

MANUALE DI ISTRUZIONI
(ARTICOLO 024309)

Stefy

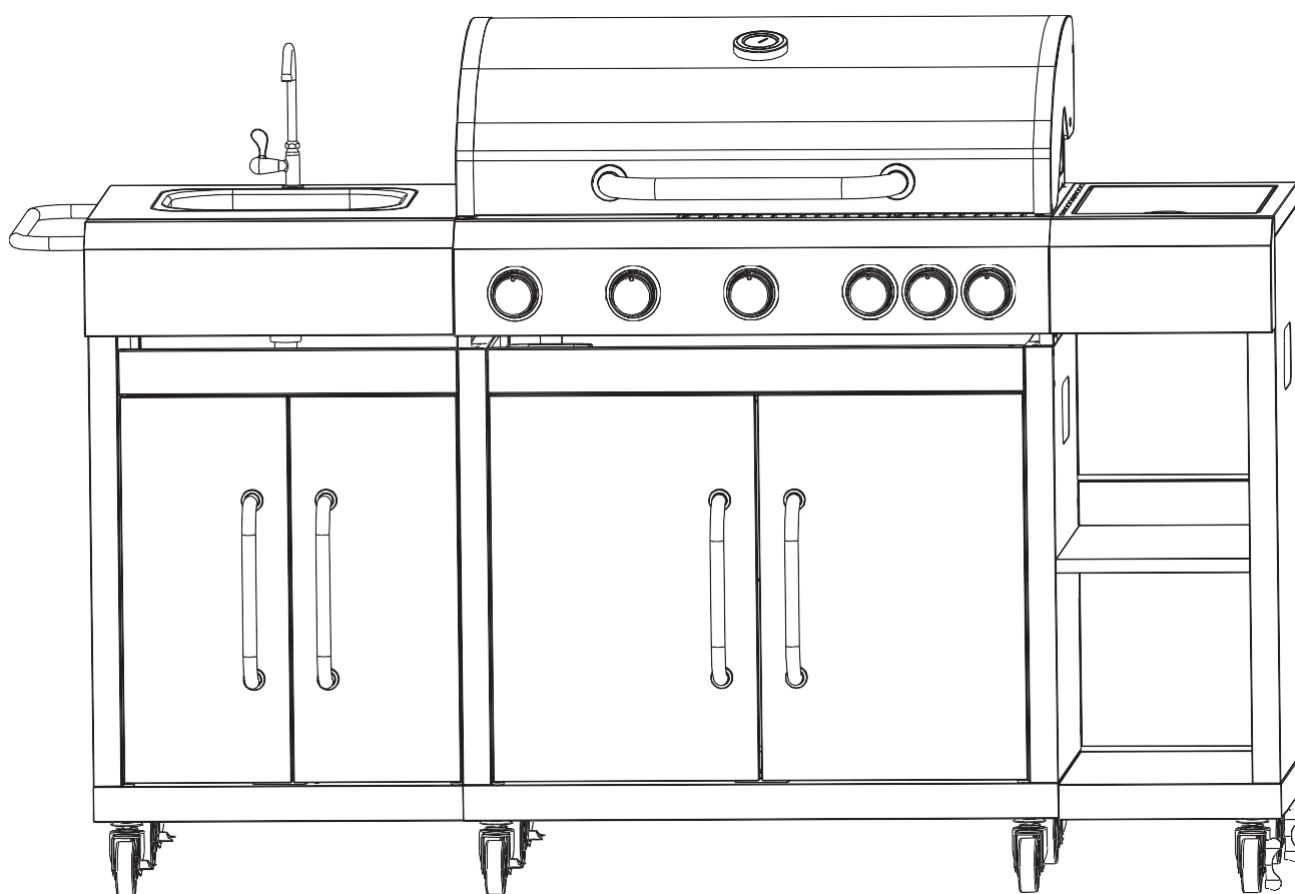
CE 2531-25




GIARDINI di MAGGIO®
LIVING PHILOSOPHY

MANUALE DI ISTRUZIONI

BARBECUE PER USO ALL'APERTO
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI E
CONSERVARLE PER FUTURI RIFERIMENTI



CE
2531-25

Stefy è una cucina da esterno dotata di un barbecue a gas a 5 bruciatori e un fornello laterale.

Le griglie di cottura e il piano per il preriscaldamento sono in acciaio inossidabile.

Il barbecue è dotato di coperchio e di termometro.

La cucina è composta da un lavello, due mobili con antine di chiusura e due ripiani a giorno.

Sommario

.....	1
1. Avvertenze:.....	4
2. Per la vostra sicurezza:.....	4
Pericoli:.....	5
Consigli per il risparmio energetico:	5
3. Installazione.....	5
Come sostituire la bombola.....	6
Come collegare una bombola del gas.....	6
Come scollegare una bombola del gas.....	6
Avvertenze e punti di sicurezza.....	6
4. Precauzioni di sicurezza	7
5. Istruzioni per l'accensione	8
6. Conservazione	8
7. Istruzioni per la pulizia.....	9
8. Risoluzione dei problemi	10
9. Consigli di sicurezza per il barbecue	12
10. Immagine esplosa.....	12
11. Lista delle parti.....	13
12. Istruzioni di montaggio	15
13. GARANZIA	32
14. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA.....	33

1. Avvertenze:

Utilizzare solo all'aperto.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Attenzione: Le parti accessibili potrebbero essere molto calde, tenere lontani i bambini.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso.

Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa.

Le parti sigillate dal produttore o da un suo rappresentante non devono essere modificate dall'utente.

Non modificare l'apparecchio.

Attenzione: Alcune parti di questo apparecchio diventano molto calde, prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.

2. Per la vostra sicurezza:

Non conservare o utilizzare benzina, combustibili mentolati o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Non accendere mai un barbecue a gas con benzina o liquidi simili!

Suggerimento: l'utente non deve modificare il gruppo confezionato dal produttore.

Alcuni rivenditori di gas liquido potrebbero riempire le bombole di gas liquido per l'uso nel barbecue oltre la capacità di riempimento della bombola. Questo "riempimento eccessivo" può creare una condizione pericolosa. Il "riempimento eccessivo" dei serbatoi può generare una pressione eccessiva. Come dispositivo di sicurezza, la valvola di sicurezza del serbatoio sfiaterà

i vapori di gas per alleviare la pressione in eccesso. Questi vapori sono combustibili e pertanto possono incendiarsi. Per ridurre questo pericolo, è necessario adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

A. Una volta riempito il serbatoio, assicurarsi di comunicare al fornitore di riempirlo fino a non oltre l'80% della sua capacità totale.

B. Se si possiede o si utilizza un serbatoio di riserva, o se si dispone di un serbatoio scollegato, non conservarlo mai vicino o sotto l'unità grill o la scatola riscaldante, né vicino a qualsiasi altra fonte di accensione o calore.

Pericoli:

- Se si avverte odore di gas:
- Chiudere il gas all'apparecchio
- Spegnere eventuali fiamme libere
- Aprire il coperchio
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare i vigili del fuoco locali.

Vedere il punto 6 per ulteriori istruzioni.

Consigli per il risparmio energetico:

- a. Ridurre il tempo di apertura del coperchio
- b. Spegnere il grill non appena la cottura è terminata.
- c. Preriscaldare il grill a gas solo per 10-15 minuti. (Tranne che per il primo utilizzo)
- d. Non preriscaldare più a lungo di quanto raccomandato.
- e. Non utilizzare un'impostazione più alta del necessario.
- f. Collegare il tubo flessibile e il regolatore alla bombola del gas sul lato sinistro del barbecue. Tenere presente che la bombola del gas deve essere tenuta lontano da fonti di calore e in una posizione sicura. Il tubo flessibile ha un diametro di 8-10 mm. **La lunghezza consigliata del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. Il tubo flessibile deve essere conforme alla norma pertinente (EN16436-1:2014) e alle normative locali.**

3. Installazione

Dopo aver acquistato la bombola del gas, sarai pronto per collegarla al tuo barbecue a gas.

- a. Quando sostituisci la bombola del gas, esegui l'operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione. Posiziona la bombola del gas sul lato sinistro del tuo barbecue a gas, non all'interno del barbecue, tenendo presente che la bombola deve essere tenuta lontana da fonti di calore e in una posizione sicura.
- b. Quando sei pronto a utilizzare il tuo barbecue a gas, inserisci il regolatore nella valvola della bombola del gas e stringi saldamente.



Attenzione: prima di provare ad accendere il barbecue a gas, consultare le istruzioni di accensione e le avvertenze/punti di sicurezza.

Controllare il tubo flessibile prima di ogni utilizzo, verificando la presenza di crepe, tagli o abrasioni. Se il tubo flessibile risulta difettoso, non tentare di utilizzare il barbecue a gas.

Quando si sostituisce la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze, come fuochi, sigarette, fiamme libere, ecc. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento.

Assicurarsi che il tubo flessibile non sia soggetto a torsioni che potrebbero compromettere il flusso del gas durante l'installazione del barbecue a gas. Inoltre, il tubo flessibile non deve essere sottoposto a eccessiva tensione e non deve toccare parti del barbecue a gas che potrebbero essere calde.

Si prega di scegliere un tubo flessibile con una resistenza al calore superiore a 80°C. Il tubo flessibile deve essere sostituito ogni 2 anni. È necessario sostituire il tubo flessibile quando le leggi nazionali lo richiedono.

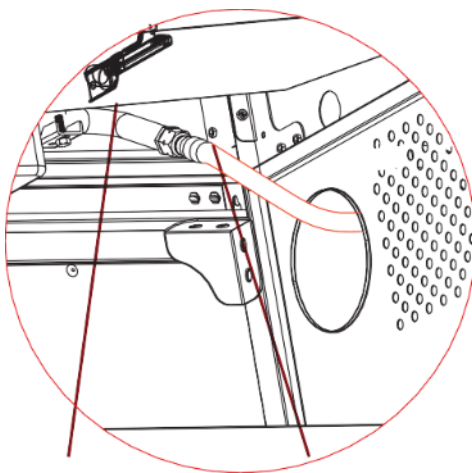
Come sostituire la bombola

Nota: chiudere la valvola della bombola (non è necessaria una chiave inglese).

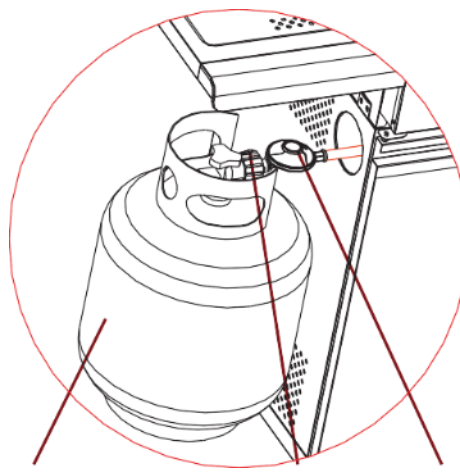
L'altezza della bombola del gas deve essere inferiore a 80 cm e la larghezza deve essere entro i 35 cm.

Come collegare una bombola del gas

- Ruotare il tappo arancione in modo che la freccia punti verso l'apertura nella protezione.
- Rimuovere il tappo di sicurezza arancione tirando il cordino verso l'esterno, quindi verso l'esterno. Non utilizzare utensili. Lasciare il tappo appeso.
- Verificare che la guarnizione di tenuta nera sia inserita all'interno della valvola della bombola. Collegare il regolatore alla valvola.
- Ruotare la manopola in senso orario sulla bombola del gas, quindi accendere il barbecue a gas come indicato.



Connettore gas Tubo



Bombola Regolatore tubo



Attenzione: verificare sempre la presenza di perdite di gas in corrispondenza del connettore con acqua saponata, verificando tutti i collegamenti.

Come scollegare una bombola del gas

- Ad eccezione delle installazioni a doppia bombola con valvola di commutazione, chiudere il rubinetto del gas, se presente sull'apparecchio. Attendere che il bruciatore e la fiamma pilota si siano spenti. Per le installazioni con valvola di commutazione, è necessario spegnere solo la bombola vuota.
- Richiudere il tappo di sicurezza arancione sulla bombola vuota.

Avvertenze e punti di sicurezza

- Si prega di leggere i seguenti punti prima di utilizzare il barbecue a gas:
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni potrebbe causare problemi durante l'uso.

- c) Le parti accessibili di questo barbecue a gas potrebbero essere molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli. Utilizzare protezioni quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.
- d) In caso di perdite di gas, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola, spegnere eventuali fiamme libere, aprire il coperchio e, se la perdita persiste, verificare la presenza di danni, collegamenti difettosi, ecc. Contattare immediatamente il rivenditore di gas locale se il problema non può essere risolto.
- e) Non spostare il barbecue a gas durante l'uso.
- f) Non utilizzare o conservare liquidi, vapori o altri materiali nelle vicinanze quando si utilizza il barbecue a gas.
- g) Questo barbecue a gas deve essere utilizzato solo all'aperto.
- h) Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.
- i) Non utilizzare il barbecue a gas in caso di perdite di gas. Chiudere l'alimentazione del gas.
- j) Non tentare di scollegare alcun raccordo del gas se il grill a gas è in uso, né sul grill a gas né sul regolatore/bombola del gas.
- k) Si consiglia di prestare attenzione durante l'utilizzo del grill a gas: non lasciarlo mai incustodito durante l'uso. Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso.
- l) Il grill a gas deve essere pulito dopo l'uso. Non ostruire l'apertura del fuoco del vano bombola. Se l'apertura del fuoco è ostruita, utilizzare un bastoncino tondo da 1,6 mm per pulirla. Fare attenzione a non allargare le aperture del bruciatore o degli orifizi/ugelli durante la pulizia del bruciatore o delle valvole.
- m) Non tentare di utilizzare questo apparecchio in un garage o in qualsiasi area chiusa. Inoltre, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso, ecc. Si consiglia di mantenere una distanza di almeno 0,5-1,0 metri da qualsiasi materiale infiammabile.
- n) Si consiglia di far revisionare questo grill a gas presso il proprio rivenditore di gas locale almeno una volta all'anno da un tecnico competente. Non tentare di riparare questo apparecchio da soli.
- o) Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa. Non tentare di manomettere in modo non autorizzato i comandi principali di questo barbecue a gas, ad esempio rubinetti del gas, iniettori, valvole, ecc.



ATTENZIONE: la zona nera della maniglia (vedere l'immagine sopra per riferimento) diventerà calda quando il barbecue a gas è in uso. FARE ATTENZIONE! Non toccare la zona nera.

4. Precauzioni di sicurezza

- a) Verificare sempre la presenza di perdite nel tubo del gas in corrispondenza del connettore con acqua saponata dopo aver effettuato i collegamenti.
- b) Il coperchio superiore deve essere sempre aperto quando si accende il bruciatore.
- c) Utilizzare guanti da forno e utensili robusti e con manico lungo per barbecue a gas quando si cucina alla griglia.
- d) Essere preparati in caso di incidente o incendio. Sapere dove si trovano il kit di pronto soccorso e

gli estintori e come utilizzarli.

- e) Tenere il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontani da superfici calde.
- f) Cuocere sempre con la massima attenzione.
- g) Non riscaldare contenitori di cibo in vetro o metallo chiusi sulla griglia. La pressione potrebbe accumularsi e causare l'esplosione del contenitore, con conseguenti gravi lesioni personali o danni alla griglia.

5. Istruzioni per l'accensione

Attenzione: il coperchio deve essere aperto quando si accende il bruciatore!

Non stare con il viso direttamente sopra il barbecue a gas durante l'accensione. Il barbecue a gas dispone del seguente metodo di accensione:

Accensione con controllo del gas pilota (bruciatore principale o bruciatore principale con bruciatore laterale):

Con tutte le manopole del barbecue a gas in posizione "OFF", ruotare la valvola della bombola del gas in posizione "ON" sul regolatore.

Per creare una scintilla, premere la manopola di controllo (A) e mantenerla in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso del gas, quindi ruotarla in senso antiorario su "HIGH" (B). La scintilla può raggiungere il tubo di accensione del bruciatore (C). Si sentirà uno "scatto" dall'accenditore e si vedrà anche una fiamma arancione provenire dal tubo di accensione del bruciatore sul lato sinistro del bruciatore (D).

Continuare a tenere premuta la manopola di controllo del bruciatore per due secondi dopo lo "scatto", questo permetterà al gas di fluire completamente lungo il tubo del bruciatore (E) e garantire l'accensione.

Quando il bruciatore è acceso, i bruciatori adiacenti si accenderanno incrociandosi quando i loro comandi saranno ruotati su "HIGH". In posizione "High", la fiamma del bruciatore dovrebbe essere lunga circa 12-20 mm con una fiamma arancione minima. Ruotare la manopola del gas completamente in senso antiorario per impostare il minimo.

