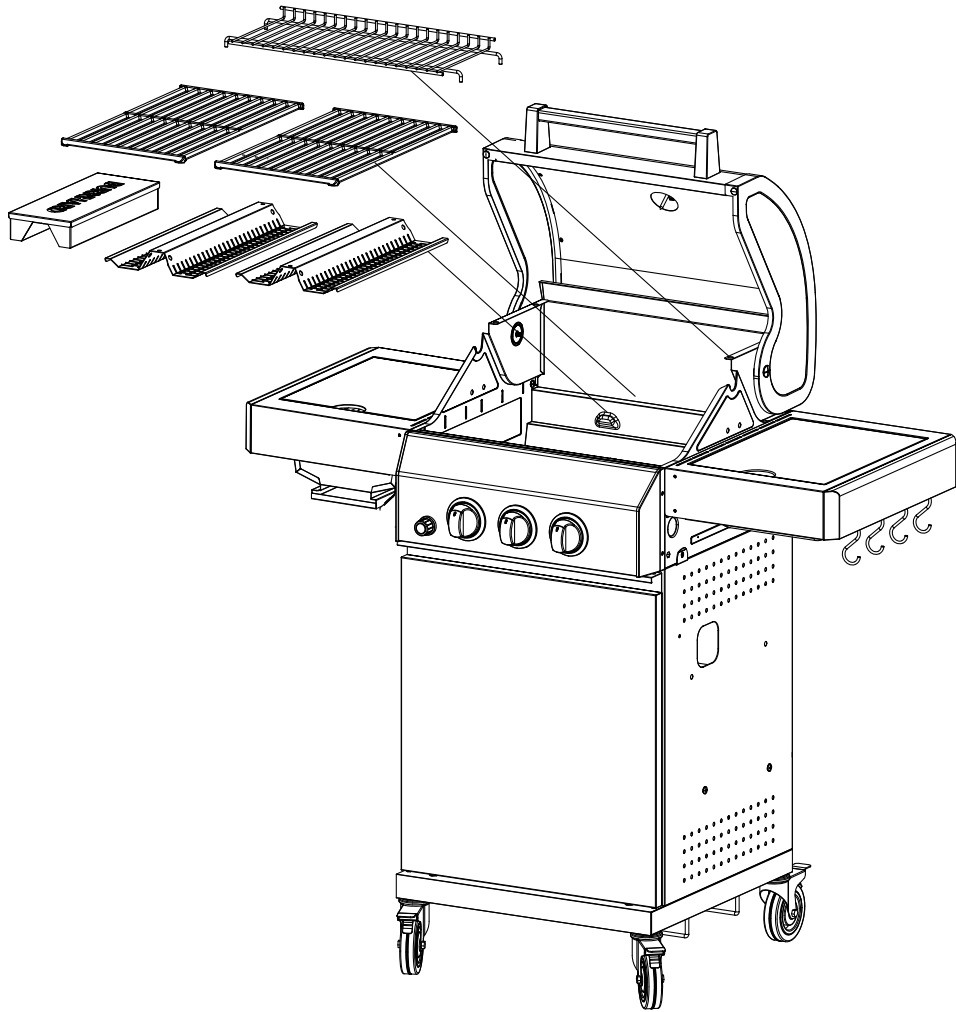
14



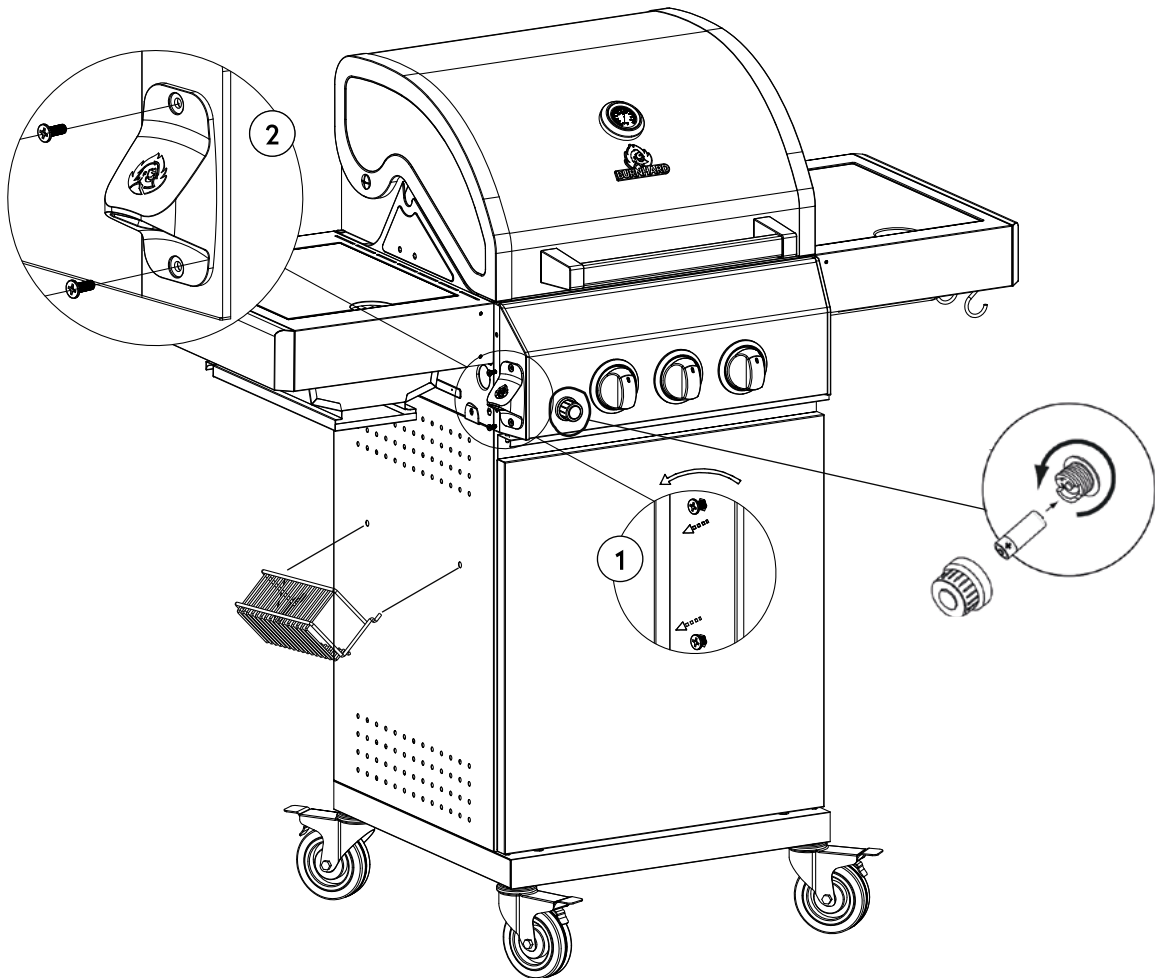

1 x C

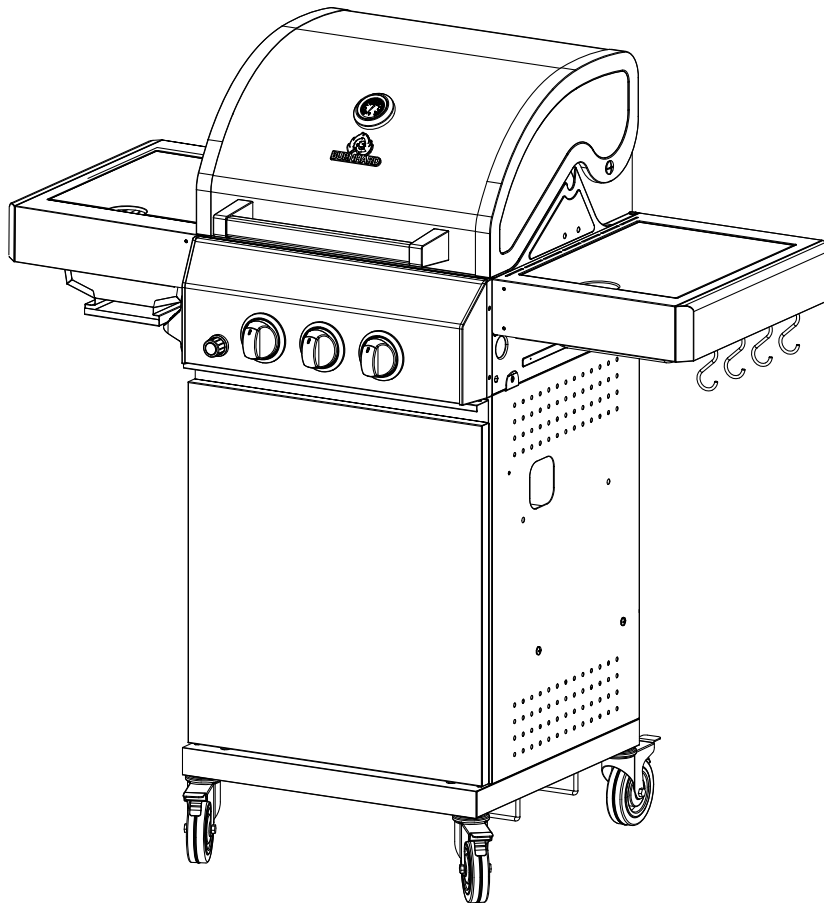


15

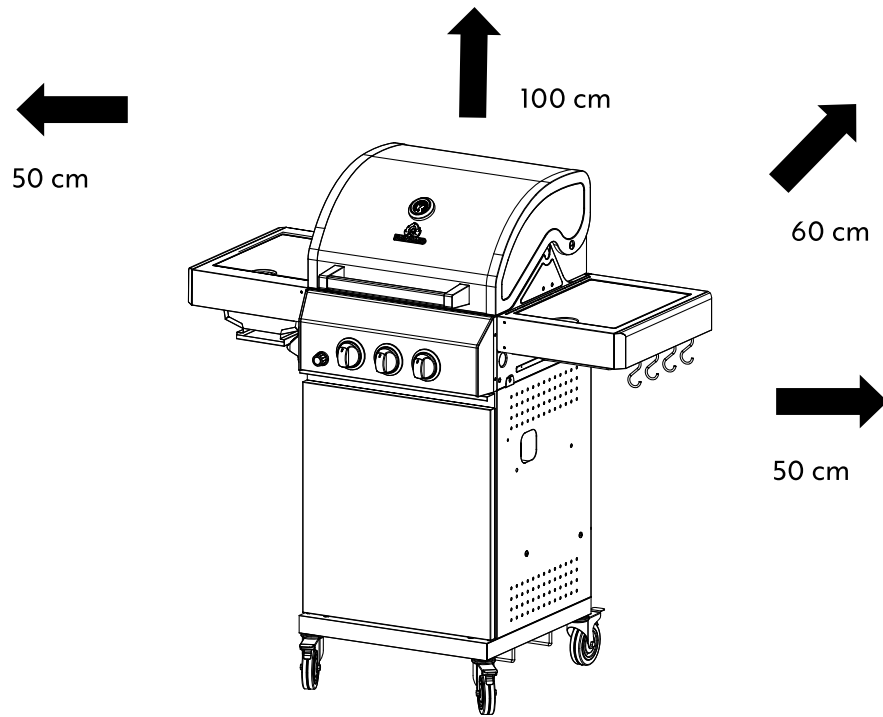


16

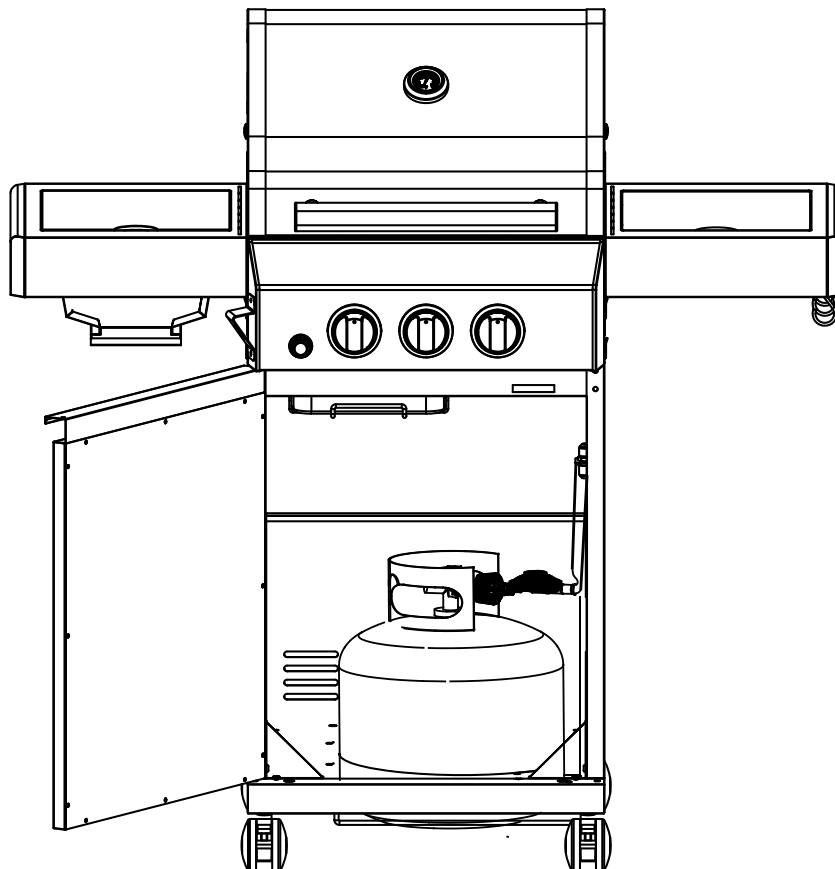




