TEKA

User Manual
T-BBQ 3100 G BK-SS

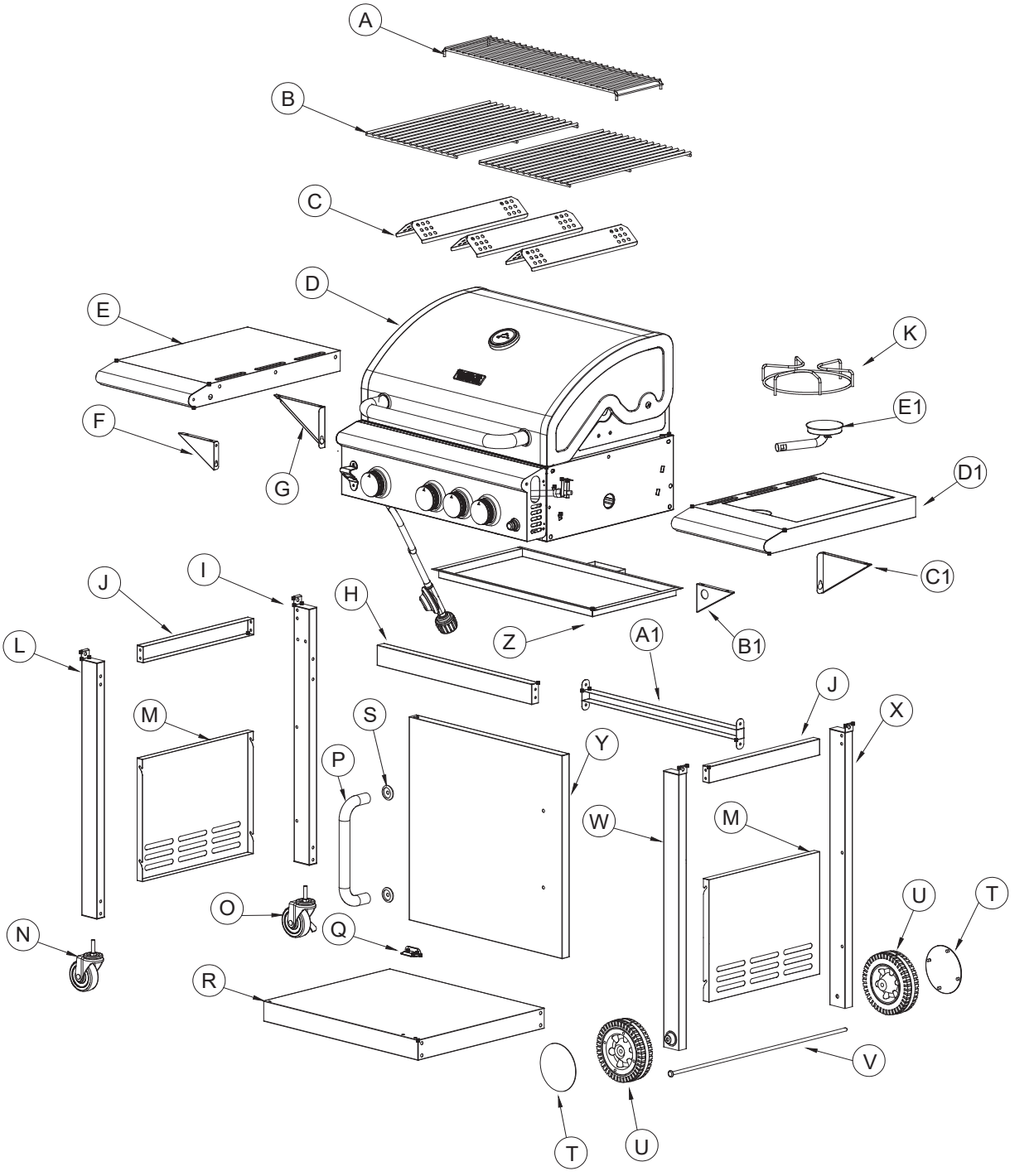
EN ES PT FR

teka.com

GAS BARBECUE

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

MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!


A
B
C
D
E
F
G
K
E1
D1
C1
B1
Z
A1
J
I
H
L
M
S
P
Y
W
X
O
Q
N
R
V
T
U

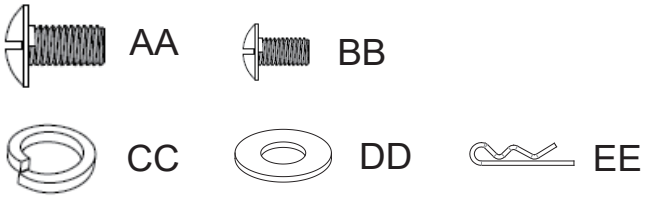

AA
BB
CC
DD
EE

Table of contents

Before you start using the appliance EN-5
Intended use EN-5
Safety precautions EN-5
Safety symbols EN-5
Safety Instructions EN-6
Battery Safety Information EN-7
Scope of supply EN-8
Assembly EN-8
Preparation EN-8
Required tools EN-8
Assembling the barbecue EN-8
Inserting the battery EN-15
Connecting the gas cylinder EN-15
Regulator and hose EN-15
Appliance storage EN-15
Gas cylinder EN-15
Connecting to the appliance EN-15
Checking for gas leaks EN-15
Setting up the barbecue EN-16
Before grilling EN-16
Operation EN-16
Maintenance and cleaning EN-17
Troubleshooting EN-19
Waste disposal EN-19
Declaration of conformity EN-19
Specifications EN-19
Gas Tank EN-19
Replacement parts EN-20

Before you start using the appliance

After unpacking the appliance and before each use, check it for any damage.

Do not use the appliance if it has any visible damage and immediately inform your dealer.

The user manual is based on the standards and regulations applicable in the European Union. Always observe the relevant national laws and regulations of the country of use!

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

Before using the appliance, carefully read the safety information and operating instructions. You will then know how to use all functions safely and reliably.

Keep the user manual in a safe place and hand it over to any subsequent user of your appliance.

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

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

Intended use

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

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

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

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

Safety precautions

Safety symbols

Danger! (High risk)

Failure to observe this precaution can result in fatal injuries.

Warning! (Medium risk)

Failure to observe this precaution can result in property damage.

Caution! (Low risk)

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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

These safety instructions must be observed during every use.

- **Use outdoors only!**
- **Read the instructions before using the appliance.**
- **WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.**
- **This appliance must be kept away from flammable materials during use.**
- **Do not move the appliance during use!**
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**
- **Any modification of the appliance may be dangerous.**
- **The necessity of not obstructing the ventilation openings of the container compartment.**
- **Dimensions of pot or pan to use on the side burner: 203.2 mm - 254 mm.**

GENERAL BARBECUE WARNINGS

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

GAS BARBECUE WARNINGS

1. This appliance is configured to work with low-pressure propane & butane liquefied petroleum gas (LPG). Do not use natural gas supply.
2. Open the cover before igniting the appliance.
3. Use caution when opening the cover when the appliance is being used. Hot steam could collect inside the cover and may be ejected quickly when opened. Do not open the cover too quickly.
4. Do not touch hot surfaces. Use the handle only for lifting the cover.
5. Cover the appliance only when it has completely cooled down completely.
6. Never obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.
7. Never use charcoal or other solid fuels in this appliance.

8. It is recommended a minimum distance of the appliance to any combustible materials must be 1 m.
9. Do not place anything on the top for the cover while the appliance is in use!

GAS CONNECTIONS / GAS CYLINDER / PRESSURE REGULATOR WARNINGS

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

GAS HOSE WARNINGS

1. Inspect the gas hose(s) prior to and after each use: look for any cuts, cracks, excessive wear, or other damage. The gas hose(s) shall be replaced every one to two years by a qualified technician or the retailer only. Replace brittle gas hoses and their connections. If in doubt, ask a local specialist.
2. Protect the gas hose(s) against damages. Do not let it/ them hang over sharp edges. Do not twist, squeeze or bend it / them. Keep the gas hose(s) away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it / them.
3. Only use gas hoses approved for liquid petroleum gas (LPG) and complying with national regulations.
4. Every kind of work or replacement of the hoses is to be conducted according to the manufacturer's instructions by qualified personnel or specialists.
5. The maximum length of the hose shall not exceed **1.5m**.

IF YOU SMELL GAS

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

Safety Instructions

Danger! Risk of fire!

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

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

Danger! Risk of fire!

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

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

Danger! Risk of burns and accidents!

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

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

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

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

Danger! Risk of deflagration!

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

- Never use flammable fluids such as gasoline or spirit.

Danger! Risk of poisoning!

Gas is odorless and can be deadly in enclosed spaces!

- The barbecue is intended for outdoor use only.

Danger! Health risk!

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

Danger! Risks to children!

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

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

Danger! Risk of injury!

Both the barbecue and individual parts have some sharp edges.

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

Warning! Risk of damage!

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

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

Warning! Risk of damage!

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

Danger! Risk of burns and accidents!

Caution! If you smell gas:

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

Danger! Risk of burns and accidents!

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

- Gas cylinders must be stored separately from the gas barbecue.
- Gas cylinders must be stored away from the gas barbecue.
- Do not place gas cylinders which are not in use directly under the gas barbecue while heating.

Danger! Risk of fire!

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

- Do not obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.
- Changing the gas cylinder must be carried out away from any source of ignition.
- Gas cylinders must never be stored at temperatures exceeding 50 °C. On extremely hot days, efforts should be made to keep the cylinders in the shade.

Battery Safety Information

1. **WARNING: KEEP BATTERY OUT OF REACH OF CHILDREN.** Swallowing can lead to chemical burns, perforation of soft tissue, and death. Severe burns can occur within two hours of ingestion. Seek medical attention immediately.
2. If you think the battery might have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention.
3. Do not allow children to replace the battery without adult supervision.
4. Exhausted batteries should be immediately removed from the equipment and properly disposed of.
5. Do not dispose of the batteries in fire. Do not expose batteries to heat or fire. Avoid storage in direct sunlight.
6. If the battery should leak, remove it with a cloth from the battery compartment. Dispose of battery according to regulations. If battery acid has leaked, avoid contact to skin, eyes, and mucous membranes. Rinse affected areas immediately after contact with the acid and wash with plenty of clean water. Visit a physician.
7. Do not encapsulate and/or modify batteries.
8. Before you discard the appliance, dispose of batteries in an environmentally safe manner.
9. Always insert batteries correctly with regard to polarity (+ and –) marked on the battery and in the battery compartment. When batteries are inserted in reverse they might be short-circuited or charged. This can cause overheating, leakage, venting, rupture, explosion, fire, and personal injury.
10. Only use the battery type indicated in this manual.
11. Do not short-circuit batteries. When the positive (+) and negative (–) terminals of a battery are in electrical contact with each other, the battery becomes short-circuited. For example, loose batteries in a pocket with keys or coins can be short-circuited. This can result in venting, leakage, explosion, fire, and personal injury.
12. Do not charge alkaline batteries. Attempting to charge a non-rechargeable (primary) battery can cause internal gas and/or heat generation resulting in leakage, venting, explosion, fire, and personal injury.
13. Do not subject batteries to mechanical shock.
14. Do not dismantle, open or shred batteries.
15. **WARNING:** Used batteries must not be disposed of in the household rubbish. Take them to a designated disposal/ collection site.

Scope of supply

Part No.	Part Description	Q'ty
A	Warming Rack	1
B	Cooking grid	2
C	Flame Tamer	3
D	Firebox Assembly	1
E	Left Side Shelf	1
F	Bracket F	1
G	Bracket G	1
H	Cart Front Brace	1
I	Cart Leg, Rear Left	1
J	Cart Side Brace	2
K	Side Burner Grid	1
L	Cart Leg, Front Left	1
M	Cart Side Panel	2
N	Caster	1
O	Locking Caster	1
P	Door Handle	1
Q	Door Stopper	1
R	Cart Bottom Panel	1
S	Door Handle Bezel	2
T	Wheel Cap	2
U	Wheel	2
V	Axle	1
W	Cart Leg, Front Right	1
X	Cart Leg, Rear Right	1
Y	Door	1
Z	Grease Tray	1
A1	Cart Rear Brace	1
B1	Bracket B1	1
C1	Bracket C1	1
D1	Side Burner Shelf	1
E1	Side Burner	1
AA	1/4"x12mm Screw	20
BB	5/32"x10mm Screw	30
CC	1/4" Spring Washer	8
DD	1/4" Flat Washer	6
EE	Cotter Pin	1

Please check the delivery for completeness and transport damage. If any part is missing or defective, please contact your dealer.

Complaints regarding damage or missing parts lodged upon commencement or completion of installation will not be recognized.

Assembly

Preparation

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

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

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

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

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

Danger! Risk of injury!

Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the barbecue.

- Follow all assembly instructions listed here.

WARNING!

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

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

Required tools

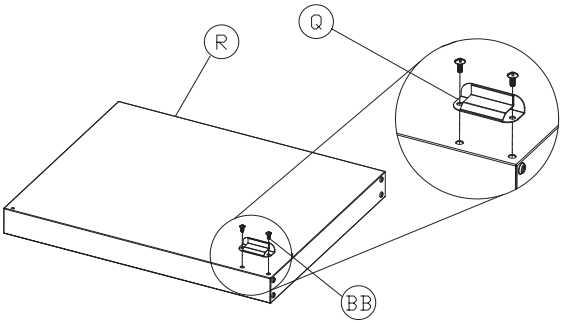
1x cross-head screwdriver

1x adjustable open-end wrench

Assembling the barbecue

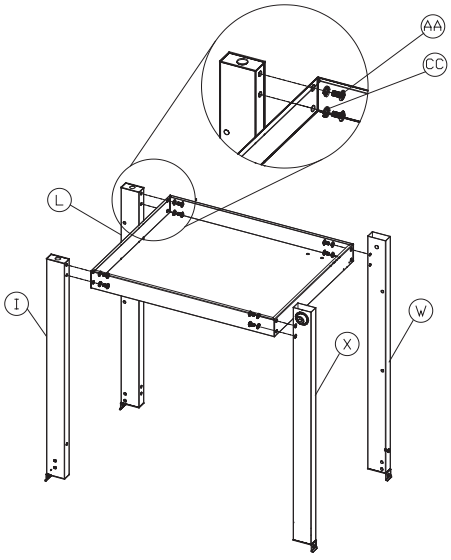
1. First read through the assembly instructions completely.
2. Two people are required for assembly.
3. Take your time to assemble the barbecue on a level surface of three to four square meters.
4. Make sure the required tools are within easy reach. Small parts such as handles may already be pre-assembled.

Step 1



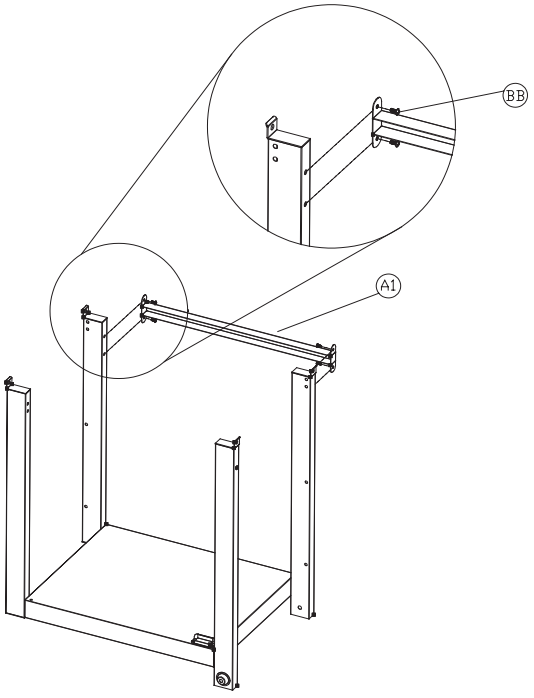
Use 2pcs of screw BB to install the door stopper Q onto the bottom panel R.

Step 2



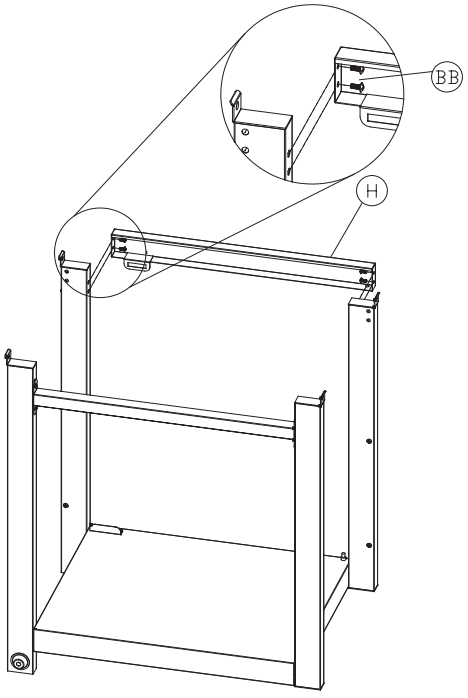
Use 8pcs of screw AA and 8pcs of spring washer CC, to install the cart legs I/L/X/W as shown above.

Step 3



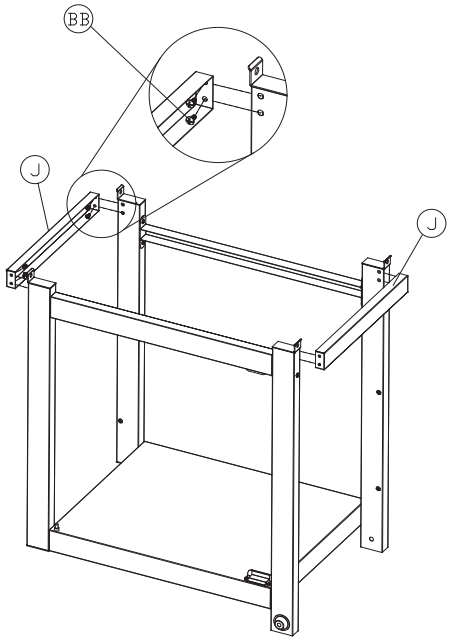
Use 4pcs of screw BB to install the rear brace (A1) onto the rear cart legs (2pcs).

Step 4



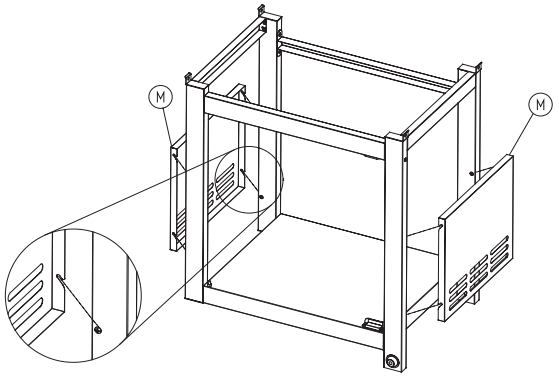
Use 4pcs of screw BB to install the front brace (H) onto the front cart legs (2pcs).

Step 5



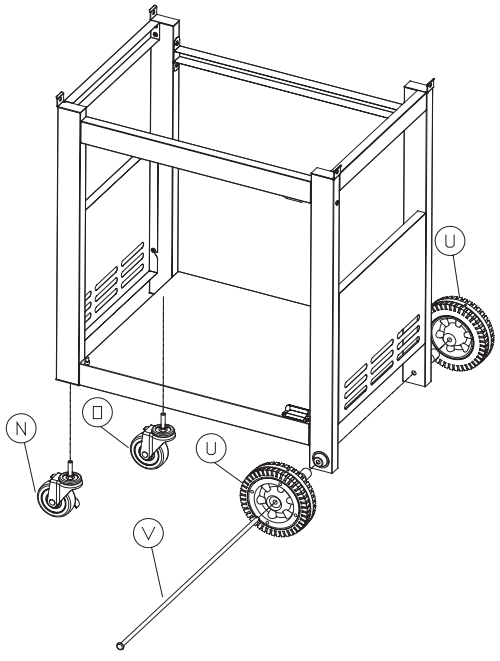
Use 8pcs of screw BB to install the side brace J (2pcs) onto the cart legs as shown above.

Step 6



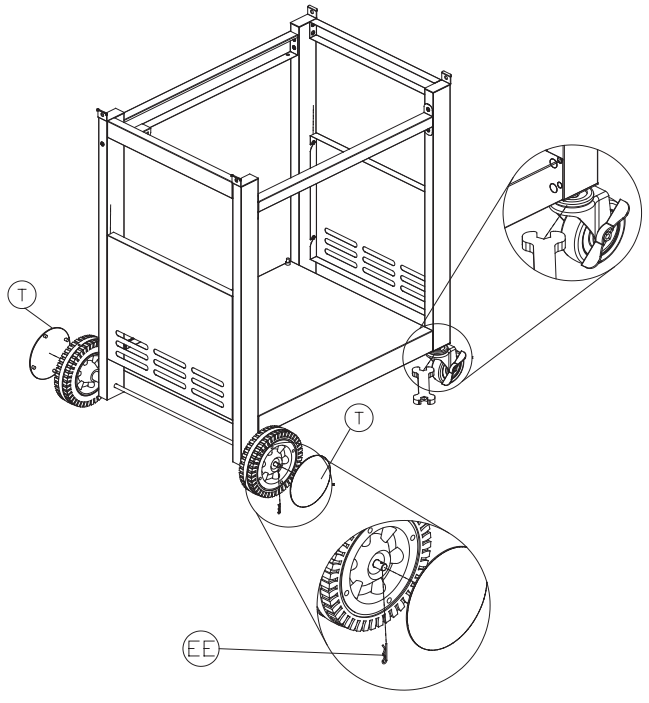
Loosen the pre-assembled screws on cart legs, then attach the 2pcs of side panel M onto the cart legs. Tighten the screws.

Step 7



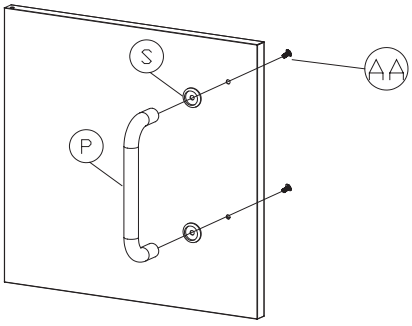
Install casters N&O onto the left side cart legs. Then use the axle V to install the wheels U onto the right side cart legs.

Step 8



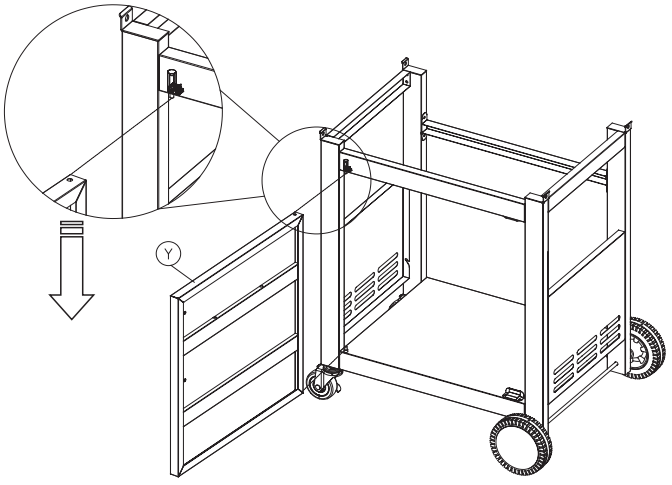
Use a wrench to tighten the 2pcs casters. Insert the cotter pin EE into the end of the axle, then install the wheel caps T.

Step 9



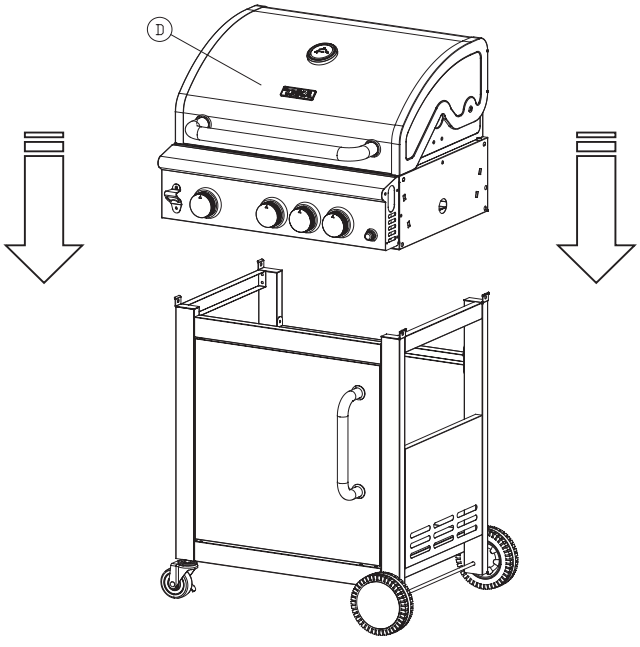
Use 2pcs of screw AA to install the door handle P and bezels S as shown above.

Step 10



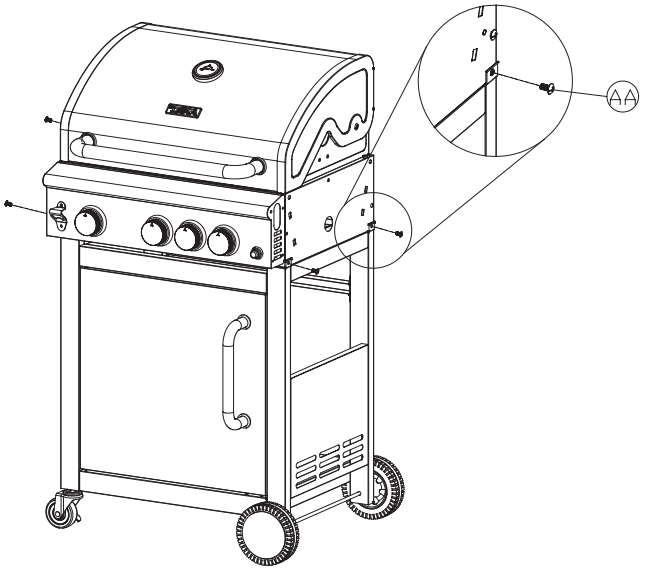
Install the door Y onto the cart.

Step 11



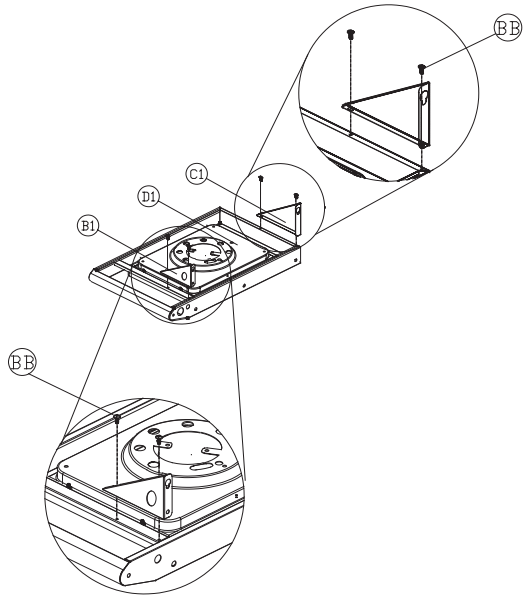
Place the firebox assembly D onto the cart.

Step 12



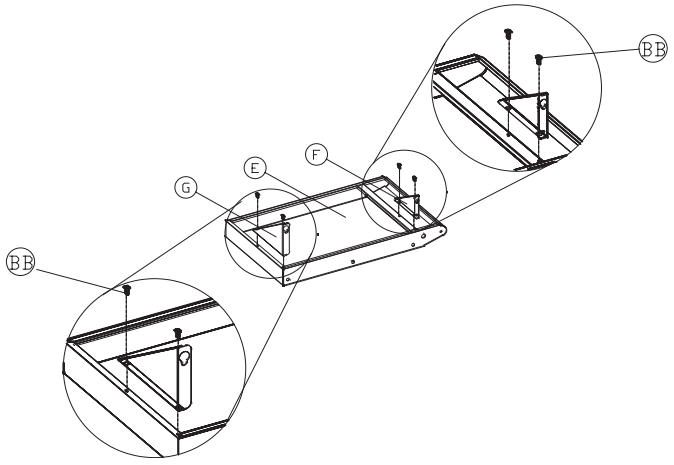
Use 4cps of screw AA to secure the firebox assembly.

Step 13



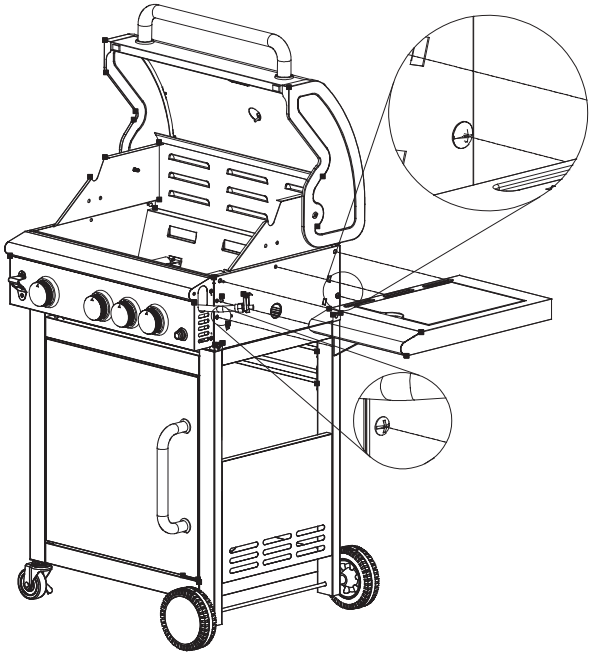
Use 4pcs of screw BB to install the brackets B1 and C1 on side burner shelf D1.

Step 14

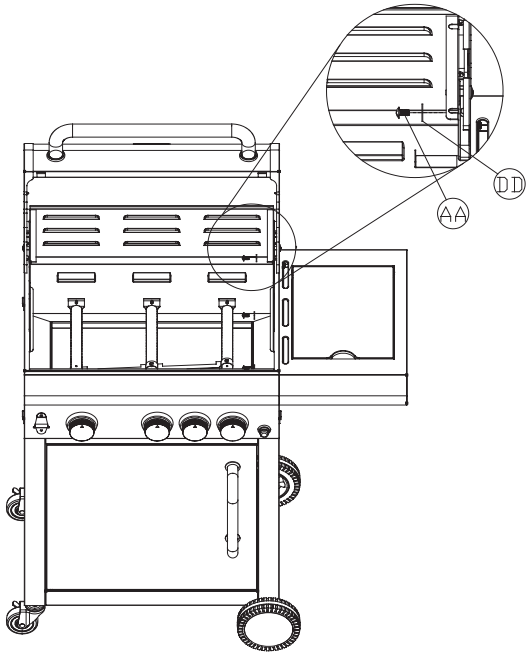


Use 4pcs of screws BB to install the brackets F and G on the left side shelf E.

Step 15

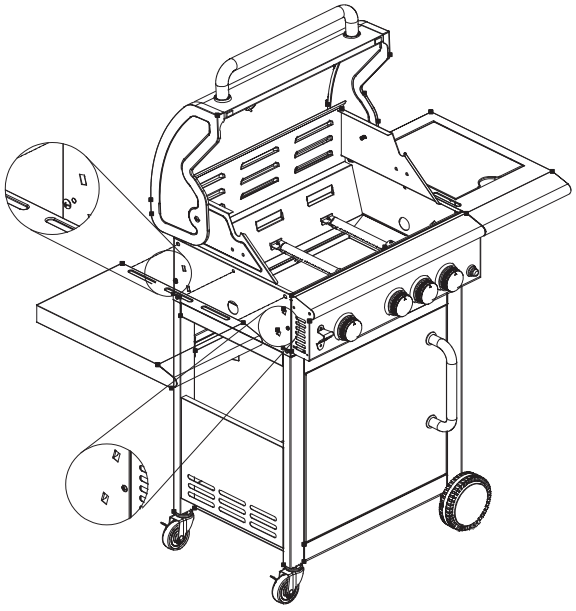


Loosen the pre-assembled screws on the firebox, then attach the side burner shelf onto the firebox. Tighten the screws.

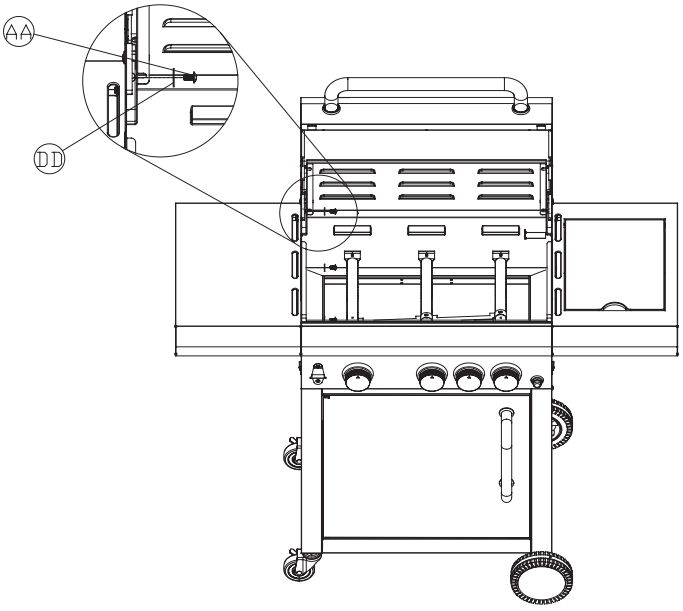


Use 3pcs of screw AA and 3pcs of flat washer DD to install the side burner shelf as shown above.