In caso di difficoltà nell'accensione del barbecue a gas seguendo i passaggi precedenti, contattare il rivenditore per assistenza.

Se non è possibile utilizzare l'accensione automatica, rimuovere la griglia di cottura e il diffusore di calore (piastra riscaldante) e ruotare la valvola in senso antiorario di 90°, per accendere con l'accendi-fuoco a una distanza di 5 mm dal foro di fuoco del bruciatore. Riposizionare la griglia di cottura e il diffusore di calore (piastra riscaldante) e indossare guanti ignifughi e resistenti al calore.



Attenzione: se il bruciatore continua a non accendersi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su "OFF" e attendere 5 minuti per far defluire il gas prima di tentare di riaccenderlo.

6. Conservazione

La bombola del gas deve essere conservata all'aperto in un luogo ben ventilato e deve essere scollegata dal barbecue a gas quando non viene utilizzata.

Assicurarsi di essere all'aperto e lontano da qualsiasi fonte di accensione prima di tentare di scollegare la bombola del gas dal barbecue a gas.

Quando si utilizza il barbecue a gas dopo un periodo di inutilizzo, assicurarsi di verificare la presenza di perdite di gas e di eventuali ostruzioni nel bruciatore, ecc. prima dell'uso.

Seguire inoltre le istruzioni di pulizia per garantire la sicurezza del barbecue a gas.

Se il barbecue a gas viene conservato all'aperto, assicurarsi che tutte le aree sotto il pannello frontale siano libere da ostruzioni (insetti, ecc.). Quest'area deve essere mantenuta libera poiché

ciò potrebbe influire sul flusso di combustione o sull'aria di ventilazione.

7. Istruzioni per la pulizia

Si consiglia di effettuare la manutenzione del barbecue a gas ogni 90 giorni, ma è assolutamente necessario eseguirla almeno una volta all'anno. In questo modo, si prolungherà la durata del barbecue a gas.

Il barbecue a gas è facile da pulire con il minimo sforzo: basta seguire questi utili suggerimenti per una pulizia comoda.

- a) Accendere il bruciatore per 15-20 minuti. Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di continuare.
- b) Le griglie devono essere pulite periodicamente immergendole e lavandole in acqua saponata.
- c) Anche le superfici interne del coperchio del grill devono essere lavate con acqua calda e sapone. Utilizzare una spazzola metallica, lana d'acciaio o una spugnetta abrasiva per rimuovere le macchie ostinate.
- d) Controllare periodicamente il bruciatore per assicurarsi che sia privo di insetti e ragni che potrebbero ostruire l'impianto del gas, deviando il flusso del gas.
- e) Assicurarsi di pulire con molta attenzione i tubi Venturi sul bruciatore, assicurandosi che non vi siano ostruzioni. Si consiglia di utilizzare uno scovolino per pulire l'area del tubo Venturi.



































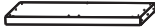




8. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Perdita di gas da un tubo rotto / tagliato / bruciato.	Tubo danneggiato.	Chiudere la valvola sulla bombola GPL; se il tubo è tagliato o rotto, sostituire il tubo. Verificare come descritto nel manuale la tenuta della connessione tra tubo e regolatore e tra tubo e barbecue.
Perdita di gas dalla bombola.	Guasto meccanico dovuto a lungo inutilizzo o manovra impropria.	Chiudere la valvola della bombola.
Perdita di gas dalla valvola della bombola GPL.	Guasto o valvola del serbatoio dovuta a manomissione o guasto meccanico.	Chiudere la valvola della bombola di GPL. Restituire la bombola di GPL al fornitore del gas.
Perdita di gas tra il serbatoio di GPL e il collegamento del regolatore.	Installazione non corretta, collegamento non stretto, rottura della guarnizione in gomma.	Chiudere la valvola della bombola GPL, rimuovere il regolatore dalla bombola e ispezionare visivamente la guarnizione in gomma per verificare che non vi siano danni, effettuare il test della bombola di GPL della connessione tra il regolatore e la bombola di GPL.
Fiamme provenienti dal pannello di controllo.	Incendio nella sezione del tubo del bruciatore a causa di un blocco parziale.	Chiudere le manopole di controllo e la valvola della bombola di GPL. Dopo aver spento il fuoco e aver raffreddato la griglia, rimuovere il bruciatore e verificare la presenza di nidi di ragnatele o ruggine. Consultare le pagine relative ai pericoli naturali e alla pulizia del gruppo bruciatore.
Grasso che brucia o fiamme eccessive e continue sopra la superficie di cottura.	Troppo grasso accumulato nell'area del bruciatore.	Chiudere la bombola di GPL. Lasciare il coperchio aperto per consentire alle fiamme di spegnersi. Dopo il raffreddamento, pulire le particelle di cibo e il grasso in eccesso dall'area interna del focolare, della vaschetta / vassoio / coppa del grasso e dalle altre superfici.
Il bruciatore non si accende utilizzando l'accenditore.	Problemi di gas 1. Tentativo di accensione del bruciatore sbagliato 2. Bruciatore non innestato con la valvola di controllo 3. Ostruzione nel bruciatore 4. Nessun flusso di gas 5. Blocco di vapore sul dado di raccordo del serbatoio di GPL 6. Dado di raccordo e valvola del serbatoio di GPL non correttamente collegati.	1. Consultare le istruzioni sul pannello di controllo e la sezione Uso e manutenzione. 2. Assicurarsi che le valvole siano posizionate all'interno dei tubi del bruciatore. 3. Assicurarsi che i tubi del bruciatore non siano ostruiti da ragnatele o altri oggetti impigliati, consultare la sezione Uso e manutenzione dedicata alla pulizia. 4. Assicurarsi che il serbatoio di GPL non sia vuoto. Se il serbatoio di GPL non è vuoto, fare riferimento al calo improvviso del flusso di gas. 5. Chiudere le manopole e scollegare il dado di accoppiamento dal serbatoio di GPL. Ricollegarlo e riprovare. 6. Ruotare il dado di accoppiamento di mezzo giro e un quarto di giro.

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende utilizzando l'accenditore.	Problemi elettrici: 1. Elettrodo incrinato o rotto; scintille dalla crepa. 2. Punta dell'elettrodo non in posizione corretta. 3. Filo e/o elettrodo ricoperti da residui di cottura. 4. Fili allentati o scollegati. 5. Cortocircuito tra i fili (scintille) tra l'accenditore e l'elettrodo. 6. Il pulsante si blocca in basso, scintille tra l'accenditore e l'elettrodo.	1. Sostituire l'elettrodo. 2. La punta dell'elettrodo deve essere rivolta verso il foro del bruciatore. La distanza deve essere compresa tra 3 mm e 9 mm. Regolare se necessario. 3. Pulire il filo e/o l'elettrodo con alcol denaturato e un tampone pulito. 4. Ricollegare i fili o sostituire il gruppo elettrodo/filo. 5. Sostituire il filo dell'accenditore. 6. Sostituire l'accenditore. 7. Ispezionare l'isolamento del filo e il corretto collegamento. Sostituire i fili se l'isolamento è rotto.
Il bruciatore non si accende.	Vedi "Problemi di gas" nelle righe precedenti. 2. Metodo improprio di accensione con fiammiferi.	See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Calo improvviso del flusso di gas o fiamma bassa.	Accumulo di grasso. Grasso eccessivo nella carne. Temperatura di cottura eccessiva.	1. Pulire i bruciatori e l'interno della griglia/forno. Rimuovere il grasso dalla carne prima di grigliarla.
Le fiamme si spengono.	Venti forti o raffiche. Livello di gas GPL basso. Valvola di eccesso di flusso scattata.	Ruotare la parte anteriore della griglia in direzione del vento o aumentare l'altezza della fiamma. Riempire il serbatoio di GPL. Fare riferimento alla sezione "improvvisa diminuzione del flusso di gas" sopra.
Incendio persistente di grasso.	Grasso intrappolato dall'accumulo di cibo attorno al sistema del bruciatore.	Ruotare le manopole su OFF. Chiudere il gas dal serbatoio di GPL. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che la griglia si è raffreddata, rimuovere e pulire tutti i componenti.
Ritorno di fiamma... (incendio nel/nei tubo/i del bruciatore).	Il bruciatore e i tubi del bruciatore sono bloccati.	Ruotare le manopole su OFF. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Consultare la sezione dedicata alla pulizia del bruciatore nel manuale d'uso e manutenzione.
Fiammate.	Accumulo di grasso. Grasso eccessivo nella carne. Temperatura di cottura eccessiva.	Pulisci i bruciatori e l'interno del barbecue/fornello. Rimuovi il grasso dalla carne prima di grigliarla. Regola (abbassa) la temperatura.
Impossibile riempire la bombola di GPL.	Alcuni rivenditori hanno ugelli di riempimento vecchi con filettature usurate.	Gli ugelli usurati non hanno abbastanza "morso" per innestare la valvola. Prova a rivolgerti a un altro rivenditore di GPL.
Un bruciatore non si accende da altri bruciatori.	Accumulo di grasso o particelle di cibo all'estremità del tubo di riporto.	Pulire il tubo di riporto con una spazzola metallica.





Se il problema non viene risolto con le informazioni di cui sopra, contattare il rivenditore di gas locale. Qualsiasi modifica a questo apparecchio può essere pericolosa e non è consentita.

11. Lista delle parti

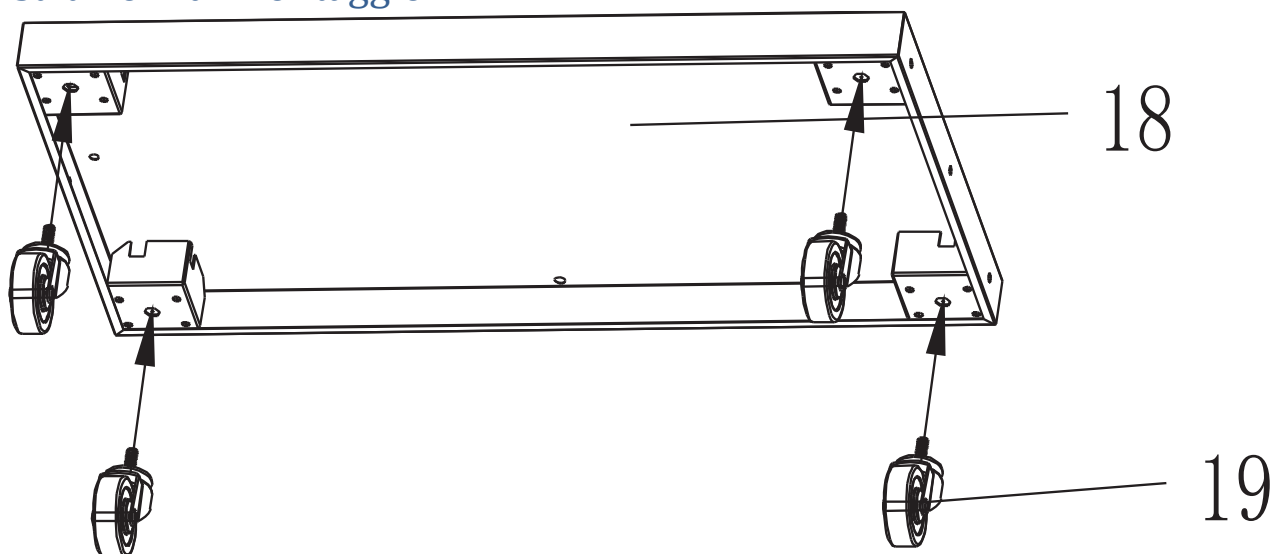
PARTE	IMMAGINE	QUANTITA'	PARTE	IMMAGINE	QUANTITA'
1.		X 1	21.		X 1
2.		X 1	22.		X 1
3.		X 1	23.		X 2
4.		X 5	24.		X 1
5.		X 1	25.		X 1
6.		X 1	26.		X 1
7.		X 1	27.		X 4
8.		X 1	28.		X 1
9.		X 1	29.		X 1
10.		X 1	30.		X 1
11.		X 4	31.		X 1
12.		X 1	32.		X 2
13.		X 4	33.		X 1
14.		X 2	34.		X 1
15.		X 4	35.		X 2
16.		X 4	36.		X 1
17.		X 1	37.		X 1
18.		X 1	38.		X 1
19.		X 4	39.		X 1
20.		X 1			

PARTE IMMAGINE QUANTITA'

