

# MANUALE D'USO

IT

Barbecue a gas per uso in esterno

# INSTRUCTION MANUAL

UK

Gas barbecue for outdoor use

# GEBRAUCHSANWEISUNG

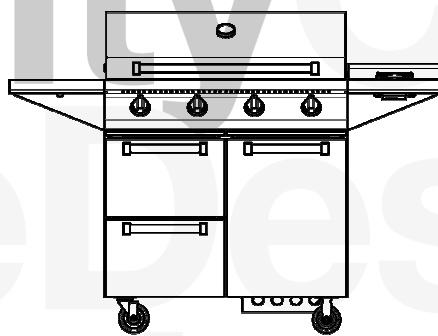
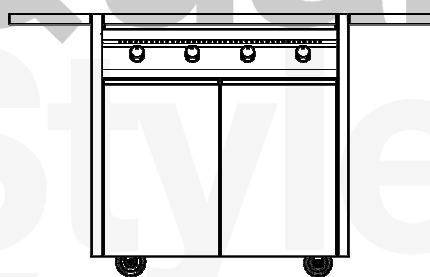
DE

Gas-Barbecue für den Außenbereich

# MANUEL D'UTILISATION

FR

Barbecue à gaz pour utilisation  
en extérieur



**steel**  
stile in cucina



<b>ITALIANO</b>	<b>5-39</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>41-75</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>77-111</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>113-147</b>

# Sommario

SICUREZZA GENERALE .....	6
SICUREZZA GAS .....	6
USO CORRETTO .....	7
SMALTIMENTO ECOLOGICO .....	7
DIMENSIONI (SWING) .....	8
DIMENSIONI (CADDIE).....	9
DIMENSIONI (GREEN) .....	10
OPERAZIONI PRELIMINARI.....	11
TIPI DI INSTALLAZIONE .....	12
ALLACCIAMENTO GAS VERSIONE TOP .....	13
ALLACCIAMENTO ALLA BOMBOLA DEL GAS (GREEN) (CATEGORIA II2H3+) .....	14
DESCRIZIONE DEL BARBECUE (CADDIE / SWING) .....	18
IL PANNELLO COMANDI (CADDIE / SWING).....	18
COPERCHIO PER COTTURA (CADDIE / SWING) .....	19
COPERCHIO DI PROTEZIONE (CADDIE / SWING) .....	20
PIANO DI LAVORO LATERALE (CADDIE / SWING).....	20
PIANO DI COTTURA LATERALE (CADDIE / SWING) .....	21
DESCRIZIONE DEL BARBECUE (GREEN) .....	22
IL PANNELLO COMANDI (GREEN).....	22
COPERCHIO (GREEN) .....	23
COPERCHIO VERSIONE TOP (GREEN) .....	24
PIANO DI LAVORO (GREEN) .....	24
CESTELLO ESTRAIBILE (GREEN) .....	26
CARRELLO PORTA BOMBOLA CON RUOTE .....	26
ACCESSORI SU RICHIESTA.....	28
POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI INTERNI.....	30
ACCENSIONE DEI BRUCIATORI .....	32
CONSIGLI DI COTTURA (CADDIE / SWING).....	33
CONSIGLI DI COTTURA (GREEN).....	35
PULIZIA DEL BARBECUE.....	37



Questo apparecchio è destinato ad un uso esclusivamente domestico **ed in ambienti aperti**.

Ogni altro utilizzo diverso da quello sopra indicato comporta la decadenza immediata della garanzia.

L'apparecchio risponde ai requisiti di conformità con le norme CE in vigore.

Questo manuale costituisce parte integrante del prodotto acquistato, occorre conservarlo per tutto il suo ciclo di vita.

Prima di utilizzare il prodotto consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute.

Queste istruzioni sono valide soltanto per i paesi di destinazione i cui segni identificativi sono riportati in copertina.

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti.

Il costruttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati, nonché per danni subiti da persone e cose derivanti dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o dalla manomissione, anche parziale, dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



**Avvertenze.** Norme di condotta generale riguardanti la sicurezza degli operatori ed il corretto utilizzo dell'apparecchio.



**Installazione.** Istruzioni destinate al tecnico qualificato che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



**Uso.** Descrizione dei comandi, accensione dell'apparecchio e consigli.



**Pulizia e manutenzione.** Le modalità di pulizia più opportune e i consigli utili per garantire il rendimento e la qualità estetica inalterate nel tempo.



SQS-COC-100159  
FSC Trademark © 1996  
Forest Stewardship Council A.C

Il costruttore non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente manuale e si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utilizzatore, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



## Sicurezza generale

- NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO.
- SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.
- LA TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA, È VISIBILMENTE POSIZIONATA SUL RETRO DELL'APPARECCHIO ED ALL'INTERNO DEL VANO BOMBOLA. LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.
- LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE E ASSISTENZA VANNO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
- PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO È INDISPENSABILE RIMUOVERE I FILM PROTETTIVI CHE LO RIVESTONO ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO.
- SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI DI UTILIZZAZIONE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA. MAI TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.
- SI RACCOMANDA L'UTILIZZO DI GUANTI PROTETTIVI DURANTE LA MANIPOLAZIONE DI COMPONENTI PARTICOLARMENTE CALDI.
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE ELEVATE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.



## Sicurezza gas



- IN CASO DI ODORE DI GAS: SPEGNERE LE FIAMME DEI BRUCIATORI; CHIUDERE LA VALVOLA SULLA BOMBOLA GPL O IL RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE DEL METANO E APRIRE IL COPERCHIO DEL BARBECUE. SE L'ODORE PERSISTE CONTATTARE IL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
- MAI UTILIZZARE FIAMME PER RICERCARE EVENTUALI FUGHE DI GAS.
- IL COLLEGAMENTO ALLA TUBAZIONE DEL GAS ANDRÀ EFFETTUATO A REGOLA D'ARTE, NONCHÉ CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE CHE PRESCRIVONO L'INSTALLAZIONE DI UN RUBINETTO DI SICUREZZA POSTO A MONTE DELL'ALLACCIAMENTO GAS.
- QUESTO APPARECCHIO NON È DOTATO DI VALVOLE DI SICUREZZA GAS. NON LASCIARLO INCUSTODITO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. IN CASO DI SPEGNIMENTO ACCIDENTALE DELLE FIAMME, PORTARE IMMEDIATAMENTE LE MANOPOLE IN POSIZIONE "SPENTO" E ATTENDERE QUALCHE MINUTO PRIMA DI TENTARE UNA NUOVA RIACCENSIONE.

- IL BARBECUE PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLTANTO ALL'APERTO IN PRESENZA DI VENTILAZIONE NATURALE, ALL'ESTERNO DI AREE RISTAGNANTI DOVE EVENTUALI PERDITE DI GAS E PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE POSSONO DISPERSERSI RAPIDAMENTE COL VENTO E CON LA NATURALE CONVEZIONE DELL'ARIA.
- NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN LUOGHI CHIUSI, NEL CAMPER, NELLA ROULOTTE O IN QUALSIASI ALTRA INSTALLAZIONE MOBILE.
- MAI USARE QUESTO APPARECCHIO DI COTTURA PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.
- MAI APPOGGIARE OGGETTI INFIAMMABILI SULL'APPARECCHIO: QUALORA VENISSE ACCIDENTALMENTE ACCESO POTREBBE INNESCARSÌ UN INCENDIO.
- QUESTO APPARECCHIO È PREDISPOSTO PER L'USO DI GAS GPL VENDUTO IN APPOSITE BOMBOLE PRESSO I CENTRI AUTORIZZATI. SE DOVESSE RENDERSI NECESSARIO L'UTILIZZO DI UN ALTRO TIPO DI GAS (METANO) OCCORRE RIVOLGERSI AL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
- MAI ALLACCIARE TUBI DIRETTAMENTE ALLA BOMBOLA DEL GAS, MA INTERPORRE SEMPRE UN REGOLATORE DI PRESSIONE.
- UNA BOMBOLA GAS VUOTA VA MANEGGIATA SEMPRE CON CAUTELA E NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA FORNITE CON LE RELATIVE ISTRUZIONI. NON UTILIZZARE BOMBOLE GAS CHE PRESENTINO AMMACCATURE O ZONE ARRUGGINITE.
- NON CONSERVARE LE BOMBOLE DI RISERVA NEI PRESSI DEL BARBECUE.
- MAI SCOLLEGARE LA BOMBOLA DAL BARBECUE MENTRE QUESTO È IN FUNZIONE E COMUNQUE ALLONTANARSI SEMPRE DALL'APPARECCHIO PER QUALSIASI OPERAZIONE INERENTE LA BOMBOLA.
- DOPO UN PERIODO DI INUTILIZZO, PRIMA DI RIMETTERE L'APPARECCHIO IN FUNZIONE, VERIFICARE LA CORRETTA TENUTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (VEDERE IL PARAGRAFO "CONTROLLARE EVENTUALI PERDITE DI GAS" A PAGINA 17) E VERIFICARE CHE I FORI DI USCITA DEL GAS NON SIANO OSTRUITI DA POLVERE O ALTRO (VEDERE PARAGRAFO "BRUCIATORI" A PAGINA 38).



## Uso corretto

- L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O FARNE OGGETTO DI GIOCO.
- MAI LASCIARE INCUSTODITO L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.
- LE PENTOLE O I CONTENITORI DA UTILIZZARE SULLE GRIGLIE DOVRANNO AVERE IL FONDO PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.
- NON IMPIEGARE RECIPIENTI CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.
- ACCENDERE I BRUCIATORI SOLAMENTE A COPERCHIO SOLLEVATO.
- AL PRIMO UTILIZZO DEL BARBECUE OCCORRE FARE ANDARE A VUOTO I BRUCIATORI PER 10 MINUTI (CON IL COPERCHIO ALZATO) AL FINE DI BRUCIARE TUTTI I RESIDUI E GLI OLII DI FABBRICAZIONE.
- ALZARE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE IL BARBECUE. MAI RICHIUDERE IL COPERCHIO PRIMA CHE IL BARBECUE SIA COMPLETAMENTE FREDDO.
- IL BARBECUE SI SURRISCALDA DURANTE L'USO. PER SCONGIURARE SCOTTATURE È CONSIGLIATO INDOSSARE APPOSITI GUANTI TERMICI. NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.
- AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "SPENTO".
- IN CASO DI MALTEMPO NON UTILIZZARE IL BARBECUE. EVENTUALI CONTATTI CON L'ACQUA POTREBBERO DANNEGGIARE SEVERAMENTE L'APPARECCHIO E COMPROMETTERNE LA SICUREZZA.
- NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DISSIPAZIONE DEL CALORE.
- PER EVITARE LA COMBUSTIONE DEI RESIDUI DI COTTURE PRECEDENTI, PRIMA DI OGNI UTILIZZO PULIRE LA LECCARDA RACCOGLISUGHI, IL VANO BRUCIATORI ED I BRUCIATORI STESSI.
- EVITARE L'USO DI SPUGNE METALLICHE E RASCHIETTI TAGLIENTI SULLE SUPERFICI ESTERNE. USARE I NORMALI PRODOTTI NON ABRASIVI SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI IN LEGNO O MATERIALE PLASTICO. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO. NON UTILIZZARE IDROPULITRICI SUL BARBECUE, LA POTENZA DEL GETTO D'ACQUA POTREBBE CAUSARNE DANNI ALL'ESTETICA E COMPROMETTERNE LA SICUREZZA.
- IN PREVISIONE DI INUTILIZZO PROLUNGATO EFFETTUARE UNA ACCURATA PULIZIA DEL BARBECUE, COME DESCRITTO AL CAPITOLO "PULIZIA DEL BARBECUE" A PAGINA 37; RICOVERARE L'APPARECCHIO IN UN LUOGO COPERTO.



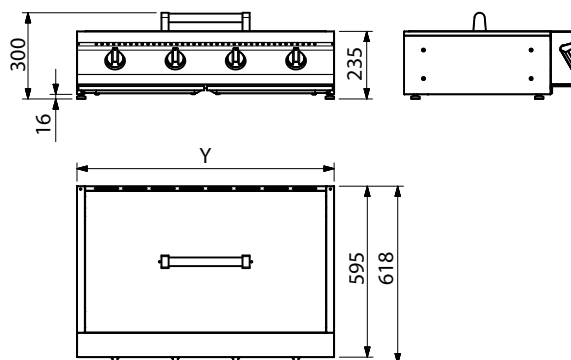
## Smaltimento ecologico

- PER L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI VENGONO UTILIZZATI MATERIALI NON INQUINANTI, COMPATIBILI CON L'AMBIENTE E RICICLABILI. PROVVEDERE AD UN CORRETTO SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO PRESSO I CENTRI DI RACCOLTA, RICICLAGGIO E SMALTIMENTO.

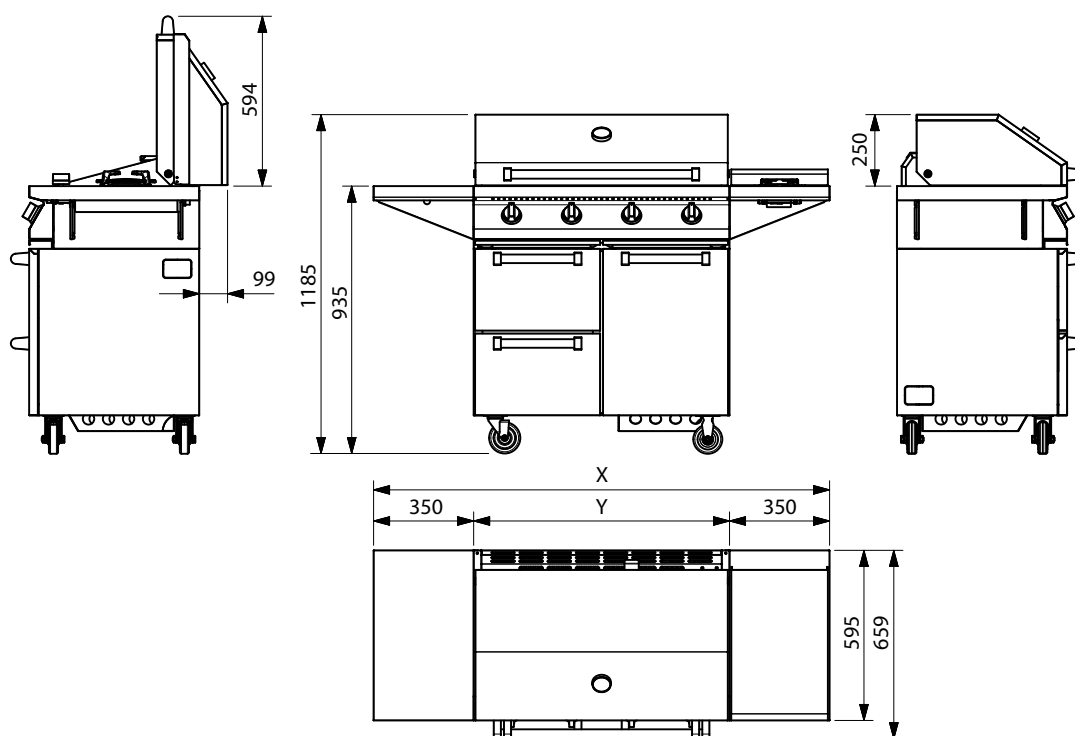


## Dimensioni (Swing)

Versione top



Versione con carrello e piani laterali

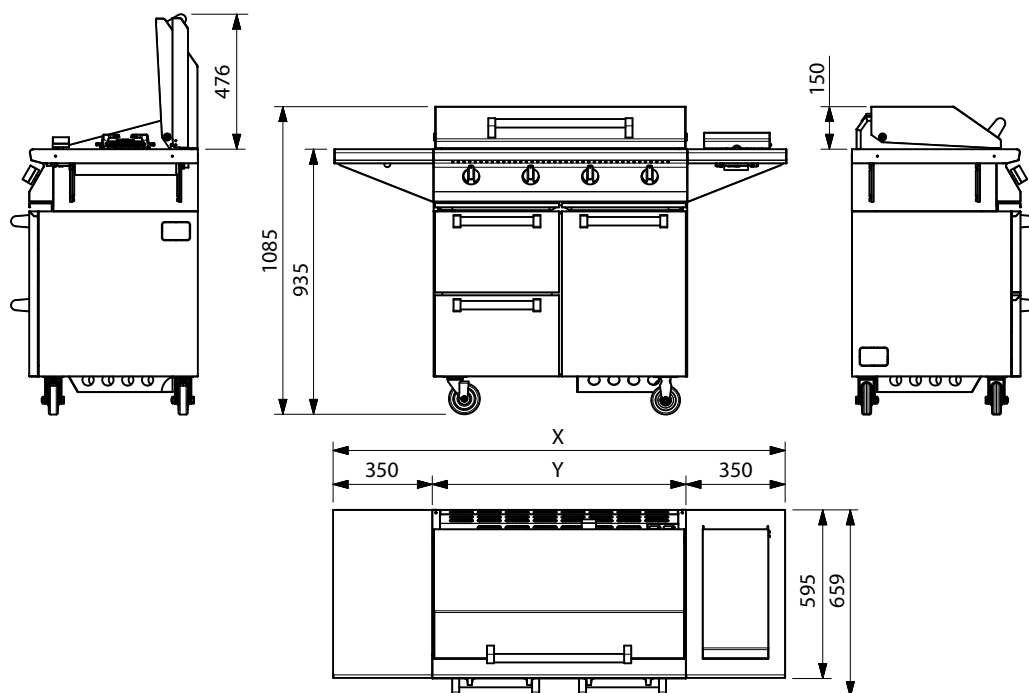


MODELLO	N. BRUCIATORI	X	Y
W9-4 / W9C-4	4	1595	895
W7-3 / W7C-3	3	1385	685



## Dimensioni (Caddie)

Versione con carrello e piani laterali

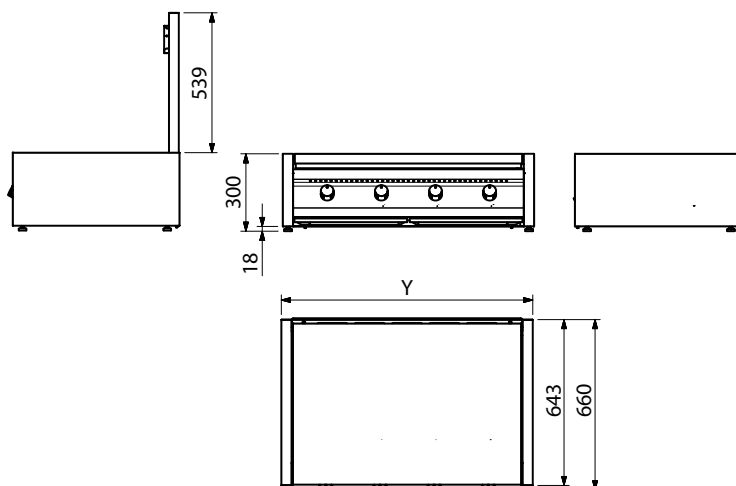


MODELLO	N. BRUCIATORI	X	Y
B9C-4	4	1595	895
B7C-3	3	1385	685

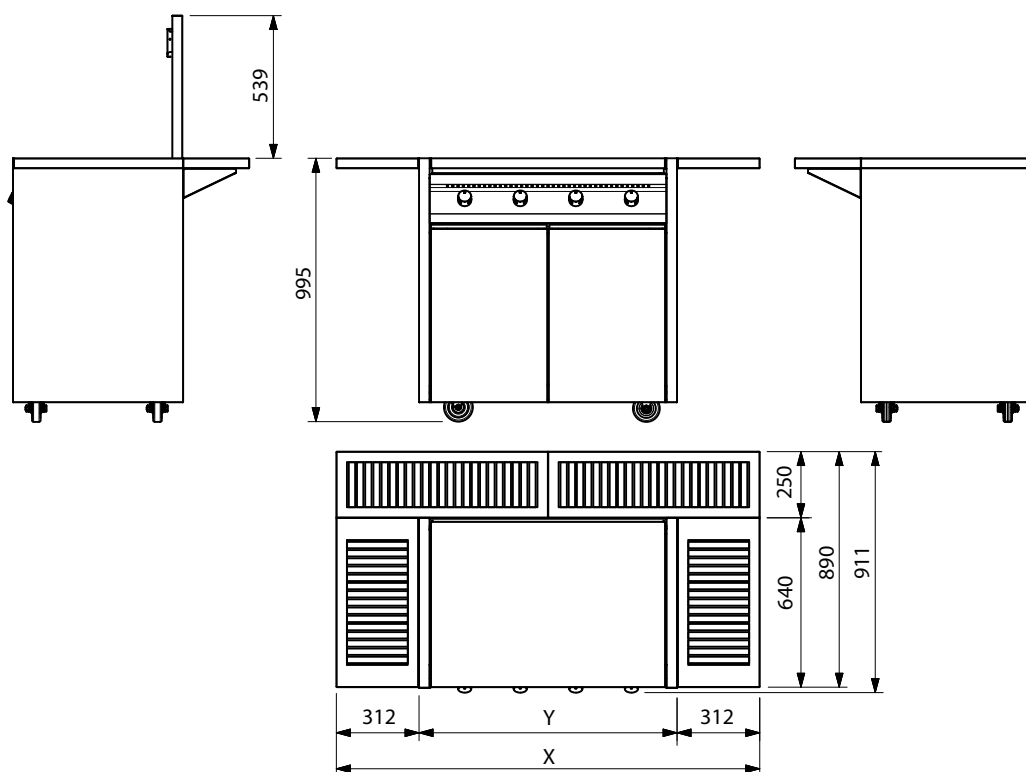


## Dimensioni (Green)

Versione top



Versione con carrello e piani laterali



MODELLO	N. BRUCIATORI	X	Y
I9-4 / I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1310	685



## Operazioni preliminari



IL BARBECUE È STATO PROGETTATO E COSTRUITO PER LA COTTURA E IL RISCALDAMENTO DI CIBI IN LUOGHI APERTI. QUESTO APPARECCHIO NON È PREVISTO PER L'USO PROFESSIONALE O IN LOCALI CHIUSI.



PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL BARBECUE È CONSIGLIABILE PULIRE LE PARTI INTERNE PER RIMUOVERE GLI EVENTUALI RESIDUI DI FABBRICAZIONE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULLA PULIZIA FARE RIFERIMENTO AL CAPITOLO "PULIZIA DEL BARBECUE" A PAGINA 37.

Scegliere accuratamente il luogo in cui verrà installato il barbecue:

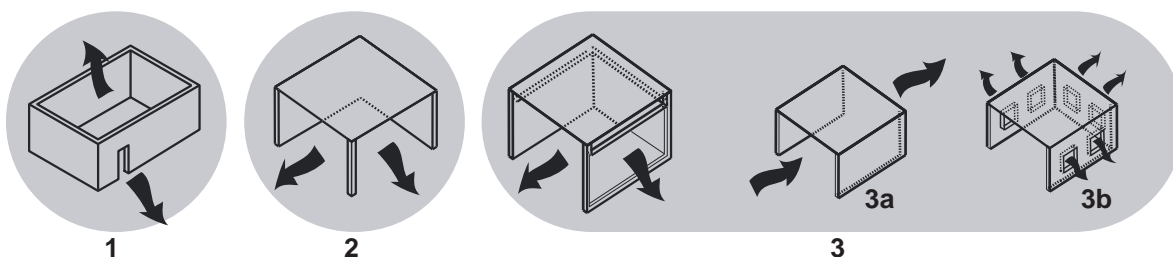
- 1) non dovrà essere troppo polveroso: a lungo andare la polvere potrebbe otturare i bruciatori e rendere pericoloso l'utilizzo del barbecue;
- 2) non dovrà essere troppo esposto al vento: durante l'uso un vento troppo forte potrebbe compromettere il corretto funzionamento del barbecue o provocare spegnimenti accidentali dei bruciatori;
- 3) posizionare il barbecue in un'area che ne assicuri la completa stabilità;
- 4) lontano da materiali infiammabili.



PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO, TOGLIERE LE PROTEZIONI IN PLASTICA SUL PANNELLO COMANDI E SULLE PARTI IN ACCIAIO INOX.

L'area di posizionamento in esterno deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) eventuali muri possono essere su tutti i lati, ma occorre almeno un'apertura permanente e nessuna copertura del soffitto;
- 2) è consentita una copertura del soffitto ma con non più di due muri laterali;
- 3) è consentita una parziale chiusura che includa una copertura del soffitto ma con non più di due muri e con i seguenti vincoli:
  - a) Almeno il 25% della superficie totale dei muri sarà completamente aperta.
  - b) Almeno il 30% della restante superficie sarà aperta e non delimitata.



In caso di collocamento su balconi o terrazzi almeno il 20% del totale della superficie delle pareti dovranno essere aperte.



## Tipi di installazione

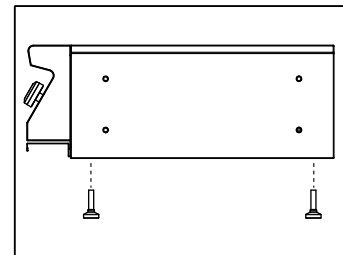
L'installazione può essere libera, in appoggio su tavolino o su un ripiano ad incasso in una struttura in muratura o legno. In ogni caso occorre attenersi alle norme descritte di seguito.

### Libera installazione

Rispettare su entrambi i lati una distanza minima di 250 mm dalle pareti adiacenti. Un eventuale top superiore andrà installato ad almeno 1 mt di altezza rispetto alle griglie del barbecue.

### Installazione in appoggio

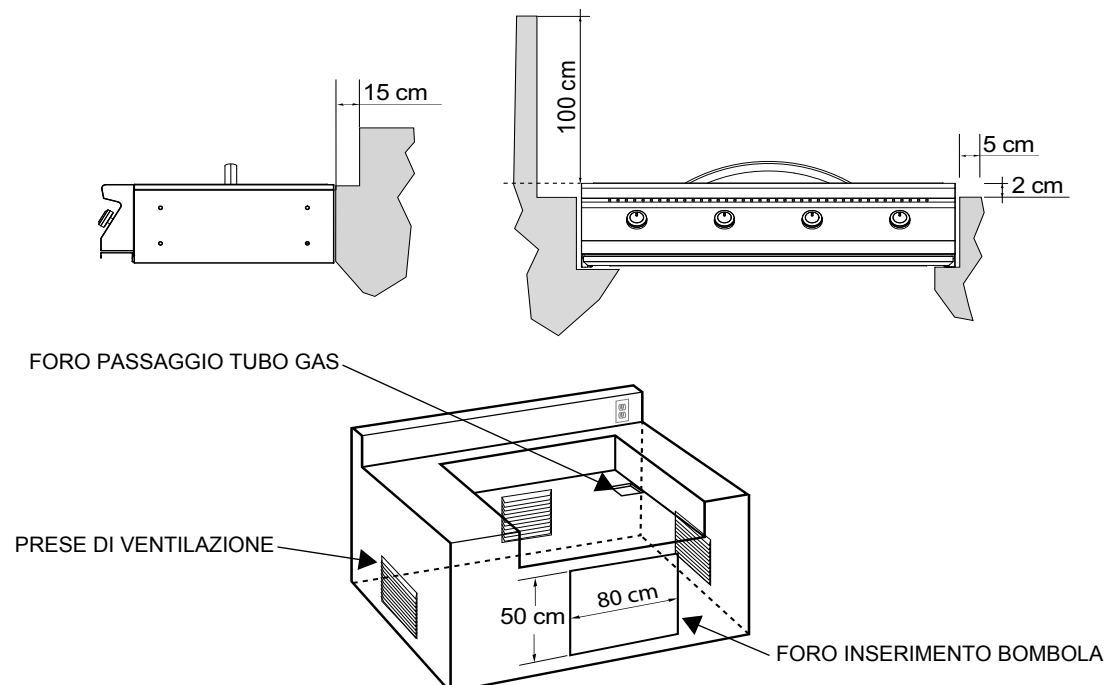
In dotazione vengono forniti 4 piedini da avvitare sul fondo del top. Collocare il top su una superficie piana e assicurarne la stabilità agendo sulle viti di regolazione dei piedini.



**NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN APPOGGIO SENZA GLI APPOSITI PIEDINI.**

### Installazione ad incasso

Rispettare su entrambi i lati una distanza minima di 5 cm dalle pareti adiacenti e 15 cm dalla parete sul retro. Nelle installazioni ad incasso le pareti adiacenti non possono superare in altezza la superficie di lavoro del barbecue. Un eventuale top superiore andrà installato ad almeno 1 mt di altezza rispetto alle griglie del barbecue.



**DISTANZE INFERIORI A QUELLE INDICATE POSSONO RAPPRESENTARE UN RISCHIO PER LA SICUREZZA DELL'UTENTE E CAUSARE DANNI ALLA STRUTTURA DEL BARBECUE.**





## Allacciamento gas versione top



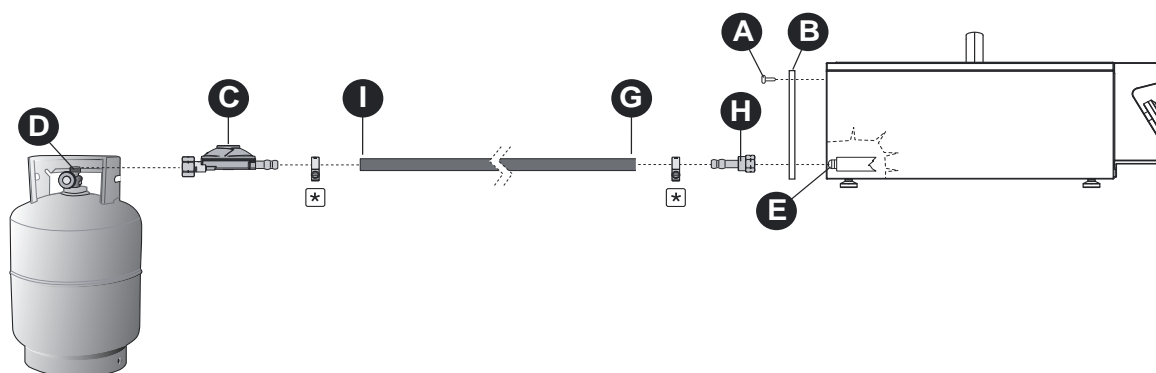
L'APPARECCHIO E' GIA' REGOLATO PER IL FUNZIONAMENTO CON GPL (G30/31 A 28-30/37MBAR, CATEGORIA II2H3+).

MAI ALLACCIARE TUBI DIRETTAMENTE ALLA BOMBOLA DEL GAS, MA INTERPORRE SEMPRE UN REGOLATORE DI PRESSIONE.

- 1) Rimuovere il carter posteriore "B" svitando le 4 viti di fissaggio "A".
- 2) Procurarsi un tubo gas di lunghezza 800 mm. A seconda del tipo di tubo potrebbe rendersi necessario il montaggio di un portagomma "H" sull'estremità della rampa "E".
- 3) Allacciare l'estremità "G" del tubo gas direttamente alla rampa "E" o al portagomma "H".
- 4) Allacciare l'estremità "I" del tubo gas al regolatore di pressione "C".
- 5) Allacciare il regolatore di pressione "C" al raccordo della bombola "D".
- 6) Ad operazioni concluse rimontare il carter posteriore "B".



AL TERMINE DELL'ALLACCIAMENTO FARE ATTENZIONE CHE IL TUBO GAS NON RIMANGA SCHIACCIATO, SOSPESO O SIA DI IMPEDIMENTO.



Nei punti del disegno contrassegnati dal simbolo  potrebbe rendersi necessaria una fascetta metallica.



## Allacciamento alla bombola del gas (Green) (categoria II2H3+)



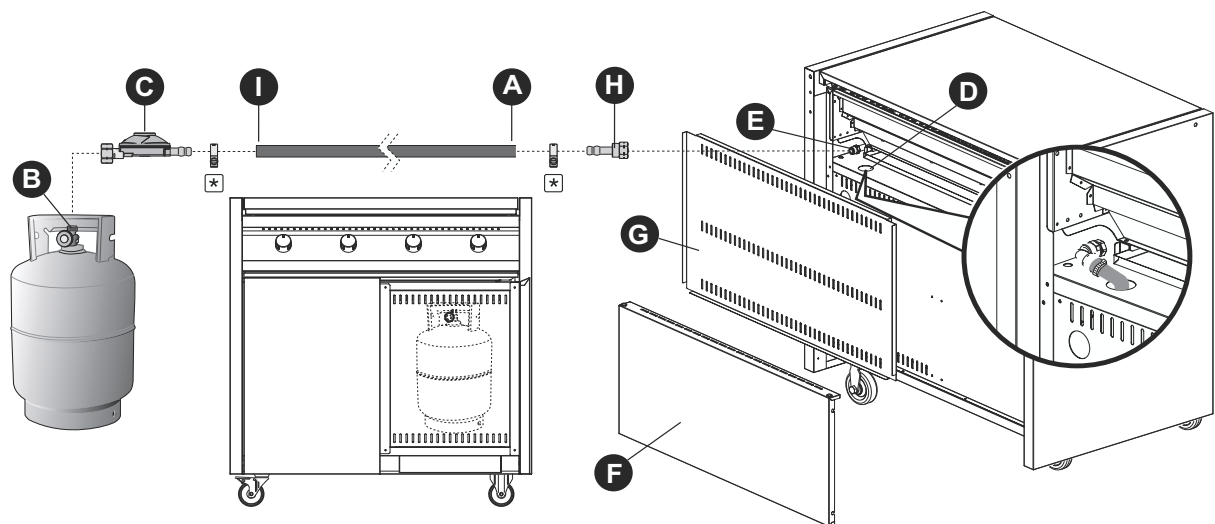
L'APPARECCHIO È GIÀ REGOLATO PER IL FUNZIONAMENTO CON GPL (G30/31 A 28-30/37MBAR).

MAI ALLACCIARE TUBI DIRETTAMENTE ALLA BOMBOLA DEL GAS, MA INTERPORRE SEMPRE UN REGOLATORE DI PRESSIONE.

- 1) Rimuovere il pannello posteriore inferiore "F" sollevandolo e tirandolo a sé.
- 2) Rimuovere il pannello posteriore superiore "G" sollevandolo e tirandolo a sé.
- 3) Procurarsi un tubo gas di lunghezza 800 mm. A seconda del tipo di tubo potrebbe rendersi necessario il montaggio di un portagomma "H" sull'estremità della rampa "E".
- 4) Allacciare l'estremità "A" del tubo gas direttamente alla rampa "E" o al portagomma "H".
- 5) Allacciare l'estremità "I" del tubo gas al regolatore di pressione "C".
- 6) Allacciare il regolatore di pressione "C" al raccordo "B" della bombola.
- 7) In caso di bombola alloggiata nel carrello fare passare il tubo gas attraverso il foro "D" (pretrancio), quindi procedere all'allacciamento.
- 8) Ad operazioni ultimate rimontare i pannelli posteriori "F" e "G" accostandoli al telaio del barbecue e spingendoli verso il basso (rimontare prima il pannello superiore "G" e poi il pannello inferiore "F").



AL TERMINE DELL'ALLACCIAMENTO FARE ATTENZIONE CHE IL TUBO IN GOMMA NON RIMANGA SCHIACCIATO, SOSPESO O SIA DI IMPEDIMENTO ALL'APERTURA DEL COPERCHIO.



Nei punti del disegno contrassegnati dal simbolo ☒ potrebbe rendersi necessaria una fascetta metallica.



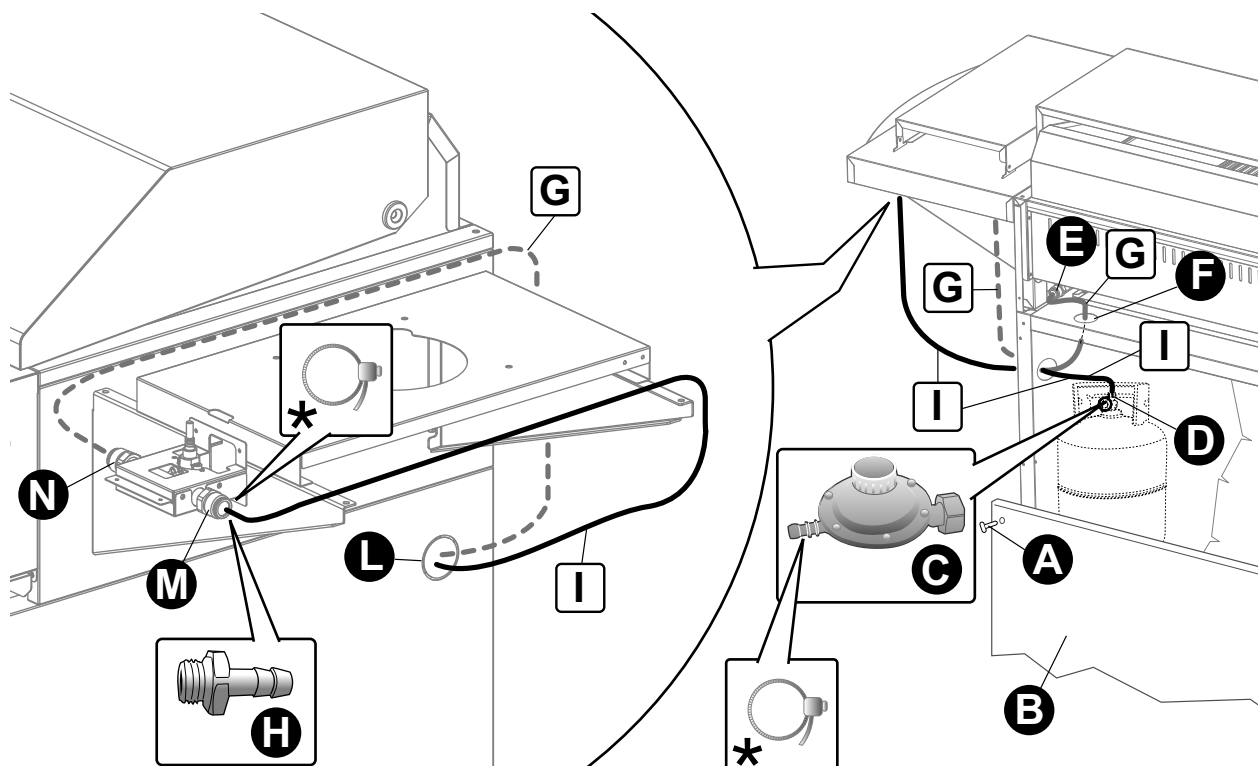
## Allacciamento gas del piano di cottura laterale (Caddie / Swing)



L'APPARECCHIO E' GIA' REGOLATO PER IL FUNZIONAMENTO CON GPL (G30/31 A 28-30/37MBAR).

MAI ALLACCIARE TUBI DIRETTAMENTE ALLA BOMBOLA DEL GAS, MA INTERPORRE SEMPRE UN REGOLATORE DI PRESSIONE.

- 1) Rimuovere il carter posteriore "B" svitando le 4 viti di fissaggio "A".
- 2) Il tubo "G" viene fornito già allacciato all'estremità "N" della rampa del piano. Far passare il tubo "G" attraverso il telaio del sottopiano (lato interno, come in figura). Infilare l'altra estremità del tubo "G" nei pretranci "L" ed "F", infine allacciarlo al raccordo filettato "E".
- 3) Procurarsi un tubo gas "I" di lunghezza 1500 mm. A seconda del tipo di tubo potrebbe rendersi necessario il montaggio di un portagomma "H" sull'estremità della rampa del piano "M".
- 4) Allacciare l'estremità del tubo gas "I" direttamente all'estremità della rampa del piano "M" o al portagomma "H".
- 5) Fare passare il tubo "I" attraverso il telaio del sottopiano (lato esterno, come in figura).
- 6) In caso di bombola alloggiata nel carrello fare passare il tubo gas "I" attraverso il pretrancio "L".
- 7) Allacciare l'estremità del tubo gas "I" al regolatore di pressione "C".
- 8) Allacciare il regolatore di pressione "C" al raccordo della bombola "D".
- 9) Ad operazioni concluse rimontare il carter posteriore "B".



Nei punti del disegno contrassegnati dal simbolo ☒ potrebbe rendersi necessaria una fascetta metallica.



AL TERMINE DELL'ALLACCIAMENTO FARE ATTENZIONE CHE IL TUBO GAS NON RIMANGA SCHIACCIATO, SOSPESO O SIA DI IMPEDIMENTO ALL'APERTURA DEL COPERCHIO.



PER IL FUNZIONAMENTO A METANO (G20 A 20 MBAR) CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO PIÙ VICINO.

PER IL MONTAGGIO O LA SOSTITUZIONE DEL TUBO IN GOMMA È NECESSARIO FARE RIFERIMENTO ALLE NORMATIVE IN VIGORE. IL TUBO HA UNA STAMPIGLIATURA CHE RIPORTA LA DATA DI SCADENZA. SOSTITUIRLO PUNTUALMENTE.

SE LA BOMBOLA FOSSE SPROVVISTA DI VALVOLA DI CHIUSURA, ANDRÀ PREVISTO UN RUBINETTO DI INTERCETTAZIONE. IL RUBINETTO DOVRÀ ESSERE FACILMENTE ACCESSIBILE.

NON OSTRUIRE LE APERTURE DI VENTILAZIONE DEL VANO BOMBOLA. LA SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA DEVE AVVENIRE LONTANO DA QUALSIASI SORGENTE DI ACCENSIONE.

### Tabella caratteristiche bruciatori, ugelli e consumi gas

BRUCIATORI		GRIGLIA	PIANO LATERALE		
			TRIPLA CORONA	RAPIDO	
Potenza nominale	kW	6.20	3.30	3.0	
Potenza ridotta	kW	2.20	1.30	0.75	
<b>CONSUMO</b>					
G20 20mbar	m <sup>3</sup> /h	0.590	0.314	0.286	
G30 28..30mbar	g/h	450.82	240.146	219	
<b>DIAMETRO UGELLI</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	115
<b>DIAMETRO DEL BY-PASS</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.



## Controllare eventuali perdite di gas

Questa operazione va eseguita subito dopo l'allacciamento gas ed ogni qual volta l'apparecchio viene riallacciato dopo un periodo di inutilizzo.

Una volta allacciato il tubo in gomma all'alimentazione gas eseguire le seguenti operazioni:

1) Aprire la valvola gas posta sulla bombola GPL (oppure ruotare il rubinetto di intercettazione per alimentazione a metano).



**NON ACCENDERE ANCORA I BRUCIATORI.**

2) Con la pressione del gas presente nel tubo, ricercare eventuali perdite spennellando una soluzione saponata a base di acqua sui raccordi gas. In presenza di eventuali perdite si formeranno delle bolle in corrispondenza della fuga di gas. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

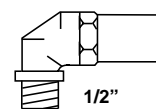


**NON UTILIZZARE FIAMME LIBERE PER LA RICERCA DI PERDITE.**

3) Chiudere la valvola gas della bombola (o il rubinetto di intercettazione del metano), eliminare la fuga di gas e ripetere il test come descritto ai punti 1 e 2.

## Note generali di allacciamento gas

Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia esattamente predisposto per il tipo di gas distribuito. Il collegamento alla tubazione del gas dovrà essere effettuato a regola d'arte, nonché conformemente alle normative in vigore che prescrivono l'installazione di un rubinetto di sicurezza posto all'estremità della tubazione. Il tubo di allacciamento gas da 1/2" filettato è situato posteriormente sul lato sinistro dell'apparecchio.



