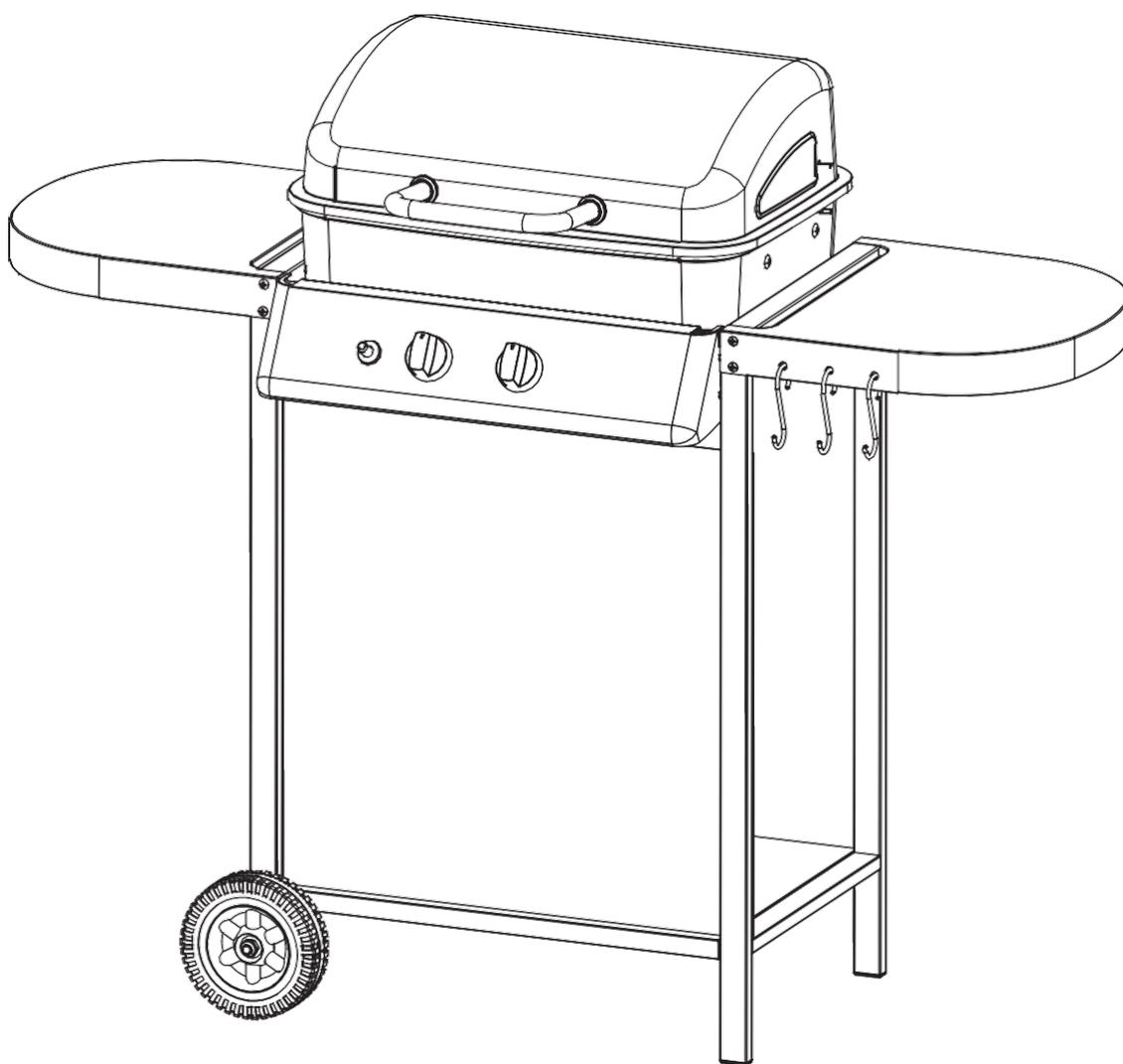


MD garden GAS BBQ



CE 0063-23

MANUALE D'ISTRUZIONI
187443

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Importato da MD S.p.A.
Zona Asi - Capannone 18, 81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it

MADE IN P.R.C.

Grazie per aver acquistato il tuo nuovo GAS BBQ. Queste istruzioni per l'uso ti aiuteranno a usarlo correttamente e in sicurezza. Ti consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura di questo manuale utente per comprendere appieno tutte le funzionalità operative che offre. Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale utente per riferimento futuro.

AVVERTENZE

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire i passaggi nell'ordine in cui sono specificati e osservare le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza di queste istruzioni può influenzare o danneggiare il dispositivo e altri oggetti e causare lesioni personali.

Queste istruzioni fanno parte del prodotto. Devono essere sempre conservate con il prodotto e devono essere trasmesse a ciascun utente successivo. Durante la produzione è stata prestata molta attenzione per rimuovere gli spigoli vivi, ma è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare possibili lesioni. In caso di dubbio, consultare un tecnico qualificato prima dell'uso.

Come ulteriore precauzione QUANDO SI ACCENDE PER LA PRIMA VOLTA, PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE. Allontanare dalla superficie di cottura del barbecue testa, braccia e oggetti penzolanti. Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio per barbecue sia completamente freddo prima di applicare le coperture. Durante il montaggio di questo BBQ utilizzare solo le componenti fornite. Non modificare il barbecue o le sue parti. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa. Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utente.



PRIMA DI INIZIARE

 ATTENZIONE!

TENERE FUORI DALLA PORTATA DI BAMBINI e ANIMALI DOMESTICI DURANTE e DOPO L'USO.

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze.

Questo apparecchio diventerà molto caldo durante il funzionamento - indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore durante l'uso.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso. Chiudere e scollegare SEMPRE la bombola del gas dopo l'uso e per lo stoccaggio.

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.

PERICOLO!

In caso di odore di gas:

1. Interrompere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnere eventuali fiamme libere ed evitare l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico.
3. Aprire il coperchio e far ventilare.
4. Controllare i collegamenti del gas con la soluzione di sapone.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente personale autorizzato o i vigili del fuoco.

COSA FARE

MANTENERE PULITO QUESTO APPARECCHIO (seguire le istruzioni riportate nel presente documento) - Per evitare incendi/fiammate di grasso e quindi possibili lesioni o danni materiali, è fondamentale che questo apparecchio sia pulito prima di essere utilizzato.

Posizionare il barbecue su una superficie sicura e piana, ben lontano da oggetti infiammabili come staccionate di legno o rami di alberi sporgenti.

Proteggere dalle intemperie e dall'umidità.

Un adulto dovrebbe sempre essere responsabile del barbecue. NON lasciare MAI incustodito un barbecue caldo.

Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e completamente freddo prima di spostarlo, applicare coperture (non incluse) o riporlo.

COSA NON FARE

Non utilizzare all'interno - Utilizzare solo all'aperto.

ATTENZIONE! NON CONSERVARE MAI un barbecue al chiuso a meno che non sia completamente raffreddato e la bombola di alimentazione del gas non sia scollegata.

Non utilizzare il barbecue su una superficie che potrebbe essere danneggiata da calore eccessivo.

Questo è un apparecchio a gas. Non utilizzare nessun altro tipo di carburante/ accelerante o rocce laviche.

ULTERIORI INFORMAZIONI

USO CORRETTO:

- Il prodotto è un barbecue a gas per uso esterno. È progettato per essere utilizzato esclusivamente in conformità con queste istruzioni per la preparazione degli alimenti adatti alla cottura al barbecue.
- Solo per uso privato!
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Testare la tenuta di tutti i collegamenti dopo ogni riempimento del serbatoio o il primo utilizzo dopo un lungo periodo, seguendo il metodo descritto nella sezione "Collegamento e scollegamento della bombola del gas" di questo manuale.
- Questo barbecue deve essere pulito e ispezionato a fondo regolarmente, pulire e ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. In caso di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Utilizzare solo parti autorizzate dal fornitore. L'uso di qualsiasi parte non autorizzata è pericoloso.
- Durante la cottura, i materiali estinguenti devono essere facilmente accessibili. In caso di incendio, non tentare di estinguere con acqua. Utilizzare estintori chimici secchi di tipo B o di tipo C o soffocare con sporco, sabbia o bicarbonato di sodio.
- Operare solo su terreni solidi, non installare o utilizzare in/su barche o veicoli ricreativi.
- Aprire sempre il coperchio del barbecue con attenzione e lentamente poiché il calore e il vapore intrappolati all'interno del barbecue possono provocare ustioni.
- Allontanare il più possibile i tubi del gas dalla superficie calda e dal grasso bollente che gocciola.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontani da un barbecue caldo. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.
- Quando si maneggiano componenti particolarmente caldi, è necessario utilizzare guanti protettivi.

USO IMPROPRIO:

Qualsiasi altra applicazione o applicazioni che esulano dallo scopo dichiarato non sono autorizzate. Ciò vale in particolare per gli abusi che comportano i seguenti possibili scenari:

- Non utilizzare il barbecue con carbone o combustibili diversi dal GPL. Non utilizzare il barbecue principale come fornello utilizzando pentole e padelle. Non utilizzare il barbecue come riscaldatore.
- Non modificare l'apparecchio.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate dall'utente.
- Non utilizzare il barbecue per riscaldare materiali e sostanze diverse dagli alimenti adatti alla cottura alla griglia.
- Il barbecue è stato prodotto secondo le regole generali di ingegneria, valide al momento dell'inizio della produzione, e secondo i requisiti del marchio CE. È certificato e approvato da Kiwa Nederland B.V. (Kiwa) (numero di prova CE-0063). Il barbecue ha lasciato la fabbrica in buone condizioni in termini di funzionamento e sicurezza.
- Non utilizzare mai un serbatoio di gas GPL con corpo, valvola o basamento danneggiati.
- Non conservare un serbatoio di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.
- L'uso di alcol, farmaci da prescrizione o senza prescrizione medica può compromettere la capacità di assemblare correttamente o utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Non utilizzare mai carbone, liquido per accendini, rocce laviche, benzina, cherosene o alcol all'interno di questo prodotto.
- Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili entro 25 piedi (7.6 m) da questo apparecchio.
- Distanza minima tra i lati e il retro dell'unità e la costruzione combustibile: 100 cm. Non utilizzare questo apparecchio sotto una superficie combustibile sopraelevata.
- Durante il funzionamento alcune parti del barbecue possono diventare molto calde, in particolare quelle vicine al braciere.

POSSIBILI CONSEGUENZE:

- Gravi ustioni dovute al contatto con parti vicine al braciere.
- Fuoco o fiammata se vicino al barbecue sono presenti materiali o sostanze infiammabili.

MISURE DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE:

- Seleziona un luogo dove allestire il barbecue in modo che non ci siano, e non ci saranno, materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze.
- Distanza minima da materiale o sostanze: Nessuna ostruzione sopraelevata sopra e 1 m di lato. Distanza da materiali o sostanze altamente infiammabili, ad es. pareti: minimo 1 m. Posizionare il barbecue su una superficie sufficientemente ampia. Non spostare durante l'utilizzo.

MISURE DI SICUREZZA DURANTE L'UTILIZZO:

- Indossare guanti protettivi per barbecue.
- Non lasciare mai il barbecue caldo incustodito.
- PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE A TENERE I BAMBINI E GLI ANIMALI DOMESTICI LONTANI DAL BARBECUE.
- Non posizionare mai la bombola del gas proprio accanto al barbecue. Posizionare sempre la bombola del gas sul retro sinistro dell'apparecchio.
- La bombola del gas deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza sforzare il tubo. Nessuna parte del tubo deve toccare alcuna parte dell'apparecchio.



- Il gas liquido è altamente infiammabile ed esplosivo. Possibili conseguenze:
- Gravi lesioni personali o danni materiali se il gas fuoriuscito si accende in un ambiente in cui non è controllato.

MISURE DI SICUREZZA:

- Utilizzare il barbecue solo all'aperto e assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Proteggere la bombola del gas e il tubo del gas dalla luce solare diretta e da altre fonti di calore (max. 50 gradi C).
- Accertarsi che il tubo del gas non tocchi nessuna parte del barbecue caldo.
- NON posizionare la bombola del gas sul ripiano inferiore, poiché è troppo vicina al bruciatore.
- NON sporgersi sul barbecue quando si accende la fiamma del gas.
- Chiudere la valvola sulla bombola del gas dopo ogni utilizzo: (Ruotare la valvola in senso orario). Spegnerne anche le manopole di controllo (ruotare la manopola completamente in senso orario).
- Non lasciare mai il barbecue caldo incustodito. Se la fiamma si spegne, riaccenderla immediatamente o interrompere l'alimentazione dalla bombola del gas.
- Quando si collega la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione entro un raggio di 5 m. Prestare particolare attenzione a non accendere fiamme libere, non fumare o accendere apparecchi elettrici (dispositivi, luci, campanelli) ecc.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che tutti i collegamenti attraverso i quali viene fornito il gas siano sigillati e intatti.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo flessibile per soddisfare i requisiti nazionali. (Utilizzare sempre fascette stringitubo per fissare il tubo al regolatore e al barbecue).

Se i collegamenti per l'alimentazione del gas sono porosi o difettosi, il barbecue non deve essere utilizzato. Questo vale anche, ad esempio, per tubi flessibili o raccordi che potrebbero essersi ostruiti, in quanto ciò può causare un pericoloso ritorno di fiamma.