Step 16

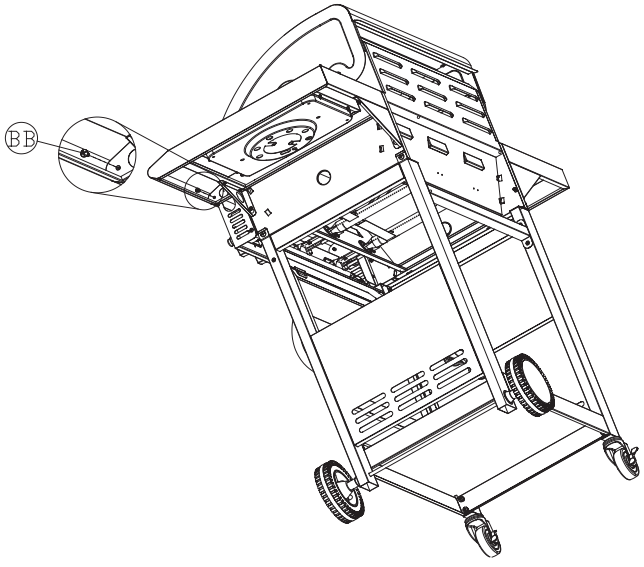


Loosen the pre-assembled screws on the firebox, then attach the left shelf onto the firebox. Tighten the screws.

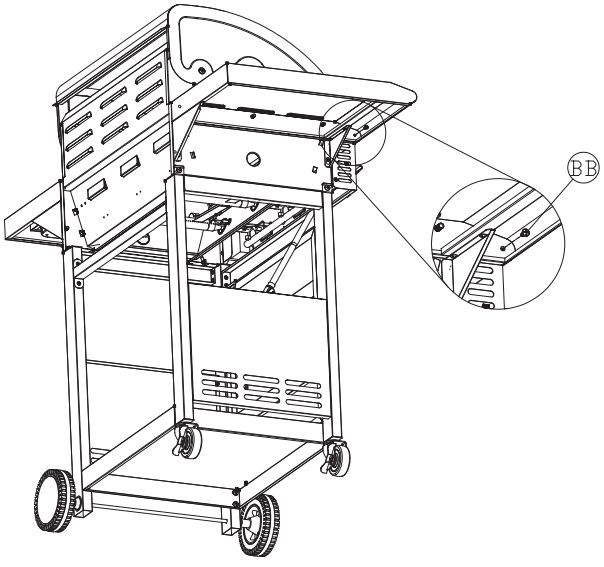


Use 3pcs of screw AA and 3pcs of flat washer DD to install the left shelf as shown above.

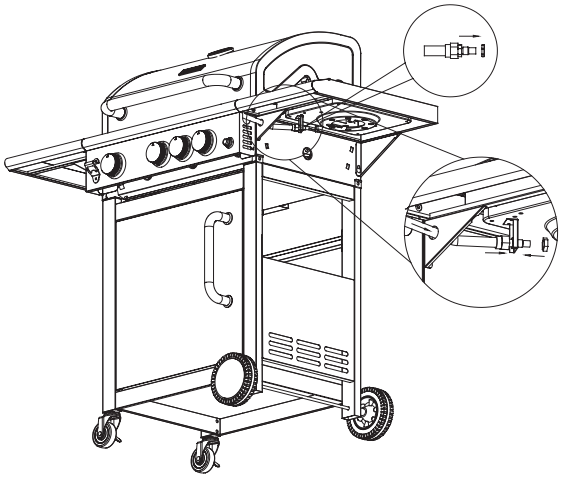
Step 17



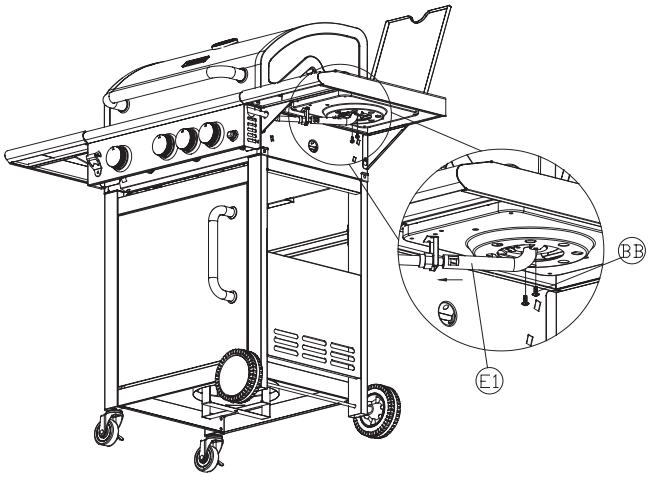
Use 2pcs of screw BB to tighten the side burner shelf and left shelf from outside of the firebox.



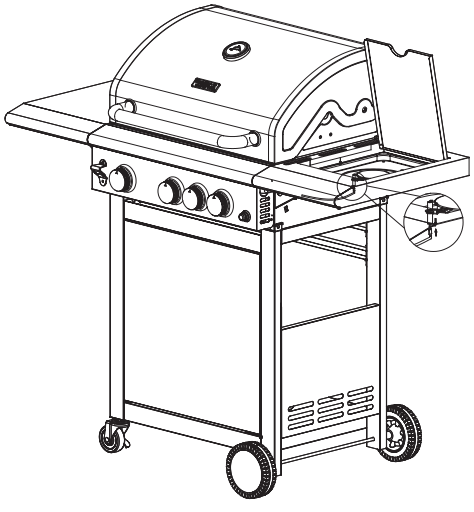
Step 18



Have the side burner nozzle passing through the bracket B1, then fix the nozzle on the nozzle bracket.

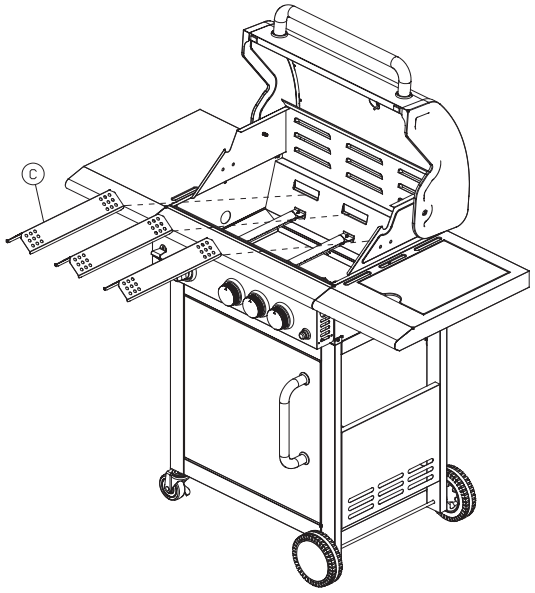


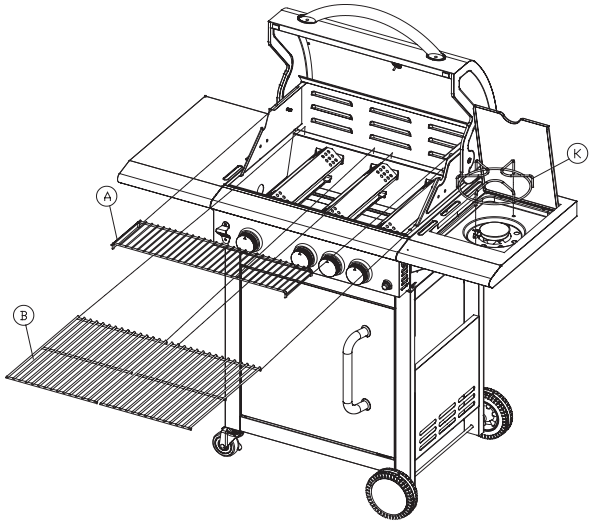
Use 2pcs of screws BB to fix side burner E1 onto the bottom panel of the shelf.

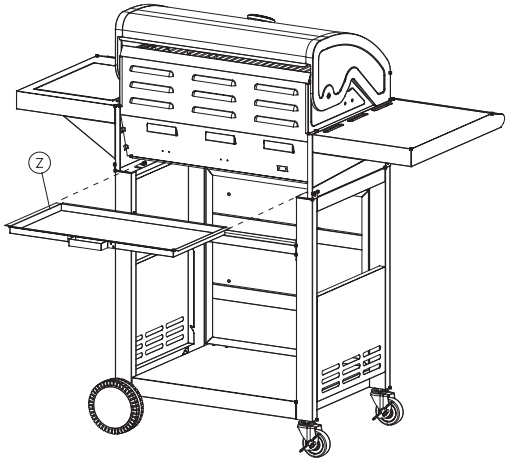


Connect the side burner electrode wire.

Step 19







Place the flame tamer C, warming rack A, cooking grid B and grease tray Z into the grill as shown above.

Inserting the battery

Make sure to insert a battery into the appliance for automatic burner activation. You need only one 1.5 V AA battery (not included). Remove the battery compartment cover located between the temperature controllers and insert a 1.5 V AA battery into the battery compartment. Pay attention to the correct polarity (+/-). The plus of the battery must point outwards. Replace the battery compartment cover.

Connecting the gas cylinder

WARNING! Be aware of flashbacks!

Make sure there is no debris, spiders, small insects, or webs inside the head of the gas cylinder, pressure regulator, burner(s), burner tube(s), or hose before any connection is made. They can obstruct the gas flow, which could result in a fire in and around the burner tube. This kind of fire is known as “flashback” and can cause serious damages. Check and clean (refer to “Maintenance and cleaning” on page EN-17.) all the parts of the appliance before assembling it, to reduce the chance of its occurrence.

Regulator and hose

These accessories come complete with the gas barbecue. Replacement parts can be purchased from your appliance dealer or an authorized LPG dealer. Use only regulators and hoses approved for LPG with the above pressures. The estimated service life of the regulator is 2 years. It is recommended to change it every 2 years.

NEVER use an unregulated gas supply.

The use of an inappropriate or defective regulator or gas hose is dangerous. Always check that you have the appropriate parts before using the barbecue.

The gas hose used must comply with relevant standards and regulations of the country in which the appliance is used. **The length of the gas hose must not exceed 1.5 meters.**

The gas hose must be replaced if damaged and when national conditions require it. Contact your dealer for replacement.

The hose must not be twisted or kinked. Make sure that the gas hose is not obstructed, kinked, or in contact with any parts of the gas barbecue other than its connection.

Appliance storage

Storage of an appliance indoors is only allowed without the gas cylinder. When the barbecue is not to be used for an extended period of time, it should be stored with a protective cover in a dry and dust-free environment.

Gas cylinder

The appliance is supplied without a gas cylinder. The user should order a gas cylinder separately. The gas cylinder must not be dropped or handled roughly or improperly!

The gas cylinder must be removed from the barbecue when it is not in use. Make sure to put the protective cap on the gas cylinder after it has been removed from the appliance. Gas cylinders must be stored separately from the appliance.

Gas cylinders must not be stored in premises below ground level, in stairwells, passageways and carriageways of buildings, as well as in their immediate vicinity. The valves must be provided with protective caps and locking nuts. Gas cylinders (including empty ones) must be stored in an upright position.

Gas cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. Gas cylinders must never be stored at temperatures exceeding 50 °C. Gas cylinders must not be stored near open flames or other ignition sources. **Smoking in the vicinity of gas cylinders is strictly prohibited!**

Connecting to the appliance

Put the gas cylinder on the base plate.

Warning!

The gas cylinder must be put on the base plate. Do not keep another gas cylinder in the cabinet. Before you start using the gas barbecue, make sure the gas cylinder is in the gas cylinder holder on the base plate in the cabinet.

Ensure that the heads of the gas cylinder, regulator or burner are free from dirt prior to connecting the gas cylinder to the appliance. There could be spiders and insects in there blocking the openings of the burner or venturi. A blocked burner can cause a fire underneath the barbecue. Clean blocked burner openings with a sturdy pipe cleaner.

Warning! Hand-tighten one side of the gas hose onto the pressure regulator thread and then tighten it firmly with a 17 size open-end wrench.

Warning, left-hand thread! Do not use an additional seal!

Hand-tighten the other side of the gas hose onto the valve connection thread on the appliance. Then tighten it firmly with a 17 size open-end wrench.

Warning, left-hand thread! Do not use an additional seal!

Attach the pressure regulator to the gas cylinder valve and tighten by hand.

Follow the instructions supplied with the regulator.

Warning!

Check all connections for gas leaks before every use!

Always check for leaks using soapy water. Never use an open flame to detect leaks.

Checking for gas leaks

- Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
- Make sure the cylinder valve and the barbecue are “OFF.”
- Mix 1 part dishwashing detergent with 3 parts water. Leak test requires approx. 50 ml of soapy water.
- Ensure that all temperature controllers are set to ☌ (off).
- Attach the regulator to the gas cylinder and turn on the burner using the left temperature controller. Ensure that the connections are secure.
- Open the gas valve.
- Apply the soapy water on the hose and all connections. Bubbles indicate that there is a leak.
- If a leak is detected, close the gas cylinder valve, tighten the connection and retest.
- If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. Do not attempt to operate the appliance if a leak is present.

Setting up the barbecue

Warning! Risk of damage!

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

- Check the tightness of screws before each use. If necessary, retighten all screws to ensure the barbecue stands always stable.

• Before use, place the barbecue on a level, solid surface outdoors.

Before grilling

Wash off possible rough production residues using warm water; in doing so, avoid using cleaning agents or dishwashing detergents.

Rub both grill grates with a soft cloth wetted with cooking or frying oil.

Pre-firing the barbecue

Before using the barbecue for the first time, heat it up for at least 10 to 20 minutes to burn away production residues. In the process, intense odor may develop, which is harmless and only lasts for a short time. Do not touch hot surfaces during preheating to avoid damaging them. Close the lids for a few minutes during pre-firing. **Always set the gas barbecue to a small or medium flame when the lid is closed.** Remove the lids for the rest of the pre-firing process.

Operation

Danger! Risk of explosion!

Read through the following instructions for turning on/firing up the barbecue and all warnings and safety instructions before actually firing up the barbecue.

- Check the barbecue for cracks, cuts or other damage before using it.
- Stop using the barbecue if the gas hose is damaged or broken.
- Open the barbecue lid before igniting the burner. An explosive flash may otherwise result, which can cause severe physical injuries and even death.

Danger! Risk of burns!

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

- Before barbecuing for the first time, heat up the barbecue for at least 15 minutes with a lid closed and on a high flame without grillables. The heat cleans the internal parts and burns away the production residues of colored barbecue parts. In the process, odors and some smoke may develop. However, they are harmless and only last for a short time. Ensure sufficient ventilation.
- Keep sufficient distance from hot parts since any contact can cause severe burns.
- Always wear barbecue or oven gloves (e.g. Category II heat-resistant gloves rated according to DIN-EN 407) when grilling.
- Use only long-handled barbecue utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear clothing with wide sleeves.
- When using the barbecue, the floor and surrounding walls can be soiled, e.g. through fat splashes. Ensure that they are adequately protected against such soiling.

Danger! Risk of burns and accidents!

If the burner fails to ignite, turn the temperature controller clockwise to ⌀ (off) and then turn the regulator on the gas cylinder clockwise to **Off**.

Ignition system - ignition with piezo-igniter

1. Open the barbecue lid before turning on the burner.
2. Set all temperature controllers to ⌀ (off).
3. Attach the regulator to the gas cylinder. Set the gas valve on the regulator to **On**. Do not bend over the barbecue.
4. First push in the left knob and turn it to the left Max (high flame), while simultaneously pressing the piezo-igniter to ignite the burner. Release the piezo-igniter when the burner is ignited.
5. If the burner fails to ignite within 5 seconds, turn the knob to “OFF” and wait 5 minutes for the gas to escape and then repeat the whole procedure described above. If the burner still does not ignite, ignite it manually as described below in section *Conventional ignition with matches* of the user manual.
6. The flame temperature can be adjusted with the temperature controller in the range between Max (high flame) and (low flame).

7. The side burner is turned on and operated in the same way as the main burner.
8. To switch off the barbecue, set the regulator on the gas cylinder to **Off**. Then turn the temperature controller on the barbecue to ⌀ (off).

Conventional ignition with matches

Danger! Risk of burns!

When lighting the barbecue, always hold a match underneath the barbecue, not above it.

1. Open the barbecue lid before turning on the burner.
2. Set all temperature controllers to ⌀ (off).
3. Attach the regulator to the gas cylinder. Set the gas valve on the regulator to **On**. Do not bend over the barbecue. Use soapy water to check if leaks are present between the gas cylinder and the regulator.
4. Push in the left temperature controller and turn it counter-clockwise to the Max position.
5. Bring a burning commercially available (extra-long) fireplace match from underneath through the large hole in the base of the burner housing near the burner.
6. Repeat the same procedure for the second burner.
7. If the side burner does not catch fire, set the temperature controller to ⌀ (off). Push in the side burner temperature controller and turn it counter-clockwise to the Max position. Using a fireplace match, build up fire from underneath near the gap between the ignition head and the burner.
8. If you have any problems with lighting up your barbecue, consult the dealer.

Cooking with the lid closed

Gas barbecues with lids allow gentle cooking of larger pieces of meat and whole poultry, similar to an oven.

With the lid closed, only flame is required. Set the temperature to a low or medium flame and close the lid. **AVOID EXCESSIVE HEATING OF THE BARBECUE.** Opening the lid for no reason each time causes heat to escape and thus extends the cooking time. You should therefore avoid opening the lid unnecessarily.

Finishing barbecuing

As soon as the food has been cooked, the barbecue should be allowed to burn for 5 more minutes on a high flame. This enables to burn away residues on the burner and make cleaning easier. Make sure that the lid is removed during this process.

Turning off the barbecue

To switch off the barbecue, set the regulator on the gas cylinder to **Off**. Then turn the temperature controller on the barbecue to ⌀ (off). Wait until the barbecue has cooled down sufficiently before closing the lid.

Cooking tips

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

Maintenance and cleaning

Your barbecue is made of high-quality materials.

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

Danger! Risk of burns!

Allow the barbecue to cool down completely before cleaning.

Danger! Health risk!

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

Warning! Risk of damage!

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

- After each use, allow the barbecue to burn for approx. 5 more minutes without any grillables. This minimizes the food residues.
- Set the regulator on the gas hose to **Off** before cleaning the barbecue.
- Remove the grill grate **(B2)** and clean it thoroughly with soapy water. Rinse it with clean water and then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residues from the barbecue.
- Any grease layer that may have built up on the internal surface of the lid can be cleaned off using a hot strong soapy solution. Then rinse with clean water and dry completely before using the barbecue again.

  Warning! Never use commercially available oven cleaners!
- Food residues on the barbecue base can be removed with a brush, spatula or cleaning sponge. Then wash again with soapy water. Rinse with clean water and dry.
- Clean the inner and outer surfaces with warm soapy water as a general practice.
- Clean wooden surfaces with a soft cloth and hot soapy water. Then rinse with clean water. Never clean wooden surfaces with barbecue cleaner concentrates.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.

- Tighten all screws before every use to ensure that the barbecue stands stable at all times.
- When the gas barbecue is not in use, it should be covered with a protective cover.

Cleaning the burners

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

Cleaning the ignition head

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

Maintaining barbecue surfaces and lids

IMPORTANT INFORMATION

Maintaining and protecting stainless steel surfaces

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT INFORMATION

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

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

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

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

Troubleshooting

Problem	Probable cause	Remedy
Burner will not ignite.	- LPG cylinder is empty - Defective regulator - Blocked burner - Blocked gas nozzles or gas hose - Electrode cable is loose or disconnected from electrode or igniter - Defective electrode or cable - Defective ignition switch	- Replace with full LPG cylinder - Have the regulator checked or replaced - Cleaning the burners - Clean the gas nozzles and gas hose - Reconnect the cable - Replace the electrode or cable - Replace the ignition switch
Burner will not catch fire when using a match	- LPG cylinder is empty - Defective regulator - Blocked burner - Blocked gas nozzles or gas hose	- Replace with full LPG cylinder - Have the regulator checked or replaced - Cleaning the burners - Clean the gas nozzles and gas hose
Low flame or flashback (fire in the burner pipe or roaring noise)	- LPG cylinder is too small - Blocked burner - Blocked gas nozzles or gas hose - Very strong wind in the area of the gas barbecue	- Use a larger gas cylinder - Cleaning the burners - Clean the gas nozzles and gas hose - Set up the gas barbecue in an area sheltered from the wind
Temperature controller is hard to turn	- Blocked gas valve	- Replace the gas valve

Waste disposal

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

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

Batteries and rechargeable batteries

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

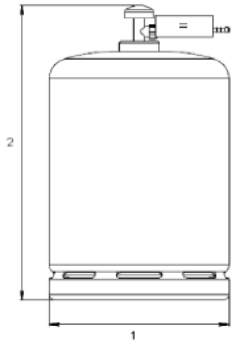
Declaration of conformity

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

Specifications

Product:	Item no. T-BBQ 3100 G BK-SS gas barbecue
Weight:	approx. 33.2 kg
Overall dimensions:	approx. 121.8 x 57.5 x 116.5 cm (W x D x H)
Grill surface:	approx. 58.3 x 40.8 cm
Main burner:	3 items, each 3.22 kW
Side burner:	1 item, 3.51 kW
Power:	13.17 kW
Nominal heat load, max.:	max. 1056 g/h
Appliance category:	$I_{3+(28-30/37)}$
Gas type/gas pressure:	Butane at 28-30 mbar and propane at 37 mbar
Main burner nozzle:	0.86 mm
Side burner nozzle:	0.89 mm
Battery	1x 1.5 V AA (not included)

Gas Tank



Key parameters

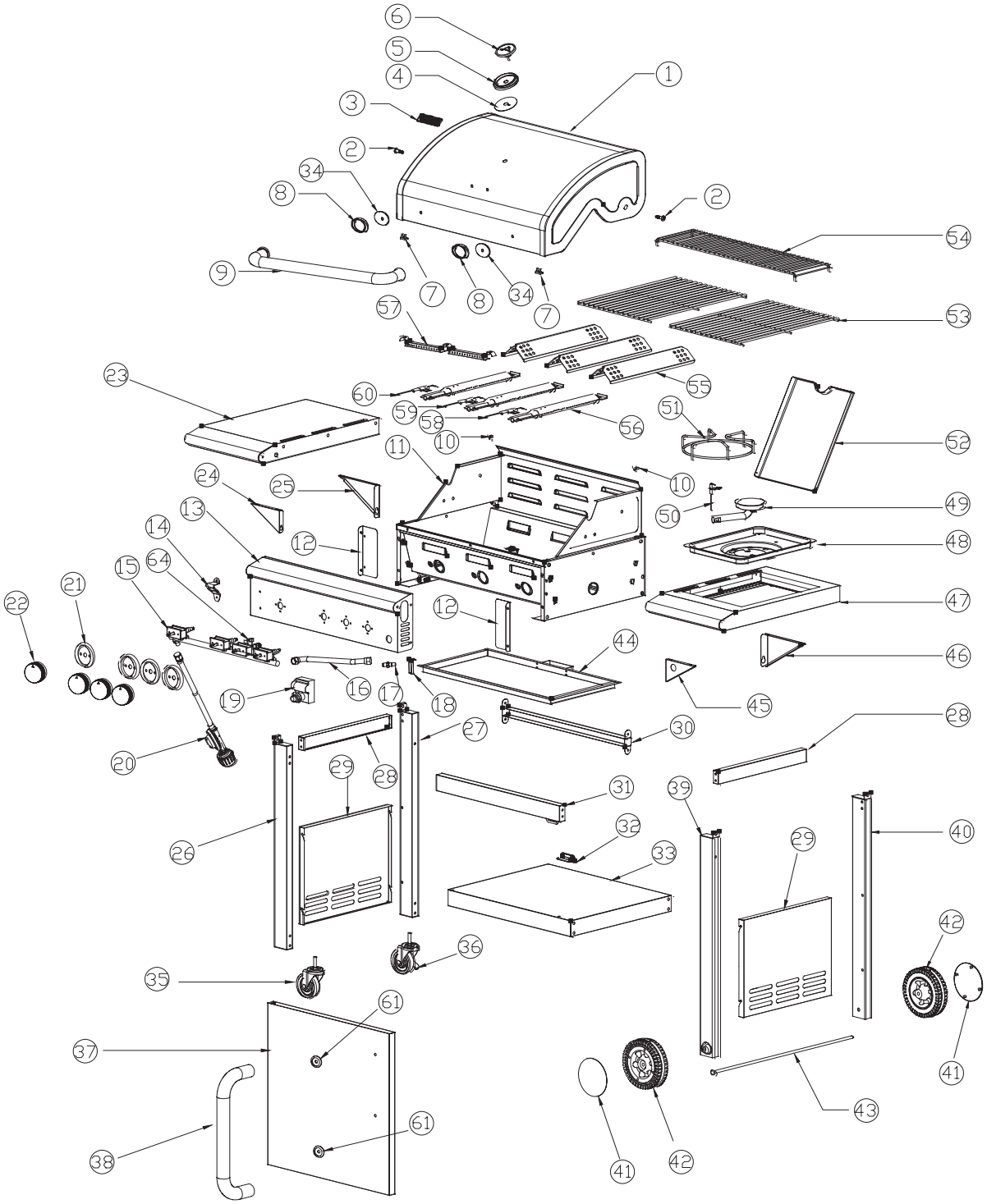
1. Maximum diameter: 35.3 cm
2. Maximum height: 45.72 cm
3. Use only 20 lb (9.07 kg) gas tank.

Our address:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

Replacement parts



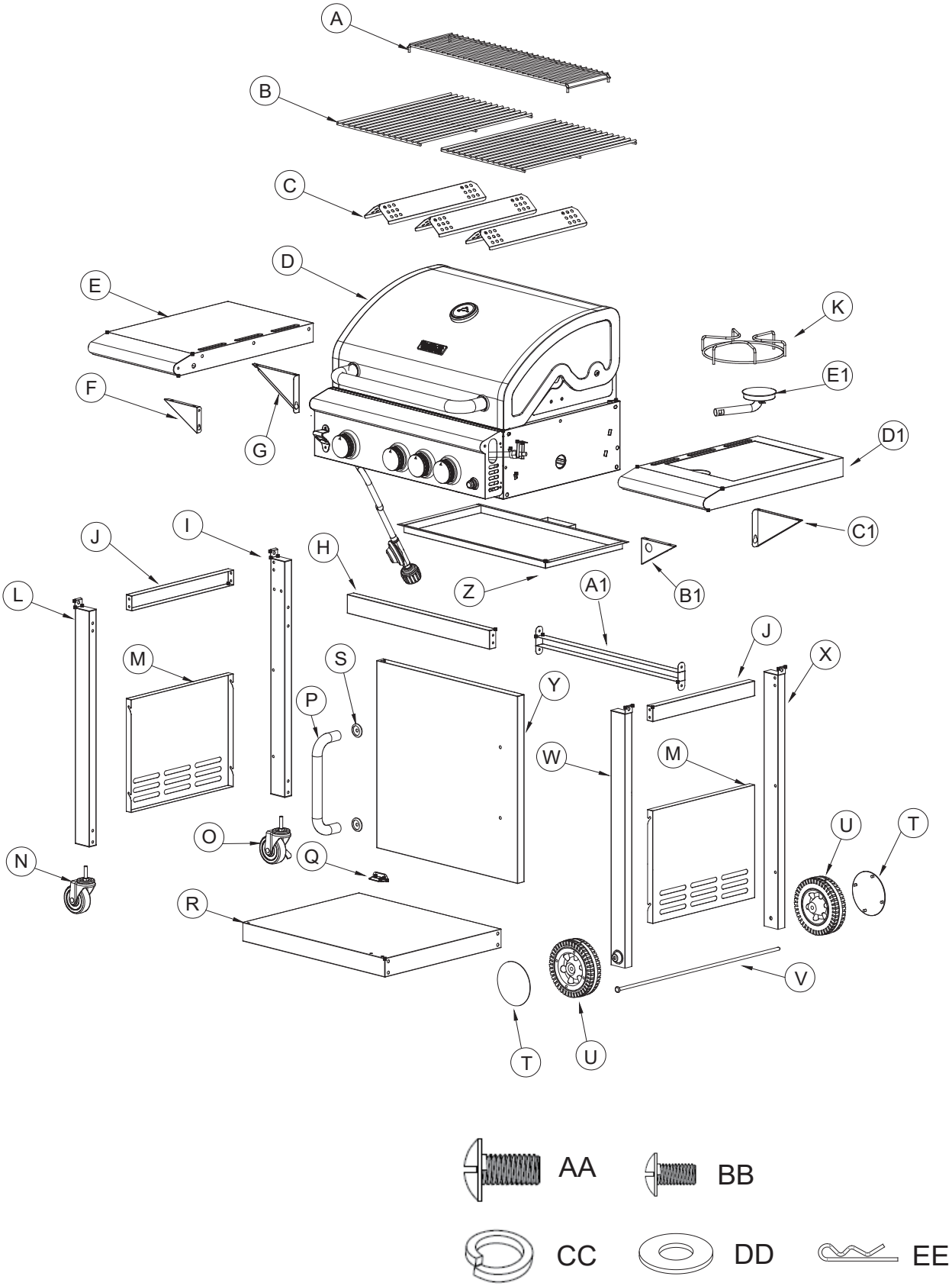
No.	Part Description
1	Main Lid
2	Hing Screw
3	Name Plate
4	Heat Insulating Spacer, for Thermometer
5	Thermometer Bezel
6	Thermometer
7	Lid Bumper
8	Lid Handle Bezel
9	Lid Handle
10	Fixbox Bumper
11	Firebox Assembly
12	Control Panel Bracket
13	Control Panel
14	Bottle Opener
15	Gas Manifold, for Main Burner
16	Gas Hose
17	Side Burner Nozzle Connector
18	Side Burner Nozzle Bracket
19	Ignitor
20	Regulator
21	Knob Bezel
22	Knob
23	Left Side Shelf
24	Bracket F
25	Bracket G
26	Cart Leg, Front Left
27	Cart Leg, Rear Left
28	Cart Side Brace
29	Cart Side Panel
30	Cart Rear Brace
31	Cart Front Brace

No.	Part Description
32	Door Stopper
33	Cart Bottom Panel
34	Heat Insulating Spacer, for Lid Handle
35	Caster
36	Locking Caster
37	Door
38	Door Handle
39	Cart Leg, Front Right
40	Cart Leg, Rear Right
41	Wheel Cap
42	Wheel
43	Axle
44	Grease Bucket
45	Bracket B1
46	Bracket C1
47	Side Burner Shelf
48	Bottom Panel, for Side burner Shelf
49	Side Burner
50	Side Burner Electrode & Wire
51	Side Burner Grid
52	Side Burner Shelf Lid
53	Cooking Grid
54	Warming Rack
55	Flame Tamer
56	Main Burner
57	Igniting Tube
58	Main Burner Electrode & Wire A
59	Main Burner Electrode & Wire B
60	Main Burner Electrode & Wire C
61	Door Handle Bezel

BARBACOA DE GAS

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

¡LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL APARATO!


A
B
C
D
E
F
G
K
E1
D1
C1
B1
Z
A1
J
I
H
L
M
S
P
Y
W
X
O
Q
N
R
V
T
U
AA
BB
CC
DD
EE

Índice

Antes de empezar a usar el aparato ES-4
Uso previsto ES-4
Precauciones de seguridad ES-4
Símbolos de seguridad ES-4
Instrucciones de seguridad ES-5
Información de seguridad sobre la batería ES-6
Alcance del suministro ES-7
Montaje ES-7
Preparación ES-7
Herramientas necesarias ES-7
Montaje de la barbacoa ES-7
Colocación de la pila ES-14
Conexión de la bombona de gas ES-14
Regulador y manguera ES-14
Almacenamiento del aparato ES-14
Bombona de gas ES-14
Conexión al aparato ES-14
Comprobación de fugas de gas ES-14
Instalación de la barbacoa ES-15
Antes de cocinar ES-15
Uso ES-15
Mantenimiento y limpieza ES-16
Resolución de problemas ES-18
Eliminación de residuos ES-18
Declaración de conformidad ES-18
Especificaciones ES-18
Tanque de gas ES-18
Piezas de repuesto ES-19

Antes de empezar a usar el aparato

Compruebe que el aparato no esté dañado después de desempaquetarlo y antes de usarlo.

No use el aparato si tiene daños visibles e informe inmediatamente a su distribuidor.

Este manual de usuario sigue los estándares y las normativas de aplicación en la Unión Europea. ¡Respete las leyes y normativas correspondientes del país en el que use el aparato!