Utilizzando tubi flessibili in gomma con lunghezza max. 1500 mm:

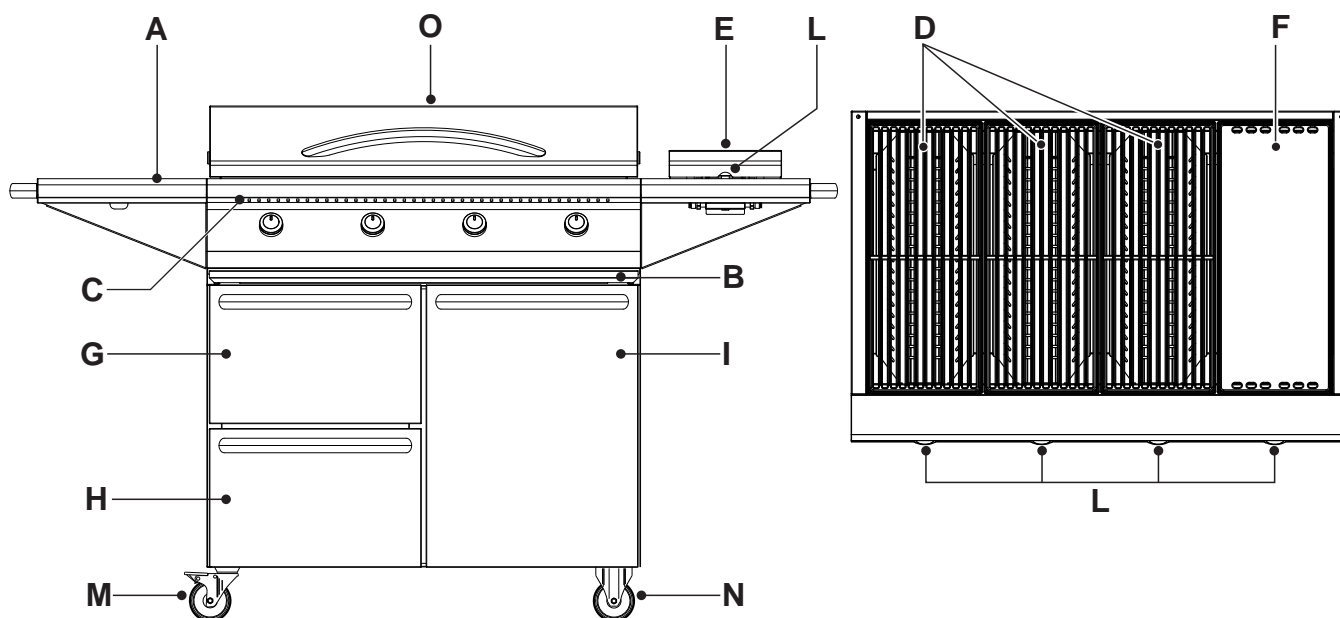
- evitare strozzature o schiacciamenti del tubo;
- non devono essere soggetti a sforzi di trazione e di torsione;
- evitare contatti con corpi taglienti, spigoli vivi, ecc...
- non metterli a contatto con parti che possono raggiungere temperature maggiori di 70 °C in aggiunta a quella ambiente;
- renderli ispezionabili lungo tutto il loro percorso.





## Descrizione del barbecue (Caddie / Swing)

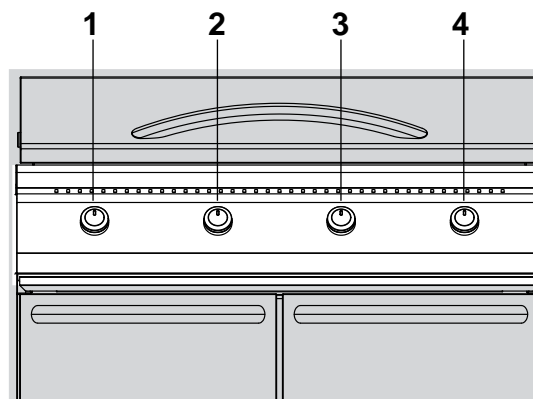
- A Piano di lavoro laterale
- B Leccarda raccoglisughi
- C Aperture di smaltimento calore
- D Griglie in ghisa smaltata
- E Piano di cottura laterale
- F Piastra
- G Cassetto superiore
- H Cassetto inferiore
- I Anta del vano portabombola
- L Manopole di comando
- M Ruota con freno
- N Ruota senza freno
- O Coperchio per cottura



## Il pannello comandi (Caddie / Swing)

Tutti i comandi e i controlli del barbecue sono riuniti sul pannello frontale.

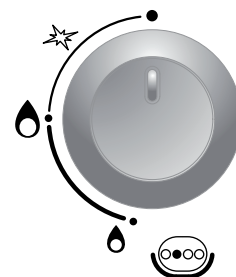
- 1 Manopola comando bruciatore sinistro
- 2 Manopola comando bruciatore centrale sinistro
- 3 Manopola comando bruciatore centrale destro
- 4 Manopola comando bruciatore destro













## Manopola comando bruciatore

Per l'accensione del bruciatore fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori" a pagina 32.



## Descrizione dei simboli

- |   |  |
|---|--|
|  Accensione piezoelettrica |  Bruciatore sinistro          |
|  Fiamma massima            |  Bruciatore centrale sinistro |
|  Fiamma minima             |  Bruciatore centrale destro   |
|  Bruciatore spento         |  Bruciatore destro            |

## Coperchio per cottura (Caddie / Swing)

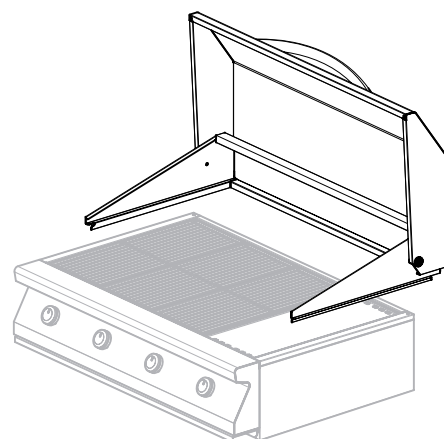
In acciaio inox completo di maniglia. Utilizzabile per la cottura e il mantenimento in temperatura dei cibi.



ACCENDERE I BRUCIATORI SOLAMENTE A COPERCHIO SOLLEVATO.

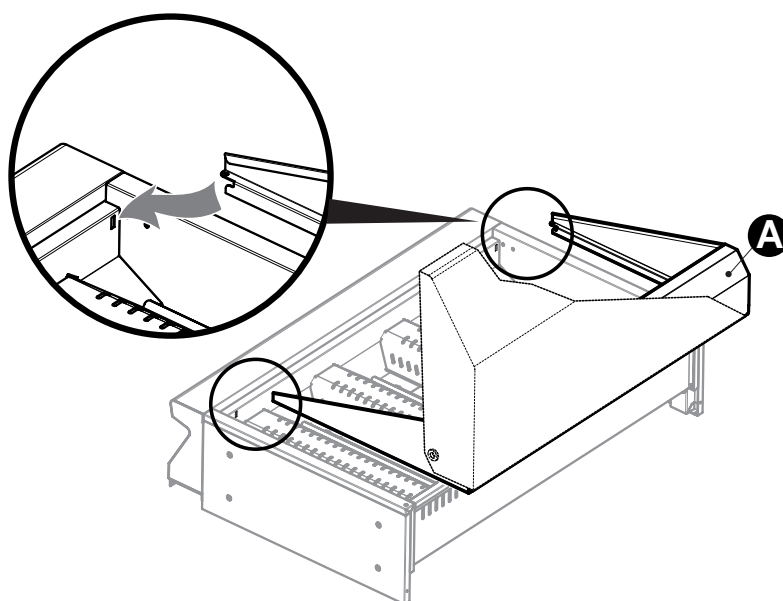


DURANTE LA COTTURA IL COPERCHIO RAGGIUNGE UNA TEMPERATURA ELEVATA. MANEGGIARLO INDOSSANDO GUANTI TERMICI DA CUCINA.



## Istruzioni di montaggio

- Infilare le linguette (una per lato) del coperchio "A" nelle rispettive asole presenti sul lato interno del barbecue, come mostrato dalla freccia nel dettaglio in figura.



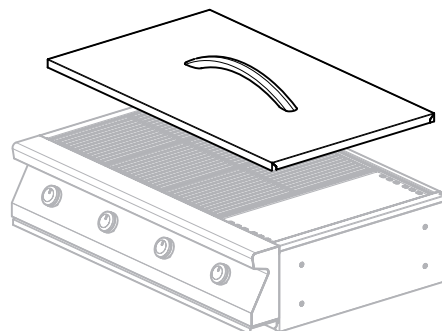


## Coperchio di protezione (Caddie / Swing)

In acciaio inox con la sola funzione di proteggere i bruciatori quando il barbecue non viene utilizzato.



A DIFFERENZA DEL "COPERCHIO PER COTTURA (CADDIE / SWING)" QUESTO COPERCHIO DI PROTEZIONE NON È PROGETTATO PER LA COTTURA DEI CIBI. VA SEMPRE RIMOSSO PRIMA DI ACCENDERE I BRUCIATORI.

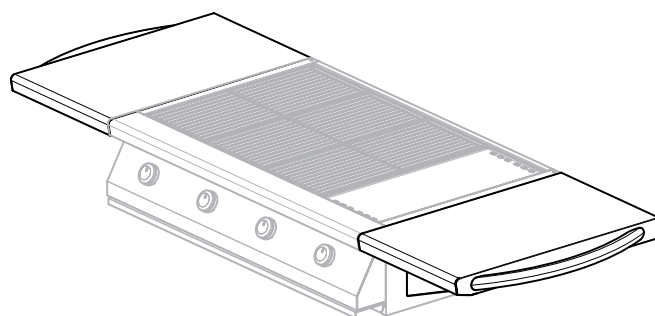


## Piano di lavoro laterale (Caddie / Swing)

In acciaio inox con funzione di area di lavoro. Viene fissato alla struttura del barbecue.

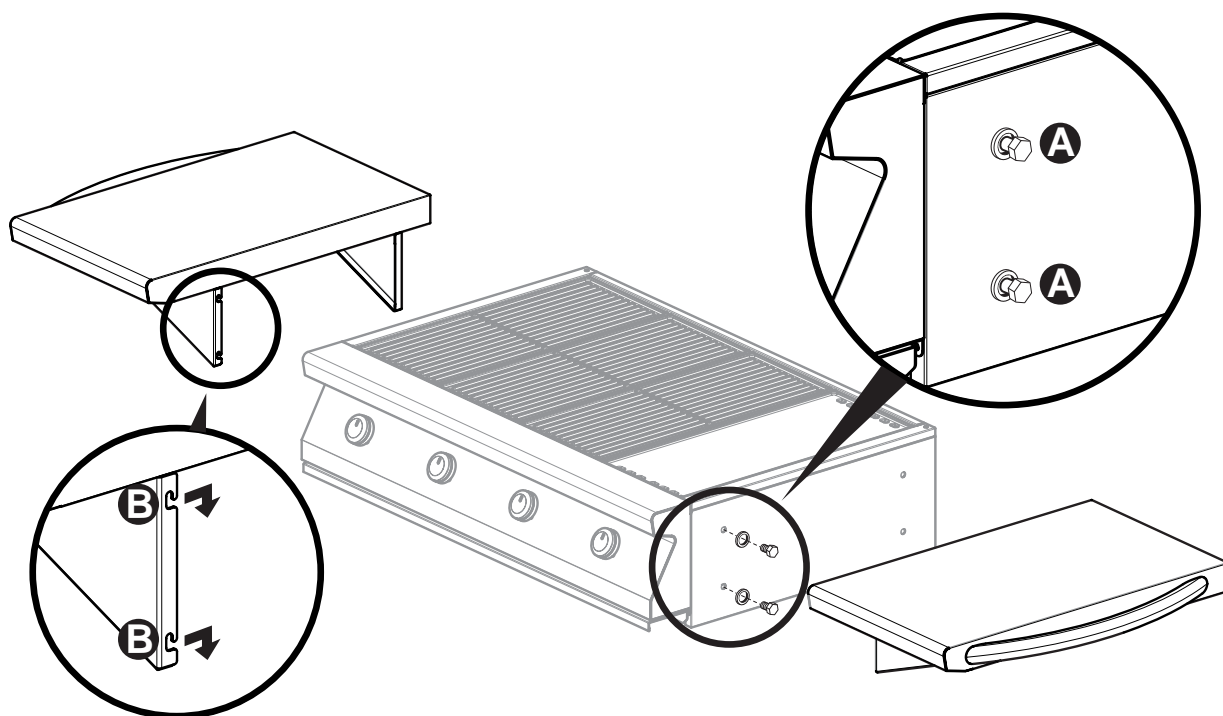


IL PIANO DI LAVORO LATERALE (CADDIE / SWING) È PROGETTATO PER SOPPORTARE UN CARICO MASSIMO DI 20 KG.



## Istruzioni di montaggio

- Avvitare parzialmente le viti "A" (esagonali M5, 4 per lato), con rondelle, negli inserti filettati sul fianco del barbecue.
- Fare scorrere i piani laterali dentro le asole "B" e poi agganciare premendo verso il basso.
- Serrare a fondo le viti "A".

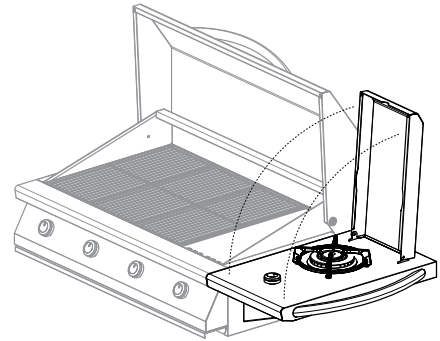






## Piano di cottura laterale (Caddie / Swing)

In acciaio inox con bruciatore e griglia in ghisa. Viene fissato alla struttura del barbecue. L'accensione è piezoelettrica. L'allacciamento gas avviene in serie con i bruciatori del barbecue. Viene fornito un coperchio con la sola funzione di proteggere il bruciatore quando non viene utilizzato.



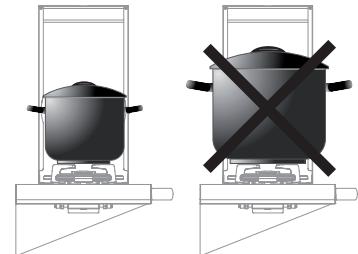
QUESTO COPERCHIO DI PROTEZIONE NON È PROGETTATO PER LA COTTURA DEI CIBI. VA SEMPRE SOLLEVATO PRIMA DI ACCENDERE IL BRUCIATORE.



IL PIANO DI COTTURA LATERALE (CADDIE / SWING) È PROGETTATO PER SOPPORTARE UN CARICO MASSIMO DI 20 KG.

SUL PIANO DI COTTURA LATERALE (CADDIE / SWING) È CONSENTITO IL POSIZIONAMENTO DI RECIPIENTI CON DIAMETRO DA UN MINIMO DI 20 CM AD UN MASSIMO DI 26 CM. DIMENSIONI DIVERSE POTREBBERO COMPORTARE RISCHI PER LA SICUREZZA DELL'UTENTE E/O COMPROMETTERE IL BUON USO DELL'APPARECCHIO.

Per il montaggio della struttura fare riferimento alle istruzioni "Piano di lavoro laterale (Caddie / Swing)" a pagina 20.



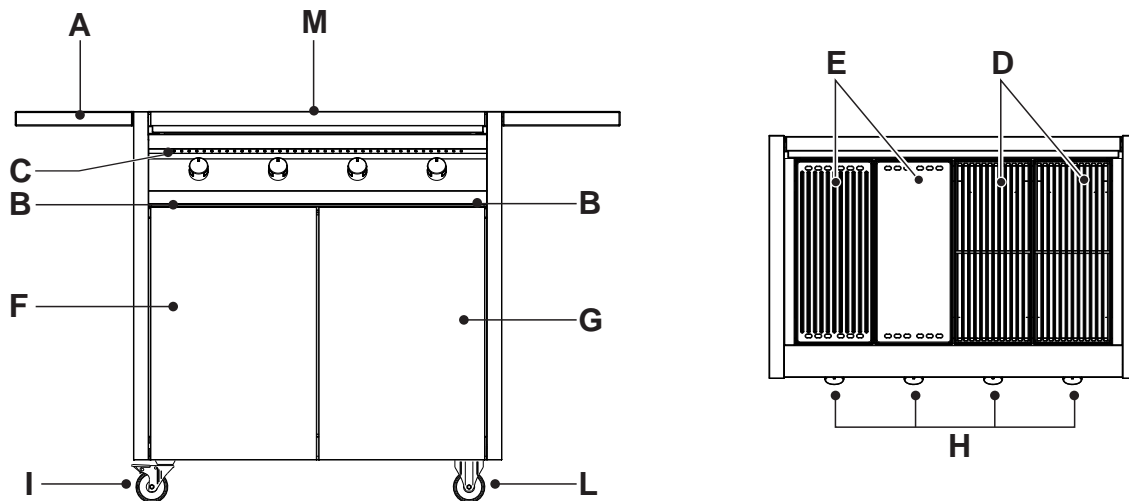
### Manopola comando bruciatore del piano di cottura laterale

Per l'accensione del bruciatore fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori" a pagina 32.



## Descrizione del barbecue (Green)

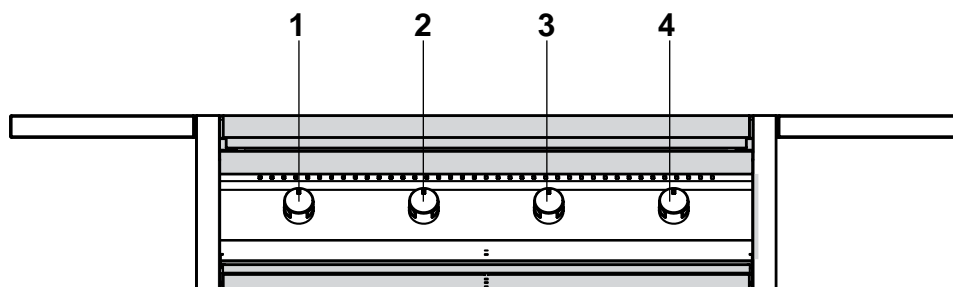
- A Piano di lavoro laterale
- B Leccarda raccoglisughi
- C Aperture di smaltimento calore
- D Griglie in ghisa smaltata
- E Piastre
- F Cassetto estraibile
- G Porta del vano bombola
- H Manopole di comando
- I Ruota con freno
- L Ruota senza freno
- M Coperchio



## Il pannello comandi (Green)

Tutti i comandi e i controlli del barbecue sono riuniti sul pannello frontale.

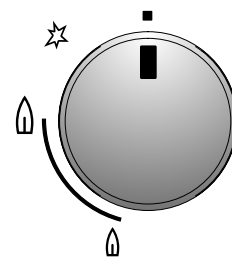
- 1 Manopola comando bruciatore sinistro
- 2 Manopola comando bruciatore centrale sinistro
- 3 Manopola comando bruciatore centrale destro
- 4 Manopola comando bruciatore destro







## Manopola comando bruciatore

Per l'accensione del bruciatore fare riferimento al paragrafo "Accensione dei bruciatori" a pagina 32.



## Descrizione dei simboli

 Accensione piezoelettrica

 Fiamma massima

 Fiamma minima

 Bruciatore spento

## Coperchio (Green)



ALZARE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE IL BARBECUE. MAI RICHIUDERE IL COPERCHIO PRIMA CHE IL BARBECUE SIA COMPLETAMENTE FREDDO.



DURANTE LA COTTURA IL COPERCHIO RAGGIUNGE UNA TEMPERATURA ELEVATA. MANEGGIARLO INDOSSANDO GUANTI TERMICI DA CUCINA.

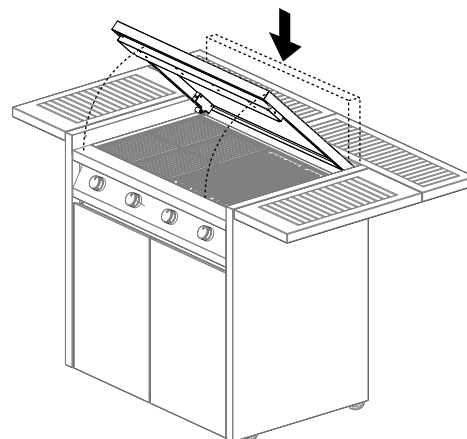
Per evitare di danneggiare il coperchio ed i pensili in legno:

Apertura:

- sollevare il coperchio e farlo scorrere verso la parte posteriore; rilasciarlo soltanto quando è in posizione verticale ed appoggiato sui distanziali in gomma sul retro inferiore.

Chiusura:

- sollevare il coperchio tirandolo verso la parte anteriore; chiuderlo completamente soltanto quando non scorre più.



Prevedere una distanza minima di 5 cm sul retro per permettere la rotazione del coperchio.



## Coperchio versione Top (Green)



ALZARE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE IL BARBECUE. MAI RICHIUDERE IL COPERCHIO PRIMA CHE IL BARBECUE SIA COMPLETAMENTE FREDDO.



DURANTE LA COTTURA IL COPERCHIO RAGGIUNGE UNA TEMPERATURA ELEVATA. MANEGGIARLO INDOSSANDO GUANTI TERMICI DA CUCINA.

Per evitare di danneggiare il coperchio ed i pensili in legno:

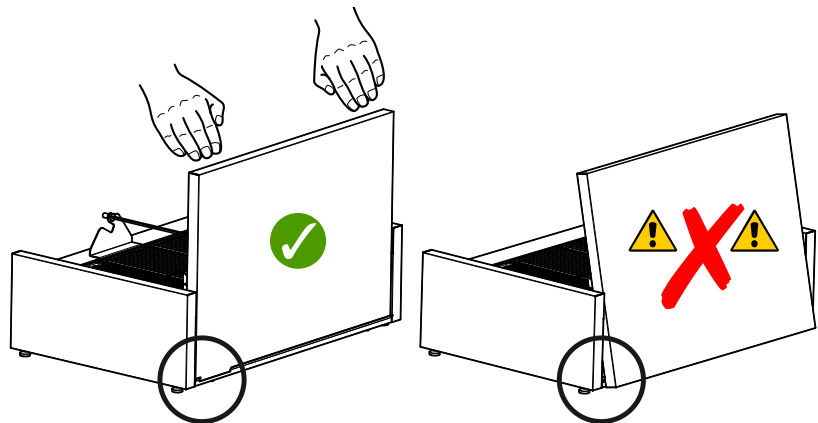
Apertura:

- sollevare il coperchio e farlo scorrere verso la parte posteriore; rilasciarlo soltanto quando è in posizione verticale ed appoggiato sui distanziali in gomma sul retro inferiore.

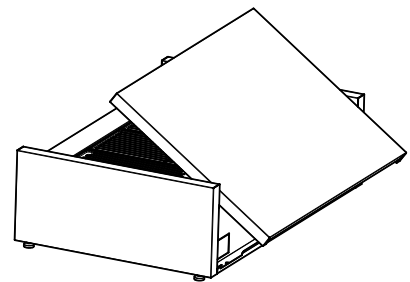
Chiusura:

- sollevare il coperchio tirandolo verso la parte anteriore; chiuderlo completamente soltanto quando non scorre più.

Il coperchio è molto pesante: per aprire e chiudere il coperchio utilizzare 2 mani afferrandolo all'estremità come mostrato in figura (è mostrata anche la corretta e scorretta apertura e posizione del coperchio).



Prevedere una distanza minima di 5 cm sul retro per permettere la rotazione del coperchio.

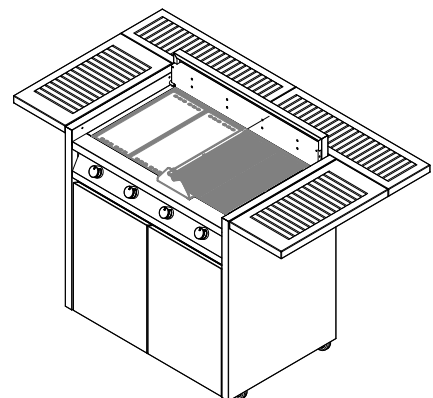


## Piano di lavoro (Green)

In TEAK con funzione di area di lavoro. Viene fissato alla struttura del barbecue.



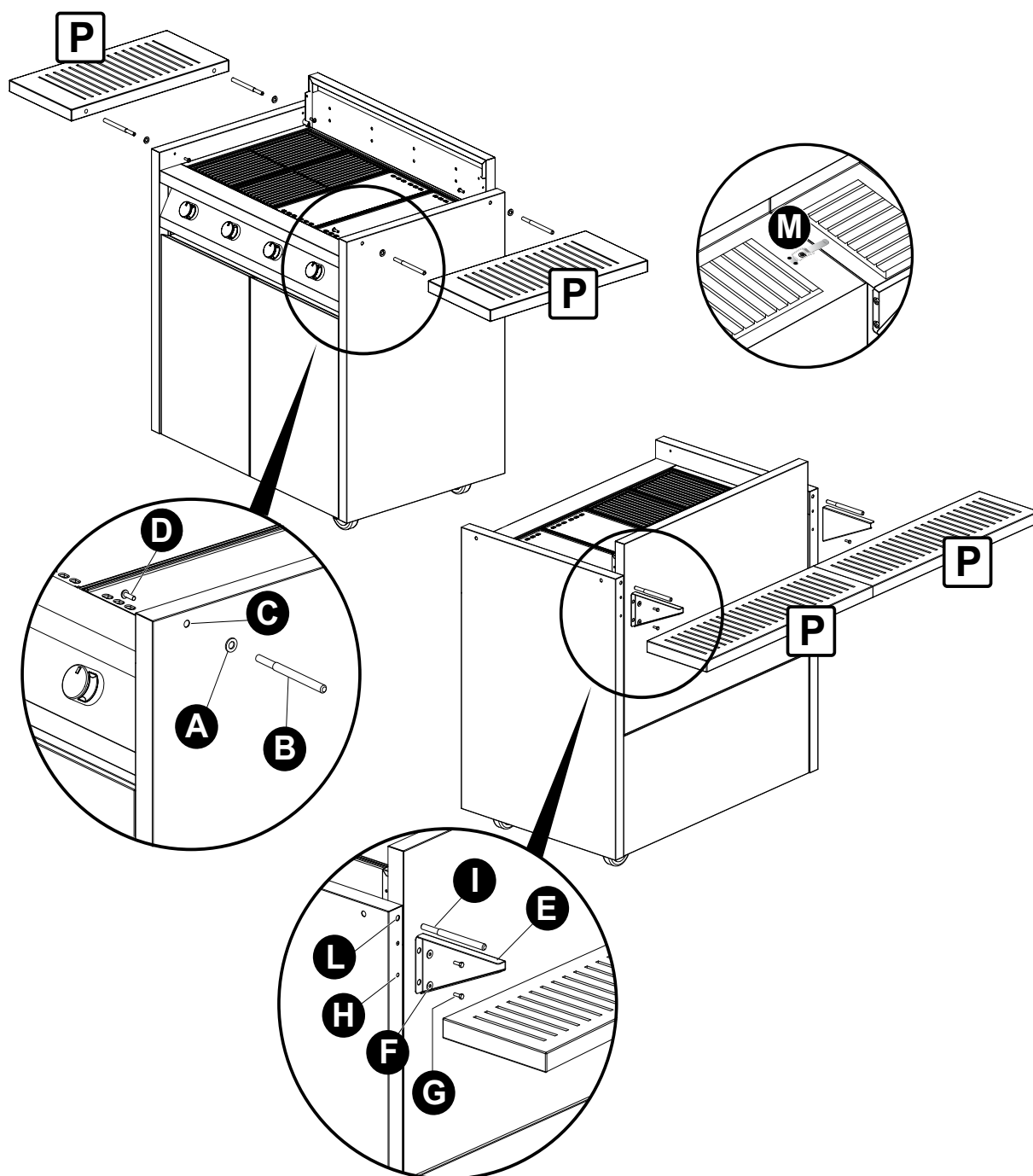
I PIANI DI LAVORO SONO PROGETTATI PER SOPPORTARE UN CARICO MASSIMO DI 10 KG.





## Istruzioni di montaggio

- Inserire le rondelle "A" nei perni "B".
- Inserire i perni "B" nei fori "C".
- Avvitare le viti "D" ai perni "B".
- Fissare i supporti "E", con le rondelle "F" e le viti "G", nei perni filettati "H".
- Inserire i perni "I" nei fori "L".
- Inserire i pensili "P" nei rispettivi perni.
- Fissare i pensili laterali a quelli posteriori tramite gli appositi ganci "M" posti inferiormente.



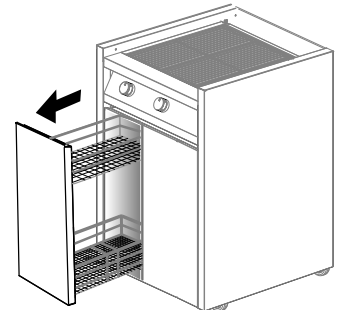


## Cestello estraibile (Green)

La versione da 70 cm è dotata di cestello estraibile.



IL CESTELLO COMPLETAMENTE APERTO PUÒ SOPPORTARE UN CARICO MASSIMO DI 15 KG. PER EVITARE DANNEGGIAMENTI NON OLTREPASSARE IL LIMITE DI CARICO SUGGERITO.



## Carrello porta bombola con ruote

In acciaio inox. Provvisto di due ruote fisse e due piroettanti con freno. Ha la funzione di vano porta bombola, ma a seconda della larghezza può essere completato con cassetti o vani aggiuntivi.

Sotto il piano d'appoggio del carrello possono trovare alloggio bombole non più alte di 50 cm (compreso il regolatore di pressione montato). È consigliabile che l'uscita del regolatore di pressione sia montato in posizione orizzontale.



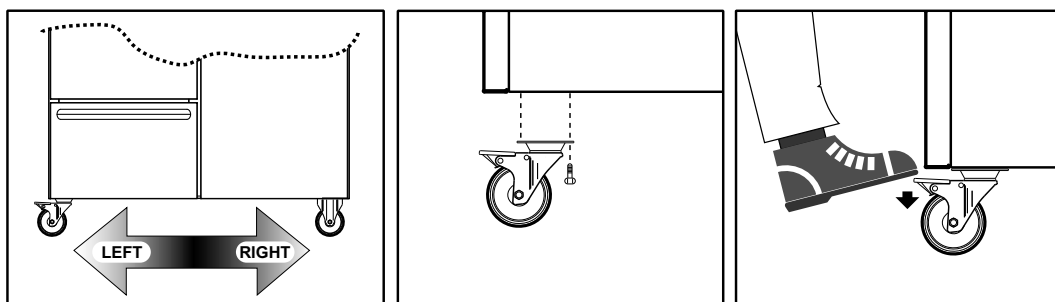
I CASSETTI HANNO UNA PORTATA DINAMICA DI 25 KG.



NON TENERE ALL'INTERNO DEL CASSETTO E DEL VANO PORTABOMBOLA MATERIALI INFIAMMABILI COME STRACCI, CARTA OD ALTRO.

## Montaggio e uso delle ruote

Le ruote dotate di freno vanno montate sulla sinistra dell'apparecchio, le ruote prive di freno sulla destra. Avvitare le 4 ruote, nelle sedi filettate poste sotto la struttura, con i quattro bulloni esagonali M8 in dotazione. Per frenare il barbecue è sufficiente fare pressione con un piede sulla leva a scatto come indicato in figura. Per sbloccare il freno rilasciare la leva riportandola in posizione di riposo.



NON UTILIZZARE IL CARRELLO SENZA LE APPOSITE RUOTE CORRETTAMENTE AVVITATE.



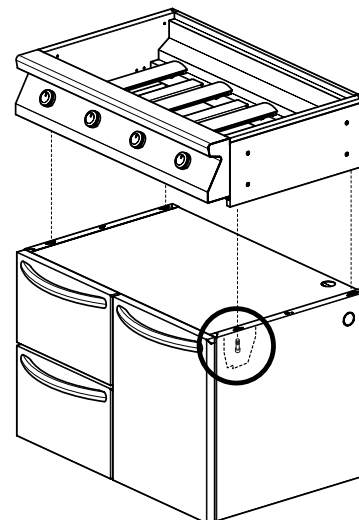
## Installazione

### Fissaggio del top al carrello



PRIMA DI ESEGUIRE QUESTA OPERAZIONE INSTALLARE LE RUOTE PIROETTANTI (VEDERE ISTRUZIONI PRECEDENTI), ESTRARRE I CASSETTI ED APRIRE L'ANTA DEL CARRELLO PORTA BOMBOLA.

Avvitare il carrello al top utilizzando quattro bulloni esagonali M10 che dall'interno del carrello si avvitano al fondo del top.

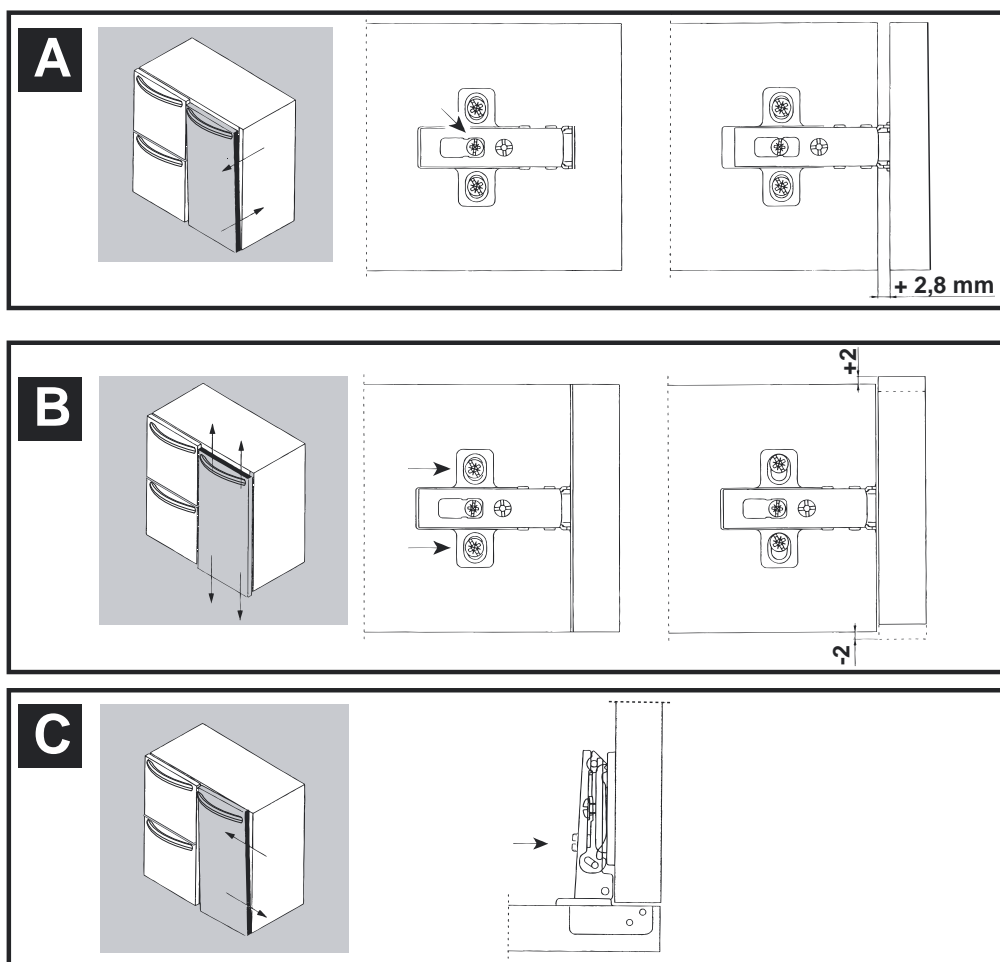


### Regolazione dell'anta

È possibile regolare la cerniera dell'anta agendo sulle viti di regolazione indicate dalle frecce nello schema a fianco.



LA REGOLAZIONE DELL'ANTA VA EFFETTUATA AL TERMINE DELL'INSTALLAZIONE.

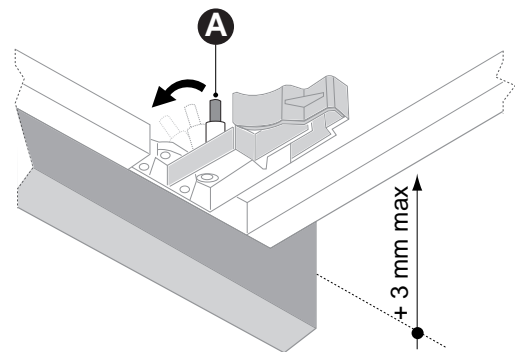




### Regolazione altezza del cassetto

Nel lato inferiore del cassetto, alle estremità destra e sinistra, vi sono le "clip" di regolazione dell'altezza.

- Ruotando la levetta "A" si ottiene l'innalzamento del cassetto di 3 mm.



### Accessori su richiesta

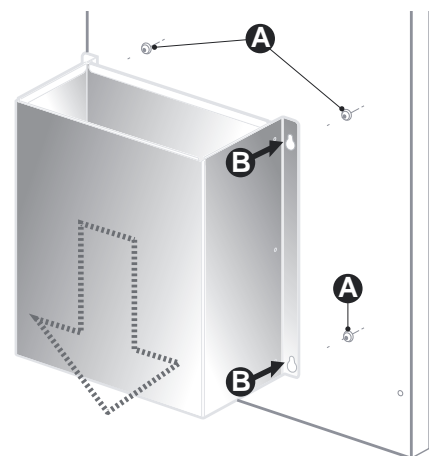
#### Tasca portautensili

La tasca portautensili è un telaio in acciaio per l'alloggiamento di oggetti e attrezzi all'interno del vano bombola.

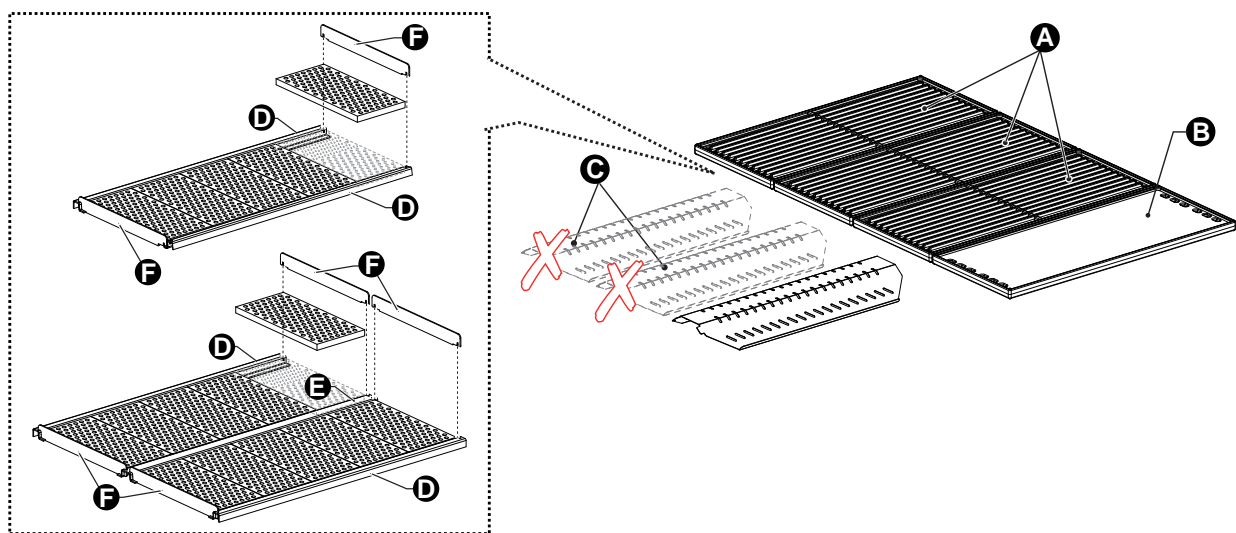
Per il montaggio procedere come segue:

- aprire la porta del vano bombola;
- accostare il telaio in corrispondenza dei 4 perni "A" di fissaggio già presenti sulla controporta;
- spingere il telaio verso il basso fino ad ottenere l'aggancio con le asole "B".

Per smontare il telaio sollevarlo verso l'alto quindi estrarlo.



#### Montaggio kit mattonelle ceramiche



1. Rimuovere le griglie forate "A", le piastre "B" e il diffusore "C" (uno per ogni kit da installare).
2. Posizionare i due supporti laterali "D" e quello centrale "E" (solo per doppio kit) nella camera di combustione.
3. Posizionare le traverse "F" nelle feritoie previste nei supporti "D" e "E".
4. Appoggiare le mattonelle sull'intelaiatura nel verso mostrato in figura.
5. Ricollocare le griglie forate "A" e le piastre "B".





IL DIFFUSORE "C" NON VA RIMONTATO (UNO PER OGNI KIT): LA PRESENZA DELLE MATTONELLE NE IMPEDIREBBE COMUNQUE L'ALLOGGIAMENTO.



PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO OCCORRE PRESTARE ATTENZIONE CHE I FORI DELLE MATTONELLE CERAMICHE NON SI OTTURINO. CAPOVOLGERE PERIODICAMENTE LE MATTONELLE IN MODO CHE IL BRUCIATORE ACCESO POSSA CARBONIZZARE I RESIDUI DI COTTURA ACCUMULATI TRA I FORI.

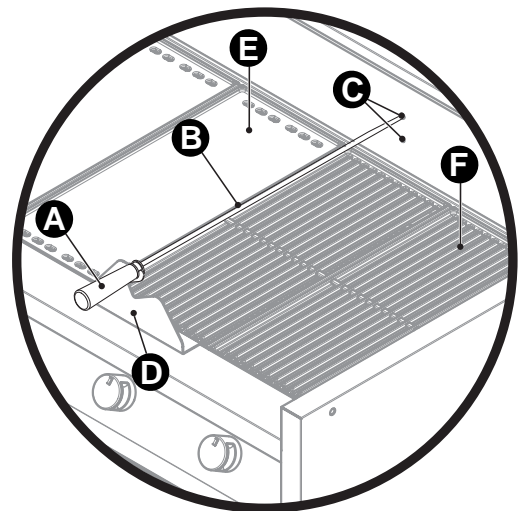
## Telo di protezione

In materiale plastico PVC impermeabile, per coprire e alloggiare all'esterno il barbecue nella versione con carrello. Per la pulizia utilizzare acqua e sapone neutro.

## Spiedo (Green)

Il barbecue è provvisto di spiedo. Posizionarlo sulle griglie come mostrato in figura.

- A Manopola.
- B Asta.
- C Fori di posizionamento asta spiedo.
- D Supporto anteriore.
- E Piastre.
- F Griglie.





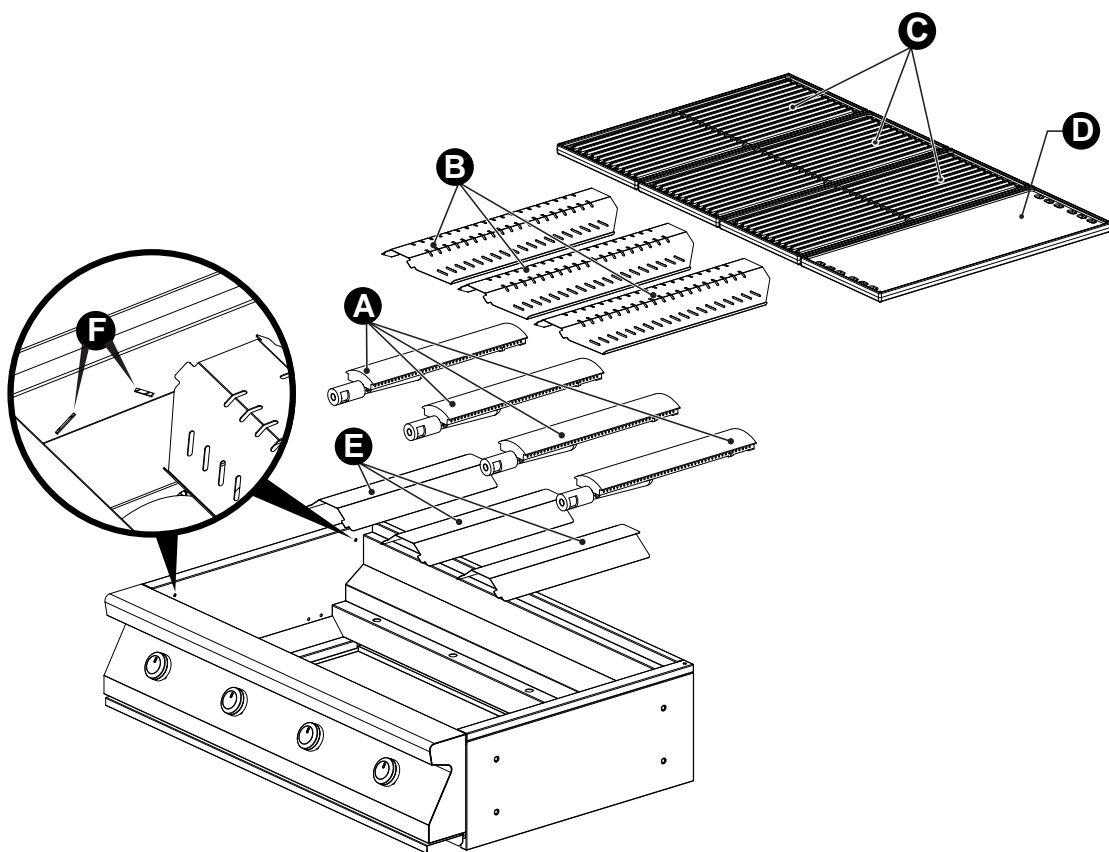
## Posizionamento dei componenti interni

Prima di iniziare una cottura verificare il corretto posizionamento di bruciatori, spartifiamma, deflettori, griglie e piastra. In figura è rappresentata la corretta sequenza di posizionamento dei bruciatori "A", gli spartifiamma "B", i deflettori "E", le griglie "C" e la piastra "D".