ATTENZIONE: il barbecue irradia calore. Non appoggiare mai la griglia direttamente su vetrate, pareti, piante, ecc. La distanza minima da oggetti di qualsiasi tipo è:



Da dietro: 60 cm
Sui lati: 50 cm
Da sopra: 100 cm



COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

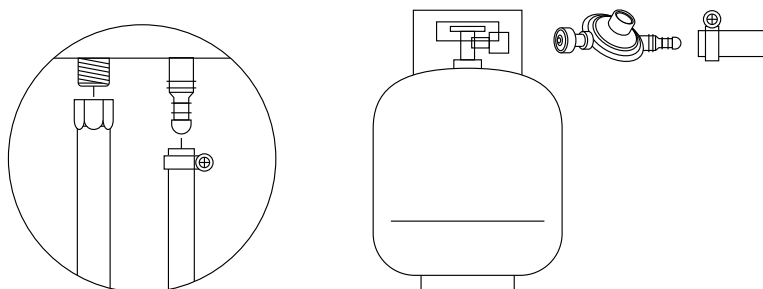


Pericolo d'incendio e di esplosione

ATTENZIONE: non collegare in nessun caso bombole del gas nuove o non completamente vuote se nelle immediate vicinanze sono presenti fonti di accensione. Non fumare mentre si esegue l'operazione.