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

Antes de usar el aparato, lea detalladamente la información de seguridad y las instrucciones de funcionamiento. Así sabrá cómo usar todas las funciones de forma segura y fiable.

Guarde el manual de usuario en un lugar seguro y entréguelo a cualquier otra persona que vaya a usar el aparato después de usted.

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

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

Uso previsto

Esta barbacoa está diseñada para calentar, cocinar y asar distintos tipos de alimentos en zonas al aire libre bien ventiladas. El aparato se debe usar con gas licuado del petróleo (GLP) compuesto de propano o butano de baja presión. No se debe usar con gas natural.

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

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

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

Precauciones de seguridad

Símbolos de seguridad

¡Peligro! (Riesgo alto)

Incumplir estas precauciones puede provocar lesiones letales.

¡Advertencia! (Riesgo medio)

Incumplir estas precauciones puede provocar daños en la propiedad.

¡Precaución! (Riesgo bajo)

Precauciones que se deben tener en cuenta a la hora de manejar el aparato.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Estas instrucciones de seguridad se deben cumplir en cada uso.

- **¡Use el aparato únicamente al aire libre!**
- **Lea las instrucciones antes de usar el aparato.**
- **¡ADVERTENCIA! Las piezas disponibles se pueden calentar mucho. Mantenga lejos a los niños pequeños.**
- **Este aparato se debe mantener lejos de materiales inflamable durante su uso.**
- **¡No mueva el aparato mientras lo utiliza!**
- **Cierre la llave de la bombona de gas después de su uso.**
- **Puede ser peligroso modificar el aparato.**
- **No obstruya los orificios de ventilación del compartimento de almacenaje.**
- **En el quemador lateral se pueden usar sartenes y ollas con las siguientes dimensiones: 203,2 mm - 254 mm.**

ADVERTENCIAS GENERALES DE LAS BARBACOAS

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

ADVERTENCIAS DE LAS BARBACOAS A GAS

1. Este aparato está configurado para funcionar con gas licuado del petróleo (GLP) compuesto de propano o butano de baja presión. No lo use con gas natural.
2. Abra la cubierta antes de encender el aparato.
3. Tenga cuidado al abrir la cubierta cuando use el aparato. Se podría acumular vapor caliente dentro de la cubierta y salir despedido rápidamente al abrirla. No abra la cubierta muy rápido.
4. No toque las superficies calientes. Use el tirador solo para levantar la cubierta.
5. Cubra el aparato solo cuando se haya enfriado completamente.

6. Nunca bloquee los orificios de ventilación del compartimento de la bombona.
7. Nunca use carbón ni otros combustibles sólidos en este aparato.
8. Se recomienda mantener el aparato a una distancia mínima de 1 m con cualquier material combustible.
9. ¡No coloque nada sobre la cubierta mientras use el aparato!

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

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

ADVERTENCIAS DE LOS TUBOS DE GAS

1. Revise las mangueras de gas antes y después de cada uso: busque cortes, grietas, zonas excesivamente desgastadas u otros daños. Las mangueras de gas se deben remplazar cada uno o dos años y solo debe hacerlo un técnico cualificado o el vendedor. Sustituya las mangueras de gas quebradizas y sus conexiones. En caso de duda, pregunte a un especialista de su zona.
2. Evite que se dañen las mangueras de gas. No deje que cuelguen sobre bordes afilados. No las retuerza, apriete ni doble. Mantenga las mangueras de gas lejos de superficies calientes y asegúrese de que nadie se tropiece con ellas.
3. Use únicamente mangueras aprobadas para gas licuado del petróleo (GLP) y sigas las normativas nacionales.
4. Cualquier tipo de trabajo o recambio de las mangueras debe ser llevado a cabo según las instrucciones del fabricante por parte de especialistas o personal cualificado.
5. La longitud máxima de la manguera no debe superar los **1,5 m**.

SI HUELE A GAS

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

Instrucciones de seguridad

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

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

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

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

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

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

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

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

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

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

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

¡Peligro! ¡Riesgo de deflagración!

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

- Nunca use fluidos inflamables como gasolina o bebidas alcohólicas.

¡Peligro! ¡Riesgo de intoxicación!

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

- La barbacoa solo se puede usar en exteriores.

¡Peligro! ¡Riesgo para la salud!

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

¡Peligro! ¡Riesgo para los niños!

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

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

¡Peligro! ¡Riesgo de lesiones!

Tanto la barbacoa como sus piezas tienen bordes afilados.

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

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

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

- Compruebe que los tornillos estén bien apretados antes de cada uso. Si es necesario, vuelva a apretar todos los tornillos para asegurarse de que la barbacoa tenga estabilidad.

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

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

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

¡Precaución! Si huele a gas:

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

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

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

- Las bombonas de gas se deben guardar separadas de la barbacoa de gas.
- Las bombonas de gas se deben guardar lejos de la barbacoa de gas.
- No coloque bombonas de gas que no vaya a usar debajo de la barbacoa cuando esté cocinando.

¡Peligro! ¡Riesgo de incendio!

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

- No bloquee los orificios de ventilación del compartimento de la bombona.
- El cambio de bombona de gas se debe hacer lejos de cualquier fuente de ignición.
- Las bombonas de gas nunca se deben almacenar en lugares donde la temperatura supere los 50 °C. En los días que haga mucho calor, debe esforzase por mantener las bombonas en la sombra.

Información de seguridad sobre la batería

1. **ADVERTENCIA: MANTENGA LA PILA LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.** Tragarse la pila puede provocar quemaduras químicas, perforaciones de tejido blando o la muerte. Se pueden producir quemaduras graves en un plazo de dos horas desde la ingesta. Busque asistencia médica de inmediato.
2. Si piensa que alguien puede haberse tragado la pila o que la ha colocado dentro de una parte del cuerpo, busque asistencia médica de inmediato.
3. No deje que los niños remplacen la pila sin la supervisión de un adulto.
4. Las pilas agotadas se deben retirar y desechar inmediatamente del equipo.
5. No se deshaga de las pilas en el fuego. No exponga las pilas al calor o el fuego. Evite guardarlas directamente bajo el sol.
6. Si la pila gotea, retírela del compartimento de la pila con un trapo. Deseche la pila según la normativa correspondiente. Si la pila ha goteado, evite que entre en contacto con la piel, los ojos y las membranas mucosas. Enjuague las zonas afectadas inmediatamente después del contacto con el ácido y límpielas con abundante agua limpia. Visite a un médico.
7. No encapsule ni modifique las pilas.
8. Antes de desechar el aparato, deseche las pilas de una forma respetuosa con el medio ambiente.
9. Introduzca las pilas de forma correcta según la polaridad (+ y –) que se indica en la pila y en el compartido de la pila. Al introducir las pilas del revés, se pueden cargar o cortocircuitar. Esto puede provocar sobrecalentamientos, fugas, descargar, roturas, explosiones, incendios y lesiones personales.
10. Use únicamente el tipo de pila que se indica en este manual.
11. No cortocircuite las pilas. Cuando los extremos positivo (+) y negativo (–) de una pila entran en contacto entre sí, la pila se cortocircuita. Por ejemplo, se puede producir un cortocircuito si lleva las pilas sueltas en el bolsillo con llaves o monedas. Esto puede provocar descargas, fugas, explosiones, incendios y lesiones personales.
12. No cargue las pilas alcalinas. Intentar cargar pilas no recargables (primarias) puede generar gases y/o calor en su interior, lo que a su vez provoca fugas, descargas, explosiones, incendios y lesiones personales.
13. No exponga las pilas a impactos mecánicos.
14. No desmonte, abra ni triture las pilas.
15. **ADVERTENCIA:** Las pilas usadas no se deben desechar en la basura de residuos domésticos. Llévelas a un punto de recogida o un lugar de eliminación adecuado.

Alcance del suministro

Pieza n.º	Descripción de la pieza	Cant.
A	Rejilla de calentamiento	1
B	Parrilla de cocinado	2
C	Difusor del calor	3
D	Conjunto del armazón superior	1
E	Estante izquierdo	1
F	Escuadra F	1
G	Escuadra G	1
H	Soporte frontal del carro	1
I	Pata trasera izquierda del carro	1
J	Soporte lateral del carro	2
K	Parrilla del quemador lateral	1
L	Pata delantera izquierda del carro	1
M	Panel lateral del carro	2
N	Rueda	1
O	Rueda de bloqueo	1
P	Tirador de la puerta	1
Q	Tope de la puerta	1
R	Panel inferior del carro	1
S	Embellecedor del tirador de la puerta	2
T	Tapa de la rueda	2
U	Rueda	2
V	Eje	1
W	Pata delantera derecha del carro	1
X	Pata trasera derecha del carro	1
Y	Puerta	1
Z	Bandeja para la grasa	1
A1	Soporte trasero del carro	1
B1	Escuadra B1	1
C1	Escuadra C1	1
D1	Estante del quemador lateral	1
E1	Quemador lateral	1
AA	Tornillo de 6,35 mm x 12 mm	20
BB	Tornillo de 4 mm x 10 mm	30
CC	Arandela elástica de 6,35 mm	8
DD	Arandela plana de 6,35 mm	6
EE	Pasador de chaveta	1

Compruebe si la entrega está completa y si se han producido daños durante el transporte. Si alguna pieza falta o está defectuosa, contacte con su distribuidor.

No se aceptarán quejas relacionadas con daños o piezas que falten si se presentan al empezar o terminar la instalación.

Montaje

Preparación

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

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

No use el aparato hasta que se hayan entregado las piezas que falten o se hayan remplazado las piezas defectuosas. Usar aparatos incompletos o dañados provoca lesiones personales y daños en la propiedad.

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

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

¡Peligro! ¡Riesgo de lesiones!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar problemas y suponer un riesgo a la hora de usar la barbacoa.

- Siga todas las instrucciones de montaje que se indican aquí.

¡ADVERTENCIA!

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

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

Herramientas necesarias

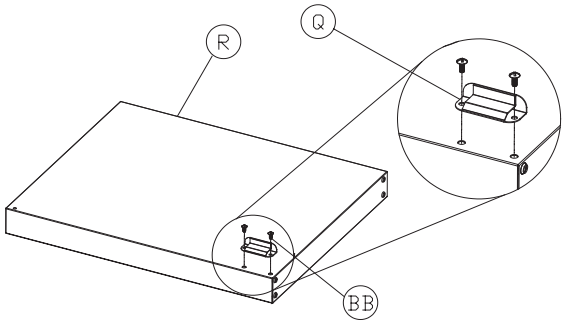
1x destornillador de estrella

1x llave inglesa ajustable

Montaje de la barbacoa

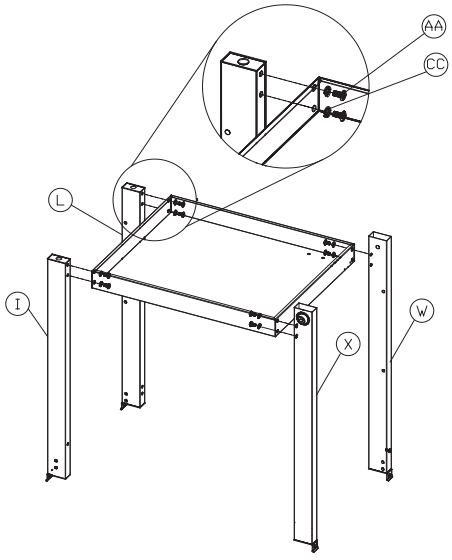
1. Lea primero todas las instrucciones de montaje en su totalidad.
2. Se necesitan dos personas para montar el aparato.
3. Tómese su tiempo para montar la barbacoa en una superficie nivelada de entre tres y cuatro metros cuadrados.
4. Asegúrese de tener las herramientas necesarias al alcance de la mano. Puede que algunas piezas pequeñas, como los tiradores, ya vengan montadas.

Paso 1



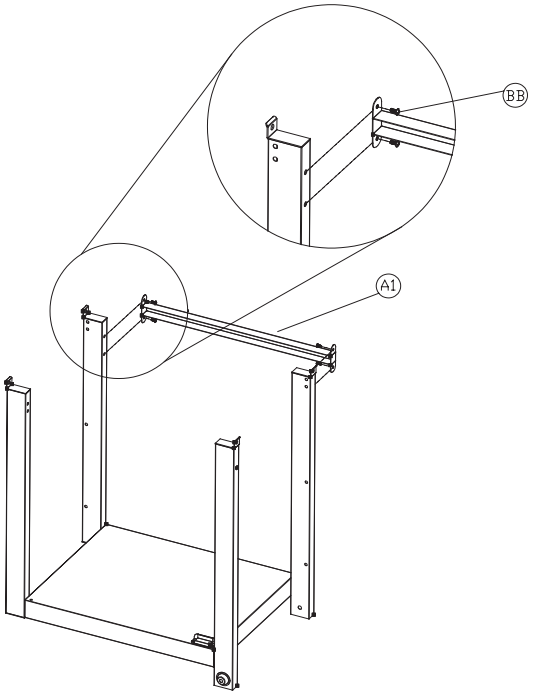
Use 2 tornillos (BB) para fijar el tope de la puerta (Q) en el panel inferior (R).

Paso 2



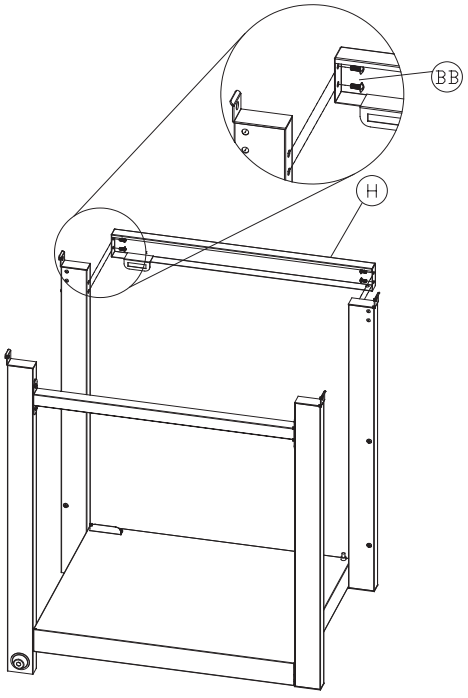
Use 8 tornillos (AA) y 8 arandelas flexibles (CC) para fijar las patas del carro (I/L/X/W) según se muestra arriba.

Paso 3



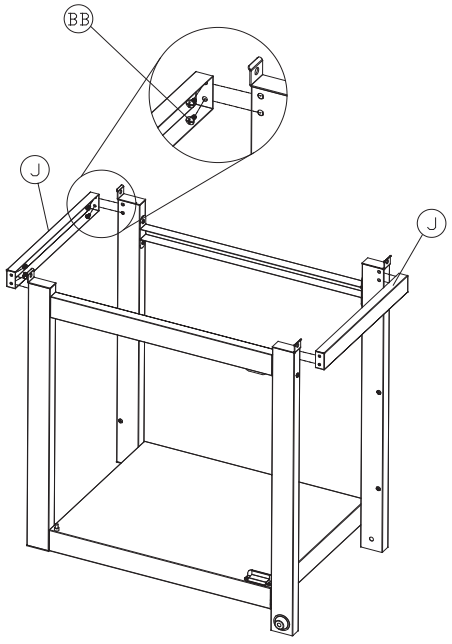
Use 4 tornillos (BB) para fijar el soporte trasero (A1) a las patas traseras del carro (2 piezas).

Paso 4



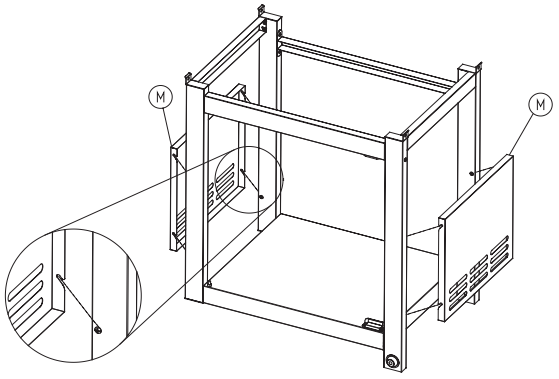
Use 4 tornillos (BB) para fijar el soporte frontal (H) a las patas delanteras del carro (2 piezas).

Paso 5



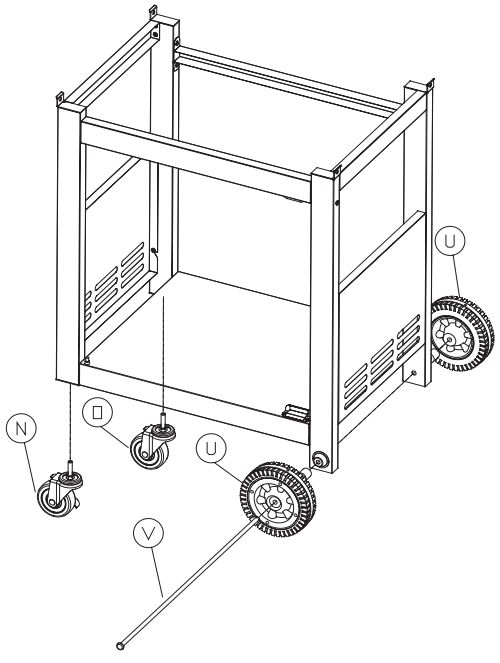
Use 8 tornillos (BB) para fijar el soporte lateral (J) (2 piezas) a las patas del carro según se muestra arriba.

Paso 6



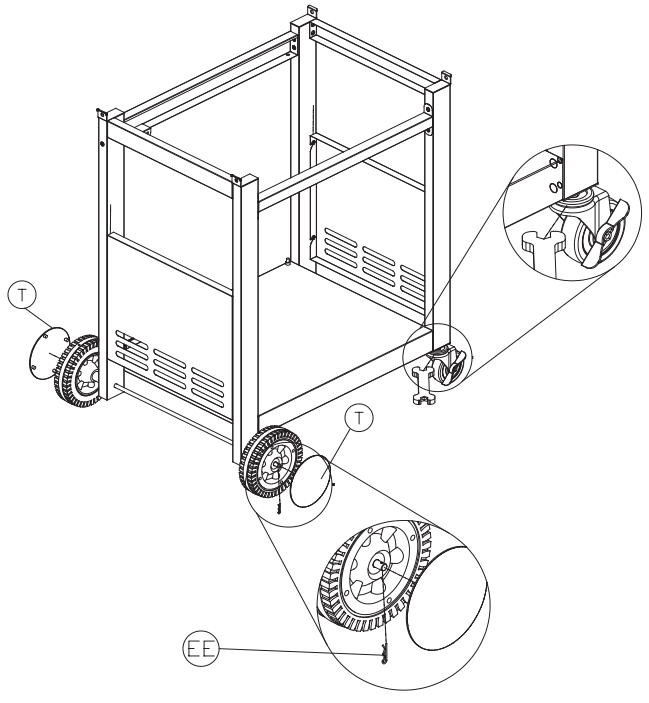
Afloje los tornillos que ya vienen montado en las patas del carro y, luego, fije los 2 paneles laterales (M) a las patas del carro. Apriete los tornillos.

Paso 7



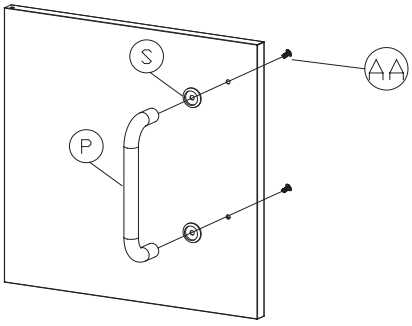
Coloque las ruedas pivotantes (N y O) en las patas izquierdas del carro. A continuación, use el eje (V) para colocar las ruedas (U) en las patas derechas del carro.

Paso 8



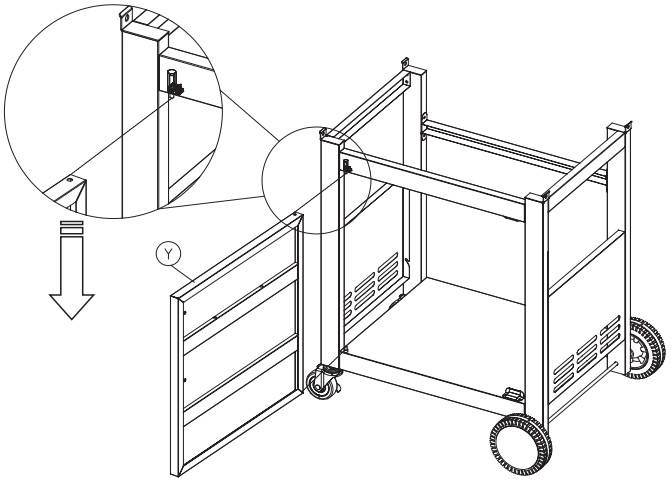
Use una llave inglesa para apretar las 2 ruedas pivotantes. Introduzca el pasador (EE) al final del eje y, luego, coloque las tapas de las ruedas (T).

Paso 9



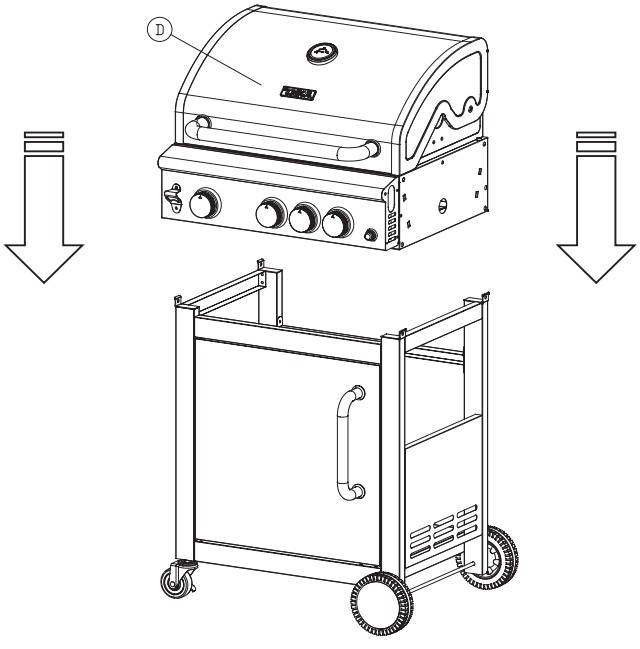
Use 2 tornillos (AA) para fijar el tirador de la puerta (P) y los embellecedores (S) según se muestra arriba.

Paso 10



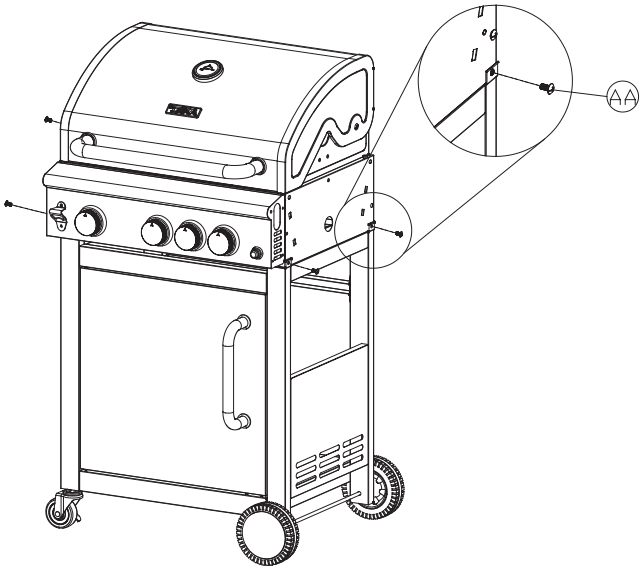
Fije la puerta (Y) al carro.

Paso 11



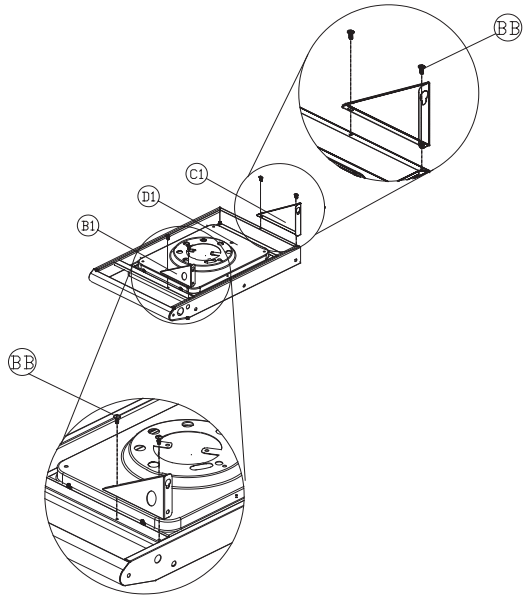
Fije el conjunto del armazón superior (D) al carro.

Paso 12



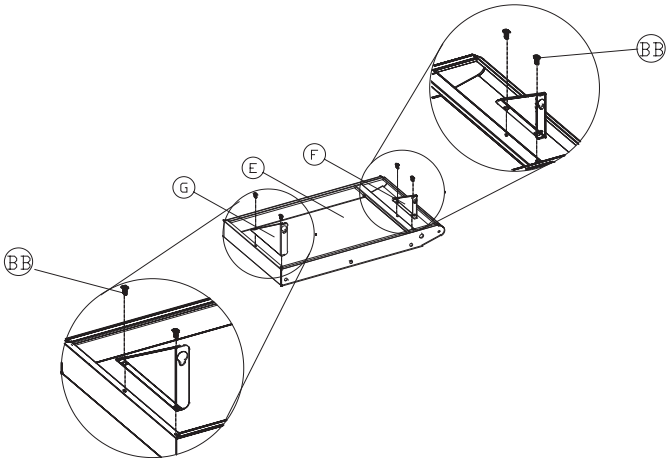
Use 4 tornillos (AA) para asegurar el conjunto del armazón superior.

Paso 13



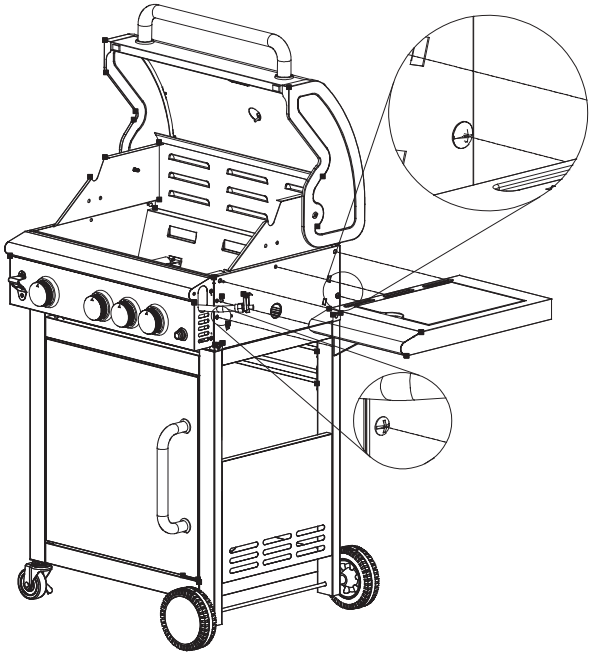
Use 4 tornillos (BB) para fijar las escuadras (B1 y C1) al estante del quemador lateral (D1).

Paso 14

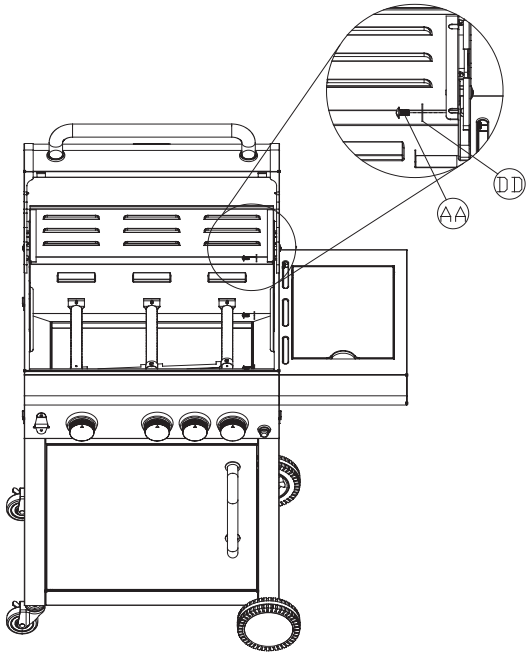


Use 4 tornillos (BB) para fijar las escuadras (F y G) al estante izquierdo (E).

Paso 15

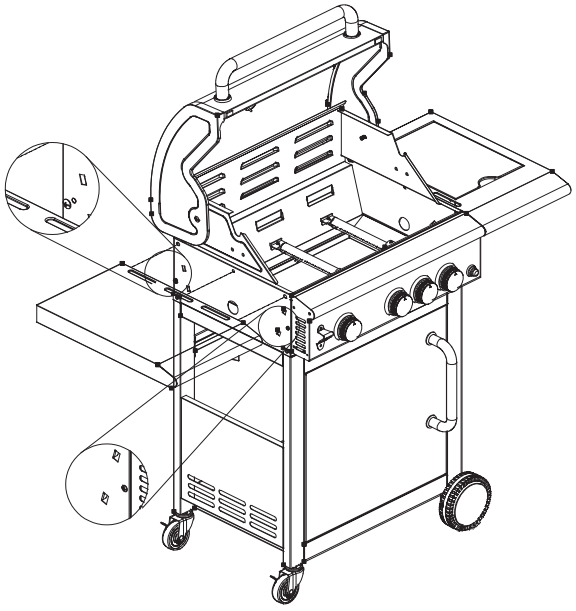


Afloje los tornillos que ya vienen montados en el armazón superior y, luego, fije el estante del quemador lateral al armazón superior. Apriete los tornillos.

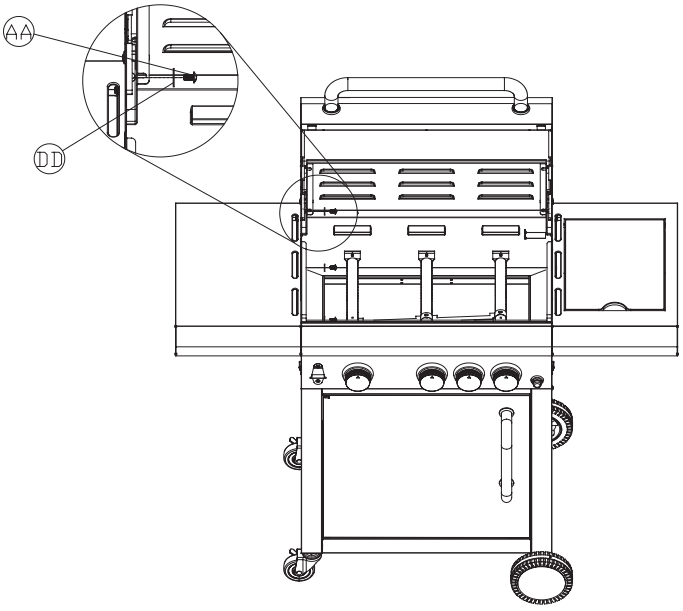


Use 3 tornillos (AA) y 3 arandelas planas (DD) para fijar el estante del quemador lateral según se muestra arriba.

Paso 16

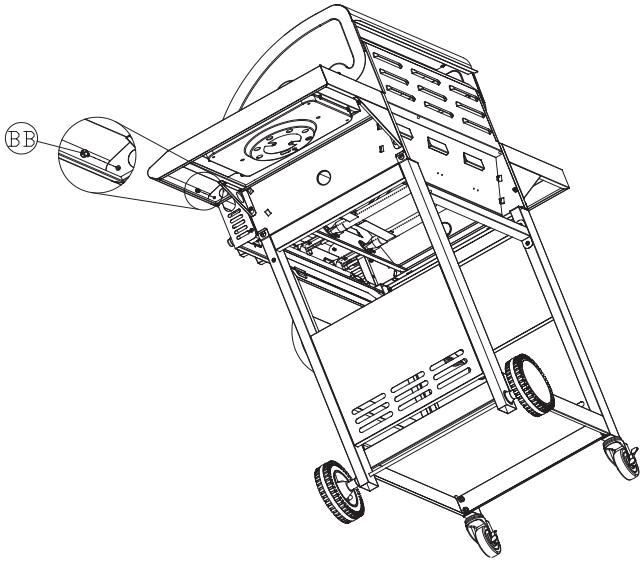


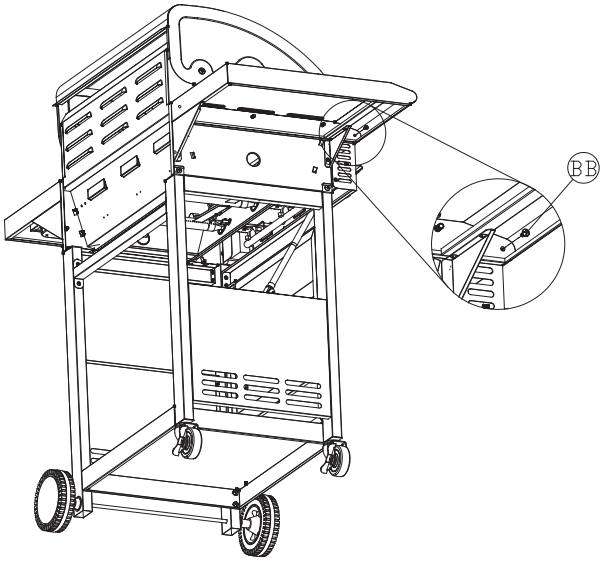
Afloje los tornillos que ya vienen montados en el armazón superior y, luego, fije el estante izquierdo al armazón superior. Apriete los tornillos.