- Le linguette degli spartifiamma "B" vanno infilate nelle asole "F" presenti sulla lamiera interna del barbecue.



SOLO NELLE CONDIZIONI ILLUSTRATE IN FIGURA, CON TUTTI I SUDETTI COMPONENTI MONTATI CORRETTAMENTE, È CONSENTITO PROCEDERE ALLA COTTURA. OGNI ALTRA CONFIGURAZIONE COMPORTEREBBE RISCHI PER L'UTENTE E POTREBBE COMPROMETTERE IL BUON USO DELL'APPARECCHIO.





## Posizionamento corretto di griglie e piastre

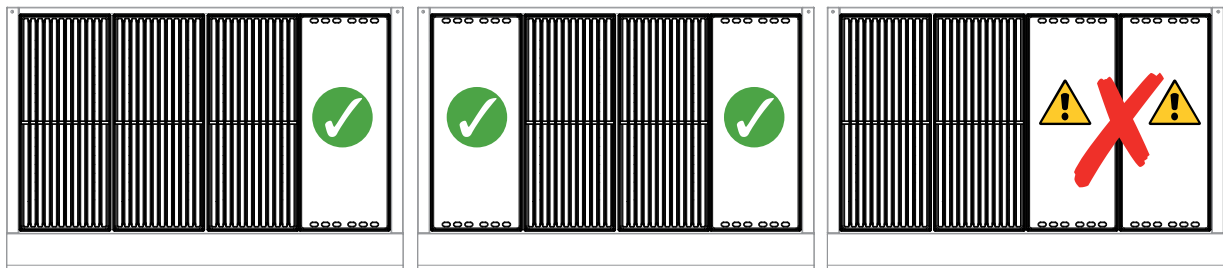
Per garantire il miglior risultato di cottura è importante scegliere le griglie e le piastre più appropriate da abbinare al tipo di vivande da cucinare. La seguente tabella fornisce alcuni esempi.

Griglia	Piastra lato rigato	Piastra lato liscio
		
Filetto Pesce Scampoli	Cosce di pollo Verdure Salsicce Formaggio Frutta	Hamburgers Verdure Formaggio Uova strapazzate Pancetta

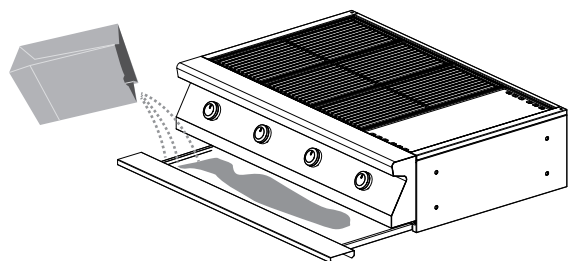
Le griglie forate si possono usare su entrambi i lati. Le piastre hanno un lato liscio e un lato rigato, così da poter soddisfare le più diverse esigenze di cottura. Sotto alle piastre con lato liscio non serve posizionare uno spartifiamma.



**MAI AFFIANCARE DIRETTAMENTE DUE PIASTRE. PER UN CORRETTO UTILIZZO RIFERIRSI ALLO SCHEMA SOTTOSTANTE.**



PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA DELLE VIVANDE, ACCERTARSI CHE LA LECCARDA RACCOGLISUGHI SIA CORRETTAMENTE INSERITA. SI CONSIGLIA DI VERSARE SULLA LECCARDA UN LEGGERO STRATO DI SABBIA COMUNE PER FAVORIRE IL TRATTENIMENTO DEI SUGHI DI COTTURA, EVITANDONE COSÌ LA COMBUSTIONE E ANCHE PER IMPEDIRNE IL PERCOLAMENTO SUI COMPONENTI SOTTOSTANTI. LA VECCHIA SABBIA ANDRÀ PERIODICAMENTE ASPORTATA E SOSTITUITA CON DELL'ALTRA PULITA PER EVITARE IL RISCHIO DI INCENDIO DEI SUGHI DI COTTURA ACCUMULATI.

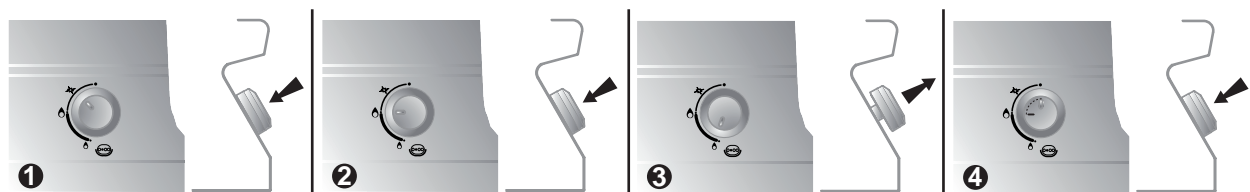




## Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato (vedere "Il pannello comandi (Caddie / Swing)" a pagina 18 e "Il pannello comandi (Green)" a pagina 22).

1. Premere la manopola e ruotarne l'indicatore sul simbolo ✨: si genera una scocca di accensione e contemporaneamente si accende la fiamma pilota. Per generare altre scariche mantenere premuta la manopola ruotandone ripetutamente l'indicatore in corrispondenza del simbolo ✨.
2. Acceso il bruciatore portare l'indicatore della manopola in posizione 🔥. Rilasciare la manopola: il bruciatore è al massimo della potenza.
3. Per effettuare la regolazione da potenza massima a potenza minima portare l'indicatore della manopola dalla posizione 🔥 alla posizione 🔥.
4. Per spegnere il bruciatore riportare l'indicatore della manopola in posizione 🔥; premere la manopola e, mantenendola premuta, posizionare l'indicatore sul simbolo • (bruciatore spento). Rilasciare la manopola.



SE IL BRUCIATORE NON DOVESSE ACCENDERSI, RIPOSIZIONARE L'INDICATORE DELLA MANOPOLA SULLA POSIZIONE 🔥; PREMERE LA MANOPOLA E, MANTENENDOLA PREMUTA, RIPORTARNE L'INDICATORE SUL SIMBOLO • (BRUCIATORE SPENTO). ATTENDERE ALCUNI SECONDI PER CONSENTIRE AL GAS PRESENTE IN ATMOSFERA DI DISPERSERSI E QUINDI RIPETERE I PUNTI DA 1 A 3.

PER VERIFICARE L'AVVENUTA ACCENSIONE DEI BRUCIATORI GUARDARE ATTRAVERSO LE ASOLATURE DELLE GRIGLIE LA PRESENZA DELLA FIAMMA.



## Consigli di cottura (Caddie / Swing)

Di seguito vengono forniti alcuni suggerimenti per sfruttare al meglio le caratteristiche del barbecue. Va però ricordato che i tempi e le intensità di cottura proposte potrebbero non corrispondere con il gusto personale.

**Cottura diretta:** si ha quando i cibi cuociono direttamente sulla griglia sotto cui è acceso il bruciatore.

**Cottura indiretta:** si ha quando i cibi cuociono sulla griglia adiacente a quella con il bruciatore acceso.



DURANTE LA COTTURA IL COPERCHIO DEL PIANO DI COTTURA LATERALE (CADDIE / SWING) VA LASCIATO APERTO.

### Carne

Per la cottura di carni è consigliabile un preriscaldamento con i bruciatori delle griglie al massimo per almeno 5-10 minuti, in relazione allo spessore della carne stessa. Per piccole pezzature (braciole, fette di pancetta, costine, ecc.) è consigliato un preriscaldamento breve (circa 5 minuti). Per tagli più grossi (arrosto, pollo intero, ecc.) è consigliato un preriscaldamento più lungo (circa 10 minuti). In entrambi i casi il preriscaldamento va effettuato con il coperchio abbassato.

#### Cottura diretta

In generale, per la cottura diretta di carni, i bruciatori vanno regolati al massimo, mentre per il pesce e la verdura vanno regolati ad una potenza medio/minima. Per ottenere una buona grigliatura è consigliabile scottare le vivande alla potenza massima. Successivamente regolare i bruciatori su un valore medio/minimo affinché i cibi possano cuocere completamente all'interno senza bruciarsi all'esterno. Durante la cottura, in particolare carne di maiale, è normale che si verifichino fiammate dovute alla colatura dei grassi. E' sufficiente spostare i cibi in una zona della griglia meno calda. E' pertanto sconsigliabile riempire completamente la griglia di cibi da cuocere.

#### Cottura indiretta

Dopo aver preriscaldato la griglia, con i bruciatori al massimo e con il coperchio per cottura chiuso, posizionare le carni sul lato della griglia adiacente al bruciatore acceso. Nel caso del barbecue da 90 cm posizionare le carni sulla griglia centrale dopo aver acceso i bruciatori laterali. Iniziare la cottura con i bruciatori regolati sul valore minimo, quindi aumentare gradualmente. I tempi di cottura si allungheranno notevolmente rispetto ad una cottura diretta, ma il buon risultato sarà garantito. Per questo tipo di cottura sono indicate carni o pesci di grossa pezzatura (arrosto, pollo intero, orata, ecc.), o cibi particolarmente spessi o grassi, che con la cottura diretta potrebbero dar luogo alla generazione di frequenti fiammate dovute alla colatura dei grassi.

### Verdure

Anche per le verdure, come nel caso della carne, è consigliabile preriscaldare i bruciatori al massimo (per 5/10 minuti) con il coperchio per cottura chiuso.

#### Cottura diretta

Al termine del preriscaldamento regolare i bruciatori al minimo e sistemare le verdure sulla griglia. Data la natura delicata di questo cibo è consigliabile mantenere i bruciatori al minimo per tutta la durata della grigliatura.



### Schema di utilizzo dei bruciatori

TEMPERATURA	REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI	UTILIZZO
230 - 250 °C	Posizione massima ( 🔥 )	<b>Calore alto.</b> Preriscaldamento prima di iniziare le cotture.
200 °C	Posizione medio-massima	<b>Calore medio-alto.</b> Per cotture dirette di tagli sottili di carne, pesce e verdure.
160-180 °C	Posizione intermedia	<b>Calore medio.</b> Per cotture di tagli di carne medi (mezzo pollo, pollo alla diavola, ecc.). Adatto anche per cotture indirette.
150 °C	Posizione medio-minima	<b>Calore medio-basso.</b> Per cotture indirette e per affumicare; per riscaldare pietanze o tenere in caldo quelle appena cucinate.
110-120 °C	Posizione minima ( 🔥 )	<b>Calore basso.</b> Per affumicare e cuocere in maniera indiretta cibi grassi o delicati di grosse pezzature; per grigliare le verdure; per tenere in caldo le pietanze appena cucinate.

### Indicazioni di cottura in breve

- Il preriscaldamento va sempre effettuato con i bruciatori al massimo.
- Nelle cotture sulla piastra è bene effettuare un preriscaldamento di 15 minuti.
- Nelle cotture che necessitano di una grigliatura più marcata effettuare un preriscaldamento di 15 minuti.
- Nella cottura indiretta il preriscaldamento si esegue accendendo al minimo, per 5 minuti, il bruciatore in corrispondenza del cibo posizionato sulla griglia, i restanti bruciatori al massimo per 10 minuti. La cottura va eseguita a coperchio chiuso.
- Nelle cotture dirette (carne o pesce), se il fuoco vivo tende a bruciare le pietanze, abbassare l'intensità dei bruciatori, oppure spostare il cibo in una zona della griglia meno calda.



## Consigli di cottura (Green)

Di seguito vengono forniti alcuni suggerimenti per sfruttare al meglio le caratteristiche del vostro barbecue. Va però ricordato che i tempi e le intensità di cottura suggeriti potrebbero non corrispondere con il proprio gusto personale.



**MAI CHIUDERE IL COPERCHIO DELL'APPARECCHIO DURANTE LA COTTURA.**

### Carne e pesce

Per la cottura della carne, è consigliabile preriscaldare i bruciatori al massimo per circa 5-10 minuti. La durata del preriscaldamento è in funzione allo spessore della carne stessa. Per piccole pezzature (bracioline, fette di pancetta, costine, ecc.) è possibile effettuare un preriscaldamento più breve (circa 5 minuti). Per tagli più grossi è consigliato un preriscaldamento più lungo (circa 10 minuti).

In generale, per la cottura di carni, i bruciatori vanno lasciati al massimo, mentre per il pesce e la verdura andranno regolati ad una potenza medio/minima. Per ottenere una buona grigliatura è consigliabile scottare prima le vivande alla potenza massima e successivamente regolare i bruciatori su un valore medio/minimo, affinché i cibi possano cuocere completamente all'interno senza bruciarsi all'esterno. Durante la cottura, in particolare carne di maiale, è normale che si verifichino fiammate dovute alla colatura dei grassi sulle mattonelle ceramiche. E' sufficiente spostare i cibi in una zona della griglia meno calda. Tuttavia si raccomanda di non riempire completamente la griglia di cibi da cuocere.

Per ottenere il miglior risultato di cottura di bistecche e filetti, utilizzare le griglie in corrispondenza delle mattonelle ceramiche; per carni più grasse quali cosce di pollo e salsicce è consigliabile utilizzare la piastra per evitare che i grassi di cottura colino sui bruciatori producendo fiammate.

Carni e pesci andrebbero cucinati separatamente; le salsicce vanno rivoltate di tanto in tanto in modo da permetterne una cottura regolare ed uniforme.

### Verdure

Preriscaldare come consigliato precedentemente. Regolare i bruciatori al minimo e quindi posizionare le verdure da grigliare. Mantenere i bruciatori al minimo per tutta la durata della cottura, utilizzando di preferenza la piastra per meglio salvaguardare delicatezza e fragranza di questo tipo di vivande.

### Pentole e vassoi

La piastra con lato liscio può venire impiegata come appoggio per pentole e vassoi utili alla cottura di riso, pasta e condimenti.



### Schema di utilizzo dei bruciatori

TEMPERATURA	REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI	UTILIZZO
230 - 250 °C	Posizione massima ( 🔥 )	<b>Calore alto.</b> Preriscaldamento prima di iniziare le cotture.
200 °C	Posizione medio-massima	<b>Calore medio-alto.</b> Per cotture di tagli sottili di carne, pesce e verdure.
160-180 °C	Posizione intermedia	<b>Calore medio.</b> Per cotture di tagli di carne medi (mezzo pollo, pollo alla diavola, ecc.).
150 °C	Posizione medio-minima	<b>Calore medio-basso.</b> Per affumicare, per riscaldare pietanze o tenere in caldo quelle appena cucinate.
110-120 °C	Posizione minima ( 🔥 )	<b>Calore basso.</b> Per grigliare le verdure; per tenere in caldo le pietanze appena cucinate.

### Indicazioni di cottura in breve

- Il preriscaldamento va sempre effettuato con i bruciatori al massimo.
- Nelle cotture sulla piastra è bene effettuare un preriscaldamento di 15 minuti.
- Nelle cotture che necessitano di una grigliatura più marcata effettuare un preriscaldamento di 15 minuti.





## Pulizia del barbecue



PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI DELL'APPARECCHIO UTILIZZARE SOLO DETERGENTI IDONEI. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ E NON RISPONDE DI EVENTUALI DANNI DERIVANTI DALL'USO DI DETERGENTI NON IDONEI E/O DIVERSI DA QUELLI INDICATI.



PER LA PULIZIA DELLE PARTI METALLICHE INTERNE È CONSIGLIATO L'USO DI APPOSITI GUANTI DA LAVORO.

### Acciaio inox

Al termine di ogni uso, per una buona conservazione del barbecue, consigliamo di pulire regolarmente le parti esterne, interne e gli accessori in acciaio inox, dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'apparecchio. Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare quotidianamente una soluzione calda di acqua e aceto o sapone neutro; versare la soluzione su un panno umido e passare sulla superficie in acciaio seguendo il senso della satinatura, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o con una pelle di daino.

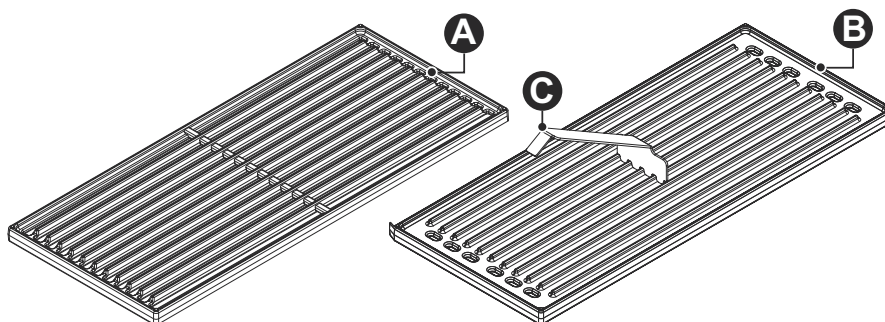
Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici. Servirsi soltanto di spugne antigraffio di tipo non abrasivo ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

### Le griglie e la piastra in ghisa smaltata

La pulizia delle griglie in ghisa "A" e della piastra "B" va effettuata quando sono ancora tiepide. Per la pulizia delle piastre "B" si consiglia di utilizzare il raschietto "C" in dotazione.

Per togliere eventuali residui di cibo strofinare con una spazzola munita di setole d'ottone. Ultimare la pulizia lavando le griglie e la piastra con un detergente sgrassante e sciacquare con abbondante acqua tiepida.

Le griglie in ghisa e la piastra si possono anche lavare in lavastoviglie.



DOPO UNA PULIZIA APPROFONDATA E PRIMA DI UN NUOVO UTILIZZO DELLE GRIGLIE IN GHISA E DELLA PIASTRA ELIMINARE EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE ACCENDENDO I BRUCIATORI AL MASSIMO PER ALCUNI MINUTI.



### Pulizia del Teak (Green)

Per la pulizia si consiglia di usare prodotti specifici normalmente reperibili in commercio; tali prodotti garantiscono l'inalterabilità nel tempo del legno. Nel caso non si disponga di questi prodotti, è consigliabile cercare di rimuovere lo sporco il più presto possibile utilizzando un panno inumidito con acqua e sapone neutro; risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido. Rimuovere le incrostazioni più grossolane e i residui più tenaci utilizzando un raschietto antigraffio per legno o una spugna speciale per superfici delicate. Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti che potrebbero danneggiare le superfici.



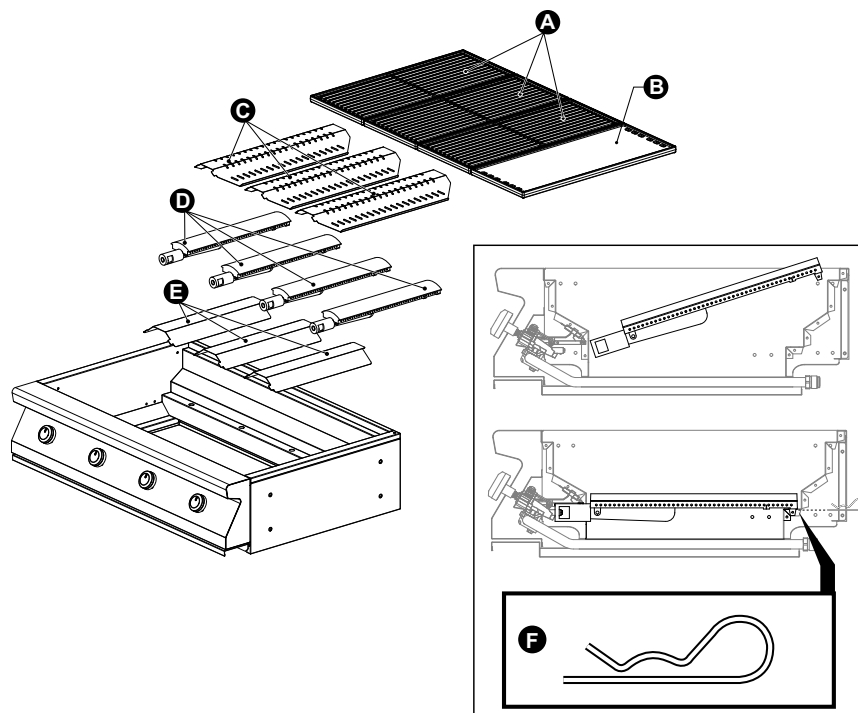
NON LAVARE ACCESSORI E PARTI IN LEGNO IN LAVASTOVIGLIE; NON CONSERVARLI IN AMBIENTI UMIDI ED EVITARE SBALZI TERMICI. LA TROPPIA UMIDITÀ E GLI SBALZI TERMICI POTREBBERO DEFORMARE IRRIMEDIABILMENTE GLI ACCESSORI E LE PARTI IN LEGNO.

### Bruciatori

Controllare periodicamente che i bruciatori si accendano regolarmente e che nessun foro di uscita del gas risulti ostruito. Qualora un bruciatore non dovesse accendersi completamente, potrebbe essere sufficiente soffiare aria compressa per liberare i fori ostruiti da polvere o altro. Se questa operazione non risultasse efficace, smontare i bruciatori e procedere ad una pulizia più accurata (ad esempio passando uno spillo nei fori ostruiti e soffiando aria compressa direttamente all'interno del bruciatore).

#### Smontaggio dei bruciatori

- Estrarre le griglie "A" e la piastra "B".
- Estrarre gli spartifiamma "C".
- Per estrarre i bruciatori "D" occorre sfilare le coppie "F" (una per ogni bruciatore); quindi liberare il tubo Venturi dalla sede ed estrarre.
- Estrarre i deflettori "E".
- Pulire la vasca del barbecue con un detergente per acciaio inox. Risciacquare ed asciugare.
- Pulire adeguatamente i singoli componenti e rimontarli procedendo in senso inverso a quello descritto.

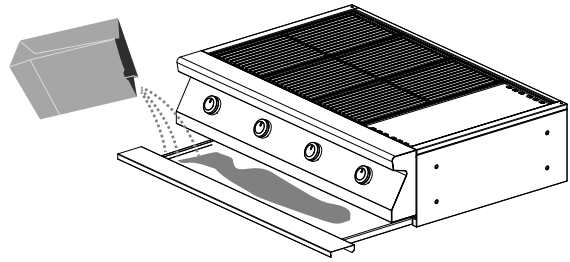




## Pulizia e manutenzione

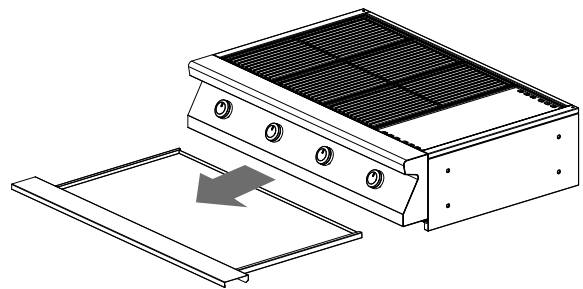


PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA DELLE VIVANDE, ACCERTARSI CHE LA LECCARDA RACCOGLISUGHI SIA CORRETTAMENTE INSERITA. SI CONSIGLIA DI VERSARE SULLA LECCARDA UN LEGGERO STRATO DI SABBIA COMUNE PER FAVORIRE IL TRATTENIMENTO DEI SUGHI DI COTTURA, EVITANDONE COSÌ LA COMBUSTIONE E ANCHE PER IMPEDIRNE IL PERCOLAMENTO SUI COMPONENTI SOTTOSTANTI. LA VECCHIA SABBIA ANDRÀ PERIODICAMENTE ASPORTATA E SOSTITUITA CON DELL'ALTRA PULITA PER EVITARE IL RISCHIO DI INCENDIO DEI SUGHI DI COTTURA ACCUMULATI.



### Leccarda raccoglisughi (Caddie / Swing)

Al termine della cottura (dopo aver lasciato raffreddare il barbecue), sfilare la leccarda raccoglisughi come mostrato nella figura a lato e riversarne i residui oleosi in un raccoglitore richiudibile che ne permetta il corretto smaltimento.



I RESIDUI OLEOSI DERIVANTI DALLE COTTURE DI CARNE E PESCE NON VANNO GETTATI NEGLI SCARICHI DOMESTICI, MA VANNO CORRETTAMENTE SMALTITI IN APPOSITI RACCOGLITORI O CONSEGNATI AI PUNTI DI RACCOLTA.

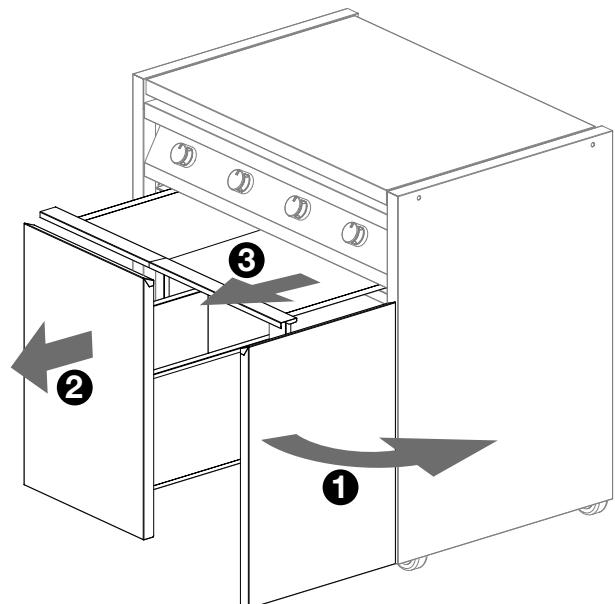
- Pulire la leccarda con appositi prodotti non abrasivi e reintrodurla nel proprio alloggiamento.

### Leccarda raccoglisughi (Green)

Al termine della cottura (dopo aver lasciato raffreddare il barbecue):

1. aprire la porta del vano bombola
2. aprire il cassetto estraibile
3. sfilare la leccarda raccoglisughi

come mostrato nella figura a lato e riversarne i residui oleosi in un raccoglitore richiudibile che ne permetta il corretto smaltimento.



I RESIDUI OLEOSI DERIVANTI DALLE COTTURE DI CARNE E PESCE NON VANNO GETTATI NEGLI SCARICHI DOMESTICI, MA VANNO CORRETTAMENTE SMALTITI IN APPOSITI RACCOGLITORI O CONSEGNATI AI PUNTI DI RACCOLTA.

- Pulire la leccarda con appositi prodotti non abrasivi e reintrodurla nel proprio alloggiamento, aprendo prima il cassetto estraibile e la porta del vano bombola.

### Pulizia delle manopole e del pannello comandi

Pulire le manopole ed il pannello comandi con uno straccio umido.



# Contents

GENERAL SAFETY GUIDELINES .....	42
GAS SAFETY GUIDELINES.....	42
PROPER USE .....	43
ECOLOGICAL DISPOSAL.....	43
DIMENSIONS (SWING).....	44
DIMENSIONS (CADDIE) .....	45
DIMENSIONS (GREEN) .....	46
PRELIMINARY OPERATIONS .....	47
TYPES OF INSTALLATION.....	48
GAS CONNECTION FOR TOP VERSION .....	49
CONNECTING THE GAS BOTTLE (GREEN) (CATEGORY II2H3+).....	50
DESCRIPTION OF THE BARBECUE (CADDIE / SWING) .....	54
THE CONTROL PANEL (CADDIE / SWING) .....	54
COOKING LID (CADDIE / SWING) .....	55
SAFETY COVER (CADDIE / SWING).....	56
SIDE WORK SURFACE (CADDIE / SWING) .....	56
SIDE COOKING SURFACE (CADDIE / SWING) .....	57
DESCRIPTION OF THE BARBECUE (GREEN) .....	58
THE CONTROL PANEL (GREEN) .....	58
LID (GREEN) .....	59
COVER, TOP VERSION (GREEN) .....	60
WORK SURFACES (GREEN) .....	60
EXTRACTABLE BASKET (GREEN).....	62
WHEEL-MOUNTED BOTTLE TROLLEY .....	62
ACCESSORIES ON REQUEST .....	64
POSITIONING THE INTERNAL COMPONENTS.....	66
LIGHTING THE BURNERS .....	68
COOKING TIPS (CADDIE / SWING).....	69
COOKING TIPS (GREEN).....	71
CLEANING THE BARBECUE.....	73

## General informations

This appliance is designed to be used in the home **and in the open air**.

The use in a professional setting or any other use considered improper cause the immediate decline of the guarantee.

The appliance meets the conformity requirements of current EC standards.

This manual is an integral part of the purchased product, It should be preserved for the product's entire lifespan.

Before using the product, we recommend carefully reading this manual and all the instructions it contains.

These instructions are valid solely for the countries the symbols of which are shown on the cover page.

The appliance must be installed by qualified personnel in accordance with current regulations.

The manufacturer declines all responsibility for use other than that indicated, as well as for damage to things or harm to persons caused by failure to comply with these guidelines or by tampering, even partially, with the appliance or by the use of non-original spare parts.



**Warnings.** General regulations regarding the safety of operators and correct appliance use.



**Installation.** Instructions for the qualified technician in charge of installing, commissioning and testing the appliance.



**Use.** Description of controls, switching on the appliance and tips.



**Cleaning and Maintenance.** Recommended cleaning procedures and useful advice for ensuring the appliance continues to work efficiently and look good over time.

SQS-COC-100159

FSC Trademark © 1996

Forest Stewardship Council A.C



The manufacturer is not liable for any inaccuracies in this booklet resulting from printing or transcription errors. The manufacturer reserves the right to modify its products as it considers necessary or in the interests of the user, without compromising their essential safety and operating characteristics.



## General safety guidelines

- DO NOT LEAVE PACKING RESIDUE UNATTENDED AROUND THE HOME.
- SEPARATE OUT THE VARIOUS WASTE MATERIALS AND TAKE THEM TO THE NEAREST RECYCLING CENTRE.
- THE IDENTIFICATION PLATE CONTAINING TECHNICAL DATA, SERIAL NUMBER AND MARK IS CLEARLY VISIBLE ON THE BACK OF THE UNIT AND INSIDE THE BOTTLE COMPARTMENT. THIS PLATE MUST NEVER BE REMOVED.
- INSTALLATION AND SERVICING SHOULD BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH CURRENT REGULATIONS.
- BEFORE OPERATING THE APPLIANCE IT IS ESSENTIAL TO REMOVE THE PROTECTIVE FILM FROM THE INTERIOR AND EXTERIOR.
- IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, TEST THE APPLIANCE BRIEFLY USING THE DIRECTIONS FOR USE. IF IT FAILS TO WORK, CONTACT YOUR NEAREST TECHNICAL SERVICE CENTRE. NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.
- ALWAYS WEAR PROTECTIVE GLOVES WHILE HANDLING PARTICULARLY HOT COMPONENTS.
- SOME ACCESSIBLE PARTS CAN BECOME VERY HOT. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

- NEVER USE THIS COOKING DEVICE TO HEAT ROOMS.
- NEVER REST INFLAMMABLE OBJECTS ON THE APPLIANCE: THIS MAY RESULT IN A FIRE IF THE APPLIANCE IS SWITCHED ON.
- THIS APPLIANCE IS MANUFACTURED TO USE LPG SOLD IN APPROPRIATE BOTTLES AT AUTHORISED CENTRES. SHOULD IT BE NECESSARY TO USE ANOTHER TYPE OF GAS (METHANE) CONTACT YOUR NEAREST AUTHORISED CENTRE.
- NEVER CONNECT THE PIPES DIRECTLY TO THE GAS BOTTLE: A PRESSURE REGULATOR MUST ALWAYS BEEN INTERPOSED.
- ALWAYS HANDLE EMPTY GAS BOTTLES WITH CARE AND IN ACCORDANCE WITH THE SAFETY REGULATIONS PROVIDED WITH THE RELATIVE INSTRUCTIONS. DO NOT USE GAS BOTTLES THAT ARE DENTED OR RUSTY.
- DO NOT STORE SPARE GAS BOTTLES CLOSE TO THE BARBECUE.
- NEVER DISCONNECT THE BOTTLE FROM THE BARBECUE WHILE IT IS IN OPERATION. ALWAYS STAND WELL AWAY FROM THE APPLIANCE FOR ANY OPERATION TO DO WITH THE GAS BOTTLE.
- AFTER THE APPLIANCE HAS BEEN UNUSED FOR A TIME, ALWAYS CHECK THE GAS IS CORRECTLY CONNECTED BEFORE SWITCHING ON AGAIN (SEE SECTION "CHECK FOR GAS LEAKS" ON PAGE 53 AND CHECK THAT THE GAS OUTLET HOLES ARE NOT CLOGGED WITH DUST OR THE LIKE (SEE SECTION "BURNERS" ON PAGE 74).



## Gas safety guidelines



- IF YOU SMELL GAS: SHUT OFF THE BURNER FLAMES; CLOSE THE VALVE ON THE LPG BOTTLE OR THE METHANE GAS TAP AND OPEN THE BARBECUE LID. IF THE SMELL PERSISTS, CONTACT YOUR AUTHORISED SERVICE CENTRE.
- NEVER USE FLAME TO FIND GAS LEAKS.
- THE GAS PIPE SHOULD BE CONNECTED UP TO STANDARD, AND SHOULD COMPLY WITH CURRENT REGULATIONS THAT ENVISAGE THE INSTALLATION OF A SAFETY TAP UPSTREAM OF THE GAS CONNECTION.
- THIS APPLIANCE IS NOT FITTED WITH GAS SAFETY VALVES. DO NOT LEAVE IT UNATTENDED WHILE IT IS IN OPERATION. SHOULD THE FLAMES ACCIDENTALLY GO OUT, TURN THE KNOBS IMMEDIATELY TO "OFF" AND WAIT A FEW MINUTES BEFORE ATTEMPTING TO SWITCH ON AGAIN.
- THE BARBECUE CAN ONLY BE USED IN THE OPEN AIR WITH NATURAL VENTILATION, OUTSIDE OF ENCLOSED AREAS, WHERE ANY GAS LEAKS AND FLUE GASES CAN DISPERSE RAPIDLY ON THE WIND AND WITH NATURAL AIR CONVECTION.
- DO NOT USE THE BARBECUE IN ENCLOSED SPACES, INSIDE CAMPER VANS, CARAVANS OR ANY OTHER MOBILE INSTALLATION.



## Proper use

- THE APPLIANCE IS DESIGNED TO BE USED BY ADULTS ONLY. DO NOT ALLOW CHILDREN TO APPROACH THE APPLIANCE OR USE IT AS A TOY.
- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED DURING USE.
- THE PANS AND CONTAINERS USED ON THE GRILLS MUST HAVE A PERFECTLY FLAT, SMOOTH BOTTOM.
- DO NOT USE CONTAINERS THAT PROTRUDE OVER THE OUTER PERIMETER OF THE SURFACE.
- SWITCH ON THE BURNERS ONLY WHEN THE LID IS LIFTED.
- BEFORE THE BARBECUE IS FIRST USED FOR COOKING, THE BURNERS SHOULD BE LEFT ON FOR 10 MINUTES (WITH THE LID UP) TO BURN OFF ALL MANUFACTURING RESIDUE AND OIL.
- ALWAYS OPEN THE LID BEFORE SWITCHING ON THE BARBECUE. NEVER CLOSE THE LID BEFORE THE BARBECUE HAS COOLED DOWN.
- THE BARBECUE BECOMES VERY HOT DURING USE. TO AVOID BEING SCOLDED, IT IS ADVISABLE TO WEAR HEAT PROTECTION GLOVES. DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE APPLIANCE.
- AFTER EACH USE, ALWAYS CHECK THAT THE CONTROL KNOBS ARE SET TO "OFF".
- DO NOT USE THE BARBECUE IN BAD WEATHER. CONTACT WITH WATER CAN SEVERELY DAMAGE THE APPLIANCE AND ENDANGER ITS SAFETY.
- DO NOT OBSTRUCT THE VENTS AND HOLES OF VENTILATION AND WARMTH DISPERSION.
- TO PREVENT THE COMBUSTION OF PREVIOUS COOKING RESIDUE, CLEAN THE DRIP PAN, BURNERS COMPARTMENT AND THE BURNERS THEMSELVES BEFORE EACH USE.
- DO NOT USE METAL SPONGES OR SHARP SCRAPERS ON THE EXTERNAL SURFACES. USE NORMAL NON-ABRASIVE PRODUCTS, WITH WOODEN OR PLASTIC UTENSILS IF NECESSARY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLOTH. DO NOT USE HIGH PRESSURE WATER JETS ON THE BARBECUE, THE POWER OF THE WATER JET MAY DAMAGE THE FINISH AND ENDANGER SAFETY.
- IF YOU FORESEE TO LET YOUR BARBECUE UNUSED FOR A LONG PERIOD, MAKE SURE IT IS APPROPRIATELY CLEANED, SEE THE CHAPTER ABOUT "CLEANING THE BARBECUE" AT PAGE 73; STORE THIS APPLIANCE IN A SHELTERED PLACE.



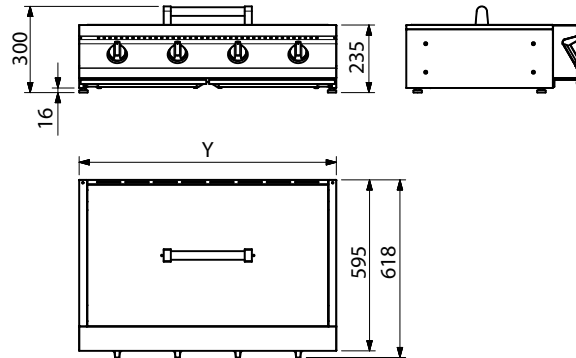
## Ecological disposal

- THE PRODUCT PACKING IS MADE OF NON-POLLUTING, ENVIRONMENT FRIENDLY AND RECYCLABLE MATERIALS. DISPOSE OF THE PACKING CORRECTLY AT RECYCLING AND DISPOSAL CENTRES.

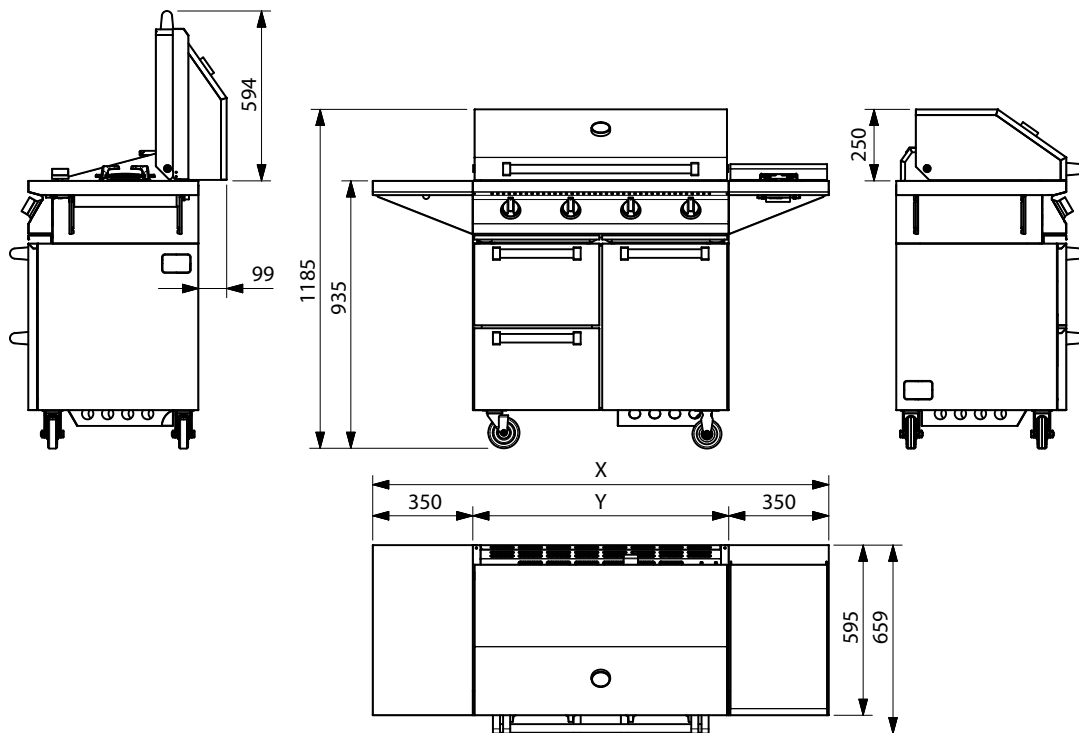


## Dimensions (Swing)

Top version



Version with trolley and side shelves



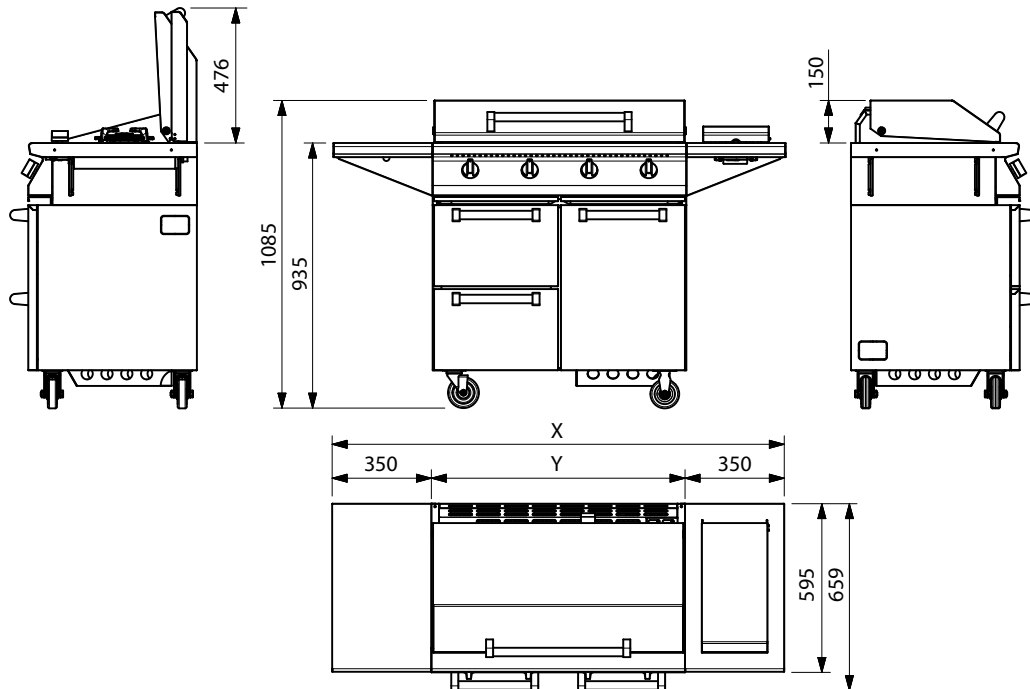
MODEL	BURNERS No.	X	Y
W9-4 / W9C-4	4	1595	895
W7-3 / W7C-3	3	1385	685





## Dimensions (Caddie)

Version with trolley and side shelves

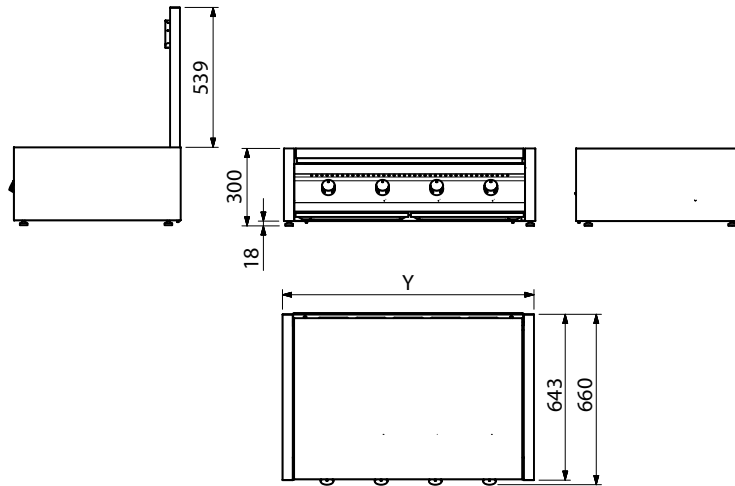


MODEL	BURNERS No.	X	Y
B9C-4	4	1595	895
B7C-3	3	1385	685

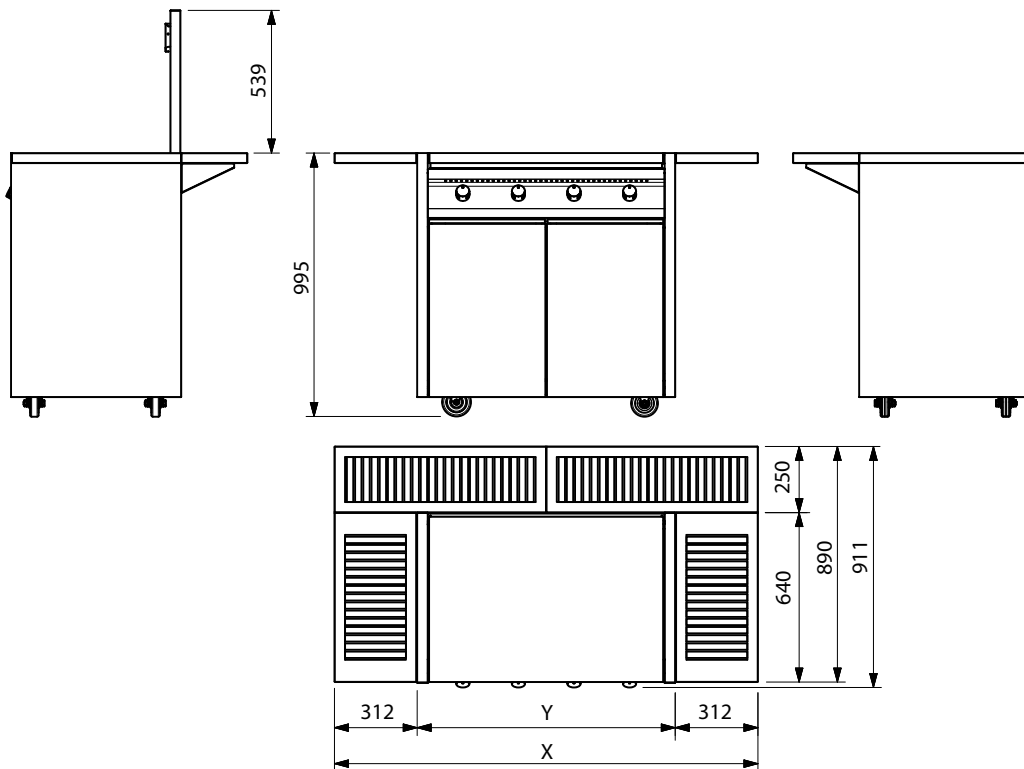


## Dimensions (Green)

Top version



Version with trolley and side shelves



MODEL	BURNERS No.	X	Y
I9-4 / I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1310	685



## Preliminary operations



THE BARBECUE HAS BEEN DESIGNED AND BUILT TO COOK AND HEAT FOOD IN THE OPEN AIR. THIS APPLIANCE IS NOT DESIGNED FOR USE IN A PROFESSIONAL SETTING OR IN ENCLOSED SPACES.