I seguenti componenti sono inclusi nel contenuto della fornitura. Sono conformi alle norme vigenti nel paese in cui viene consegnato il barbecue:

- Tubo flessibile del gas (premontato): tubo flessibile omologato CE di lunghezza sufficiente (max. 1,5 m) per un'installazione senza piegature.
 - Riduttore di pressione (premontato sul tubo flessibile del gas): riduttore di pressione fisso e omologato CE secondo DIN EN 16129, max. 1,5 kg/h, pressione di esercizio 50 mbar, adatto alla bombola del gas utilizzata.
1. Svita il cappuccio di protezione dalla vite filettata sul barbecue a gas. Avvita il dado di raccordo all'estremità del tubo flessibile sul collegamento a vite del barbecue. Serra il dado di raccordo con una chiave.
 2. Carica la bombola del gas in auto.
 3. Avvita il dado di raccordo del tubo flessibile sull'attacco a vite del regolatore di pressione e serra saldamente l'attacco con una chiave.
 4. Avvita il dado di raccordo del regolatore di pressione sull'attacco a vite della bombola del gas. Serra saldamente a mano il dado di raccordo. Al fine di evitare di danneggiare la guarnizione, non utilizzare attrezzi.



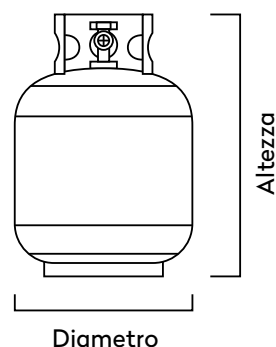
DIMENSIONI CONSENTITE PER LE BOMBOLE DEL GAS

Dimensioni delle bombole del gas che possono essere azionate e conservate nella base del barbecue:

5 kg (altezza 420 mm, diametro 200 mm)

8 kg (altezza 505 mm, diametro 229 mm)

11 kg (altezza 600 mm, diametro 300 mm)



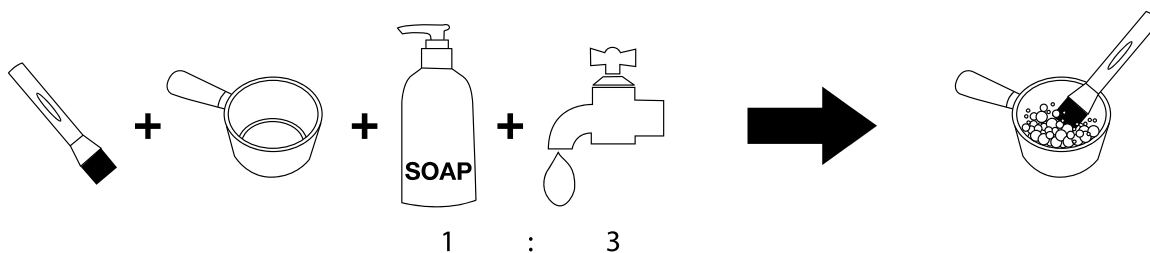
Pericolo di esplosione a causa di danneggiamenti del tubo flessibile del gas

ATTENZIONE: durante l'installazione del tubo del gas, accertati che siano soddisfatti i seguenti requisiti:

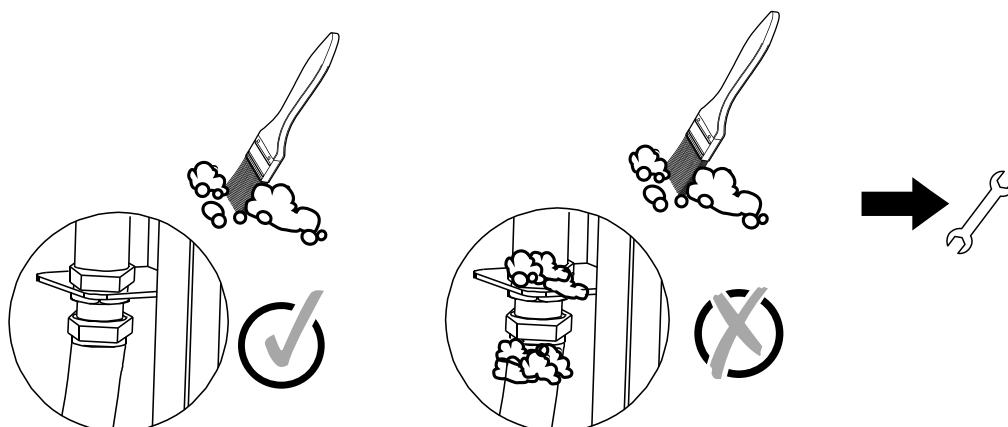
- Il tubo flessibile del gas non entra in contatto con superfici calde.
- Il tubo del gas non corre lungo spigoli vivi e angoli.
- Non possono gocciolare liquidi o grassi caldi sul tubo flessibile del gas.
- Il tubo flessibile del gas non è attorcigliato o piegato in nessun punto.

PROVA DI TENUTA

- Spruzza tutti i punti di tenuta con uno degli spray per il rilevamento perdite in commercio oppure spennella con acqua saponata (rapporto: 1 parte di sapone a 3 parti d'acqua).



- Apri la valvola della bombola del gas. In corrispondenza dei punti permeabili compaiono bolle.



- Chiudi la valvola della bombola del gas.
- Serra nuovamente i dadi a mano su entrambi i lati del tubo di collegamento e ripeti la prova di tenuta. Se le bolle continuano a comparire, chiudi la valvola del gas sulla bombola e recati presso un rivenditore specializzato.

Ripeti il test dopo ogni sostituzione della bombola del gas.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Spegni il barbecue non appena hai finito di utilizzarlo.
2. Preriscalda il barbecue con il coperchio chiuso solo per 10-15 minuti (escluso il primo utilizzo).
3. Non è necessario preriscaldare il barbecue più a lungo di quanto indicato.