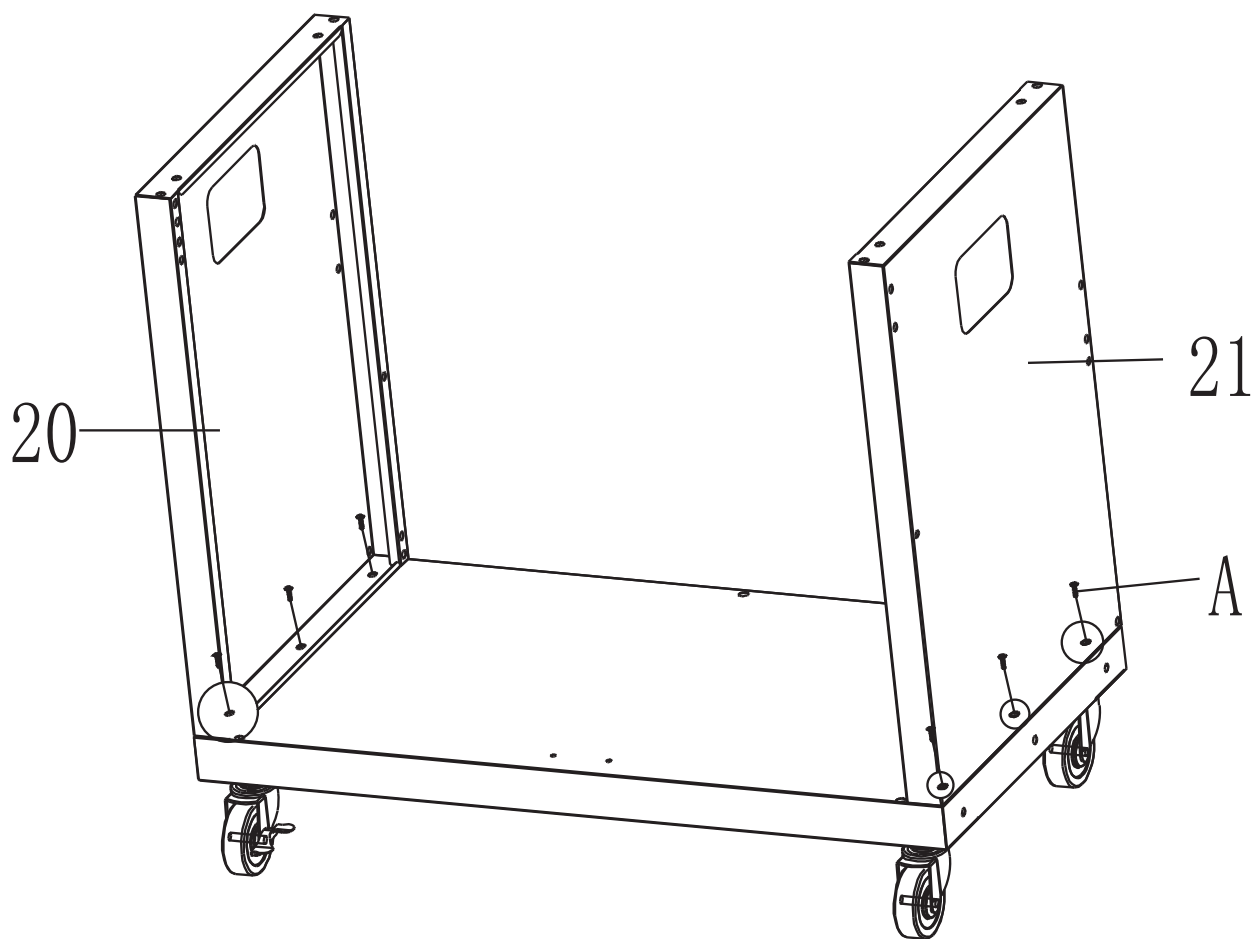
MINUTERIA

A.		(M6x12mm)	X 102
B.		(M4x15mm)	X 8
C.			X 4
D.			X 1

12. Istruzioni di montaggio

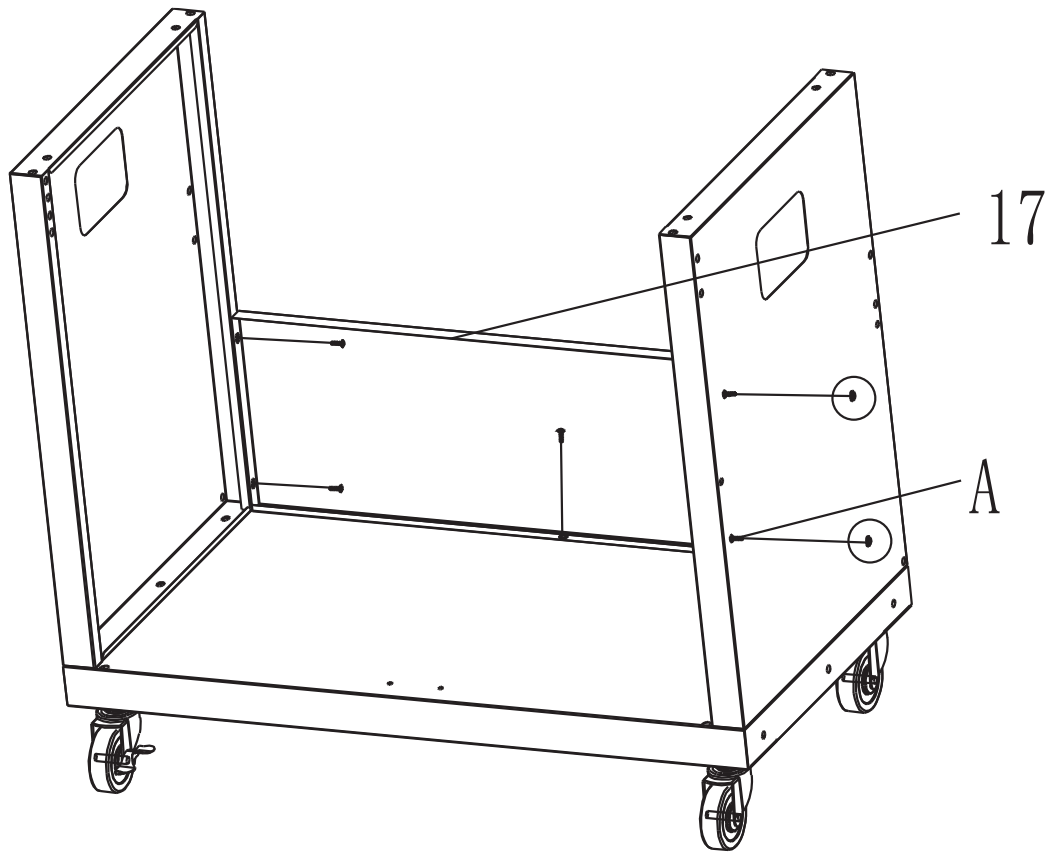


1



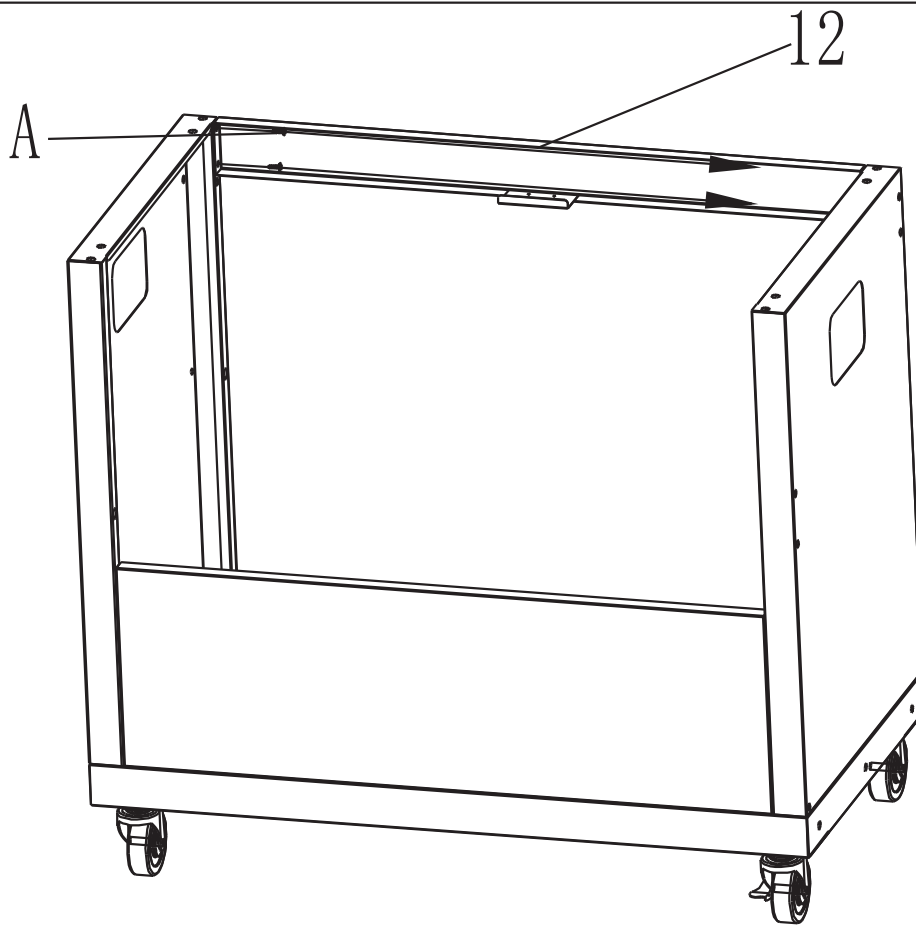
2

A(M6x12mm) X 6



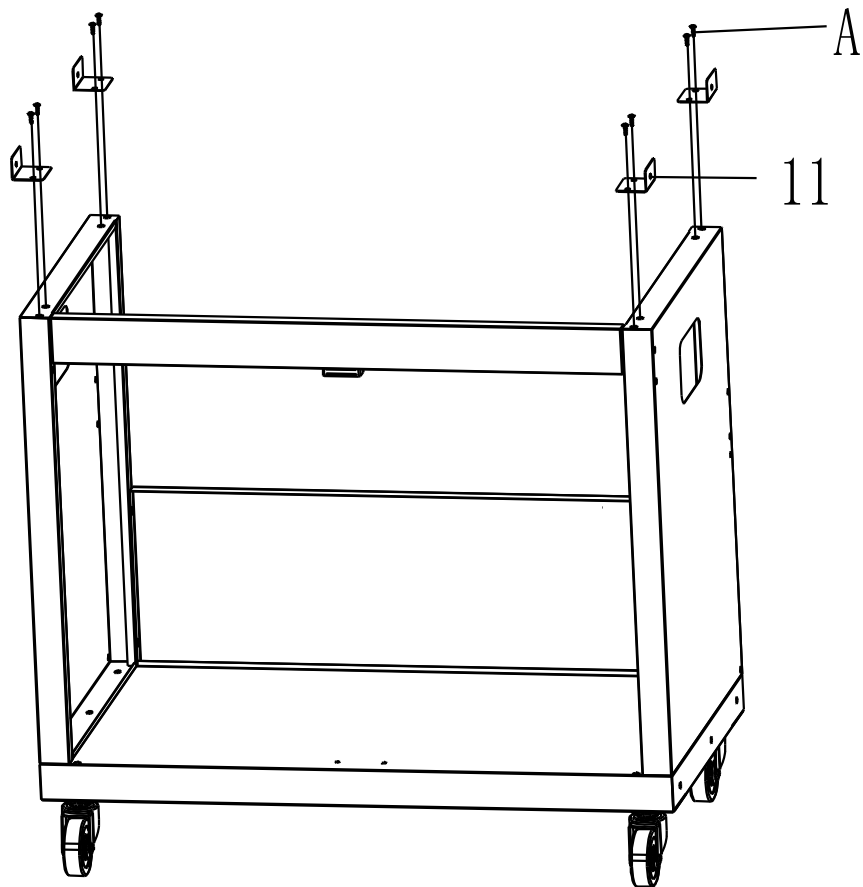
3

A(M6x12mm) X 5



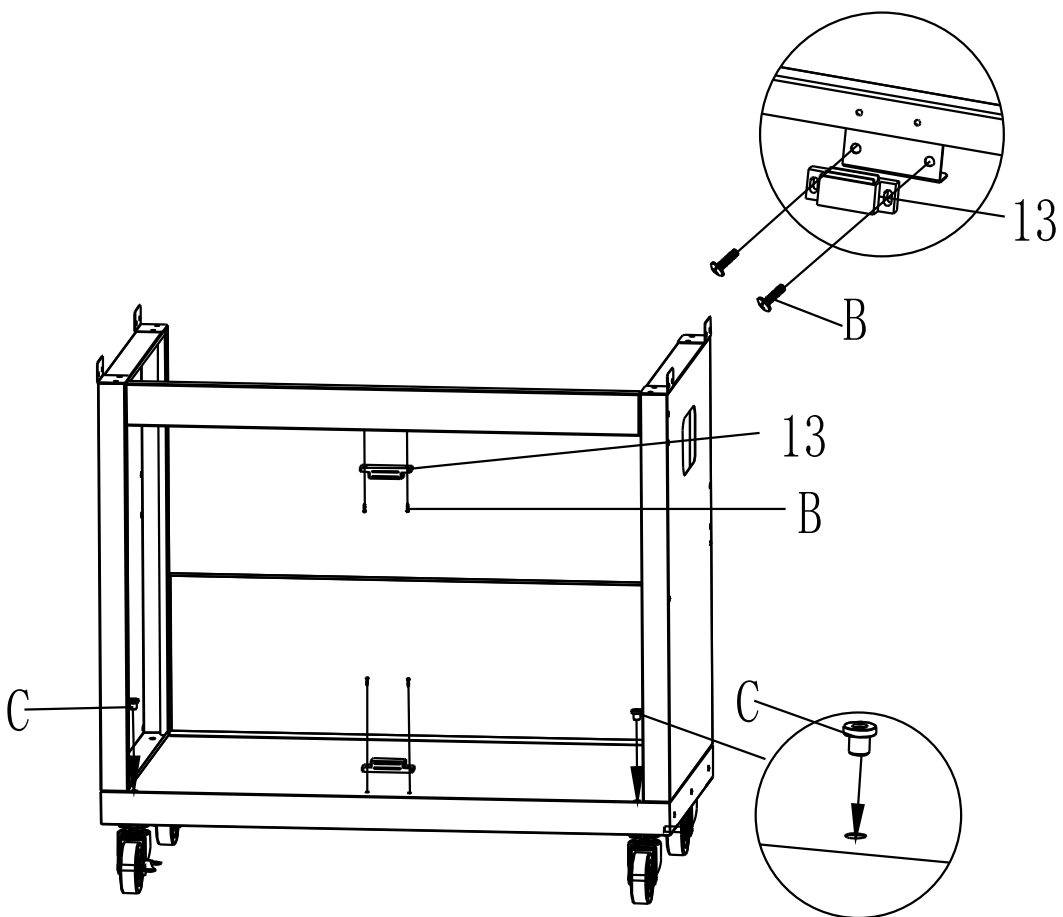
4

A(M6x12mm) X 4



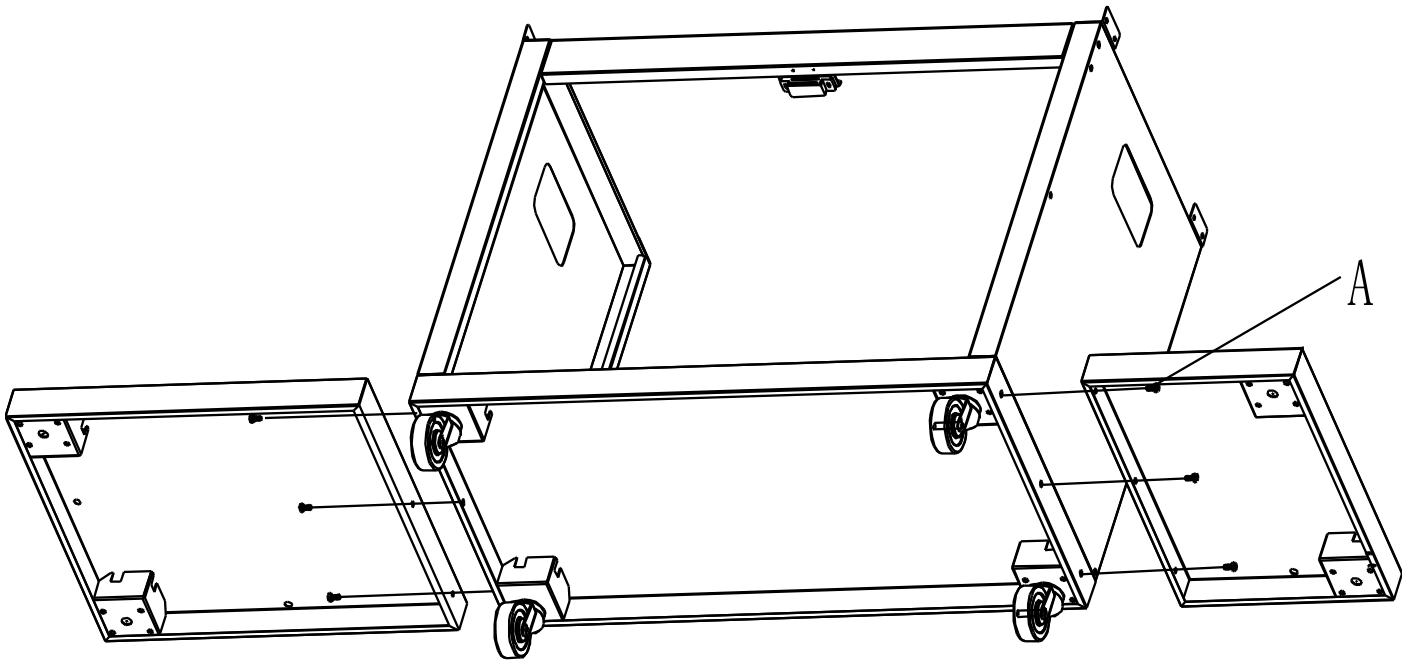
5

A(M6x12mm) X 8