BEFORE INSTALLING AND USING THE BARBECUE, THE INTERIOR SHOULD BE CLEANED OF ANY MANUFACTURING RESIDUE. FOR FURTHER INFORMATION ON CLEANING REFER TO CHAPTER "CLEANING THE BARBECUE" ON PAGE 73.

Choose the installation site for the barbecue carefully:

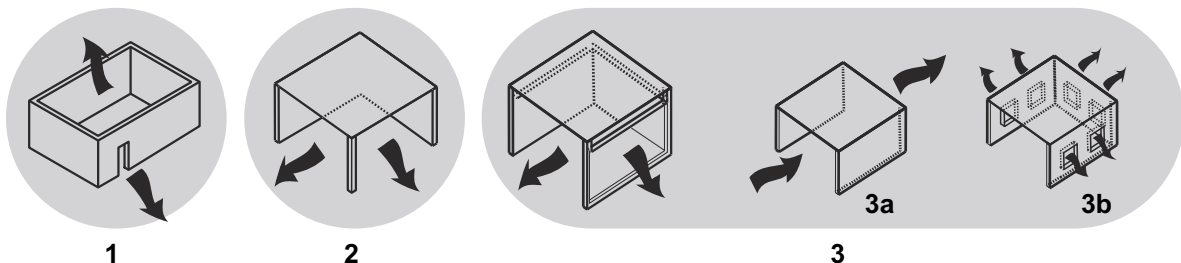
- 1) it must not be too dusty: long term dust may clog the burners and make using the barbecue hazardous;
- 2) it must not be too exposed to the wind: during use strong winds may prevent the barbecue from working properly or accidentally switch off the burners;
- 3) position the barbecue so that it is completely stable;
- 4) away from inflammable materials.



BEFORE INSTALLING AND USING THE BARBECUE REMOVE ALL PLASTIC PROTECTIONS FROM THE CONTROL PANEL AND FROM THE STAINLESS STEEL SIDES OF THE APPLIANCE.

The outdoor area in which the barbecue is positioned must meet the following requirements:

- 1) there may be walls on all sides, but there must be at least one permanent doorway and no ceiling;
- 2) there may be no more than two side walls when there is a ceiling;
- 3) there may be partial overhead cover, including a ceiling, but with no more than two walls and with the following conditions:
  - a) At least 25% of the total wall surface is completely open.
  - b) At least 30% of the remaining surface is open and not delimited.



If positioning on a balcony or terrace, at least 20% of the total wall surface must be open.



## Types of installation

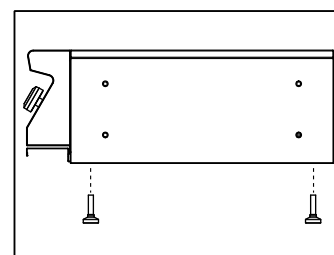
The barbecue may be installed free standing, on a board or on a shelf built into a brick or wooden structure. In any case, the following guidelines must be followed.

### Free standing installation

Be sure to leave a minimum distance of 250 mm on both sides from the adjacent walls. If an additional top is installed, it must be at least 1 m higher than the barbecue grills.

### Built-in installation

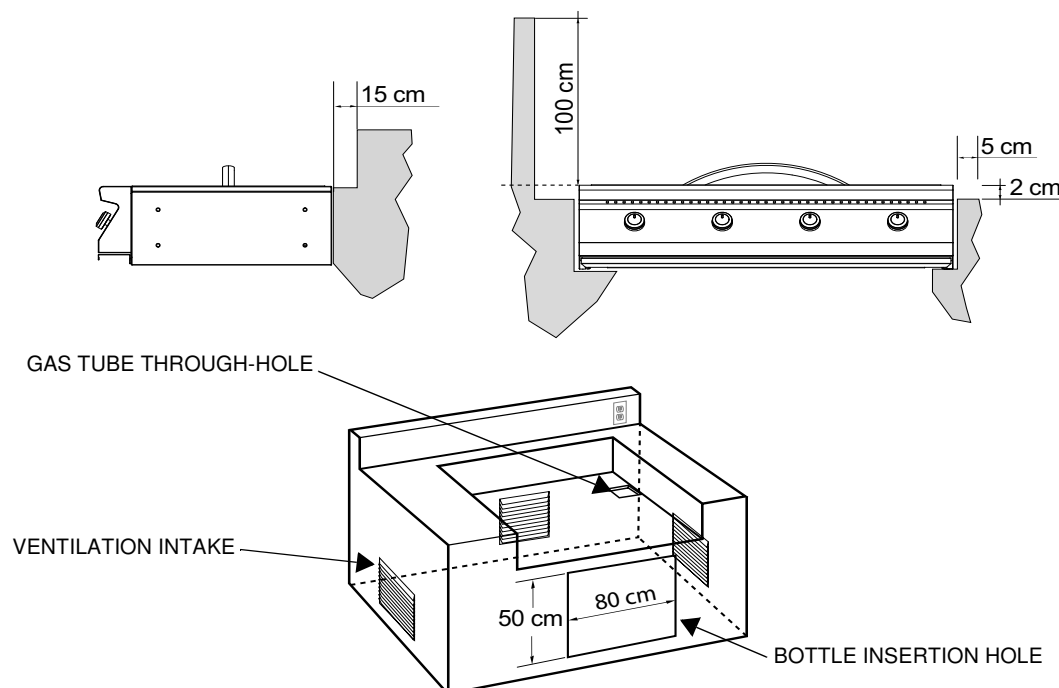
The barbecue comes supplied with 4 feet to be screwed to the bottom of the top. Place the top on a flat surface and ensure it is stable by tightening the foot adjustment screws.



**DO NOT USE THE BARBECUE IN THE TOP VERSION WITHOUT FITTING THE FOOT FIRST.**

### Flush-mounted installation

Be sure to leave a minimum distance of 5 cm on both sides from the adjacent walls and 15 cm from the back wall. In flush-mounted installations the adjacent walls must not be higher than the work surface of the barbecue. If an additional top is installed, it must be at least 1 m higher than the barbecue grills.



**SMALLER DISTANCES THAN THOSE INDICATED MAY CONSTITUTE A RISK FOR THE USER'S SAFETY AND DAMAGE THE STRUCTURE OF THE BARBECUE.**



## Gas connection for top version



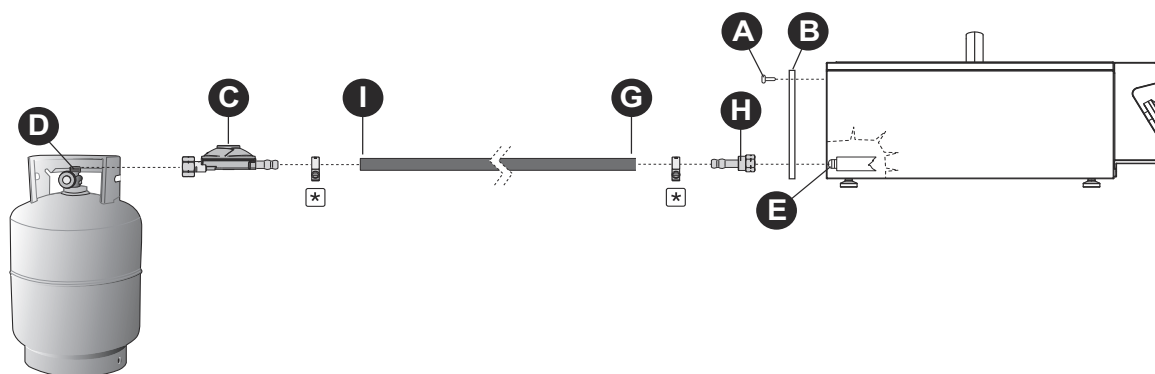
THE APPLIANCE IS ALREADY REGULATED TO OPERATE WITH LPG (G30/31 AT 28-30/37MBAR, CATEGORY II2H3+).


NEVER CONNECT THE PIPES DIRECTLY TO THE GAS BOTTLE: A PRESSURE REGULATOR MUST ALWAYS BEEN INTERPOSED.

- 1) Unscrew the 4 screws "A" and remove the sheet "B" at the back of the barbecue.
- 2) Provide a gas pipe of 800 mm length. You may need a pipe holder "H" on the end of the ramp "E".
- 3) Connect the end "G" of the gas pipe directly to the ramp "E" or to the pipe holder "H".
- 4) Connect the end "I" of the gas pipe to the pressure regulator "C".
- 5) Connect the gas pressure regulator "C" to the threaded union "D" on the bottle.
- 6) After connecting, refit the rear sheet "B".



AFTER CONNECTING, ENSURE THE RUBBER PIPE IS NOT CRUSHED, HANGING OR OBSTRUCTING.



The symbols  in the picture mean that on those points a clamp could be necessary.



## Connecting the gas bottle (Green) (category II2H3+)



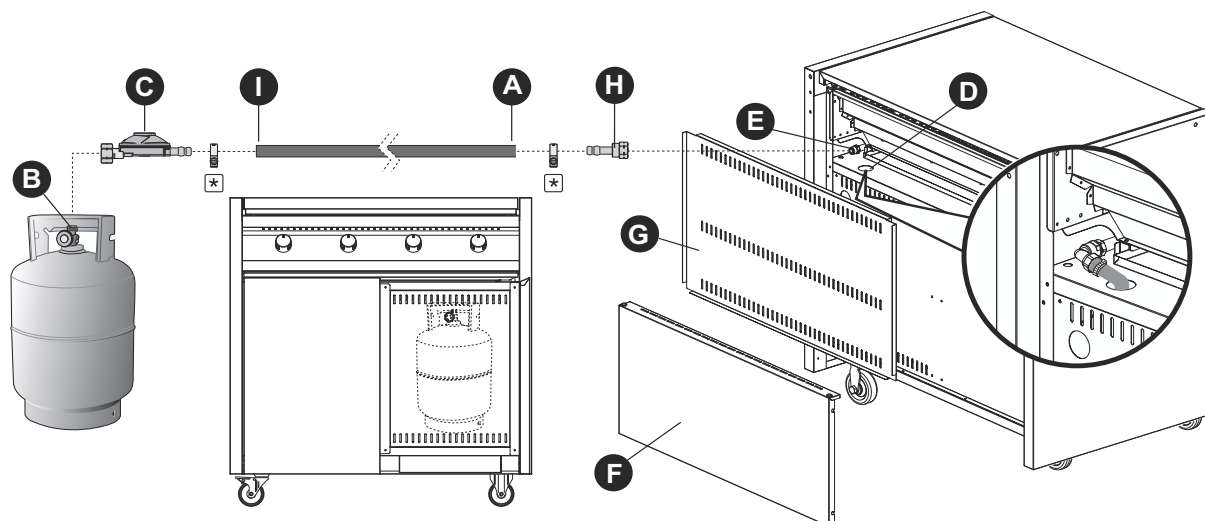
THE APPLIANCE IS ALREADY REGULATED TO OPERATE WITH LPG (G30/31 AT 28-30/37MBAR).


NEVER CONNECT THE PIPES DIRECTLY TO THE GAS BOTTLE: A PRESSURE REGULATOR MUST ALWAYS BEEN INTERPOSED.

- 1) Remove the lower rear panel "F": pull it up and ahead.
- 2) Remove the upper rear panel "G": pull it up and ahead.
- 3) Provide a gas pipe of 800 mm length. You may need a pipe holder "H" on the end of the ramp "E".
- 4) Connect the end "A" of the gas pipe directly to the ramp "E" or to the pipe holder "H".
- 5) Connect the end "I" of the gas pipe to the pressure regulator "C".
- 6) Connect the gas pressure regulator "C" to the threaded union "B" on the bottle.
- 7) When the gas bottle is inside the chart make the gas tube going trough the hole "D" then connect.
- 8) Fit the rear panels "G" and "F" putting in position then pulling down.



AFTER CONNECTING, ENSURE THE RUBBER PIPE IS NOT CRUSHED, HANGING OR OBSTRUCTING THE HOLE IN THE LID.



The symbols  in the picture mean that on those points a clamp could be necessary.



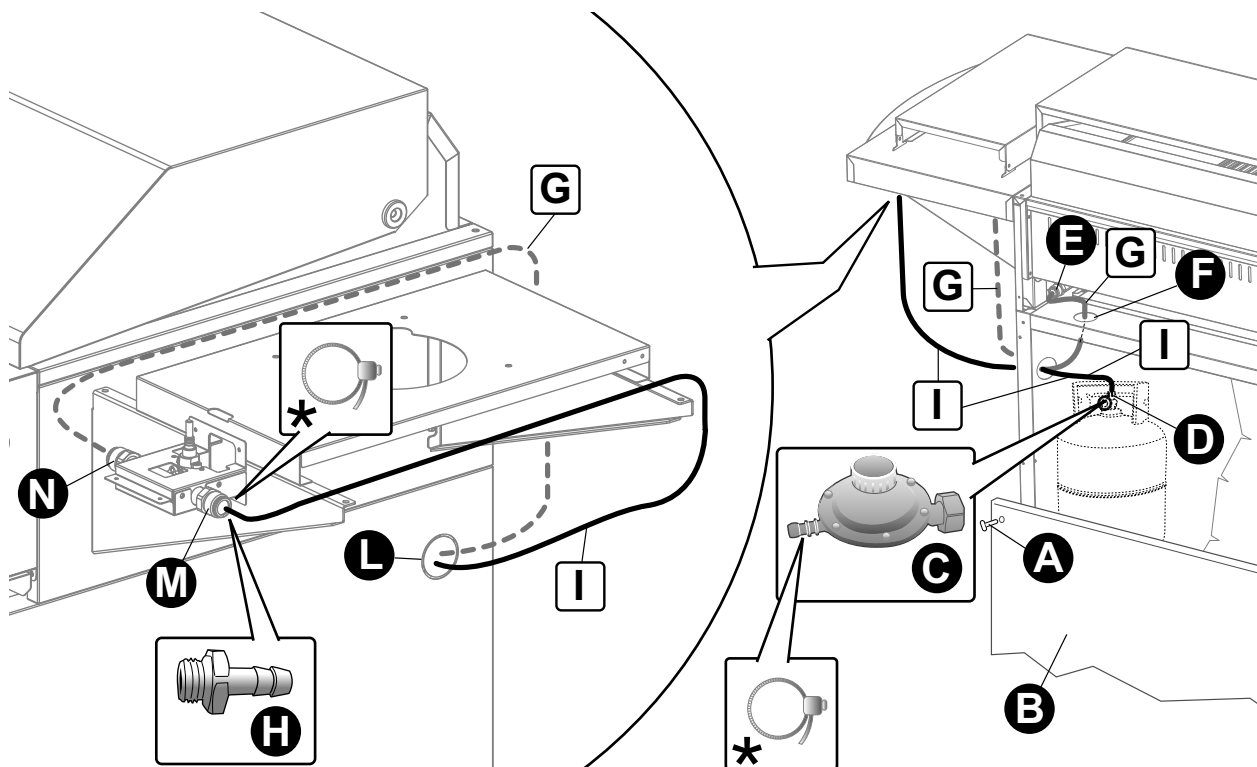
### Side cooking surface gas connection (Caddie / Swing)




THE APPLIANCE IS ALREADY REGULATED TO OPERATE WITH LPG (G30/31 AT 28-30/37MBAR).

NEVER CONNECT THE PIPES DIRECTLY TO THE GAS BOTTLE: A PRESSURE REGULATOR MUST ALWAYS BEEN INTERPOSED.

- 1) Unscrew the 4 screws "A" and remove the sheet "B" at the back of the barbecue.
- 2) The pipe "G" is provided already connected to the end "N" of the gas ramp of the hob. Route the pipe "G" underneath the cooking surface. Insert the other end of the pipe "G" through the pre-cut holes "L" and "F", then connect it to the threaded union "E".
- 3) Provide a gas pipe "I" of 1500 mm length. You may need a pipe holder "H" on the end of the ramp of the hob "M".
- 4) Connect the end of the gas pipe "I" directly to the end of the hob ramp "M" or to the pipe holder "H".
- 5) Route the pipe "I" underneath the cooking surface (outside as shown in the picture).
- 6) If the gas bottle is housed inside the trolley, use the pre-cut hole "L" to route the gas pipe "I".
- 7) Connect the end of the gas pipe "I" to the gas pressure regulator "C".
- 8) Connect the gas pressure regulator "C" to the threaded union "D" on the bottle.
- 9) After connecting, refit the rear sheet "B".



The symbols  in the picture mean that on those points a clamp could be necessary.



AFTER CONNECTING, ENSURE THE RUBBER PIPE IS NOT CRUSHED, HANGING OR OBSTRUCTING THE LID OPENING.



CONTACT YOUR NEAREST AUTHORISED SERVICE CENTRE TO CONNECT THE BARBECUE TO A METHANE SUPPLY (G20 AT 20 MBAR).

REFER TO CURRENT REGULATIONS TO FIT OR REPLACE THE RUBBER PIPE. THE PIPE'S EXPIRY DATE IS PRINTED ON THE PIPE ITSELF. ENSURE THE PIPE IS REPLACED BEFORE THIS DATE.

SHOULD THE GAS BOTTLE NOT BE FITTED WITH A STOP VALVE, A SHUT-OFF TAP SHOULD BE USED. THE TAP MUST BE EASILY ACCESSIBLE.

DO NOT OBSTRUCT THE VENTS IN THE BOTTLE COMPARTMENT. THE GAS BOTTLE MUST BE REPLACED AWAY FROM ANY POWER SOURCE.

## Table of burners, nozzles and gas consumption characteristics

BURNERS			GRILL	SIDE SHELF	
				TRIPLE-RING	RAPID
Rated power		kW	6.20	3.30	3.0
Reduced power		kW	2.20	1.30	0.75
CONSUMPTION					
G20 20mbar		m <sup>3</sup> /h	0.590	0.314	0.286
G30 28..30mbar		g/h	450.82	240.146	219
NOZZLE DIAMETER					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	115
BY-PASS DIAMETER					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.





### Check for gas leaks

This check should be carried out immediately after connecting the gas and each time the appliance is reconnected after being unused for a time.

Once the rubber pipe is connected to the gas supply, carry out the following operations:

1) Open the gas valve on the LPG bottle (or turn the shut-off tap if methane supplied).



DO NOT LIGHT THE BURNERS YET.

2) With the gas pressure in the pipe, look for any leaks by brushing a soapy water-based solution onto the gas unions. A gas leak will cause bubbles to form. Rinse with clean water and dry.

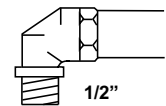


DO NOT USE NAKED FLAME TO LOOK FOR LEAKS.

3) Close the gas valve on the bottle (or the methane shut-off tap), eliminate the gas leak and repeat the test as described in points 1 and 2.

### General instructions about gas connection

We recommend checking that the appliance is properly set up for the type of gas distributed. The connection to the gas pipes must be made in a workmanlike manner, in compliance with current standards that prescribe the installation of a safety tap at the end of the pipe. The threaded 1/2" gas connection pipe is located at the rear on the left side of the appliance.



Using flexible rubber pipes with a max. length of 1500 mm:

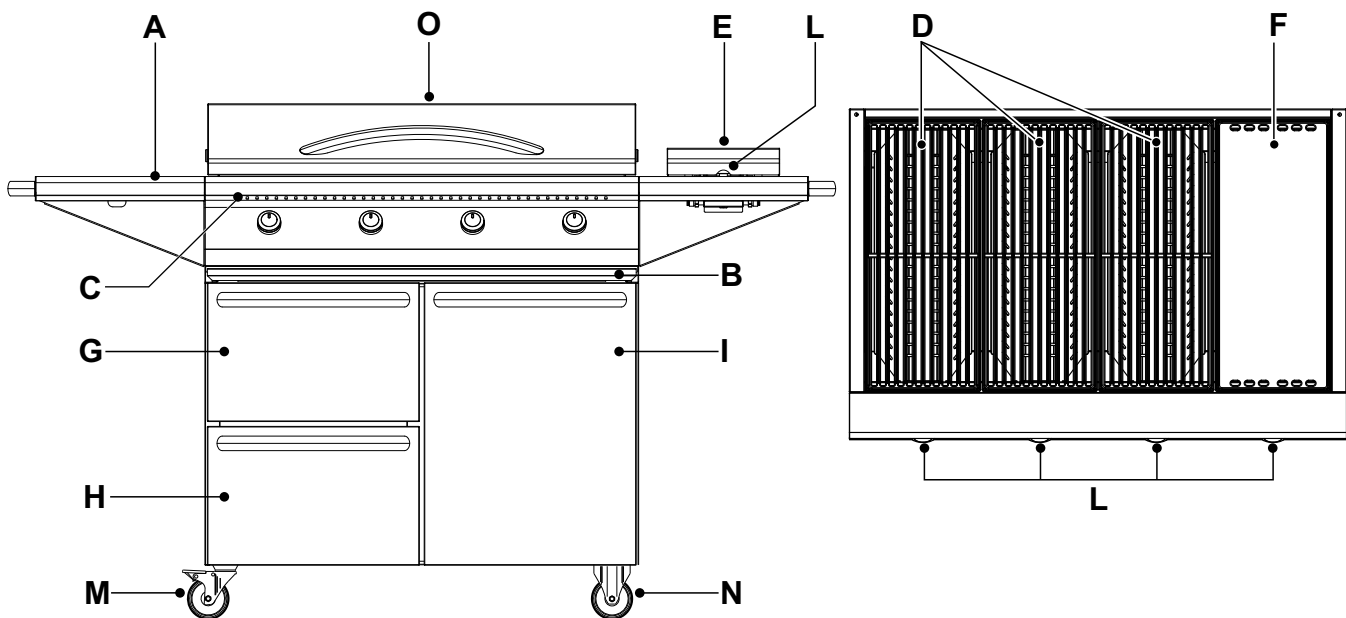
- do not allow the pipes to be constricted or crushed;
- pipes must not be subject to tractive force or torsional stress;
- do not allow the pipes to come into contact with cutting or sharp edges, etc...
- do not allow the pipes to come into contact with parts that can reach temperatures of 70 °C above room temperature;
- make sure the entire length of the pipes can be inspected.





## Description of the barbecue (Caddie / Swing)

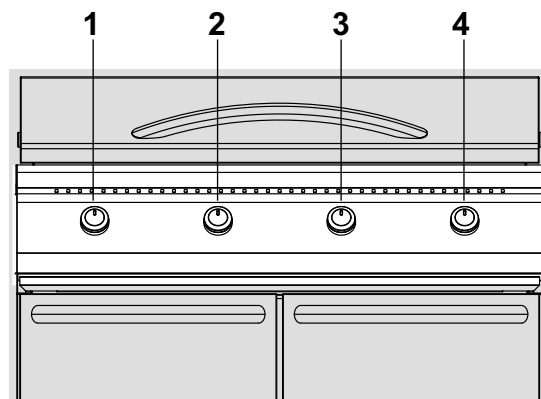
- A Side work surface
- B Drip pan
- C Exhaust vents
- D Enamelled cast iron grills
- E Side cooking surface
- F Griddle
- G Top drawer
- H Bottom drawer
- I Gas bottle cupboard door
- L Control knobs
- M Wheel with brake
- N Wheel without brake
- O Cooking lid



## The control panel (Caddie / Swing)

All the barbecue's controls are fitted on the front panel.

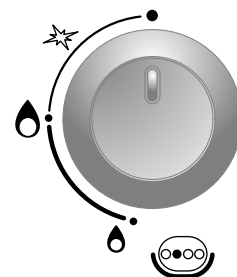
- 1 Left burner control knob
- 2 Centre left burner control knob
- 3 Centre right burner control knob
- 4 Right burner control knob





## Burner control knob

To switch on the burner refer to section "Lighting the burners" on page 68.



## Description of symbols

Piezoelectric ignition

Left burner

Maximum flame

Centre left burner

Minimum flame

Centre right burner

Burner off

Right burner

## Cooking lid (Caddie / Swing)

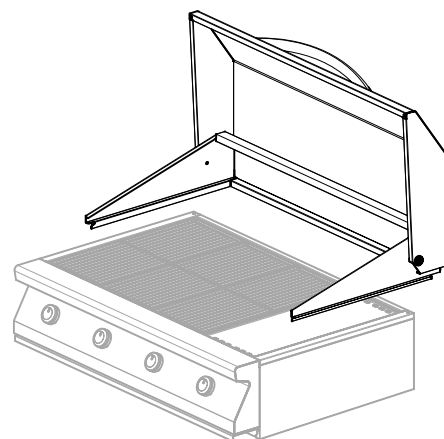
Stainless steel fitted with a handle. Can be used while cooking and to keep food heated.



SWITCH ON THE BURNERS ONLY WHEN THE LID IS LIFTED.

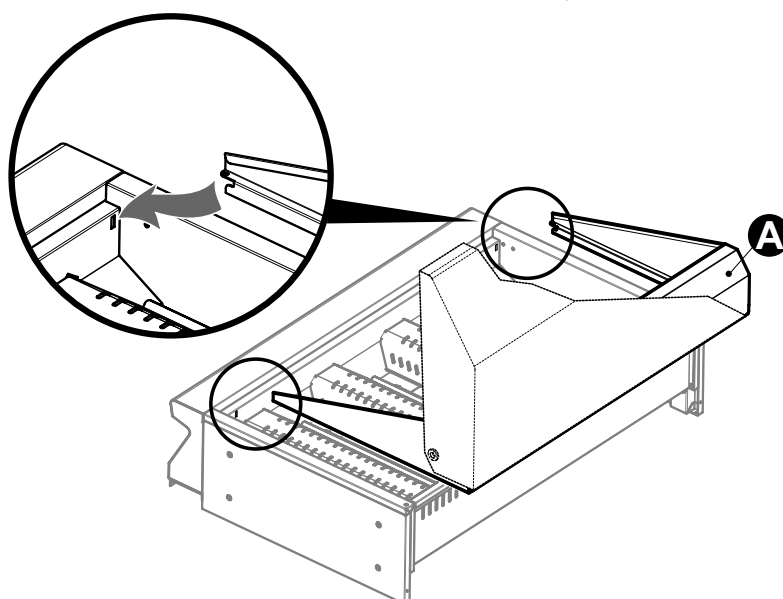


THE LID BECOMES HOT WHILE COOKING. HANDLE WHILE WEARING HEAT PROTECTION GLOVES.



## Assembly instructions

- Insert the tabs (one on each side) of the lid "A" into the respective slots on the inside of the barbecue, as shown by the arrow in the detail of the figure.



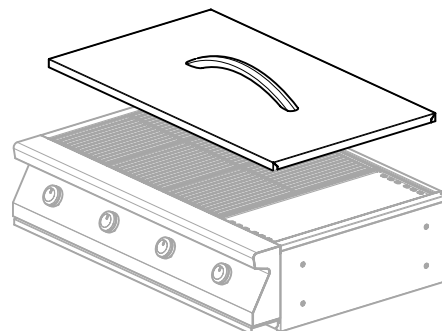


## Safety cover (Caddie / Swing)

Stainless steel with the sole purpose of protecting the burners when the barbecue is not in use.



UNLIKE THE "COOKING LID (CADDIE / SWING)" THIS SAFETY COVER IS NOT DESIGNED FOR COOKING. IT MUST ALWAYS BE REMOVED BEFORE LIGHTING THE BURNERS.

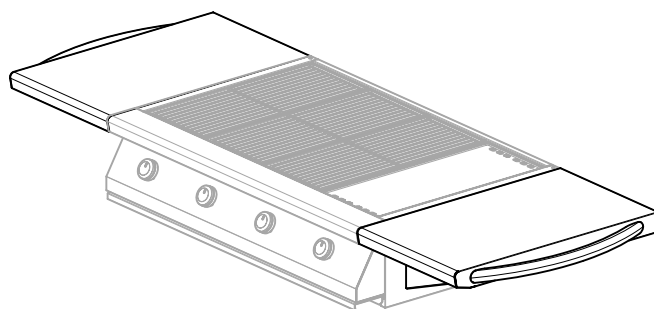


## Side work surface (Caddie / Swing)

Stainless steel work surface. It is fastened to the barbecue structure.

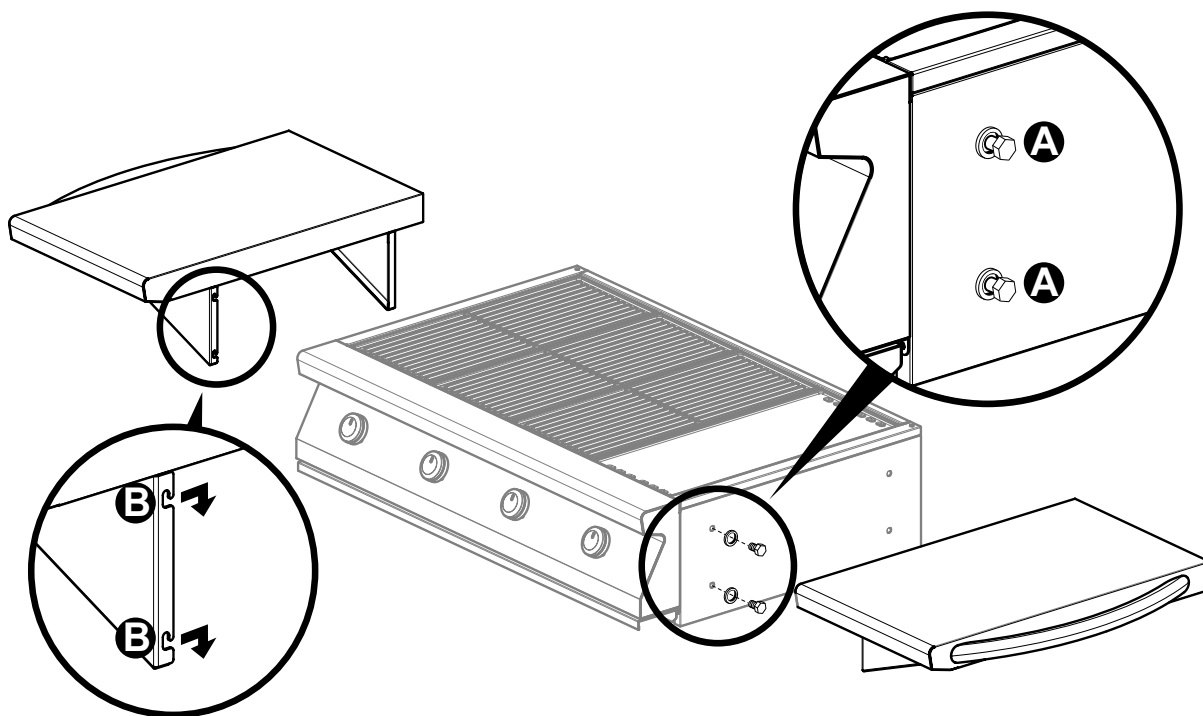


THE SIDE WORK SURFACE (CADDIE / SWING) IS DESIGNED TO WITHSTAND A MAXIMUM WEIGHT OF 20 KG.



## Assembly instructions

- Partially tighten the screws "A" (hexagon screws M5, 4 per side), with washers, in the threaded inserts on the side of the barbecue.
- Slide the side shelves into the slots "B" and then push downwards to click into place.
- Tighten the screws fully "A".





## Side cooking surface (Caddie / Swing)

Stainless steel with burner and cast-iron grid. Fastened to the barbecue structure. Piezoelectric ignition.

The gas is connected in series with the barbecue burners. Supplied with a cover with the sole purpose of protecting the burner when not in use.



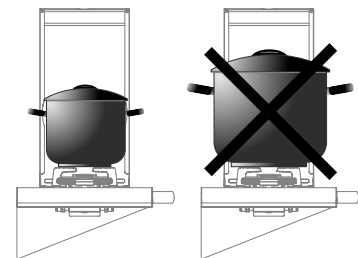
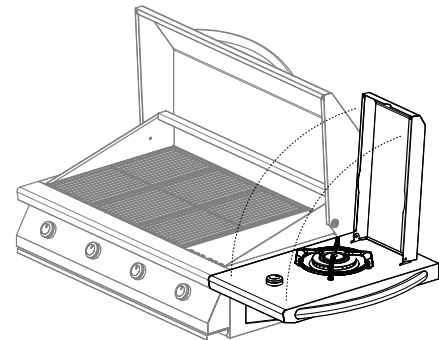
THIS SAFETY COVER IS NOT DESIGNED FOR COOKING. IT MUST ALWAYS BE LIFTED BEFORE LIGHTING THE BURNER.



THE SIDE COOKING SURFACE (CADDIE / SWING) IS DESIGNED TO WITHSTAND A MAXIMUM WEIGHT OF 20 KG.

THE SIDE COOKING SURFACE (CADDIE / SWING) CAN BE USED TO STAND RECIPIENTS WITH A DIAMETER BETWEEN 20 CM AND 26 CM. OTHER SIZE RECIPIENTS MAY CONSTITUTE A RISK FOR THE USER AND/OR JEOPARDISE THE EFFICIENCY OF THE APPLIANCE.

To assemble the structure refer to the instructions "Side work surface (Caddie / Swing)" on page 56.



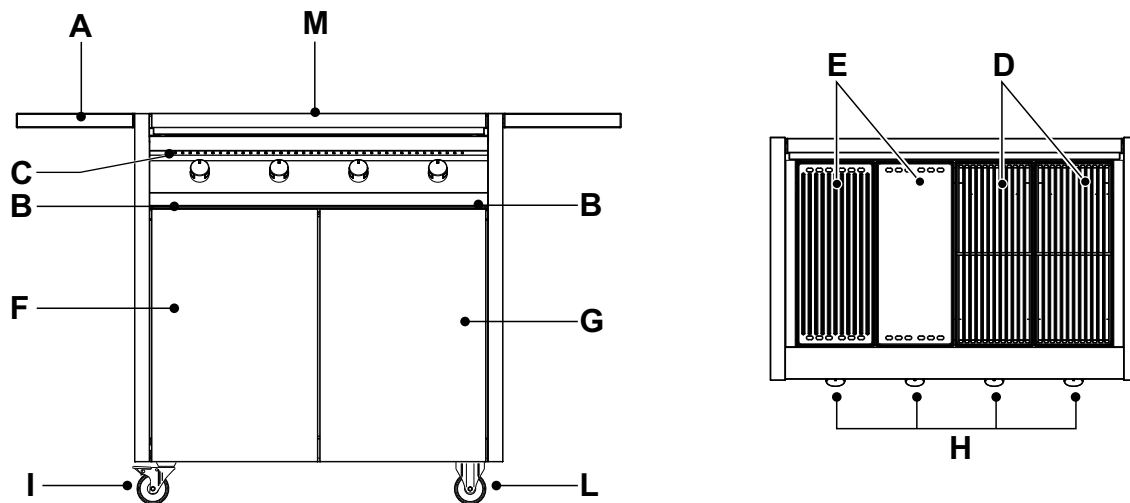
### Side cooking surface burner control knob

To switch on the burner refer to section "Lighting the burners" on page 68.



## Description of the barbecue (Green)

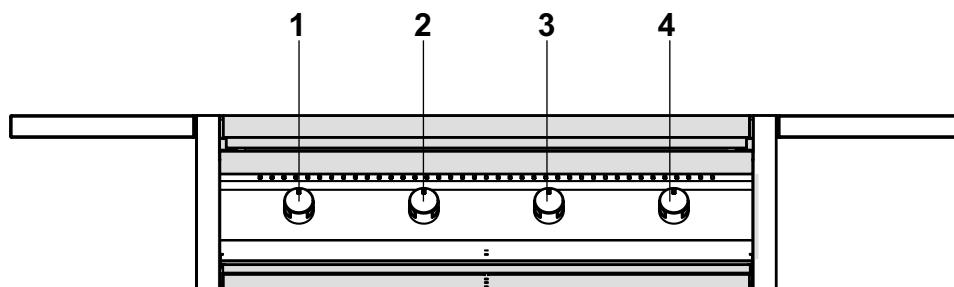
- A Side work surface
- B Drip pan
- C Exhaust vents
- D Enamelled cast iron grills
- E Griddle
- F Drawer
- G Gas bottle compartment door
- H Control knobs
- I Wheel with brake
- L Wheel without brake
- M Lid



## The control panel (Green)

All the barbecue's controls are fitted on the front panel.

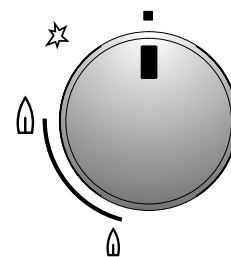
- 1 Left burner control knob
- 2 Centre left burner control knob
- 3 Centre right burner control knob
- 4 Right burner control knob









### Burner control knob

To switch on the burner refer to section "Lighting the burners" on page 68.



### Description of symbols

-  Piezoelectric ignition
-  Maximum flame
-  Minimum flame
-  Burner off

### Lid (Green)



ALWAYS OPEN THE LID BEFORE SWITCHING ON THE BARBECUE. NEVER CLOSE THE LID BEFORE THE BARBECUE HAS COOLED DOWN.



THE LID BECOMES HOT WHILE COOKING. HANDLE WHILE WEARING HEAT PROTECTION GLOVES.

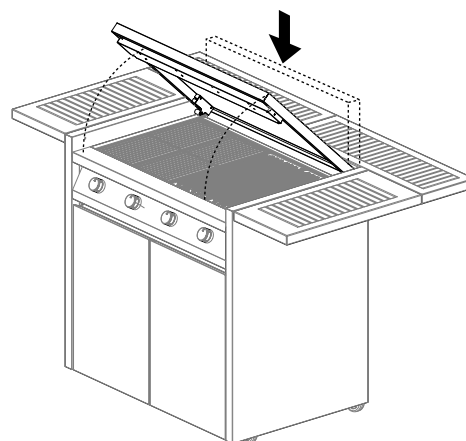
To prevent from damaging the lid and wooden sides:

Opening:

- Pull up the lid and let it slide to the rear; when in vertical position leave it on the rubbers.

Closing:

- Pull up the lid to the front side and leave it only when it is completely out.



Take into account a minimum distance of 5 cm at the back to allow the cover to rotate.



## Cover, Top version (Green)



ALWAYS OPEN THE LID BEFORE SWITCHING ON THE BARBECUE. NEVER CLOSE THE LID BEFORE THE BARBECUE HAS COOLED DOWN.



THE LID BECOMES HOT WHILE COOKING. HANDLE WHILE WEARING HEAT PROTECTION GLOVES.

To prevent from damaging the lid and wooden sides:

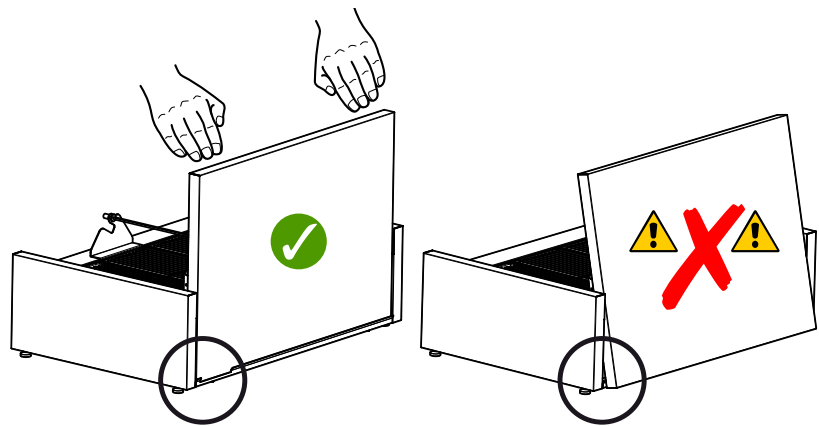
Opening:

- Pull up the lid and let it slide to the rear; when in vertical position leave it on the rubbers.

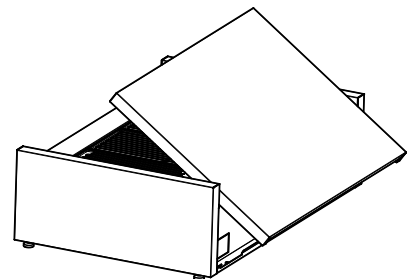
Closing:

- Pull up the lid to the front side and leave it only when it is completely out.

The cover is very heavy: you should use 2 hands to open and close the cover, firmly holding its far ends as shown in the figure (the correct and incorrect opening and position of the cover are also shown).



Take into account a minimum distance of 5 cm at the back to allow the cover to rotate.

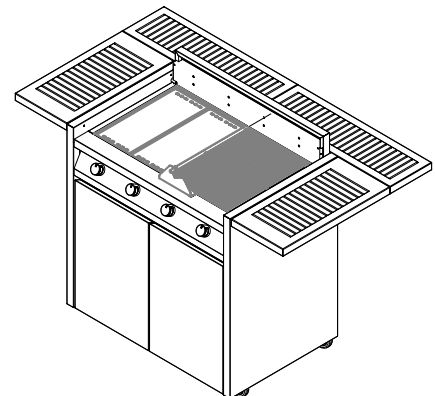


## Work surfaces (Green)

TEAK work surface. It is fastened to the barbecue structure.



THE WORK SURFACES ARE DESIGNED TO WITHSTAND A MAXIMUM WEIGHT OF 10 KG.