ATTENZIONE: prima di ogni utilizzo, controlla che gli allacciamenti del gas non presentino rotture, incrinature o segni di usura. Se trovi uno di questi segni, non usare il barbecue finché il difetto non è stato rimosso.

Se cambi o sviti la bombola del gas, assicurarti che non vi siano fonti di incendio come candele, apparecchi elettrici o sigarette nelle vicinanze. Controlla sempre che la bombola sia ben chiusa.

FUNZIONAMENTO DEL BARBECUE A GAS

ATTENZIONE: Non accendere mai la griglia con il coperchio chiuso.

Prima di mettere in funzione il barbecue per la prima volta, dovresti assolutamente pulire la superficie del coperchio e le parti esterne della camera di combustione con un panno umido. In questo modo eviti che i residui della cottura vengano bruciati.

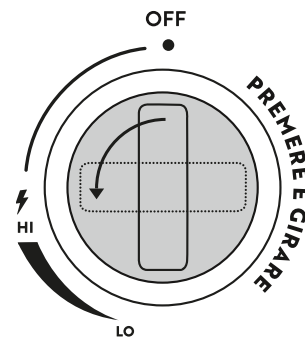
ATTENZIONE: prima di mettere in funzione il barbecue, verifica che tutti i bruciatori siano assicurati ai rispettivi ugelli e i relativi cavi sottostanti non siano ostruiti. In caso contrario, allenta le molle di serraggio, estrai i bruciatori e posizionali nuovamente sugli ugelli. Fissa quindi nuovamente le molle di serraggio.

Accendi i bruciatori per 40 minuti prima di utilizzarli per la prima volta senza adagiare alimenti sul barbecue. In questo modo vengono rimossi i residui di prodotti conservanti. Se avverti un leggero odore, non preoccuparti. Ciò è del tutto innocuo. Assicurati che il barbecue sia sufficientemente ventilato. Strofini le griglie in ghisa con una spazzola in acciaio inox.

Il colore all'interno del barbecue a gas può subire variazioni. Questo è un processo naturale.

ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS

1. Apri il coperchio del barbecue.
2. Ruota tutte le manopole di controllo in senso orario nella posizione "OFF".
3. Collega il regolatore di pressione alla bombola del gas.
4. Apri la valvola sulla bombola del gas ed esegui una prova di tenuta tra il regolatore di pressione del gas e la bombola del gas utilizzando uno spray per il rilevamento delle perdite o acqua saponata.
5. Puoi accendere i bruciatori in modo indipendente l'uno dall'altro.
6. Premi una delle manopole di controllo e tienila premuta mentre la ruoti in senso antiorario nella posizione "HI". Sentirai un "clic". Il bruciatore si accende. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, ripeti questo passaggio 3-4 volte.
7. **ATTENZIONE:** se il bruciatore non si accende



- anche dopo diversi tentativi, ruota la manopola di controllo in senso orario nella posizione "OFF" e chiudi la valvola della bombola del gas. Attendi 5 minuti e ricomincia dal passaggio 4.
8. Se hai acceso un bruciatore, ripeti i passaggi 6 e 7 con l'altra manopola di controllo per accendere anche il secondo bruciatore.
 9. Regola il calore ruotando la manopola su qualsiasi impostazione compresa tra il livello più alto "HI" e il livello più basso "LO".

UTILIZZO DEL BRUCIATORE IN CERAMICA A RAGGI INFRAROSSI NEL TAVOLINO LATERALE



ATTENZIONE: Il coperchio del bruciatore in ceramica a raggi infrarossi installato sul tavolino laterale deve essere sempre aperto prima dell'accensione o durante il funzionamento. Se non utilizzi il barbecue per un tempo prolungato, toglila la batteria. La batteria può subire perdite e danneggiare irrimediabilmente il sistema di accensione.

ATTENZIONE: Non piegare mai il tavolino laterale mentre il bruciatore a infrarossi in ceramica è in funzione. Assicuratevi che assicurarsi che il bruciatore e la camera di combustione si siano raffreddati completamente prima di ripiegare il tavolino laterale.

Il bruciatore riscalda una pietra ceramica forata. L'energia viene immagazzinata dalla pietra che permette di raggiungere temperature particolarmente elevate.

In questo modo bistecche e hamburger ottengono una crosta croccante in pochi minuti, senza bisogno di regolare continuamente la temperatura.

1. Avvita il vano batterie sul pannello di controllo e inserisci una batteria AA (verifica che la polarità sia corretta).
2. Apri il coperchio del barbecue.
3. Premi e ruota la grande manopola di controllo al centro in senso antiorario finché non senti il gas scorrere.
4. Conta fino a 5 e accendi il bruciatore tenendo premuto per alcuni secondi l'accenditore elettrico (pulsante) sul vano batterie.
5. Se il bruciatore non si accende, procedi come per i bruciatori in acciaio inox.

Il bruciatore in ceramica a raggi infrarossi può essere regolato in modo continuo, proprio come un normale bruciatore in acciaio inox.

ATTENZIONE: L'elettrodo di accensione è alimentato a batteria. Manipolazione errata delle batterie c'è il rischio di incendio e di esplosione.