Use 3 tornillos (AA) y 3 arandelas planas (DD) para fijar el estante izquierdo según se muestra arriba.

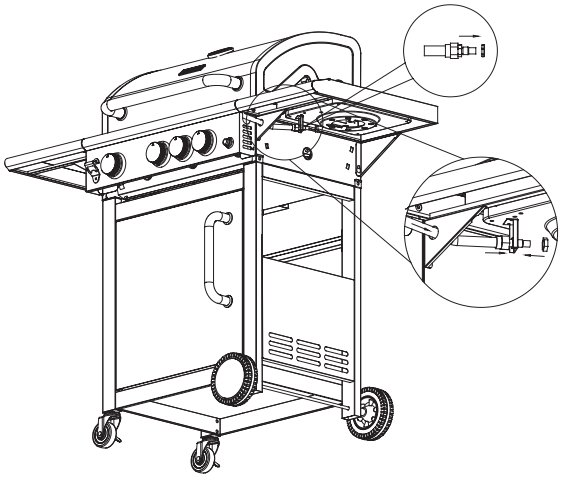
Paso 17



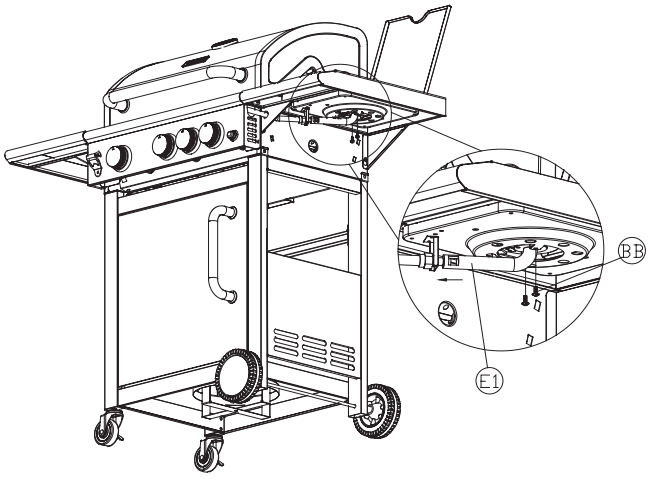


Use 2 tornillos (BB) para fijar el estante del quemador lateral y el estante izquierdo desde fuera del armazón superior.

Paso 18



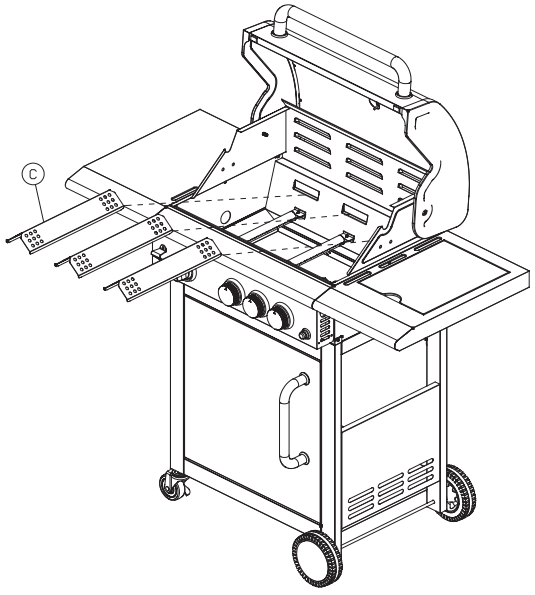
Pase la boquilla del quemador lateral por la escuadra (B1) y, luego, fije la boquilla a la escuadra.

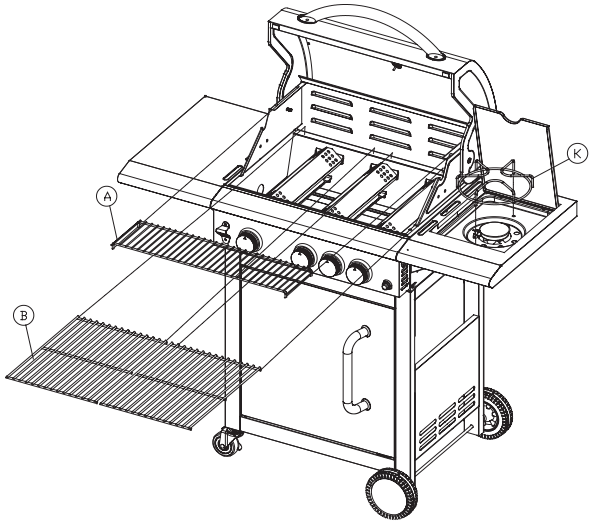


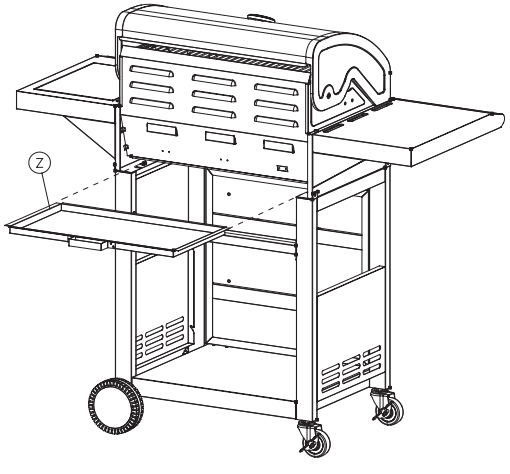
Use 2 tornillos (BB) para fijar el quemador lateral (E1) al panel inferior del estante.

Conecte el cable del electrodo del quemador lateral.

Paso 19







Coloque el difusor del calor (C), la rejilla de calentamiento (A), la parrilla de cocinado (B) y la bandeja para la grasa (Z) en la barbacoa según se muestra arriba.

Colocación de la pila

Asegúrese de introducir una pila en el aparato para poder activar el quemador de forma automática. Solo necesita una pila de 1,5 V AA (no incluida). Retire la cubierta del compartimento de la pila situado entre los controles de temperatura e inserte una pila de 1,5 V AA en el compartimento. Preste atención a la polaridad (+/-). La polaridad positiva (+) debe apuntar hacia fuera. Vuelva a colocar la cubierta del compartimento de la pila.

Conexión de la bombona de gas

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

Asegúrese de que no haya suciedad, arañas, pequeños insectos o telarañas en el cabezal de la bombona de gas, el regulador de presión, los quemadores, los tubos de los quemadores o la manguera antes de hacer las conexiones. Pueden obstruir el flujo de gas, lo que podría provocar fuego dentro y alrededor del tubo del quemador. A este tipo de fuego se le denomina “retroceso de llama” y puede causar daños graves. Revise y limpie (consulte la sección “Mantenimiento y limpieza” on page ES-16.) todas las piezas del aparato antes de montarlo para reducir el riesgo de que ocurra.

Regulador y manguera

Estos accesorios vienen completos con la barbacoa de gas. Puede comprar piezas de recambio al distribuidor del aparato o a un distribuidor de GLP autorizado. Use solo reguladores y mangueras adecuadas para GLP con las presiones indicadas anteriormente. La vida útil prevista del regulador es de 2 años. Se recomienda cambiarlo cada 2 años.

NUNCA use un suministro de gas sin regulador.

Usar mangueras de gas o reguladores inadecuados o defectuosos es peligroso. Compruebe siempre que tiene las piezas adecuadas antes de usar la barbacoa.

La manguera de gas debe cumplir con los estándares y las normativas del país en el que se use el aparato. **La longitud de la manguera de gas no debe superar los 1,5 metros.**

La manguera de gas debe reemplazarse si se daña y cuando las normativas nacionales lo exijan. Contacte con su distribuidor para que la cambie.

No se debe girar ni retorcer la manguera de gas. Asegúrese de que la manguera de gas no esté obstruida, retorcida o en contacto con otras partes de la barbacoa a parte del punto de conexión.

Almacenamiento del aparato

Solo se puede guardar la barbacoa en interiores sin la bombona de gas. Si no va a usar la barbacoa durante un periodo prolongado de tiempo, debe guardarla con una funda protectora en un entorno seco y sin polvo.

Bombona de gas

El aparato no incluye bombona de gas. El usuario debe comprar la bombona de gas por separado. ¡La bombona no se debe caer ni manejar de forma brusca o inadecuada!

Se debe sacar la bombona de gas de la barbacoa cuando no la vaya a usar. Asegúrese de colocar un tapón de protección en la bombona de gas después de sacarla del aparato. Las bombonas de gas se deben guardar separadas del aparato.

Las bombonas de gas no se deben almacenar en sótanos, en el hueco de las escaleras, en pasillos o zonas de tránsito de edificios ni junto a estos lugares. Las válvulas deben tener tapones de protección y tuercas de bloqueo. Las bombonas de gas (incluidas las vacías) se deben almacenar en posición vertical.

Las bombonas de gas se deben almacenar al aire libre en posición vertical fuera del alcance de los niños. Las bombonas de gas nunca se deben guardar en lugares donde la temperatura supere los 50 °C. Las bombonas de gas no se deben almacenar cerca de llamas encendidas y otras fuentes de ignición. **¡Está totalmente prohibido fumar cerca de bombonas de gas!**

Conexión al aparato

Coloque la bombona de gas en la placa de la base.

¡Advertencia!

La bombona de gas se debe colocar en la placa de la base. No guarde otras bombonas de gas en el armario. Antes de usar la barbacoa de gas, asegúrese de que la bombona de gas esté en el soporte para la bombona situado en la placa de la base del armario.

Asegúrese de que el cabezal de la bombona de gas, el regulador o el quemador no tengan suciedad antes de conectar la bombona de gas al aparato. Podría haber arañas e insectos bloqueando los orificios del quemador o el venturi. Un quemador bloqueado podría provocar un incendio bajo la barbacoa. Limpie los orificios bloqueados del quemador con un limpiapipas resistente.

¡Advertencia! Apriete con la mano uno de los lados de la manguera de gas en la rosca del regulador de presión y luego apriételo bien con una llave inglesa de tamaño 17.

¡Advertencia, rosca izquierda! ¡No use un cierre adicional!

Apriete con la mano el otro lado de la manguera de gas en la rosca de conexión de la válvula del aparato. A continuación, apriételo bien con una llave inglesa de tamaño 17.

¡Advertencia, rosca izquierda! ¡No use un cierre adicional!

Acople el regulador de presión a la válvula de la bombona de gas y apriételo con la mano.

Siga las instrucciones suministradas con el regulador.

¡Advertencia!

¡Revise las conexiones para comprobar que no haya fugas de gas antes de casa uso!

Compruebe que no haya fugas usando gua con jabón. Nunca use llamas para detectar fugas.

Comprobación de fugas de gas

- Apague cualquier llama o cigarrillo de la zona.
- Asegúrese de que la válvula de la bombona y la barbacoa estén en la posición de “APAGADO”.
- Mezcle 1 parte de detergente de lavavajillas con 3 partes de agua. Para hacer la comprobación de fugas se necesitan aproximadamente 50 ml de agua con jabón.
- Compruebe que todos los controladores de temperatura estén en la posición ⟲ (apagado).
- Conecte el regulador a la bombona de gas y encienda el quemador usando el controlador de temperatura de la izquierda. Asegúrese de que todas las conexiones estén correctamente cerradas.
- Abra la válvula de gas.

- Aplique agua con jabón en la manguera y todas las conexiones. Las burbujas indican que hay una fuga.
- Si encuentra una fuga, cierre la válvula de la bombona de gas, apriete la conexión y vuelva a hacer la comprobación.
- Si la fuga persiste, contacte con el distribuidor de la barbacoa para solicitar ayuda. No intente usar el aparato si hay una fuga.

Instalación de la barbacoa

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

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

- Compruebe que los tornillos estén bien apretados antes de cada uso. Si es necesario, vuelva a apretar todos los tornillos para asegurarse de que la barbacoa tenga estabilidad.

- Antes de usarla, coloque la barbacoa en una superficie nivelada y estable al aire libre.

Antes de cocinar

Lave los posibles residuos de la fabricación usando agua caliente. Al hacerlo, evite usar productos de limpieza y detergentes de lavavajillas.

Pase un trapo suave por las parrillas de cocinado impregnado en aceite para freír o cocinar.

Encendido previo de la barbacoa

Antes de usar la barbacoa por primera vez, caliéntela durante al menos 10 o 20 minutos para quemar los residuos de la fabricación. Durante el proceso, puede notar un olor intenso, algo que es inofensivo y dura poco tiempo. No toque las superficies calientes durante el precalentamiento para evitar dañarlas. Cierre las cubiertas unos minutos durante el proceso de encendido previo. **Cuando la cubierta esté cerrada, use siempre la barbacoa de gas con llamas bajas o medias.** Retire las cubiertas durante el resto del proceso de encendido previo.

Uso

¡Peligro! ¡Riesgo de explosión!

⚠ Lea las siguientes instrucciones para encender la barbacoa y todas las advertencias e instrucciones de seguridad antes de encenderla.

- Revise la barbacoa para comprobar que no haya grietas, cortes u otros daños antes de usarla.
- Deje de usar la barbacoa si la manguera de gas se daña o se rompe.
- Abra la cubierta de la barbacoa antes de encender el quemador. De lo contrario, podrían producirse fogonazos, lo que podría provocar lesiones físicas graves e incluso la muerte.

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!

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

- Antes de usarla por primera vez, caliente la barbacoa durante al menos 15 minutos con la cubierta cerrada y llamas altas con la parrilla vacía. El calor limpia las partes internas y quema los residuos de la fabricación de las piezas pintadas de la barbacoa. Durante el proceso, puede salir un poco de humo y notar olores. Sin embargo, son inofensivos y duran poco tiempo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
- Mantenga una distancia suficiente con las partes que se calientan, ya que cualquier contacto podría provocar quemaduras graves.
- Use siempre guantes para horno o barbacoa (p., ej., guantes resistentes al calor de categoría II según el estándar DIN-EN 407) al cocinar.
- Use solo utensilios para barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.
- No lleve prendas con mangas anchas.
- Al usar la barbacoa, se puede manchar el suelo y las paredes de los alrededores (p. ej., con salpicaduras de grasa). Asegúrese de proteger estas zonas frente a las manchas.

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras y accidentes!

⚠ Si el quemador no se enciende, gire el controlador de temperatura en sentido de las agujas del reloj hasta la posición ∞ (apagado) y luego gire el controlador de la bombona de gas en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de **Apagado**.

Sistema de encendido con encendedor piezoeléctrico

1. Abra la cubierta de la barbacoa antes encender el quemador.
2. Coloque todos los controladores de la temperatura en la posición ∞ (apagado).
3. Acople el regulador a la bombona de gas. Coloque la válvula de gas del regulador en la posición de **Encendido**. No se inclite sobre la barbacoa.
4. Primero, presione el controlador de la temperatura y gírelo hacia la izquierda Máx (llama alta), y al mismo tiempo presione el encendedor piezoeléctrico para prender el quemador. Suelte el encendedor piezoeléctrico cuando el quemador haya prendido.

5. Si el quemador no prende transcurridos 5 segundos, gire el controlador hasta la posición de “APAGADO”, espere 5 minutos a que el gas se vaya y repita el proceso entero descrito anteriormente. Si el quemador sigue sin prender, enciéndalo manualmente según se describe en la sección *Encendido convencional con cerillas*, que puede encontrar más abajo en este manual de usuario.
6. La temperatura de la llama se puede ajustar con el controlador de temperatura entre las posiciones Máx (llama alta) y (llama baja).
7. El quemador lateral se enciende y funciona de la misma manera que el quemador principal.
8. Para apagar la barbacoa, coloque el regulador de la bombona de gas en la posición de **Apagado**. A continuación, gire el controlador de temperatura de la barbacoa hasta la posición (apagado).

Encendido convencional con cerillas

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!

Al encender la barbacoa, sujete la cerilla por debajo de la barbacoa, nunca por encima.

1. Abra la cubierta de la barbacoa antes encender el quemador.
2. Coloque todos los controladores de la temperatura en la posición (apagado).
3. Acople el regulador a la bombona de gas. Coloque la válvula de gas del regulador en la posición de **Encendido**. No se inclite sobre la barbacoa. Use agua con jabón para comprobar si hay fugas entre la bombona de gas y el regulador.
4. Presione el controlador de temperatura izquierdo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición Máx .
5. Acerque una cerilla encendida disponible en comercialmente (extralarga) por debajo del agujero grande que hay en la base de la carcasa de los quemadores junto al quemador.
6. Repita el mismo proceso con el segundo quemador.
7. Si el quemador lateral no prende, coloque el controlador de temperatura en la posición (apagado). Presione el controlador de temperatura lateral y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición Máx . Con una cerilla para chimeneas, prenda el quemador desde abajo, junto al hueco que hay entre el cabezal de encendido y el quemador.
8. Si tiene problemas para encender la barbacoa, hable con su distribuidor.

Cocinar con la cubierta cerrada

Las barbacoas de gas con cubiertas permiten cocinar lentamente piezas de carnes más grandes o aves enteras, igual que un horno.

Cuando la cubierta esté cerrada, solo necesita una llama. Ajuste la temperatura a una llama baja o media y cierre la cubierta. **EVITE CALENTAR EN EXCESO LA BARBACOA.** Cada vez que abre la cubierta, el calor se escapa, lo que prolonga el tiempo de cocinado. Evite abrir la cubierta de forma innecesaria.

Terminar de cocinar con la barbacoa

En cuanto termine de cocinar la comida, la barbacoa debe seguir encendida durante 5 minutos más con una llama alta. Esto permite quemar los residuos de los quemadores y facilita la limpieza. Asegúrese de que la cubierta esté abierta durante este proceso.

Apagar la barbacoa

Para apagar la barbacoa, coloque el regulador de la bombona de gas en la posición de **Apagado**. A continuación, gire el controlador de temperatura de la barbacoa hasta la posición (apagado). Espere hasta que la barbacoa se haya enfriado lo suficiente antes de cerrar la tapa.

Consejos para cocinar

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

Mantenimiento y limpieza

La barbacoa está hecha de materiales de alta calidad.

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

¡Peligro! ¡Riesgo de quemaduras!

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

¡Peligro! ¡Riesgo para la salud!

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

¡Advertencia! ¡Riesgo de daños!

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

- Después de usar la barbacoa, déjela encendida durante aproximadamente 5 minutos sin comida. Esto reduce los restos de comida.
- Ponga el regulador de la manguera de gas en la posición de **Apagado** antes de limpiar la barbacoa.
- Retire la parrilla de cocinado **(B2)** y límpiela bien con agua con jabón. Aclárela con agua limpia y séquela bien.
- Puede usar una esponja humedecida para despegar los restos de la barbacoa.
- Si se acumula una capa de grasa en la parte interior de la cubierta, se puede limpiar con una solución jabonosa fuerte y caliente. Luego, aclárela con agua limpia y séquela bien antes de volver a usar la barbacoa.

¡Advertencia! ¡Nunca use limpiadores de horno comerciales!

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

Limpieza de los quemadores

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

Limpieza del cabezal de encendido

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

Mantenimiento de las superficies y tapas de la barbacoa

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Mantenimiento y cuidado de las superficies de acero inoxidable

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

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

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

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

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

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

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE

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

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

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

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

Resolución de problemas

Problema	Causa del problema	Solución
El quemador no se enciende.	- La bombona de GLP está vacía - El regulador está defectuoso - El quemador está obstruido - Las boquillas o la manguera de gas están obstruidas - El cable del electrodo está suelto o desconectado del electrodo o el encendedor - El electrodo o el cable están defectuosos - El interruptor de encendido está defectuoso	- Coloque una bombona de GLP llena - Solicite una revisión o recambio del regulador - Limpieza de los quemadores - Limpie la manguera y las boquillas de gas - Vuelva a conectar el cable - Remplace el electrodo o el cable - Remplace el interruptor de encendido
El quemador no prende al usar cerillas	- La bombona de GLP está vacía - El regulador está defectuoso - El quemador está obstruido - Las boquillas o la manguera de gas están obstruidas	- Coloque una bombona de GLP llena - Solicite una revisión o recambio del regulador - Limpieza de los quemadores - Limpie la manguera y las boquillas de gas
La llama está muy baja o hay un retroceso de la llama (fuego o estruendo en el tubo del quemador)	- La bombona de GLP es demasiado pequeña - El quemador está obstruido - Las boquillas o la manguera de gas están obstruidas - Hay mucho viento en la zona de la barbacoa de gas	- Use una bombona de gas más grande - Limpieza de los quemadores - Limpie la manguera y las boquillas de gas - Coloque la barbacoa de gas en una zona protegida del viento
Cuesta girar el controlador de temperatura	- La válvula de gas está obstruida	- Remplace la válvula de gas

Eliminación de residuos

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

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

Pilas y pilas recargables

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

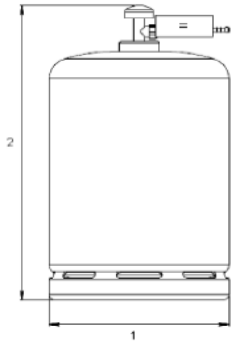
Declaración de conformidad

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

Especificaciones

Producto:	Artículo n.º T-BBQ 3100 G BK-SS (barbacoa de gas)
Peso:	aprox. 33,2 kg
Tamaño total:	aprox. 121,8 x 57,5 x 116,5 cm (ancho x prof. x alto)
Superficie de la parrilla:	aprox. 58,3 x 40,8 cm
Quemador principal:	3 elementos, cada uno 3,22 kW
Quemador lateral:	1 elemento, 3,51 kW
Potencia:	13,17 kW
Carga térmica nominal:	máx. 1056 g/h
Categoría del aparato:	$I_{3+(28-30/37)}$
Tipo de gas/presión de gas:	Butano a 28-30 mbar y propano a 37 mbar
Boquilla del quemador principal:	0,86 mm
Boquilla del quemador lateral:	0,89 mm
Pila	1x 1,5 V AA (no incluida)

Tanque de gas



Parámetros principales

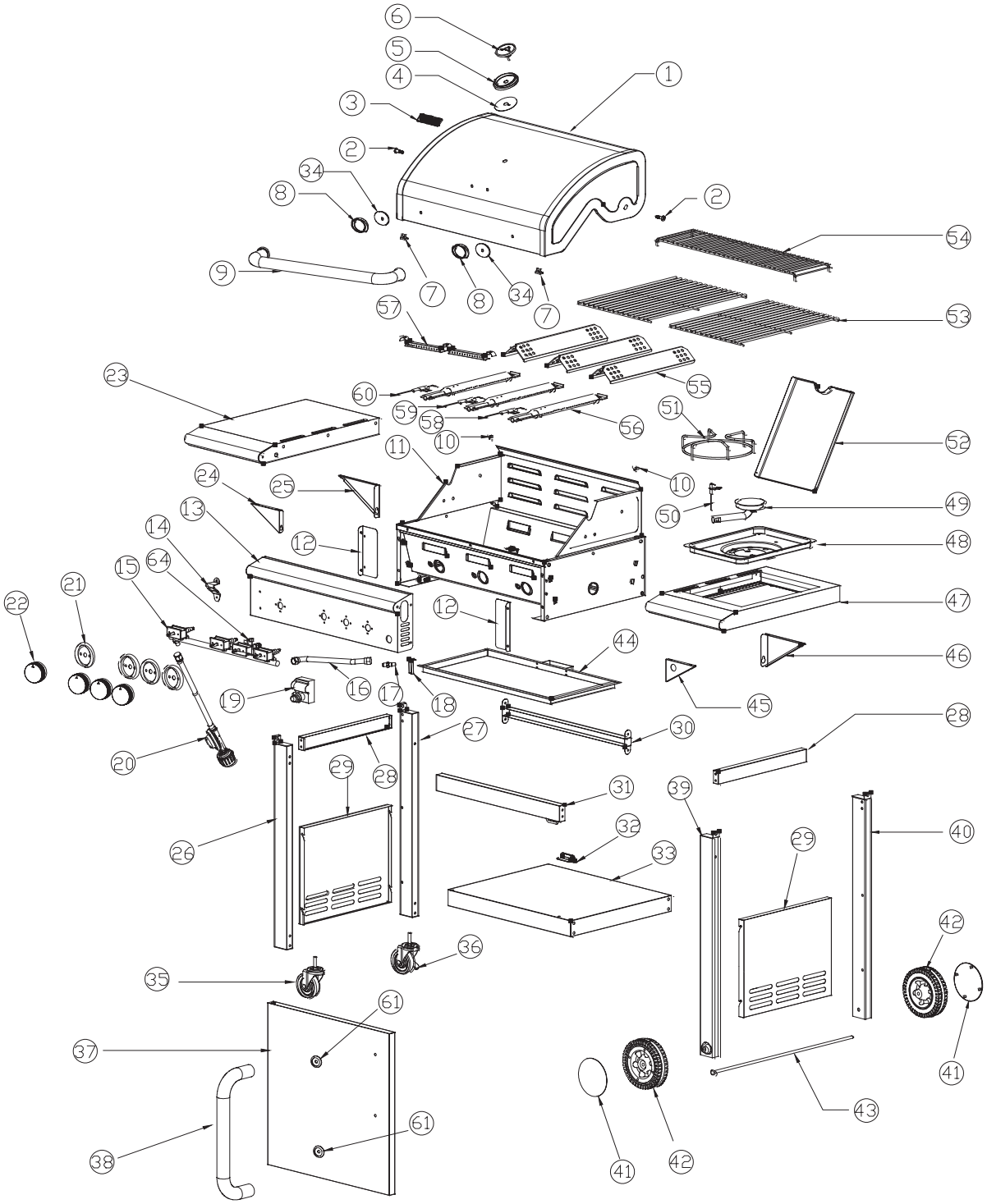
1. Diámetro máximo: 35,3 cm
2. Altura máxima: 45,72 cm
3. Utilice solo tanques de gas de 20 lb (9,07 kg).

Nuestra dirección:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

Piezas de repuesto



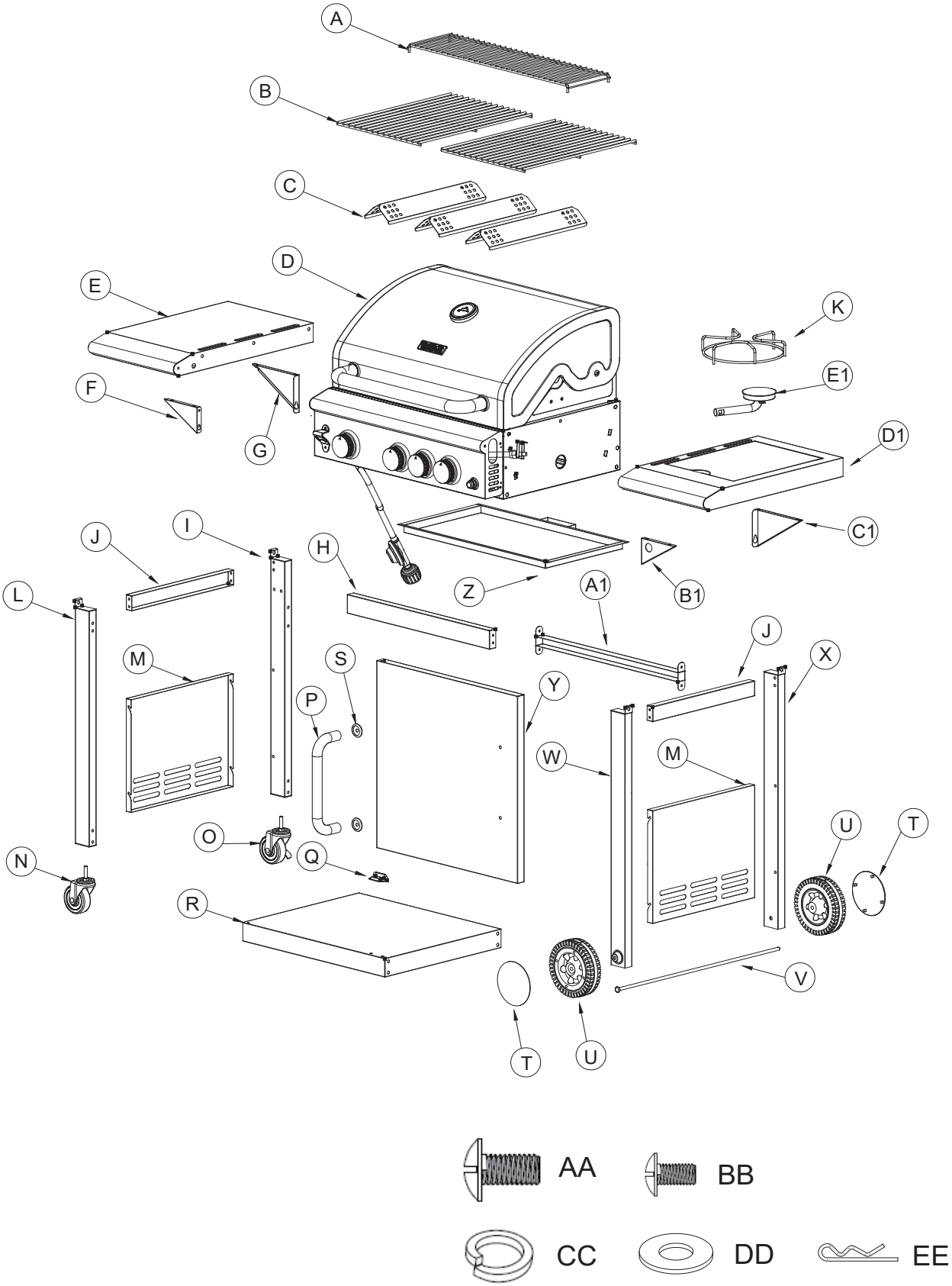
N.º	Descripción de la pieza
1	Tapa principal
2	Tornillo de la bisagra
3	Placa del nombre
4	Aislante del calor para el termómetro
5	Embellecedor del termómetro
6	Termómetro
7	Tope de la tapa
8	Embellecedor del tirador de la tapa
9	Tirador de la tapa
10	Tope del armazón superior
11	Conjunto del armazón superior
12	Escuadra del panel de control
13	Panel de control
14	Abridor de botellas
15	Distribuidor de gas para el quemador principal
16	Tubo de gas
17	Conector de la boquilla del quemador lateral
18	Escuadra para la boquilla del quemador lateral
19	Encendedor
20	Regulador
21	Embellecedor del controlador
22	Controlador
23	Estante izquierdo
24	Escuadra F
25	Escuadra G
26	Pata delantera izquierda del carro
27	Pata trasera izquierda del carro
28	Soporte lateral del carro
29	Panel lateral del carro
30	Soporte trasero del carro
31	Soporte frontal del carro

N.º	Descripción de la pieza
32	Tope de la puerta
33	Panel inferior del carro
34	Aislante del calor para el tirador de la tapa
35	Rueda
36	Rueda de bloqueo
37	Puerta
38	Tirador de la puerta
39	Pata delantera derecha del carro
40	Pata trasera derecha del carro
41	Tapa de la rueda
42	Rueda
43	Eje
44	Cubo para la grasa
45	Escuadra B1
46	Escuadra C1
47	Estante del quemador lateral
48	Panel inferior para el estante del quemador lateral
49	Quemador lateral
50	Cable y electrodo del quemador lateral
51	Parrilla del quemador lateral
52	Tapa del estante del quemador lateral
53	Parrilla de cocinado
54	Rejilla de calentamiento
55	Difusor del calor
56	Quemador principal
57	Tubo de encendido
58	Electrodo del quemador principal y cable A
59	Electrodo del quemador principal y cable B
60	Electrodo del quemador principal y cable C
61	Embellecedor del tirador de la puerta

GRELHADOR A GÁS

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

O MANUAL DEVERÁ SER LIDO ANTES DA UTILIZAÇÃO!


A
B
C
D
E
F
G
K
E1
D1
C1
B1
Z
A1
H
I
J
L
M
S
P
Y
W
X
O
Q
N
R
V
T
U

AA
BB
CC
DD
EE

Índice

Antes de começar a usar o aparelho **PT-4**
Utilização prevista **PT-4**
Precauções de segurança **PT-4**
Símbolos de segurança PT-4
Instruções de segurança PT-5
Informação de segurança da pilha PT-6
Âmbito do fornecimento **PT-7**
Montagem **PT-7**
Preparação PT-7
Ferramentas necessárias PT-7
Montagem do grelhador PT-7
Introdução da pilha **PT-14**
Conexão da botija de gás **PT-14**
Regulador e tubo PT-14
Armazenamento do eletrodoméstico PT-14
Botija de gás PT-14
Conexão ao aparelho PT-14
Verificando se há fugas de gás PT-14
Instalação do grelhador **PT-15**
Antes de grelhar **PT-15**
Funcionamento **PT-15**
Manutenção e limpeza **PT-16**
Resolução de problemas **PT-18**
Eliminação de resíduos **PT-18**
Declaração de conformidade **PT-18**
Especificações **PT-18**
Botija de gás PT-18
Peças sobresselentes **PT-19**

Antes de começar a usar o aparelho

Depois de desempacotar o aparelho e antes de cada utilização, verifique se está danificado.