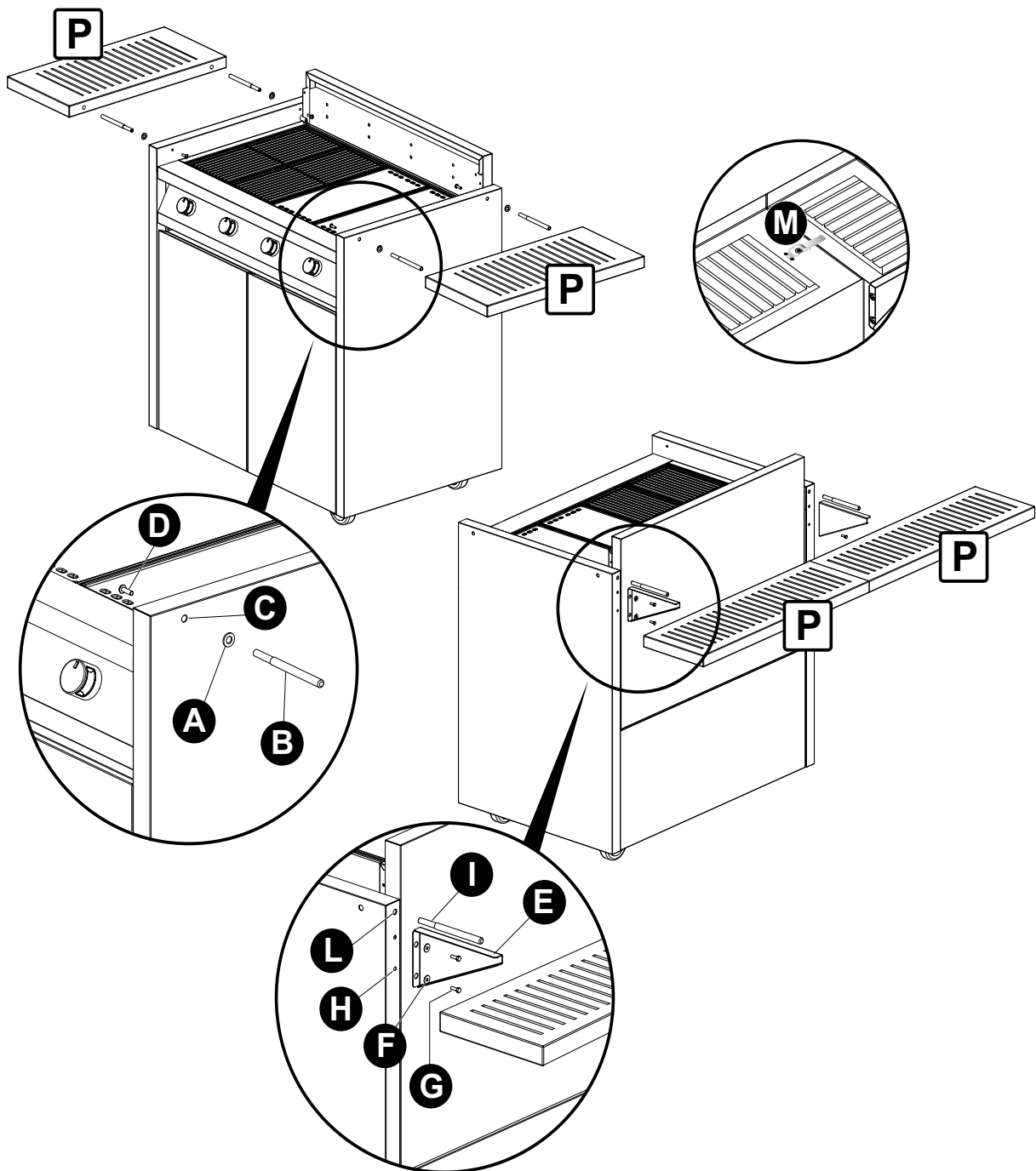






## Assembling instruction

- Insert the washer "A" into the pins "B".
- Insert the pins "B" into the holes "C".
- Fix the screws "D" to the pins "B".
- Fix the supports "E" to the washers "F" and the screws "G" to the pins "H".
- Insert the pins "I" into the holes "L".
- Insert the sides "P" into their own pins.
- Fix the sides supports to the rear wooden by turning the hooks "M".



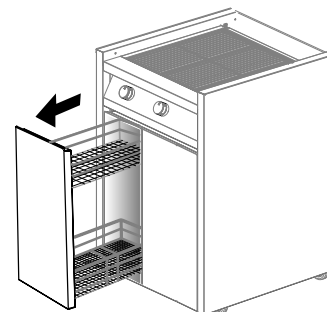


## Extractable basket (Green)

The 70 cm version is equipped with an extractable basket.



WHEN FULLY OPEN, THE BASKET CAN WITHSTAND UP TO 15 KG. DO NOT EXCEED THIS LIMIT TO AVOID DAMAGING THE BASKET.



## Wheel-mounted bottle trolley

Made of stainless steel. Fitted with two fixed wheels and two pivot wheels with brake. Designed to contain the gas bottle, but can also be fitted with drawers or additional cupboards depending on the width. Bottles up to 50 cm tall (including the fitted pressure regulator) can be stood under the trolley surface. It is advisable to fit the pressure regulator outlet horizontally.



THE DRAWERS ARE DESIGNED TO WITHSTAND A MAXIMUM WEIGHT OF 25 KG.

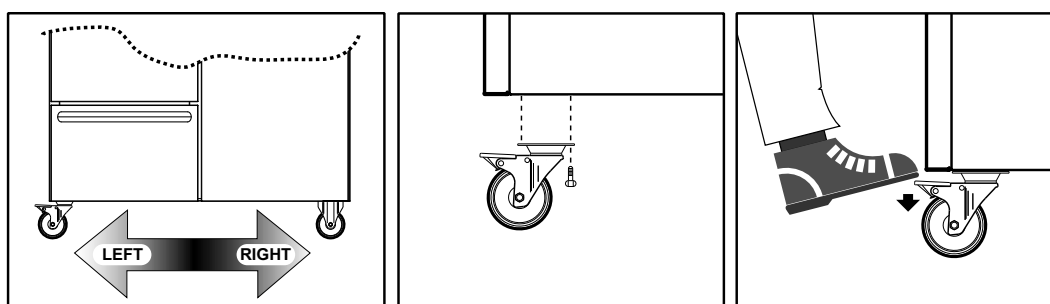


DO NOT REST INFLAMMABLE OBJECTS (SUCH AS PAPER, CLOTH AND OTHER MATERIALS) INSIDE THE DRAWERS OR INSIDE THE BOTTLE COMPARTMENT.

### Fitting and using the wheels

The wheels provided with brakes must be fit on the left of the appliance, while the other wheels must be fit on the right side.

Screw the 4 wheels into the threaded housings under the structure using the four M8 hexagon bolts provided. To brake the barbecue simply press a foot onto the snap lever as shown in the figure. To release the brake, return the lever to standby position.



DO NOT USE THE TROLLEY UNLESS THE WHEELS ARE CORRECTLY SCREWED IN.

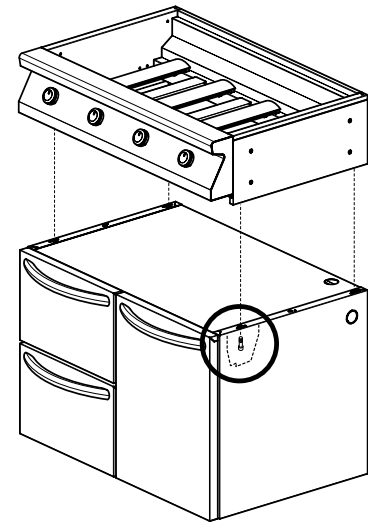


## Fastening the top to the trolley



BEFORE CARRYING OUT THIS OPERATION INSTALL THE PIVOT WHEELS (SEE INSTRUCTIONS ABOVE), REMOVE THE DRAWERS AND OPEN THE BOTTLE TROLLEY DOOR.

Screw the trolley to the top using four hexagon bolts M10 which screw to the bottom of the top from the inside of the trolley.

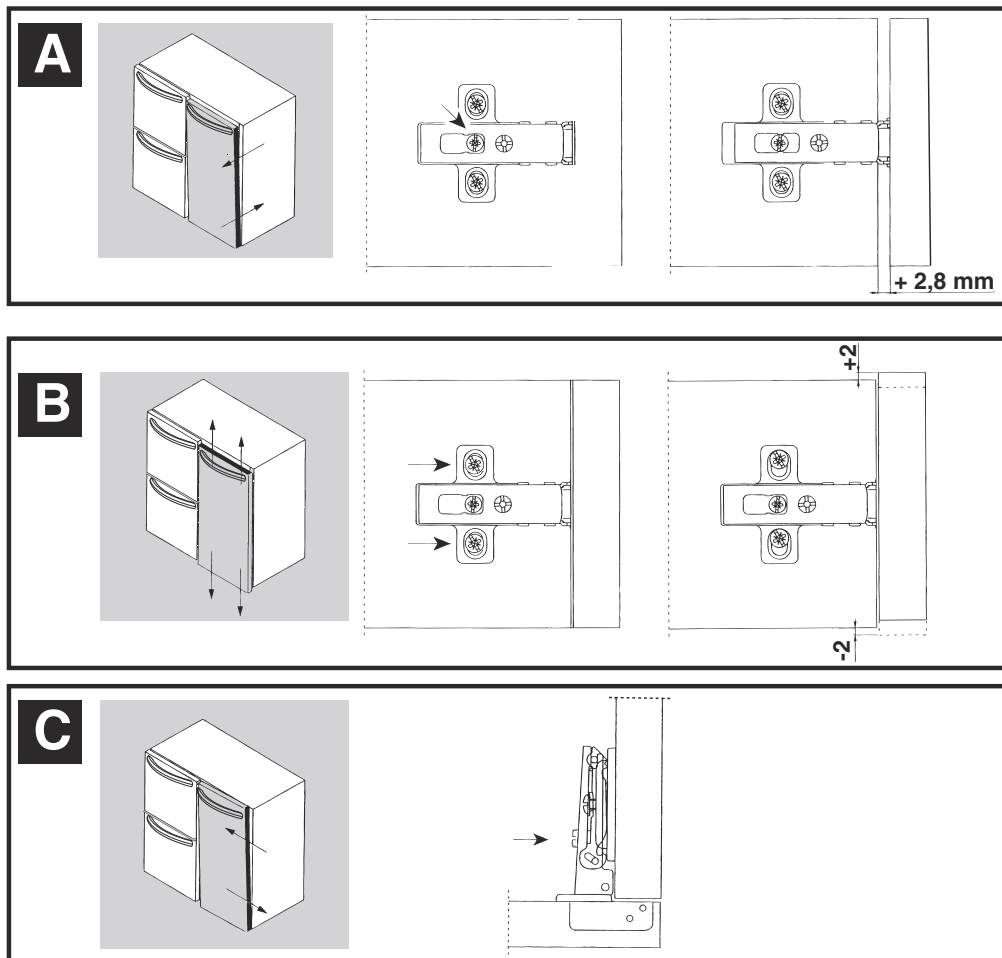


## Adjusting the door

The hinge on the door can be adjusted by turning the screws indicated by the arrows in the adjacent diagram.



ADJUST THE DOOR ONCE INSTALLATION IS COMPLETE.

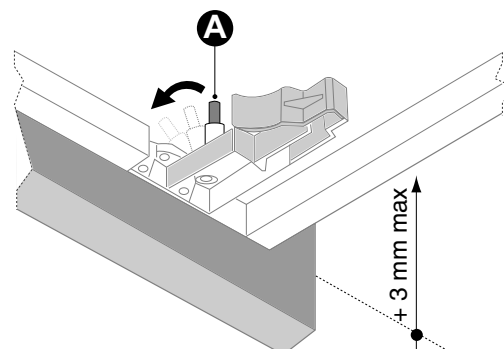




## Adjustment of the drawer height

The clips of height adjustment are located in the lower side and at the right and left ends of the drawer.

- By turning the lever "A" the drawer will raise of 3 mm.



## Accessories on request

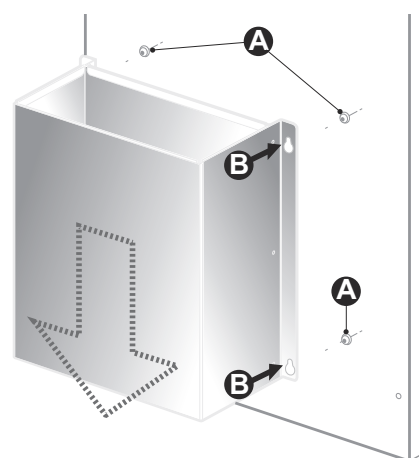
### Utensil holder

The utensil holder is a steel frame for storing utensils and tools inside the gas bottle compartment.

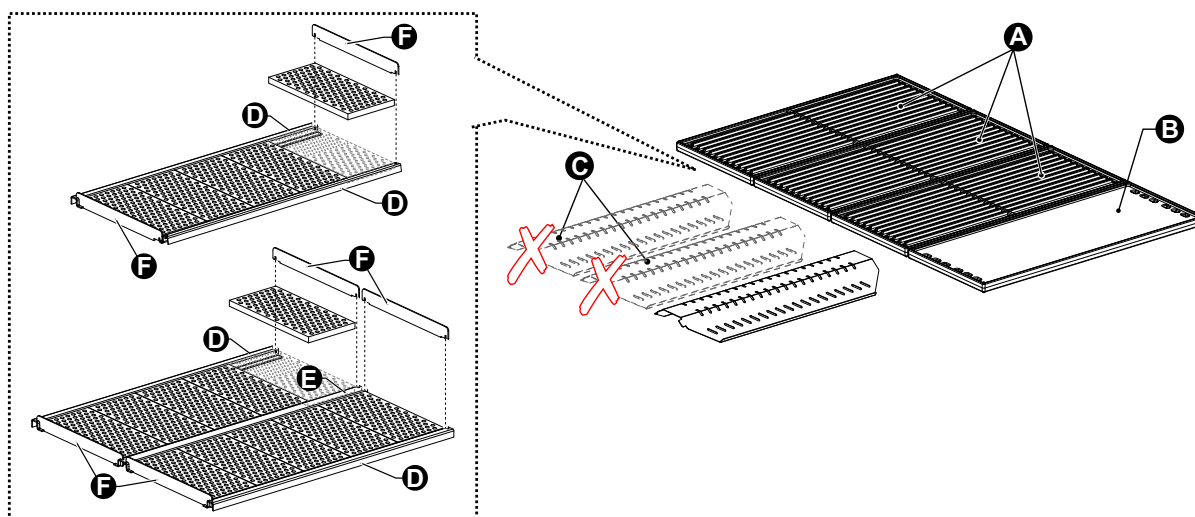
To fit the holder, proceed as follows:

- open the door of the gas bottle compartment;
- place the frame onto the 4 fastening pins "A" already secured to the inside of the door;
- push the frame downwards until the pins fit into the slots "B".

To remove the frame, lift upwards then away from the pins.



### Assembling the ceramic tiles kit



1. Remove the grill grates "A", griddles "B" and disperser "C" (one per kit to be installed).
2. Place the two side supports "D" and the central support "E" (for double kit only) in the combustion chamber.
3. Position the crosspieces "F" in the slots made in supports "D" and "E".
4. Rest the tiles on the frame as shown in the figure.
5. Replace the grill grates "A" and griddles "B".



THE DISPERSER "C" (ONE PER KIT) IS NOT REPLACED, AS IT WOULD NOT FIT WITH THE TILES ASSEMBLED.



TO ASSURE A GOOD WORKING, TAKE CARE THAT THE CERAMIC TILES HOLES GET NOT OBSTRUCTED. OVERTURN THE TILES REGULARLY TO LET THE BURNERS CARBONATE THE COOKING RESIDUALS.

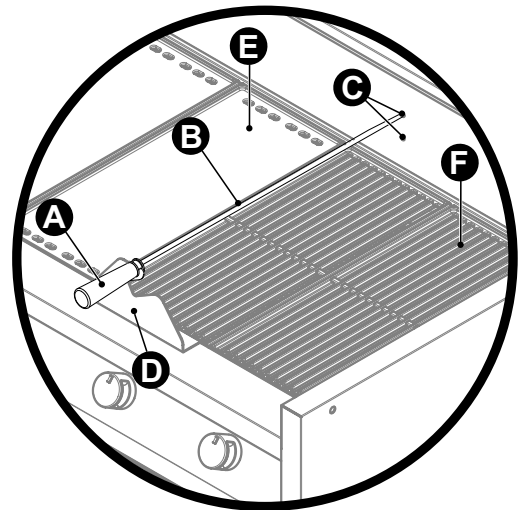
## Protection cover

PVC waterproof plastic material, to be used for covering and housing in the open air the barbecue in the trolley version. To clean use water and neutral detergent.

## Skewer (Green)

The barbecue is provided with a skewer. Position it over the grill as shown in the picture.

- A Skewer handle.
- B Skewer.
- C Skewer housing holes.
- D Front skewer support.
- E Griddles.
- F Grills.





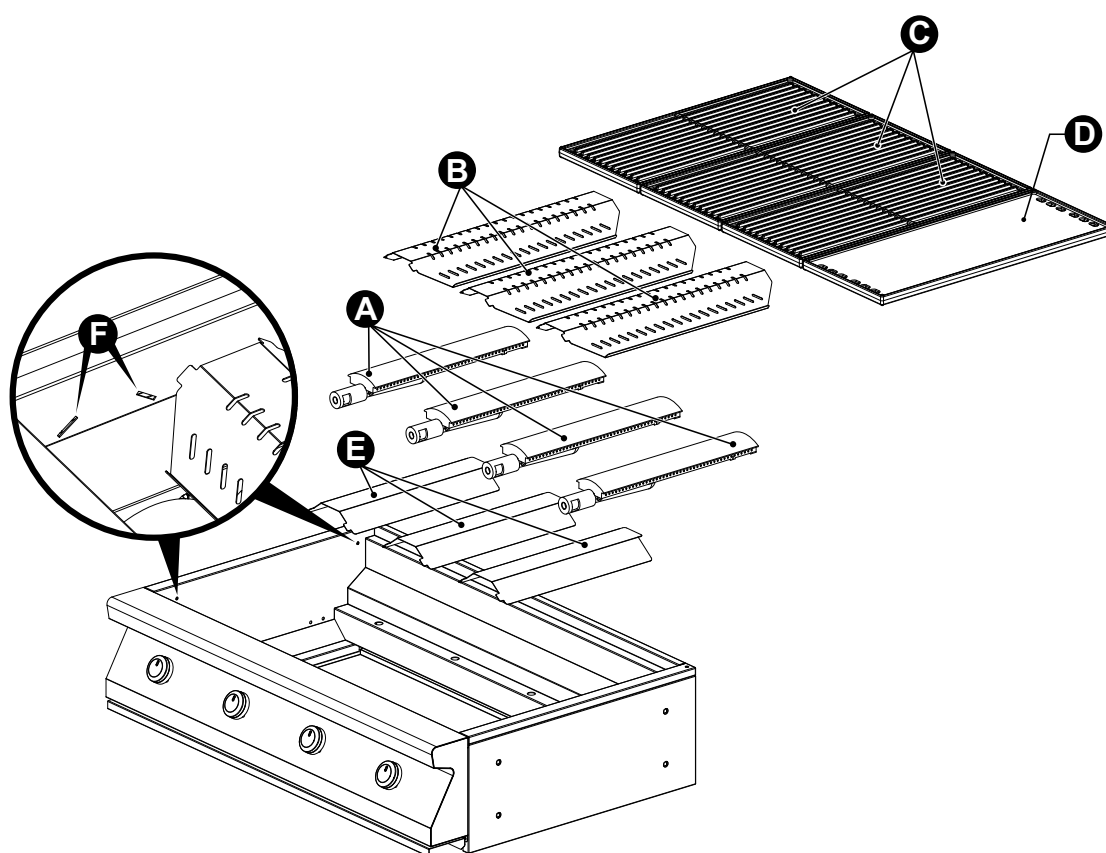
## Positioning the internal components

Before beginning to cook, check the burners, flame spreaders, deflectors, grills and griddle are correctly in place. The figure shows the correct sequence for positioning the burners "A", flame spreaders "B", the deflectors "E", grills "C" and the griddle "D".

- The tabs on the flame spreaders "B" should be inserted into the slots "F" on the inside of the barbecue.



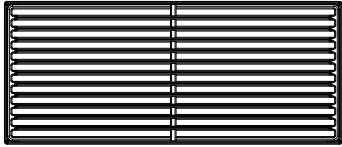
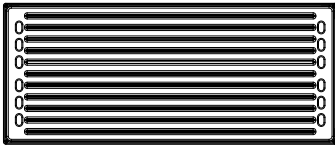

ONLY IN THE CONDITIONS ILLUSTRATED ABOVE, WITH ALL THE AFORESAID COMPONENTS CORRECTLY ASSEMBLED, IS IT ADVISABLE TO START COOKING. ANY OTHER SET-UP MAY CONSTITUTE A RISK FOR THE USER AND MAY JEOPARDISE THE GOOD USE OF THE APPLIANCE.





## Positioning the grills and griddles correctly

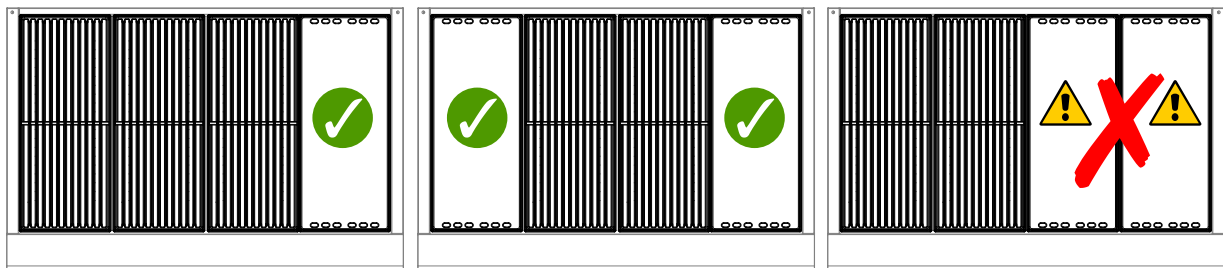
To ensure the best grill result it is important to select the most appropriate griddles for the type of food to be cooked. Below are some hints listed.

Open griddle	Closed griddle, ribbed side	Closed griddle, flat side
		
Fillet steaks Fish Shrimps	Chicken legs Vegetables Sausages Cheese Fruit	Hamburgers Vegetables Cheese Fried eggs Bacon

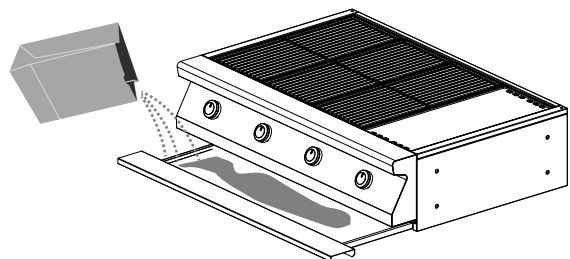
The open griddles can be used on both sides. The closed griddles are double-faced: smooth on one side, striped on the other side, in order to allow different kinds of cooking. You need not place a gas ring beneath the plates with the smooth side.



**NEVER PUT THE TWO GRIDDLES SIDE BY SIDE. FOR A CORRECT POSITIONING AND USE PLEASE REFER TO THE BELOW DIAGRAM.**










ENSURE THE DRIPPING PAN IS CORRECTLY INSERTED BEFORE STARTING TO COOK FOOD. IT IS ADVISABLE TO POUR A THIN LAYER OF SAND INTO THE DRIPPING PAN TO SOAK UP COOKING JUICES, THUS PREVENTING COMBUSTION AND ALSO TO ENSURE THE COMPONENTS BENEATH REMAIN CLEAN. REPLACE OLD SAND AT REGULAR INTERVALS WITH CLEAN SAND TO PREVENT THE RISK OF FIRE DUE TO A BUILD-UP OF COOKING JUICES.

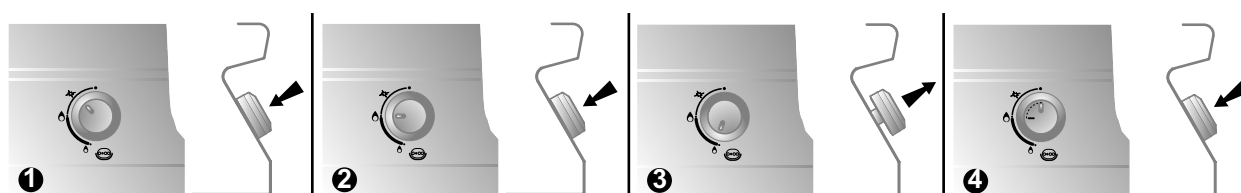






## Lighting the burners

Each knob indicates the corresponding burner (see "The control panel (Caddie / Swing)" on page 54 and "The control panel (Green)" on page 58).

- 1) Press the knob and turn the indicator to the symbol : the ignition clicks and the pilot light switches on simultaneously. To generate other discharges, hold down the knob while turning the indicator repeatedly to the symbol .
- 2) Once the burner is lit, turn the indicator to position . Release the knob: the burner is now on the maximum setting.
- 3) To adjust from maximum to minimum setting, turn the knob from  to .
- 4) To switch off the burner return the indicator to ; press the knob and turn the indicator to  (burner off) while holding down the knob. Release the knob.



IF THE BURNER DOES NOT LIGHT, RETURN THE KNOB TO ; PRESS THE KNOB AND TURN THE INDICATOR TO  (BURNER OFF) WHILE HOLDING DOWN THE KNOB. WAIT A FEW SECONDS TO ALLOW THE GAS EMITTED TO DISPERSE AND THEN REPEAT POINTS 1 TO 3.

TO CHECK THE BURNERS HAVE TURNED ON, LOOK FOR THE FLAME THROUGH THE SLOTS IN THE GRILLS.





## Cooking tips (Caddie / Swing)

Some suggestions for getting the best out of your barbecue are given below. Please remember that cooking times and intensities may vary according to personal taste.

**Direct cooking:** when food is cooked directly on the grill under which the burner is lit.

**Indirect cooking:** when food is cooked on the grill adjacent to the one with the lit burner.



WHILE COOKING THE COVER OF THE SIDE COOKING SURFACE (CADDIE / SWING) MUST BE LIFTED.

### Meat

To cook meat preheat the grill burners on maximum setting for at least 5-10 minutes, depending on the thickness of the meat. For small pieces (chops, bacon rashers, ribs etc.) preheat for a short time (approximately 5 minutes). For bigger cuts (joints, whole chickens, etc.) preheat for longer (approximately 10 minutes). In both cases the lid should be left down during the preheat.

#### Direct cooking

In general, to cook meat direct, the burners should be set on maximum, and on medium/minimum for fish and vegetables. For best results, scald the food first on maximum. Then adjust the burners to medium/minimum until the food is cooked through without burning on the outside. While cooking, particularly with pork, it is normal for the flame to flare up due to fat dripping. If this occurs move the food to a cooler area of the grill. Completely filling the grill with food is not therefore recommended.

#### Indirect cooking

After preheating the grill, with the burners on maximum and the cooking lid closed, position the meat on the side of the grill adjacent to the lit burner. With the 90 cm barbecue position the meat on the central grill after lighting the side burners. Start cooking with the burners set to minimum and increase gradually. Cooking takes considerably longer than with direct cooking, but good results are guaranteed. Large cuts of meat or fish cook well with this type of cooking (joints, whole chickens, sea bream, etc.), or particularly thick or fatty food, which may result in frequent flare-up due to the fat dripping.

### Vegetables

Vegetables, like meat, should be cooked on burners that have been preheated on maximum (for 5/10 minutes) with the cooking lid closed.

#### Direct cooking

After preheating adjust the burners to minimum and arrange the vegetables on the grill. Keep the burners on minimum for the duration to protect delicate food.



### Burner use table

TEMPERATURE	BURNER SETTING	USE
230 - 250 °C	Maximum setting ( 🔥 )	<b>High heat.</b> Preheating before cooking begins.
200 °C	Medium-maximum setting	<b>Medium-high heat.</b> For direct cooking of thin cuts of meat, fish and vegetables.
160-180 °C	Intermediate setting	<b>Medium heat.</b> For cooking medium cuts of meat (medium-size chicken, devilled chicken, etc.). Also suitable for indirect cooking.
150 °C	Medium-minimum setting	<b>Medium-low heat.</b> For indirect cooking and for smoking; for heating food or keeping just cooked food warm.
110-120 °C	Minimum setting ( 🔥 )	<b>Low heat.</b> For smoking and indirect cooking of large pieces of fatty or delicate food; for grilling vegetables; for keeping just cooked food warm.

### Brief cooking tips

- Always preheat with the burners on maximum.
- 15-minute preheat recommended when cooking on the griddle.
- 15-minute preheat recommended when more marked grilling is required.
- In indirect cooking, preheat the burner corresponding to the food on the grill on minimum for 5 minutes, and the remaining burners on maximum for 10 minutes. The lid should be left down during cooking.
- In direct cooking (meat or fish), if the naked flame tends to burn the food, lower the burners heat, or move the food to a cooler area of the grill.



## Cooking tips (Green)

Some suggestions for getting the best out of your barbecue are given below. Please remember that cooking times and intensities may vary according to personal taste and type of food.



NEVER CLOSE THE LID ON THIS APPLIANCE WHILE COOKING!

### Meat and Fish

To cook meat, preheat the grill burners on maximum setting for at least 5-10 minutes, depending on the thickness of the meat. For small pieces (chops, bacon rashers, ribs etc.) preheat for a short time (approximately 5 minutes). For bigger cuts, preheat for longer (approximately 10 minutes).

In general, to cook meat, the burners should be set on maximum, and on medium/minimum for fish and vegetables. For best results, scald the food first on maximum. Then adjust the burners to medium/minimum until the food is cooked through without burning on the outside. While cooking, particularly pork, it is normal for the flame to flare up due to fat dripping on to the refractory ceramic tiles. If this occurs move the food to a cooler area of the grill. Completely filling the grill with food is not therefore recommended.

For steaks and fillets the open griddle, placed over the ceramic heat deflectors, gives the best result, while for fattier meat, such as chicken legs and sausages, it is recommended to use the closed griddle plates to avoid fat dripping onto the burners, which causes flare ups.

Meat and fish should only be turned over once, while sausages can be turned regularly to seal the surface and cook them through evenly.

### Vegetables

To cook vegetables preheat as mentioned before.

After preheating adjust the burners to minimum and arrange the vegetables on the grill. Keep the burners on minimum for the duration and cook on the closed griddle plates to protect delicate food.

### Pots and pans

The flat sided griddle plate can also be used as a stove on which rice, pasta and sauces can be prepared in pans.



### Burner use table

TEMPERATURE	BURNER SETTING	USE
230 - 250 °C	Maximum setting ( 🔥 )	<b>High heat.</b> Preheating before cooking begins.
200 °C	Medium-maximum setting	<b>Medium-high heat.</b> For cooking of thin cuts of meat, fish and vegetables.
160-180 °C	Intermediate setting	<b>Medium heat.</b> For cooking medium cuts of meat (medium-size chicken, devilled chicken, etc.).
150 °C	Medium-minimum setting	<b>Medium-low heat.</b> For smoking, for heating food or keeping just cooked food warm.
110-120 °C	Minimum setting ( 🔥 )	<b>Low heat.</b> For grilling vegetables; for keeping just cooked food warm.

### Brief cooking tips

- Always preheat with the burners on maximum.
- 15-minute preheat recommended when cooking on the griddle.
- 15-minute preheat recommended when more marked grilling is required.



## Cleaning and Maintenance

### Cleaning the barbecue



USE ONLY SUITABLE DETERGENTS TO CLEAN THE SURFACES OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY AND IS NOT LIABLE FOR DAMAGE ARISING FROM THE USE OF UNSUITABLE AND/OR OTHER DETERGENTS THAN THOSE INDICATED.



TO CLEAN THE METAL INTERNAL PARTS, WE RECOMMEND WEARING WORK GLOVES.

#### Stainless steel

After each use, and when the appliance has cooled down, we recommend cleaning the external and internal parts and the stainless steel accessories to help the barbecue last longer.

To clean and preserve the stainless steel surfaces, use a solution of warm water and vinegar or neutral soap. Pour the solution onto a damp cloth and wipe the steel surface, in the direction of the satin finish, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

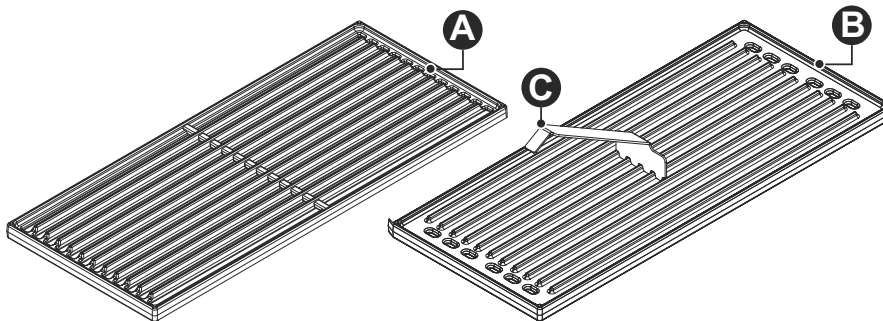
Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

#### Enamelled cast iron grills and griddle

The cast iron grills "A" and griddles "B" should be cleaned when still slightly warm. To clean the griddles "B" use the supplied scraper "C".

To remove any food residue, rub with a brass bristle brush. Then wash the grills and griddle with a degreasing agent and rinse with plenty of tepid water.

The cast iron grills and the griddle are also dishwasher safe.



AFTER THOROUGH CLEANING AND BEFORE USING THE CAST IRON GRILLS AND GRIDDLE AGAIN, REMOVE ANY DETERGENT RESIDUE BY LIGHTING THE BURNERS ON MAXIMUM FOR A FEW MINUTES.



### Maintenance of the teak wood (Green)

We recommend using cleaning products normally available on the market. These products ensure the wood is preserved over time. If these products are not available, we recommend removing the dirt as soon as possible using a cloth dampened with water and neutral soap. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth. Remove the larger incrustations and more stubborn residues using a scratch-resistant scraper for wood or a special sponge designed for delicate surfaces. Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces.



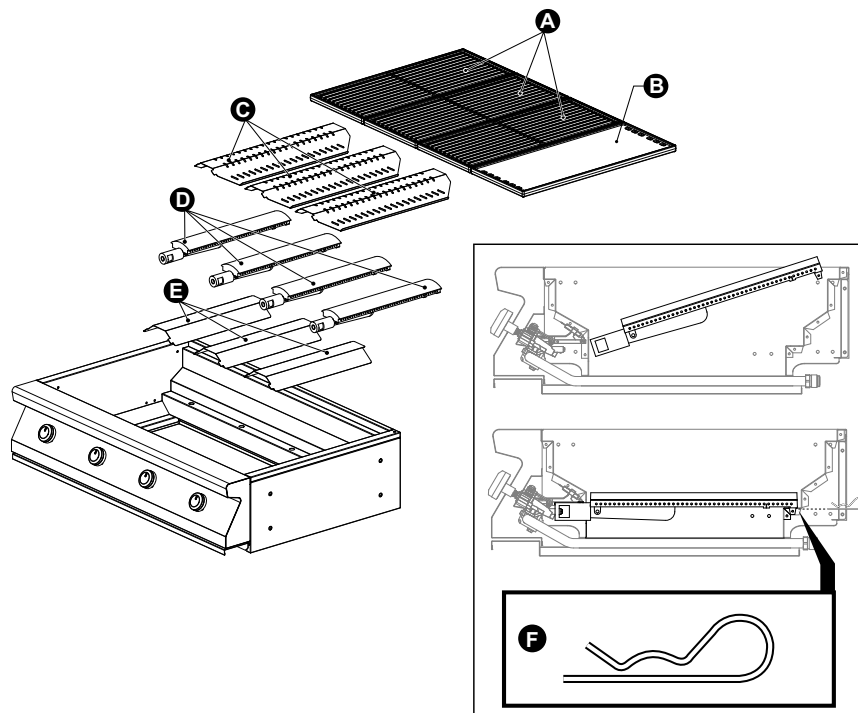
DO NOT WASH WOODEN ACCESSORIES AND PARTS IN THE DISHWASHER. KEEP DRY AND AVOID EXTREME TEMPERATURE CHANGES. EXCESSIVE HUMIDITY AND EXTREME TEMPERATURE CHANGES MAY IRREVOCABLY DEFORM THE WOODEN ACCESSORIES AND PARTS.

### Burners

Periodically check that the burners light properly and that no gas outlet holes are clogged. If a burner does not light fully, it may be sufficient to use compressed air to clear the holes clogged with dust or the like. If this is not effective, disassemble the burners and clean them thoroughly (e.g. putting a pin through the clogged holes and blowing compressed air straight into the burner).

#### Disassembling the burners

- Remove the grills "A" and the griddle "B".
- Remove the flame spreaders "C".
- To remove the burners "D" remove the cotter pins "F" (one per burner); then free the Venturi tube from its seat and take out.
- Remove the deflectors "E".
- Clean the barbecue vessel with stainless steel detergent. Rinse and dry.
- Carefully clean the individual components and refit them with the above procedure in reverse order.

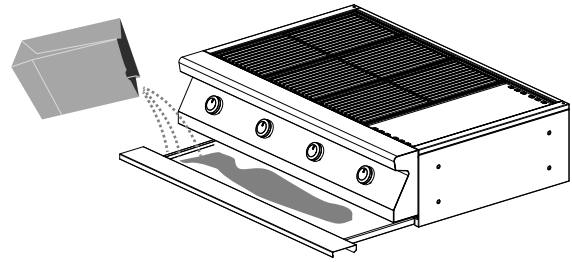




# Cleaning and Maintenance

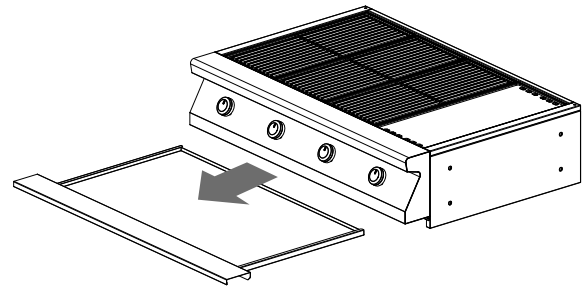


ENSURE THE DRIPPING PAN IS CORRECTLY INSERTED BEFORE STARTING TO COOK FOOD. IT IS ADVISABLE TO POUR A THIN LAYER OF SAND INTO THE DRIPPING PAN TO SOAK UP COOKING JUICES, THUS PREVENTING COMBUSTION AND ALSO TO ENSURE THE COMPONENTS BENEATH REMAIN CLEAN. REPLACE OLD SAND AT REGULAR INTERVALS WITH CLEAN SAND TO PREVENT THE RISK OF FIRE DUE TO A BUILD-UP OF COOKING JUICES.



## Drip pan (Caddie / Swing)

After cooking (after the barbecue has cooled down), remove the drip pan as shown in the adjacent figure and pour the oily residue into a closable container so that it can be disposed of correctly.



THE OILY RESIDUE RESULTING FROM COOKING MEAT AND FISH SHOULD NOT BE THROWN AWAY IN THE HOME, BUT DISPOSED OF CORRECTLY IN SPECIAL BINS OR DELIVERED TO RECYCLING CENTRES.

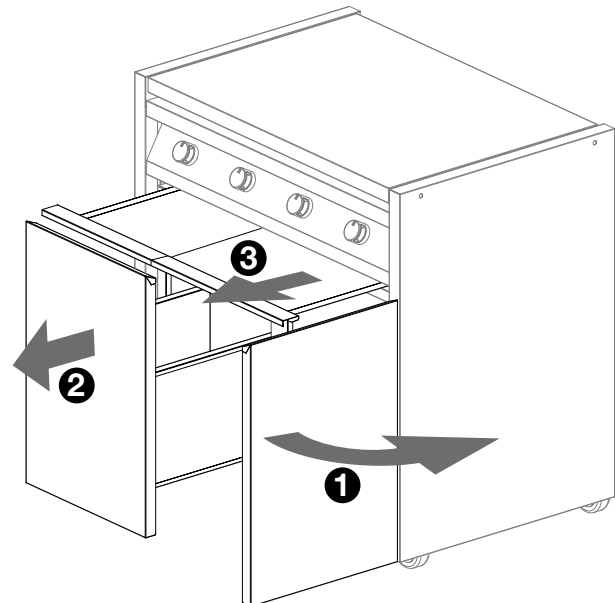
- Clean the drip pan with suitable non-abrasive products and reposition.

## Drip pan (Green)

After cooking (after the barbecue has cooled down):

1. open the bottle compartment door
2. open the drawer
3. remove the drip pan

as shown in the figure and pour the oily residue into a closable container so that it can be disposed of correctly.



THE OILY RESIDUE RESULTING FROM COOKING MEAT AND FISH SHOULD NOT BE THROWN AWAY IN THE HOME, BUT DISPOSED OF CORRECTLY IN SPECIAL BINS OR DELIVERED TO RECYCLING CENTRES.

- Clean up the grease tray and insert it back in its own housing opening first the drawer and the compartment door.

## Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.

# Inhalt

ALLGEMEINE SICHERHEIT .....	78
GASSICHERHEIT.....	78
KORREKTE BEDIENUNG .....	79
ÖKOLOGISCHE ENTSORGUNG.....	79
ABMESSUNGEN (SWING) .....	80
ABMESSUNGEN (CADDIE).....	81
ABMESSUNGEN (GREEN).....	82
EINLEITENDE MAßNAHMEN .....	83
INSTALLATIONSARTEN.....	84
GASANSCHLUSS VERSION TOP .....	85
ANSCHLUSS AN DIE GASFLASCHE (GREEN) (KAT. II2H3+) .....	86
BESCHREIBUNG DES BARBECUE (CADDIE / SWING).....	90
BEDIENTAFEL (CADDIE / SWING) .....	90
GARDECKEL (CADDIE / SWING).....	91
SCHUTZDECKEL (CADDIE / SWING).....	92
SEITLICHE ARBEITSPLATTE (CADDIE / SWING) .....	92
SEITLICHE KOCHPLATTE (CADDIE / SWING) .....	93
BESCHREIBUNG DES BARBECUE (GREEN).....	94
BEDIENTAFEL (GREEN) .....	94
DECKEL (GREEN) .....	95
DECKEL TOP-VERSION (GREEN).....	96
ARBEITSPLATTE (GREEN).....	96
AUSZIEHBARER KORB (GREEN).....	98
FLASCHENWAGEN MIT RÄDERN.....	98
ZUBEHÖR AUF ANFRAGE.....	100
POSITIONIERUNG DER INNENKOMPONENTEN.....	102
EINSCHALTEN DER BRENNER.....	104
KOCHEMPFEHLUNGEN (CADDIE / SWING) .....	105
KOCHEMPFEHLUNGEN (GREEN) .....	107
REINIGUNG DES BARBECUE .....	109



# Allgemeine Informationen

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Privathaushalt Bereich bestimmt **im Freien**. Die Verwendung für professionelle Zwecke sowie jegliche vom spezifizierten Einsatz abweichende Verwendung führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

Das Gerät steht in Übereinstimmung mit den geltenden EG-Normen.

Dieses Handbuch ist Bestandteil des gekauften Produkts, Das Handbuch ist daher für den gesamten Lebenszyklus des Geräts aufzubewahren.

Bitte lesen dieses Handbuch sowie alle in diesem enthaltene Anweisungen aufmerksam vor der Verwendung des Produkts.

Diese Anweisungen sind nur für die Bestimmungsländer, deren Kennsymbole auf dem Deckblatt angegeben sind, gültig.

Die Installation ist durch Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Vorschriften auszuführen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für von den angegebenen abweichende Verwendungsarten sowie für Schäden an Personen und Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung der obenstehenden Vorschriften oder der, auch nur teilweisen, Öffnung des Geräts und des Einsatzes nicht originaler Ersatzteile.



**Hinweise.** Allgemeine Verhaltensvorschriften hinsichtlich der Bedienersicherheit und der korrekten Benutzung des Geräts.



**Installation.** Anweisungen für den Fachtechniker, der die Installation, Inbetriebnahme und die Abnahme des Geräts durchzuführen hat.