- La perdita di acido della batteria può causare ustioni alla pelle e danni ai componenti.
- Seguire le istruzioni di sicurezza del produttore per la manipolazione delle batterie.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non metterle in corto circuito e non distruggerle in altro modo.
- Rimuovere la batteria se non si intende utilizzare il dispositivo per un periodo di tempo prolungato.
- Maneggiare le batterie danneggiate solo con guanti protettivi.

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS

1. Per spegnere il barbecue, chiudi la valvola sulla bombola del gas.
2. Premi tutte le manopole di controllo del barbecue e ruotalo in senso orario su "OFF".

PULIZIA DEL BARBECUE A GAS



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Non utilizzare detergenti infiammabili.
- Prima di pulire il barbecue rimuovi la bombola del gas.
- Prima della pulizia aspetta che il barbecue a gas si sia sufficientemente raffreddato.
- Pulisci il barbecue a gas dopo ogni utilizzo.
- Estrai la vaschetta raccogligrassa e smaltisci il grasso nel rispetto dell'ambiente.
- Pulisci le superfici e le griglie con un panno umido oppure sciacquale a caldo. Se necessario, utilizza un detergente delicato e una spugna morbida con superficie liscia. Sciacqua con acqua e lascia asciugare completamente il barbecue a gas prima del successivo utilizzo. In alternativa, puoi asciugare le parti umide del barbecue con un panno di cotone che non lasci pelucchi.
- Rimuovi gli avanzi di cibo dai bruciatori usando una spazzola.
- Se in casi eccezionali un ugello fosse ostruito, puliscilo con un ago apposito.
- Se in casi eccezionali il tubo Venturi (tubo di miscelazione del gas) fosse ostruito, deve essere pulito con un ago o un pulitore per tubi.

Attrezzatura consigliata: spazzola per griglie in acciaio inox, panno morbido in cotone (non in microfibra), spugna, raschietto in legno, secchio, detergente adatto alle griglie (per interni), detergente delicato, spugna metallica/lana d'acciaio (da cucina) se necessaria, occhiali di sicurezza, guanti monouso, protezione contro gli schizzi per la parte superiore del corpo (grembiule)

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

Affinché la griglia offra le migliori prestazioni per l'uso successivo, dopo ogni utilizzo dovresti lasciarla bruciare (senza cibo). Lascia bruciare i residui e il grasso sulle griglie per poi semplicemente spazzolarli via.

1. Chiudi il coperchio e imposta tutti i bruciatori in acciaio inox su "HI". Ersetzen durch: Non il bruciatore a infrarossi in ceramica nel tavolino laterale.
2. Esegui il processo di bruciatura del tuo barbecue per 15-30 minuti, fino a quando la griglia non produrrà più fumi.
3. Chiudi la valvola della bombola del gas e spegni tutti i bruciatori.
4. Apri lentamente il barbecue (attenzione alla fuoriuscita di calore) e pulisci le griglie con una spazzola in acciaio inox.

NOTA: le spazzole in ottone sono estremamente morbide, dunque piuttosto inadatte alle griglie in ghisa e in acciaio inox. Inoltre potrebbero macchiare e favorire la formazione di ruggine.

Quando il barbecue è completamente raffreddato, svuota e pulisci anche la vaschetta raccogligrassa e il vassoio di scolo del grasso. Se hai coperto la tua teglia con un foglio d'alluminio, sostituiscilo.

PULIZIA INTERNA

Per pulire l'interno del barbecue, rimuovi anzitutto le griglie, dunque estrai il vassoio di scolo del grasso ed elimina lo sporco più grossolano. Svuota e pulisci la vaschetta raccogligrassa

1. Per rimuovere lo sporco grossolano dai diffusori di fiamma, smontali e lasciali a bagno per 1 ora in acqua tiepida con un po' di detergente per stoviglie. Quindi puliscili con una spugna, acqua calda e del detergente. Puoi anche lavarli in lavastoviglie. Asciugali quindi accuratamente.

2. Allenta i morsetti di sicurezza (tramite pressione) sulle teste dei bruciatori ed estrai i bruciatori in acciaio inox dal barbecue.
3. Riposiziona il vassoio di scolo del grasso (senza vaschetta raccogligrasso) e colloca un secchio vuoto sotto l'apertura.
4. Sciacqua l'interno del barbecue con acqua (ad es. con un annaffiatoio). **ATTENZIONE:** assicurati che non penetri acqua negli ugelli del gas.
5. Applica all'interno del barbecue un detergente adatto per camere di cottura (detergente per barbecue o detersivo per piatti) e lascialo agire per il tempo indicato dal produttore. **ATTENZIONE:** non superare il tempo di applicazione indicato sulla confezione del detergente. In caso contrario, il materiale potrebbe perdere colore o danneggiarsi.
6. Rimuovi lo sporco ostinato all'interno del tuo barbecue con una spugna o aiutandoti con un raschietto in legno.
7. Risciacqua di nuovo il barbecue a fondo con acqua, lascialo asciugare completamente e pulisci accuratamente il bruciatore e le bocchette degli ugelli con un panno di cotone asciutto (o una spazzola per bruciatori).
8. Riposiziona tutti i componenti precedentemente rimossi.

PULIZIA ESTERNA

Pulisci le superfici esterne del barbecue con un panno di cotone morbido, acqua calda e del detergente delicato.