Não utilize o aparelho se apresentar algum dano visível e informe imediatamente o seu revendedor.

O manual do utilizador é baseado nas normas e regulamentações aplicáveis na União Europeia. Cumpra sempre as leis e regulamentações nacionais aplicáveis no país de utilização!

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

Antes de usar o aparelho, leia atentamente a informação de segurança e as instruções de funcionamento. Então saberá usar todas as funções com segurança e fiabilidade.

Mantenha o manual do utilizador em local seguro, e entregue-o a qualquer utilizador posterior do aparelho.

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

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

Utilização prevista

Este grelhador destina-se a aquecer, cozinhar e grelhar diversos tipos de alimentos em espaços exteriores bem ventilados. O aparelho deve ser usado com propano de baixa pressão ou gás butano de petróleo liquefeito (GPL). Não pode ser alimentado com gás natural.

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

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

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

Precauções de segurança

Símbolos de segurança

Perigo! (Risco elevado)

A não observância desta precaução pode resultar em lesões fatais.

Aviso! (Risco médio)

A não observância desta precaução pode resultar em lesões fatais.

Cuidado! (Risco reduzido)

Precauções que devem ser levadas em consideração ao manusear o aparelho.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Estas instruções de segurança devem ser observadas durante cada utilização.

- **Utilizar apenas em espaços exteriores!**
- **Leia as instruções antes de usar o aparelho.**
- **AVISO! As peças acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.**
- **Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante a utilização.**
- **Não mova o aparelho durante a utilização!**
- **Desligue o abastecimento de gás na botija de gás após a utilização.**
- **Qualquer modificação do aparelho pode ser perigosa.**
- **É necessário não obstruir as aberturas de ventilação do compartimento do contentor.**
- **Dimensões do tacho ou panela a utilizar no queimador lateral: 203,2 mm - 254 mm.**

AVISOS GERAIS DE GRELHADORES

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

AVISOS DO GRELHADOR A GÁS

1. Este aparelho está configurado para funcionar com gás propano e gás butano de petróleo liquefeito (GPL) de baixa pressão. Não use o abastecimento de gás natural.
2. Abra a tampa antes de ligar o aparelho.
3. Tenha cuidado ao abrir a tampa quando o aparelho estiver em utilização. O vapor quente pode ficar acumular-se dentro da tampa e pode ser ejetado rapidamente quando esta é aberta. Não abra a tampa muito rapidamente.
4. Não toque nas superfícies quentes. Use o puxador apenas para levantar a tampa.
5. Cubra o aparelho apenas quando este estiver completamente arrefecido.
6. Nunca obstrua as aberturas de ventilação do compartimento da botija.

7. Nunca use carvão ou outros combustíveis sólidos neste aparelho.
8. Recomenda-se que a distância mínima do aparelho a qualquer material combustível seja de 1 m.
9. Não coloque nada em cima da tampa enquanto o aparelho estiver a funcionar!

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

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

AVISOS DO TUBO DE GÁS

1. Inspecione o(s) tubo(s) de gás antes e depois de cada uso: verifique se há cortes, fissuras, desgaste excessivo ou outros danos. O(s) tubo(s) de gás devem ser substituídos com uma frequência de um a dois anos apenas por um técnico qualificado ou pelo revendedor. Substitua as mangueiras de gás quebradiças e as respetivas conexões. Em caso de dúvida, pergunte a um especialista local.
2. Proteja o(s) tubo(s) de gás contra danos. Não o/os deixe apoiados sobre extremidades afiadas. Não o/os torça, aperte ou dobre. Mantenha os tubos de gás afastados de superfícies quentes e certifique-se de que ninguém pode tropeçar neles.
3. Use apenas tubos de gás aprovados para gás de petróleo liquefeito (GPL) e em conformidade com as regulamentações nacionais.
4. Qualquer tipo de manutenção ou substituição dos tubos deve ser realizado de acordo com as instruções do fabricante por pessoal qualificado ou especialistas.
5. O comprimento máximo do tubo não deve exceder **1,5 m**.

SE SENTIR CHEIRO A GÁS

1. Nunca acenda o aparelho se sentir cheiro a gás.
2. Desligue imediatamente o fornecimento de gás no aparelho, bem como na botija de gás e / ou no regulador de pressão.
3. Extinga todas as chamas abertas perto do aparelho, tais como velas e tochas. Desligue todos os aparelhos elétricos na proximidade.
4. Certifique-se de que a área está bem ventilada com ar fresco.
5. Abra a tampa do aparelho para deixar escapar o gás. Se ainda sentir cheiro a gás, não volte a usar o aparelho e mande consertá-lo apenas por um profissional autorizado.

Instruções de segurança

Perigo! Risco de incêndio!

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

- Tenha sempre à mão um extintor de incêndio pronto a usar e um kit de primeiros socorros em caso de acidente ou incêndio.
- Coloque o grelhador numa superfície segura, não inflamável, plana, nivelada, estável, resistente ao calor e limpa, afastada de qualquer fonte de calor, antes de utilizá-lo.
- Deve certificar-se de que o grelhador é montado, no mínimo, a 1 m de distância de materiais altamente combustíveis, tais como toldos ou mobiliário de madeira.
- Não mova o grelhador durante a utilização.
- Alguns alimentos produzem gorduras e sucos inflamáveis. Limpe o grelhador com regularidade, de preferência após cada utilização.
- Não deixe o grelhador a funcionar sem vigilância.

Perigo! Risco de incêndio!

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

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

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

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

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

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

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

Perigo! Risco de deflagração!

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

- Nunca use fluidos inflamáveis como gasolina ou álcool.

Perigo! Risco de intoxicação!

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

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

Perigo! Risco para a saúde!

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

Perigo! Riscos para crianças!

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

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

Perigo! Risco de lesão!

Tanto o grelhador como as peças individuais têm extremidades afiadas.

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

Aviso! Risco de danos!

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

- Verifique se os parafusos estão bem apertados antes de cada utilização. Se necessário, volte a apertar todos os parafusos para garantir que o grelhador se mantenha sempre estável.

Aviso! Risco de danos!

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

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

Cuidado! Se sentir cheiro a gás:

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

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

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

- As botijas de gás devem ser armazenadas separadamente do grelhador a gás.
- As botijas de gás devem ser armazenadas longe do grelhador a gás.
- Não coloque botijas de gás que não estejam a ser utilizadas diretamente por baixo do grelhador a gás durante o aquecimento.

Perigo! Risco de incêndio!

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

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

Informação de segurança da pilha

1. **AVISO: MANTENHA A PILHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.** Caso esta seja engolida, pode originar queimaduras químicas, perfuração de tecidos moles e a morte. Podem ocorrer queimaduras graves num prazo de duas horas após a ingestão. Procure atendimento médico imediatamente.
2. Se achar que a pilha pode ter sido engolida ou introduzida no organismo, procure atendimento médico imediatamente.
3. Não permita que crianças substituam a pilha sem a supervisão de um adulto.
4. As pilhas gastas devem ser removidas imediatamente do aparelho e descartadas de maneira adequada.
5. Não descarte as pilhas no fogo. Não exponha as pilhas ao calor ou fogo. Evite armazenar sob luz solar direta.
6. Se a pilha tiver fugas, remova-a com um pano do compartimento da pilha. Descarte a pilha de acordo com os regulamentos. Se o ácido da pilha foi derramado, evite o contacto com a pele, os olhos e as membranas mucosas. Enxague as áreas afetadas imediatamente após o contacto com o ácido e lave com água limpa em abundância. Consulte um médico.
7. Não encapsule e/ou modifique as pilhas.
8. Antes de descartar o aparelho, elimine as pilhas de forma segura para o ambiente.
9. Introduza sempre as pilhas corretamente no que diz respeito à polaridade (+ e -) marcada na pilha e no compartimento. Quando as pilhas são inseridas ao contrário, podem entrar em curto-circuito ou em carga. Isso pode causar superaquecimento, derrames, libertação de gases, rutura, explosão, fogo ou lesões pessoais.
10. Use apenas o tipo de pilha indicado neste manual.
11. Não provoque curto-circuito nas pilhas. Quando os terminais positivo (+) e negativo (-) de uma pilha estão em contacto elétrico, a pilha entra em curto-circuito. Por exemplo, as pilhas soltas num bolso com chaves ou moedas podem entrar em curto-circuito. Isso pode resultar em libertação de gases, derrames, explosão, fogo e lesões pessoais.

12. Não carregue pilhas alcalinas. A tentativa de carregar uma pilha não recarregável (primária) pode causar a geração de gás interno e/ou de calor, resultando em derrame, libertação de gases, explosão, incêndio e ferimentos pessoais.
13. Não submeta as pilhas a choques mecânicos.
14. Não desmonte, abra ou fragmente as pilhas.
15. **AVISO:** As pilhas usadas não devem ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico. Leve-as a um local indicado para eliminação/recolha.

Âmbito do fornecimento

Ref.ª	Descrição da peça	Qt.
A	Grelha de aquecimento	1
B	Grade de cozedura	2
C	Controlador da chama	3
D	Conjunto de fornalha	1
E	Prateleira do lado esquerdo	1
F	Suporte F	1
G	Suporte G	1
H	Suporte frontal do carrinho	1
I	Perna do carrinho, esquerda traseira	1
J	Suporte lateral do carrinho	2
K	Grelha de queimador lateral	1
L	Perna do carrinho, esquerda frontal	1
M	Painel lateral do carrinho	2
N	Roda	1
O	Roda com bloqueio	1
P	Puxador da porta	1
Q	Batente da porta	1
R	Painel inferior do carrinho	1
S	Luneta do puxador da porta	2
T	Tampa da roda	2
U	Roda	2
V	Eixo	1
W	Perna do carrinho, direita frontal	1
X	Perna do carrinho, direita traseira	1
Y	Porta	1
Z	Bandeja de gordura	1
A1	Suporte traseiro do carrinho	1
B1	Suporte B1	1
C1	Suporte C1	1
D1	Prateleira de queimador lateral	1
E1	Queimador lateral	1
AA	Parafuso 1/4” x 12 mm	20
BB	Parafuso 5/32” x 10 mm	30
CC	Anilha de pressão 1/4"	8
DD	Anilha plana 1/4"	6
EE	Contrapino	1

Verifique se a entrega está completa e se há danos resultantes do transporte. Se alguma peça estiver em falta ou com defeito, entre em contacto com o seu revendedor.

As reclamações relativas a danos ou peças em falta apresentadas no início ou conclusão da instalação não serão tidas em conta.

Montagem

Preparação

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

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

Não use o aparelho a menos que as peças em falta tenham sido entregues ou as peças defeituosas tenham sido substituídas. O uso de um aparelho incompleto ou danificado pode causar ferimentos e danos materiais.

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

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

Perigo! Risco de lesão!

Caso não siga estas instruções poderá causar problemas e riscos durante o uso do grelhador.

- Siga todas as instruções de montagem aqui indicadas.

AVISO!

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

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

Ferramentas necessárias

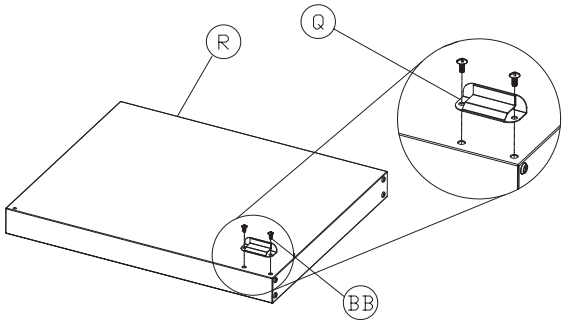
1x chave Phillips

1x chave de boca ajustável

Montagem do grelhador

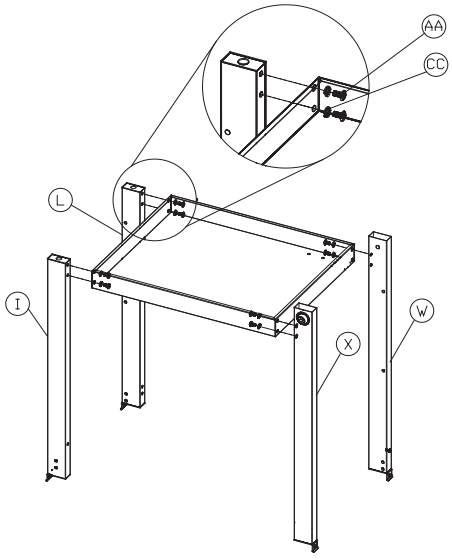
1. Leia primeiro as instruções de montagem na íntegra.
2. São necessárias duas pessoas para a montagem.
3. Sem pressa, monte o grelhador numa superfície plana de três a quatro metros quadrados.
4. Assegure-se de que as ferramentas necessárias estão ao seu alcance. As peças pequenas como, por exemplo, as pegas, podem já ter sido pré-montadas.

Passo 1



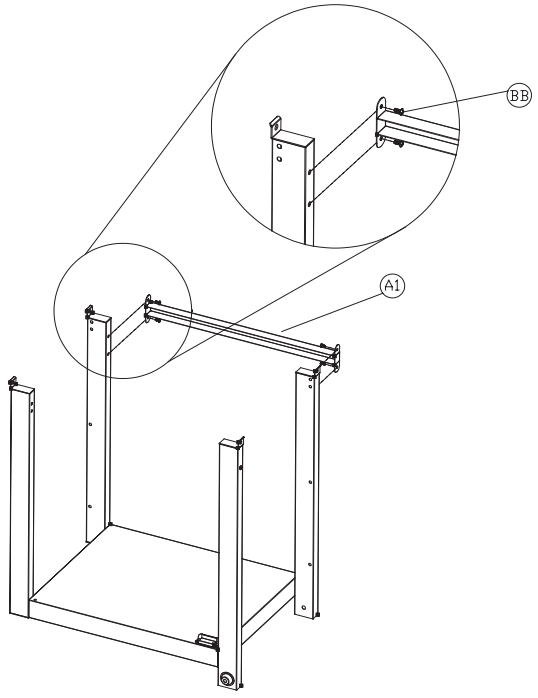
Utilize 2 parafusos BB para instalar o batente de porta Q no painel inferior R.

Passo 2



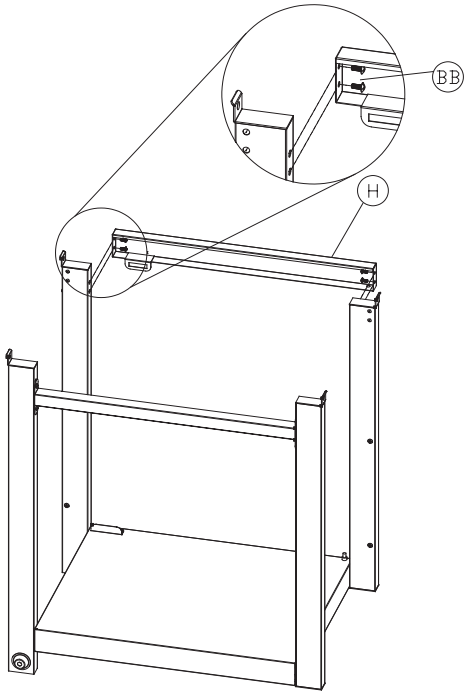
Utilize 8 parafusos AA e 8 anilhas de pressão CC para instalar as pernas do carrinho I/L/X/W, como mostrado acima.

Passo 3



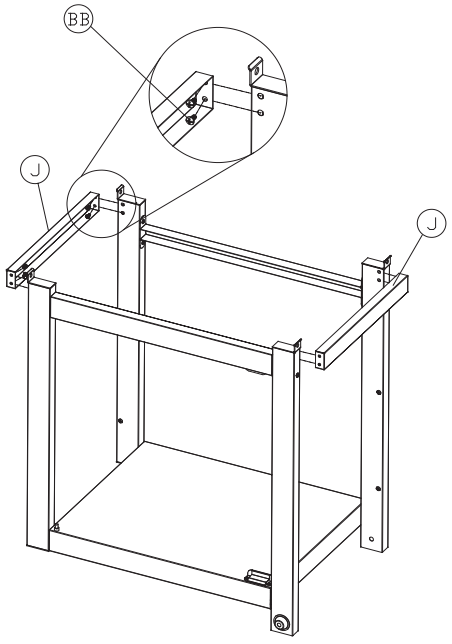
Utilize 4 parafusos BB para instalar o suporte traseiro (A1) nas pernas traseiras do carrinho (2 unidades).

Passo 4



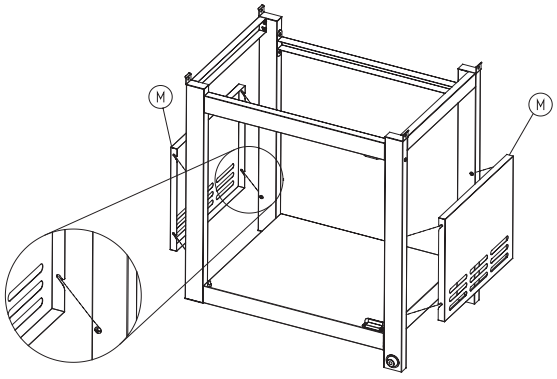
Utilize 4 parafusos BB para instalar o suporte frontal (H) nas pernas frontais do carrinho (2 unidades).

Passo 5



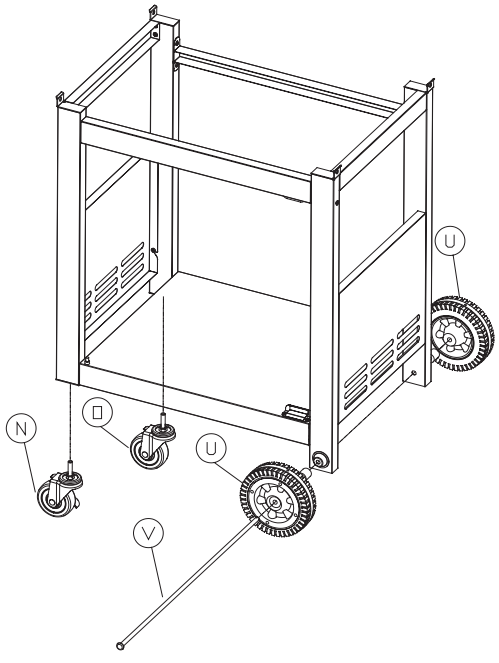
Utilize 8 parafusos BB para instalar o suporte lateral J (2 unidades) nas pernas do carrinho, como mostrado acima.

Passo 6



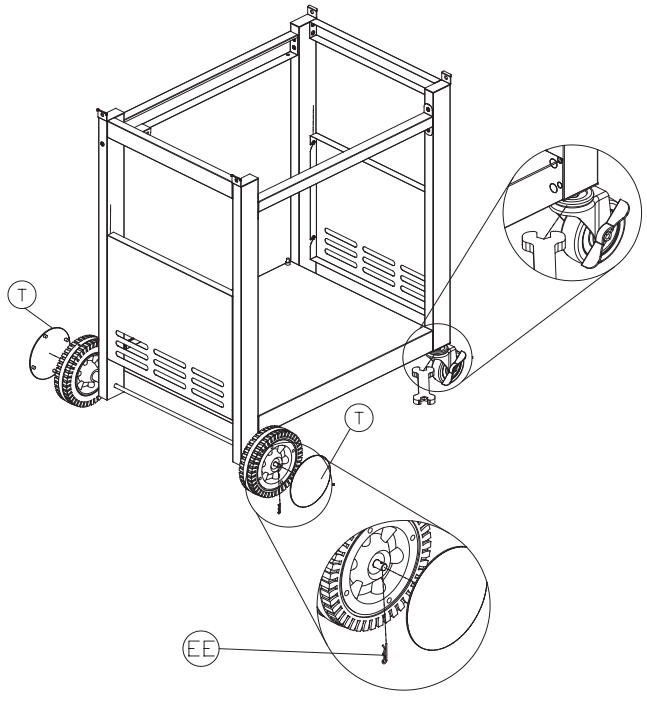
Desaperte os parafusos pré-montados nas pernas do carrinho e, em seguida, fixe as 2 unidades do painel lateral M nas pernas do carrinho. Aperte os parafusos.

Passo 7



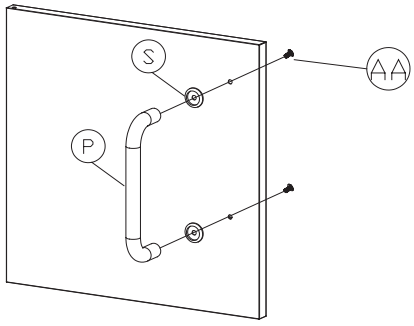
Instale os rodízios N e O nas pernas do lado esquerdo do carrinho. Em seguida, utilize o eixo V para instalar as rodas U nas pernas do carrinho do lado direito.

Passo 8



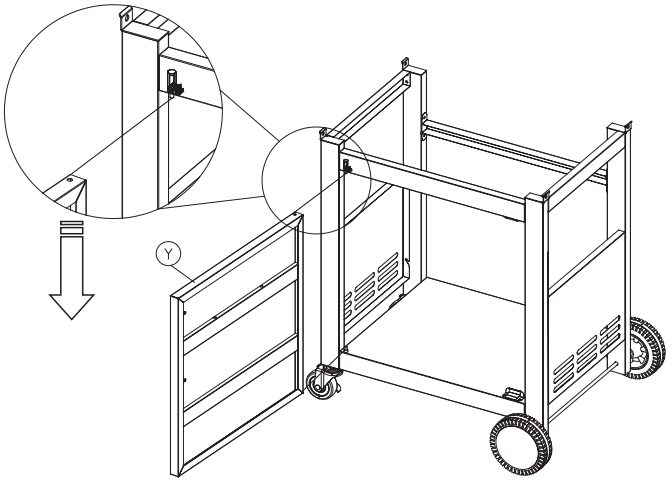
Utilize uma chave para apertar os 2 rodízios. Introduza o pino EE na extremidade do eixo e, em seguida, instale as tampas das rodas T.

Passo 9



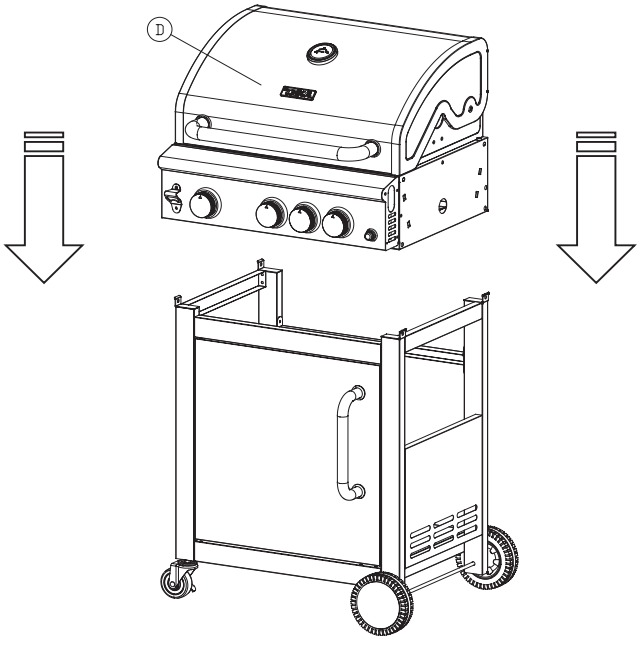
Utilize 2 parafusos AA para instalar o puxador da porta P e as lunetas S como mostrado acima.

Passo 10



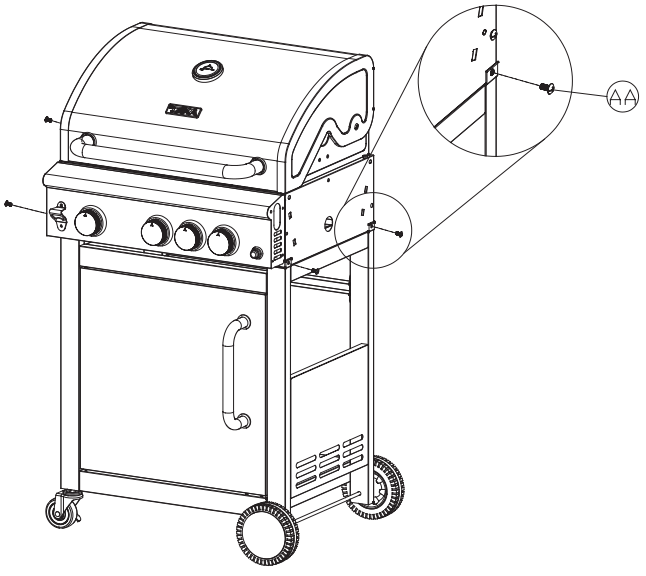
Instale a porta Y no carrinho.

Passo 11



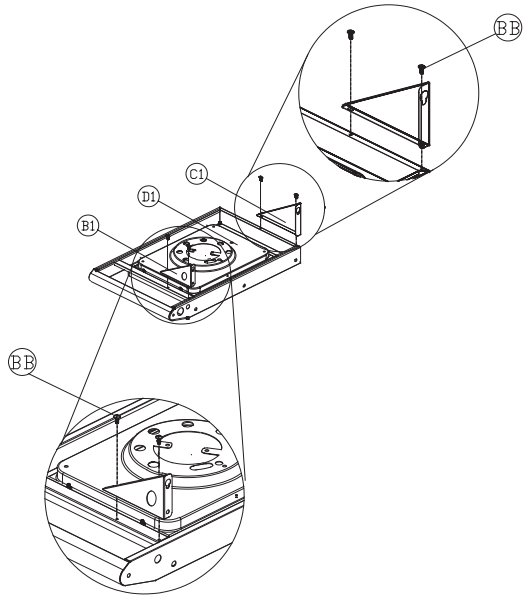
Coloque o conjunto de fornalha D sobre o carrinho.

Passo 12



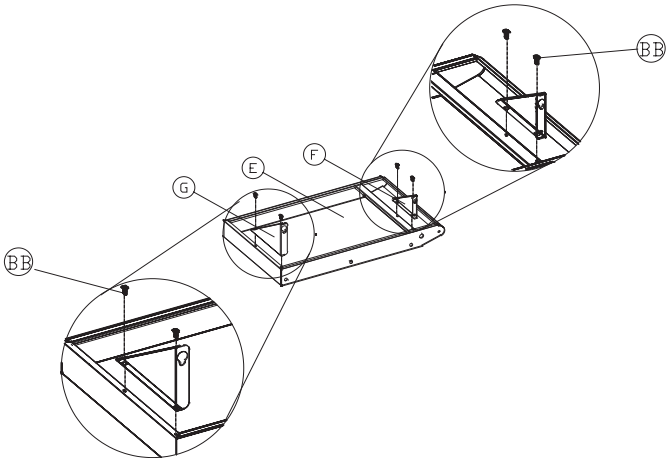
Utilize 4 parafusos AA para fixar o conjunto de fornalha.

Passo 13



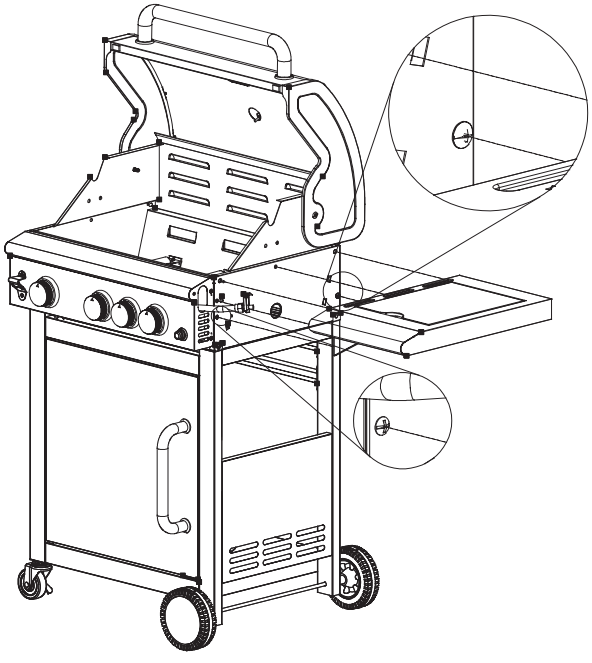
Utilize 4 parafusos BB para instalar os suportes B1 e C1 na prateleira do queimador lateral D1.

Passo 14

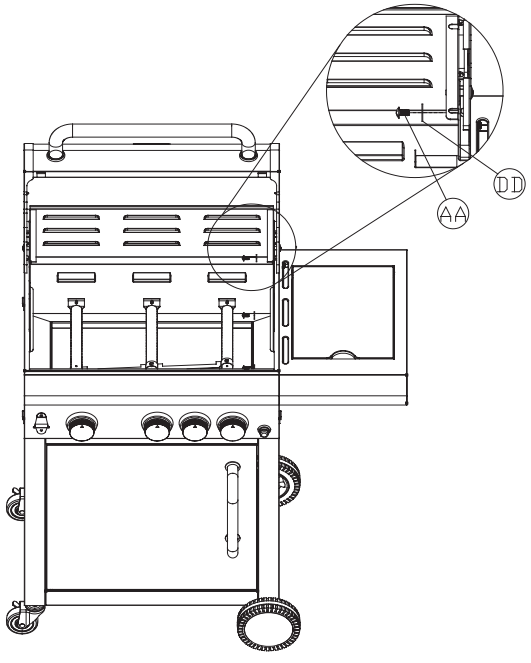


Utilize 4 parafusos BB para instalar os suportes F e G na prateleira lateral esquerda E.

Passo 15

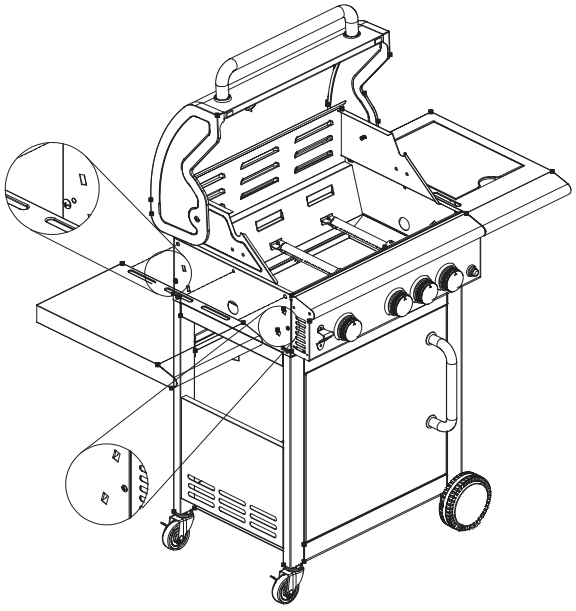


Desaperte os parafusos pré-montados na fornalha e, em seguida, fixe a prateleira lateral do queimador na fornalha. Aperte os parafusos.

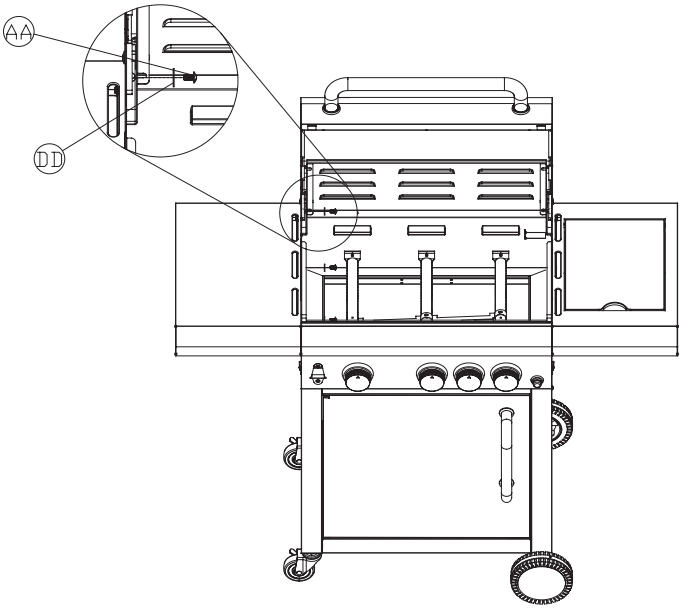


Utilize 3 parafusos AA e 3 anilhas planas DD para instalar a prateleira do queimador lateral, como mostrado acima.