- Il gas liquido è più pesante dell'ossigeno. Pertanto, si deposita sul terreno e sposta l'ossigeno a quel livello.
- Possibili conseguenze:
- Soffocamento derivante dalla mancanza di ossigeno se la concentrazione di gas aumenta troppo.
- Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti non siano fissate e serrate saldamente.
- Non lasciare un barbecue acceso incustodito, in particolare tenere sempre bambini e animali domestici lontani dal barbecue.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non coprire mai l'intera area di cottura.
- Non ostruire mai le aperture di ventilazione del vano bombole.
- Non utilizzare utensili elettrici per costruire questo prodotto.
- Non serrare eccessivamente viti o bulloni.
- Non sedersi o stare in piedi sul prodotto.
- Non utilizzare questo prodotto se le parti sono mancanti, danneggiate o usurate.
- Non utilizzare mai pagliette, detersivi abrasivi o chimici.

ASSEMBLAGGIO

Leggere attentamente queste istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

Attenzione: Sebbene sia stato fatto ogni sforzo nella produzione del barbecue per rimuovere eventuali spigoli vivi, è necessario maneggiare tutte le parti con cura per evitare lesioni accidentali.

Utilizzare guanti protettivi durante l'assemblaggio di questo prodotto.

L'assemblaggio del barbecue coinvolge molte parti di grandi dimensioni; si consiglia di montare il barbecue in due.

Per il montaggio assicurarsi di avere gli strumenti adatti, molto spazio e un'area pulita e asciutta.

Per evitare di perdere piccole componenti, assemblare il prodotto su una superficie dura e piana che non presenti crepe o aperture.

Per evitare danni al pavimento, non montare o spostare l'apparecchio su pavimenti morbidi o moquette.

Controllare la confezione e assicurarsi di avere tutte le parti elencate.

Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio.

Durante il montaggio, i bambini devono essere tenuti lontani dal prodotto a causa del possibile rischio di lesioni.

Assicurarsi che tutta la protezione in plastica si strappi prima del montaggio.

Seguire tutti i passaggi per assemblare correttamente il prodotto.

Non forzare le parti in quanto ciò può causare lesioni personali o danni al prodotto.

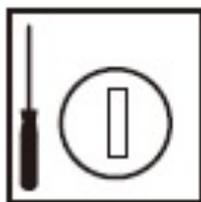
Se possibile, serrare prima tutti i collegamenti a mano, una volta completato il passaggio, tornare indietro e serrare completamente tutto il prodotto.

Assicurarsi che questo prodotto sia completamente assemblato come illustrato, prima dell'uso.

Numero di persone necessarie per l'assemblaggio: due persone per montare e sollevare.

Tempo per l'assemblaggio: 30 min

Strumenti necessari (non forniti)



COLLEGAMENTO E SCOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

Parti e strumenti necessari.

Bombola del gas: GPL standard con GPL uguale o inferiore da 5 kg a 13 kg (ad es. propano o butano). Queste sono disponibili presso i negozi di fai da te o presso i fornitori di gas.

Le seguenti parti sono escluse dalla fornitura. Esse corrispondono alle norme applicabili nel paese in cui il barbecue viene utilizzato.

Tubo del gas: tubo approvato CE secondo EN16436 di lunghezza sufficiente, che consente l'installazione senza pieghe (la lunghezza non deve superare 1.5 m). Il tubo deve essere facilmente visibile su tutta la sua lunghezza per l'ispezione dopo l'installazione.

Riduttore di pressione preimpostato e omologato CE, con pressione adatta alla bombola del gas utilizzata. Questo tipo di riduttore di pressione è disponibile anche presso i rivenditori locali.

I regolatori del gas devono essere omologati secondo la EN16129:2013 con capacità (g/h), pressione, temperatura di esercizio e connessione ingresso+uscita adeguati per il paese in cui si usa il barbecue.



Il gas liquido è altamente infiammabile ed esplosivo.

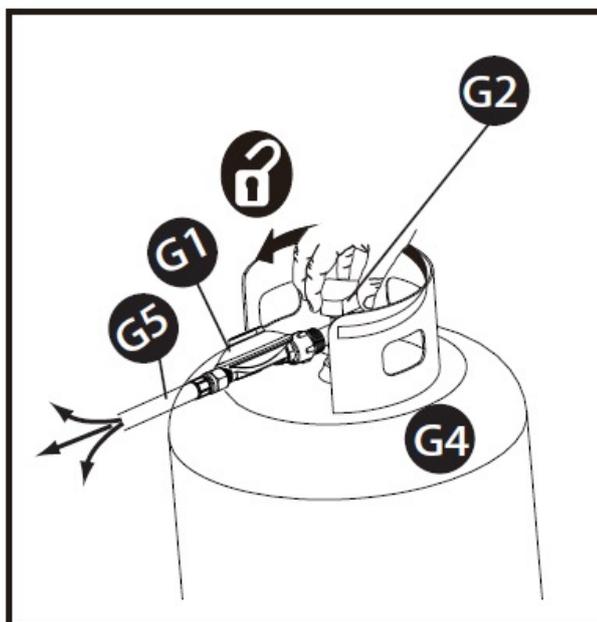
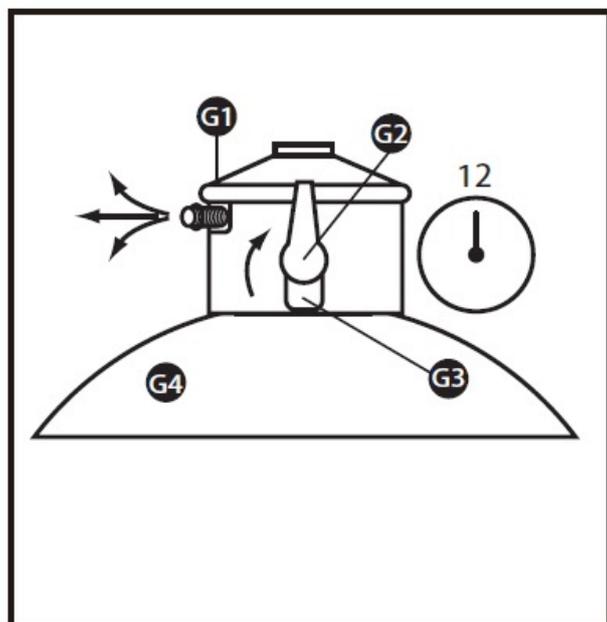
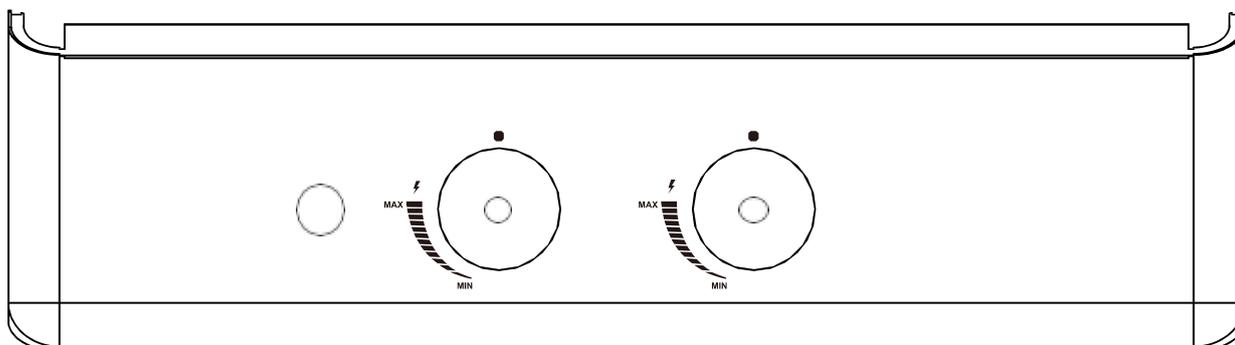
POSSIBILI CONSEGUENZE:

- Gravi lesioni personali o danni materiali se il gas fuoriuscito si accende nell'ambiente che non è controllato.

Misure di sicurezza:

- Quando si collega la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione entro un raggio di 5 m.
- Prestare particolare attenzione a non accendere fiamme libere, non fumare o accendere apparecchi elettrici (dispositivi, luci, campanelli) ecc. che potrebbero generare una scintilla.
- Se necessario, assicurarsi di sostituire il tubo per soddisfare i requisiti nazionali.
- Assicurarsi che il tubo flessibile sia montato in modo che non vi siano attorcigliamenti e non sia soggetto a torsioni.
- Non ostruire le aperture di ventilazione del vano bombola.

Posizione	Descrizione:	Funzione
G1	Regolatore	Riduce la pressione del gas
G2	Leva di comando / Valvola del cilindro	Dispositivo di sicurezza separato con 2 impostazioni: impostazione a ore 9 o rotazione in senso orario fino alla fine: gas spento e collegare/scollegare la bombola del gas. Impostazione a ore 12 o ruotare in senso antiorario fino alla fine: Gas acceso
G3	Pulsante di rilascio	Scollegare il regolatore dalla valvola della bombola
G4	Bombola del gas con valvola per bombola	Contenitore del carburante
G5	Tubo del gas con fascetta stringitubo	Gas diretto al bruciatore



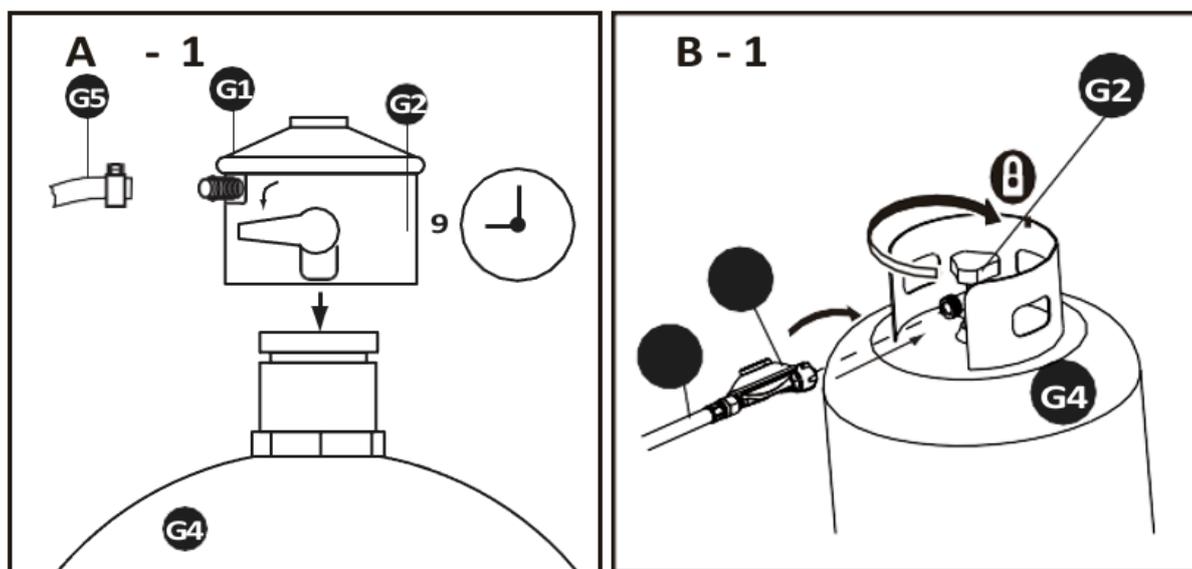
FUNZIONE

- Se la valvola (G2 impostato a ore 12 o ruotato del tutto in senso anti-orario) e la manopola di controllo sono aperte, il gas fuoriesce attraverso la pompa del gas G5 e il dispositivo di montaggio (sotto al pannello frontale) nel bruciatore.
- Mentre si raggiunge la posizione 1/4 di ogni manopola di controllo, viene prodotta una scintilla che poi determina l'accensione. L'emissione della fiamma può essere modificata muovendo la manopola di controllo dalla posizione 1/4 alla posizione 1/2.

Note

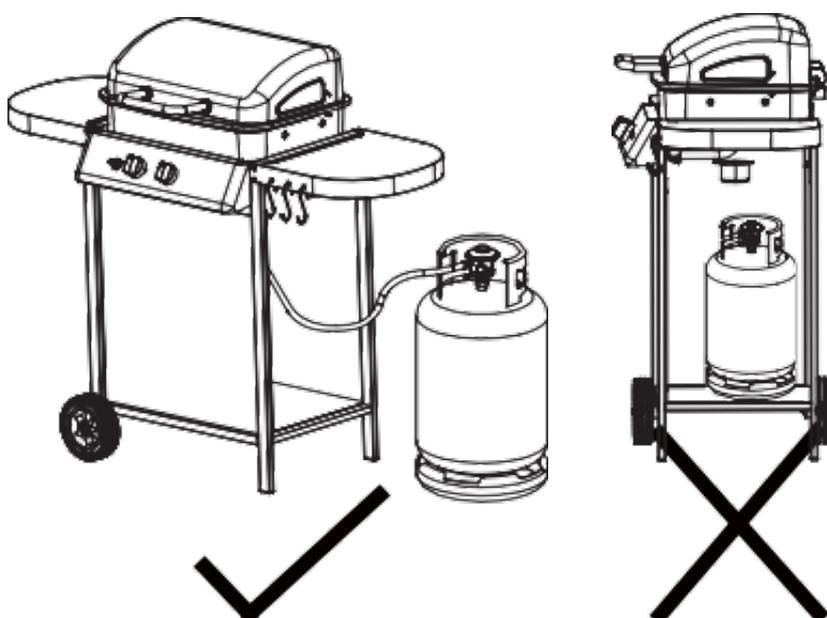
Se il barbecue non viene usato per un lungo periodo, chiudere e scollegare la bombola. Disconnettere il regolatore dalla bombola e conservare la bombola all'esterno.