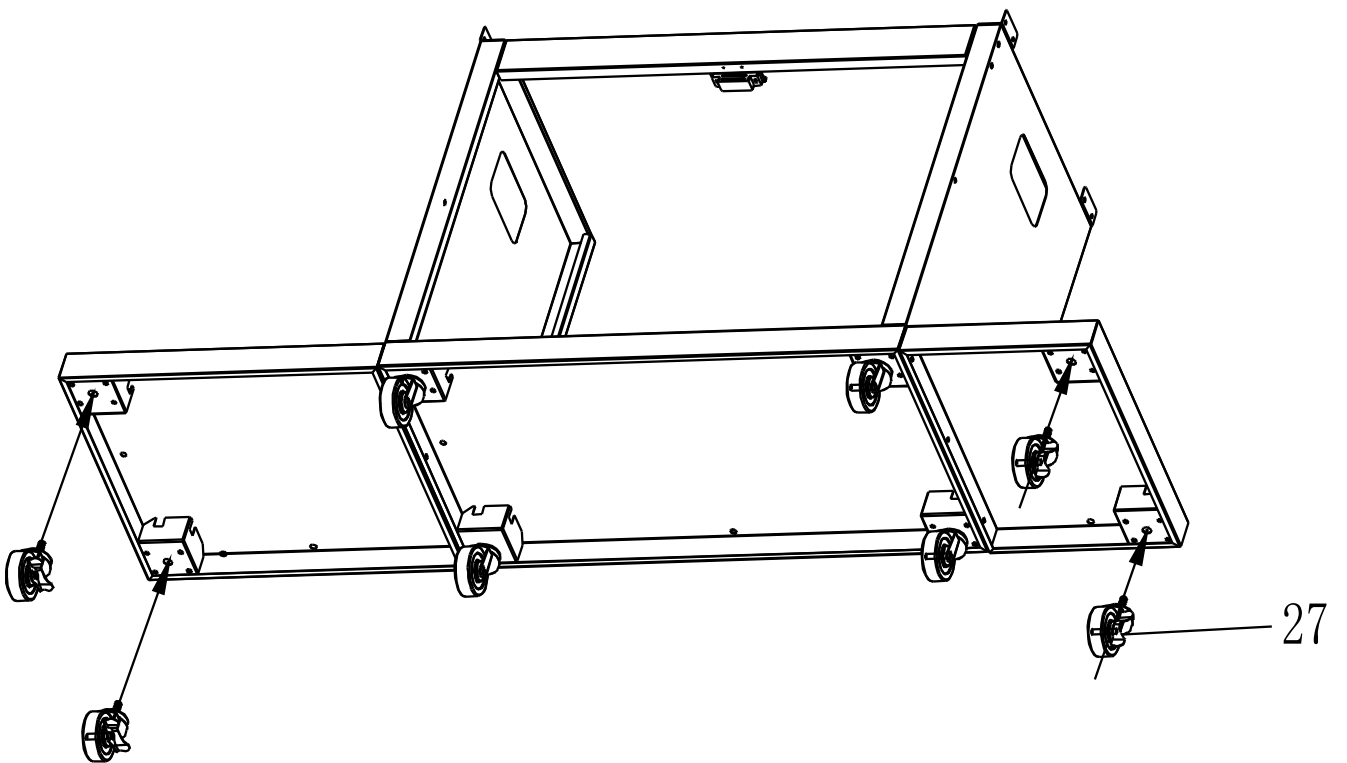
6

CX 2
B(M4x15mm) X 4

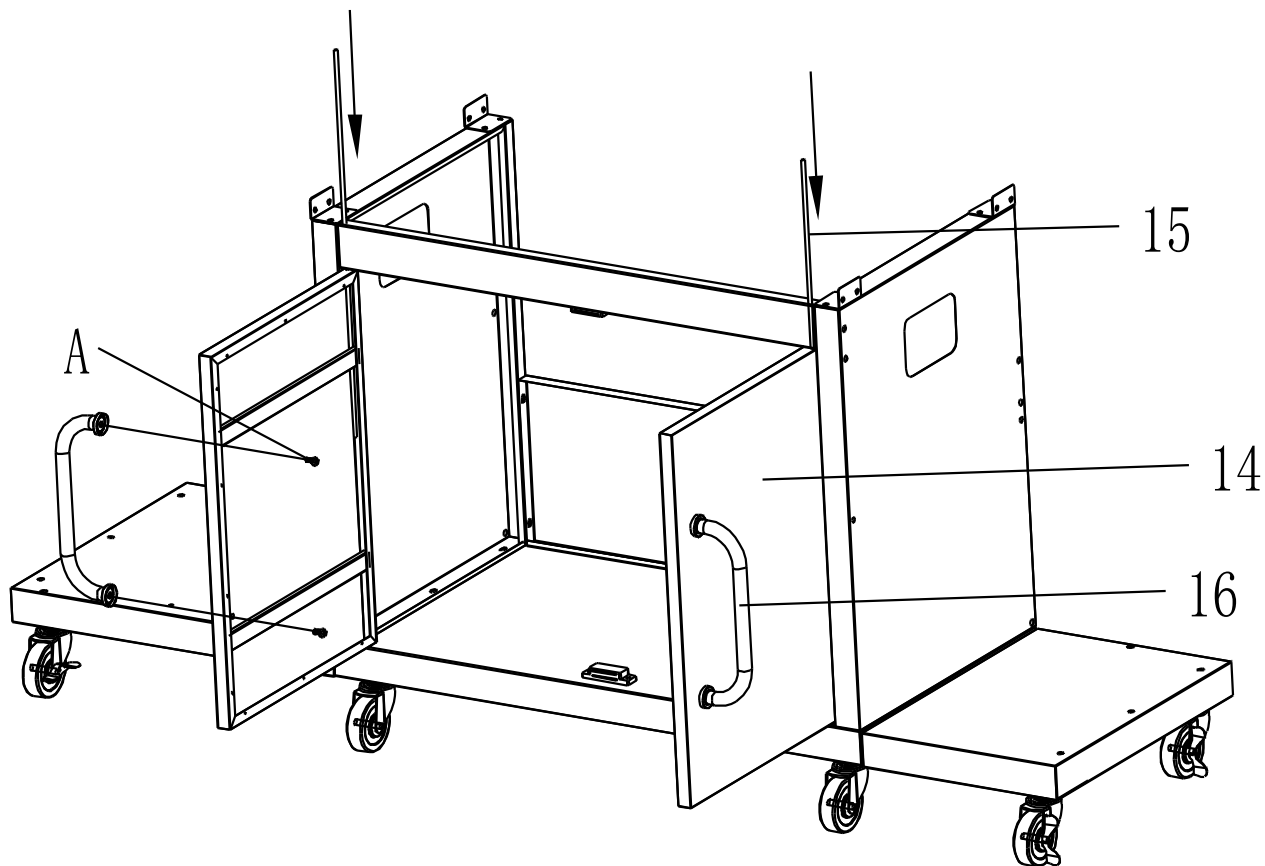


7

A(M6x12mm) X 6

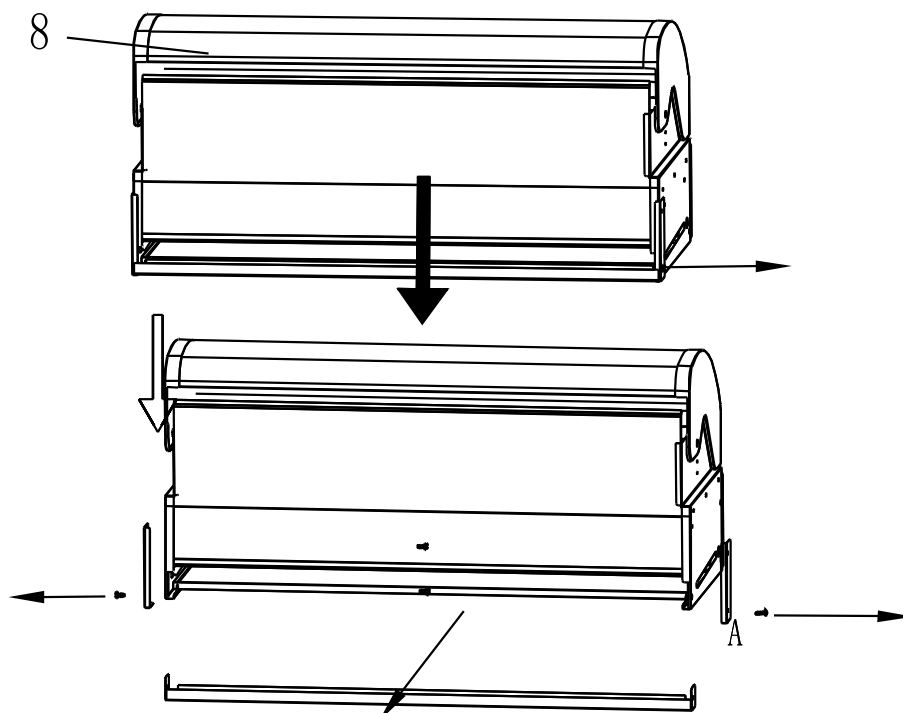


8



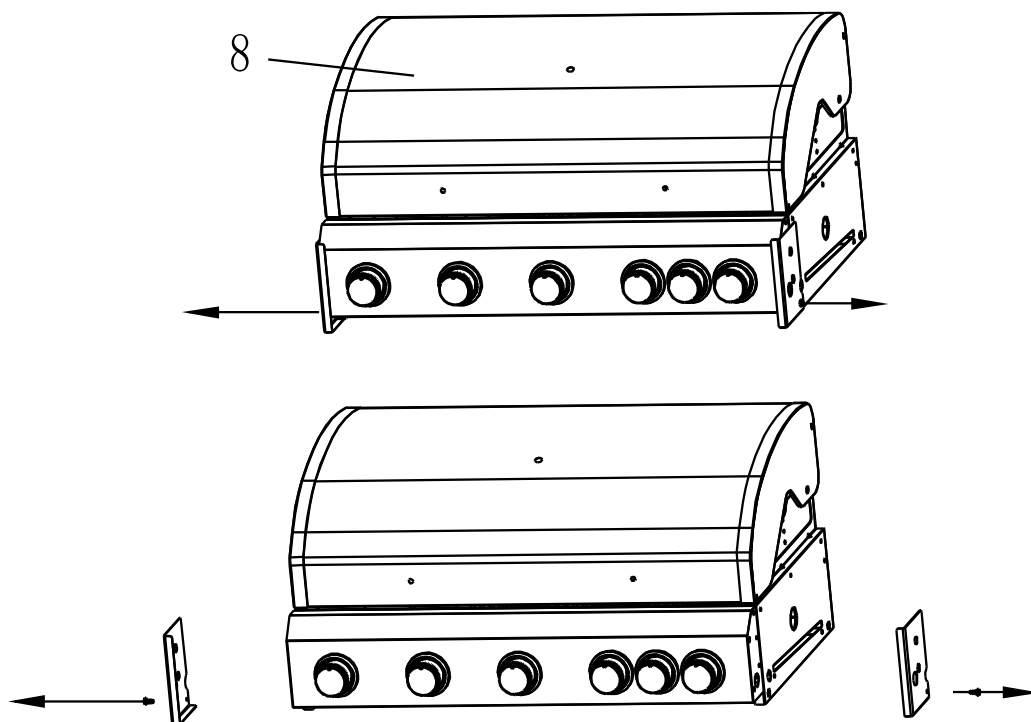
9

A(M6x12mm) X 4



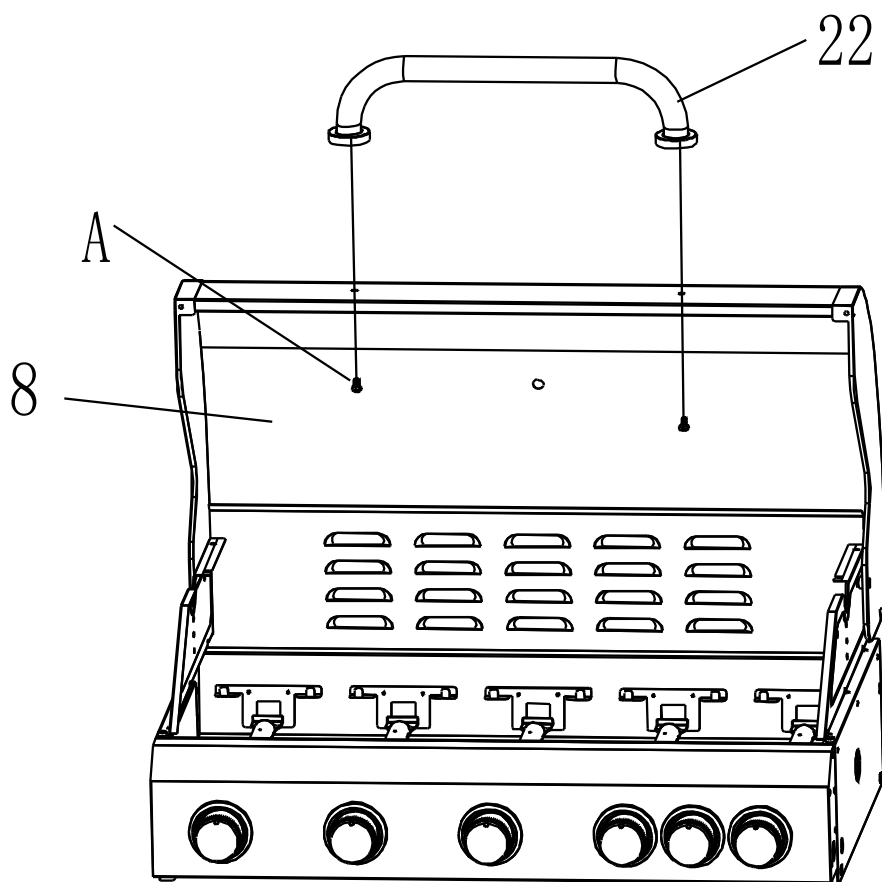
Si prega di rimuovere la staffa metallica protettiva di spedizione prima del montaggio

10



Si prega di rimuovere le staffe metalliche protettive
 di spedizione prima del montaggio