**Gebrauch.** Beschreibung der Bedienelemente, Einschalten des Geräts und Kochempfehlungen.



**Reinigung und Pflege.** Die am besten geeigneten Reinigungsmethoden und nützliche Ratschläge zur Gewährleistung von dauerhafter Effizienz und ästhetischer Qualität.



SQS-COC-100159  
FSC Trademark © 1996  
Forest Stewardship Council A.C

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten infolge Druck- oder Schreibfehler in diesem Anleitungsheft. Sie behält sich außerdem das Recht vor, an ihren Produkten sämtliche Änderungen vorzunehmen, die sie auch im Interesse des Benutzers für erforderlich oder nützlich erachtet, ohne die wesentlichen Merkmale in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



## Allgemeine Sicherheit

- LASSEN SIE VERPACKUNGSRESTE NICHT UNBEAUFICHTIGT IN DER HÄUSLICHEN UMGEBUNG.
- TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN VON DER PACKUNG STAMMENDEN ABFALLSTOFFE UND GEBEN DIESE BEI DER NÄCHSTEN MÜLLTRENNUNGSSTELLE AB.
- DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER MARKIERUNG IST SICHTBAR AUF DER RÜCKSEITE DES GERÄTES SOWIE IM INNERN DES FLASCHENSCHACHTS ANGEBRACHT. DAS TYPENSCHILD DARF NIEMALS ENTFERNT WERDEN.
- DIE INSTALLATIONS- UND KUNDENDIENSTARBEITEN SIND DURCH FACHPERSONAL UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN AUSZUFÜHREN.
- VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS IST ES UNABDINGBAR, DIE SCHUTZFILME ZU ENTFERNEN, DIE ES INNEN UND AUSSEN ÜBERZIEHEN.
- FÜHREN SIE SOFORT NACH DER INSTALLATION EINEN KURZEN TEST DES GERÄTS UNTER BEFOLGEN DER BEDIENUNGSANWESUNGEN DURCH. RUFEN SIE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM AN. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS GERÄT ZU REPARIEREN.
- BEIM UMGANG MIT HEISSEN KOMPONENTEN SOLLTEN UNBEDINGT SCHUTZHANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.
- DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN SEHR HOHE TEMPERATUREN ERREICHEN. KINDER SIND FERNZUHALTEN.



## Gassicherheit



- BEI GASGERUCH LÖSCHEN SIE DIE FLAMMEN DER BRENNER. SCHLIEßEN SIE DAS VENTIL AUF DER LPG-FLASCHE ODER DEN METHAN-SPERRHAHN UND ÖFFNEN SIE DEN DECKEL DES BARBECUE. SOLLTE DER GERUCH FORTBESTEHEN, NEHMEN SIE KONTAKT MIT DEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM AUF.
- VERWENDEN SIE NIEMALS OFFENE FLAMMEN ZUR SUCHE EVENTUELLER GASAUSTRITTE.
- DER ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG HAT FACHGERECHT AUSGEFÜHRT ZU WERDEN. DARÜBER HINAUS SIND DIE GELTENDEN GESETZE ZUR INSTALLATION EINES SICHERHEITSHAHNS FLUSSAUFWÄRTS ZUM GASANSCHLUSS ZU BEFOLGEN.
- DIESES GERÄT IST MIT KEINEM GASSICHERHEITSVENTIL AUSGESTATTET. LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NICHT UNBEAUFICHTIGT. STELLEN SIE BEIM UNBEABSICHTIGTEN AUSGEHEN DER FLAMMEN

UNVERZÜGLICH DIE REGELKNÖPFE IN DIE POSITION "AUS" UND WARTEN SIE EINIGE MINUTEN, BEVOR SIE EINE ERNEUTE WIEDEREINSCHALTUNG VERSUCHEN.

- DAS BARBECUE DARF NUR IM FREIEN BEI NATÜRLICHER BELÜFTUNG, AUSSERHALB STAUENDER BEREICHE MIT DER MÖGLICHKEIT VON GASAUSTRITTEN UND DER SCHNELLEN AUSBREITUNG VON VERBRENNUNGSPRODUKTEN DURCH WIND UND NATÜRLICHE LUFTSTRÖMUNG VERWENDET WERDEN.
- VERWENDEN SIE DAS BARBECUE NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN, IN CAMPINGBUSSEN, IN WOHNWAGEN ODER IRGEND EINER ANDEREN MOBILEN INSTALLATION.
- VERWENDEN SIE DIESES KOCHGERÄT NIEMALS ZUM HEIZEN VON RÄUMEN.
- SETZEN SIE NIEMALS ENTFLAMMBARE GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT: BEI VERSEHENTLICHEM ENTZÜNDEN KÖNNTE EIN BRAND ENTSTEHEN.
- DIESES GERÄT IST AUSGELEGT ZUR VERWENDUNG VON LPG-GAS, DAS IN SPEZIALFLASCHEN BEI AUTORISIERTEN STELLEN VERKAUFT WIRD. SOLLTE DIE VERWENDUNG EINES ANDEREN GASTYPS (METHAN) ERFORDERLICH SEIN, WENDEN SIE SICH AN DAS NÄCHSTE AUTORISIERTE KUNDENDIENSTZENTRUM.
- SCHLIESSEN SIE DIE SCHLÄUCHE NIEMALS DIREKT AN DER GASFLASCHE AN, SONDERN BAUEN SIE STETS EINEN DRUCKREGLER DAZWISCHEN EIN.
- EINE LEERE GASFLASCHE IST STETS VORSICHTIG UND UNTER EINHALTUNG DER MIT DEN ZUGEHÖRIGEN ANWEISUNGEN GELIEFERTEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZU HANDHABEN. VERWENDEN SIE KEINE GASFLASCHEN MIT BEULEN ODER ROSTSTELLEN.
- BEWAHREN SIE RESERVEGASFLASCHEN NICHT IN DER NÄHE DES BARBECUES AUF.
- TRENNEN SIE DIE FLASCHE NIEMALS VOM BARBECUE, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST UND ENTFERNEN SIE SICH IN JEDEM FALL FÜR JEGLICHEN DIE GASFLASCHE BETREFFENDEN EINGRIFF STETS VOM GERÄT.
- PRÜFEN SIE NACH EINEM ZEITRAUM DER NICHTBENUTZUNG, VOR DER WIEDERINBETRIEBNAHME DES GERÄTS, DIE KORREKTE GASDICHTIGKEIT (SIEHE ABSCHNITT "EVENTUELLE GASUNDICHTIGKEITEN PRÜFEN" SEITE 89) UND STELLEN SIE SICHER, DASS DIE GASAUSTRITTSÖFFNUNGEN NICHT DURCH STAUB ODER SONSTIGE MATERIALIEN VERSTOPFT SIND (SIEHE ABSCHNITT "BRENNER" AUF SEITE 110).



## Korrekte Bedienung

- DAS GERÄT IST ZUM GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. KINDERN IST DIE ANNÄHERUNG ODER DAS SPIELEN MIT DEM GERÄT ZU UNTERSAGEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NIEMALS UNBEAUFICHTIGT.
- DIE AUF DEN ROSTEN ZU VERWENDENDEN TÖPFE UND BEHÄLTER MÜSSEN EINEN VOLLKOMMEN GLATTEN UND REGELMÄSSIGEN BODEN AUFWEISEN.
- VERWENDEN SIE KEINE BEHÄLTER, DIE DEN AUSSENUMFANG DER KOCHFLÄCHE ÜBERSCHREITEN.
- SCHALTEN SIE DIE BRENNER NUR BEI ANGEHOBENEM DECKEL EIN.
- BEIM ERSTEN GEBRAUCH DES BARBECUES SIND DIE BRENNER FÜR 10 MINUTEN (BEI ANGEHOBENEM DECKEL) IM LEERBETRIEB ARBEITEN ZU LASSEN, DAMIT ALLE FABRIKATIONS-RÜCKSTÄNDE UND -ÖLE VERBRANNT WERDEN.
- STELLEN SIE STETS DEN DECKEL HOCH, BEVOR SIE DAS BARBECUE EINSCHALTEN. SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL ERST, NACHDEM DAS BARBECUE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.
- DAS BARBECUE WIRD SEHR HEISS WÄHREND DES GEBRAUCHS. ZUR VERMEIDUNG VON VERBRENNUNGEN SIND UNBEDINGT SPEZIAL-THERMOHANDSCHUHE ZU TRAGEN. BERÜHREN SIE NICHT DIE HEIZELEMENTE IM INNERN DES GERÄTS.
- STELLEN SIE NACH JEDEM GEBRAUCH STETS SICHER, DASS SICH DIE BEDIENKNÖPFE IN DER POSITION "AUS" BEFINDEN.
- VERWENDEN SIE DER BARBECUE NICHT BEI SCHLECHTEM WETTER. DER EVENTUELLE KONTAKT MIT WASSER KÖNNTE DAS GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN UND DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGEN.
- VERSTOPFEN SIE KEINE ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE ZUR BELÜFTUNG UND WÄRMEABFÜHRUNG.
- ZUR VERMEIDUNG DER VERBRENNUNG DER RÜCKSTÄNDE VORHERIGER GARVORGÄNGE SIND VOR JEDEM GEBRAUCH DER FETTFÄNGER, DER BRENNERSCHACHT, SOWIE DIE BRENNER SELBST ZU REINIGEN.
- VERMEIDEN SIE DIE VERWENDUNG VON METALLSCHWÄMMEN ODER SCHABEISEN AUF DEN AUSSENOBERFLÄCHEN. VERWENDEN SIE NORMALE, NICHT SCHEUERENDE PRODUKTE, GEBEBENENFALLS UNTER VERWENDUNG VON HOLZ- ODER KUNSTSTOFFWERKZEUGEN. SPÜLEN SIE SORGFÄLTIG NACH UND TROCKNEN SIE MIT EINEM WEICHEN TUCH. VERWENDEN SIE KEINE WASSERREINIGUNGSGERÄTE AUF DEM BARBECUE. DIE KRAFT DES WASSERSTRAHLS KÖNNTE SCHÄDEN AN DER ÄSTHETIK HERBEIFÜHREN UND DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGEN.

- MIT RÜCKSICHT AUF EINE VERLÄNGERTE PERIODE, WO MAN DAS GERÄT NICHT VERWENDET WIRD, SOLL DER BARBECUEGRILL SORGFÄLTIG GEREINIGT WERDEN WIE "REINIGUNG DES BARBECUE" AN SEITE 109; BEWAHREN SIE DAS GERÄT AN EINEM ÜBERDACHTEN ORT AUF.



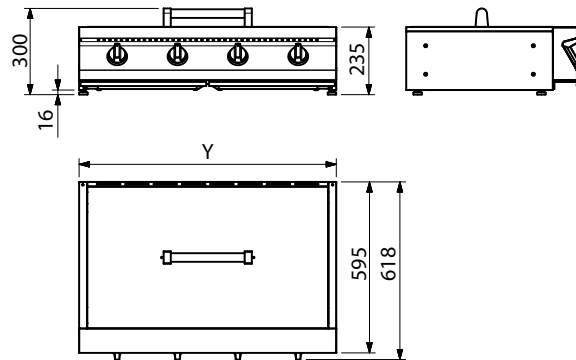
## Ökologische Entsorgung

- FÜR DIE VERPACKUNG DER PRODUKTE WERDEN UNGIFTIGE, UMWELTVERTRÄGLICHE UND RECYCLEBARE MATERIALIEN EINGESETZT. NEHMEN SIE DIE KORREKTE ENTSORGUNG DER VERPACKUNG BEI DEN SAMMEL-, RECYCLING- UND ENTSORGUNGSZENTREN VOR.

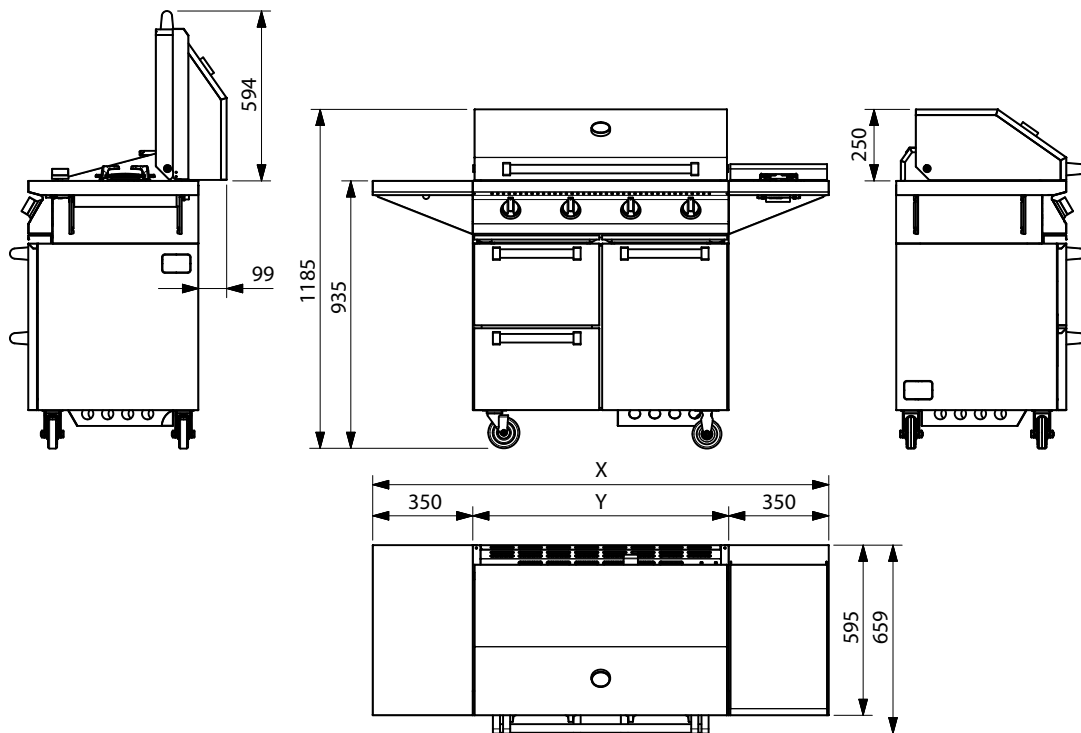


## Abmessungen (Swing)

Version top



Version mit Wagen und seitlichen Platten

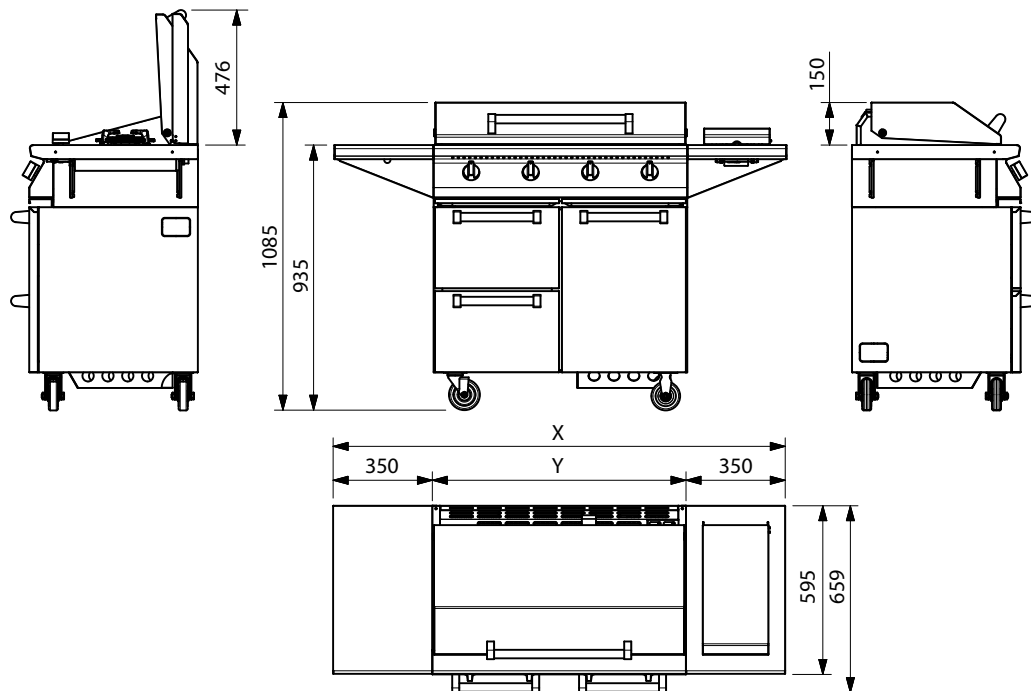


TYP	N. BRENNER	X	Y
W9-4 / W9C-4	4	1595	895
W7-3 / W7C-3	3	1385	685



## Abmessungen (Caddie)

Version mit Wagen und seitlichen Platten

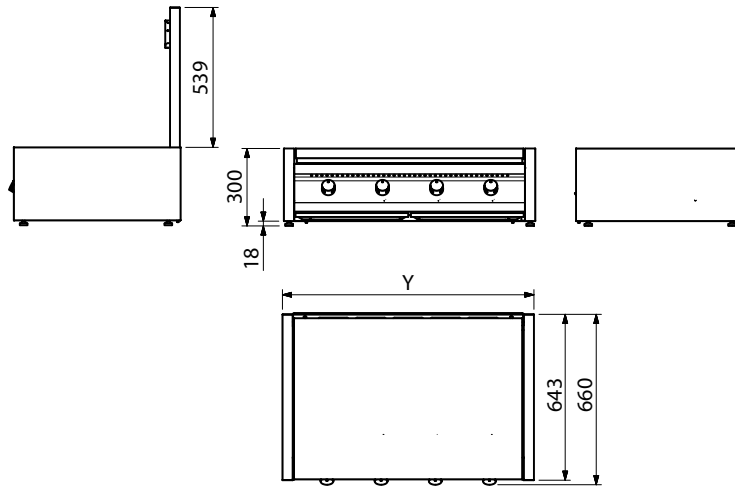


TYP	N. BRENNER	X	Y
B9C-4	4	1595	895
B7C-3	3	1385	685

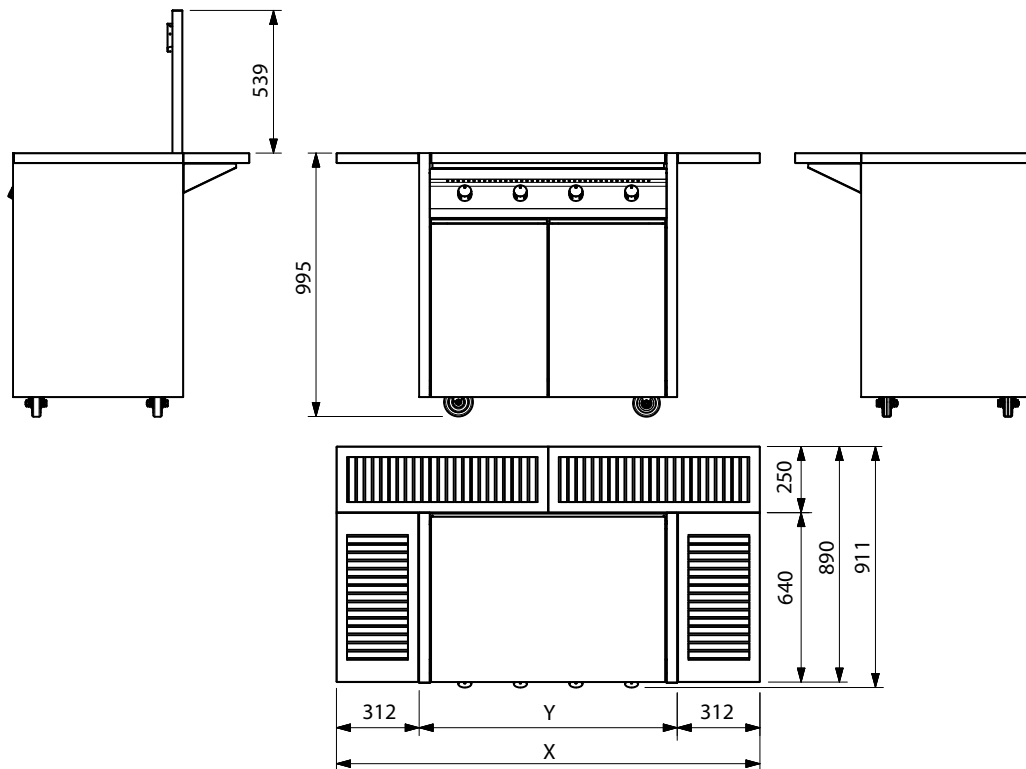


## Abmessungen (Green)

Version top



Version mit Wagen und seitlichen Platten



TYP	N. BRENNER	X	Y
I9-4 / I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1310	685



## Einleitende Maßnahmen



DER BARBECUE WURDE GESTALTET UND GEBAUT ZUM GAREN UND ERHITZEN VON LEBENSMITTELN IM AUßENGEBRAUCH HÄUSLICHER UMGEBUNGEN. DIESES GERÄT IST NICHT FÜR DIE PROFESSIONELLE DIE VERWENDUNG ODER IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VORGEGEHEN.



VOR DER INSTALLATION UND VERWENDUNG DES BARBECUE EMPFIEHLT ES SICH, DIE INNENTEILE ZU REINIGEN UND EVENTUELLE FABRIKATIONS-RÜCKSTÄNDE ZU ENTFERNEN. DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZUR REINIGUNG FINDEN SIE AUF SEITE 109 IM KAPITEL "REINIGUNG DES BARBECUE".

Wählen Sie sorgfältig den Ort für die Installation des Barbecue:

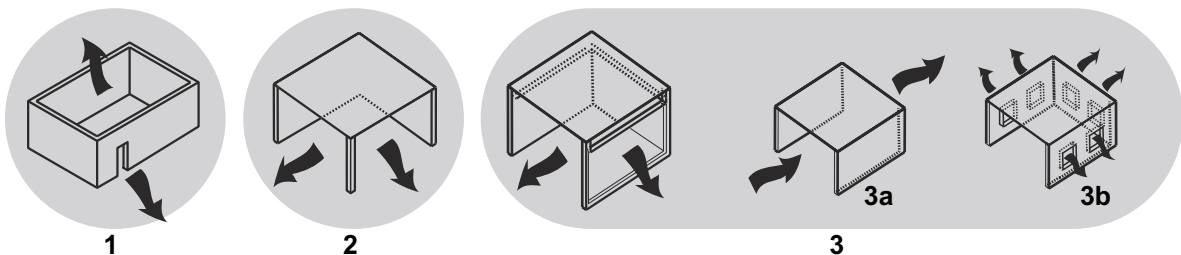
- 1) Der Aufstellungsort darf nicht zu staubig sein: Langfristig könnte der Staub die Brenner verstopfen und die Verwendung des Barbecue gefährlich machen;
- 2) Der Aufstellungsort darf nicht zu stark dem Wind ausgesetzt sein: Zu starker Wind während des Betriebs könnte den korrekten Betrieb des Barbecue beeinträchtigen oder das plötzliche Ausgehen der Brenner verursachen;
- 3) Stellen Sie der Barbecue an einer Stelle auf, die perfekte Standfestigkeit gewährleistet;
- 4) entfernt von entflammaren Materialien.



ENTFERNEN SIE VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS DIE KUNSTSTOFFSCHUTZFOLIE VON DER BEDIEN-TAFEL UND DEN TEILEN AUS INOX-STAHL.

Der Aufstellungsbereich im Freien muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- 1) Eventuelle Mauern können sich auf allen Seiten befinden. Es ist jedoch mindestens eine dauerhafte Öffnung erforderlich, und von oben darf keine Abdeckung vorhanden sein.
- 2) Eine Abdeckung von oben ist zulässig, aber mit maximal zwei Seitenmauern.
- 3) Ein teilweiser Verschluss mit einer Abdeckung von oben ist zulässig, aber mit maximal zwei Mauern und folgenden Vorgaben:
  - a) Mindestens 25% der Gesamtoberfläche der Mauern sind vollkommen offen.
  - b) Mindestens 30% der restlichen Oberfläche ist offen und nicht begrenzt.



Bei der Aufstellung auf Balkons oder Terrassen müssen mindestens 20% der Gesamtoberfläche der Wände vollkommen offen sein.



## Installationsarten

Die Installation kann frei sein, sowie gestützt auf einem Tisch oder auf einer Einbauplatte in einer Struktur aus Mauerwerk oder Holz erfolgen. In jedem Fall sind nachstehende Vorschriften zu befolgen.

### Freie Installation

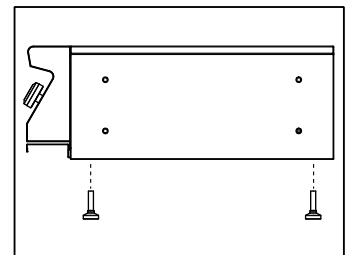
Halten Sie auf beiden Seiten einen Mindestabstand von 250 cm von den angrenzenden Wänden ein. Ein eventuelles höheres Top ist in einer Höhe von mindestens 1 m in Bezug auf die Roste des Barbecue zu installieren.

### Aufgestützte Installation

Es werden 4 Stützfüße zum Anschrauben am Boden des Top mitgeliefert. Stellen Sie das Top auf einer ebenen Oberfläche an und gewährleisten Sie die Standfestigkeit durch Drehen an den Schrauben der Stützfüße.

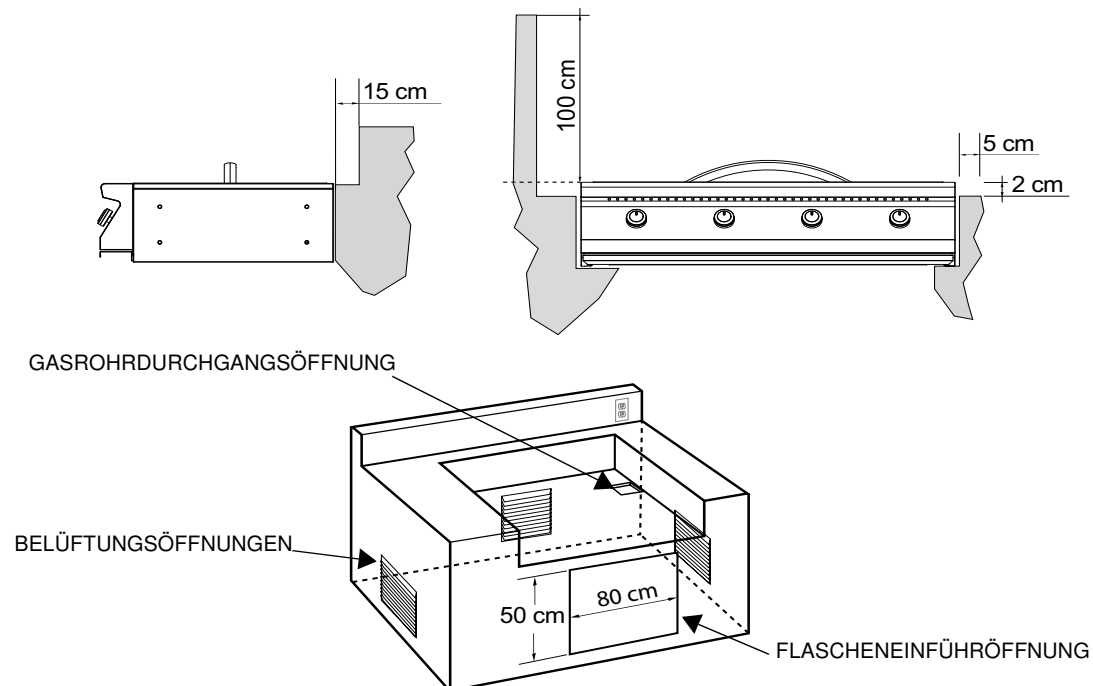


STELLEN SIE DAS BARBECUE NICHT OHNE DIE VORGESEHENEN STÜTZFÜSSE AUF.



### Einbau-Installation

Halten Sie auf beiden Seiten einen Mindestabstand von 5 cm von den angrenzenden Wänden und von 15 cm von der Wand auf der Rückseite ein. Bei den Einbau-Installationen können die angrenzenden Wände die Arbeitsfläche des Barbecue nicht in der Höhe überschreiten. Ein eventuelles höheres Top ist in einer Höhe von mindestens 1 m in Bezug auf die Roste des Barbecue zu installieren.



GERINGERE ABSTÄNDE KÖNNEN DIE BEDIENERSICHERHEIT GEFÄHRDEN UND SCHÄDEN AN DER TRAGKONSTRUKTION DES BARBECUE VERURSACHEN.





## Gasanschluss Version Top



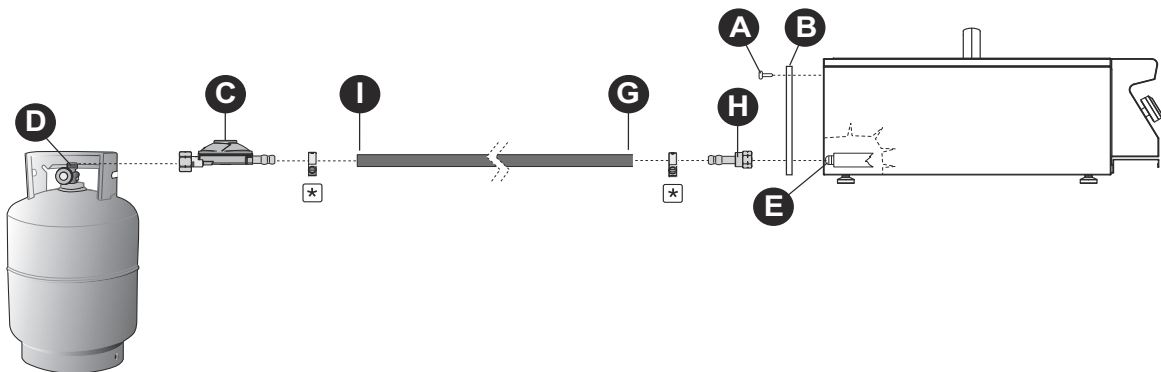
DAS GERÄT IST BEREITS FÜR DEN BETRIEB MIT LPG EINREGULIERT (G30/31 MIT 28-30/37MBAR, KATEGORIE II2H3+).

SCHLIESSEN SIE DIE SCHLÄUCHE NIEMALS DIREKT AN DER GASFLASCHE AN, SONDERN BAUEN SIE STETS EINEN DRUCKREGLER DAZWISCHEN EIN.

- 1) Entfernen Sie das hintere Gehäuse "B", indem Sie die 4 Befestigungsschrauben "A" lösen.
- 2) Halten Sie einen Gasschlauch von 800 mm Länge bereit. Je nach Schlauchtyp kann die Montage einer Gummifassung "H" am Ende der Rampe "E" erforderlich sein.
- 3) Verbinden Sie das Ende "G" des Gasschlauches direkt mit der Rampe "E" oder mit der Gummifassung "H".
- 4) Verbinden Sie das Ende "I" des Gasschlauches mit dem Druckregler "C".
- 5) Verbinden Sie den Druckregler "C" mit dem Fitting der Gasflasche "D".
- 6) Setzen Sie nach Abschluss der Arbeiten das hintere Gehäuse "B" wieder ein.



ACHTEN SIE AM ENDE DER ANSCHLUSSARBEITEN DARAUF, DASS DER GASSCHLAUCH NICHT GEDRÜCKT ODER AUFGEHÄNGT WIRD ODER STÖREND WIRKT.



An den durch das Symbol  gekennzeichneten Stellen in der Zeichnung ist eine Metallschelle anzubringen.



## Anschluss an die Gasflasche (Green) (Kat. II2H3+)



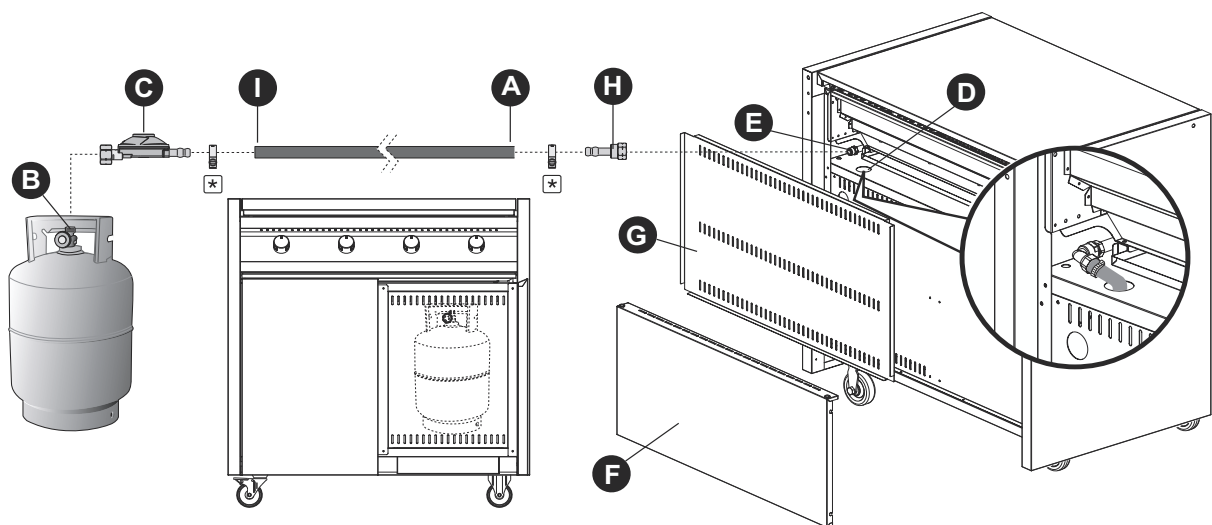
AS GERÄT IST BEREITS FÜR DEN BETRIEB MIT LPG EINREGULIERT (G30/31 MIT 28-30/37MBAR).

SCHLIESSEN SIE DIE SCHLÄUCHE NIEMALS DIREKT AN DER GASFLASCHE AN, SONDERN BAUEN SIE STETS EINEN DRUCKREGLER DAZWISCHEN EIN.

- 1) Entfernen Sie die hintere untere Blende "F", indem Sie diese anheben und zu sich hinziehen.
- 2) Entfernen Sie die hintere obere Blende "G", indem Sie diese anheben und zu sich hinziehen.
- 3) Halten Sie einen Gasschlauch von 800 mm Länge bereit. Je nach Schlauchtyp kann die Montage einer Gummifassung "H" am Ende der Rampe "E" erforderlich sein.
- 4) Verbinden Sie das Ende "A" des Gasschlauches direkt mit der Rampe "E" oder mit der Gummifassung "H".
- 5) Verbinden Sie das Ende "I" des Gasschlauches mit dem Druckregler "C".
- 6) Verbinden Sie den Druckregler "C" mit dem Fitting "B" der Gasflasche.
- 7) Führen Sie bei der im Wagen untergebrachten Gasflasche den Gasschlauch durch die Öffnung "D" (vorgeschritten) und stellen Sie anschließend den Anschluss.
- 8) Setzen Sie nach Abschluss der Arbeiten die hinteren Blenden "F" und "G" wieder ein, indem Sie diese am Rahmen des Barbecue ansetzen und nach unten drücken (setzen Sie zuerst die obere "G" und anschließend die untere Blende "F" ein).



ACHTEN SIE NACH ABSCHLUSS DER ANSCHLUSSARBEITEN DARAUF, DASS DER GUMMISCHLAUCH NICHT ZUSAMMENGEDRÜCKT ODER AUFGEHÄNGT BLEIBT ODER DIE ÖFFNUNG DES DECKELS BEHINDERT.



An den durch das Symbol  gekennzeichneten Stellen in der Zeichnung ist eine Metallschelle anzubringen.



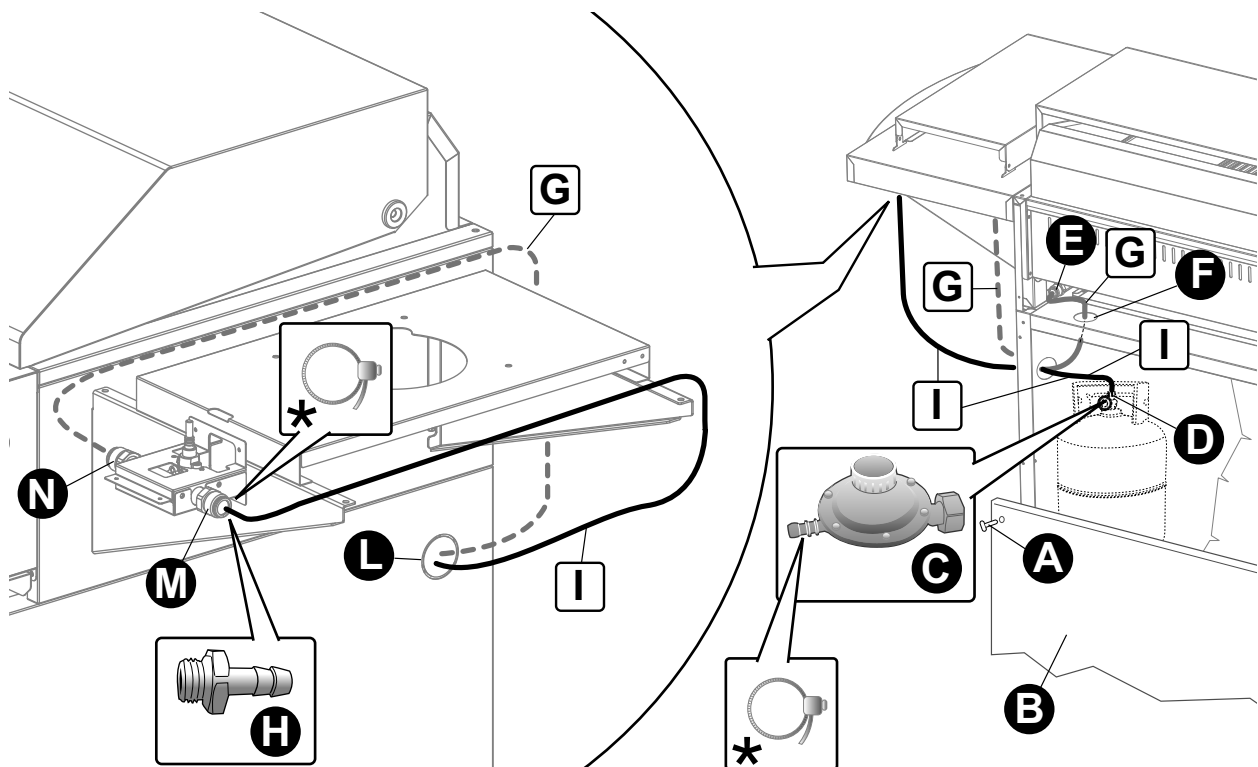
### Gasanschluss der seitlichen Kochplatte (Caddie / Swing)



DAS GERÄT IST BEREITS FÜR DEN BETRIEB MIT LPG EINREGULIERT (G30/31 MIT 28-30/37MBAR).

SCHLIESSEN SIE DIE SCHLÄUCHE NIEMALS DIREKT AN DER GASFLASCHE AN, SONDERN BAUEN SIE STETS EINEN DRUCKREGLER DAZWISCHEN EIN.

- 1) Entfernen Sie das hintere Gehäuse "B", indem Sie die 4 Befestigungsschrauben "A" lösen.
- 2) Der Schlauch "G" wird bereits an das Ende "N" der Kochplattenrampe angeschlossen geliefert. Lassen Sie den Schlauch "G" durch den Rahmen der Unterplatte laufen (Innenseite, wie in der Abbildung). Führen Sie das andere Ende des Schlauchs "G" in die Vorschnitte "L" und "F", bis der Anschluss mit dem Gewindefitting "E" hergestellt ist.
- 3) Halten Sie einen Gasschlauch "I" von 1500 mm Länge bereit. Je nach Schlauchtyp kann die Montage einer Gummifassung "H" am Ende der Rampe der Platte "M" erforderlich sein.
- 4) Verbinden Sie das Ende des Gasschlauches "I" direkt mit der Rampe der Platte "M" oder mit der Gummifassung "H".
- 5) Lassen Sie den Schlauch "I" durch den Rahmen der Unterplatte laufen (Innenseite, wie in der Abbildung).
- 6) Wenn die Gasflasche im Wagen untergebracht wird, lassen Sie das Gasrohr "I" durch den Vorschnitt "L" laufen.
- 7) Verbinden Sie das Ende "I" des Gasschlauches mit dem Druckregler "C".
- 8) Verbinden Sie den Druckregler "C" mit dem Fitting der Gasflasche "D".
- 9) Setzen Sie nach Abschluss der Arbeiten das hintere Gehäuse "B" wieder ein.



An den durch das Symbol gekennzeichneten Stellen in der Zeichnung ist eine Metallschelle anzubringen.



ACHTEN SIE AM ENDE DER ANSCHLUSSARBEITEN DARAUF, DASS DER GASSCHLAUCH NICHT GEDRÜCKT ODER AUFGEHÄNGT WIRD ODER STÖRENDE AUF DIE ÖFFNUNG DES DECKELS WIRKT.



NEHMEN SIE FÜR DEN BETRIEB MIT METHAN (G20 MIT 20 MBAR) KONTAKT MIT DEM NÄCHSTEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTZENTRUM AUF.

FÜR DIE MONTAGE ODER AUSWECHSELUNG DES GUMMISCHLAUCHES IST ES NOTWENDIG, BEZUG AUF DIE GELTENDEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZU NEHMEN. DER SCHLAUCH HAT EINEN AUFDRUCK MIT ANGABE DES ABLAUFDATUMS. WECHSELN SIE DEN GASSCHLAUCH PÜNKTLICH AUS.

SOLLTE DIE GASFLASCHE NICHT MIT EINEM VERSCHLUSSVENTIL AUSGESTATTET SEIN, IST EIN SPERRHAHN VORZUSEHEN. DER SPERRHAHN MUSS LEICHT ZUGÄNGLICH SEIN.

VERSTOPFEN SIE NICHT DIE BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES GASFLASCHENSCHACHTS. DIE AUSWECHSELUNG DER GASFLASCHE HAT FERN VON JEDLICHER ZÜNDQUELLE ZU ERFOLGEN.

### Kennwertentabelle mit Brennern, Düsen und Gasverbräuchen

BRENNER			ROST	SEITENPLATTE	
				DREIFACHKRANZ	SCHNELL
Nennleistung	kW		6.20	3.30	3.0
Reduzierte Leistung	kW		2.20	1.30	0.75
<b>VERBRAUCH</b>					
G20 20mbar	m <sup>3</sup> /h		0.590	0.314	0.286
G30 28..30mbar	g/h		450.82	240.146	219
<b>DÜSENDURCHMESSER</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	115
<b>BYPASS-DURCHMESSER</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.



## Eventuelle Gasundichtigkeiten prüfen

Dieser Arbeitsschritt ist sofort nach dem Gasanschluss sowie jedes Mal dann auszuführen, wenn das Gerät nach einem Zeitraum der Nichtbenutzung wiederangeschlossen wird.

Führen Sie nach dem Anschluss des Gasversorgungs-Gummischlauches folgende Arbeitsschritte durch:

1) Öffnen Sie das Gasventil an der LPG-Flasche (oder drehen Sie den Methangasversorgungs-Sperrhahn)



SCHALTEN SIE DIE BRENNER NOCH NICHT EIN.

2) Suchen Sie mit dem im Schlauch vorhandenen Gasdruck nach eventuellen Gasaustritten, indem Sie eine Seifen-Wasserlösung auf die Gasfittings pinseln. Bei eventuellen Undichtigkeiten formen sich Blasen in Übereinstimmung mit den Gasaustritten. Spülen Sie mit sauberem Wasser und trocknen das Ganze.

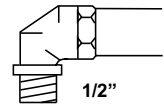


VERWENDEN SIE KEINE OFFENEN FLAMMEN FÜR DIE SUCHE NACH UNDICHTIGKEITEN.

3) Schließen Sie das Gasventil an der Flasche (oder den Methangasversorgungs-Sperrhahn), beheben Sie die Gasundichtigkeit und wiederholen Sie den Test wie in den Punkten 1 und 2 beschrieben.

## Allgemeine Hinweise zum Gasanschluss

Es ist unablässlich sicherzustellen, dass das Gerät exakt für den Typ des gelieferten Gases ausgelegt ist. Der Anschluss an die Gasleitung ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchzuführen, welche die Installation eines Sicherheitshahns am Ende der Rohrleitung vorsieht. Das Gasanschlussrohr mit 1/2" Gewinde befindet sich links an der Hinterseite des Geräts.