Passo 16

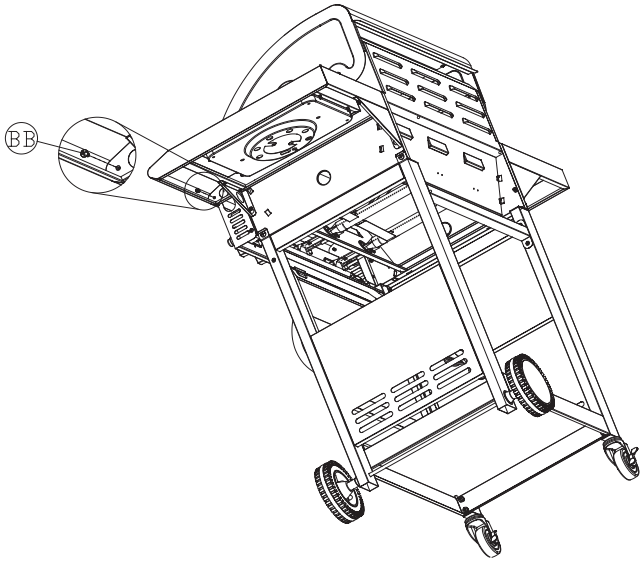


Desaperte os parafusos pré-montados na fornalha e, em seguida, fixe a prateleira esquerda na fornalha. Aperte os parafusos.

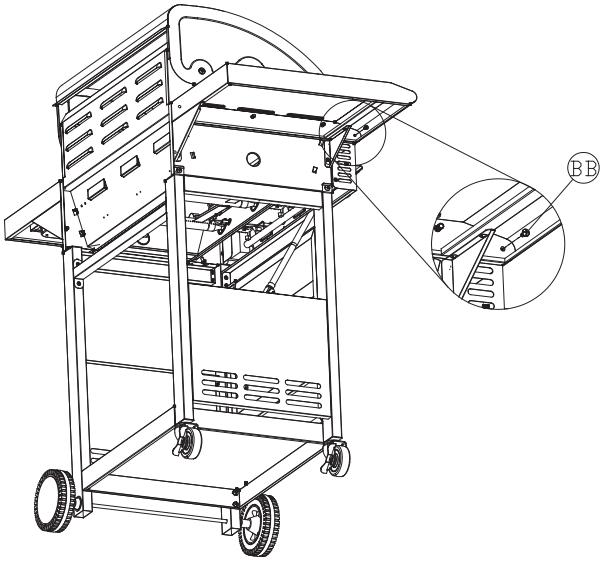


Utilize 3 parafusos AA e 3 anilhas planas DD para instalar a prateleira esquerda, como mostrado acima.

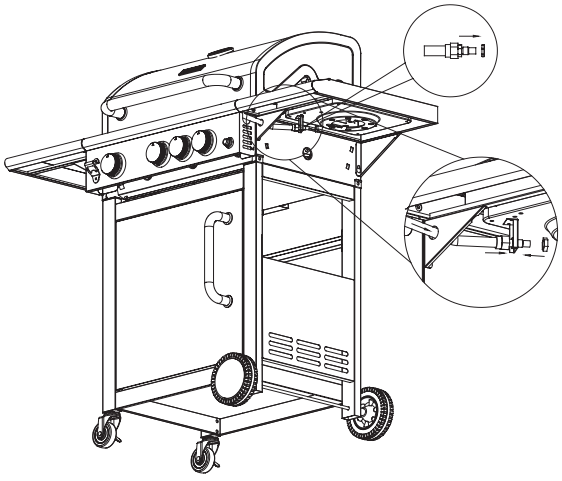
Passo 17



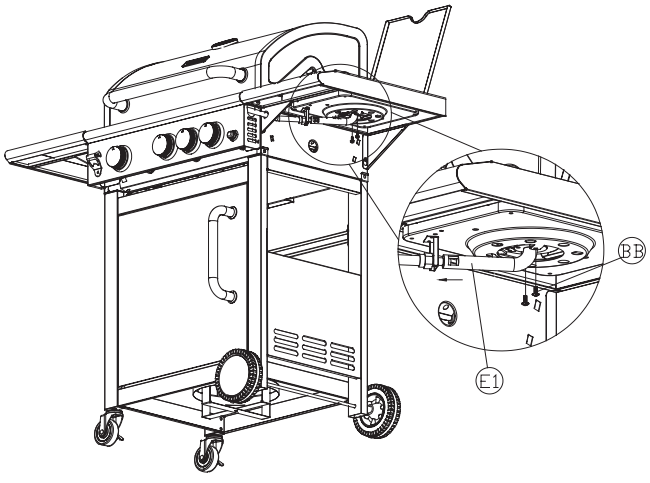
Utilize 2 parafusos BB para apertar a prateleira lateral do queimador e a prateleira esquerda a partir do exterior da fornalha.



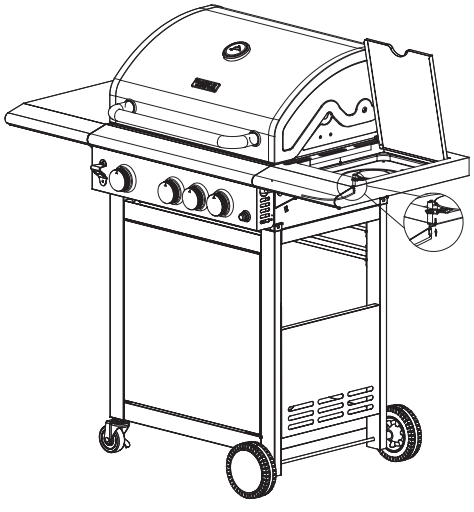
Passo 18



Faça passar o bocal do queimador lateral através do suporte B1 e, em seguida, fixe o bocal no suporte do bocal.

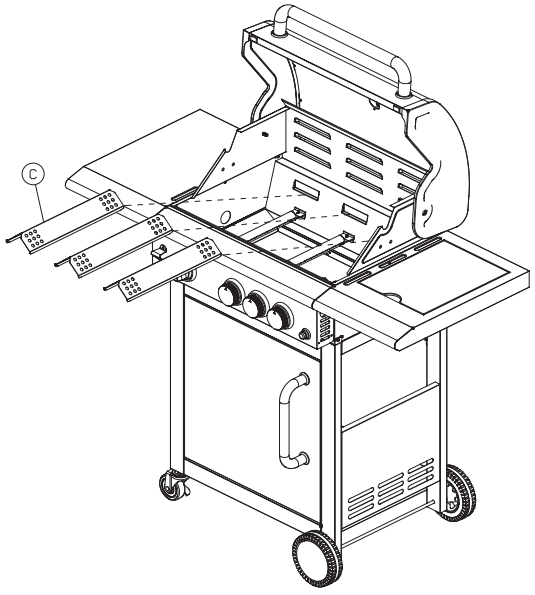


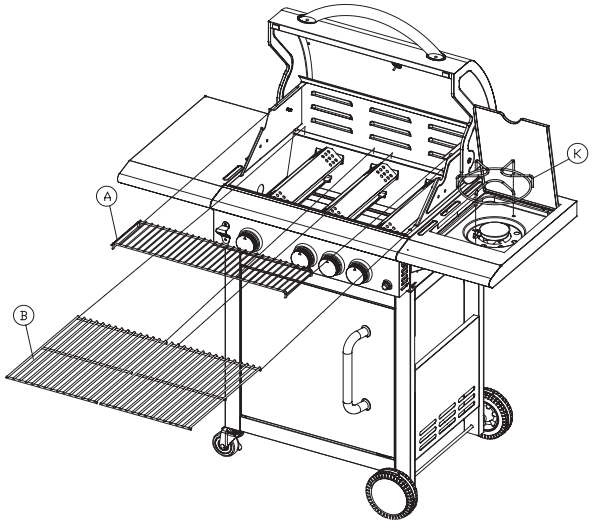
Utilizar 2 parafusos BB para fixar o queimador lateral E1 no painel inferior da prateleira.

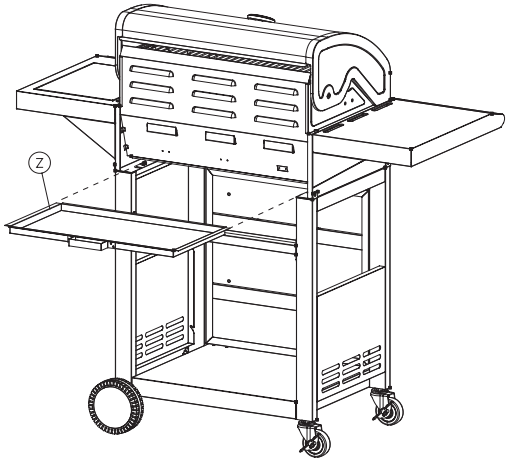


Ligue o fio do elétrodo do queimador lateral.

Passo 19







Coloque a guarda de chama C, a grelha de aquecimento A, a grade de cozedura B e o tabuleiro de gordura Z na grelha, como mostrado acima.

Introdução da pilha

Certifique-se de introduzir uma pilha no aparelho para a ativação automática do queimador. Precisa apenas de uma pilha 1,5 V AA (não incluída). Remova a tampa do compartimento da pilha localizada entre os controladores de temperatura e insira uma pilha AA de 1,5 V no compartimento da pilha. Preste atenção à polaridade correta (+/-). O lado positivo da pilha deve apontar para fora. Volte a colocar a tampa do compartimento da pilha.

Conexão da botija de gás

AVISO! Esteja atento aos retornos de chama!

Certifique-se de que não há detritos, aranhas, pequenos insetos ou teias dentro da cabeça da botija de gás, regulador de pressão, queimador(es), tubo(s) do queimador ou tubo do gás antes de fazer qualquer conexão. Estes podem obstruir o fluxo de gás, o que poderia resultar numa deflagração dentro e em redor do tubo do queimador. Este tipo de deflagração é conhecido como “retorno de chama” e pode causar danos graves. Verifique e limpe (consulte “Manutenção e limpeza” on page PT-16.) todas as peças do aparelho antes de montá-lo, para reduzir a probabilidade de que isso ocorra.

Regulador e tubo

Estes acessórios vêm incluídos com o grelhador a gás. As peças de substituição podem ser adquiridas no revendedor do seu aparelho ou num revendedor autorizado de GPL. Use apenas reguladores e tubos aprovados para GPL com as pressões acima. A vida útil estimada do regulador é de 2 anos. Recomenda-se que o substitua a cada 2 anos.

NUNCA use um fornecimento de gás não regulamentado.

A utilização de um regulador ou tubo de gás defeituoso ou inadequado é perigosa. Verifique sempre se tem as peças adequadas antes de usar o grelhador.

O tubo de gás utilizado deve estar em conformidade com as normas e regulamentos relevantes do país onde o aparelho é utilizado. **O comprimento to tubo de gás não deve exceder 1,5 metros.**

O tubo de gás deve ser substituído caso esteja danificado e quando os regulamentos nacionais assim o exijam. Contacte o seu revendedor para substituição.

O tubo não deve estar torcido nem dobrado. Certifique-se de que o tubo de gás não está obstruído, dobrado ou em contacto com qualquer outra parte do grelhador a gás além da sua conexão.

Armazenamento do eletrodoméstico

O armazenamento de um aparelho dentro de casa só é permitido sem a botija de gás. Quando não for usar o grelhador durante um período prolongado, este deverá ser armazenado com uma capa protetora num ambiente seco e livre de poeira.

Botija de gás

O aparelho é fornecido sem botija de gás. O utilizador deve obter uma botija de gás separadamente. A botija de gás não deve ser deixada cair ou manuseada brusca ou indevidamente!

A botija de gás deve ser retirada do grelhador quando este não estiver a ser usado. Assegure-se de colocar a tampa protetora na botija de gás depois de retirá-la do aparelho. As botijas de gás devem ser armazenadas separadamente do aparelho.

As botijas de gás não devem ser armazenadas em locais abaixo do nível do solo, em escadas, passagens e faixas de rodagem de edifícios, bem como nas suas imediações. As válvulas devem ser fornecidas com tampas protetoras e porcas de travamento. As botijas de gás (incluindo as vazias) devem ser armazenadas em posição vertical.

As botijas de gás devem ser armazenadas em espaços exteriores, em posição vertical e fora do alcance de crianças. As botijas de gás nunca devem ser armazenadas em temperaturas superiores a 50 °C. As botijas de gás não devem ser armazenadas perto de chamas abertas ou de outras fontes de ignição. **Fumar na proximidade de botijas de gás é rigorosamente proibido!**

Conexão ao aparelho

Coloque a botija de gás na placa de base.

Aviso!

A botija de gás deve ser colocada sobre a placa de base. Não guarde outra botija de gás no armário. Antes de começar a usar o grelhador a gás, certifique-se de que a botija de gás está no suporte da botija na placa de base do armário.

Certifique-se de que as cabeças da botija de gás, o regulador e o queimador estão livres de sujidade antes de conectar a botija de gás ao aparelho. Pode haver aranhas e insetos a bloquear as aberturas do queimador ou venturi. Um queimador bloqueado pode causar um incêndio por baixo do grelhador. Limpe as aberturas bloqueadas do queimador com um escovilhão de cachimbo resistente.

Aviso! Aperte manualmente uma extremidade do tubo de gás na rosca do regulador de pressão e, em seguida, aperte firmemente com uma chave de boca de tamanho 17.

Atenção, rosca esquerda! Não use um selo adicional!

Aperte manualmente a outra extremidade do tubo de gás na rosca de conexão da válvula no aparelho. Em seguida, aperte-o firmemente com uma chave de boca tamanho 17.

Atenção, rosca esquerda! Não use um selo adicional!

Conecte o regulador de pressão à válvula da botija de gás e aperte com a mão.

Siga as instruções fornecidas com o regulador.

Aviso!

Verifique todas as conexões quanto a fugas de gás antes de cada uso!

Verifique sempre se há fugas através de água com sabão. Nunca use uma chama aberta para detetar se há fugas.

Verificando se há fugas de gás

- Apague qualquer chama aberta ou cigarros na área em questão.
- Assegure-se de que a válvula da botija e o grelhador estão na posição “DESLIGADO.”
- Misture 1 parte de detergente da loiça para 3 partes de água. O teste de fugas requer aprox. 50 ml de água com sabão.
- Certifique-se de que todos os controladores de temperatura estão configurados para ⍥ (desligado).

- Conecte o regulador à botija de gás e ligue o queimador usando o regulador de temperatura esquerdo. Certifique-se de que as conexões estão firmes.
- Abra a válvula de gás.
- Aplique água com sabão no tubo e em todas as conexões. As bolhas indicam que há uma fuga.
- Se for detetada uma fuga, feche a válvula da botija de gás, aperte a conexão e teste novamente.
- Caso a fuga persista, contacte o seu revendedor de grelhadores para obter assistência. Não tente utilizar o aparelho caso se verifique uma fuga de gás.

Instalação do grelhador

Aviso! Risco de danos!

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

- Verifique se os parafusos estão bem apertados antes de cada utilização. Se necessário, volte a apertar todos os parafusos para garantir que o grelhador se mantenha sempre estável.

- Antes da utilização, coloque o grelhador numa superfície plana e sólida no exterior.

Antes de grelhar

Lave os possíveis resíduos do fabrico com água morna; ao fazer isso, evite o uso de agentes de limpeza ou detergentes de loiça.

Passe um pano macio embebido em óleo de cozinha ou de fritar nas duas grelhas.

Preaquecimento do grelhador

Antes de usar o grelhador pela primeira vez, aqueça-o por um mínimo de 10 a 20 minutos para queimar os resíduos do fabrico. Durante esse processo, pode desenvolver-se um odor intenso, que é inofensivo e de curta duração. Não toque nas superfícies quentes durante o preaquecimento para evitar danificá-las. Feche as tampas por alguns minutos durante o preaquecimento. **Regule sempre o grelhador a gás para uma chama pequena ou média quando a tampa estiver fechada.** Retire as tampas durante o resto do processo de preaquecimento.

Funcionamento

Perigo! Risco de explosão!

⚠ Leia as seguintes instruções para ligar/acender o grelhador e todos os avisos e instruções de segurança antes de ligar efetivamente o grelhador.

- Verifique se há fissuras, cortes ou outros danos no grelhador antes de usá-lo.
- Pare de usar o grelhador no caso de o tubo de gás ficar danificado ou partido.
- Abra a tampa do grelhador antes de acender o queimador. Caso contrário, pode ocorrer uma deflagração explosiva, o que pode causar lesões físicas graves e até a morte.

Perigo! Risco de queimaduras!

⚠ Não toque no grelhador e nos alimentos em preparação, pois ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras graves.

- Antes de fazer grelhados pela primeira vez, aqueça o grelhador por um mínimo de 15 minutos com a tampa fechada e em fogo alto, sem alimentos. O calor limpa as peças internas e queima os resíduos de fabrico das peças coloridas do grelhador. Nesse processo, poderão desenvolver-se odores e algum fumo. No entanto, estes são inofensivos e duram pouco tempo. Assegure uma ventilação suficiente.
- Mantenha uma distância suficiente em relação a peças quentes, pois qualquer contacto pode causar queimaduras graves.
- Use sempre luvas de grelhador ou forno (p. ex. luvas resistentes ao calor em conformidade com a norma DIN-EN 407) quando fizer grelhados.
- Use sempre utensílios de grelhador de cabo comprido, com pegas resistentes ao calor.
- Não use roupas com mangas largas.
- Durante a utilização do grelhador, o chão e as paredes circundantes podem ficar sujos, por exemplo, com salpicos de gordura. Certifique-se de que essas superfícies estão adequadamente protegidas contra a sujidade.

Perigo! Risco de queimaduras e acidentes!

⚠ Se o queimador não acender, gire o controlador de temperatura no sentido horário para ⌀ (desligado) e, em seguida, gire o regulador da botija de gás no sentido horário para **Desligado**.

Sistema de ignição - ignição piezoelétrica

1. Abra a tampa do grelhador antes de ligar o queimador.
2. Defina todos os controladores de temperatura para ⌀ (desligado).
3. Conecte o regulador à botija de gás. Regule a válvula de gás no regulador para **Ligado**. Não se incline sobre o grelhador.
4. Primeiro empurre o botão esquerdo e gire-o para a esquerda Máx (chama alta), ao mesmo tempo que pressiona a ignição piezoelétrica para acender o queimador. Solte a ignição piezoelétrica quando o queimador estiver aceso.
5. Se o queimador não acender em 5 segundos, rode o botão para “DESLIGADO” e espere 5 minutos para que o gás escape e repita todo o procedimento descrito acima. Se o queimador ainda não acender, acenda-o manualmente conforme descrito abaixo na secção *Acendimento convencional com fósforos* do manual do utilizador.

6. A temperatura da chama pode ser ajustada com o controlador de temperatura no intervalo entre Máx (chama alta) e (chama baixa).
7. O queimador lateral é ligado e funciona da mesma forma que o queimador principal.
8. Para desligar o grelhador, coloque o regulador da botija de gás em **Desligado**. Seguidamente, rode o controlador de temperatura do grelhador para (desligado).

Ignição convencional com fósforos

Perigo! Risco de queimaduras!

Ao acender o grelhador, segure sempre num fósforo por baixo do grelhador, nunca acima.

1. Abra a tampa do grelhador antes de ligar o queimador.
2. Defina todos os controladores de temperatura para (desligado).
3. Conecte o regulador à botija de gás. Regule a válvula de gás no regulador para **Ligado**. Não se incline sobre o grelhador. Use água com sabão para verificar se há fugas entre a botija de gás e o regulador.
4. Pressione o controlador de temperatura esquerdo e gire-o no sentido anti-horário para a posição Máx .
5. Aproxime um fósforo aceso comercialmente disponível (extralongo) para lareira por baixo, através do grande orifício na base do encaixe do queimador, próximo do queimador.
6. Repita o mesmo procedimento para o segundo queimador.
7. Se o queimador lateral não ficar aceso, regule o controlador de temperatura para (off). Pressione o controlador de temperatura do queimador lateral e gire-o no sentido anti-horário para a posição Máx . Com um fósforo para lareira, acenda o fogo por baixo, próximo do espaço entre a cabeça de ignição e o queimador.
8. Se tiver problemas ao acender o grelhador, consulte o revendedor.

Cocção com a tampa fechada

Os grelhadores a gás com tampa permitem a cocção suave de pedaços maiores de carne e aves inteiras, à semelhança de um forno.

Com a tampa fechada, apenas a chama é necessária. Defina a temperatura para uma chama baixa ou média e feche a tampa. **EVITE O AQUECIMENTO EXCESSIVO DO GRELHADOR.** Abrir a tampa repetidamente sem motivo faz com que o calor escape e, assim, alarga o período de cocção. Portanto, deve evitar abrir a tampa desnecessariamente.

Conclusão do grelhado

Assim que os alimentos estiverem cozinhados, deverá deixar que o grelhador continue aceso durante mais 5 minutos com chamas altas. Isso permite queimar resíduos no queimador e facilita a limpeza. Certifique-se de que a tampa é retirada durante este processo.

Apagamento do grelhador

Para desligar o grelhador, coloque o regulador da botija de gás em **Desligado**. Seguidamente, rode o controlador de temperatura do grelhador para (desligado). Espere que o grelhador arrefeça o suficiente antes de fechar a tampa.

Sugestões de cocção

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

Manutenção e limpeza

O seu grelhador é feito de materiais de alta qualidade.

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

Perigo! Risco de queimaduras!

Deixe que o grelhador arrefeça completamente antes de o limpar.

Perigo! Risco para a saúde!

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

Aviso! Risco de danos!

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

- Após cada utilização, deixe o grelhador queimar por aprox. mais 5 minutos sem alimentos. Isso minimiza os resíduos de alimentos.
- Coloque o regulador no tubo de gás na posição **Desligado** antes de limpar o grelhador.
- Retire a grelha de cocção **(B2)** e limpe-a cuidadosamente com água e sabão. Enxague com água limpa e seque-a bem.
- Use uma esponja húmida para remover os resíduos soltos do grelhador.
- Qualquer camada de gordura que se possa ter acumulado na superfície interna da tampa pode ser limpa com uma solução forte e quente de sabão. Em seguida, enxague com água limpa e seque completamente antes de usar o grelhador novamente.

  Aviso! Nunca use produtos de limpeza de forno disponíveis no mercado!
- Os resíduos de alimentos na base do grelhador podem ser retirados com uma escova, espátula ou esponja de limpeza. Em seguida, lave novamente com água e sabão. Enxague com água limpa e seque.
- Como prática geral, limpe as superfícies interna e externa com água morna e sabão.

- Limpe as superfícies de madeira com um pano macio e água quente com sabão. Em seguida, enxague com água limpa. Nunca limpe superfícies de madeira com produtos concentrados para limpeza de grelhadores.
- Use um pano limpo e macio para secar. Não risque as superfícies ao enxugá-las.
- Aperte todos os parafusos antes de cada utilização para assegurar que o grelhador se mantém sempre estável.
- Quando o grelhador a gás não estiver a ser usado, deve ser tapado com uma capa protetora.

Limpeza dos queimadores

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

Limpeza da cabeça de ignição

- A sujidade na cabeça de ignição pode dificultar a formação de fogo. Nesse caso, deve ser limpa. A ponta da cabeça de ignição está localizada junto da abertura do queimador.
- Para garantir um funcionamento perfeito, devem ser removidos os resíduos de alimentos entre a ponta da cabeça de ignição e o queimador. Use lixa/lixa fina para limpar a ponta da cabeça de ignição e o rebordo do queimador.
- A ponta da cabeça de ignição deve estar aprox. 4 - 6 mm afastada do rebordo do queimador. Esta é a distância ideal para um ignição fiável.

Manutenção das tampas e superfícies do grelhador

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Manutenção e proteção de superfícies de aço inoxidável

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

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

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

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

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

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

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

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

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

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

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

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

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
O queimador não acende.	- A botija de GPL está vazia - Regulador com defeito - Queimador bloqueado - Bocais de gás ou tubo de gás bloqueados - O cabo do elétrodo está solto ou desconectado do elétrodo - Elétrodo ou cabo com defeito - Interruptor de ignição com defeito	- Substitua por uma botija de GPL cheia - Verifique ou substitua o regulador - Limpeza dos queimadores - Limpe os bocais de gás e o tubo de gás - Volte a conectar o cabo - Substitua o elétrodo ou o cabo - Substitua o interruptor de ignição
O queimador não acende quando se usa um fósforo	- A botija de GPL está vazia - Regulador com defeito - Queimador bloqueado - Bocais de gás ou tubo de gás bloqueados	- Substitua por uma botija de GPL cheia - Verifique ou substitua o regulador - Limpeza dos queimadores - Limpe os bocais de gás e o tubo de gás
Chama baixa ou retorno de chama (fogo no cano do queimador ou ruído estrondoso)	- A botija de GPL é pequena demais - Queimador bloqueado - Bocais de gás ou tubo de gás bloqueados - Vento muito forte na área do grelhador a gás	- Use uma botija de gás maior - Limpeza dos queimadores - Limpe os bocais de gás e o tubo de gás - Monte o grelhador a gás numa área protegida do vento
O controlador de temperatura é difícil de girar	- Válvula de gás bloqueada	- Substitua a válvula de gás

Eliminação de resíduos

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

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

Pilhas e pilhas recarregáveis

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

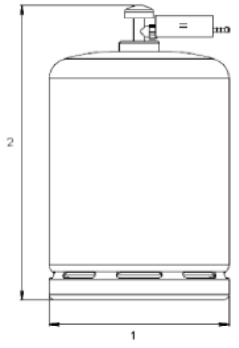
Declaração de conformidade

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

Especificações

Produto:	Item n.º T-BBQ 3100 G BK-SS grelhador a gás
Peso:	aprox. 33,2 kg
Dimensão total::	aprox. 121,8 x 57,5 x 116,5 cm (L x P x A)
Superfície da grelha::	aprox. 58,3 x 40,8 cm
Queimador principal:	3 itens, cada 3,22 kW
Queimador lateral:	1 item, 3,51 kW
Potência:	13,17 kW
Carga térmica nominal, máx.:	máx. 1056 g/h
Categoria do aparelho:	$I_{3+(28-30/37)}$
Tipo de gás/pressão do gás:	Butano a 28-30 mbar e propano a 37 mbar
Bocal do queimador principal:	0,86 mm
Bocal do queimador lateral:	0,89 mm
Pilha	1x 1,5 V AA (não incluída)

Botija de gás



Principais parâmetros

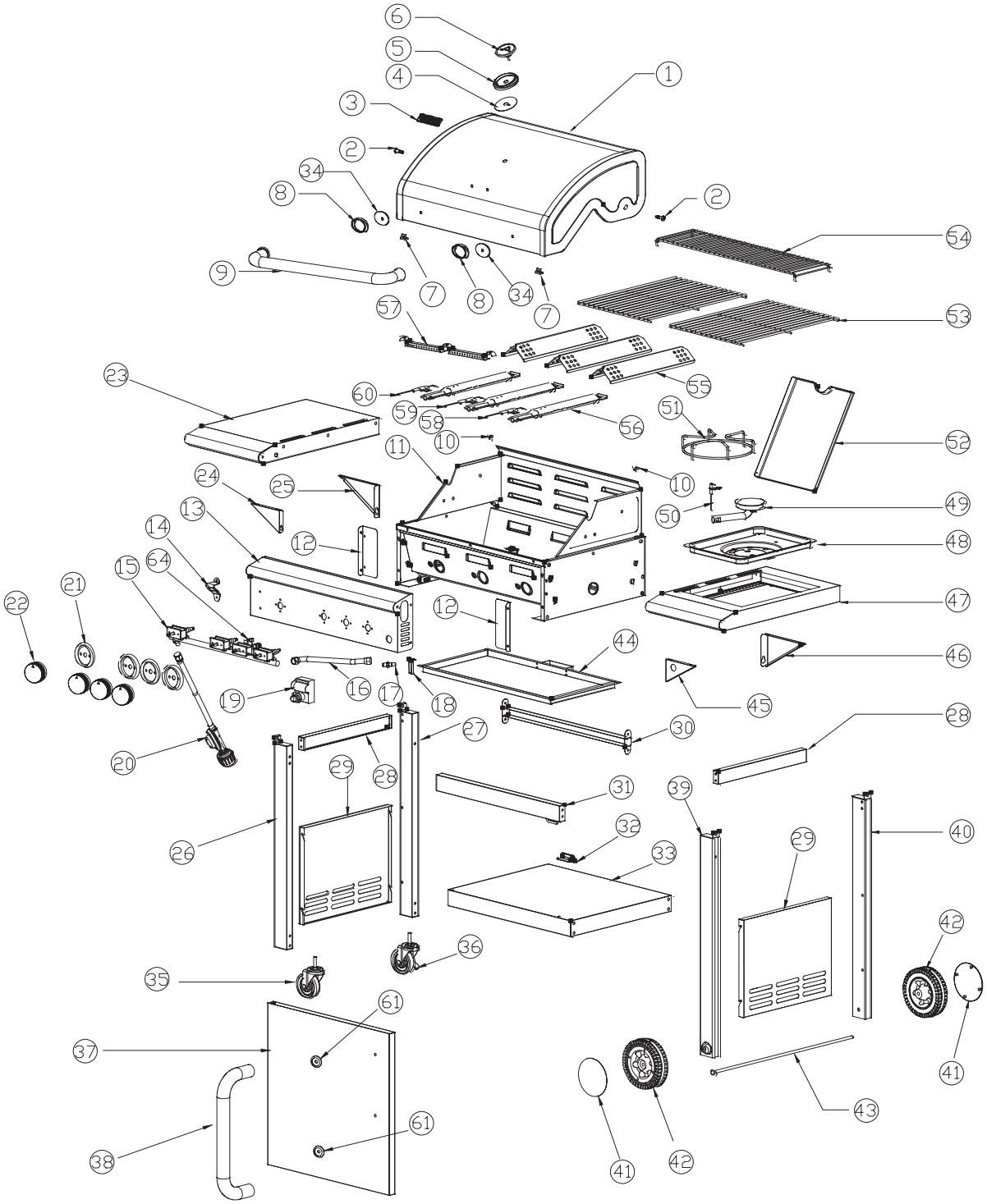
1. Diâmetro máximo: 35,3 cm
2. Altura máxima: 45,72 cm
3. Utilize apenas botijas de gás de 9,07 kg.

O nosso endereço:

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

Peças sobresselentes



N.º	Descrição da peça
1	Tampa principal
2	Parafuso de dobradiça
3	Placa de identificação
4	Espaçador isolante térmico, para termómetros
5	Luneta do termómetro
6	Termómetro
7	Para-choques da tampa
8	Luneta do puxador da tampa
9	Puxador da tampa
10	Para-choques de caixa fixa
11	Conjunto de fornalha
12	Suporte do painel de controlo
13	Painel de controlo
14	Saca-rolhas
15	Coletor de gás, para queimador principal
16	Tubo de gás
17	Conetor lateral do bocal do queimador
18	Suporte lateral do bocal do queimador
19	Arrancador
20	Regulador
21	Luneta do botão
22	Botão
23	Prateleira do lado esquerdo
24	Suporte F
25	Suporte G
26	Perna do carrinho, esquerda frontal
27	Perna do carrinho, esquerda traseira
28	Suporte lateral do carrinho
29	Painel lateral do carrinho
30	Suporte traseiro do carrinho
31	Suporte frontal do carrinho

N.º	Descrição da peça
32	Batente da porta
33	Painel inferior do carrinho
34	Espaçador isolante térmico, para puxador da tampa
35	Roda
36	Roda com bloqueio
37	Porta
38	Puxador da porta
39	Perna do carrinho, direita frontal
40	Perna do carrinho, direita traseira
41	Tampa da roda
42	Roda
43	Eixo
44	Balde de gordura
45	Suporte B1
46	Suporte C1
47	Prateleira de queimador lateral
48	Painel inferior, para prateleira de queimador lateral
49	Queimador lateral
50	Elétrodo e fio de queimador lateral
51	Grelha de queimador lateral
52	Tampa da prateleira de queimador lateral
53	Grade de cozedura
54	Grelha de aquecimento
55	Controlador da chama
56	Queimador principal
57	Tubo de ignição
58	Elétrodo do queimador principal e fio A
59	Elétrodo do queimador principal e fio B
60	Elétrodo do queimador principal e fio C
61	Luneta do puxador da porta

BARBECUE AU GAZ

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

CE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT TOUTE UTILISATION !