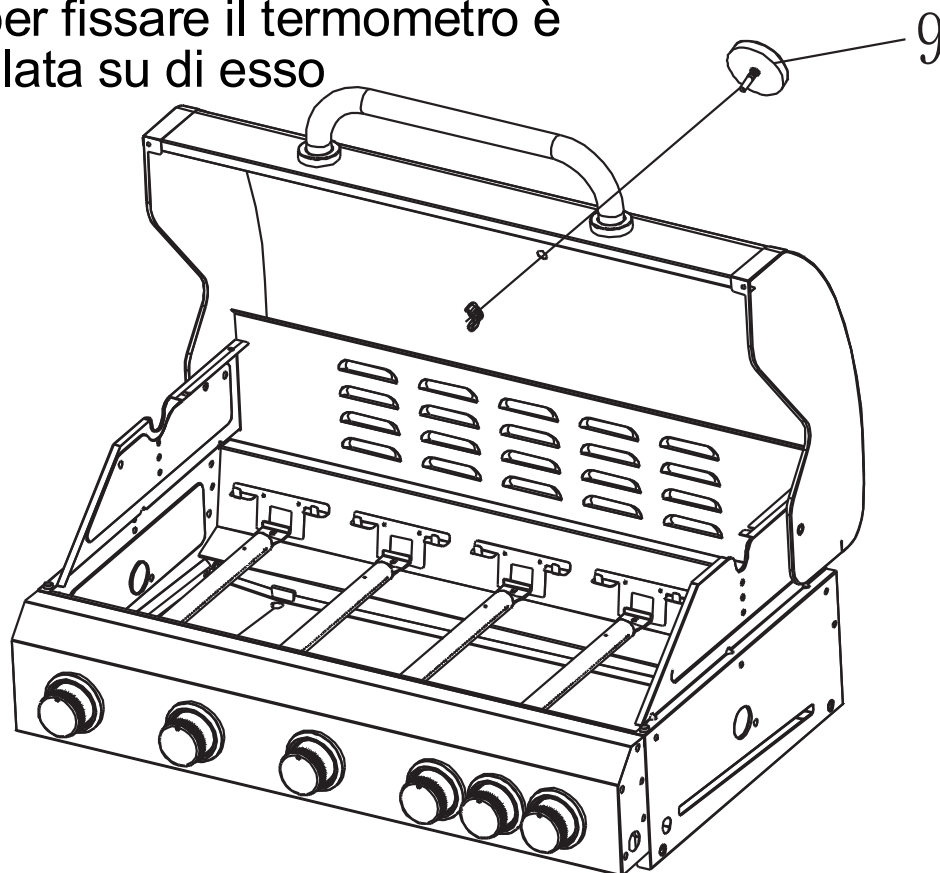
11



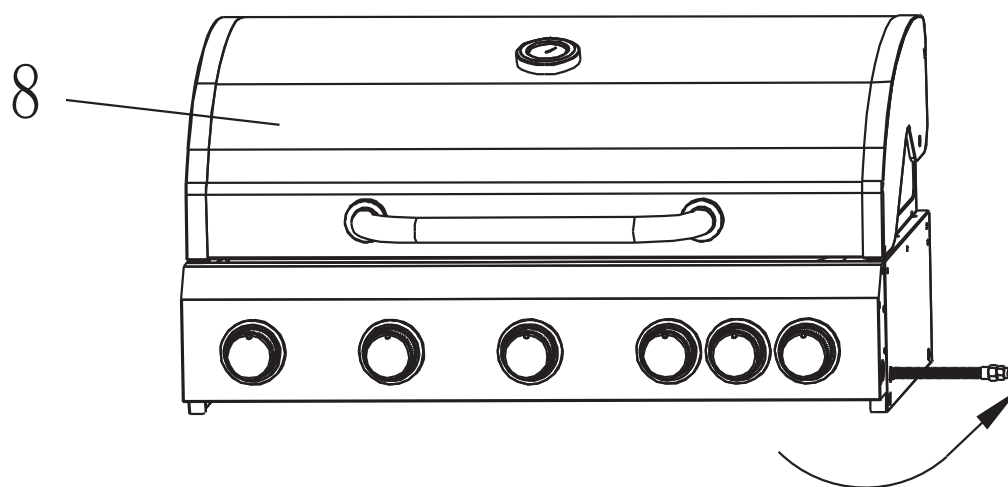
12

A(M6x12mm) X 2

La vite per fissare il termometro è preinstallata su di esso

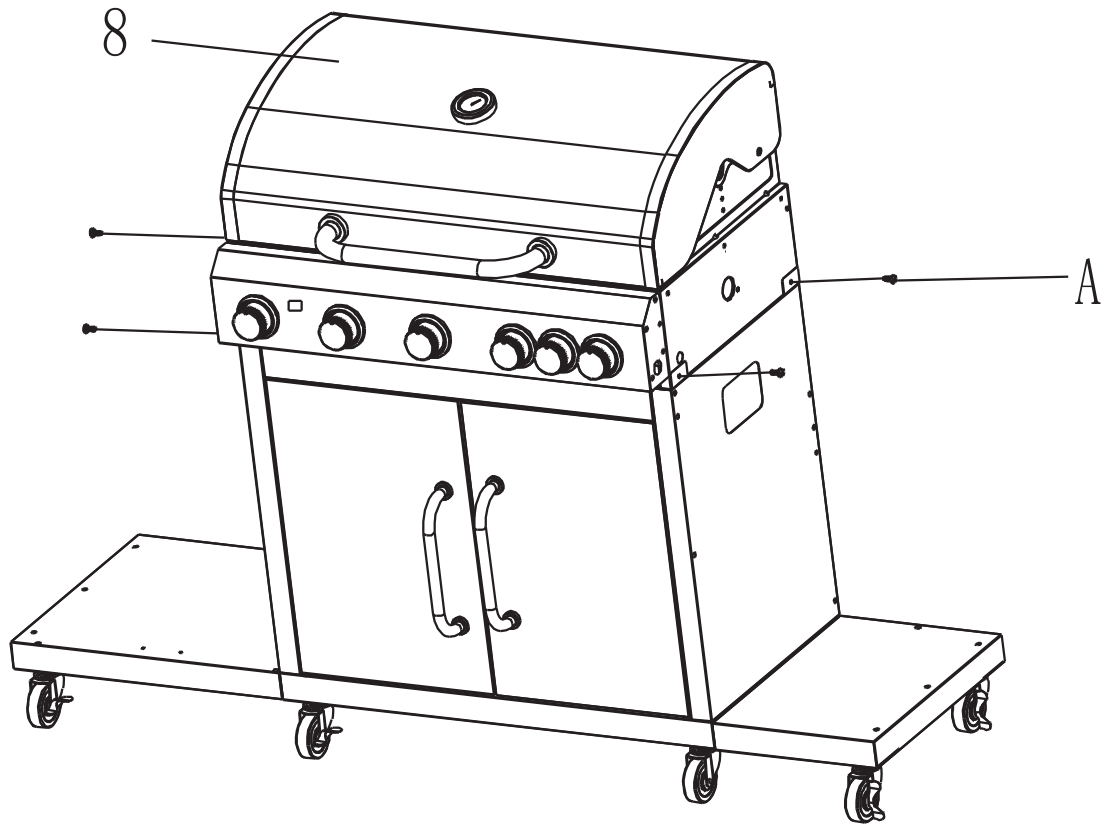


13



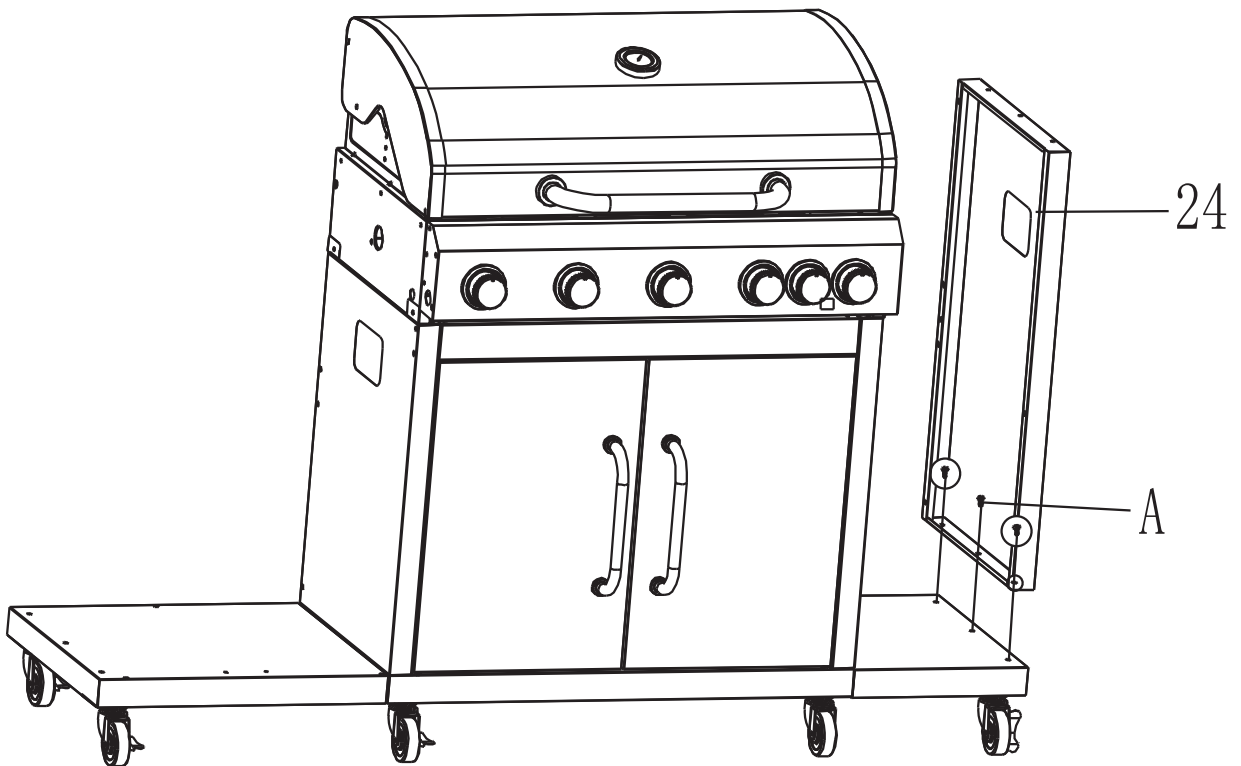
Estrarre il tubo corrugato e la valvola del bruciatore laterale dalla parte inferiore del pannello di controllo.