Bei Verwendung von Gummischläuchen mit einer max. Länge von 1500 mm:

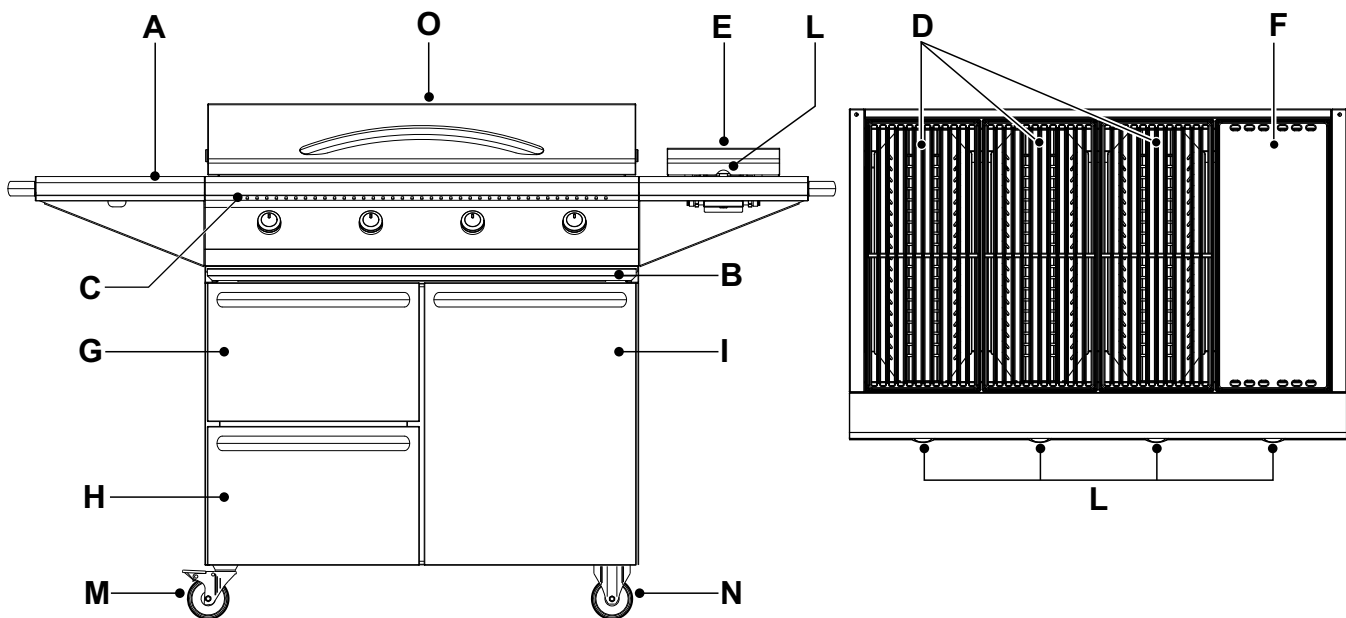
- Vermeiden Sie Drosselstellen und Quetschungen des Schlauchs.
- Die Schläuche dürfen keinen Zug- und Torsionsbeanspruchungen ausgesetzt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit schneidenden Objekten, scharfen Kanten usw..
- Schließen Sie die Berührung mit Teilen aus, die eine Temperatur von mehr als 70°C über der Umgebungstemperatur erreichen können.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schläuche auf ihrer gesamten Länge inspiziert werden können.





## Beschreibung des Barbecue (Caddie / Swing)

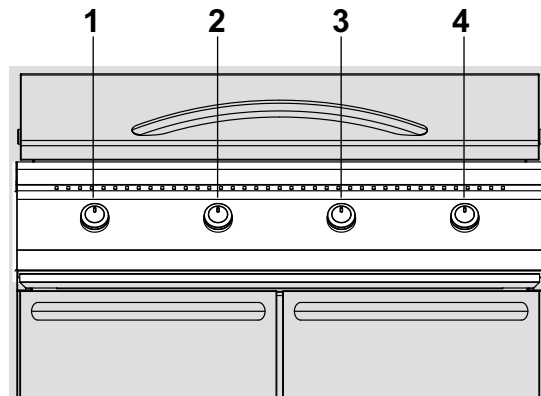
- A Seitliche Arbeitsplatte
- B Fettfänger
- C Hitzeableitöffnungen
- D Roste aus lackiertem Gusseisen
- E Seitliche Kochplatte
- F Platte
- G Obere Schublade
- H Untere Schublade
- I Flügel des Gasflaschenraums
- L Bedienknöpfe
- M Rad mit Bremse
- N Rad ohne Bremse
- O Gardeckel



## Bedientafel (Caddie / Swing)

Alle Bedienelemente und Kontrollen des Barbecue befinden sich auf der Vordertafel.

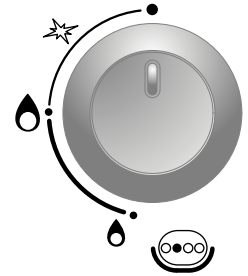
- 1 Bedienknopf linker Brenner
- 2 Bedienknopf mittlerer Brenner links
- 3 Bedienknopf mittlerer Brenner rechts
- 4 Bedienknopf rechter Brenner





### Bedienknopf Brenner

Nehmen Sie zum Einschalten des Brenners Bezug auf den Abschnitt "Einschalten der Brenner" auf Seite 104.



### Beschreibung der Symbole

- |  |                               |  |                          |
|--|-------------------------------|--|--------------------------|
|  | Piezoelektrische Einschaltung |  | Linker Brenner           |
|  | Maximale Flamme               |  | Mittlerer Brenner links  |
|  | Minimale Flamme               |  | Mittlerer Brenner rechts |
|  | Brenner aus                   |  | Rechter Brenner          |

### Gardeckel (Caddie / Swing)

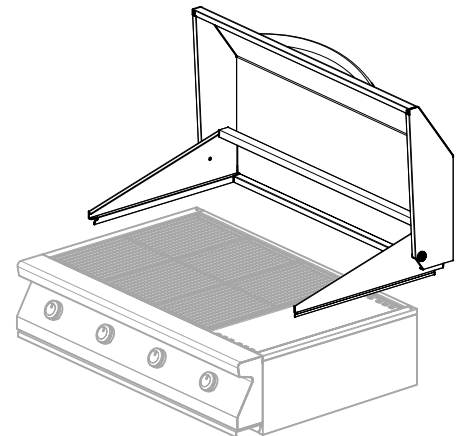
Aus Inox-Stahl komplett mit Griff. Zum Garen und Beibehaltung der Temperatur der Lebensmittel.



SCHALTEN SIE DIE BRENNER NUR BEI ANGEHOBBENEM DECKEL EIN.

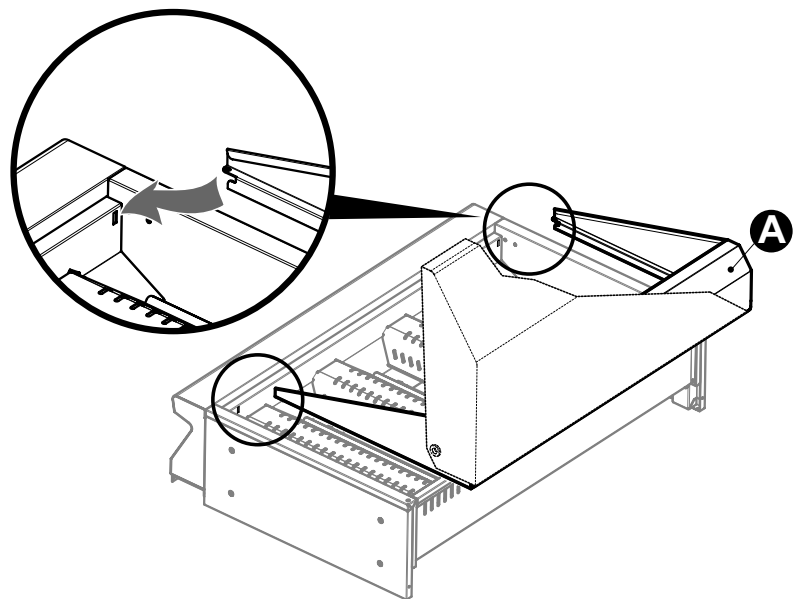


WÄHREND DES GARENS ERREICHT DER DECKEL EINE SEHR HOHE TEMPERATUR. TRAGEN SIE KÜCHENTHERMOHANDSCHUHE BEI DER HANDHABUNG DES DECKELS.



### Montageanweisungen

- Führen Sie die Laschen (eine pro Seite) des Deckels "A" in die entsprechenden Schlitze an der Innenseite des Barbecue, wie durch den Pfeil im Detail der Abbildung zu sehen ist.



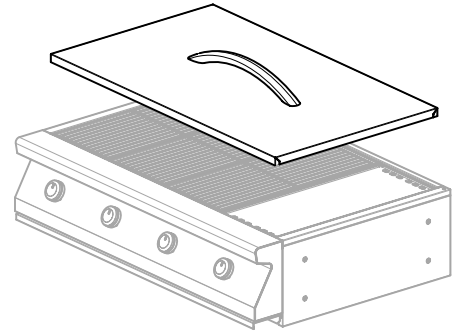


## Schutzdeckel (Caddie / Swing)

Aus Inox-Stahl mit nur der Funktion des Schutzes der Brenner, wenn das Barbecue nicht verwendet wird.



IM UNTERSCHIED ZUM "GARDECKEL (CADDIE / SWING)" IST DIESER DECKEL NICHT ZUM GAREN DER NAHRUNGSMITTEL VORGESEHEN UND IST VOR DEM EINSCHALTEN DER BRENNER STETS ZU ENTFERNEN.

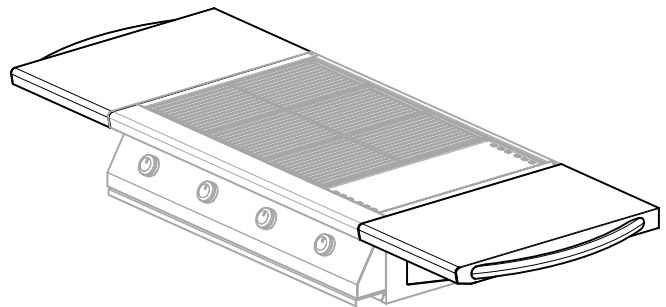


## Seitliche Arbeitsplatte (Caddie / Swing)

Aus Inox-Stahl mit Arbeitsbereich-Funktion. Wird an der Tragkonstruktion des Barbecue befestigt.

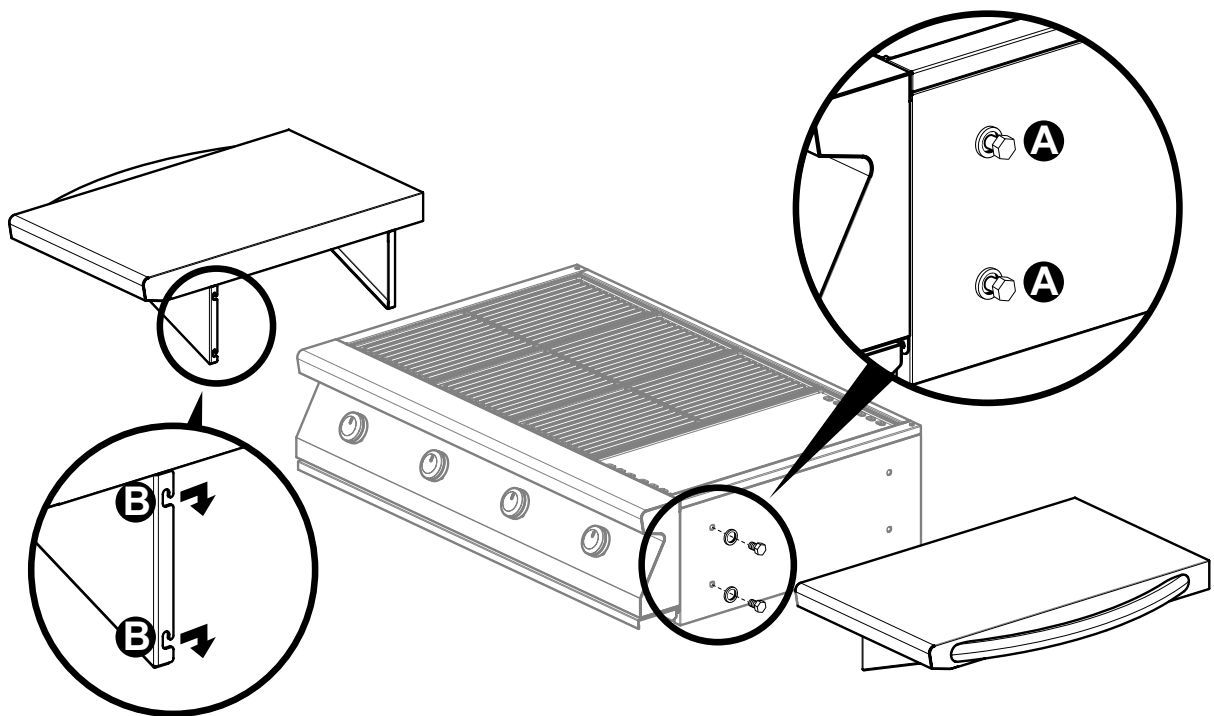


DIE SEITLICHE ARBEITSPLATTE (CADDIE / SWING) IST ZUR AUFNAHME EINER MAXIMALEN LAST VON 20 KG AUSGELEGT.



## Montageanweisungen

- Lösen Sie teilweise die Schrauben "A" (Sechskant M5, 4 pro Seite), mit Unterlegscheiben, in den Gewindeeinsätzen an der Seite des Barbecue.
- Lassen Sie die seitlichen Platten in den Schlitzen "B" gleiten und hängen dann ein, indem Sie nach unten drücken.
- Drehen Sie die Schrauben "A" bis zum Anschlag fest.



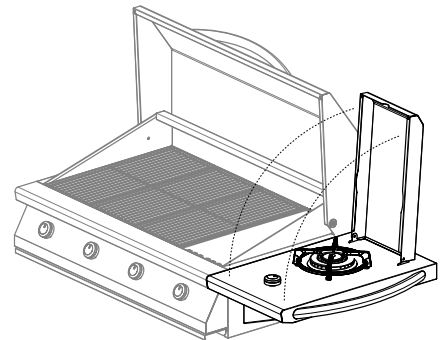




## Seitliche Kochplatte (Caddie / Swing)

In Inox-Stahl mit Brenner und Gusseisenrost. Wird an der Tragkonstruktion des Barbecues befestigt. Die Einschaltung erfolgt piezoelektrisch.

Der Gasanschluss erfolgt in Reihe mit den Brennern des Barbecue. Es wird ein Deckel geliefert mit nur der Funktion des Schutzes des Brenners, wenn dieser nicht verwendet wird.



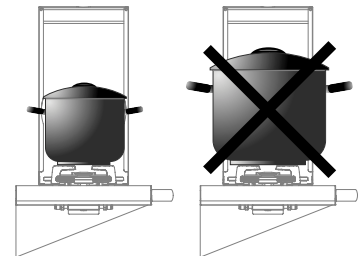
DIESER DECKEL IST NICHT ZUM GAREN DER NAHRUNGSMITTEL VORGESEHEN UND IST VOR DEM EINSCHALTEN DES BRENNERS STETS ZU ÖFFNEN.



DIE SEITLICHE KOCHPLATTE (CADDIE / SWING) IST ZUR AUFNAHME EINER MAXIMALEN LAST VON 20 KG AUSGELEGT.

AUF DER SEITLICHE KOCHPLATTE (CADDIE / SWING) IST DIE POSITIONIERUNG VON GEFÄßEN MIT EINEM MINDEST-DURCHMESSER VON 20 CM UND EINEM HÖCHSTDURCHMESSER VON 26 CM ZULÄSSIG. ABWEICHENDE ABMESSUNGEN KÖNNEN DIE BEDIENERSICHERHEIT UND FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTES BEEINTRÄCHTIGEN.

Nehmen Sie zur Montage der Tragkonstruktion Bezug auf die Anweisungen "Seitliche Arbeitsplatte (Caddie / Swing)" auf Seite 92.



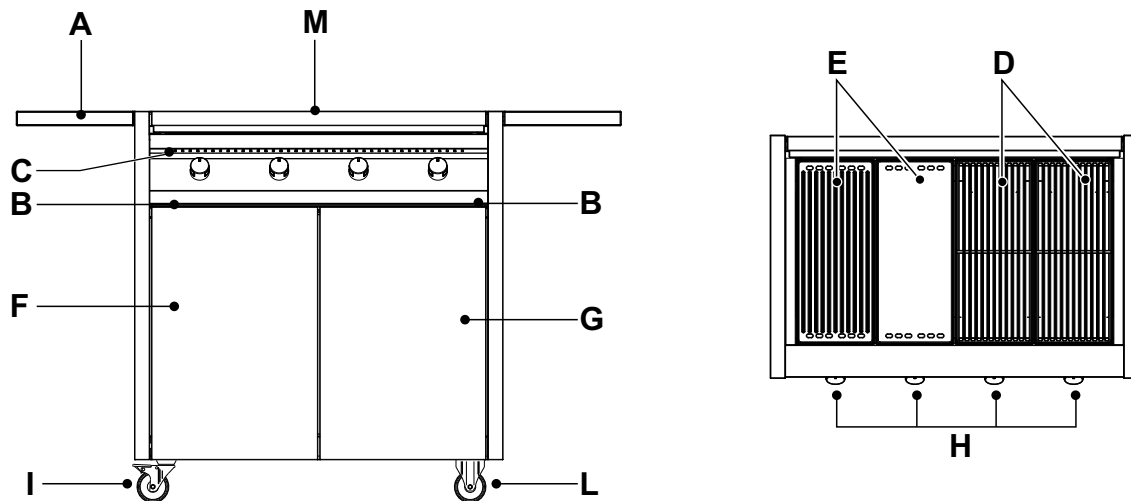
### Bedienknopf für Brenner der seitlichen Kochplatte

Nehmen Sie zum Einschalten des Brenners Bezug auf den Abschnitt "Einschalten der Brenner" auf Seite 104.



## Beschreibung des Barbecue (Green)

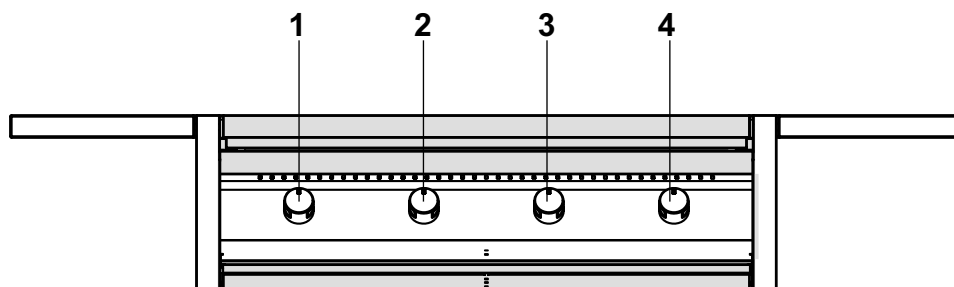
- A Seitliche Arbeitsplatte
- B Fettfänger
- C Hitzeableitöffnungen
- D Roste aus lackiertem Gusseisen
- E Platte
- F Ausziehbare Schublade
- G Tür des Gasflaschenschachts
- H Bedienknöpfe
- I Rad mit Bremse
- L Rad ohne Bremse
- M Deckel



## Bedientafel (Green)

Alle Bedienelemente und Kontrollen des Barbecue befinden sich auf der Vordertafel.

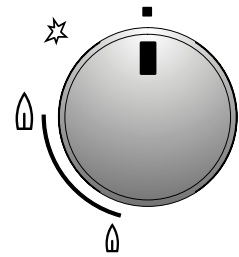
- 1 Bedienknopf linker Brenner
- 2 Bedienknopf mittlerer Brenner links
- 3 Bedienknopf mittlerer Brenner rechts
- 4 Bedienknopf rechter Brenner





### Bedienknopf Brenner

Nehmen Sie zum Einschalten des Brenners Bezug auf den Abschnitt "Einschalten der Brenner" auf Seite 104.



### Beschreibung der Symbole

☆ Piezoelektrische Einschaltung

🔥 Maximale Flamme

🔥 Minimale Flamme

■ Brenner aus

### Deckel (Green)



STELLEN SIE STETS DEN DECKEL HOCH, BEVOR SIE DAS BARBECUE EINSCHALTEN. SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL ERST, NACHDEM DAS BARBECUE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.



WÄHREND DES GARENS ERREICHT DER DECKEL EINE SEHR HOHE TEMPERATUR. TRAGEN SIE KÜCHENTHERMOHANDSCHUHE BEI DER HANDHABUNG DES DECKELS.

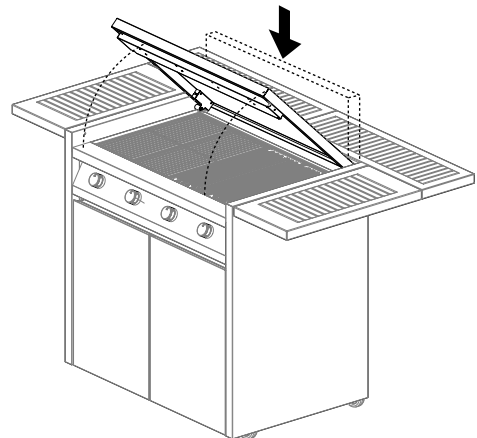
Um Schäden am Deckel und an den Hängeschränken aus Holz zu Vermeiden:

Öffnung:

- Stellen Sie den Deckel hoch und lassen ihn in Richtung des hinteren Teils laufen. Lassen Sie den Deckel erst dann los, wenn er sich in vertikaler Position und aufgestützt auf den Gummi-Distanzelementen auf der unteren Rückseite befindet.

Schließen:

- Stellen Sie den Deckel hoch, indem Sie ihn in Richtung des vorderen Teile ziehen und schließen ihn erst dann vollständig, wenn er nicht mehr läuft.



Halten Sie einen Mindestabstand von 5 cm an der Rückseite ein, um die Drehung des Deckels zu erlauben.



## Deckel Top-Version (Green)



STELLEN SIE STETS DEN DECKEL HOCH, BEVOR SIE DAS BARBECUE EINSCHALTEN. SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL ERST, NACHDEM DAS BARBECUE VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.



WÄHREND DES GARENS ERREICHT DER DECKEL EINE SEHR HOHE TEMPERATUR. TRAGEN SIE KÜCHENTHERMOHANDSCHUHE BEI DER HANDHABUNG DES DECKELS.

Um Schäden am Deckel und an den Hängeschränken aus Holz zu Vermeiden:

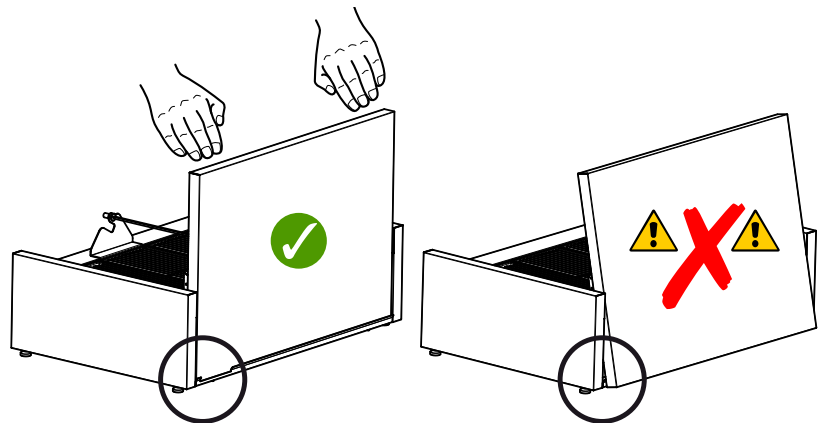
Öffnung:

- Stellen Sie den Deckel hoch und lassen ihn in Richtung des hinteren Teils laufen. Lassen Sie den Deckel erst dann los, wenn er sich in vertikaler Position und aufgestützt auf den Gummi-Distanzelementen auf der unteren Rückseite befindet.

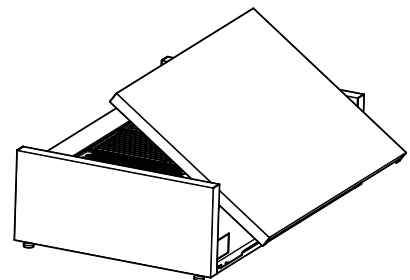
Schließen:

- Stellen Sie den Deckel hoch, indem Sie ihn in Richtung des vorderen Teile ziehen und schließen ihn erst dann vollständig, wenn er nicht mehr läuft.

Der Deckel ist schwer: Öffnen und schließen Sie den Deckel mit 2 Händen, indem Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt an den Enden greifen (gezeigt werden auch die korrekte und fehlerhafte Öffnung und Position des Deckels).



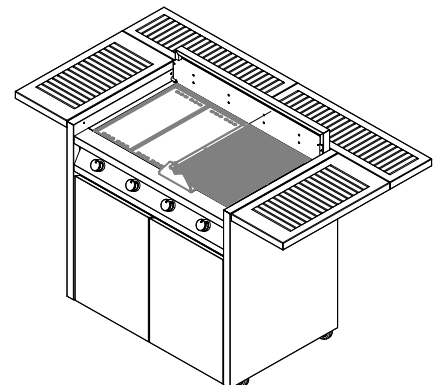
Halten Sie einen Mindestabstand von 5 cm an der Rückseite ein, um die Drehung des Deckels zu erlauben.



## Arbeitsplatte (Green)

Aus TEAK mit Arbeitsbereich-Funktion. Wird an der Tragkonstruktion des Barbecue befestigt.

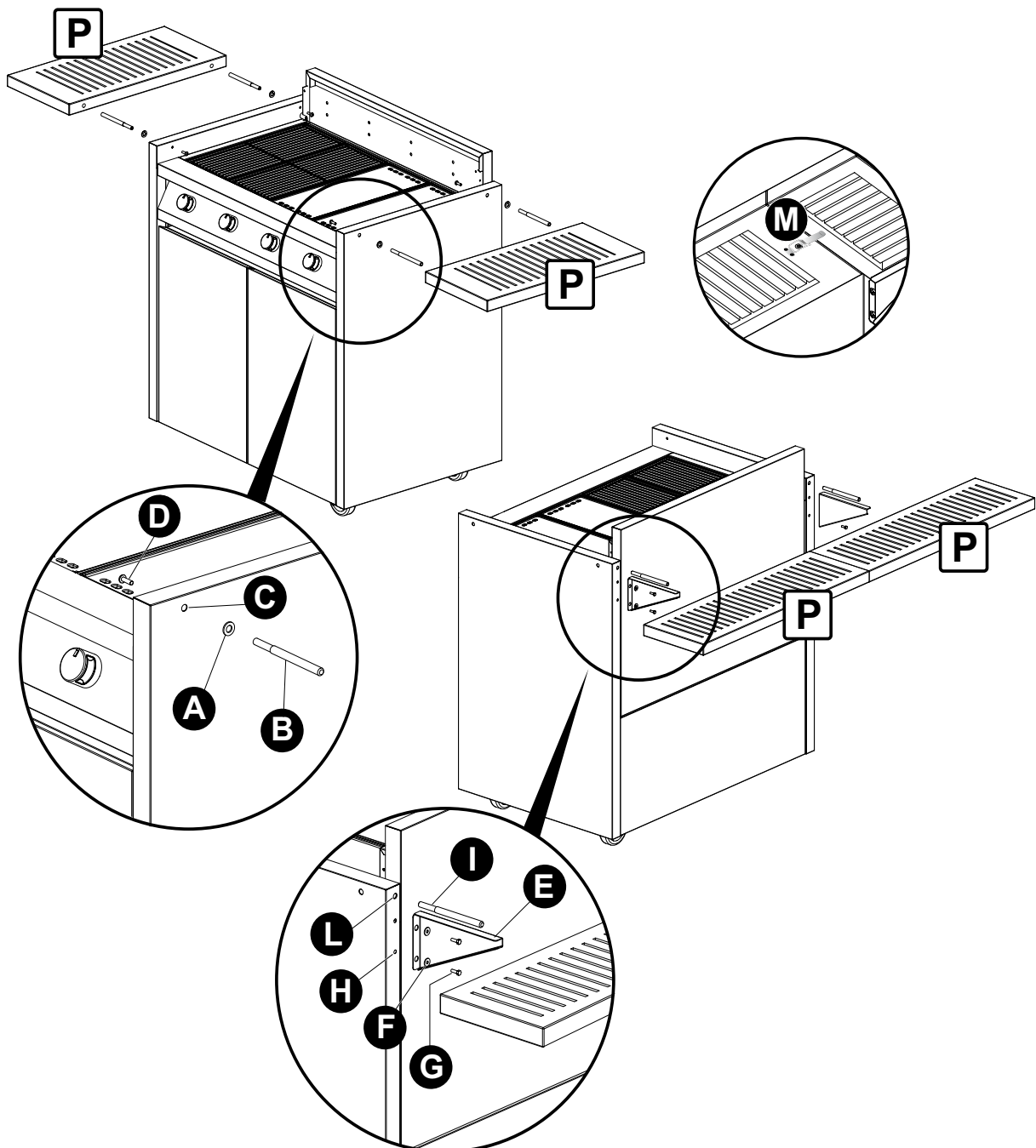
DIE ARBEITSPLATTE IST ZUR AUFNAHME EINER MAXIMALEN LAST VON 10 KG AUSGELEGT.





### Montageanweisungen

- Setzen Sie die Unterlegscheiben "A" in die Bolzen "B".
- Führen Sie die Bolzen "B" in die Öffnungen "C".
- Schrauben Sie die Schrauben "D" an den Bolzen "B" fest.
- Sichern Sie die Halterungen "E" mit den Unterlegscheiben "F" und den Schrauben "G" in den Gewindebolzen "H".
- Führen Sie die Bolzen "I" in die Öffnungen "L".
- Setzen Sie die Einhäng-Arbeitsplatten "P" in die zugehörigen Bolzen.
- Befestigen Sie die seitlichen Einhäng-Arbeitsplatten mit Hilfe der unterhalb vorgesehenen Haken "M" an den hinteren Platten.



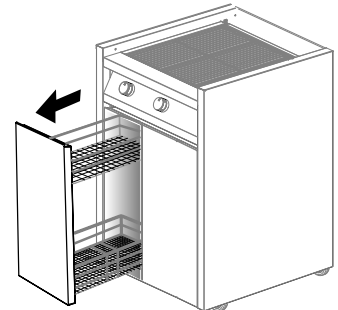


## Ausziehbarer Korb (Green)

Die 70-cm-Version ist mit einem ausziehbarem Korb ausgestattet.



DER VOLLKOMMEN GEÖFFNETE KORB KANN EINE HÖCHSTLAST VON 15 KG AUFNEHMEN. ÜBERSCHREITEN SIE ZUR VERMEIDUNG VON SCHÄDEN NICHT DIE EMPFOHLENE HÖCHSTLAST.



## Flaschenwagen mit Rädern

Aus Inox-Stahl. Ausgestattet mit zwei fixen und zwei pirouettierenden Rädern mit Bremse. Hat die Funktion eines Flaschenaufnahmefaches, kann aber je nach Breite durch Schubladen oder Zusatzräume erweitert werden.

Unter der Auflageplatte des Wagens können Gasflaschen mit einer Höhe von maximal 50 cm (einschließlich montiertem Druckregler) montiert werden. Der Ausgang des Druckreglers sollte in horizontaler Position montiert werden.



DIE KASSETTEN HABEN EINE DYNAMISCHE NUTZLAST VON 25 KG.

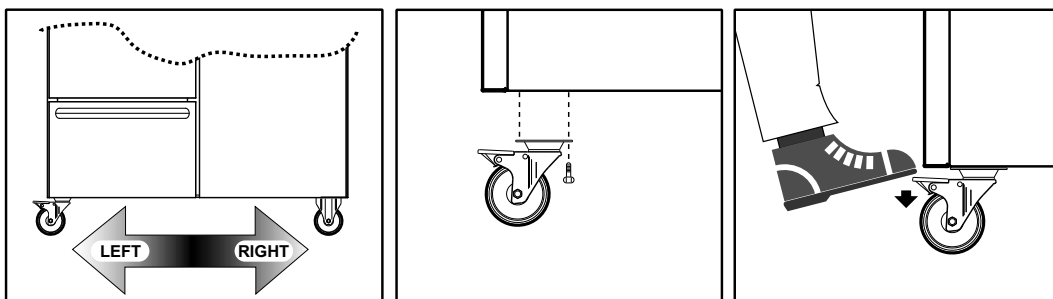


BEWAHREN SIE IN DER KASSETTE UND IM GASFLASCHENFACH KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN WIE LAPPEN, PAPIER ODER ÄHNLICHES MATERIAL AUF.

## Montage und Verwendung der Räder

Die mit Bremse ausgestatteten Räder sind an der linken Seite, die ohne Bremse an der rechten Seite des Geräts zu montieren.

Schrauben Sie die 4 Räder unter Verwendung der mitgelieferten vier Sechskantschraubbolzen M8 in die Gewindefürer unter der Tragkonstruktion. Zum Bremsen des Barbecues reicht es aus, mit einem Fuß Druck auf den Auslösehebel wie in der Abbildung bezeichnet auszuüben. Zur Entriegelung der Bremse lassen Sie den Hebel los und bringen ihn in die Ruheposition zurück.



VERWENDEN SIE DEN WAGEN NICHT OHNE DIE KORREKT MONTIERT, EIGENS VORGEGEHENEN RÄDER.

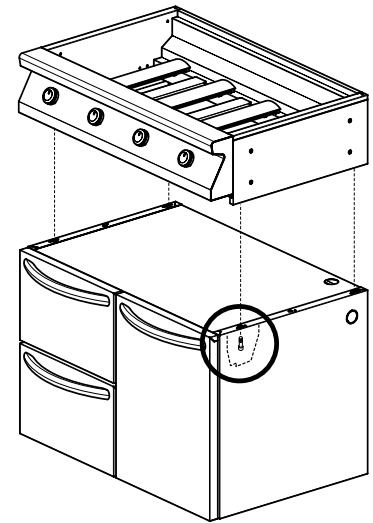


## Befestigung des Tops am Wagen



VOR DER DURCHFÜHRUNG DIESES ARBEITSSCHRITTES SIND DIE PIROUETTIERENDEN RÄDER ZU INSTALLIEREN (SIEHE OBENSTEHENDE ANWEISUNGEN), DIE SCHUBLADEN HERAUSZUZIEHEN UND DER FLÜGEL DES FLASCHENAUFNAHMEWAGENS ZU ÖFFNEN.

Schrauben Sie den Wagen an das Top unter Verwendung von vier M10 Sechskant-Schraubbolzen, die vom Innern des Wagens am Boden des Tops angeschraubt werden.

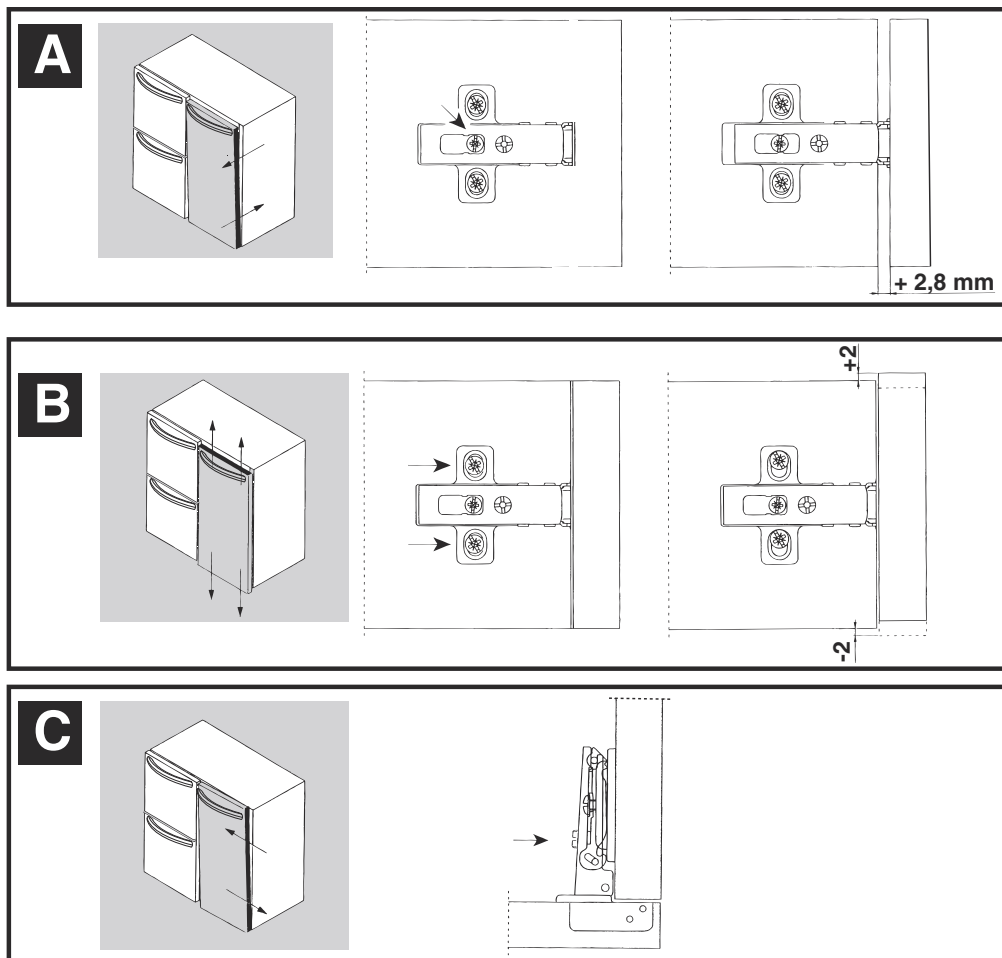


## Einstellung des Flügels

Es ist möglich, das Scharnier des Flügels mit Hilfe der durch die Pfeile im nebenstehenden Schema bezeichneten Einstellschrauben zu regulieren.



DIE EINSTELLUNG DES FLÜGELS IST AM ENDE DER INSTALLATION DURCHZUFÜHREN.

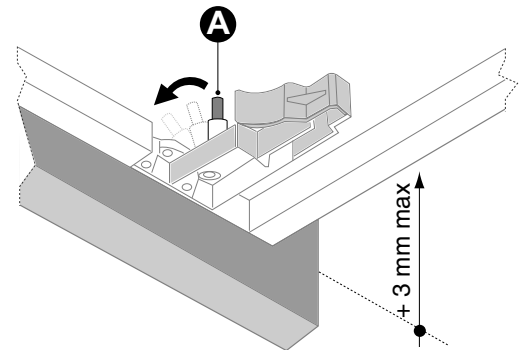




### Höheneinstellung der Schublade

In der Unterseite der Schublade befinden sich am rechten und linken Ende "Clips" zur Höheneinstellung.

- Beim Drehen des Hebels "A" erhalten Sie die Erhöhung der Schublade um 3 mm.



### Zubehör auf Anfrage

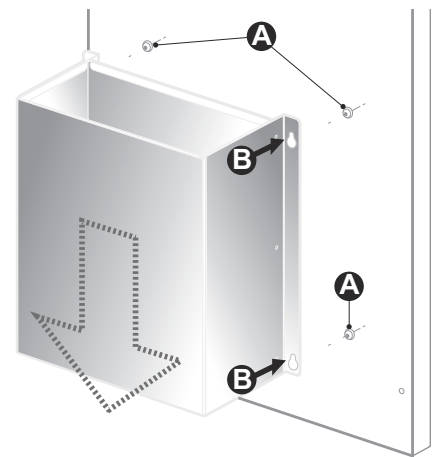
#### Werkzeugtasche

Die Werkzeugtasche besteht aus einem Stahlrahmen zur Aufnahme von Gegenständen und Werkzeug im Innern des Flasenschachts.

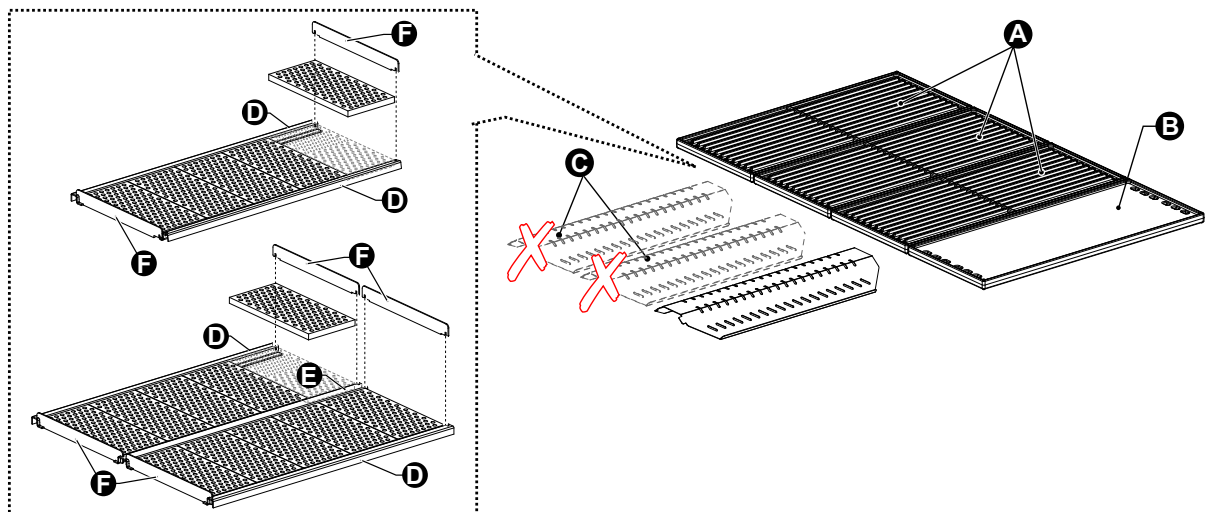
Bei der Montage ist wie folgt vorzugehen:

- Öffnen Sie die Tür des Flasenschachts.
- Setzen Sie den Rahmen in Übereinstimmung mit den 4 bereits am Türanschlag vorhandenen Befestigungsbolzen "A" an.
- Schieben Sie den Rahmen nach unten, bis die Kupplung mit den Schlitten "B" erreicht ist.

Heben Sie den Rahmen zum Abmontieren nach oben an und ziehen ihn ab.



#### Montage des Keramikziegel-Kits



1. Entfernen Sie die gelochten Roste "A", die Platten "B" und den Diffusor "C" (einen für jedes zu installierende Kit).
2. Positionieren Sie die beiden seitlichen Halterungen "D" und die mittlere Halterung "E" (nur für Doppel-Kit) in der Verbrennungskammer.
3. Positionieren Sie die Querträger "F" in den in den Halterungen "D" und "E" vorgesehenen Schlitten.





4. Legen Sie die Ziegel in der in der Abbildung gezeigten Richtung auf den Rahmen.
5. Setzen Sie die gelochten Roste "A" und die Platte "B" wieder ein.



DER DIFFUSOR "C" IST NICHT WIEDER EINZUBAUEN (EINER FÜR JEDES KIT): DAS VORHANDENSEIN DER ZIEGEL WÜRDEN DEN EINBAU IN JEDEM FALL UNTERBINDEN.



FÜR DEN KORREKTEN BETRIEB IST DARAUF ZU ACHTEN, DASS DIE ÖFFNUNGEN DER KERAMIKZIEGEL NICHT VERSTOPFT WERDEN. WENDEN SIE DIE ZIEGEL REGELMÄSSIG, SODASS DER EINGESCHALTETE BRENNER DIE ZWISCHEN DEN ÖFFNUNGEN ANGELAGERTEN KOCHRESTE VERBRENNEN KANN.

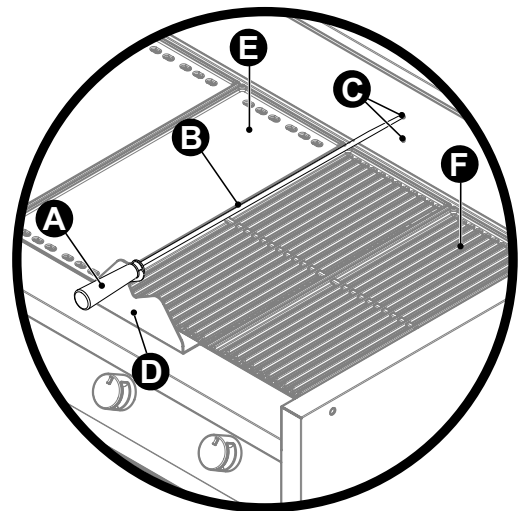
## Schutzplane

In wasserdichtem PVC, zum Bedecken und Aufbewahren des Barbecue in der Ausführung mit Wagen im Außenbereich. Verwenden Sie Wasser und neutrale Seife zur Reinigung.