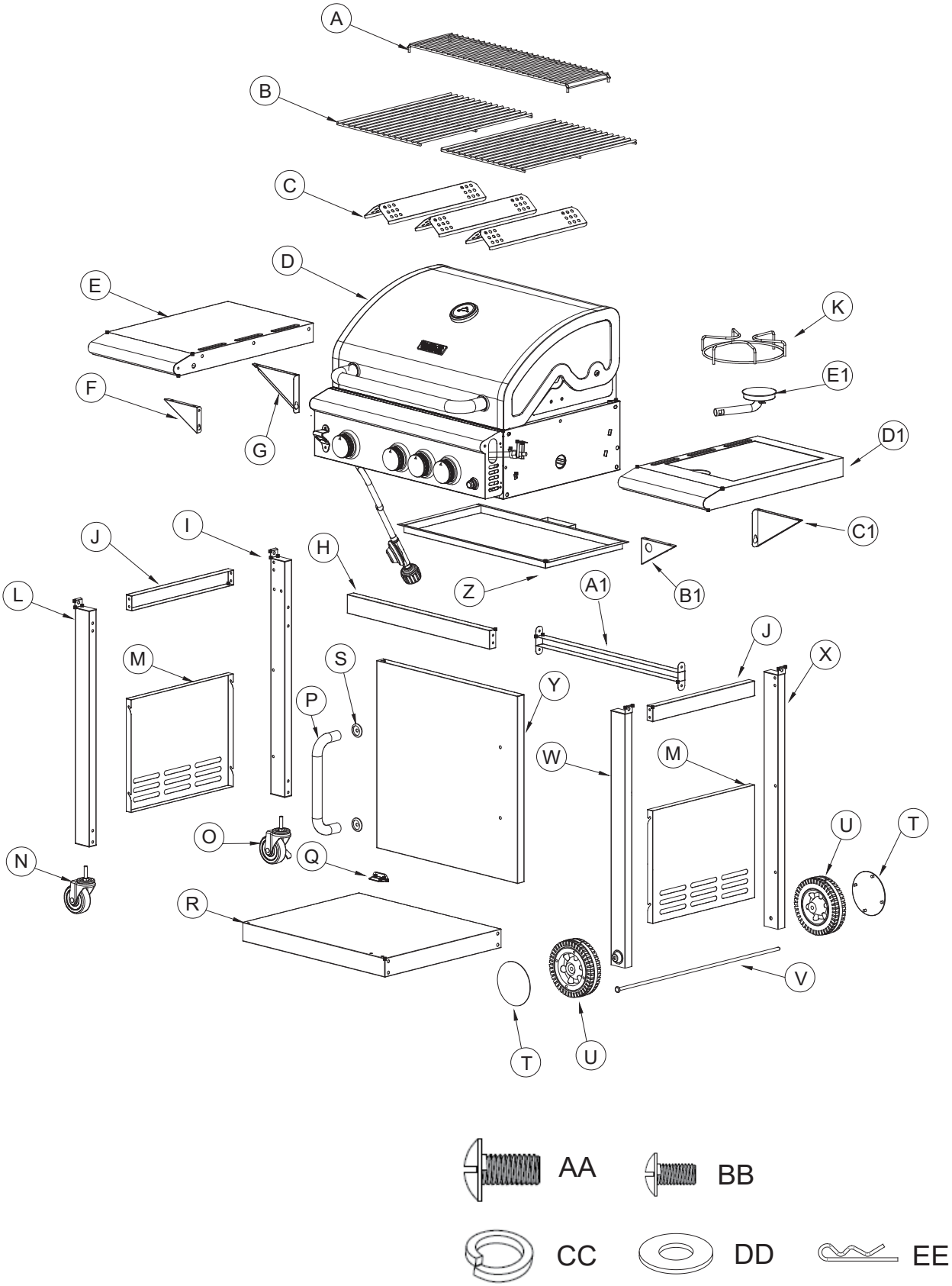

A
B
C
D
E
F
G
K
E1
D1
C1
B1
Z
A1
H
I
J
L
M
S
P
Y
W
X
O
Q
N
R
V
T
U
AA
BB
CC
DD
EE

Table des matières

Avant d'utiliser l'appareil **FR-4**
Utilisation prévue **FR-4**
Précautions de sécurité **FR-4**
Symboles de sécurité FR-4
Consignes de sécurité FR-5
Informations de sécurité relatives à la pile FR-6
Éléments fournis **FR-7**
Assemblage **FR-7**
Préparation FR-7
Outils nécessaires FR-7
Assemblage du barbecue FR-7
Insertion de la pile **FR-14**
Raccordement de la bouteille de gaz **FR-14**
Régulateur et détendeur FR-14
Stockage de l'appareil FR-14
Bouteille de gaz FR-14
Raccordement de l'appareil FR-14
Vérification de la présence de fuites de gaz FR-14
Préparation du barbecue **FR-15**
Avant la cuisson **FR-15**
Fonctionnement **FR-15**
Entretien et nettoyage **FR-16**
Dépannage **FR-18**
Mise au rebut **FR-18**
Déclaration de conformité **FR-18**
Spécifications **FR-18**
Réservoir de gaz FR-18
Pièces de rechange **FR-19**

Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage de l'appareil et avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'est pas endommagé.

N'utilisez pas l'appareil si vous relevez des signes de dommage et informez-en immédiatement votre marchand.

Le mode d'emploi se base sur les normes et réglementations applicables dans l'Union européenne. Respectez toujours les lois et réglementations nationales pertinentes du pays où vous utilisez l'appareil !

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

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les informations de sécurité et le mode d'emploi. Vous saurez ensuite comment utiliser toutes les fonctions en toute sécurité et de manière fiable.

Conservez le mode d'emploi en lieu sûr et transmettez-le aux utilisateurs de l'appareil qui vous suivront.

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

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

Utilisation prévue

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

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

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

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

Précautions de sécurité

Symboles de sécurité

Danger ! (Risque élevé)

Ignorer cette précaution peut entraîner des blessures mortelles.

Avertissement ! (Risque moyen)

Ignorer cette précaution peut entraîner des dommages matériels.

Attention ! (Risque faible)

Précaution à prendre compte lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Ces consignes de sécurité doivent être respectées àchaque utilisation.

- **Utilisez l'appareil uniquement en extérieur !**
- **Lisez les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
- **AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.**
- **Cet appareil doit être placé à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.**
- **Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation !**
- **Coupez l'arrivée de gaz à la bouteille après chaque utilisation.**
- **Toute modification apportée à l'appareil peut être dangereuse.**
- **La nécessité de ne pas boucher les aérations du caisson de rangement.**
- **Dimensions de casserole ou de poêle à utiliser sur le brûleur latéral : 203,2 mm - 254 mm.**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX RELATIFS AU BARBECUE

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU BARBECUE AU GAZ

1. Cet appareil est conçu pour fonctionner avec du gaz propane à basse pression et du gaz de pétrole liquéfié butane (GPL). N'utilisez pas d'alimentation en gaz naturel.
2. Ouvrez le couvercle avant d'allumer l'appareil.
3. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle quand l'appareil est en cours d'utilisation. De la vapeur chaude peut s'accumuler à l'intérieur et être rapidement éjectée lors de l'ouverture. N'ouvrez pas le couvercle trop rapidement.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée uniquement pour soulever le couvercle.
5. Ne recouvrez l'appareil qu'une fois qu'il a complètement refroidi.

6. Ne bouchez jamais les aérations du caisson de rangementde la bouteille.
7. N'utilisez jamais de charbon ou d'autres combustibles solides dans cet appareil.
8. La distance minimum recommandée entre l'appareil et tout combustible est de 1 m.
9. Ne placez rien sur le couvercle quand l'appareil fonctionne !

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

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU DÉTENDEUR

1. Vérifiez l'état du détendeur avant et après chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'est pas sectionné, qu'il n'y a pas de trace d'usure excessive ou d'autres dommages. Le détendeur doit être remplacé tous les ans ou tous les deux ans uniquement par un technicien qualifié ou le détaillant. Remplacez les détendeurs fragiles et leur raccordement. En cas de doute, demandez conseil à un spécialiste proche de chez vous.
2. Protégez le détendeur des dommages. Ne le laissez pas pendre au-dessus de bords saillants. Ne le tordez pas, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez le détendeur à l'écart des surfaces chaudes et assurez-vous que personne ne se prenne les pieds dedans.
3. N'utilisez que des détendeurs approuvés pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et conformes aux réglementations nationales.
4. Tout type de réparation ou de remplacement du détendeur doit être effectué conformément aux consignes du fabricant par du personnel ou des spécialistes qualifié(s).
5. La longueur du détendeur ne doit pas excéder **1,5 m**.

EN CAS D'ODEUR DE GAZ

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

Consignes de sécurité

Danger ! Risque d'incendie !

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

- Ayez toujours un extincteur et un kit de premiers secours à disposition en cas d'accident ou d'incendie.
- Placez le barbecue sur une surface sécurisée, non inflammable, plate, stable, résistante à la chaleur et propre, à l'écart de toute source de chaleur avant utilisation.
- Assurez-vous que le barbecue soit placé à au moins 1 mètre de distance des matériaux fortement combustibles, comme les vélums ou les meubles en bois.
- Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation.
- Certains aliments dégagent des graisses et jus inflammables. Nettoyez régulièrement le barbecue, de préférence après chaque utilisation.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance durant son fonctionnement.

Danger ! Risque d'incendie !

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

N'utilisez le barbecue au gaz couvercle fermé qu'à feux doux

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

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

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

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

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

Danger ! Risque de déflagration !

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

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

Danger ! Risque d'intoxication !

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

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

Danger ! Risque pour la santé !

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

Danger ! Risque pour les enfants !

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

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

Danger ! Risque de blessure !

Le barbecue et ses pièces sont dotés de bords saillants.

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

Avertissement ! Risque de dommage !

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

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

Avertissement ! Risque de dommage !

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

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

Attention ! En cas d'odeur de gaz :

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

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

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

- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées au même endroit que le barbecue.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'écart du barbecue.
- Ne placez pas de bouteilles de gaz non utilisées directement en dessous du barbecue au gaz lorsque celui-ci chauffe.

Danger ! Risque d'incendie !

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

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

Informations de sécurité relatives à la pile

1. **AVERTISSEMENT : TENIR LA PILE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.** Toute ingestion peut entraîner des brûlures chimiques, la perforation de tissus mous et la mort. Des brûlures graves peuvent survenir dans les deux heures suivant l'ingestion. Consultez immédiatement un médecin.
2. Si vous pensez que la pile a pu être avalée ou placée dans une partie du corps, consultez immédiatement un médecin.
3. Ne laissez pas un enfant remplacer la pile sans être surveillé par un adulte.
4. Les piles usagées doivent être immédiatement enlevées de l'équipement et jetées de manière adéquate.
5. Ne jetez pas les piles au feu. N'exposez pas les piles à la chaleur ou au feu. Évitez de les stocker à la lumière directe.
6. En cas de fuite de la pile, sortez-la du compartiment à l'aide d'un tissu. Jetez la pile conformément aux réglementations. Si l'acide de la pile fuit, évitez tout contact avec la peau, les yeux et vos muqueuses. Rincez immédiatement les parties touchées après le contact avec l'acide et rincez abondamment à l'eau claire. Consultez un médecin.
7. Ne placez pas les piles dans un contenant et/ou ne les modifiez pas.
8. Avant de jeter l'appareil, jetez les piles d'une manière respectueuse de l'environnement.
9. Insérez toujours les piles en respectant la polarité (+ et -) indiquée sur la pile et dans le compartiment de la pile. Si les piles sont insérées dans le mauvais sens, des courts-circuits peuvent se produire ou elles peuvent être chargées. Cela peut entraîner une surchauffe, une fuite, une évacuation, un éclatement, un départ de feu et des blessures graves.
10. Utilisez seulement le type de pile indiqué dans ce manuel.
11. Ne court-circuitez pas les piles. Quand les bornes positive (+) et négative (-) de la pile entrent en contact, cela entraîne un court-circuit. Par exemple, des piles qui se baladent dans une poche avec des clés ou des pièces peuvent subir un court-circuit. Cela peut entraîner une évacuation, une fuite, une explosion, un départ de feu et des blessures grave.

12. Ne rechargez pas des piles alcalines. Le fait d'essayer de recharger une pile (primaire) non rechargeable peut entraîner la fuite du gaz interne et/ou une production de chaleur entraînant une fuite, une évacuation, une explosion, un départ de feu et des blessures graves.
13. Ne faites pas subir de chocs mécaniques aux piles.
14. Ne démontez pas, n'ouvrez pas et ne déchiquetez pas les piles.
15. **AVERTISSEMENT :** Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Apportez-les aux points de collectes appropriés.

Éléments fournis

Numéro de la pièce	Description de la pièce	Qté
A	Grille de maintien au chaud	1
B	Grille	2
C	Régulateur de flamme	3
D	Foyer	1
E	Tablette gauche	1
F	Support F	1
G	Support G	1
H	Pièce de renfort avant du chariot	1
I	Pied du chariot, arrière gauche	1
J	Pièce de renfort latérale	2
K	Grille du brûleur latéral	1
L	Pied du chariot, avant gauche	1
M	Panneau latéral du chariot	2
N	Roulette	1
O	Roulette verrouillable	1
P	Poignée de porte	1
Q	Butée de porte	1
R	Panneau inférieur du chariot	1
S	Collerette de la poignée de porte	2
T	Chapeau de roue	2
U	Roue	2
V	Axe	1
W	Pied du chariot, avant droit	1
X	Pied du chariot, arrière droit	1
Y	Porte	1
Z	Bac récupérateur de graisses	1
A1	Pièce de renfort arrière du chariot	1
B1	Support B1	1
C1	Support C1	1
D1	Tablette du brûleur latéral	1
E1	Brûleur latéral	1
AA	Vis 1/4" x 12 mm	20
BB	Vis 5/32" x 10 mm	30
CC	Rondelle élastique 1/4"	8
DD	Rondelle plate 1/4"	6
EE	Goupille fendue	1

Veuillez vérifier lors de la livraison qu'il n'y a pas d'élément manquant ou de dommage dû au transport. Si des pièces manquent ou sont défectueuses, contactez votre marchand.

Les réclamations relatives aux pièces défectueuses ou manquantes portées au début ou à la fin de l'installation ne seront pas reconnues.

Assemblage

Préparation

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

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

N'utilisez pas l'appareil sauf si les pièces manquantes ont été livrées ou si les pièces défectueuses ont été remplacées. L'utilisation d'un appareil incomplet ou endommagé entraîne des blessures et des dommages matériels.

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

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

Danger ! Risque de blessure !

Ne pas respecter ces consignes est susceptible d'entraîner des problèmes et des risques lors de l'utilisation du barbecue.

- Suivez toutes les consignes d'assemblage détaillées ici.

AVERTISSEMENT !

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

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

Outils nécessaires

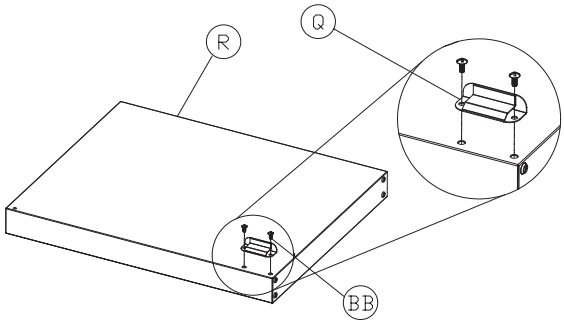
1 tournevis cruciforme

1 clé plate réglable

Assemblage du barbecue

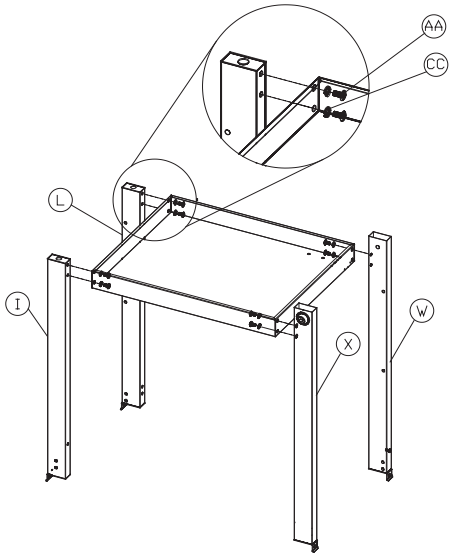
1. Lisez d'abord toutes les instructions d'assemblage.
2. Il faut être deux pour l'assemblage.
3. Prenez votre temps pour assembler le barbecue sur une surface plate de trois ou quatre mètres carrés.
4. Assurez-vous que les outils nécessaires soient situés à portée de main. Les petites pièces, comme les poignées, peuvent être déjà assemblées.

Étape 1



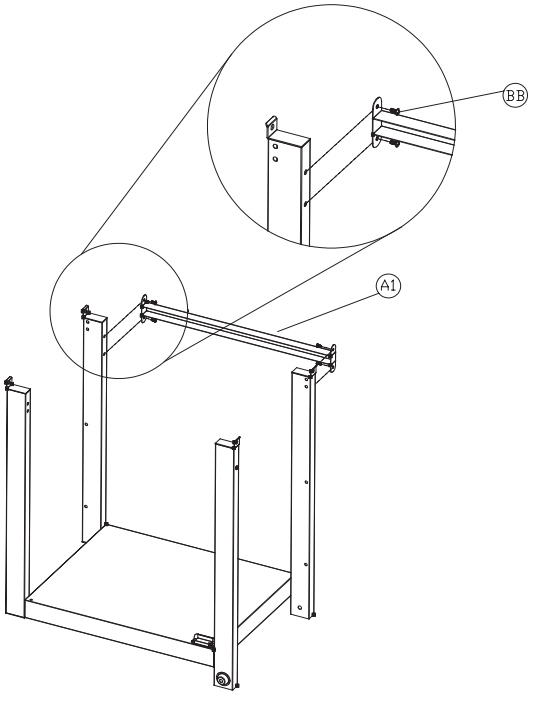
Utilisez 2 vis BB pour fixer la butée de porte Q sur le panneau inférieur R.

Étape 2



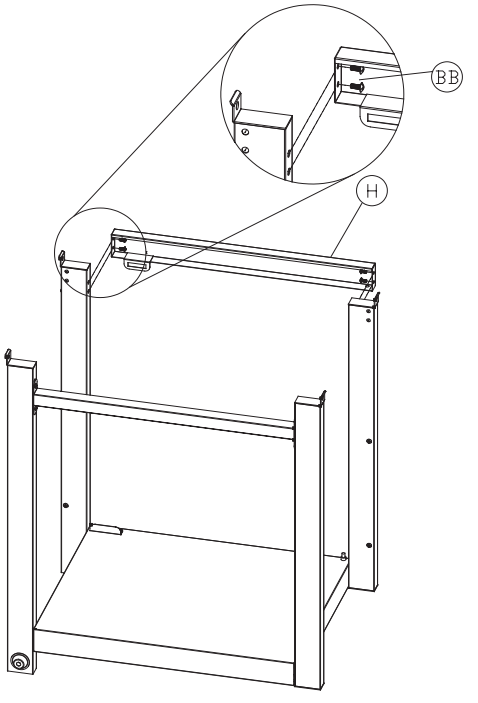
Utilisez 8 vis AA et 8 rondelles élastiques CC pour fixer les pieds du chariot I/L/X/W comme indiqué ci-dessus.

Étape 3



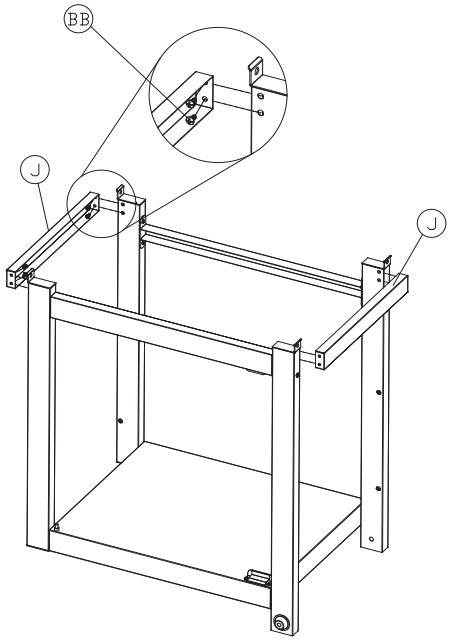
Utilisez 4 vis BB pour fixer la pièce de renfort arrière (A1) aux pieds arrière du chariot (2 pièces).

Étape 4



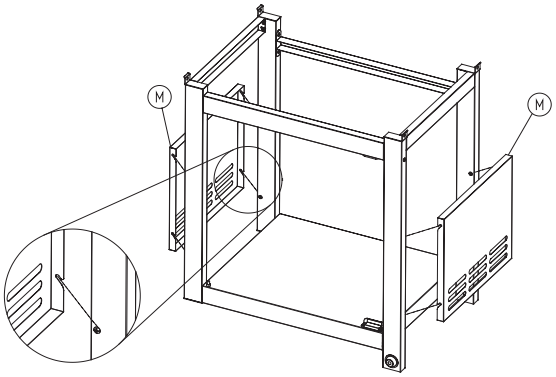
Utilisez 4 vis BB pour fixer la pièce de renfort avant (H) aux pieds avant du chariot (2 pièces).

Étape 5



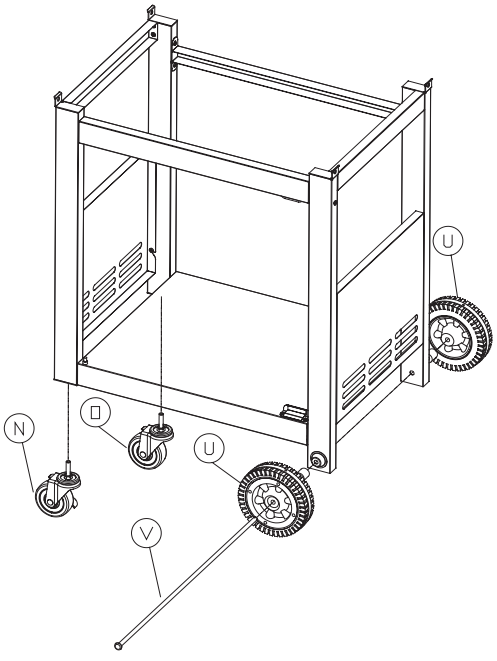
Utilisez 8 vis BB pour fixer les pièces de renfort latérales J (2 pièces) aux pieds du chariot comme indiqué ci-dessus.

Étape 6



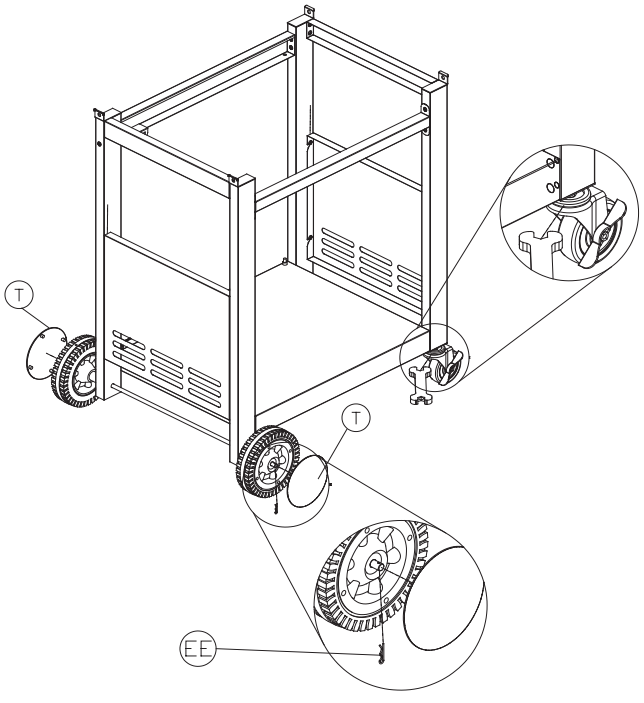
Desserrez les vis préassemblées sur les pieds du chariot, puis fixez les deux panneaux latéraux M aux pieds du chariot. Resserrez les vis.

Étape 7



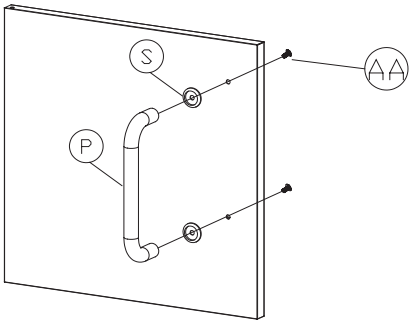
Fixez les roulettes N et O aux pieds du côté gauche du chariot. Puis, utilisez l'axe V pour fixer les roues U aux pieds du côté droit du chariot.

Étape 8



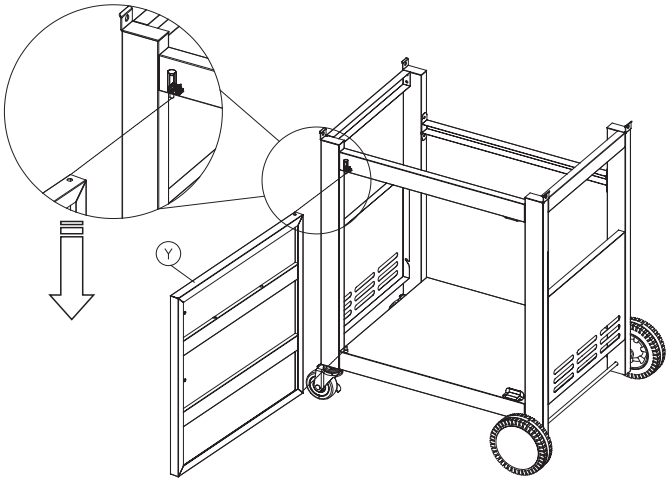
Utilisez une clé pour serrer les 2 roulettes. Insérez la goupille fendue EE dans l'extrémité de l'axe, puis posez les chapeaux de roue T.

Étape 9



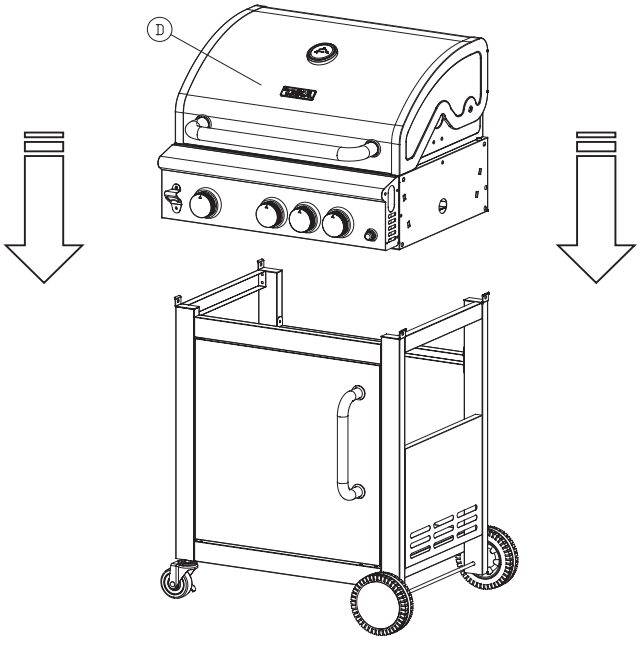
Utilisez 2 vis AA pour fixer la poignée de porte P et les collerettes S comme indiqué ci-dessus.

Étape 10



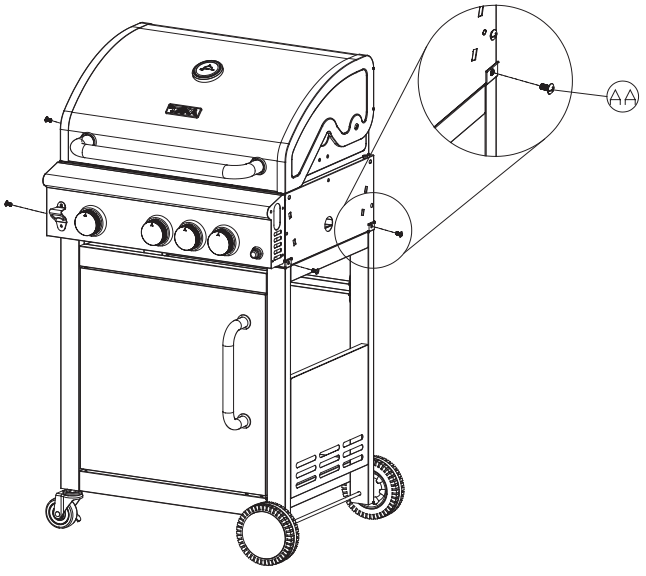
Fixez la porte Y au chariot.

Étape 11



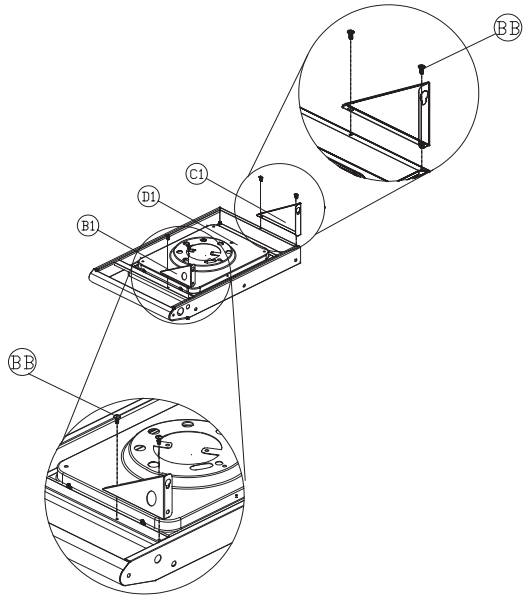
Placez le foyer D sur le chariot.

Étape 12



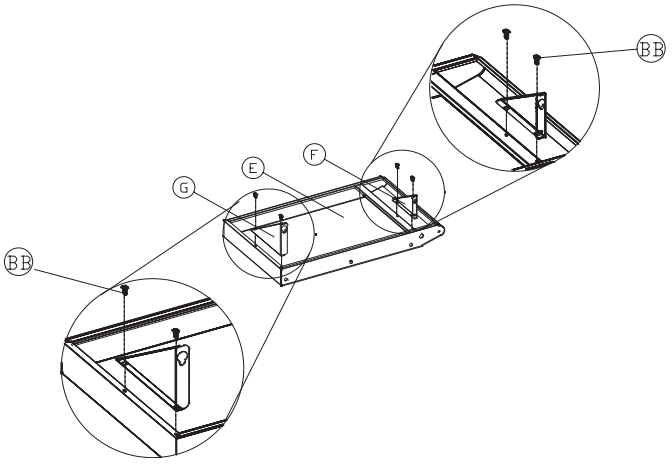
Utilisez 4 vis AA pour fixer le foyer.

Étape 13



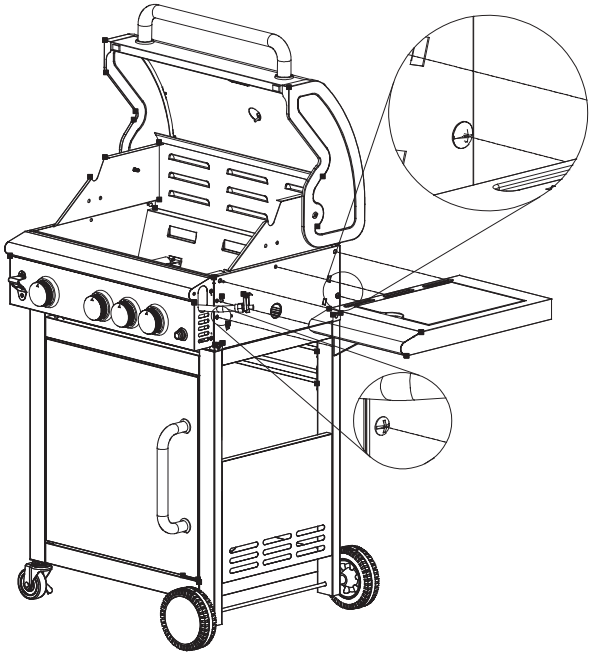
Utilisez 4 vis BB pour fixer les supports B1 et C1 à la tablette du brûleur latéral D1.

Étape 14

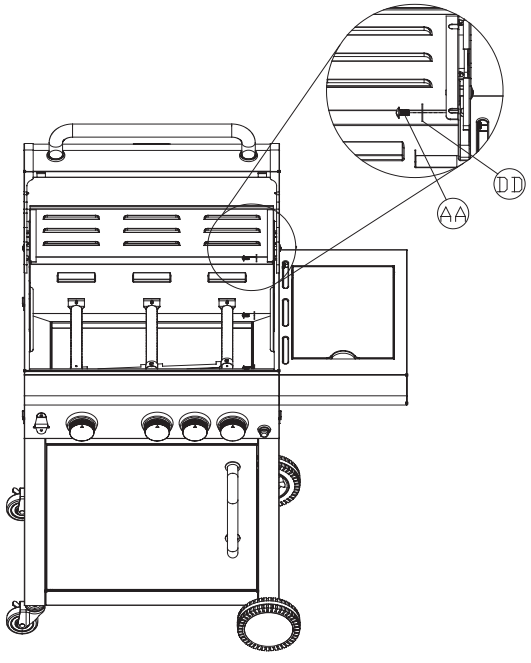


Utilisez 4 vis BB pour fixer les supports F et G à la tablette gauche E.