14



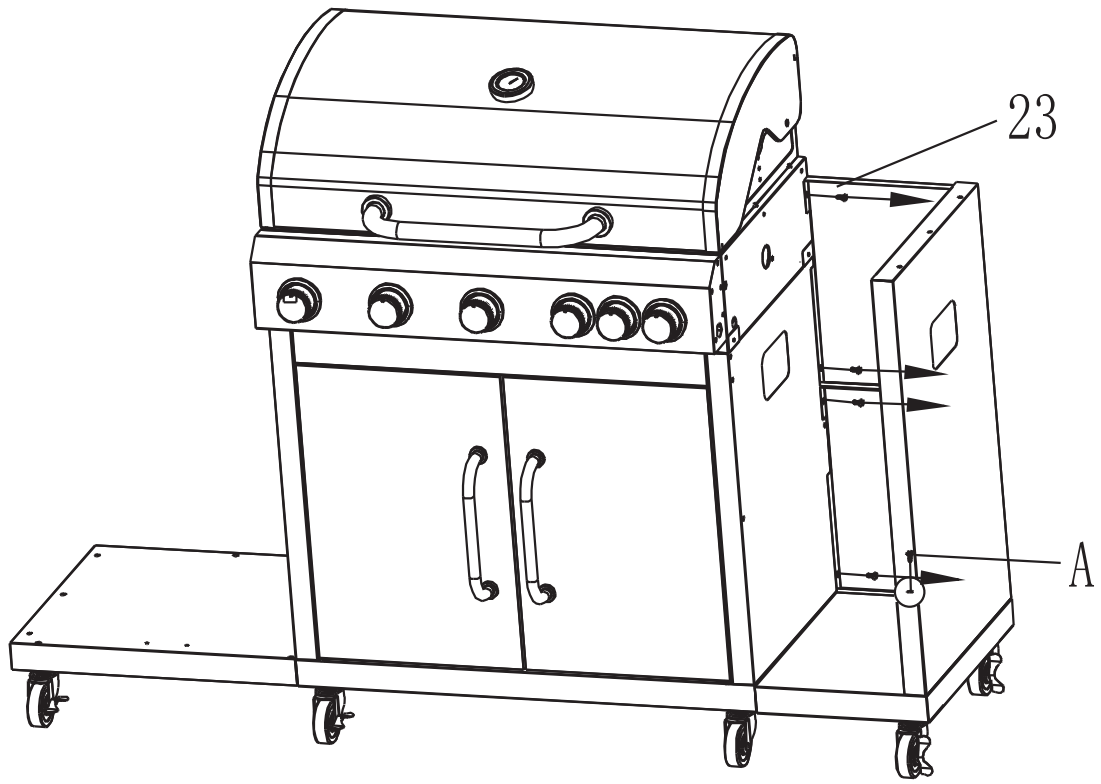
15

A(M6x12mm) X 4



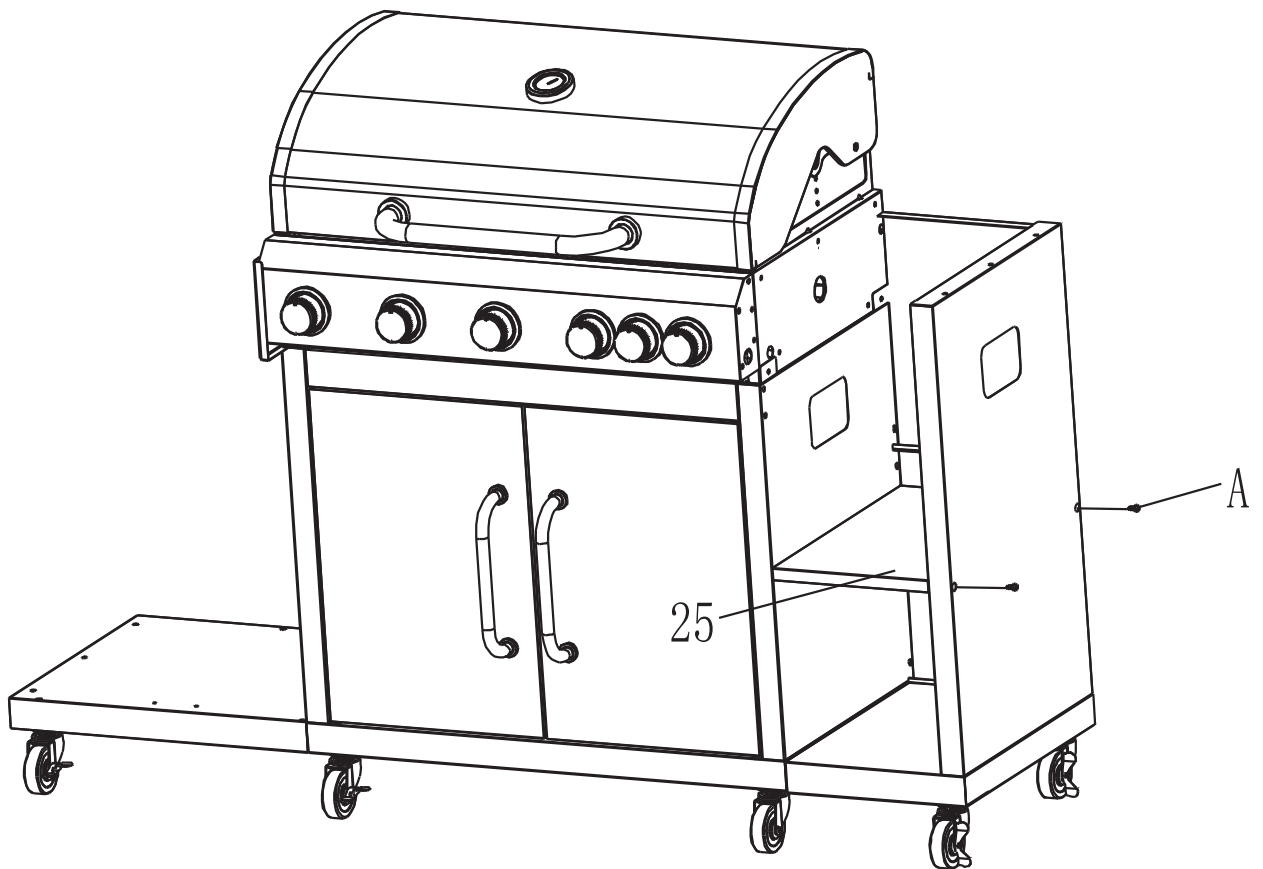
16

A(M6x12mm) X 3



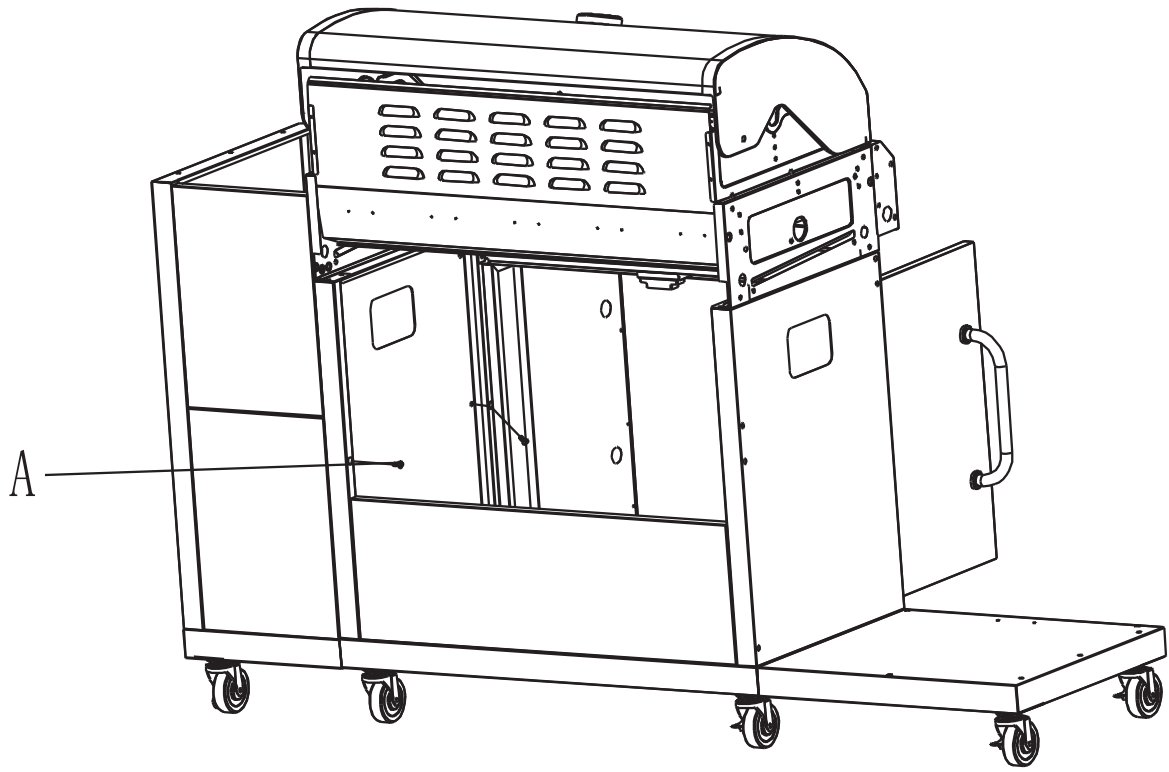
17

A(M6x12mm) X 9



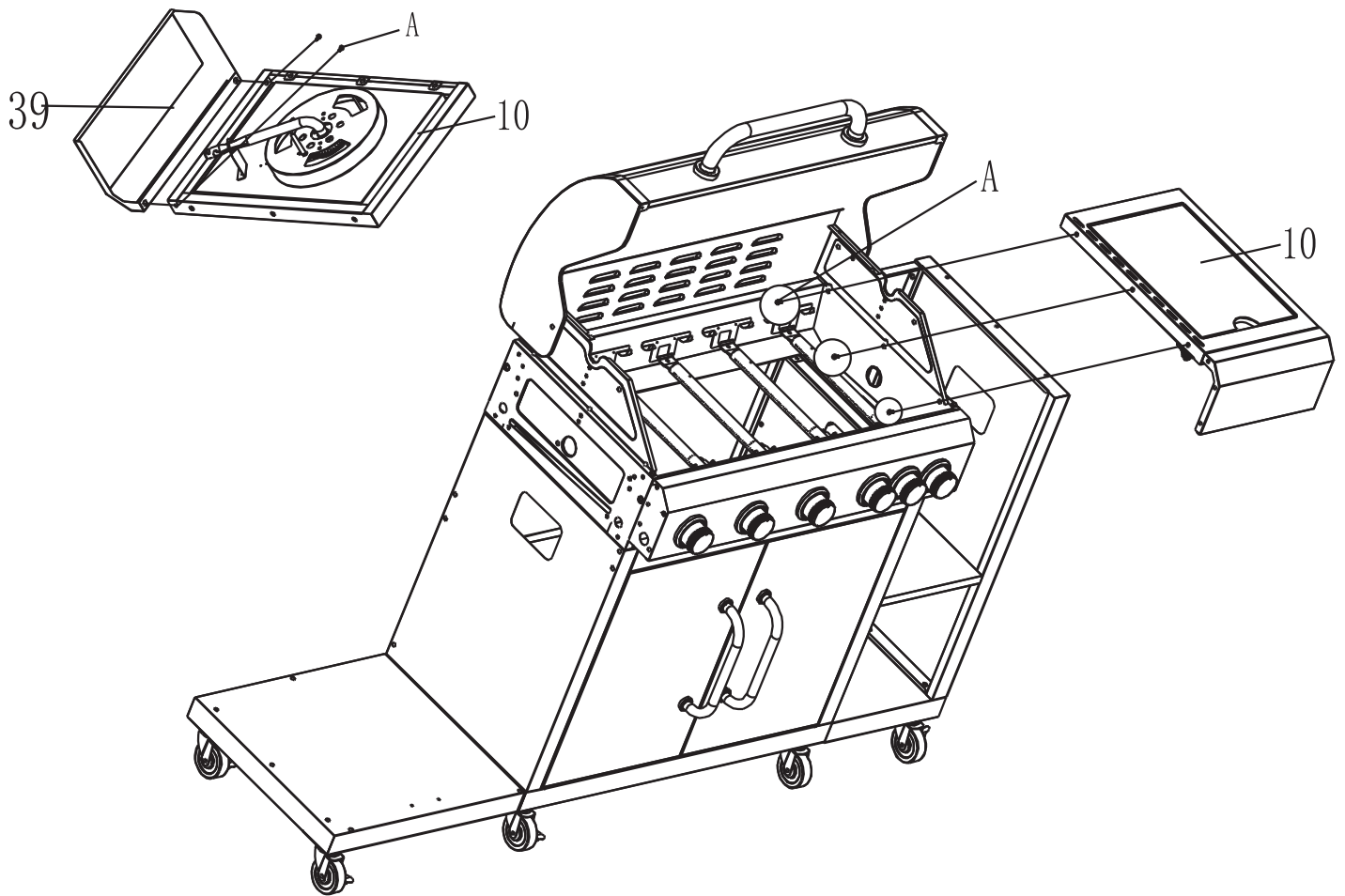
18

A(M6x12mm) X 2



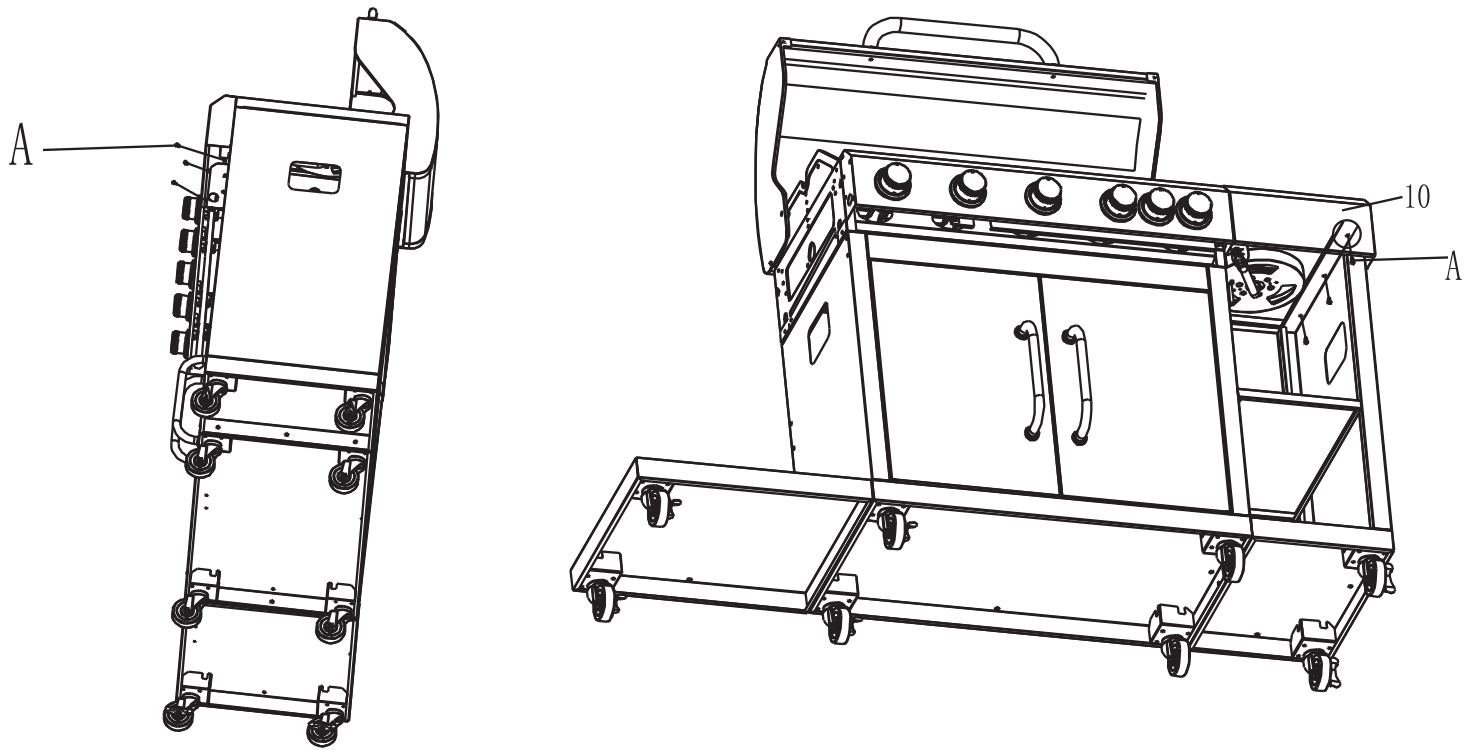
19

A(M6x12mm) X 2



20

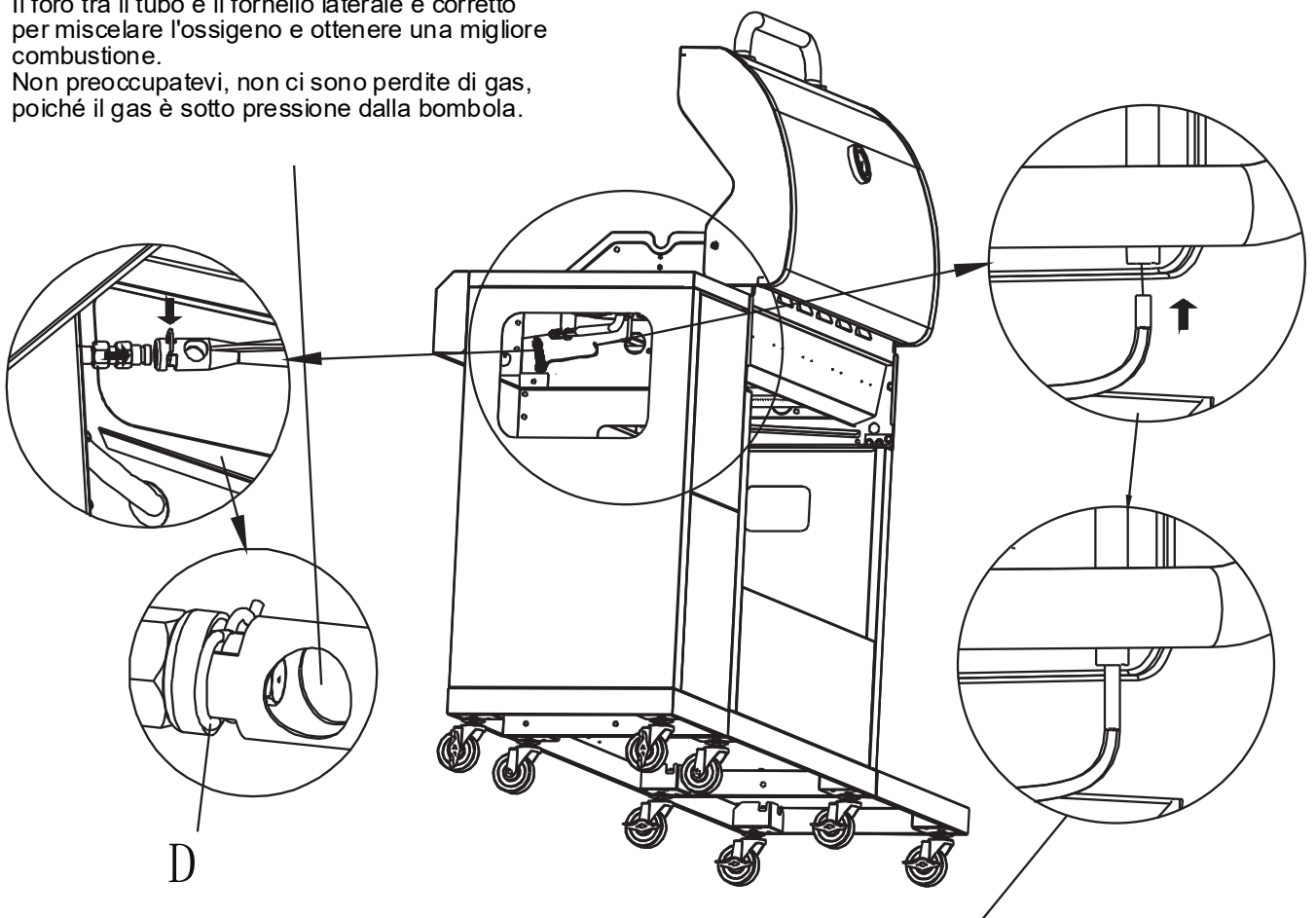
A(M6x12mm) X 5



21

A(M6x12mm) X 6

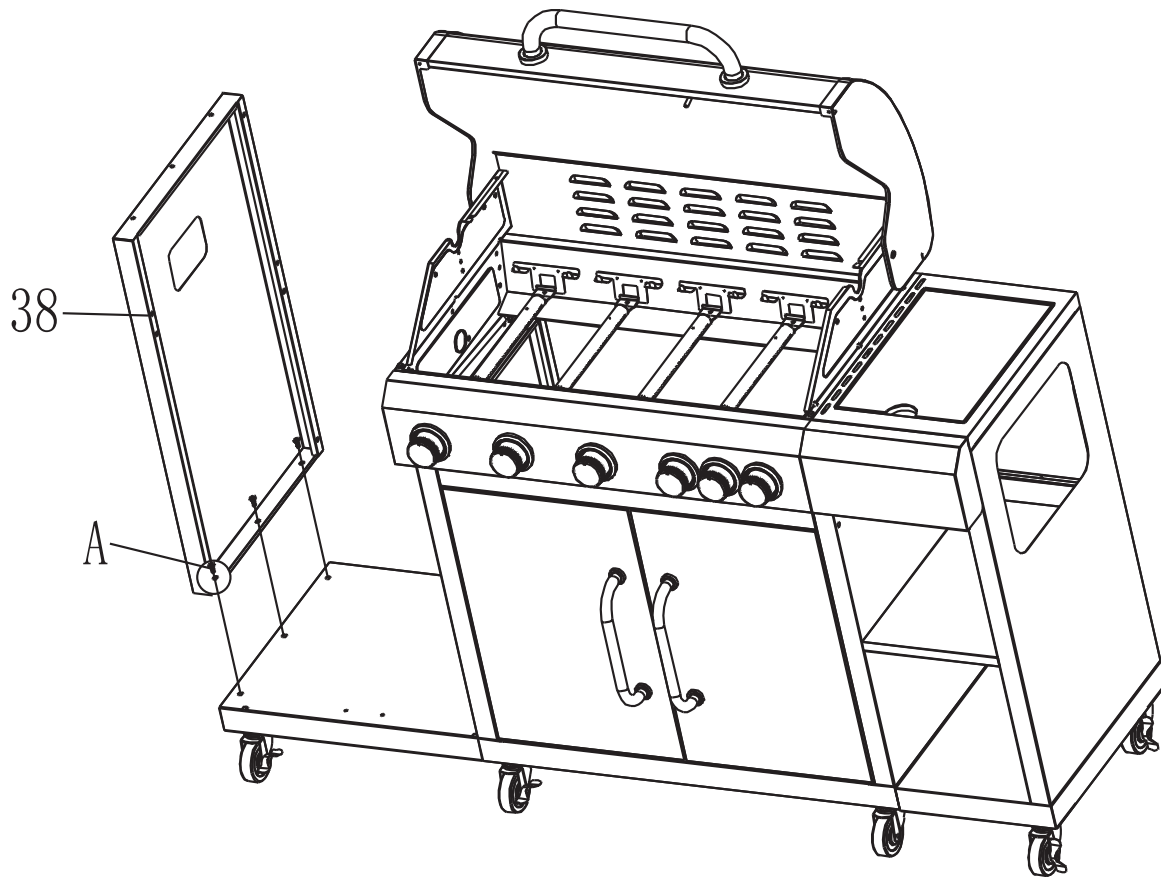
Il foro tra il tubo e il fornello laterale è corretto per miscelare l'ossigeno e ottenere una migliore combustione.
Non preoccupatevi, non ci sono perdite di gas, poiché il gas è sotto pressione dalla bombola.