Chiudere e conservare la bombola con un tappo di sicurezza.



COLLEGAMENTO E SCOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

1. Selezionare una posizione adatta per l'installazione del barbecue.
Assicurarsi che:
Non vi siano, e non vi saranno, materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze. Distanza minima da materiali o sostanze: 2 m sopra e 1 m di lato; Distanza da materiali o sostanze infiammabili – min 7,6 m
2. Posizionare la bombola del gas G4 accanto al barbecue. Non appoggiare mai la bombola del gas sul ripiano inferiore. Il tubo del gas G5 non deve essere piegato o messo in tensione.

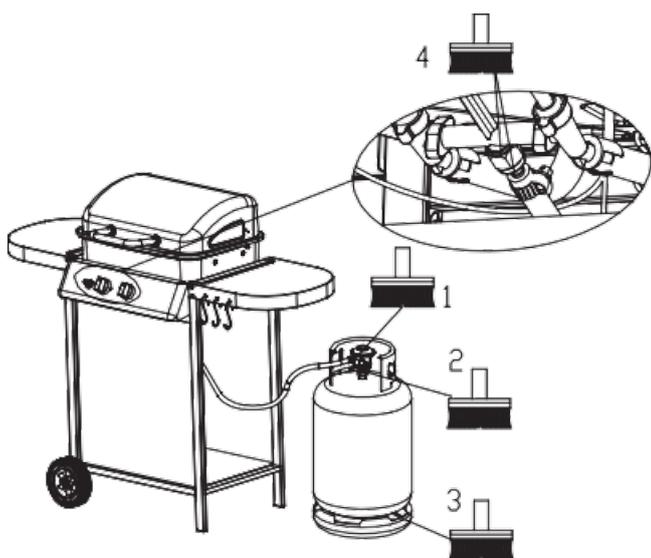


L'apparecchio è progettato per funzionare con un cilindro di dimensioni massime Ø31.8 x 58 cm.

3. Verificare che la bombola del gas G4 e il regolatore G1 siano in buone condizioni. Verificare inoltre che vi sia una guarnizione intatta nel regolatore G1. Non utilizzare altre guarnizioni.
4. Ruotare la leva di comando G2 a ore 9 e premere il regolatore G1 sulla valvola della bombola del gas G4 finché non si sente un clic.
5. Verificare che siano collegati correttamente tirando il regolatore G1 verso l'alto. Il regolatore non deve scollegarsi dalla valvola della bombola.
6. Controllare il collegamento tra il regolatore G1 e il tubo del gas G5 e il tubo del gas G5 alla valvola per assicurarsi che siano ben saldi.
7. Aprire la valvola della bombola ruotando la leva di comando G2 a ore 12. Utilizzare un rilevatore di perdite standard per assicurarsi che tutti i collegamenti siano serrati. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare un incendio. Si prega di osservare le istruzioni per l'indicatore di perdita. Non controllare mai le perdite se c'è una fiamma libera. L'ascolto delle perdite non è un metodo di rilevamento affidabile.

Verificare che tutte le manopole di controllo del barbecue siano in posizione off “ ”. Aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola del gas. Verificare la presenza di perdite spennellando la soluzione di sapone su tutti i giunti dell'impianto del gas, compresi tutti i collegamenti delle valvole, i collegamenti dei tubi flessibili e i collegamenti dei regolatori. **NON UTILIZZARE MAI UNA FIAMMA LIBERA** per verificare la presenza di perdite.

Se si formano bolle da uno qualsiasi dei serbatoi, c'è una perdita. Se il collegamento non è sigillato, chiudere immediatamente la valvola della bombola (ruotare il livello di funzionamento G2 in posizione ore 9) e serrare il collegamento o sostituire la parte che perde. Ripetere il test di tenuta ogni anno e ogni volta che la bombola del gas viene riparata o riempita.



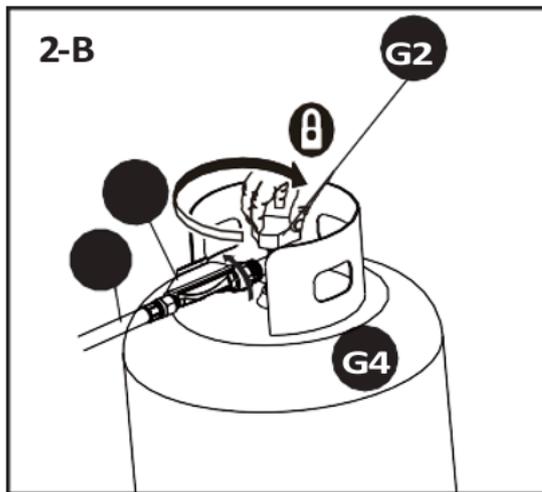
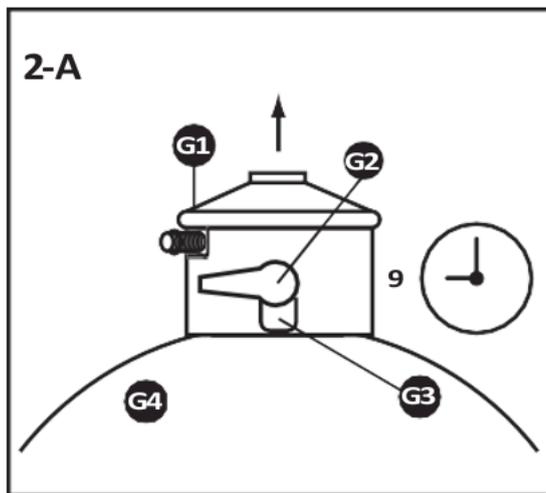
SPEGNIMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS (FIG.2-A, 2-B)

1. Chiudere la valvola della bombola (ruotare la leva di comando G2 a ore 9).
2. Premere il pulsante di sblocco G3 e tirare il regolatore G1 verso l'alto.
Oppure ruotare in senso antiorario il dado sul regolatore G1 per rilasciare il regolatore G1.
3. Conservare il regolatore G1 con il tubo del gas sotto il barbecue.
Assicurarsi che il tubo non sia piegato o attorcigliato in alcun modo.
4. Conservare correttamente la bombola del gas:

Montare la valvola della bombola del gas con il dado cieco e il tappo di sicurezza.

Non conservare la bombola del gas in aree sotto il livello del suolo, o all'interno o vicino a scale, corridoi o passaggi per pedoni o auto tra gli edifici. Conservare sempre la bombola del gas all'esterno.

Le bombole del gas vanno conservate in posizione verticale, anche se sono vuote!



OPERAZIONE

AVVERTENZE

Prima di procedere, assicurarsi di aver montato l'apparecchio seguendo le istruzioni.

Usare il tuo barbecue ad almeno 100 cm di distanza da qualsiasi parete o superficie. Non utilizzare mai il barbecue a gas in un edificio, garage, capannone o qualsiasi altra area chiusa.

Non ostruire mai il flusso dell'aria di ventilazione intorno all'alloggiamento del barbecue a gas.

PRIMA DELL'ACCENSIONE

Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di accendere il gas. Se ci sono segni di tagli, usura o abrasione, deve essere sostituito prima dell'uso. Controllare le perdite prima dell'uso. Non utilizzare il barbecue se è presente odore di gas.

PREPARAZIONE PRIMA DELLA COTTURA

Per evitare che gli alimenti si attacchino alla griglia di cottura, utilizzare una spazzola a manico lungo per applicare un leggero strato di olio da cucina o vegetale prima di ogni sessione di cottura. (Nota: quando si cucina per la prima volta, il colore del rivestimento potrebbe cambiare leggermente di conseguenza, questo è normale e dovrebbe essere previsto.)

ACCENSIONE DEL BARBECUE:

1. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio.
3. Assicurarsi che le manopole siano in posizione "●".
4. Collegare il regolatore alla bombola, quindi accendere.
5. Spingere e ruotare la manopola ⚡ nella posizione desiderata, continuare a premere la manopola di controllo verso il basso e premere il pulsante di accensione con un'altra mano finché il bruciatore non è acceso.
6. Dopo l'accensione, tenere premuta la manopola di comando per circa 20 secondi. Quindi rilasciare la manopola di controllo.
7. Regolare la fiamma tra le aree 1/4 e 1/2.
8. Se l'accensione non si verifica entro 5 secondi, ruotare la/e manopola/e di controllo in posizione "●". Attendere 5 minuti per consentire al gas di dissiparsi e quindi ripetere la procedura di accensione.
9. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.

ACCENSIONE CON FIAMMIFERI

Se il bruciatore continua a non accendersi dopo diversi tentativi, provare la procedura di accensione manuale di seguito.

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in "●" posizione.
3. Aprire lentamente il gas sulla valvola o sul regolatore della bombola di gas GPL se non è già acceso.
4. Prelevare un fiammifero dal portafiammiferi
5. Utilizzare il supporto per far scorrere il fiammifero acceso attraverso le griglie o piastra di cottura e la parte anteriore della tenda termica a sinistra del bruciatore che si desidera accendere.

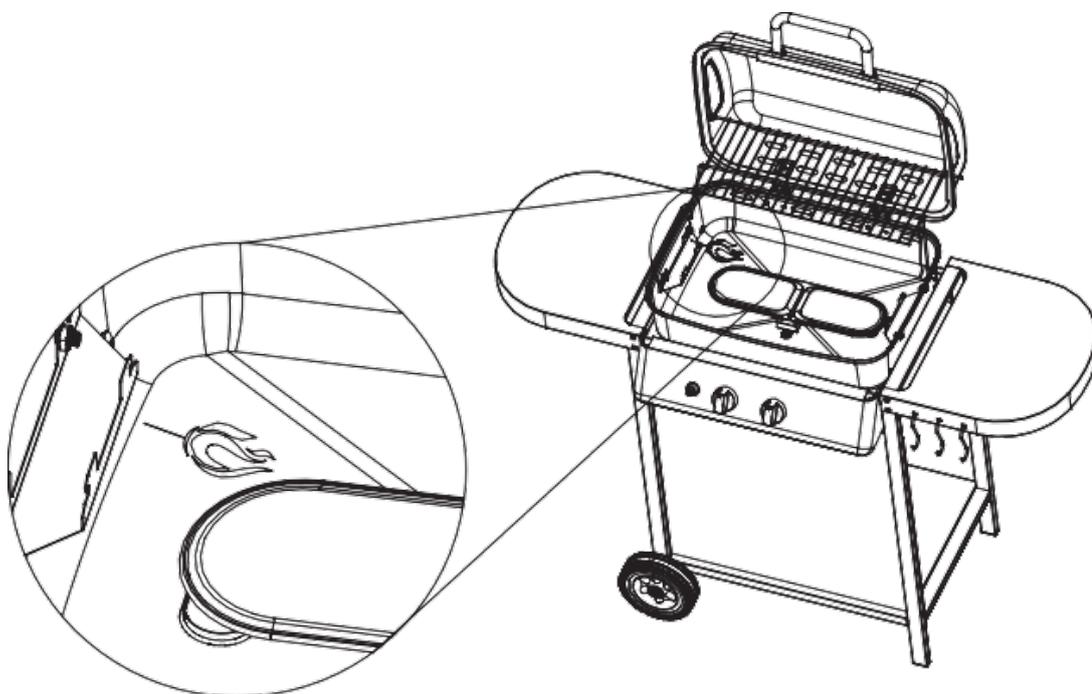
6. Premere e ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione 1/4.
7. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, girare la manopola di controllo del bruciatore in posizione “●”, attendere 5 minuti affinché il gas si schiarisca, quindi riprovare.
8. Quando è acceso, ruotare la manopola di controllo sull'impostazione di calore desiderata.

FINE DELLA COTTURA

Dopo ogni sessione di cottura, ruotare i bruciatori della manopola di controllo del barbecue in posizione “Max” e bruciare per 5 minuti. Questa procedura brucerà i residui di cottura, facilitando così la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante questo processo. Al termine dell'utilizzo del barbecue, ruotare tutte le valvole di controllo completamente in senso orario in posizione OFF “●”, quindi spegnere il gas dalla bombola. Attendere che il barbecue sia sufficientemente freddo prima di chiudere il coperchio.

SUGGERIMENTI PER GRIGLIE MIGLIORI E UNA MAGGIORE DURATA DEL BARBECUE

1. Utilizzare la griglia di cottura superiore (griglia scaldavivande) per mantenere caldi i cibi cotti, tostare il pane o cuocere cibi delicati in sacchetti di alluminio.
2. Per ridurre la fiammata, mantenere pulito il barbecue, utilizzare tagli magri di carne ed evitare la cottura a temperature molto elevate.
3. Mettere cibi delicati come pesce e verdure in sacchetti di alluminio e cuocere indirettamente o posizionare su livelli di cottura superiori (griglia scaldavivande).
4. Per evitare di perdere il succo naturale, utilizzare pinze o spatole a manico lungo invece di forchette e girare gli alimenti solo una volta durante la cottura.
5. Durante la cottura diretta regolare i bruciatori su diversi livelli in modo che gli alimenti possano essere preparati a diverse temperature interne nello stesso lasso di tempo.
6. Provare le pentole dell'acqua per ridurre le fiammate e cuocere le carni con spremitura. Prima di iniziare la cottura, rimuovere le griglie di cottura e posizionare una padella bassa e molto resistente direttamente sulle piastre riscaldanti. Riempire a metà con acqua, succhi di frutta o altri liquidi aromatizzati. Riposizionare le griglie di cottura e posizionare il cibo sulla padella carica.
7. Girarrosti, cestini per griglia, supporti verticali per pollame e altri accessori possono migliorare le tue esperienze, ridurre i tempi di cottura e aiutare nella pulizia.
8. Pulire le griglie di cottura e le griglie dopo ogni utilizzo con una spazzola per griglia di qualità. Indossare guanti protettivi e rimuovere delicatamente l'accumulo mentre le griglie sono calde.
9. Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare il barbecue. Proteggere le griglie di cottura pulite con un leggero strato di olio da cucina, svuotare la vaschetta del grasso, pulire le superfici esterne con un detergente da cucina adatto e proteggere le superfici con una copertura di qualità che si adatti correttamente al barbecue.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di pulire regolarmente il barbecue tra un utilizzo e l'altro e soprattutto dopo lunghi periodi di conservazione.

Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulirlo.

Non bagnare mai il barbecue con acqua quando le sue superfici sono calde. Non maneggiare mai le parti calde con le mani non protette.

Per prolungare la vita e mantenere le condizioni del barbecue, si consiglia vivamente di coprire l'unità quando viene lasciata all'aperto per un certo periodo di tempo, soprattutto durante i mesi invernali.

1. Griglia di cottura

Si consiglia la pulizia con acqua calda e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente in crema delicato su un tampone non abrasivo. Risciacquare bene e asciugare accuratamente.

2. Manutenzione del bruciatore

Nell'uso normale, bruciare i residui dopo la cottura manterrà pulito il bruciatore. Il bruciatore deve essere rimosso e pulito annualmente, o ogni volta che si riscontrano forti accumuli, per assicurarsi che non vi siano segni di ostruzione (detriti, insetti) negli oblò del bruciatore o nei tubi venturi. E' possibile usare uno scovolino per eliminare le ostruzioni. Non è possibile usare spazzole metalliche per rimuovere la corrosione dalle superfici del bruciatore.

Quando si rimonta il bruciatore, fare attenzione a controllare che i tubi del bruciatore si adattino alle uscite delle valvole.

L'elettrodo sul bruciatore può essere piegato o spezzarsi durante la pulizia.

Possibili conseguenze:

Il bruciatore non si accende più.

Misure di sicurezza:

Prestare particolare attenzione quando si pulisce l'area intorno al bruciatore.



3. Corpo del barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso dal corpo del barbecue con un raschietto di plastica morbida o di legno.

Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal corpo. Se è necessario pulire completamente, usare acqua calda e sapone e un panno, oppure solo una spazzola con setole di nylon. Rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori prima della pulizia completa. Non immergere i comandi del gas o il collettore in acqua. Controllare il funzionamento del bruciatore dopo averlo accuratamente rimontato nel corpo.

4. Accessori

Si consiglia il controllo e il serraggio annuali dei fissaggi metallici.

5. Conservazione

Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto. Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti si infiltrino nei fori del bruciatore. Se il barbecue deve essere conservato al chiuso, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata all'esterno. La bombola del gas deve essere sempre conservata all'esterno, in un luogo asciutto, in una zona ben ventilata, lontana da fonti di calore o di accensione. Non lasciare che i bambini si avvicinino alla bombola del gas.

Informazione ambientale e misure di smaltimento

Per lo smaltimento del barbecue a fine vita, disassemblarlo in modo da isolare le parti in plastica e metallo e disporne in conformità alle norme locali per la raccolta differenziata.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PREVENZIONE/CURA
Il bruciatore non si accende usando l'accenditore	Fili o elettrodi ricoperti di residui di cottura	Pulire il filo e/o l'elettrodo con alcol denaturato
	L'elettrodo e i bruciatori sono bagnati	Asciugare con un panno
	Elettrodo incrinato o rotto - scintille alla fessura	Sostituire l'elettrodo
	Filo allentato o scollegato	Ricollegare il filo o sostituire il gruppo elettrodo/filo
	Il filo è in cortocircuito (scintilla tra accenditore ed elettrodo)	Sostituire il gruppo filo/elettrodo dell'accenditore
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	Nessun flusso di gas	Controllare se la bombola del gas GPL è vuota. Se vuota, sostituirla o riempirla, oppure fare riferimento a "improvviso calo del flusso di gas o riduzione dell'altezza della fiamma"
	Dado di accoppiamento e regolatore non completamente collegati	Ruotare il dado di accoppiamento di circa la metà fino a un quarto di giro in più, fino a quando non si fissa il punto. Serrare solo a mano, non utilizzare attrezzi.
	Ostruzione del flusso di gas	Pulire i tubi del bruciatore, verificare la presenza di tubi piegati o attorcigliati.
	Ragnatele o nidi di insetti	Pulire
	Porte del bruciatore intasate o bloccate	Pulire le porte del bruciatore.
Improvviso calo del flusso di gas o riduzione dell'altezza della fiamma	Mancanza di gas	Sostituire o riempire la bombola del gas GPL
	Flusso eccessivo, potrebbe essere stato attivato il dispositivo di sicurezza	Ruotare le manopole di controllo su OFF ", attendere 30 secondi e quindi riaccendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora troppo basse, ripristinare il dispositivo di sicurezza del flusso eccessivo ruotando le manopole di controllo in posizione OFF "•" e la valvola della bombola di gas GPL in posizione "CHIUSO". Scollegare il regolatore. Ruotare le manopole di controllo in posizione "HIGH", quindi attendere 1 minuto. Ora ruotare le manopole di controllo in posizione OFF "•", quindi ricollegare il regolatore e i collegamenti di controllo delle perdite .Ruotare lentamente la valvola cilindrica del gas GPL in posizione "APERTO", attendere 30 secondi e quindi accendere il barbecue secondo le istruzioni di accensione.
Fiamma irregolare, la fiamma non percorre l'intera lunghezza o il bruciatore	Le porte del bruciatore sono ostruite o bloccate.	Pulire le porte del bruciatore.
La fiamma è gialla o arancione	Il nuovo bruciatore può avere oli di produzione residui	Bruciare il barbecue per 15 minuti con il coperchio chiuso.
	Ragnatele o nidi di insetti	Pulire
	Residui di cibo, grasso o sale da condimento sul bruciatore	Pulire il bruciatore
	Scarso allineamento della valvola all'iniettore Venturi	Assicurarsi che il bruciatore sia correttamente innestato con l'iniettore
Spegnimento della fiamma	Venti forti o raffiche	Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte
	Basso contenuto di gas GPL	Sostituire o riempire la bombola del gas GPL
	Valvola limitatrice di flusso scattata	Riaccendere il barbecue
Grasso che brucia	Grasso intrappolato dall'accumulo di cibo intorno al sistema del bruciatore	Ruotare le manopole di controllo in posizione OFF "•", ruotare la valvola del serbatoio del gas GPL in posizione "CHIUSO". Lasciare il coperchio in posizione aperta e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che il barbecue si è raffreddato, rimuovere e pulire tutte le parti
Ritorno di fiamma (incendio nella/e provetta/e del bruciatore/i)	Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono ostruiti	Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore.

PARTI E ACCESSORI



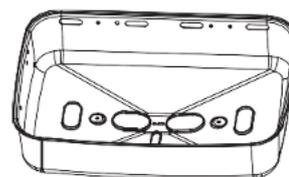
[1] x 1



[2] x 1



[3] x 2



[4] x 1



[5] x 2



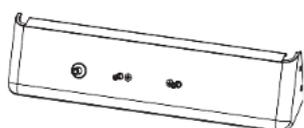
[6] x 1



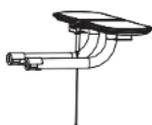
[7] x 2



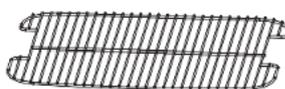
[8] x 1



[9] x 1



[10] x 1
1



[11] x



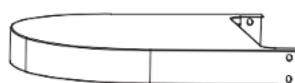
[12] x 1



[13] x 1



[14] x 2



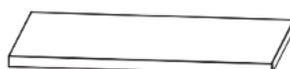
[15] x 1



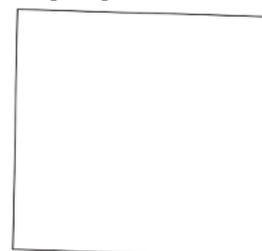
[16] x 1



[17] x 1



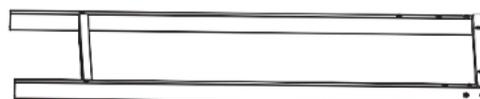
[18] x 1



[19] x 1



[20] x 1



[21] x 1



[22] x 2



[23] x 1

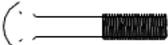


[24] x 1



[25] x 3

PARTI E ACCESSORI

Ref	Dimensioni	Visivo	Qty
A	M5 x 12		34
B	M6 x 12		4
C	M6 x 16		4
D	D5		8
E	D6		8
F	D10		2
G	M10 x 60		2
H	M10		2
I	M4 x 10		2
J	M6		4
K	Bullone		2
L	D1,5 x 30		2
M	Cuscinetto termico		2
N	Cuscinetto termico		2

DATI TECNICI

IMPORTED BY:		Imported by MD S.p.A. Zona Asi - Capannone 18 81030 - Gricignano di Aversa (CE) www.mdspa.it - www.mdwebstore.it		 0063-23	
Product Name		2 Burner Gas Grill		Model No.	
Serial Number					
PIN Number		0063CT7097		ΣQn	
		5.86 kW (426 g/h)			
Main burners ΣQn :		5.86kW (426g/h)			
Country		Cat		Injector Size (Main Burner)	
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK		I _{3B/P(50)}		0.73mm	
<input type="checkbox"/> PL		I _{3B/P(37)}		0.75mm	
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> GR		I _{3B/P(30)}		0.80mm	
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI		I _{3+(28-30/37)}		0.80mm	
<p>⚠ CAUTION : USE OUTDOORS ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction: 100cm. WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.</p> <p>⚠ ATTENZIONE: UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. Se conservato al chiuso, staccare e lasciare la bombola all'aperto. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Distanza minima dal lato e dal retro dell'unità alla struttura combustibile: 100 cm. AVVERTENZA: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.</p>					
Made in China					

Marcatura sull'iniettore che indica la dimensione dell'iniettore. Ad esempio, 0,73 significa che la dimensione dell'iniettore è 0,73 mm.

Fabbricante:

SHINERICH INDUSTRIALE LIMITATO

Indirizzo: 8/F, Noble Center, 1006 Fuzhong 3rd Road, Futian District, Shenzhen, GD 518026, CINA

Telefono: +86 - 755 - 8826 7676

Per domande, parti di ricambio, assistenza o altra assistenza, chiamare il distributore/importatore:

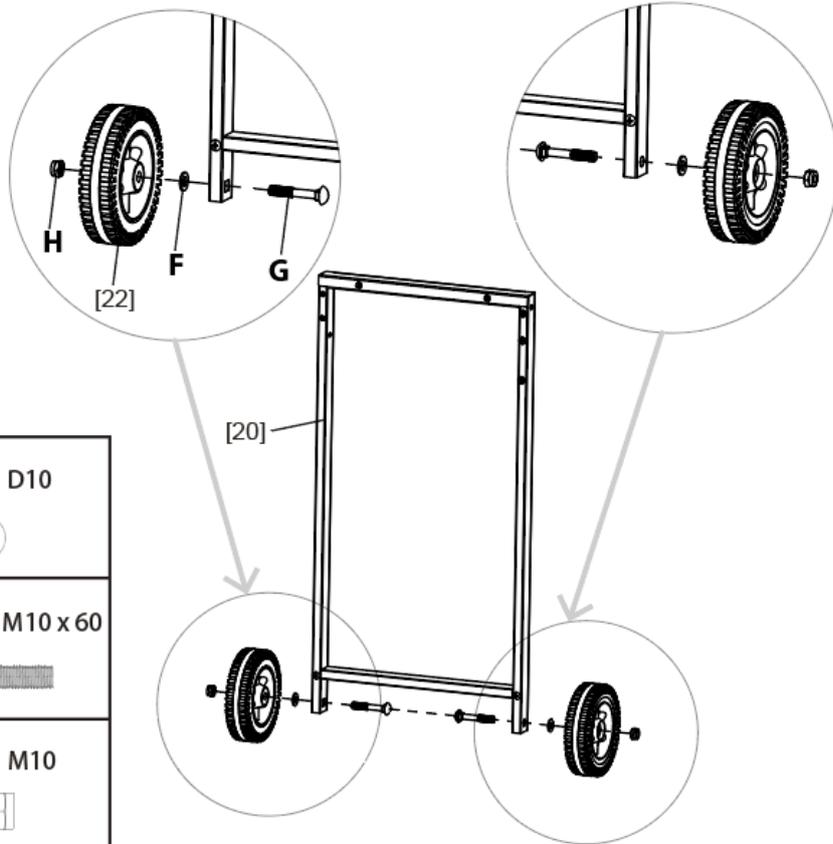
MD SPA

Info.nofood@mdspa.it

ZONA ASI - CAPANNONE 18

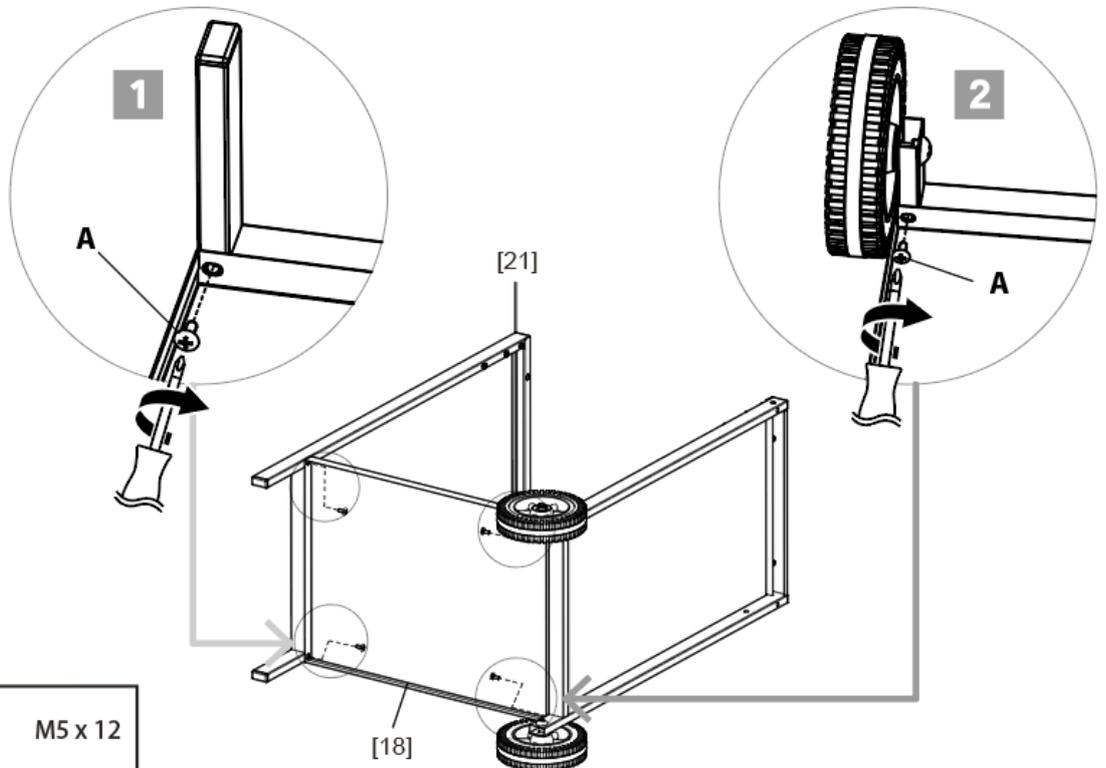
GRICIGNANO DI AVERSA (CE) 81030 ITALY

1



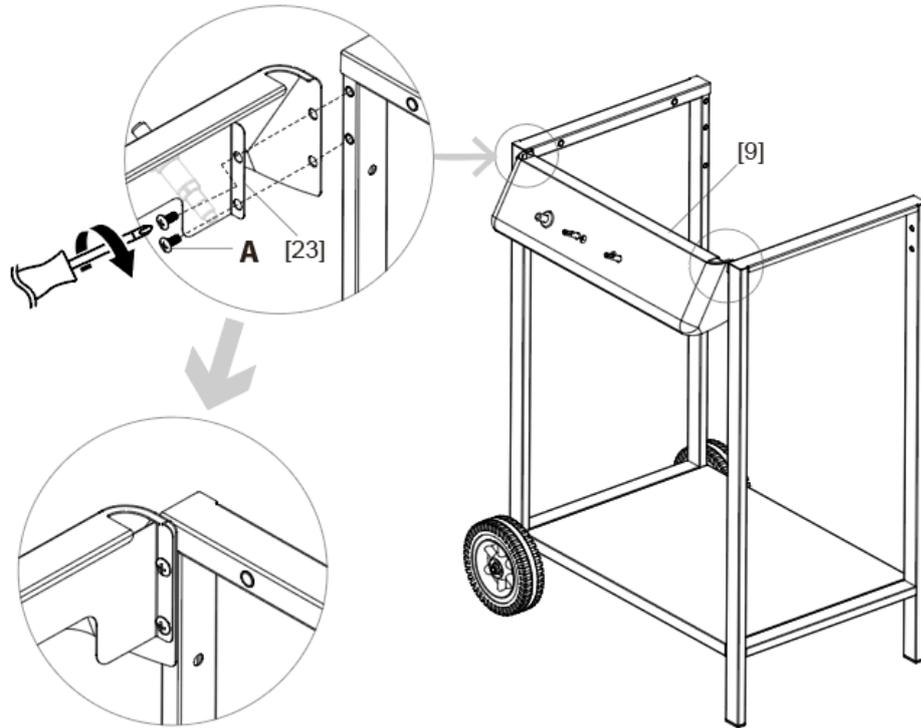
 NON INCLUSI	F x 2 D10 
	G x 2 M10 x 60 
	H x 2 M10 