ATTENZIONE: non usare un panno in microfibra per pulire le superfici esterne - graffia il materiale.

CURA DELLE GRIGLIE IN GHISA

Le griglie di cottura in ghisa del barbecue a gas sono smaltate. Questo strato protegge dalla ruggine e impedisce che il cibo si attacchi alla griglia. Nonostante questo strato protettivo, le griglie possono assorbire e rilasciare grasso e umidità. Si consiglia quindi di bruciare anche queste griglie.

BRUCIATURA DELLE GRIGLIE IN GHISA

Le griglie in ghisa devono essere bruciate per proteggere il metallo dalla ruggine e creare una superficie antiaderente. Questa operazione può essere effettuata in 3 semplici passaggi.

1. Pulisci le griglie in ghisa con acqua leggermente insaponata, risciacqua bene e asciuga.
2. Ungi completamente le griglie. Utilizza oli o grassi non raffinati con un basso punto di fumo. **ATTENZIONE:** non utilizzare in nessun caso olio d'oliva o prodotti a base di siero di latte: se bruciati, questi diventano amari, provocano odori sgradevoli e generano molto fumo.
3. Posiziona le griglie del barbecue e i bruciatori in acciaio inox su "HI" e i bruciatori in ceramica a infrarossi su "LO". Lascia bruciare per 45 minuti con il coperchio chiuso. Così facendo il grasso si brucia permanentemente nel ferro creando una patina protettiva.

CURA DELLE GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

Le griglie in acciaio inox non devono essere bruciate. Puoi pulire le griglie in acciaio inox resistenti con acqua calda, detersivo delicato e una spugna a mano o in lavastoviglie.

L'acciaio inossidabile può scolorire facilmente se esposto a temperature elevate. Questo è un processo naturale e non ha alcuna influenza sulla qualità o sul risultato della cottura.

CURA E PULIZIA DEL BRUCIATORE IN CERAMICA A RAGGI INFRAROSSI

La pietra ceramica può, ma non deve necessariamente, essere pulita. I grassi e i succhi di carne che gocciolano sul bruciatore si inceneriscono. Uno scolorimento della pietra e zone bruciate sono normali e non influiscono sulle prestazioni del bruciatore.



ATTENZIONE: non pulire mai la pietra ceramica con acqua e/o detersivi. Se qualcosa dovesse cadere attraverso la griglia di protezione e non bruciare completamente, imposta il bruciatore alla massima temperatura e lascia bruciare tutti i residui per circa 10-15 minuti.

Accertati che sul bruciatore in ceramica siano posizionati solo cibi per barbecue non marinati/non oliati. Le marinade acide o salate e il pepe possono danneggiare la pietra ceramica quando vi gocciolano sopra per un periodo prolungato.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Dopo aver grigliato, dovresti preparare il barbecue direttamente per la prossima grigliata. Lascia che il barbecue bruci a fuoco vivo con il coperchio chiuso (senza cibi da grigliare) per eliminare i residui di cibo e grasso presenti sulle griglie per poi rimuoverli con una spazzola.

A tal fine, procedi in questo modo:

1. Togli tutti i cibi dalla griglia, imposta il barbecue alla massima temperatura e lascia che le fiamme brucino per 20-40 minuti con il coperchio chiuso fino a quando non si genera più fumo dal barbecue. In caso di sporco ostinato, capovolgi le griglie in ghisa in modo che il lato utilizzato sia rivolto verso il basso.
2. Chiudi la valvola sulla bombola del gas (ruotala in posizione OFF), quindi ruota gli interruttori del barbecue su OFF.
3. Pulisci la griglia con una spazzola in acciaio inox a manico lungo. Dal momento che la griglia è ancora molto calda, afferra la spazzola con guanti da barbecue o guanti da forno.
4. Per pulire le griglie in ghisa, ungi un panno con dello strutto, dell'olio di semi di girasole o dell'olio di semi di lino e strofinale per evitare la formazione di ruggine e rinnovare la patina al prossimo riscaldamento. Per le griglie in acciaio inox non sono necessari ulteriori trattamenti di cura.

Si raccomanda di pulire separatamente le zone sporche sul bordo delle griglie in ghisa ogni 2-3 utilizzi (dopo aver concluso la bruciatura e la pulizia). A tale scopo, rimuovi le griglie dal barbecue e strofinale accuratamente con acqua tiepida (senza detergente) e una spugna metallica (spugna da cucina). Infine strofina le griglie scrupolosamente con un panno, asciugale accuratamente, ungile e posizionale di nuovo nel barbecue.

Per pulire le griglie in acciaio inox è sufficiente lavarle con detergente, spugna e acqua calda, a mano o in lavastoviglie.

Se le griglie in ghisa presentano macchie di ruggine, strofina le zone arrugginite con lana d'acciaio fino a eliminare completamente la ruggine. Quindi lava le griglie in ghisa con acqua, strofinale scrupolosamente con un panno, lasciale asciugare completamente, ungile e ripeti il processo di bruciatura.

In inverno, se possibile, conserva le griglie in ghisa in un luogo asciutto.

Si consiglia di effettuare una pulizia accurata del barbecue ogni 3-4 mesi. La bruciatura completa, lo svuotamento della vaschetta raccogligrassa, la pulizia del vassoio di scolo e la pulizia delle griglie devono avvenire dopo ogni utilizzo.