Collegare il cavo di accensione per il fornello laterale

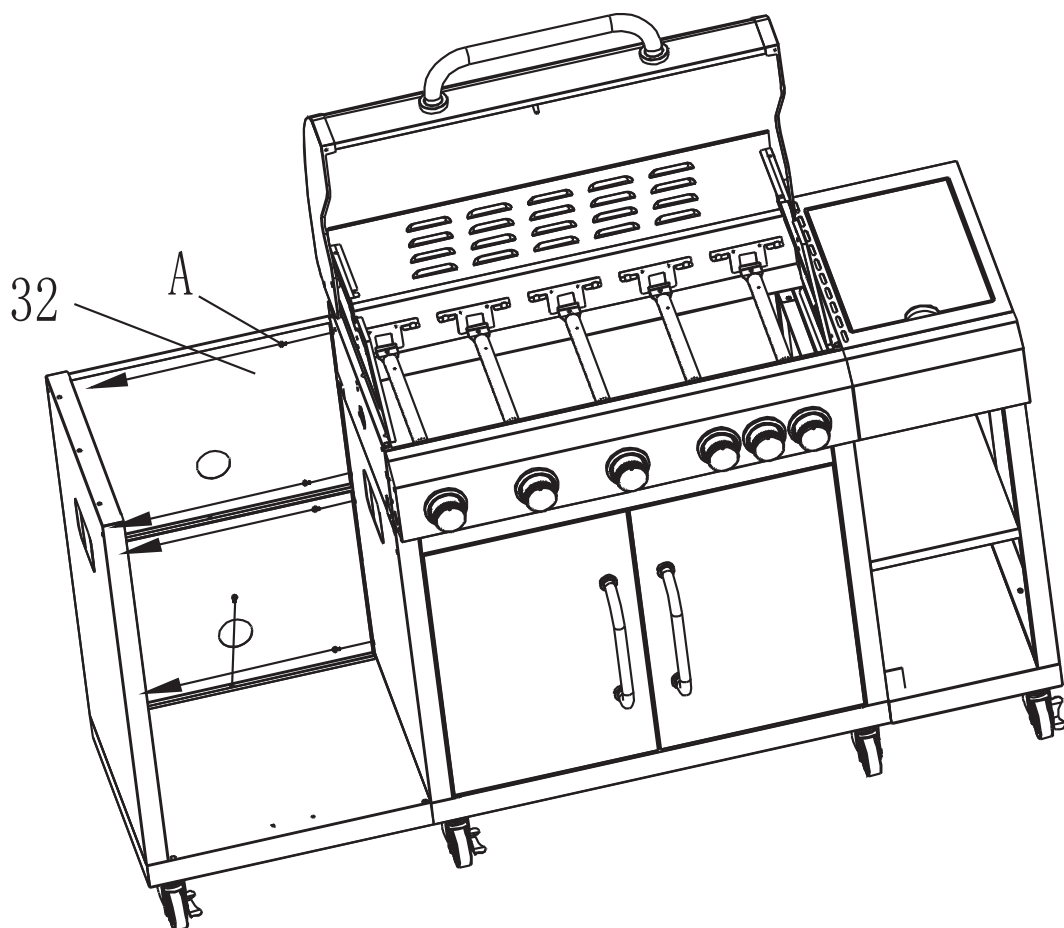
22

D X 1



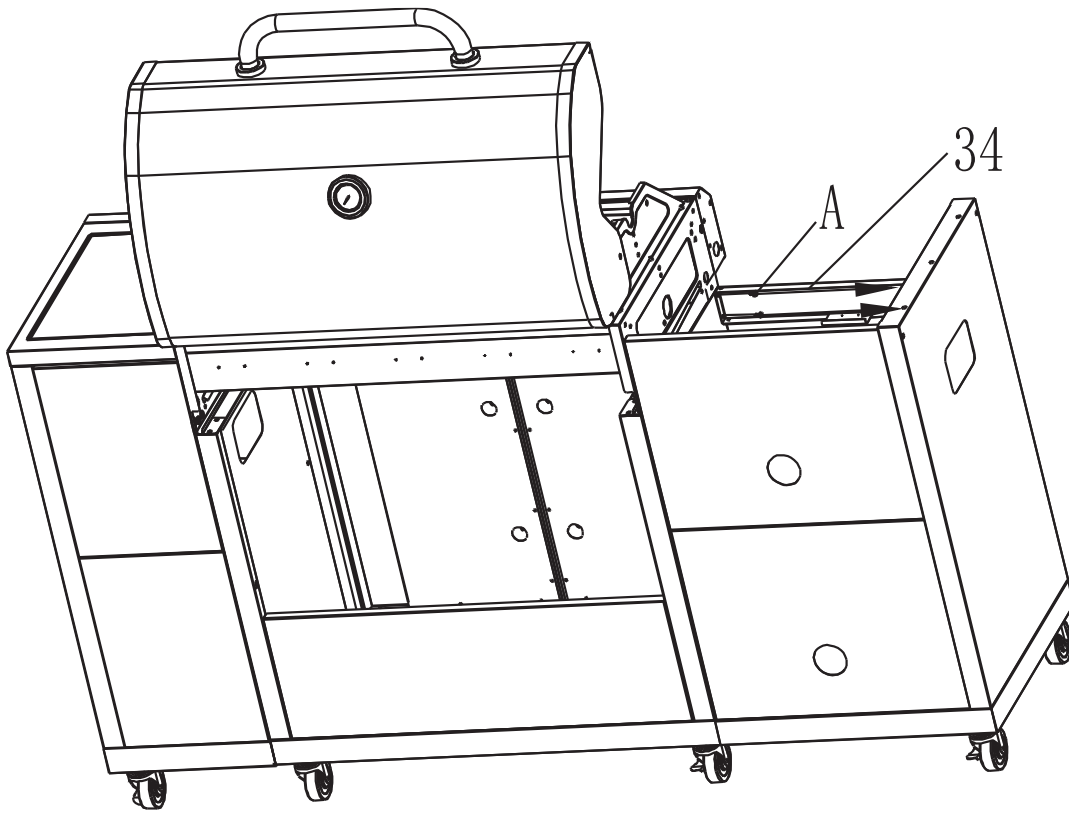
23

A(M6x12mm) X 3



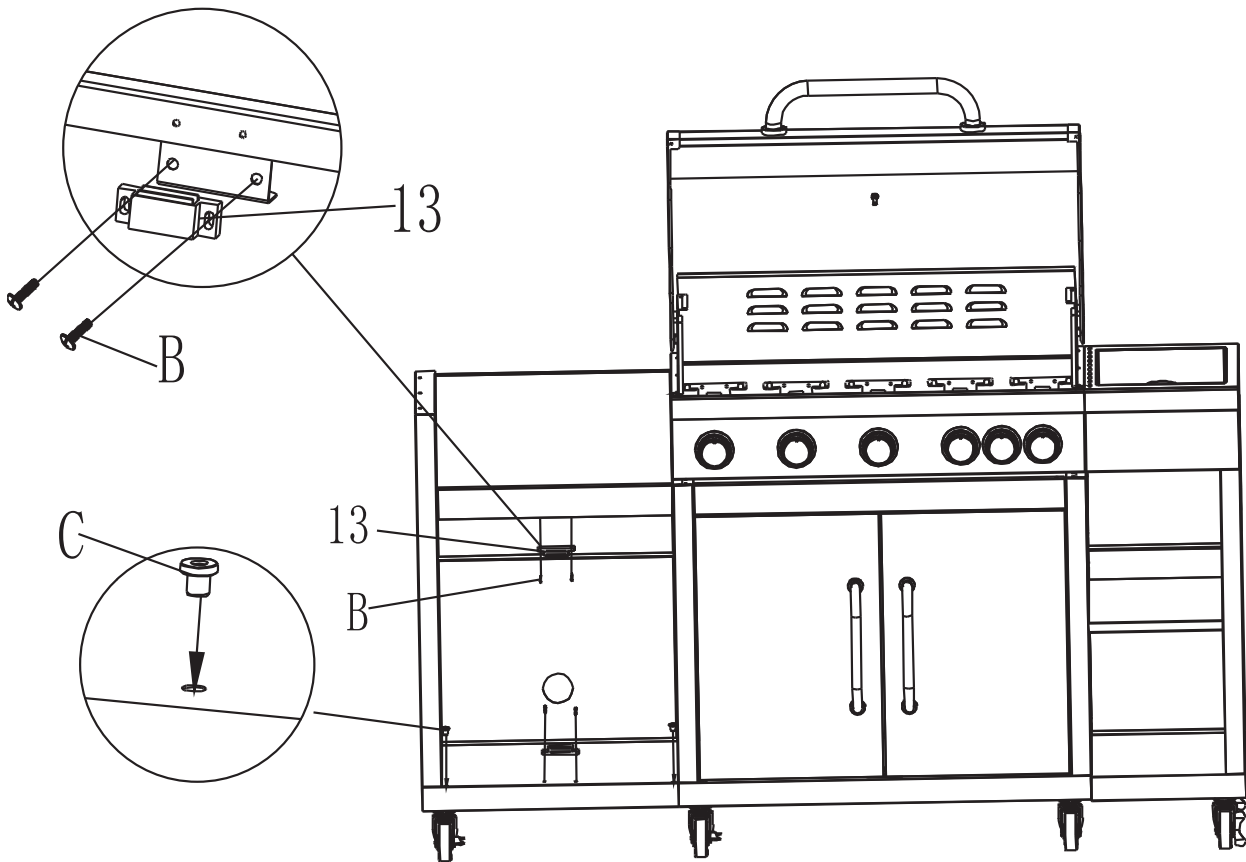
24

A(M6x12mm) X 9



25

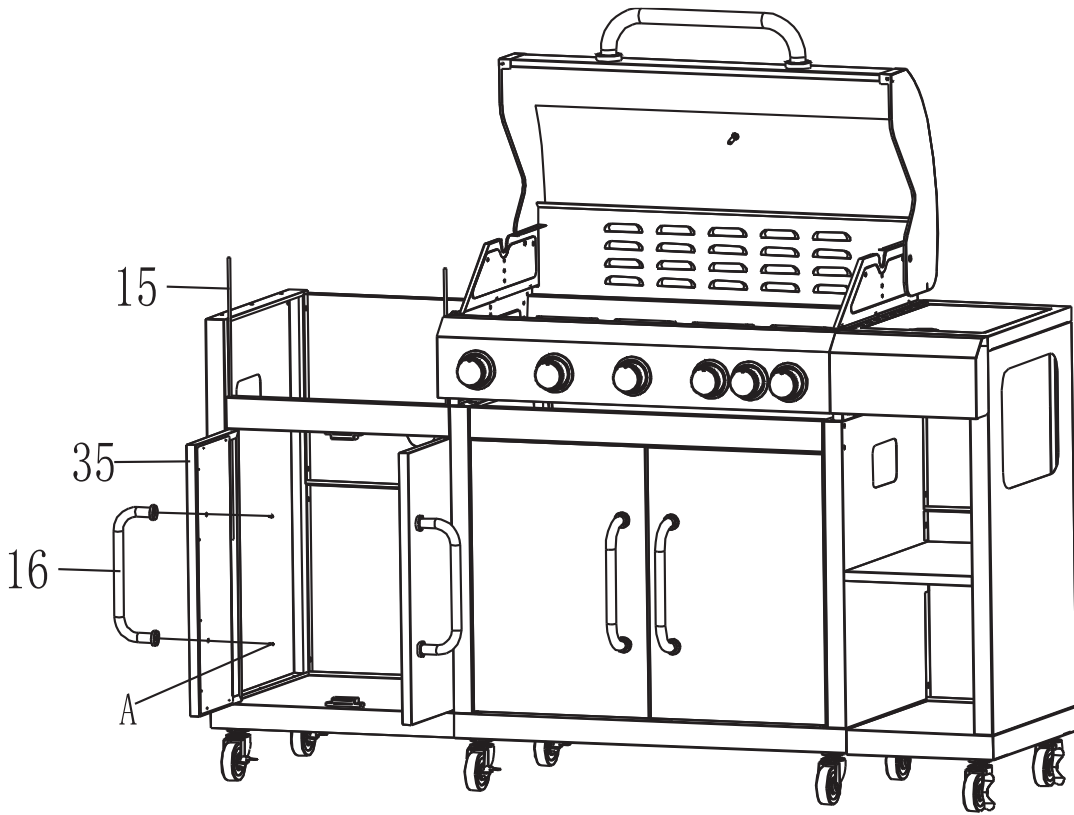
A(M6x12mm) X 4



26

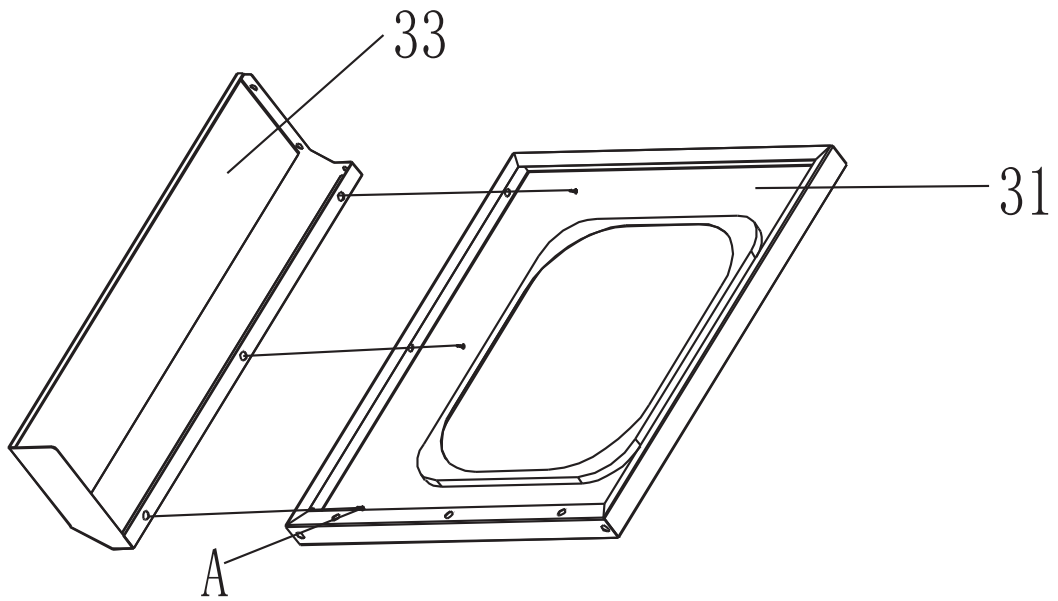
B(M4x15mm) X 4

C X 2



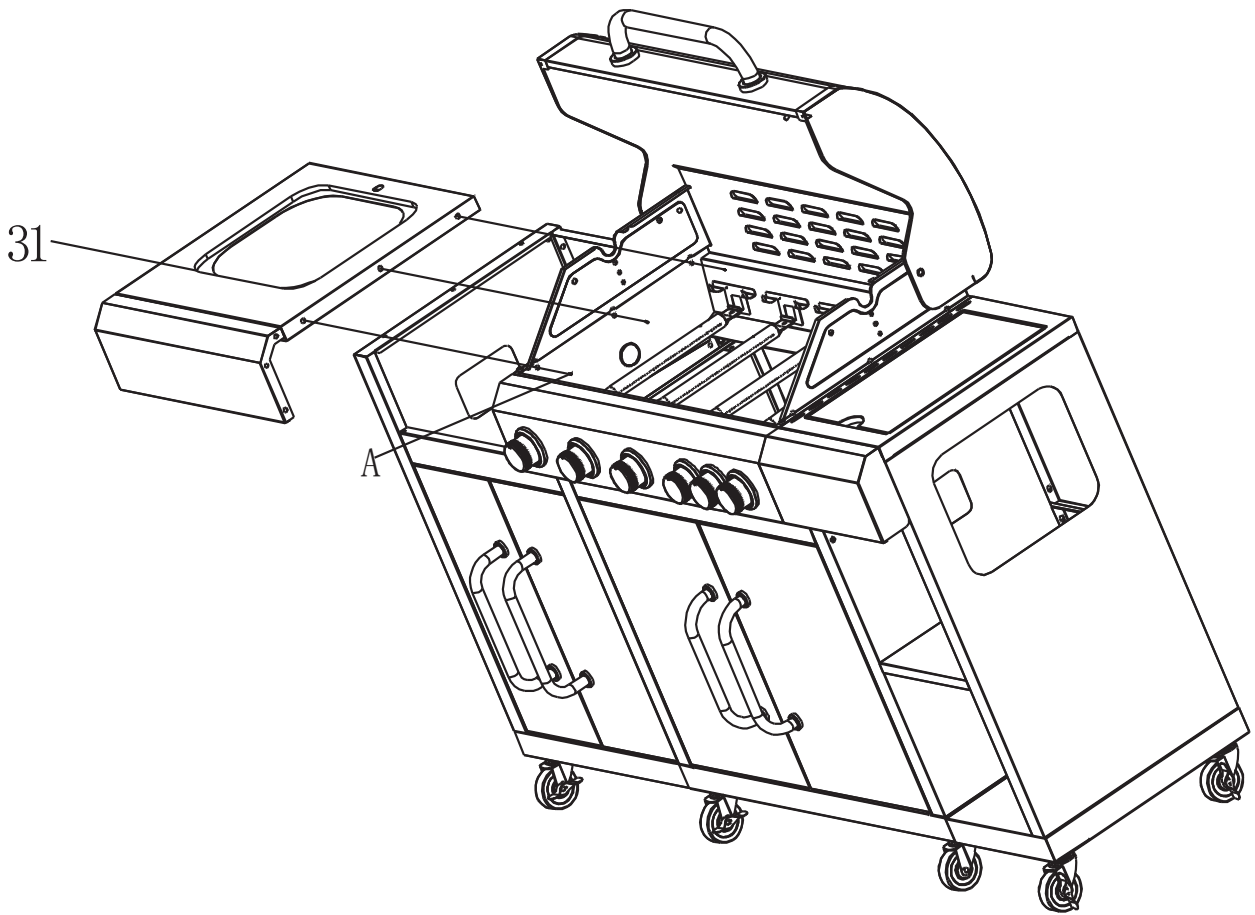
27

A(M6x12mm) X 4



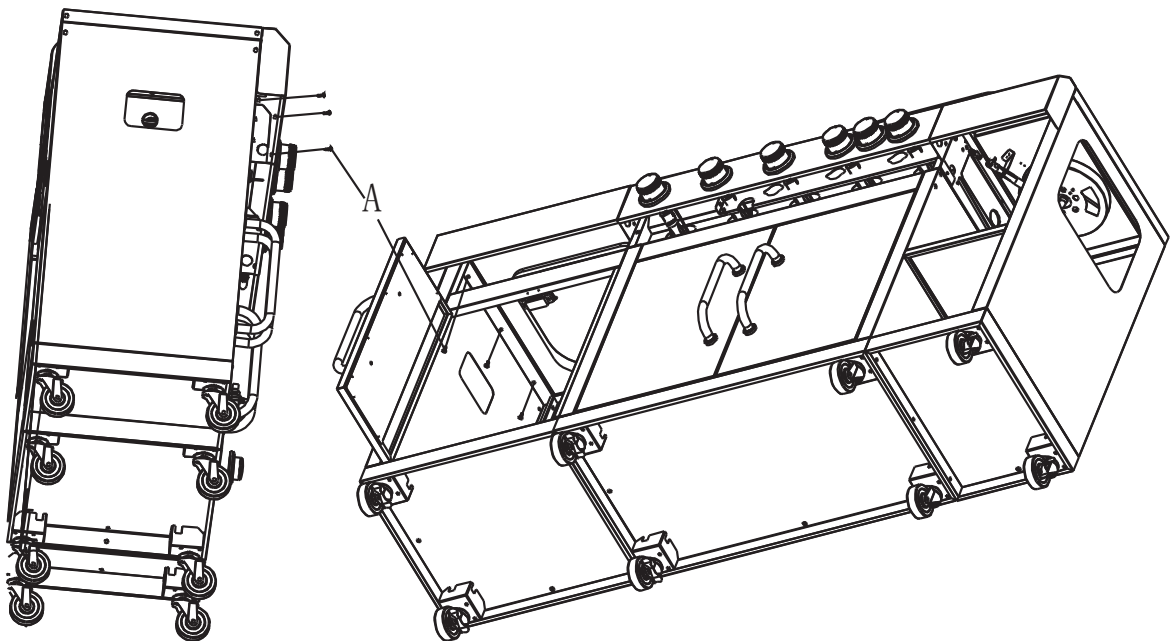
28

A(M6x12mm) X 3



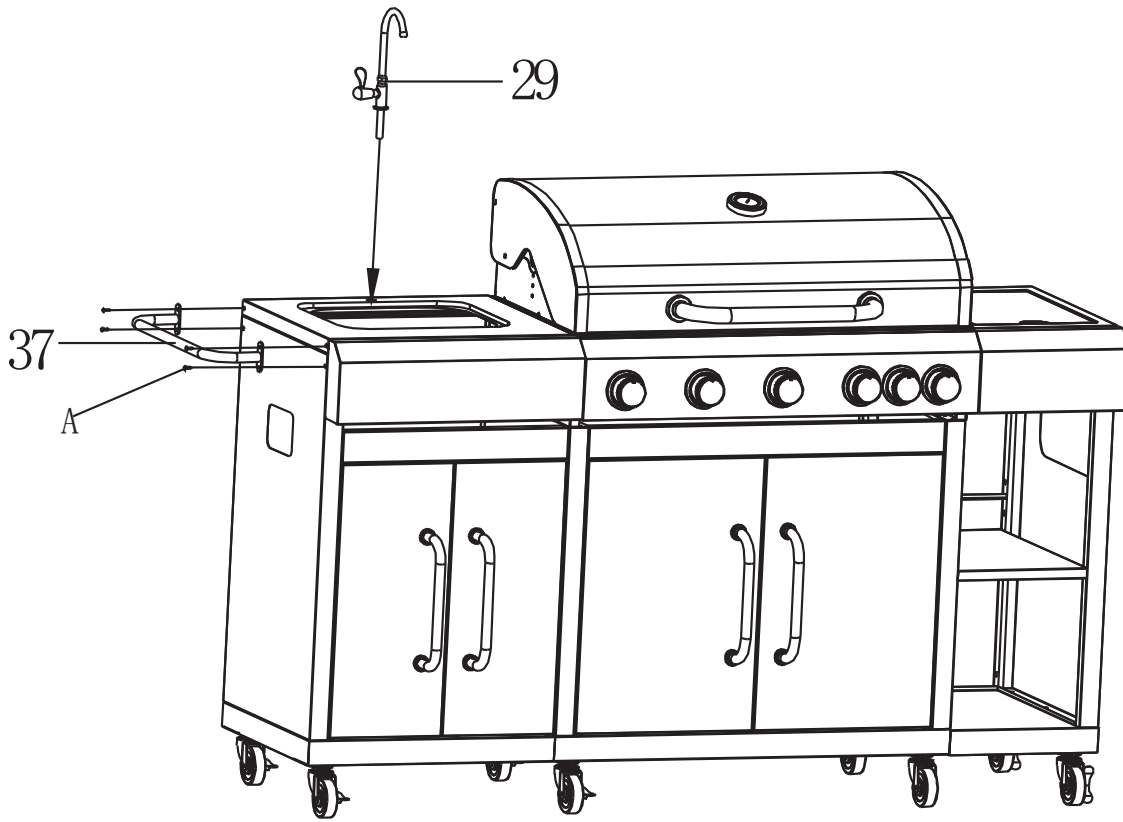
29

A(M6x12mm) X 3



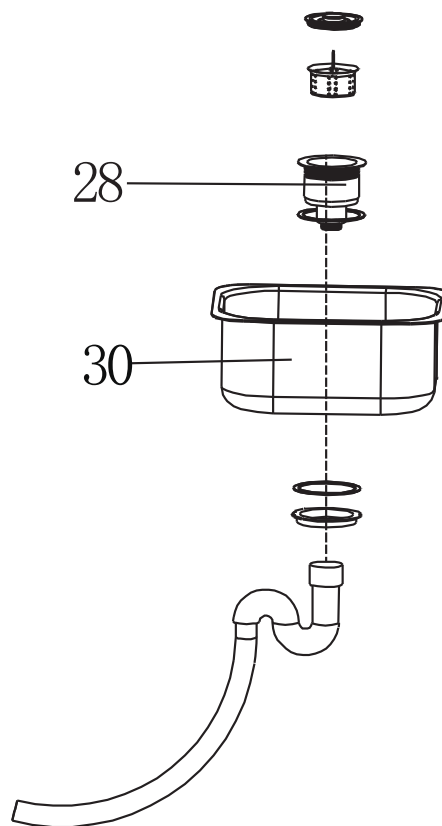
30

A(M6x12mm) X 6

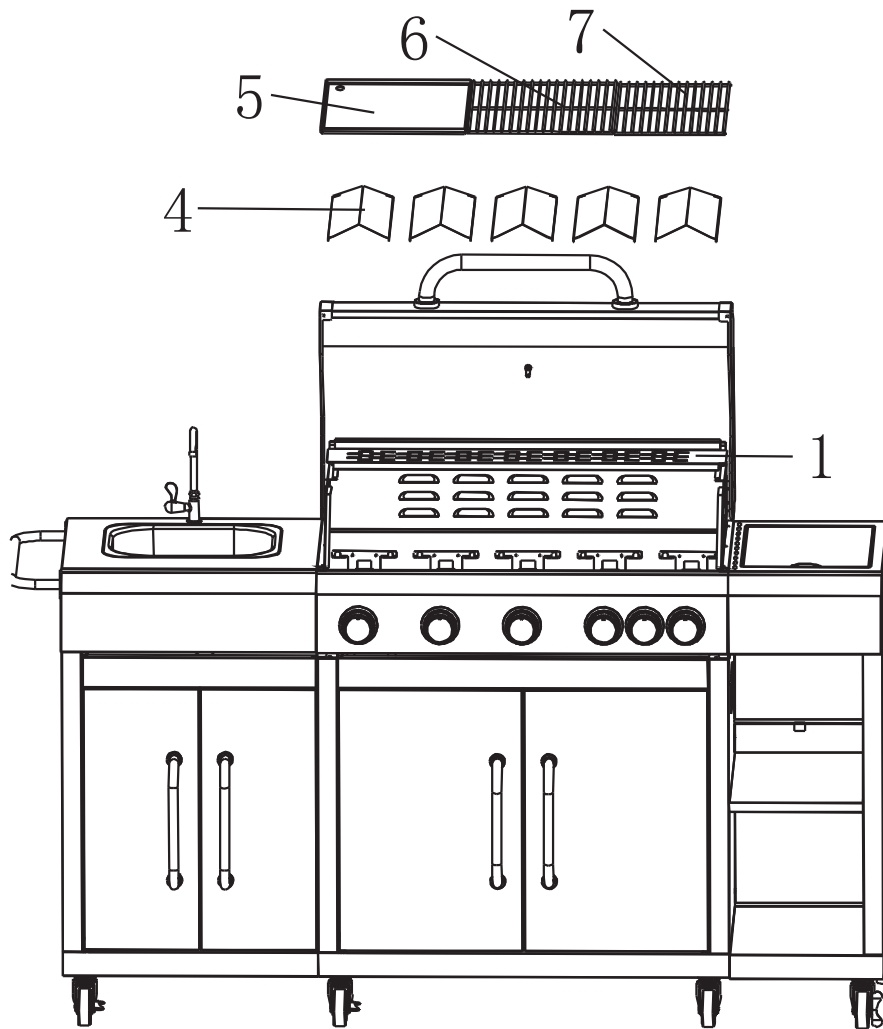
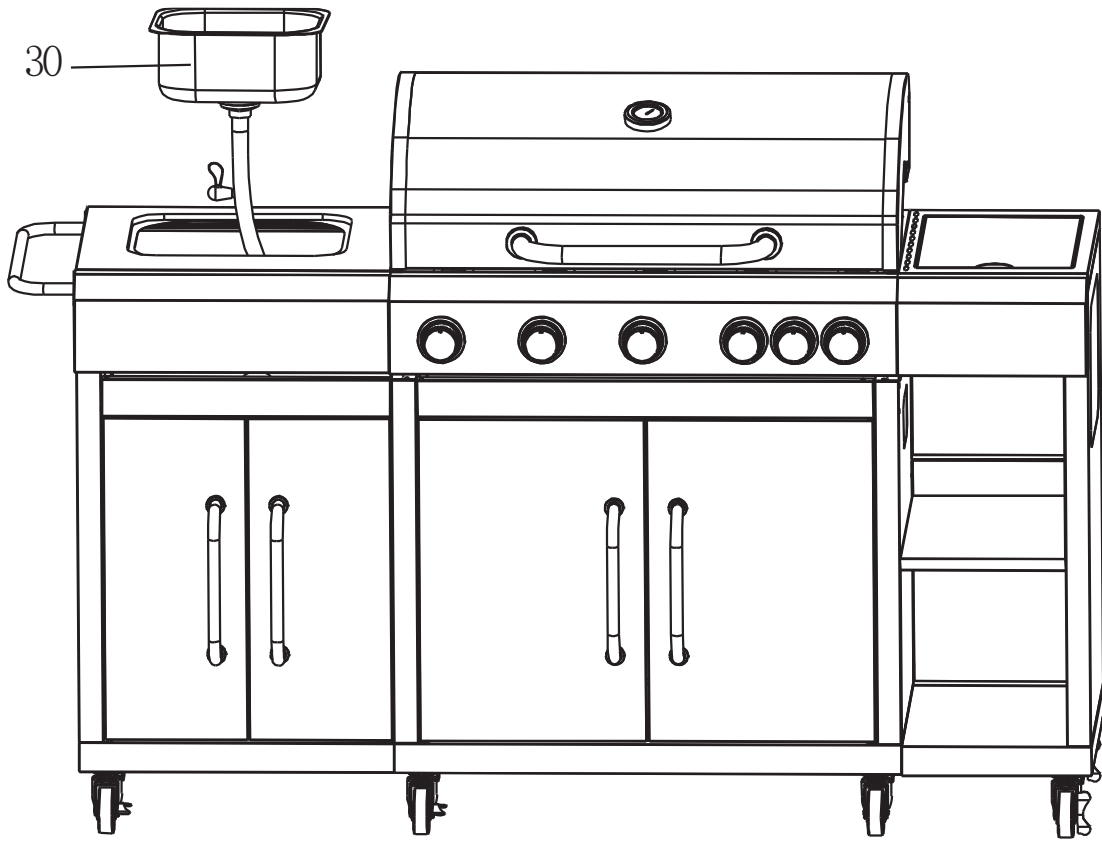


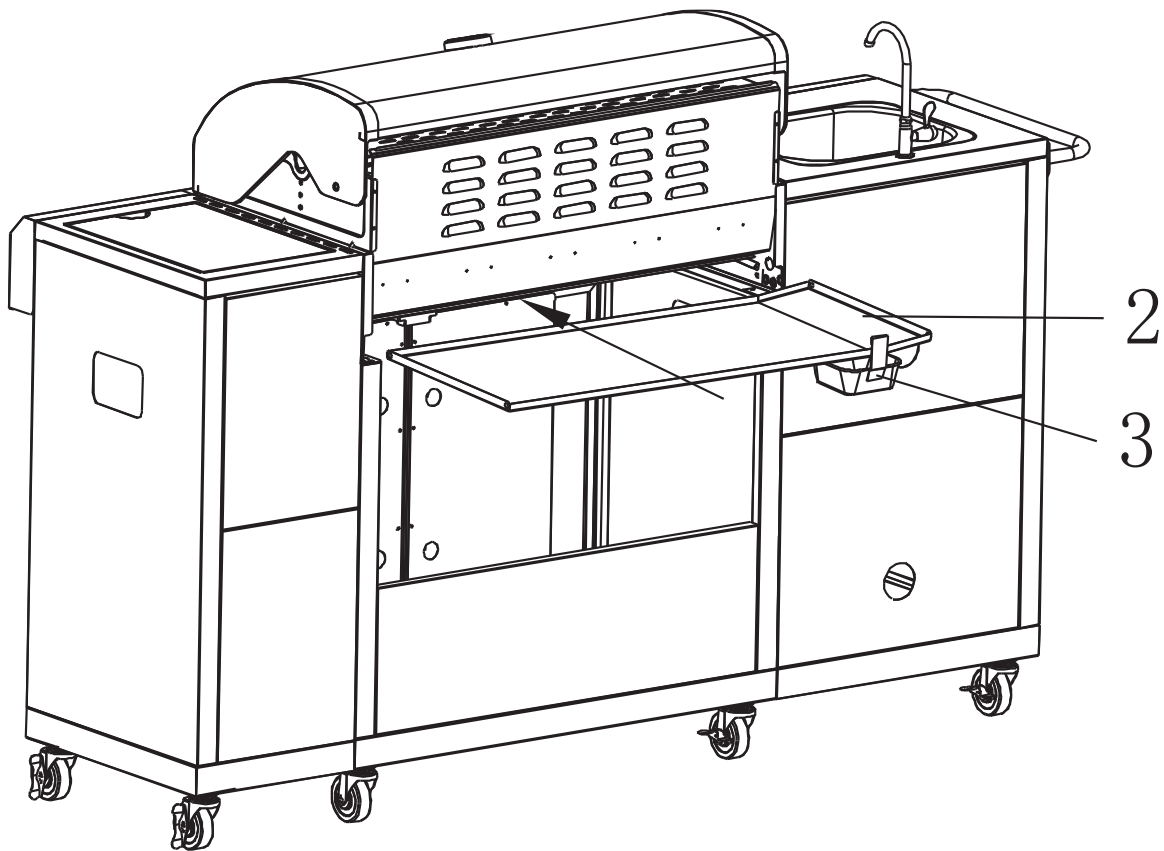
31

A(M6x12mm) X 4



32





35

13. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Prima della cottura, scongelate completamente nel frigorifero la carne e il pollame che devono essere tenuti lontano dagli altri alimenti.
- Prima dell'accensione e della cottura, assicuratevi che la griglia sia assolutamente pulita.
- Lavatevi sempre le mani dopo aver toccato carne o pollame crudi.
- Pulite e disinfettate le superfici che sono venute in contatto con carne e pollame crudi.
- Prima di iniziare la cottura di carne o pollame, assicuratevi che il barbecue sia abbastanza caldo.
- Mettete le parti più grandi lontano dal calore più intenso e giratele sovente al fine di ottenere una perfetta cottura evitando anche che vengano raggiunte dalle fiamme.

- Gli utensili che usate per la carne e il pollame crudi non devono essere gli stessi che utilizzate per il cibo cotto.
- Verificate con un coltello o una forchetta che la carne o il pollame siano cotti prima di servirli.

14. GARANZIA