2



 NON INCLUSI	A x 4 M5 x 12 
	

3

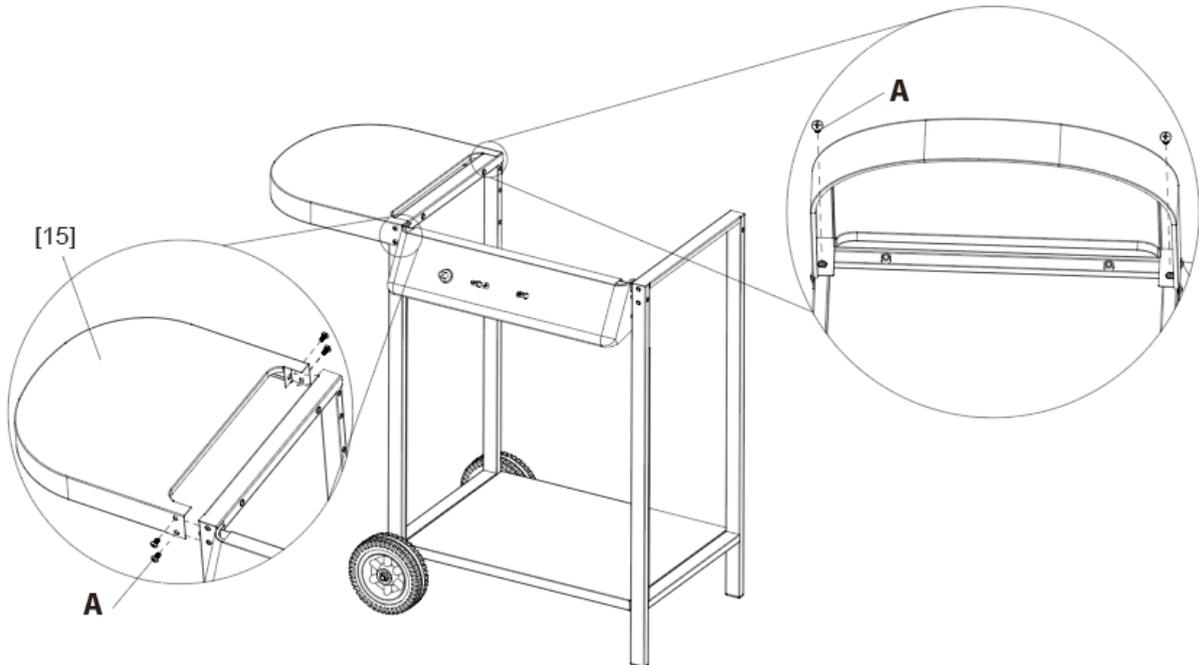


A x 4 M5x12

NON INCLUSI



4

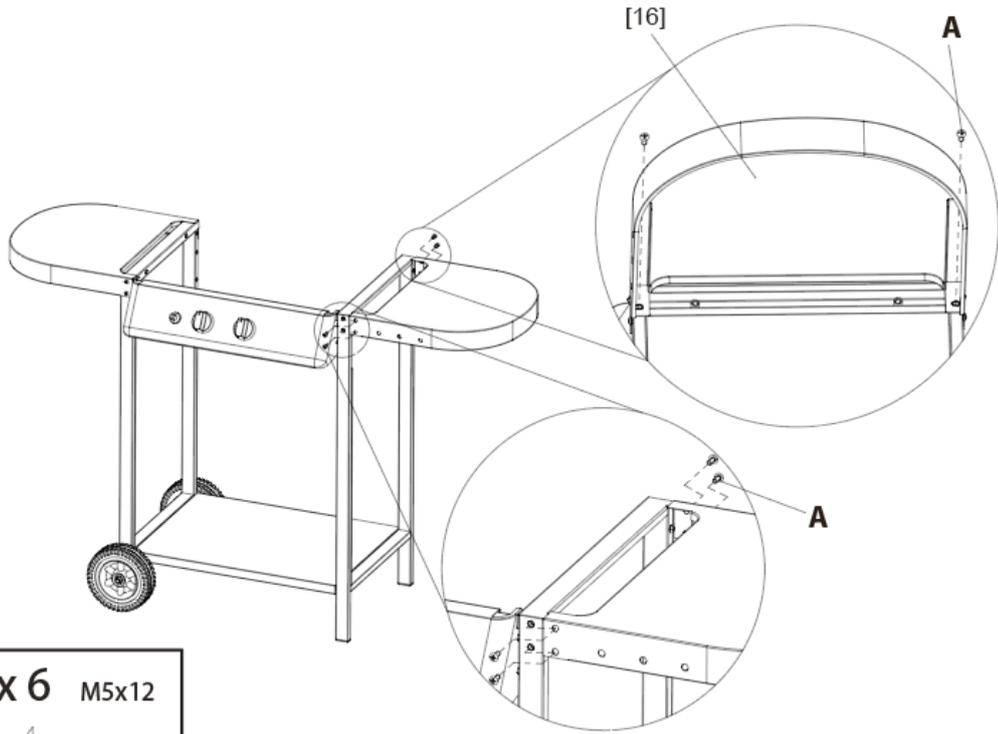


A x 6 M5x12

NON INCLUSI



5

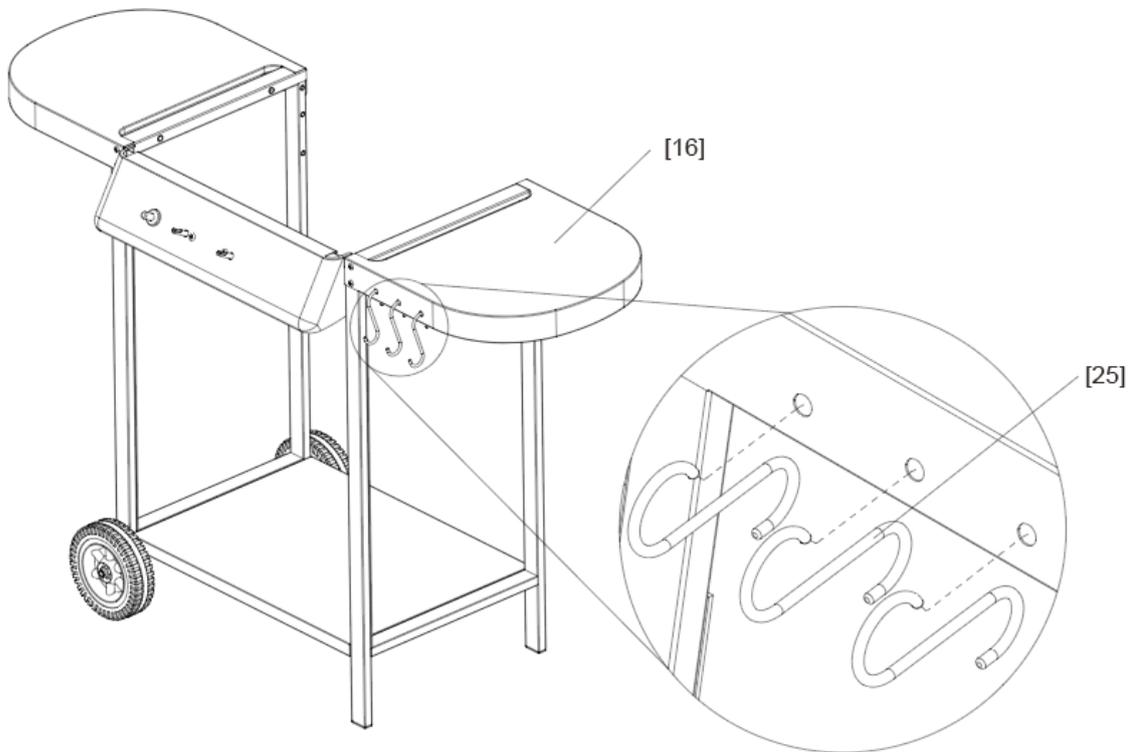


A x 6 M5x12

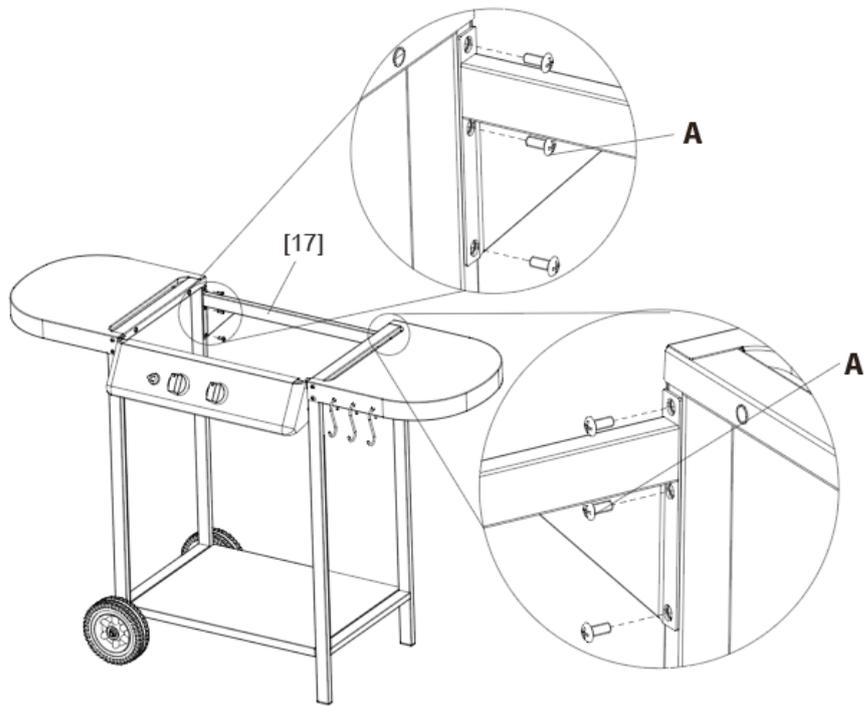
NON INCLUSI



6



7

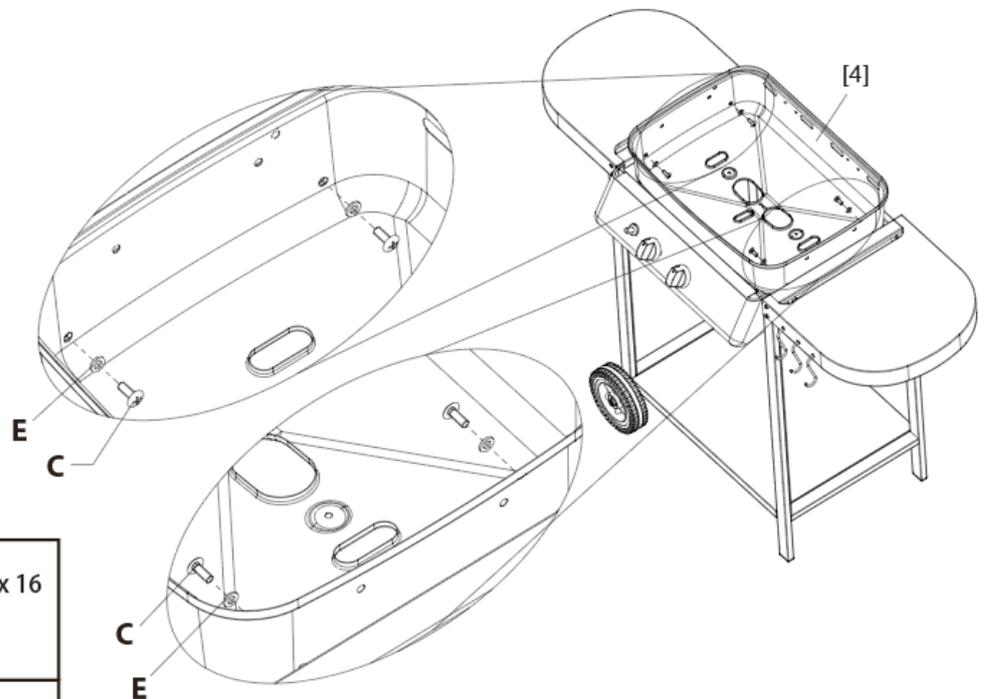


NON INCLUSI

A x 6 M5x12



8



NON INCLUSI

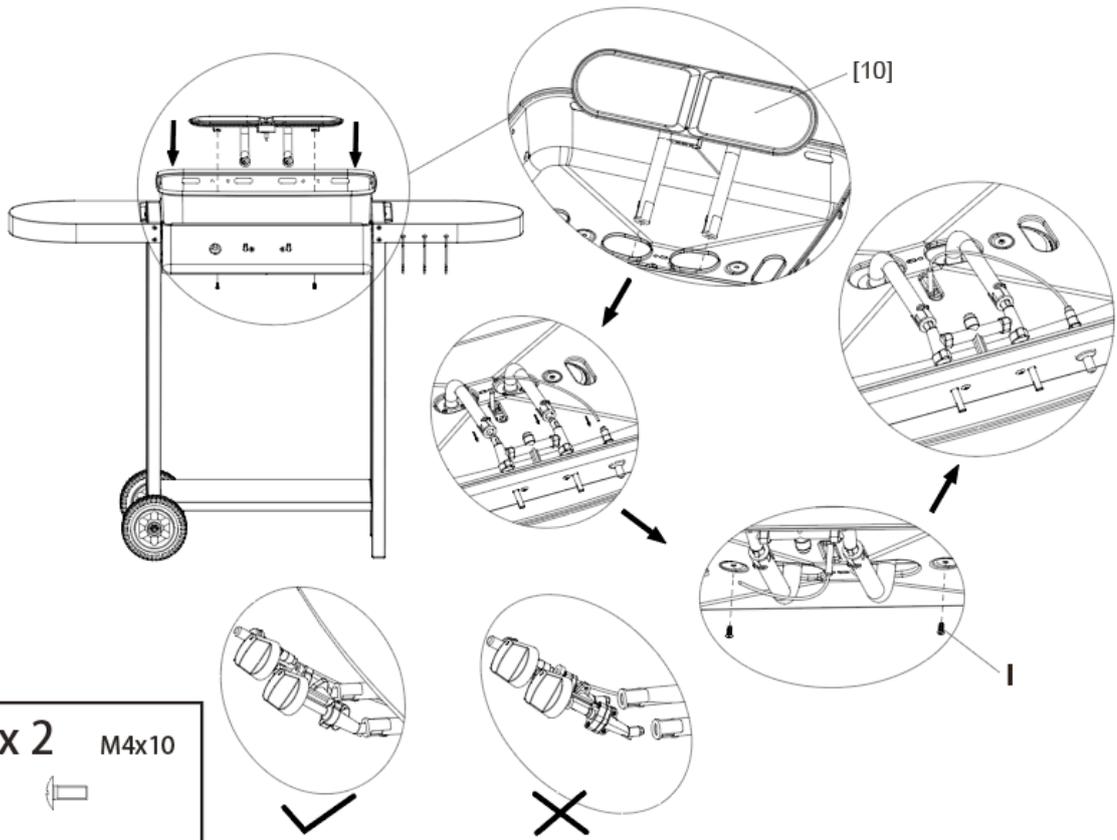
C x 4 M6 x 16



E x 4 D6

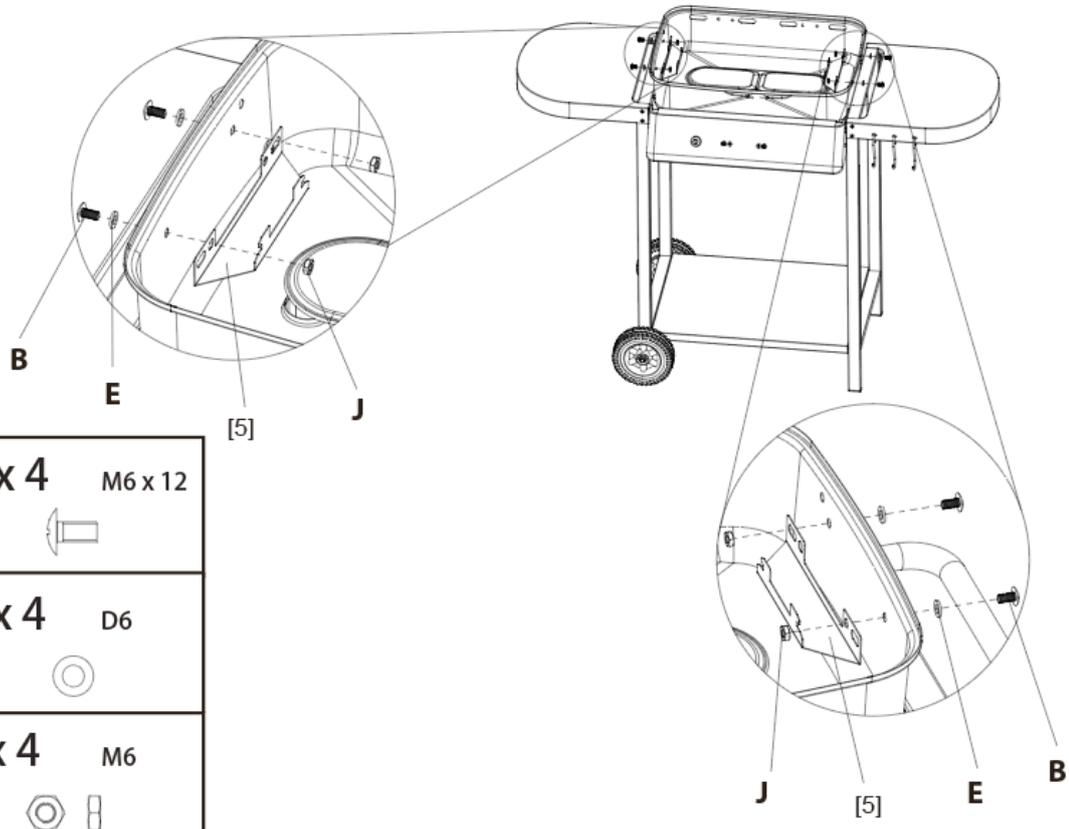


9



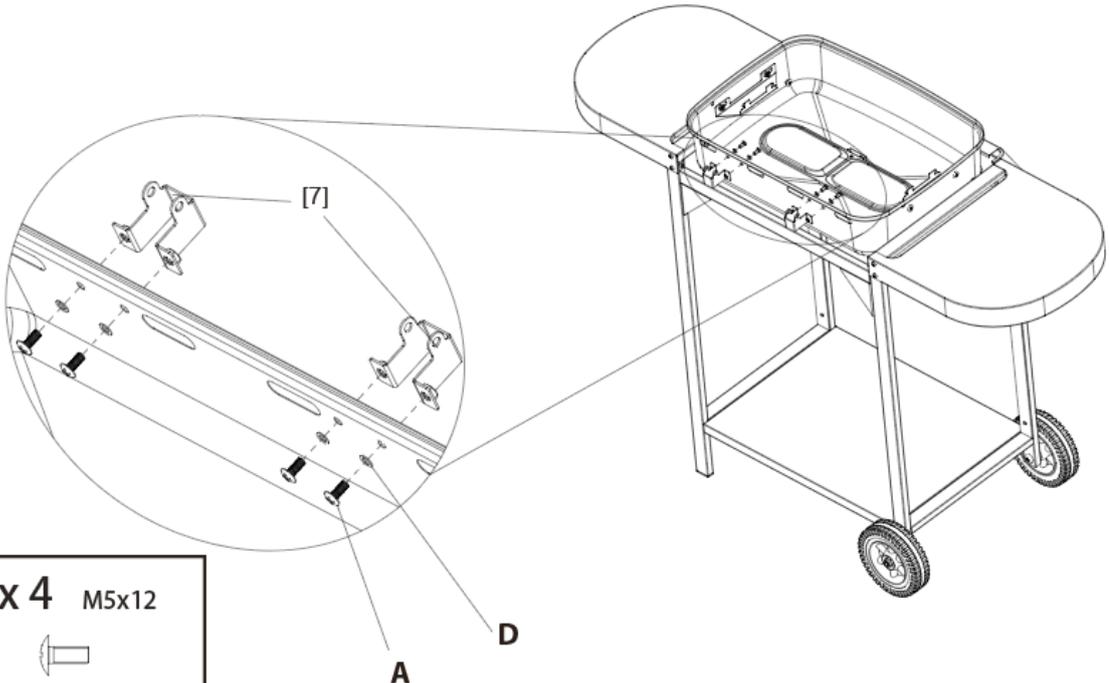
	1 x 2 M4x10
NON INCLUSI	

10



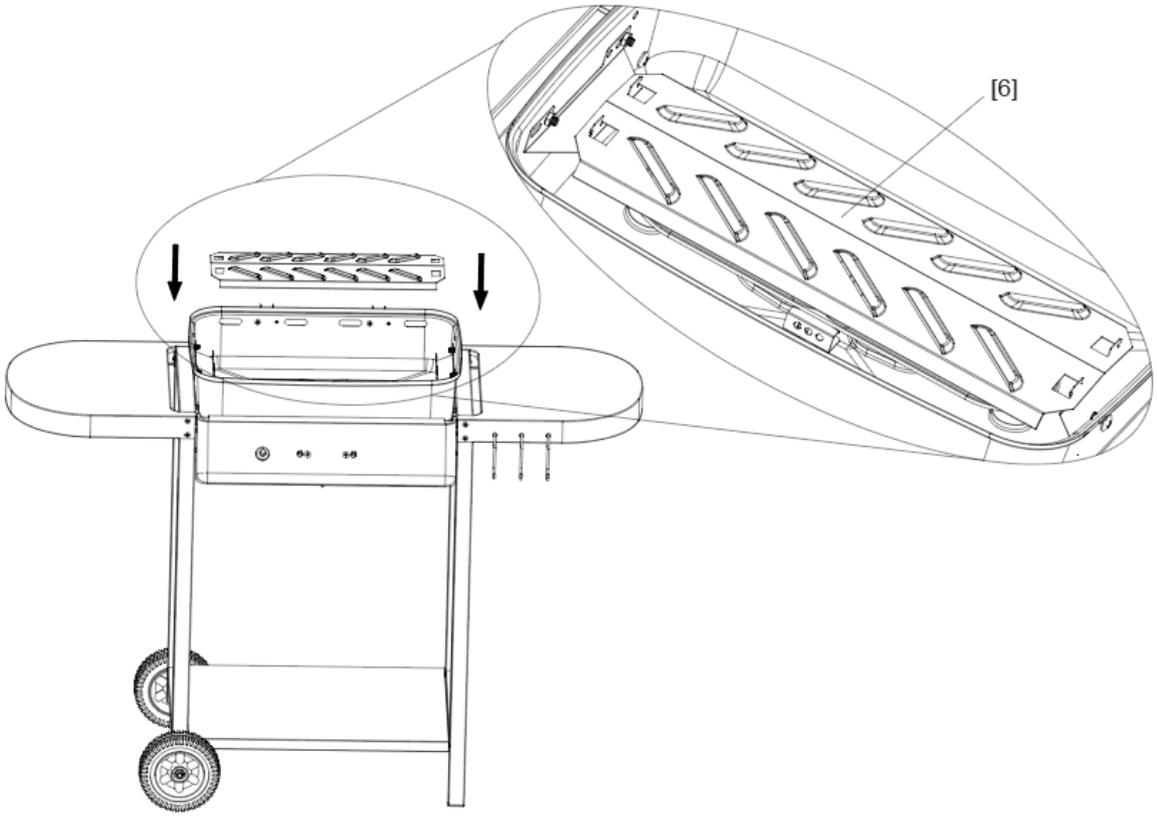
NON INCLUSI	B x 4 M6 x 12
	E x 4 D6
	J x 4 M6