ATTENZIONE: il tagliere in legno in dotazione è un prodotto naturale e come tale tende ad espandersi e/o ammuffirsi a causa dell'umidità e degli agenti atmosferici. Conserva pertanto il tagliere in un luogo asciutto e caldo dopo ogni utilizzo e portarlo all'esterno solo quando utilizzi il barbecue.

Dopo l'utilizzo, pulisci il tagliere con una spugna inumidita e, in caso di sporco ostinato, con un po' di detergente delicato. Non mettere mai il tagliere in lavastoviglie. Non lasciarlo a lungo nella lavastoviglie o in acqua. Tratta regolarmente il tagliere con un olio adatto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Les brûleurs ne s'allument pas	La bombola del gas è vuota	Collegare una nuova bombola del gas
	Riduttore di pressione difettoso	Far controllare il riduttore di pressione presso un rivenditore specializzato
	Corpi estranei nel bruciatore	Pulire i bruciatori
	Corpi estranei nel sistema di accensione o nel tubo flessibile	Pulire il sistema di accensione e il tubo flessibile
	Nessuna scintilla di accensione	Far sostituire l'accensione piezo-elettrica
	Ugello difettoso (nel caso in cui i bruciatori non si accendano nonostante le misure precedenti)	Contattare il servizio clienti per richiedere un ricambio
Piccola fiamma o esplosione nel bruciatore (rumore forte o sibilante)	Corpi estranei nel bruciatore	Pulire i bruciatori e il sistema di accensione
	I bruciatori non sono posizionati correttamente	Estrarre i bruciatori e metterli nuovamente in posizione
Il bruciatore in ceramica a raggi infrarossi non si accende o semplicemente si spegne	La bombola del gas è vuota o c'è troppo vento	Collegare una nuova bombola del gas o spostare la griglia in un luogo più riparato.

SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI IN ACCIAIO INOX

Se uno o più bruciatori sono difettosi, sostituisci i bruciatori interessati come segue:

1. Rimuovi le molle di serraggio. Tira il bruciatore leggermente all'indietro ed estrai con cautela il corrispondente bruciatore.
2. Pulisci o sostituisci il/i bruciatore/i difettoso/i. Inserisci nuovamente i bruciatori e fissali con la molla di serraggio.

CONSERVAZIONE DEL BARBECUE A GAS

- Conserva il barbecue a gas in un luogo asciutto e al riparo dal gelo. Chiudi il coperchio della griglia e copri l'apparecchio per proteggerlo da sporco e danni.
- Un telo protettivo protegge il barbecue per tutto l'anno da pioggia, grandine, neve, vento e gelo.
- Chiudi sempre la valvola della bombola del gas e tienila fuori dalla portata dei bambini.
- Durante l'inverno conserva le griglie in ghisa in casa per evitare la formazione di ruggine.
- Per conservare l'apparecchio, attieniti anche alle avvertenze riportate nel capitolo "Avvertenze di sicurezza".

SERVIZIO CLIENTI

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale di 2 anni. Ulteriori rivendicazioni possono essere elaborate solo in presenza dello scontrino. Le parti soggette a usura escludono il diritto alla garanzia in caso di normale usura. La durata di vita dell'apparecchio dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile.

Se hai domande sul corretto funzionamento o sulle funzionalità dei nostri prodotti, contatta il nostro servizio clienti:

Hotline: +49 211 - 749 55 10*

*La tariffa dipende dal rispettivo operatore telefonico.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SMALTIMENTO/PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati seguendo standard di alta qualità e progettati per una lunga durata. Una manutenzione e assistenza costante ne preservano la durata. Qualora il dispositivo fosse difettoso e non può essere più riparato non procedere con lo smaltimento assieme ai rifiuti domestici normali.

L'apparecchiatura e l'imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali. Se necessario, contatta la società di gestione dei rifiuti locali.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, Springlane GmbH dichiara che, alla data di rilascio, il prodotto è conforme ai requisiti essenziali della marcatura CE. Il testo completo della dichiarazione di conformità è consultabile all'indirizzo www.burnhard.de.

MENTIONS LÉGALES/ NOTA LEGALE

Notice de montage et d'utilisation du barbecue à gaz 2 brûleurs FRED Jr. Deluxe
avec brûleur céramique infra-rouge | Numéro d'article: 944471/
Istruzioni per il montaggio e l'uso Barbecue a gas a 2 fuochi FRED Jr. Deluxe
con bruciatore in ceramica a raggi infrarossi | N. articolo: 944471

Sous réserve d'erreurs d'impression et de rédaction./
Salvo errori di stampa e di composizione.

Copyright © BURNHARD c/o Springlane GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Téléphone/Telefono: +49 (0)211 749 55 10
Fax/Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
www.burnhard.de

SERVICE DE HOTLINE/ SERVIZIO HOTLINE

Contacte notre service client en cas de question
concernant l'utilisation de l'appareil./
In caso di domande sull'utilizzo dell'apparecchio,
si prega di contattare il nostro servizio clienti.

Hotline: +49 211 - 749 55 10*
E-Mail: service@burnhard.de

*Tarif dépende de l'opérateur téléphonique respectif./
*La tariffa dipende dal rispettivo operatore telefonico.



BURNHARD