- Il prodotto appena acquistato beneficia di una garanzia di 2 anni contro i difetti di fabbricazione, a partire dalla data di ricevimento da parte del consumatore, a condizione che il montaggio sia conforme alle raccomandazioni del produttore e al rispetto delle istruzioni di manutenzione.
- Se una qualsiasi parte risultasse difettosa durante il periodo di garanzia, il vostro unico ed esclusivo rimedio sarà la riparazione o la sostituzione della parte difettosa secondo i termini e le condizioni definite dal servizio post-vendita Giardini di Maggio
- L'implementazione della garanzia Giardini di Maggio viene effettuata con la sostituzione delle parti danneggiate.
- La presente garanzia non è valida in caso di abuso, montaggio errato o uso errato.
- Il produttore non è responsabile per le conseguenze derivanti da un montaggio non conforme a queste istruzioni, né per i danni causati da condizioni atmosferiche o da forza maggiore.
- I nostri prodotti sono destinati all'uso privato e personale; l'uso in un ambiente professionale annullerebbe automaticamente tutte le garanzie.

15. LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

- Danni o difetti dovuti a cause esterne (incidente, scossa, fulmine, vento forte...),
- Danni derivanti da un montaggio non corretto,
- Mancata osservanza delle istruzioni del produttore
- Riparazioni e danni al prodotto dopo una riparazione effettuata senza il nostro previo accordo,
- Il risarcimento temporaneo o provvisorio e le conseguenze dell'eventuale aggravamento del danno che ne deriva,
- Sostituzione delle parti soggette ad usura,
- Danni derivanti da un uso non adeguato alla funzione primaria del prodotto
- Danni dovuti allo stoccaggio, al montaggio, alle intemperie o alla scarsa manutenzione,
- Sostituzione di parti mancanti / danneggiate al ricevimento, non indicate sulla bolla di consegna

Made in China
 Importato da Globalfar s.r.l. – Via Rossi, 39 – 21026 Gavirate (VA)
<https://giardinidimaggio.com/contatti/>