11

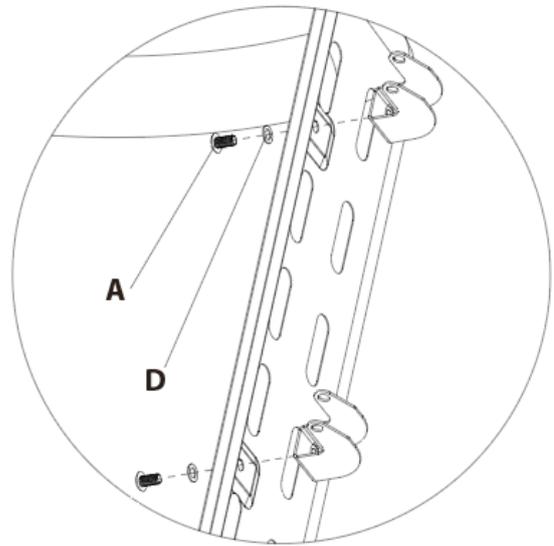
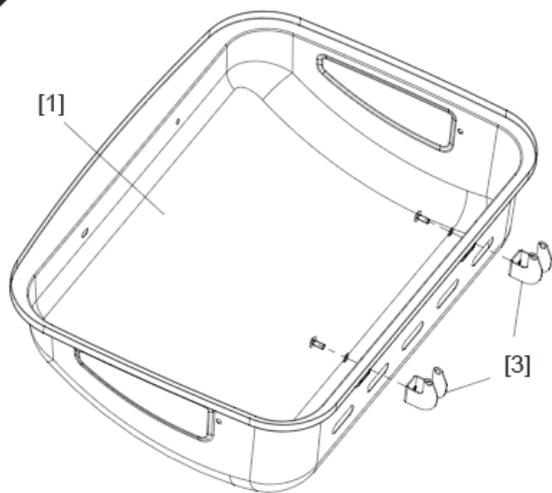


 NON INCLUSI	A x 4 M5x12 
	D x 4 D5 

12

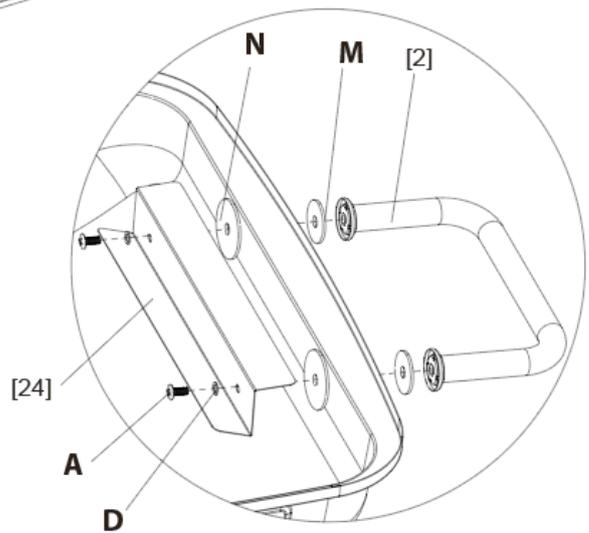
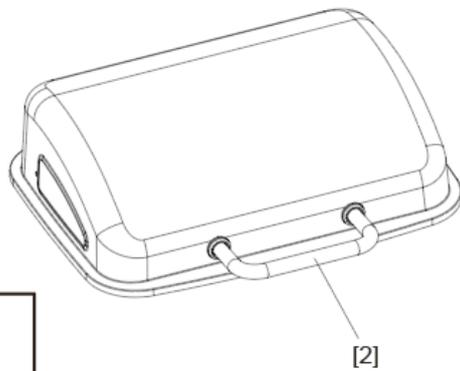


13



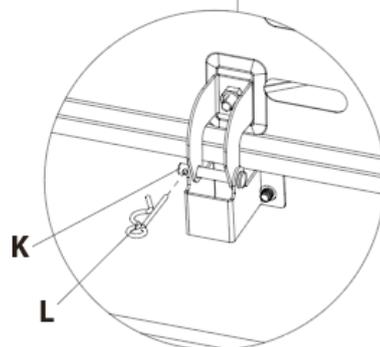
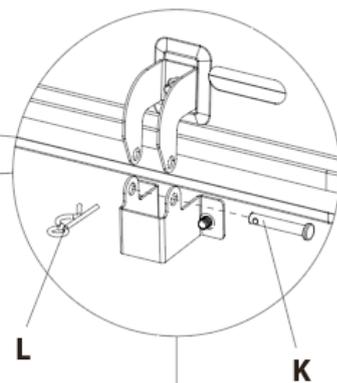
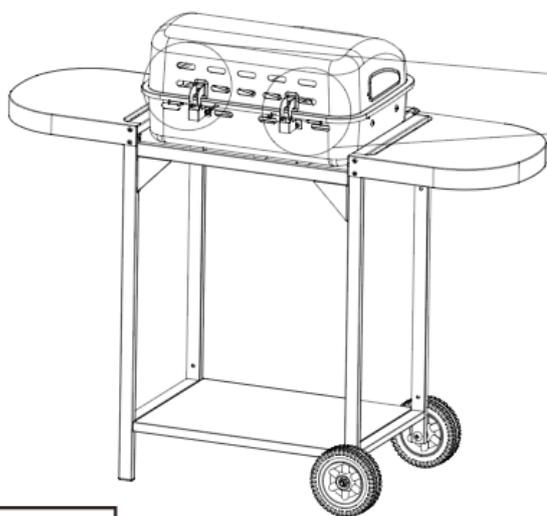
 NON INCLUSI	A x 2 M5x12
	D x 2 D5

14



 NON INCLUSI	A x 2 M5x12
	D x 2 D5
	M x 2
	N x 2

15



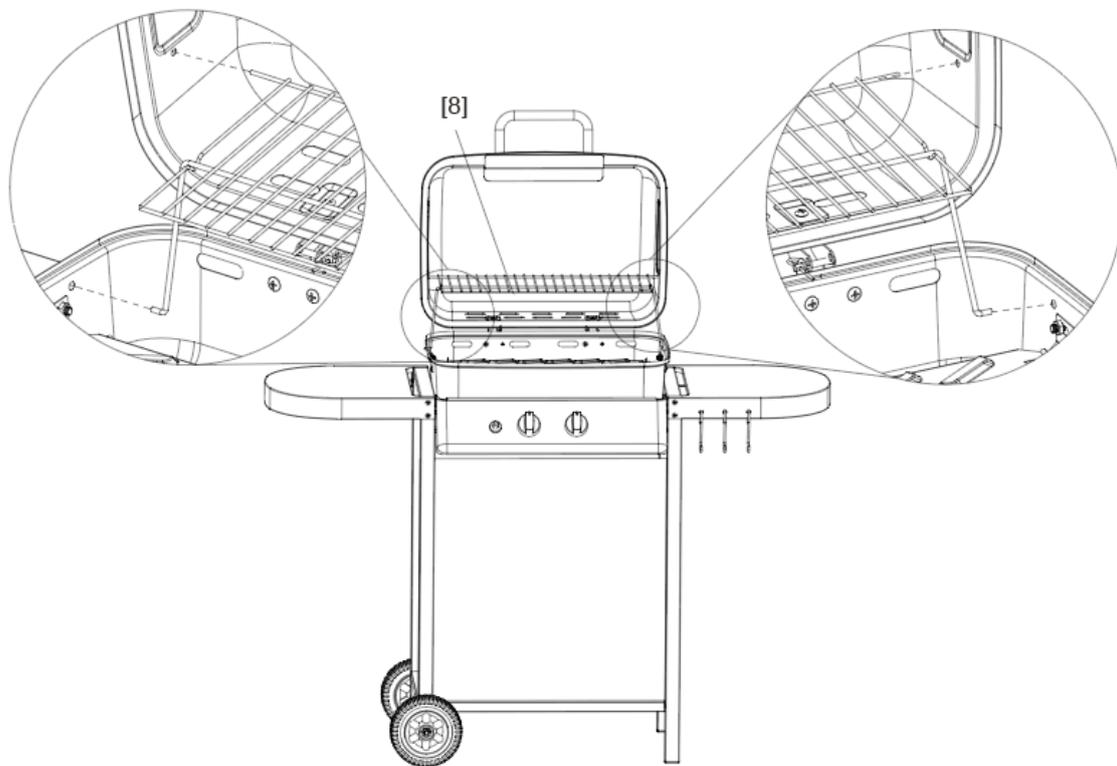
K x 2



L x 2

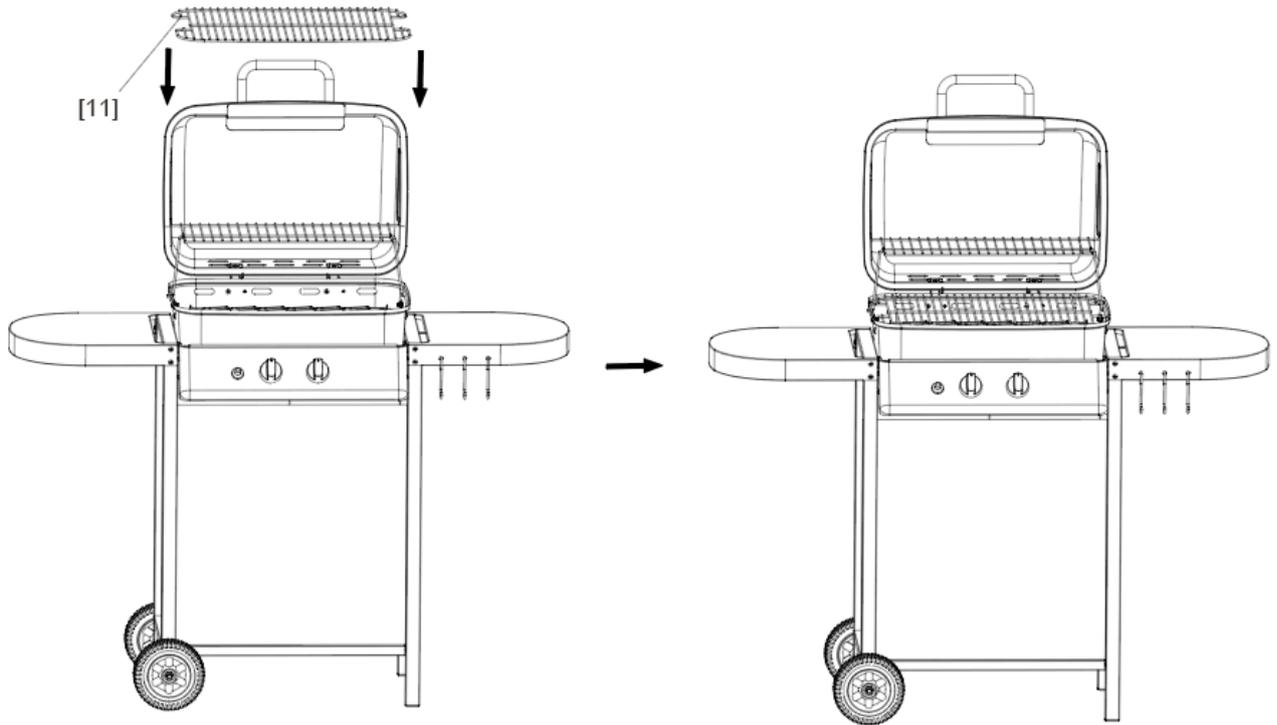


16

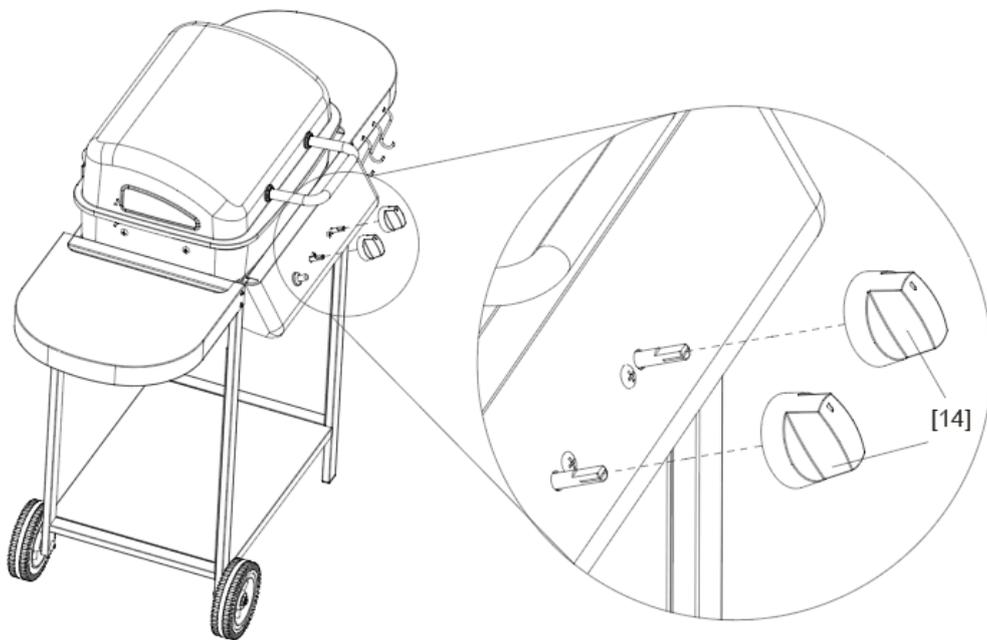


[8]