Étape 15

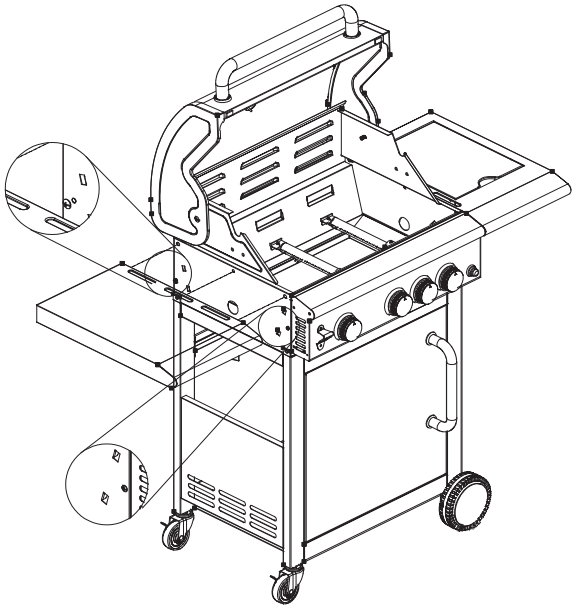


Desserrez les vis préassemblées sur le foyer, puis fixez la tablette du brûleur latéral au foyer. Resserrez les vis.

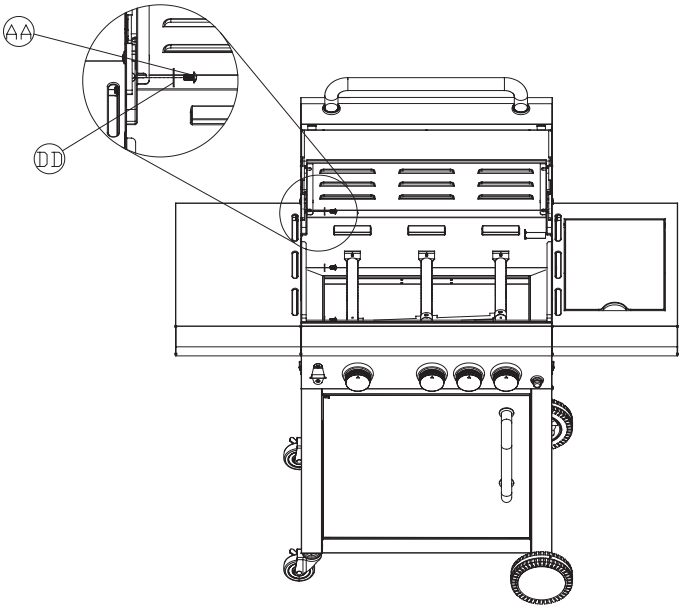


Utilisez 3 vis AA et 3 rondelles plates DD pour fixer la tablette du brûleur latéral comme indiqué ci-dessus.

Étape 16

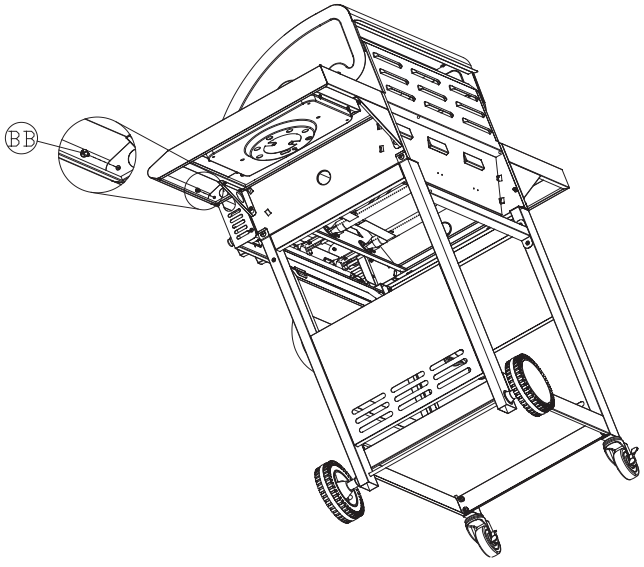


Desserrez les vis préassemblées sur le foyer, puis fixez la tablette gauche au foyer. Resserrez les vis.

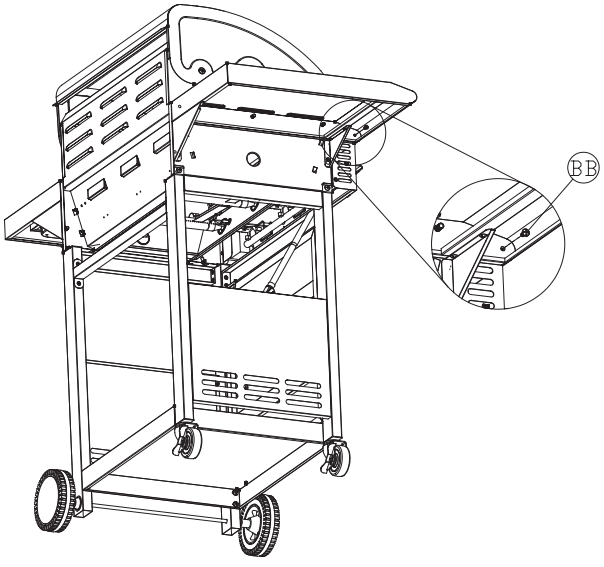


Utilisez 3 vis AA et 3 rondelles plates DD pour fixer la tablette gauche comme indiqué ci-dessus.

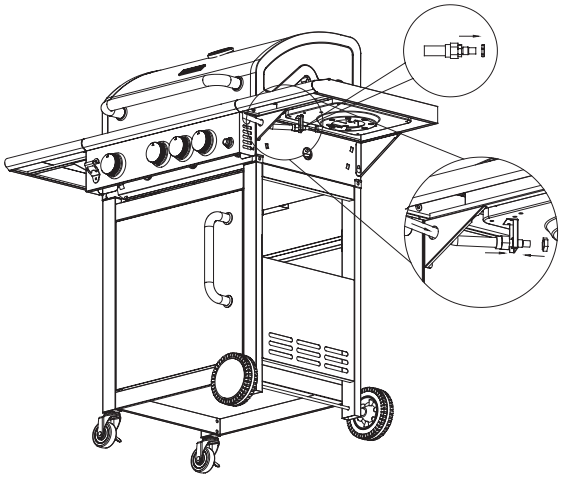
Étape 17



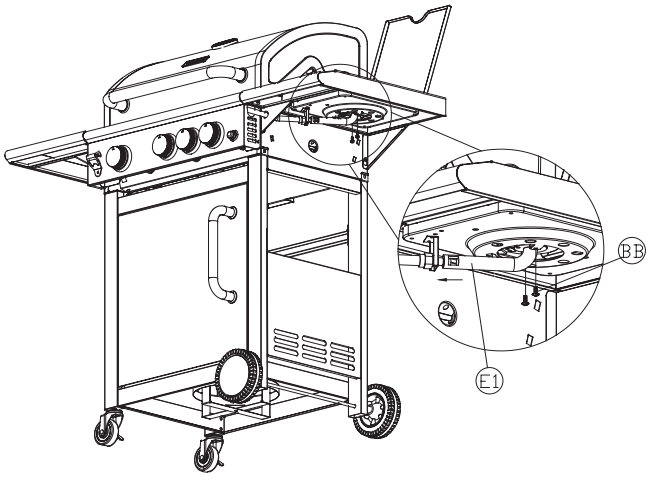
Utilisez 2 vis BB pour fixer la tablette du brûleur latéral et la tablette gauche par l'extérieur du foyer.



Étape 18



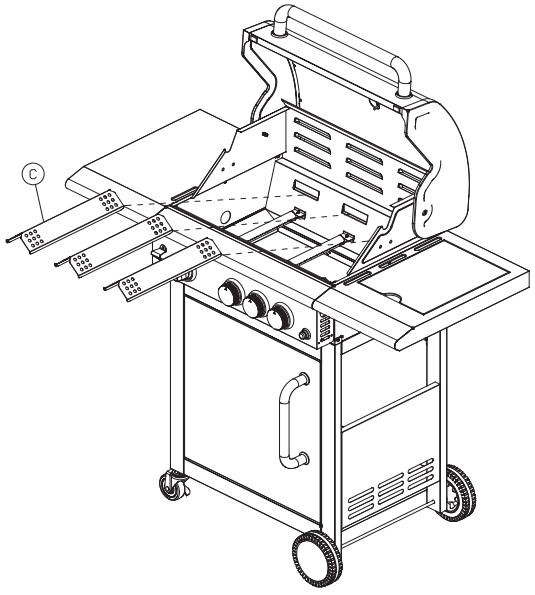
Faites passer l'injecteur du brûleur latéral par le support B1, puis fixez l'injecteur au support de l'injecteur.

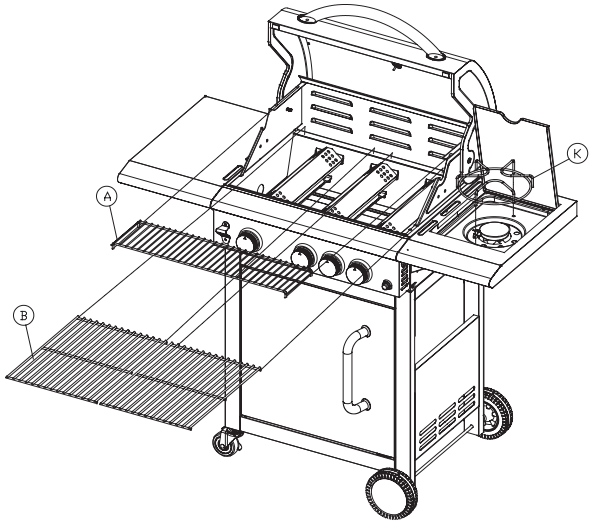


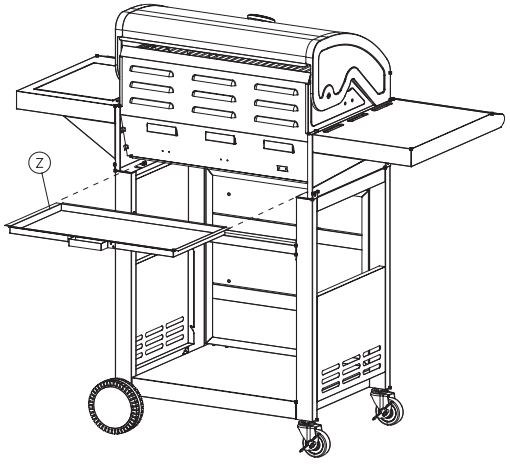
Utilisez 2 vis BB pour fixer le brûleur latéral E1 au panneau inférieur de la tablette.

Raccordez l'électrode du brûleur latéral au câble.

Étape 19







Placez le régulateur de flamme C, la grille de maintien au chaud A, la grille B et le bac récupérateur de graisses Z dans le grill comme indiqué ci-dessus.

Insertion de la pile

N'oubliez pas d'insérer une pile dans l'appareil pour une activation automatique du brûleur. Vous n'avez besoin que d'une pile AA de 1,5 V (non incluse). Enlevez le couvercle du compartiment de la pile situé entre les régulateurs de température et insérez une pile AA de 1,5 V dans le compartiment de la pile. Faites attention aux polarités (+/-). Le plus de la pile doit être orienté vers l'extérieur. Replacez le couvercle du compartiment de la pile.

Raccordement de la bouteille de gaz

AVERTISSEMENT ! Faites attention aux retours de flamme !

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris, d'araignées, de petits insectes ou de toiles d'araignée dans la tête de la bouteille de gaz, dans le régulateur de pression, dans le(s) brûleur(s) ou dans les détendeurs avant le raccordement. Ils pourraient obstruer le débit de gaz, ce qui pourrait provoquer un départ de feu dans le détendeur et autour. Ce type de feu est connu sous le nom de « retour de flamme » et peut provoquer de sérieux dommages. Vérifiez et nettoyez (reportez-vous à «Entretien et nettoyage» on page FR-16.) toutes les pièces de l'appareil avant de l'assembler afin de réduire le risque que cela se produise.

Régulateur et détendeur

Ces accessoires sont fournis avec le barbecue. Les pièces de rechange peuvent être achetées chez votre marchand d'appareils ou un marchand autorisé de GPL. N'utilisez que des régulateurs et détendeurs approuvés pour le GPL aux pressions susmentionnées. La durée de vie estimée d'un régulateur est de 2 ans. Il est recommandé de le changer tous les 2 ans.

N'utilisez JAMAIS une alimentation en gaz non réglementée.

L'utilisation d'un régulateur ou détendeur inapproprié ou défectueux est dangereuse. Vérifiez toujours que vous disposez des pièces adéquates avant d'utiliser le barbecue.

Le détendeur utilisé doit être conforme aux normes et réglementations pertinentes du pays dans lequel l'appareil est utilisé. **La longueur du détendeur ne doit pas excéder 1,5 mètre.**

Le détendeur de gaz doit être remplacé en cas de dommage et si les conditions nationales le demandent. Contactez votre marchand pour le remplacer.

Le détendeur ne doit pas être tordu ou noué. Assurez-vous que le détendeur ne soit pas obstrué, noué ou en contact avec une quelconque pièce du barbecue au gaz qui ne soit pas son raccordement.

Stockage de l'appareil

Le stockage de l'appareil en intérieur est seulement autorisé sans la bouteille de gaz. Quand le barbecue ne va pas servir pendant longtemps, il doit être stocké recouvert d'une housse de protection dans un lieu sec et à l'abri de la poussière.

Bouteille de gaz

L'appareil est fourni sans bouteille de gaz. L'utilisateur doit commander la bouteille de gaz séparément. La bouteille de gaz ne doit pas être lâchée ou manipulée brutalement ou incorrectement !

La bouteille de gaz doit être enlevée du barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé. Remettez toujours le couvercle sur la bouteille de gaz après l'avoir enlevé de l'appareil. Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées au même endroit que l'appareil.

Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées en sous-sol, dans les escaliers, les passages et chaussées d'un bâtiment ou à proximité immédiate. Les robinets doivent être fournis avec leur couvercle et écrou de blocage. Les bouteilles de gaz (y compris les détendeurs vides) doivent être stockées en position verticale.

Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées à des températures supérieures à 50 °C. Elles ne doivent pas non plus être stockées à proximité de flammes nues ou de sources de départ de feu. **Il est strictement interdit de fumer à proximité des bouteilles de gaz !**

Raccordement de l'appareil

Placez la bouteille de gaz sur la plaque de la base.

Avertissement !

La bouteille de gaz doit être placée sur la plaque de la base. Ne conservez pas d'autre bouteille de gaz dans le caisson de rangement. Avant d'utiliser le barbecue au gaz, assurez-vous que la bouteille de gaz soit dans le support de la bouteille de gaz sur la plaque de la base dans le caisson de rangement.

Assurez-vous que les têtes de la bouteille de gaz, du régulateur et du brûleur soient exemptes de poussière avant de raccorder la bouteille de gaz à l'appareil. Il pourrait y avoir des araignées ou des insectes à l'intérieur qui pourraient bloquer le brûleur ou le venturi. Un brûleur bloqué pourrait provoquer un départ de feu en dessous du barbecue. Nettoyez les ouvertures du brûleur bloqué à l'aide d'un cure-pipe solide.

Avertissement ! Serrez à la main un côté du détendeur sur le filetage du régulateur de pression, puis serrez bien avec une clé plate réglable de taille 17.

Avertissement : filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Serrez à la main l'autre côté du détendeur sur le filetage du raccord du robinet de l'appareil. Puis serrez bien à l'aide d'une clé plate réglable de taille 17.

Avertissement : filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Fixez le régulateur de pression sur le robinet de la bouteille de gaz, puis serrez à la main.

Suivez les consignes fournies avec le régulateur.

Avertissement !

Vérifiez tous les raccords avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz !

Vérifiez toujours la présence de fuites de gaz à l'aide d'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.

Vérification de la présence de fuites de gaz

- Éteignez toute flamme nue ou cigarette dans la zone.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille et le barbecue soient sur ARRÊT.
- Mélangez une mesure de liquide vaisselle à trois mesures d'eau. Le test de fuites nécessite environ 50 ml d'eau savonneuse.

- Assurez-vous que tous les régulateurs de température soient réglés sur ⌀ (arrêt).
- Fixez le régulateur à la bouteille de gaz, puis allumez le brûleur en utilisant le régulateur de température gauche. Assurez-vous que les raccords soient bien faits.
- Ouvrez le robinet de gaz.
- Appliquez l'eau savonneuse sur le détendeur et tous les raccords. Les bulles indiquent la présence d'une fuite.
- En cas de détection d'une fuite, fermez le robinet de la bouteille de gaz, serrez le raccord, puis recommencez le test.
- S'il y a toujours une fuite, contactez votre marchand de barbecues pour obtenir de l'aide. N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il y a une fuite.

Préparation du barbecue

Avertissement ! Risque de dommage !

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

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

- Avant de l'utiliser, placez le barbecue sur une surface plate et solide à l'extérieur.

Avant la cuisson

Nettoyez les potentiels résidus d'usinage à l'eau tiède. Évitez d'utiliser des agents nettoyants ou du liquide vaisselle.

Frottez les deux grilles avec un linge doux imbibé d'huile de cuisson ou de friture.

Préchauffage du barbecue

Avant la première utilisation du barbecue, faites-le chauffer pendant au moins 10 à 20 minutes pour faire brûler les résidus d'usinage. Vous pourrez alors sentir de fortes odeurs, qui ne sont pas dangereuses et ne dureront pas longtemps. Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant le préchauffage pour éviter de les endommager. Fermez le couvercle pendant quelques minutes pendant le préchauffage. **Réglez toujours le barbecue au gaz sur un feu doux ou moyen quand le couvercle est fermé.** Enlevez les couvercles pendant le reste du préchauffage.

Fonctionnement

Danger ! Risque d'explosion !

Lisez toutes les consignes pour la mise en route/ l'allumage du barbecue et tous les avertissements et consignes de sécurité avant de procéder à l'allumage du barbecue.

- Vérifiez que le barbecue ne soit pas fêlé, coupé ou endommagé avant de l'utiliser.
- Arrêtez d'utiliser le barbecue si le détendeur est endommagé ou cassé.
- Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur. Sinon, un flash explosif pourrait apparaître, ce qui pourrait entraîner de graves blessures, et même la mort.

Danger ! Risque de brûlures !

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

- Avant la première utilisation, préchauffez le barbecue pendant au moins 15 minutes, couvercle fermé, sur feu fort, sans placer d'élément à griller. La chaleur nettoie toutes les pièces intérieures et brûle les résidus d'usinage des pièces colorées du barbecue. Vous pourrez alors sentir des odeurs et voir de la fumée. Cependant, elles ne présentent pas de danger et ne durent pas longtemps. Assurez-vous de ventiler suffisamment.
- Gardez suffisamment de distance avec les pièces chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Portez toujours des gants pour barbecue ou four (c.-à-d., des gants isolants de catégorie II, classés selon la norme DIN-EN 407) lorsque vous vous servez du barbecue.
- N'utilisez que des ustensiles pour barbecue à longs manches, dotés de poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas d'habits aux manches larges.
- Pendant l'utilisation du barbecue, le sol et les murs environnants peuvent être salis, p. ex. par les projections de graisse. Assurez-vous qu'ils soient bien protégés de ces salissures.

Danger ! Risque de brûlure et d'accident !

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position ⌀ (arrêt), puis tournez le régulateur sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre vers **Arrêt**.

Système d'allumage : allumage avec igniteur piezo

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
2. Réglez tous les régulateurs de température sur ⌀ (arrêt).
3. Fixez le régulateur sur la bouteille de gaz. Réglez le robinet de gaz du régulateur sur **Marche**. Ne vous penchez pas sur le barbecue.
4. D'abord, enfoncez le bouton de gauche, puis tournez-le vers la gauche Max (feu fort), tout en appuyant sur l'igniteur piezo pour allumer le brûleur. Relâcher l'igniteur piezo une fois le brûleur allumé.

5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur ARRÊT, attendez 5 minutes que le gaz s'échappe avant de répéter toute la procédure décrite ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez-le manuellement, de la manière décrite ci-dessous, dans la partie *Allumage traditionnel avec des allumettes* du mode d'emploi.
6. La température de la flamme peut être réglée à l'aide du régulateur de température entre Max (feu fort) et (feux doux).
7. Le brûleur latéral s'allume et fonctionne de la même manière que le brûleur principal.
8. Pour éteindre le barbecue, réglez le régulateur de la bouteille sur **Arrêt**. Puis, tournez le régulateur de température du barbecue sur (arrêt).

Allumage traditionnel avec des allumettes

Danger ! Risque de brûlures !

Quand vous allumez le barbecue, tenez toujours l'allumette en dessous du barbecue, pas au-dessus.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
2. Réglez tous les régulateurs de température sur (arrêt).
3. Fixez le régulateur sur la bouteille de gaz. Réglez le robinet de gaz du régulateur sur **Marche**. Ne vous penchez pas sur le barbecue. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites au niveau de la bouteille de gaz ou du régulateur.
4. Enfoncez le régulateur de température de gauche, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position Max .
5. Approchez une allumette pour cheminée (extralongue) par en dessous, au travers du gros trou de la base du logement du brûleur, près du brûleur.
6. Répétez la même procédure pour le deuxième brûleur.
7. Si le brûleur latéral ne s'allume pas, réglez le régulateur de température sur (arrêt). Enfoncez le régulateur de température latéral, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position Max . À l'aide d'une allumette pour cheminée, approchez la flamme par en dessous, près du trou entre la cheville d'allumage et le brûleur.
8. En cas de problème avec l'allumage du barbecue, contactez votre marchand.

Cuisson couvercle fermé

Les barbecues au gaz possédant un couvercle permettent d'obtenir une cuisson douce pour les grosses pièces de viande et les volailles entières, comme un four.

Couvercle fermé, seule la flamme est nécessaire. Réglez la température sur feux doux ou moyen, puis fermez le couvercle. **ÉVITEZ DE TROP CHAUFFER LE BARBECUE.** Ouvrir le couvercle sans raison laisse échapper la chaleur à chaque fois, ce qui rallonge le temps de cuisson. Vous devriez donc éviter d'ouvrir le couvercle sans raison.

À la fin du barbecue

Une fois la nourriture cuite, le barbecue doit continuer à brûler pendant 5 minutes à feu fort. Cela permet de brûler les résidus sur le brûleur et de faciliter le nettoyage. Assurez-vous de ne pas laisser le couvercle pendant ce temps.

Éteindre le barbecue

Pour éteindre le barbecue, réglez le régulateur de la bouteille sur **Arrêt**. Puis, tournez le régulateur de température du barbecue sur (arrêt). Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de fermer le couvercle.

Conseils de cuisson

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

Entretien et nettoyage

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

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

Danger ! Risque de brûlures !

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

Danger ! Risque pour la santé !

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

Avertissement ! Risque de dommage !

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

- Après chaque utilisation, laissez le barbecue brûler sans rien à cuire dessus pendant environ 5 minutes. Cela réduira les résidus alimentaires.
- Réglez le régulateur du détendeur de gaz sur **Arrêt** avant de nettoyer le barbecue.
- Enlevez la grille **(B2)** et nettoyez-la entièrement à l'eau savonneuse. Rincez-la à l'eau claire, puis séchez-la bien.
- Utilisez une éponge humide pour enlever tous les résidus restant dans le barbecue.
- Toute couche de graisse qui s'est accumulée à l'intérieur du couvercle peut être nettoyée à l'aide d'une solution savonneuse forte et chaude. Puis, rincez à l'eau claire et laissez complètement sécher avant d'utiliser à nouveau le barbecue.

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

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

Nettoyage des brûleurs

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

Nettoyage de la cheville d'allumage

- Une cheville d'allumage sale peut compliquer l'allumage. Dans ce cas, elle doit être nettoyée. Le bout de la cheville d'allumage est situé près de l'ouverture du brûleur.
- Pour garantir un fonctionnement parfait, les résidus alimentaires entre la cheville d'allumage et le brûleur doivent être supprimés. Utilisez un papier de verre fin/papier d'émeri pour nettoyer le bout de la cheville d'allumage et le bord du brûleur.
- La cheville d'allumage doit être située à environ 4 à 6 mm du bord du brûleur. C'est la distance optimale pour assurer une fiabilité d'allumage.

Entretien des surfaces et couvercles du barbecue

INFORMATIONS IMPORTANTES

Entretien et protection des surfaces en acier inoxydable

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

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

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

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

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

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

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

INFORMATIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Dépannage

Problème	Cause probable	Correction
Le brûleur ne s'allume pas.	- La bouteille GPL est vide - Régulateur défectueux - Brûleur bloqué - Injecteurs ou détendeur de gaz bloqué(s) - Le câble de l'électrode est mal branché ou débranché de l'électrode ou de l'igniteur. - Électrode ou câble défectueux - Bouton d'allumage défectueux	- Remplacez-la par une bouteille GPL pleine - Faites vérifier ou réparer le régulateur - Nettoyage des brûleurs - Nettoyez les injecteurs de gaz et le détendeur - Rebranchez le câble - Remplacez l'électrode ou le câble - Remplacez le bouton d'allumage
Le brûleur ne s'allume pas quand on utilise une allumette	- La bouteille GPL est vide - Régulateur défectueux - Brûleur bloqué - Injecteurs ou détendeur de gaz bloqué(s)	- Remplacez-la par une bouteille GPL pleine - Faites vérifier ou réparer le régulateur - Nettoyage des brûleurs - Nettoyez les injecteurs de gaz et le détendeur
Petite flamme ou retour de flamme (feu dans le tuyau du brûleur ou bruit de feu vif)	- La bouteille GPL est trop petite - Brûleur bloqué - Injecteurs ou détendeur de gaz bloqué(s) - Vent très fort dans la zone du barbecue au gaz	- Utilisez une bouteille de gaz plus grande - Nettoyage des brûleurs - Nettoyez les injecteurs de gaz et le détendeur - Placez le barbecue au gaz à l'abri du vent
Le régulateur de température est difficile à tourner	- Robinet de gaz bloqué	- Remplacez le robinet de gaz

Mise au rebut

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

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

Piles et batteries rechargeables

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

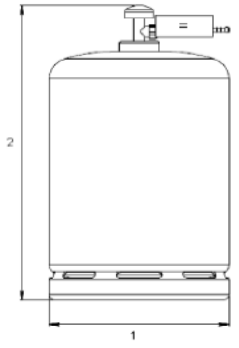
Déclaration de conformité

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

Spécifications

Produit :	Article n° T-BBQ 3100 G BK-SS barbecue au gaz
Poids :	environ 33,2 kg
Dimensions globales :	environ 121,8 x 57,5 x 116,5 cm (l x p x h)
Surface de cuisson :	environ 58,3 x 40,8 cm
Brûleur principal :	3 éléments, chacun de 3,22 kW
Brûleur latéral :	1 élément, 3,51 kW
Puissance :	13,17 kW
Pouvoir calorifique nominal, max. :	max. 1 056 g/h
Catégorie de l'appareil :	$I_{3+(28-30/37)}$
Type de gaz/pression du gaz :	Butane à 28-30 mbar et propane à 37 mbar
Injecteur du brûleur principal :	0,86 mm
Injecteur du brûleur latéral :	0,89 mm
Pile	1 pile AA de 1,5 V (non incluse)

Réservoir de gaz



Caractéristiques

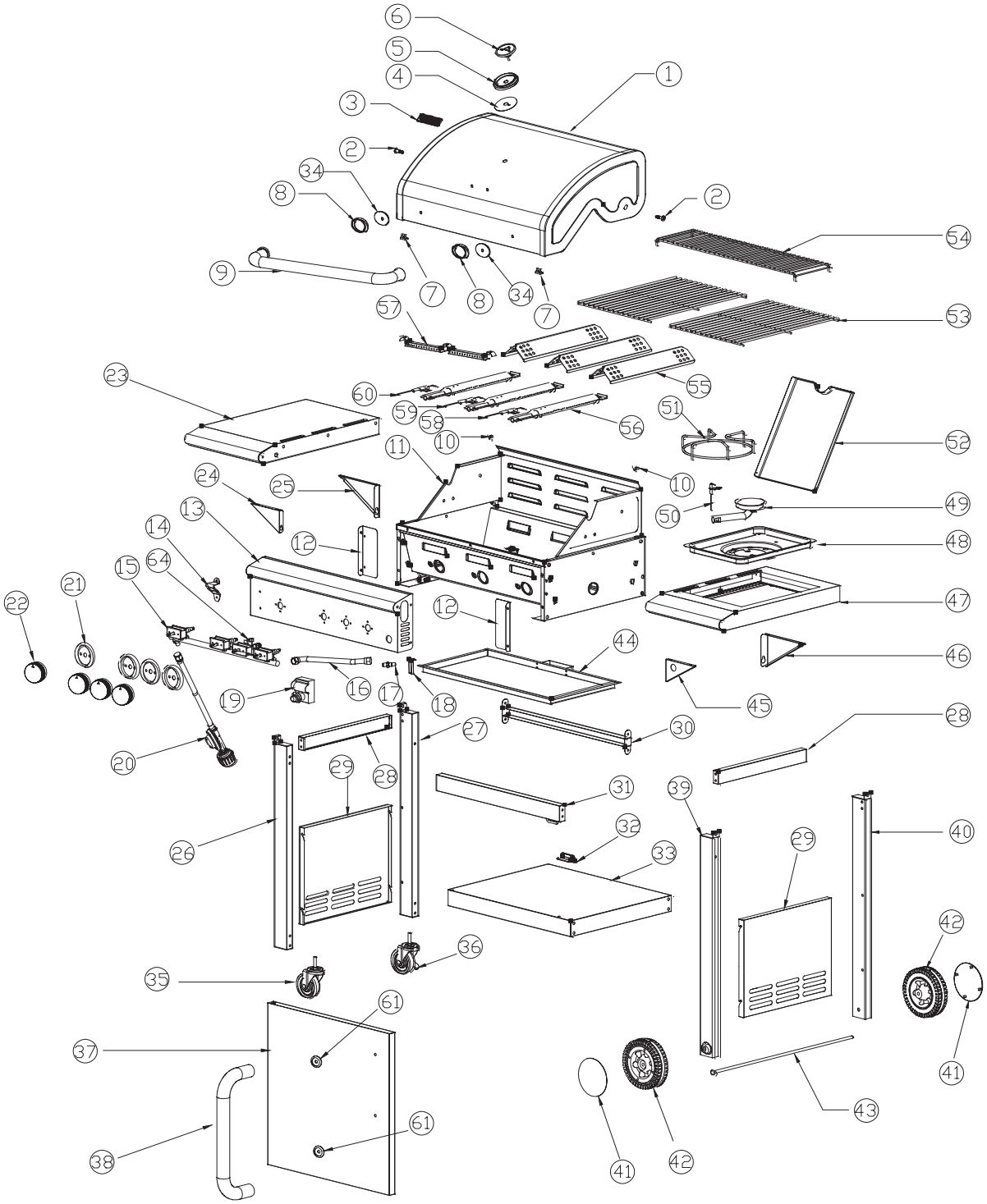
1. Diamètre maximum : 35,3 cm
2. Hauteur maximale : 45,72 cm
3. Utilisez uniquement un réservoir de gaz de 20 lb (9,07 kg).

Notre adresse :

TEKA Industrial S.A.

C/Cajo 17, 39011 Santander

Pièces de rechange



Non.	Description de la pièce
1	Couvercle principal
2	Vis de charnière
3	Plaque signalétique
4	Entretoise d’isolation thermique, pour thermomètre
5	Collerette du thermomètre
6	Thermomètre
7	Butée du couvercle
8	Collerette de la poignée du couvercle
9	Poignée du couvercle
10	Butée du foyer
11	Foyer
12	Support du tableau de commande
13	Tableau de commande
14	Décapsuleur
15	Collecteur de gaz, pour le brûleur principal
16	Détendeur
17	Connecteur de l’injecteur du brûleur latéral
18	Support de l’injecteur du brûleur latéral
19	Igniteur
20	Régulateur
21	Collerette du bouton
22	Bouton
23	Tablette gauche
24	Support F
25	Support G
26	Pied du chariot, avant gauche
27	Pied du chariot, arrière gauche
28	Pièce de renfort latérale
29	Panneau latéral du chariot
30	Pièce de renfort arrière du chariot
31	Pièce de renfort avant du chariot

Non.	Description de la pièce
32	Butée de porte
33	Panneau inférieur du chariot
34	Entretoise d’isolation thermique, pour poignée du couvercle
35	Roulette
36	Roulette verrouillable
37	Porte
38	Poignée de porte
39	Pied du chariot, avant droit
40	Pied du chariot, arrière droit
41	Chapeau de roue
42	Roue
43	Axe
44	Bac récupérateur de graisses
45	Support B1
46	Support C1
47	Tablette du brûleur latéral
48	Panneau inférieur, pour tablette du brûleur latéral
49	Brûleur latéral
50	Électrode et câble du brûleur latéral
51	Grille du brûleur latéral
52	Couvercle de la tablette du brûleur latéral
53	Grille
54	Grille de maintien au chaud
55	Régulateur de flamme
56	Brûleur principal
57	Tube d’allumage
58	Électrode et câble A du brûleur principal
59	Électrode et câble B du brûleur principal
60	Électrode et câble C du brûleur principal
61	Collerette de la poignée de porte

TEKA

www.teka.com