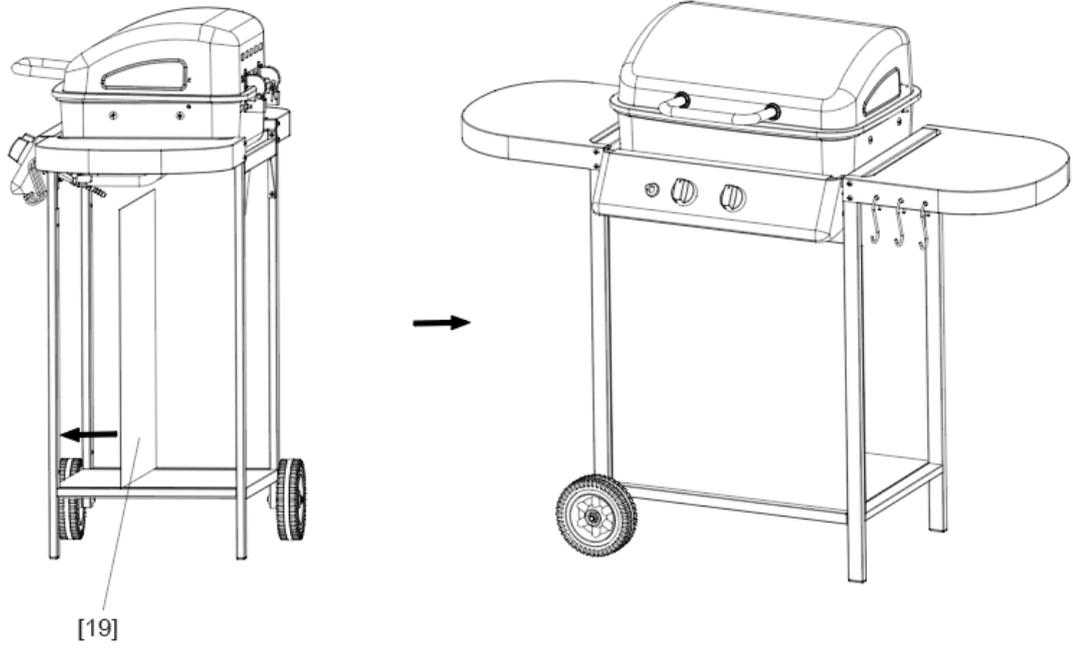
17



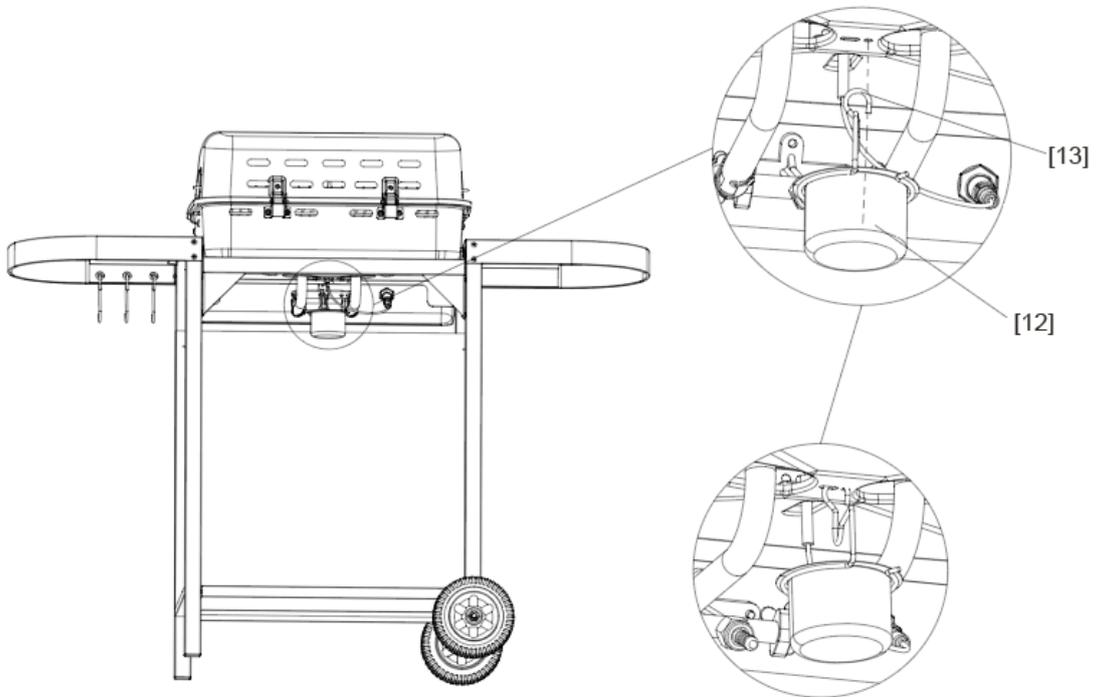
18



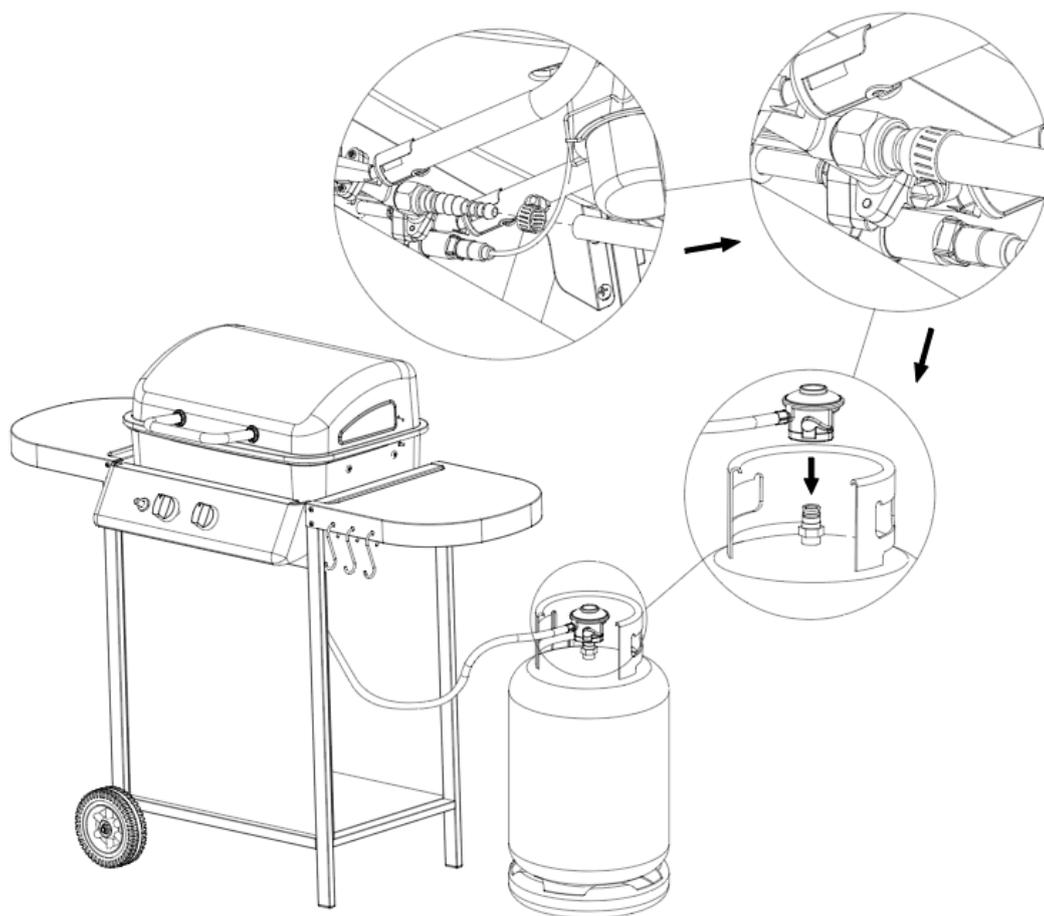
19



20



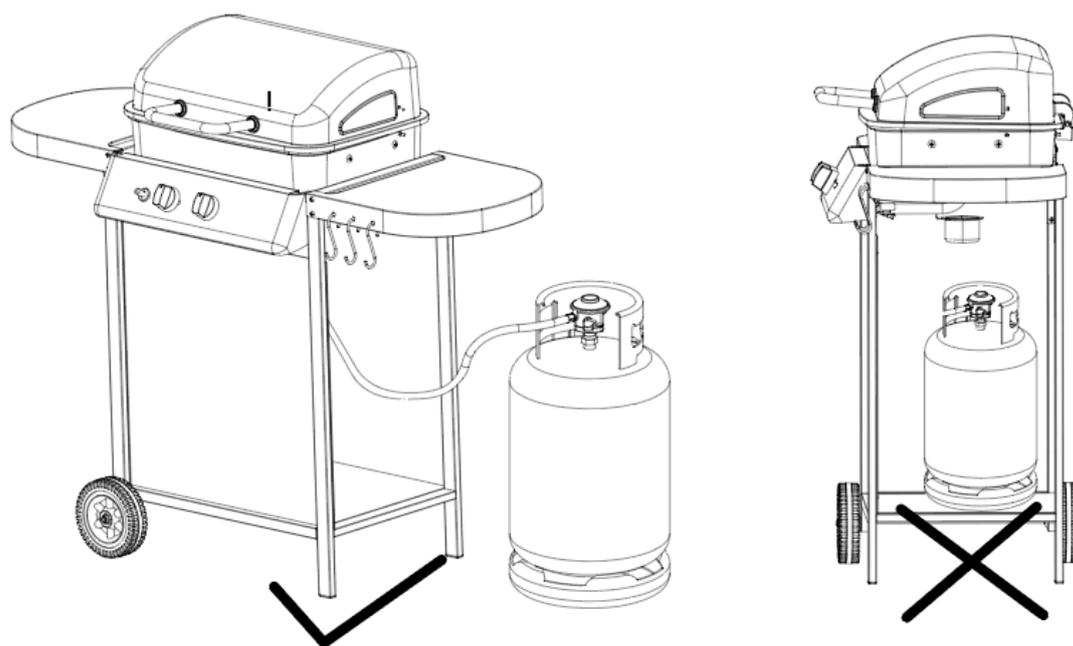
21



NON INCLUSI

Tubo e regolatore non sono inclusi

22



GARANZIA

Conservare scontrino d'acquisto o fattura, manuale d'istruzioni ed imballo. Per ricevere assistenza, rivolgersi al punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto. Munirsi in ogni caso di documento d'acquisto (scontrino fiscale). La garanzia copre i difetti del prodotto che si siano manifestati entro 2 anni dalla data di acquisto e che non dipendano da usura o danneggiamento causati dal consumatore. La garanzia viene meno nei casi in cui: l'apparecchio non sia stato usato in modo corretto (negligenza nell'uso, incuria, installazione o manutenzione errata o impropria, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore); l'apparecchio non sia stato utilizzato per i fini per cui è stato costruito; l'apparecchio sia stato manomesso.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto imputabile al produttore che non può essere riparato, l'apparecchio viene sostituito gratuitamente. Se il difetto deriva da accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, la MD s.p.a. si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

In un'ottica di miglioramento continuo, la MD S.p.a. si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso. In caso di modifiche, il manuale d'istruzioni nella versione più recente è visionabile sul sito www.mdpsa.it.

Questa apparecchiatura è conforme alle vigenti norme comunitarie sulla sicurezza di prodotto applicabili. Per maggiori informazioni rivolgersi al rivenditore oppure inviare una mail all'indirizzo info.nofood@mdpsa.it riportando il codice articolo presente sulla confezione.

SMALTIMENTO

IMBALLO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale. In nessun caso gettare l'imballaggio nella spazzatura comune o disperderlo nell'ambiente. Gli imballaggi devono essere smaltiti in modo differenziato, separandoli per tipologia come da normative vigenti nel proprio paese, per agevolare il processo di riciclo delle materie prime. Rivolgersi al proprio Comune o ad un centro raccolta rifiuti autorizzato per relative e più particolareggiate informazioni.

ATTENZIONE! Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. **RISCHIO DI SOFFOCAMENTO!**

Importato da **MD S.p.A.**
Zona Asi - Capannone 18, 81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it

MADE IN P.R.C.