## Spieß (Green)

Das Barbecue ist mit einem Spieß ausgestattet. Positionieren Sie diesen wie in der Abbildung gezeigt auf den Roste.

- A Drehknopf.
- B Stange.
- C Öffnungen zur Positionierung der Spießstange.
- D Vordere Halterung.
- E Platten.
- F Roste.





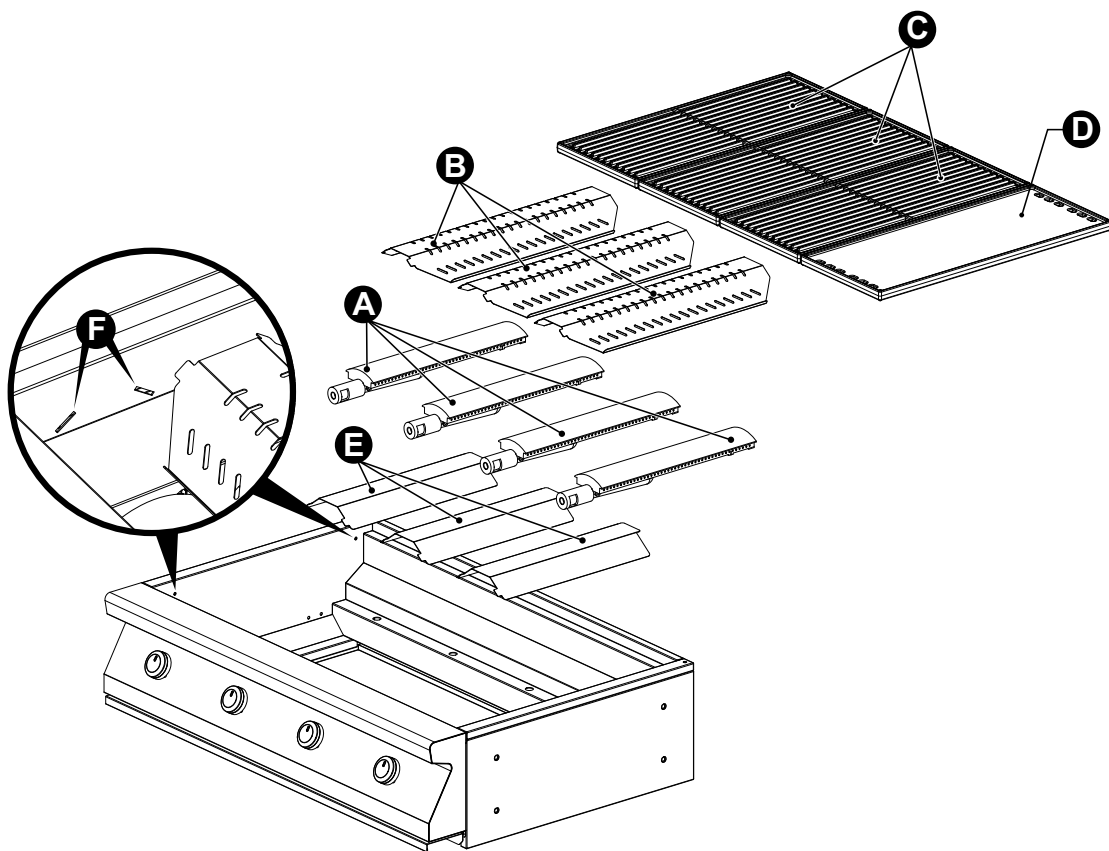
## Positionierung der Innenkomponenten

Prüfen Sie vor dem Beginn eines Garvorgangs die korrekte Positionierung von Brennern, Flammenscheidern, Leitbleche, Rosten und Platte. In der Abbildung ist die korrekte Positionierungsabfolge der Brenner "A", Flammenscheider "B", die Leitbleche "E", Roste "C" sowie der Platte "D" dargestellt.

- Die Zungen der Flammenscheider "B" sind in die Schlitze "F" auf dem Innenblech des Barbecue zu führen.



NUR UNTER DEN IN DER ABBILDUNG DARGESTELLTEN BEDINGUNGEN, MIT DEN OBEN GENANNTEN, KORREKT MONTIERTEN KOMPONENTEN, KANN MIT DEM GARVORGANG BEGONNEN WERDEN. JEDE ANDERE KONFIGURATION GEFÄHRDET DIE BEDIENERSICHERHEIT UND DIE FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTS.





### Korrekte Positionierung von Rosten und Grillpfannen

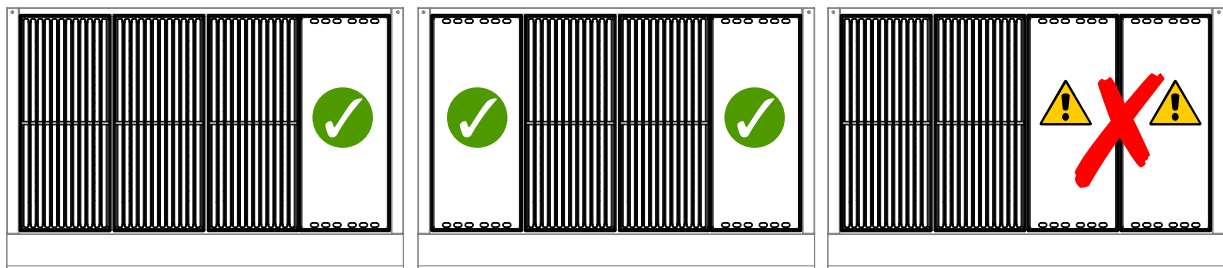
Zur Gewährleistung des besten Garergebnisses ist es wichtig, den am besten für das zuzubereitende Lebensmittel geeigneten Grill zu wählen. Die folgende Tabelle liefert einige Beispiele.

Rost	Platte gerillte Seite	Platte glatte Seite
		
Filet Fisch Scampi	Hühnchen-Schenkel Gemüse Bratwurst Käse Obst	Hamburger Gemüse Käse Rührei Bauchspeck

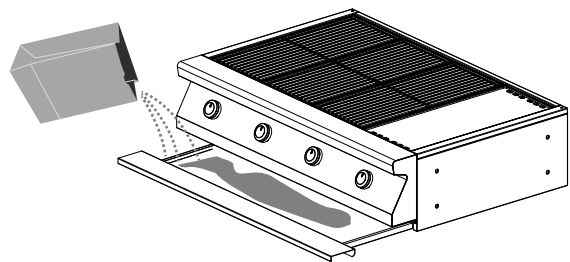
Die Roste sind doppelseitig verwendbar. Die doppelseitige Grillpfannen sind geriffelte auf der einen Seite und glatte auf der anderen Seite, damit man jeden Anspruch an Flexibilität beim Kochen erfüllt. Unter den Platten mit glatter Seite ist der Einsatz einer Herdplatte nicht erforderlich.



DIE GRILLPFANNEN SOLLTEN NIE NEBENEINANDER BLEIBEN. FÜR EINE RICHTIGE BENUTZUNG, BITTE DAS FOLGENDE SCHEMA BEACHTEN.










STELLEN SIE VOR BEGINN DES GARENS DER LEBENSMITTEL SICHER, DASS DER FETTFÄNGER KORREKT EINGESETZT IST. ES EMPFIEHLT SICH, EINE LEICHTE SCHICHT EINFACHEN SANDS AUF DEN FETTFÄNGER ZU GEBEN, UM DIE AUFNAHME DER BRATSÄFTE ZU UNTERSTÜTZEN. DADURCH WERDEN DIE VERBRENNUNG UND DAS ABTROPFEN AUF DARUNTERLIEGENDE KOMPONENTEN VERHINDERT. DER ALTE SAND IST REGELMÄSSIG ZU ENTFERNEN UND DURCH SAUBEREN SAND ZU ERSETZEN, UM DIE BRANDGEFAHR FÜR DIE ANGESAMMELTEN BRATSÄFTE ZU VERMEIDEN.

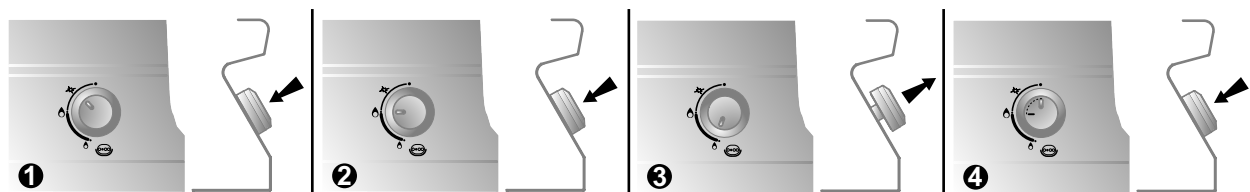






## Einschalten der Brenner

In Übereinstimmung mit jedem Bedienknopf ist der zugeordnete Brenner bezeichnet (siehe "Bedientafel (Caddie / Swing)" auf Seite 90 und "Bedientafel (Green)" auf Seite 94).

1. Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie die Anzeige auf das Symbol : Es wird eine Einschaltzündung generiert, gleichzeitig geht die Leitflamme an. Zur Erzeugung weiterer Zündungen halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen die Anzeige wiederholt auf das Symbol .
2. Wenn der Brenner arbeitet, stellen Sie die Anzeige des Bedienknopfes wieder in die Position . Lassen Sie den Bedienknopf los: Der Brenner arbeite bei maximaler Leistung.
3. Zur Durchführung der Regelung von maximaler Leistung auf minimale Leistung stellen Sie die Anzeige des Bedienknopfes von der Position  in die Position .
4. Zur Ausschaltung des Brenners stellen Sie die Anzeige des Bedienknopfes in die Position . Drücken Sie den Bedienknopf, halten Sie diesen gedrückt und stellen Sie die Anzeige auf das Symbol  (Brenner aus). Lassen Sie den Bedienknopf los.



SOLLTE DER BRENNER NICHT ANGEHEN, STELLEN SIE DIE ANZEIGE DES BEDIENKNOPFES WIEDER AUF DIE POSITION . DRÜCKEN SIE DEN BEDIENKNOPF, HALTEN SIE DIESEN GEDRÜCKT UND STELLEN SIE DIE ANZEIGE WIEDER AUF DAS SYMBOL  (BRENNER AUS). WARTEN SIE EINIGE SEKUNDEN, DAMIT SICH DAS IN DER ATMOSPHÄRE VORHANDENE GAS VERTEILEN KANN UND WIEDERHOLEN SIE DIE SCHRITTE VON 1 BIS 3.

SCHAUEN SIE ZUR ÜBERPRÜFUNG DER ERFOLGTEN EINSCHALTUNG DER BRENNER DURCH DIE SCHLITZE DER ROSTE UND KONTROLLIEREN SIE, OB DIE FLAMME VORHANDEN IST.



## Kochempfehlungen (Caddie / Swing)

Nachstehend werden einige Empfehlungen zu bestmöglicher Ausnutzung der Eigenschaften des Barbecues gegeben. Bitte beachten Sie jedoch, dass die vorgeschlagenen Garzeiten und –stärken möglicherweise nicht mit Ihrem persönlichen Geschmack übereinstimmen.

**Direktes Garen:** Darunter ist das Garen der Lebensmittel direkt auf dem Rost, unter dem der Brenner eingeschaltet ist, zu verstehen.

**Indirektes Garen:** Die Nahrungsmittel werden auf dem Rost neben dem Rost mit dem eingeschalteten Brenner gegart.



WÄHREND DES GARENS IST DER DECKEL DER SEITLICHE KOCHPLATTE (CADDIE / SWING) OFFEN ZU LASSEN.

### Fleisch

Beim Garen von Fleisch empfiehlt sich eine Vorheizung mit den Brennern der Roste auf maximaler Flamme für mindestens 5-10 Minuten, je nach der Dicke des Fleisches selbst. Bei kleinen Stücken (Koteletts, Bauchspeck, Rippchen usw.) empfiehlt sich eine kurze Vorheizung (zirka 5 Minuten). Bei größeren Stücken (Braten, ganzes Huhn usw.) empfiehlt sich eine längere Vorheizung (zirka 10 Minuten). In beiden Fällen ist die Vorheizung bei gesenktem Deckel durchzuführen.

#### Direktes Garen

Im Allgemeinen sind die Brenner beim direkten Garen von Fleisch maximal zu regeln, während bei Fisch und Gemüse eine mittlere/minimale Leistung zu wählen ist. Zum Erhalt eines optimalen Grillergebnisses empfiehlt sich das Abbrühen der Lebensmittel bei maximaler Leistung. Stellen Sie die Brenner anschließend auf einen mittleren/minimalen Wert ein, damit die Lebensmittel vollständig im Innern garen können, ohne außen zu verbrennen. Insbesondere während des Garens von Schweinefleisch ist es normal, dass Flammen aufgrund des Herabtropfens von Fett aufflackern. Es reicht aus, die Nahrungsmittel in einen weniger heißen Bereich des Rostes zu versetzen. Es wird daher davon abgeraten, den Rost vollständig mit zu garenden Nahrungsmitteln zu füllen.

#### Indirektes Garen

Nach dem Vorheizen des Rostes bei Brennern auf maximaler Flamme und geschlossenem Gardeckel positionieren Sie das Fleisch auf der Seite des Rostes neben dem eingeschalteten Brenner. Beim 90 cm Barbecue positionieren Sie das Fleisch auf dem mittleren Rost, nachdem Sie die seitlichen Brenner eingeschaltet haben. Beginnen Sie den Garvorgang bei auf dem Mindestwert eingestellten Brennern und erhöhen Sie stufenweise. Die Garzeiten sind deutlich länger als beim direkten Garen, aber das gute Ergebnis ist garantiert. Für diesem Gartyp eignen sich große Fleisch- oder Fischstücke (Braten, ganzes Huhn, Goldbrasse usw.) oder besonders dicke oder fette Nahrungsmittel, die beim direkten Garen zu häufigem Aufflackern von Flammen aufgrund des Herabtropfens von Fett führen würden.

### Gemüse

Auch bei Gemüse empfiehlt sich wie bei Fleisch die Vorheizung der Brenner bei maximaler Flamme (für 5/10 Minuten) und geschlossenem Gardeckel.

#### Direktes Garen

Regeln Sie die Brenner nach dem Vorheizen auf das Minimum und ordnen Sie die Gemüse auf dem Rost an. Aufgrund der besonderen Beschaffenheit dieses Nahrungsmittels sollten die Brenner für die gesamte Dauer des Grillvorgangs auf dem Minimum gehalten werden.



### Bedienungsschema der Brenner

TEMPERATUR	EINSTELLUNG DER BRENNER	BEDIENUNG
230 - 250 °C	Maximale Position ( 🔥 )	<b>Starke Hitze.</b> Vorheizung vor dem Beginn der Garvorgänge.
200 °C	Mittlere-maximale Position	<b>Mittelstarke Hitze.</b> Für direktes Garen dünner Fleisch, Fisch- und Gemüsestücke.
160-180 °C	Zwischenposition	<b>Mittlere Hitze.</b> Zum Garen mittelgroßer Fleischstücke (halbes Huhn, scharf gewürztes Huhn usw). Geeignet auch für indirektes Garen.
150 °C	Mittlere-minimale Position	<b>Mittlere bis niedrige Hitze.</b> Für indirektes Garen und Räuchern, zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen.
110-120 °C	Minimale Position ( 🔥 )	<b>Geringe Wärme.</b> Zum Räuchern und indirekten Garen fetter oder feiner Lebensmittel in großen Portionen, zum Grillen von Gemüse, zum Warmhalten von Speisen.

### Kurze Garanweisungen

- Die Vorheizung ist stets bei Brennern auf maximaler Flamme durchzuführen.
- Bei Garvorgängen auf der Platte empfiehlt sich eine Vorheizung von 15 Minuten.
- Bei Garvorgängen, die eine stärkere Hitze erfordern, empfiehlt sich eine Vorheizung von 15 Minuten.
- Beim indirekten Garen wird die Vorheizung ausgeführt, indem der Brenner in Übereinstimmung mit dem auf dem Rost positionierten Nahrungsmittel für 5 Minuten bei minimaler Flamme, die übrigen Brenner bei maximaler Flamme für 10 Minuten eingeschaltet werden. Der Garvorgang ist bei gesenktem Deckel auszuführen.
- Bei den direkten Garvorgängen (Fleisch oder Fisch) senken Sie die Stärke der Brenner oder versetzen die Nahrung in einen weniger heißen Bereich des Rostes, wenn die starke Flamme die Speise zu verbrennen droht.



## Kochempfehlungen (Green)

Nachstehend werden einige Empfehlungen zu bestmöglicher Ausnutzung der Eigenschaften des Electrolux Barbecues gegeben. Bitte beachten Sie jedoch, dass die vorgeschlagenen Garzeiten und -stärken möglicherweise nicht mit Ihrem persönlichen Geschmack übereinstimmen.



SCHLIESSEN SIE NIEMALS DEN DECKEL WÄHREND DES GARVORGANGS.

### Fleisch und Fisch

Zum Garen von Fleisch empfiehlt es sich, die Brenner für maximal 5-10 Minuten vorzuheizen. Die Dauer der Vorheizung hängt von der Dicke des Fleisches ab. Bei kleinen Stücken (Koteletts, Bauchspeck, Rippchen usw.) empfiehlt sich eine kurze Vorheizung (zirka 5 Minuten). Bei größeren Stücken empfiehlt sich eine längere Vorheizung (zirka 10 Minuten). Im Allgemeinen sind die Brenner beim Garen von Fleisch maximal zu regeln, während bei Fisch und Gemüse eine mittlere/minimale Leistung zu wählen ist. Zum Erhalt eines optimalen Grillergebnisses empfiehlt es sich, die Lebensmittel zunächst bei maximaler Leistung stark zu erhitzen und anschließend die Brenner auf einen mittleren/Minimalen Wert einzuregulieren, sodass die Lebensmittel im Innern vollständig gegart werden, ohne im äusseren zu verbrennen. Insbesondere während des Garens von Schweinefleisch ist es normal, dass Flammen aufgrund des Herabtropfens von Fett auf die hitzebeständigen Keramikplatten aufflackern. Es reicht aus, die Nahrungsmittel in einen weniger heißen Bereich des Rostes zu versetzen. Es wird jedoch daher davon abgeraten, den Rost vollständig mit zu garenden Nahrungsmitteln zu füllen. Zum Erhalt des besten Garergebnisses bei Steaks und Filets benutzen Sie die Grills auf der Höhe mit den Keramikplatten. Bei fetteren Fleischsorten wie Hühnchenschenkel und Bratwurst empfiehlt sich die Verwendung der Platte um zu vermeiden, dass die Kochfette auf die Brenner tropfen und Flammen erzeugen. Fleisch und Fisch sollten getrennt gegart werden. Bratwürste sind ab und an zu wenden, damit ein regelmäßiges und einheitliches Garergebnis möglich wird.

### Gemüse

Heizen Sie vor, wie oben empfohlen. Regulieren Sie die Brenner auf das Minimum und ordnen Sie das Grillgemüse an.

Halten Sie die Brenner für die gesamte Garzeit auf dem Minimum, Verwenden Sie dabei vorzugsweise die Platte, um dieses Lebensmittel möglichst schonend zu behandeln und das Aroma zu erhalten.

### Töpfe und Formen

Die Platte mit der glatten Seite kann zur Aufnahme von Töpfen und Formen zum Garen von Reis, Nudeln und Saucen verwendet werden.



### Bedienungsschema der Brenner

TEMPERATUR	EINSTELLUNG DER BRENNER	BEDIENUNG
230 - 250 °C	Maximale Position (  )	<b>Starke Hitze.</b> Vorheizung vor dem Beginn der Garvorgänge.
200 °C	Mittlere-maximale Position	<b>Mittelstarke Hitze.</b> Für Garen dünner Fleisch, Fisch- und Gemüsestücke.
160-180 °C	Zwischenposition	<b>Mittlere Hitze.</b> Zum Garen mittelgroßer Fleischstücke (halbes Huhn, scharf gewürztes Huhn usw).
150 °C	Mittlere-minimale Position	<b>Mittlere bis niedrige Hitze.</b> Für Räuchern, zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen.
110-120 °C	Minimale Position (  )	<b>Geringe Wärme.</b> Zum Grillen von Gemüse, zum Warmhalten von Speisen.

### Kurze Garanweisungen

- Die Vorheizung ist stets bei Brennern auf maximaler Flamme durchzuführen.
- Bei Garvorgängen auf der Platte empfiehlt sich eine Vorheizung von 15 Minuten.
- Bei Garvorgängen, die eine stärkere Hitze erfordern, empfiehlt sich eine Vorheizung von 15 Minuten.





## Reinigung des Barbecue



ZUR REINIGUNG DER GERÄTEOBERFLÄCHE DÜRFEN NUR GEEIGNETE REINIGUNGSMITTEL VERWENDET WERDEN. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN DURCH DIE VERWENDUNG VON UNGEEIGNETEN UND/ODER ANDEREN REINIGUNGSMITTELN ALS DEN ANGEgebenEN AB.



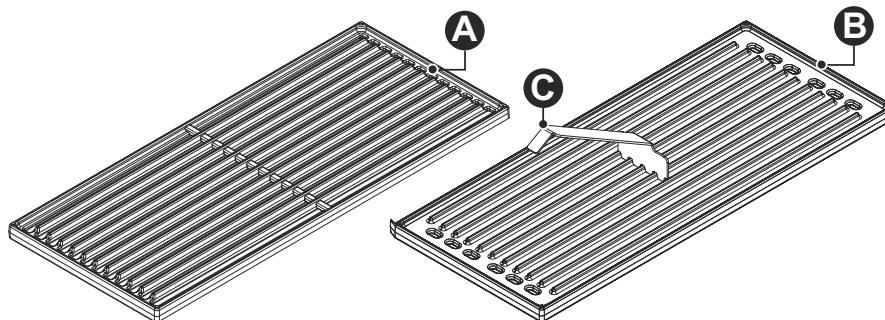
FÜR DIE REINIGUNG DER METALLTEILE SOLLTEN SPEZIELLE ARBEITSHANDSCHUHE GETRAGEN WERDEN.

### Inox-Stahl

Am Ende jedes Gebrauchs sollten zur dauerhaften Pflege des Barbecue regelmäßig die Außen- und Innenteile sowie das Zubehör aus Inox-Stahl gereinigt werden, nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Zur Reinigung und Pflege der Edelstahloberflächen täglich eine Lösung aus Heißwasser und Essig oder neutraler Seife verwenden. Einen Lappen damit befeuchten und die Stahloberfläche in der Richtung der Mattierung reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Hirschleder trocknen. Vermeiden Sie auf jeden Fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie nur kratzfreie Schwämme sowie gegebenenfalls Gegenstände aus Holz oder Kunststoff.

### Roste und Platte aus lackiertem Gusseisen

Die Reinigung der Roste aus Gusseisen "A" und der Platte "B" ist durchzuführen, wenn diese noch lauwarm sind. Zur Reinigung der Platte "B" empfiehlt sich die Verwendung des mitgelieferten Schabers "C". Entfernen Sie eventuelle Nahrungsrückstände mit einer Messingborstenbürste. Schließen Sie die Reinigung ab, indem Sie Roste und Platte mit einem fettlösenden Reinigungsmittel und reichlich lauwarmem Wasser waschen. Die Roste aus Gusseisen und die Platte können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



NACH EINER GRÜNDLICHEN REINIGUNG SOWIE VOR EINER NEUEN VERWENDUNG DER ROSTE AUS GUSSEISEN UND DER PLATTE ENTFERNEN SIE EVENTUELLE REINIGUNGSMITTEL-RÜCKSTÄNDE, INDEMN SIE DIE BRENNER EINIGE MINUTEN LANG BEI MAXIMALER FLAMME EINSCHALTEN.



### Reinigung des Teak-Holzes (Green)

Zur Reinigung empfiehlt sich die Verwendung von spezifischen, handelsüblichen Produkten. Diese Produkte gewährleisten dauerhafte Schönheit des Holzes. Falls keine solchen Produkte vorhanden sind, empfiehlt es sich, Verschmutzungen so schnell als möglich mit einem, mit Wasser und neutraler Seife befeuchteten Lappen zu reinigen, sorgfältig zu spülen und mit einem weichen Lappen zu trocknen. Größere Verkrustungen und zähe Reste mit einem kratzfesten Schaber für Holz oder einem Spezialschwamm für empfindliche Oberflächen entfernen. Vermeiden Sie auf jeden Fall die Verwendung metallischer Schwämme oder von Stahlwolle, welche die Oberflächen beschädigen könnten.



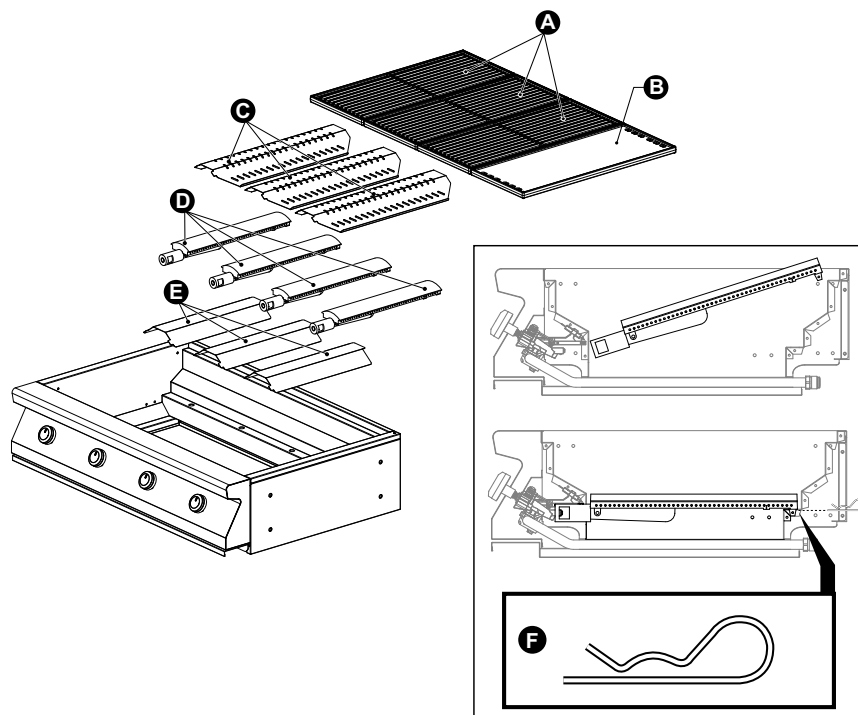
ZUBEHÖR- UND HOLZTEILE DÜRFEN NICHT IM GESCHIRRSPÜLER GEWASCHEN WERDEN. DIESE NICHT IN FEUCHTEN RÄUMEN AUFBEWAHREN UND TEMPERATURSCHWANKUNGEN VERMEIDEN. ZU GROßE FEUCHTIGKEIT UND TEMPERATURSCHWANKUNGEN KÖNNEN DIE ZUBEHÖR- UND HOLZTEILE UNRETTBAR VERFORMEN.

### Brenner

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brenner regulär angehen und keine Gasaustrittsöffnung verstopft ist. Sollte ein Brenner nicht vollständig angehen, kann das Einblasen von Druckluft die von Staub oder anderen Substanzen verstopften Öffnungen befreien. Sollte diese Maßnahme nicht ausreichen, montieren Sie die Brenner ab und nehmen eine sorgfältigere Reinigung vor (zum Beispiel durch Einführen einer Nadel in die verstopften Öffnungen und Einblasen von Druckluft direkt ins Innere des Brenners).

#### Ausbau der Brenner

- Ziehen Sie die Roste "A" und die Platte "B" heraus.
- Ziehen Sie die Flammenscheider "C" und Keramikziegel heraus.
- Zum Herausziehen der Brenner "D" sind die Splinte "F" (einer pro Brenner) herauszuziehen. Lösen Sie anschließend das Venturi-Rohr aus seinem Sitz und ziehen es heraus.
- Ziehen Sie die Leitbleche "E" ab.
- Reinigen Sie die Barbecue-Wanne mit einem Produkt für Inox-Stahl. Klarspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten sorgfältig und montieren diese wieder, indem Sie in der zur beschriebenen umgekehrten Reihenfolge vorgehen.

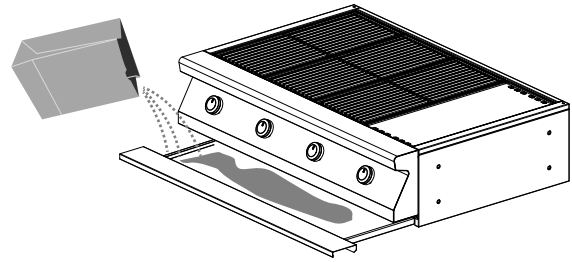




## Reinigung und Pflege

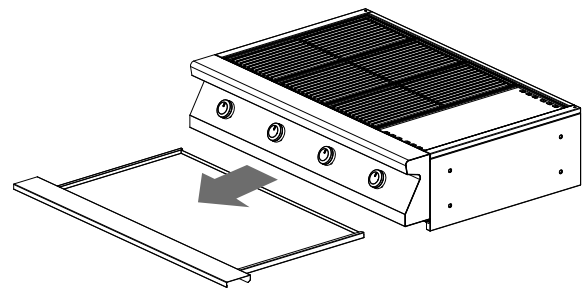


STELLEN SIE VOR BEGINN DES GARENS DER LEBENSMITTEL SICHER, DASS DER FETTFÄNGER KORREKT EINGESETZT IST. ES EMPFIEHLT SICH, EINE LEICHTE SCHICHT EINFACHEN SANDS AUF DEN FETTFÄNGER ZU GEBEN, UM DIE AUFNAHME DER BRATSÄFTE ZU UNTERSTÜTZEN. DADURCH WERDEN DIE VERBRENNUNG UND DAS ABTROPFEN AUF DARUNTERLIEGENDE KOMPONENTEN VERHINDERT. DER ALTE SAND IST REGELMÄSSIG ZU ENTFERNEN UND DURCH SAUBEREN SAND ZU ERSETZEN, UM DIE BRANDGEFAHR FÜR DIE ANGESAMMELTEN BRATSÄFTE ZU VERMEIDEN.



### Fettfänger (Caddie / Swing)

Ziehen Sie nach Abschluss des Garvorgangs (nach dem Abkühlen des Barbecues) den Fettfänger wie in der nebenstehenden Abbildung bezeichnet heraus und gießen Sie die öligen Rückstände in einen verschließbaren Behälter ab, der die korrekte Entsorgung erlaubt.

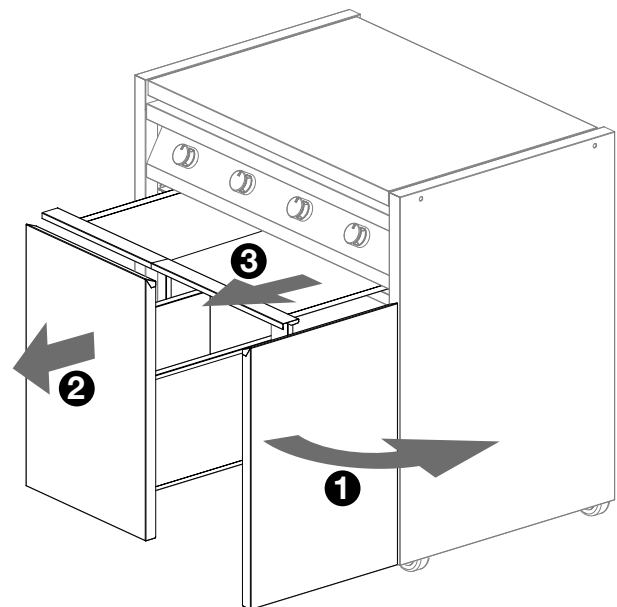


DIE VON DER FLEISCH- ODER FISCHZUBEREITUNG STAMMENDEN ÖLIGEN RÜCKSTÄNDE DÜRFEN NICHT IN DIE HAUSABFLÜSSE ENTLEERT WERDEN, SONDERN KORREKT IN DAZU VORGEGEHENEN BEHÄLTERN ZU ENTSORGEN UND DEN SAMMELSTELLEN ZU ÜBERGEBEN.

- Reinigen Sie den Fettfänger mit nicht scheuernden Spezialprodukten und fügen Sie diese wieder in ihren Sitz.

### Fettfänger (Green)

Öffnen Sie nach Abschluss des Garvorgangs (nach dem Abkühlen des Barbecues) die Tür des Gasflaschenschachts und die ausziehbare Schublade (1-2), ziehen Sie den Fettfänger (3) wie in der nebenstehenden Abbildung bezeichnet heraus und gießen Sie die öligen Rückstände in einen verschließbaren Behälter ab, der die korrekte Entsorgung erlaubt.



DIE VON DER FLEISCH- ODER FISCHZUBEREITUNG STAMMENDEN ÖLIGEN RÜCKSTÄNDE DÜRFEN NICHT IN DIE HAUSABFLÜSSE ENTLEERT WERDEN, SONDERN KORREKT IN DAZU VORGEGEHENEN BEHÄLTERN ZU ENTSORGEN UND DEN SAMMELSTELLEN ZU ÜBERGEBEN.

- Reinigen Sie den Fettfänger mit nicht scheuernden Spezialprodukten und fügen Sie diese wieder in ihren Sitz. Öffnen Sie dazu zuerst die Schublade und den Gasflaschenschacht.

### Reinigung der Bedienungsknöpfe und der Bedienungstafel

Säubern Sie die Bedienungsknöpfe und die Bedienungstafel mit einem feuchten Tuch.

# Sommaire

SÉCURITÉ GÉNÉRALE .....	114
SÉCURITÉ GAZ .....	114
UTILISATION CORRECTE.....	115
ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE.....	115
DIMENSIONS (SWING).....	116
DIMENSIONS (CADDIE) .....	117
DIMENSIONS (GREEN) .....	118
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....	119
TYPES D'INSTALLATION .....	120
BRANCHEMENT GAZ POUR VERSION TOP .....	121
BRANCHEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ (GREEN) (CATÉGORIE I2H3+).....	122
DESCRIPTION DU BARBECUE (CADDIE / SWING) .....	126
LE PANNEAU DE COMMANDES (CADDIE / SWING) .....	126
COUVERCLE POUR CUISSON (CADDIE / SWING).....	127
COUVERCLE DE PROTECTION (CADDIE / SWING).....	128
PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL (CADDIE / SWING) .....	128
PLAN DE CUISSON LATÉRAL (CADDIE / SWING) .....	129
DESCRIPTION DU BARBECUE (GREEN) .....	130
LE PANNEAU DE COMMANDES (GREEN) .....	130
COUVERCLE (GREEN) .....	131
COUVERCLE VERSION TOP (GREEN).....	132
PLAN DE TRAVAIL (GREEN) .....	132
PANIER AMOVIBLE (GREEN).....	134
CHARIOT PORTE BOUTEILLE À ROULETTES.....	134
ACCESSOIRES SUR DEMANDE .....	136
POSITIONNEMENT DES COMPOSANTS INTERNES .....	138
ALLUMAGE DES BRÛLEURS .....	140
CONSEILS DE CUISSON (CADDIE / SWING) .....	141
SUGGESTIONS DE CUISSON (GREEN) .....	143
NETTOYAGE DU BARBECUE.....	145

## Informations générales

Cet appareil est destiné à une utilisation exclusivement domestique **et en plein air**. La destination à un usage professionnel, ou toute autre utilisation autre que l'utilisation spécifiée, entraîne l'annulation immédiate de la garantie.

L'appareil répond aux critères de conformité aux normes CE en vigueur.

Le présent manuel fait partie intégrante du produit acheté, Il faut le conserver pendant tout son cycle de vie.

Avant d'utiliser le produit, nous conseillons une lecture attentive du présent manuel et de toutes les indications qui y figurent.

Les présentes instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture.

L'installation devra être effectuée par du personnel qualifiée et dans le respect des normes en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées, ainsi que pour les dommages corporels ou matériels dus au non respect des consignes ci-dessus, ou à la transformation, même partielle, de l'appareil et à l'utilisation de pièces de rechange non originales.



**Avertissements.** Consignes d'utilisation générales concernant la sécurité des opérateurs et l'utilisation correcte de l'appareil.



**Installation.** Instructions destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.



**Utilisation.** Description des commandes, allumage de l'appareil et conseils.



**Nettoyage et maintenance.** Les modalités de nettoyage les plus opportunes et les conseils utiles pour assurer le rendement et la qualité esthétique dans le temps.



SQS-COC-100159  
FSC Trademark © 1996  
Forest Stewardship Council A.C

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles à ses produits, même dans l'intérêt de l'utilisateur, sans pour autant compromettre les caractéristiques essentielles relatives au fonctionnement et à la sécurité.



## Sécurité générale

- NE JAMAIS LAISSER LES RESIDUS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS L'ESPACE DOMESTIQUE.
- TRIER LES DIFFERENTS MATERIAUX DE REBUT PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE TRI SELECTIF LE PLUS PROCHE.
- LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SUR LAQUELLE FIGURENT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST PLACÉE DE MANIÈRE VISIBLE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET À L'INTÉRIEUR DU LOGEMENT DE LA BOUTEILLE. CETTE PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.
- LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION ET D'ASSISTANCE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR.
- AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, IL EST INDISPENSABLE D'ENLEVER LES FILMS DE PROTECTION QUI LE REVÊTENT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.
- IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, EFFECTUER UN BREF CONTRÔLE DE L'APPAREIL EN SUIVANT LE MODE D'EMPLOI; EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE. NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.
- IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER DES GANTS DE PROTECTION PENDANT LA MANIPULATION DES COMPOSANTS PARTICULIÈREMENT CHAUDS.
- LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES. GARDER HORS DE PORTEE DES ENFANTS.



## Sécurité gaz



- EN CAS D'ODEUR DE GAZ: ÉTEINDRE LES FLAMMES DES BRÛLEURS; FERMER LA VALVE SUR LA BOUTEILLE OU LE ROBINET D'INTERCEPTION DU GAZ DE VILLE ET OUVRIR LE COUVERCLE DU BARBECUE. SI L'ODEUR PERSISTE, CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ.
- NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR RECHERCHER D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ.
- LE BRANCHEMENT AU TUBE DE GAZ DEVRA ÊTRE EFFECTUÉ SELON LES RÈGLES DE L'ART, AINSI QUE CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR QUI PRÉSCRIVENT L'INSTALLATION D'UN ROBINET DE SÉCURITÉ EN AMONT DU BRANCHEMENT DU GAZ.
- CET APPAREIL N'EST PAS DOTÉ DE VALVES DE SÉCURITÉ GAZ. NE PAS LE LAISSER SANS SURVEILLANCE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. EN CAS D'EXTINCTION ACCIDENTELLE DES FLAMMES, AMENER IMMÉDIATEMENT LES BOUTONS EN POSITION "ÉTEINT" ET ATTENDRE QUELQUES MINUTES AVANT DE TENTER UN NOUVEL ALLUMAGE.

- LE BARBECUE PEUT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT EN PLEIN AIR, EN PRÉSENCE D'AÉRATION NATURELLE, LOIN DE ZONES STAGNANTES, OU LES FUITES ÉVENTUELLES DE GAZ ET LES PRODUITS DE COMBUSTION PEUVENT SE DISSIPER RAPIDEMENT AVEC LE VENT ET AVEC LA CONVECTION NATURELLE DE L'AIR.
- NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS DES ENDROITS FERMES, DANS UN CAMPING-CAR OU AUTRE INSTALLATION MOBILE.
- NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL DE CUISSON POUR LE CHAUFFAGE DE PIÈCES.
- NE JAMAIS POSER D'OBJETS INFLAMMABLES SUR L'APPAREIL: EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, CELA POURRAIT DÉCLENCHER UN INCENDIE.
- CET APPAREIL EST PRÉVU POUR L'UTILISATION DE GAZ GPL VENDU DANS DES BOUTEILLES DANS LES CENTRES AUTORISÉS. S'IL DEVAIT ÊTRE NÉCESSAIRE D'UTILISER UN AUTRE TYPE DE GAZ (GAZ DE VILLE), S'ADRESSER AU CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.
- NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT À LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DÉTENDÉUR DE PRESSIION.
- UNE BOUTEILLE DE GAZ VIDE DOIT ÊTRE MANIPULÉE TOUJOURS AVEC PRUDENCE DANS LE RESPECT DES NORMES DE SÉCURITÉ FOURNIES AVEC LE MODE D'EMPLOI. NE JAMAIS UTILISER DE BOUTEILLES DE GAZ PRÉSENTANT DES MARQUES DE CHOC OU DES ZONES ROUILLEES.
- NE PAS CONSERVER LES BOUTEILLES DE RECHANGE À PROXIMITÉ DU BARBECUE.
- NE JAMAIS DEBRANCHER LA BOUTEILLE DU BARBECUE PENDANT QUE CELUI-CI EST EN FONCTION ET, EN RÉGLE GÉNÉRALE, S'ÉLOIGNER TOUJOURS DE L'APPAREIL POUR TOUTE OPÉRATION RELATIVE À LA BOUTEILLE.
- APRÈS UNE PÉRIODE D'UTILISATION, AVANT DE REMETTRE L'APPAREIL EN FONCTION, VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ DU BRANCHEMENT DU GAZ (VOIR LE PARAGRAPHE "CONTRÔLER LA PRÉSENCE ÉVENTUELLE DE FUITES DE GAZ" PAGE 125) ET S'ASSURER QUE LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ NE SONT PAS OBSTRUÉS PAR DE LA POUSSIÈRE OU AUTRE (VOIR LE PARAGRAPHE "BRÛLEURS" PAGE 146).



## Utilisation correcte

- L'APPAREIL EST DESTINE A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'APPROCHER OU D'EN FAIRE UN OBJET DE JEU.
- NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION.
- LES CASSEROLES OU LES CONTENEURS A UTILISER SUR LES GRILLES DEVRONT AVOIR LE FOND PARFAITEMENT LISSE ET REGULIER.
- NE JAMAIS UTILISER DE RECIPIENTS DEPASSANT LE PERIMETRE EXTERNE DU PLAN.
- ALLUMER LES BRULEURS SEULEMENT QUAND LE COUVERCLE EST SOULEVE.
- LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU BARBECUE, IL FAUT FAIRE FONCTIONNER LES BRÛLEURS À VIDE PENDANT 10 MINUTES (AVEC LE COUVERCLE SOULEVÉ), EN VUE DE BRÛLER TOUS LES RÉSIDUS ET LES HUILES DE FABRICATION.
- TOUJOURS SOULEVER LE COUVERCLE AVANT D'ALLUMER LE BARBECUE. NE FERMER LE COUVERCLE QUE LORSQUE LE BARBECUE EST COMPLETEMENT FROID.
- LE BARBECUE SURCHAUFFE PENDANT L'UTILISATION. POUR EVITER TOUT RISQUE DE BRULURE, IL EST CONSEILLE DE PORTER DES GANTS THERMIQUES. NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL.
- A L'ISSUE DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION "ÉTEINT".
- EN CAS DE MAUVAIS TEMPS, NE PAS UTILISER LE BARBECUE. LES CONTACTS EVENTUELS AVEC L'EAU POURRAIENT ENDOMMAGER GRAVEMENT L'APPAREIL ET EN COMPROMETTRE LA SECURITE.
- NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET DE DISSIPATION DE LA CHALEUR.
- POUR EVITER LA COMBUSTION DES RESIDUS DE CUISSONS PRECEDENTES, AVANT TOUTE UTILISATION, NETTOYER LA LECHEFRITE, LE COMPARTIMENT DES BRULEURS ET LES BRULEURS.
- EVITER L'UTILISATION D'EPONGES METALLIQUES ET DE RACLOIRS TRANCHANTS SUR LES SURFACES EXTERNES. UTILISER DES PRODUITS NORMAUX NON ABRASIFS EN SE SERVANT, LE CAS ECHEANT, D'USTENSILES EN BOIS OU EN MATIERE PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON DOUX. NON PAS UTILISER DE NETTOYEURS SOUS PRESSON SUR LE BARBECUE, LA PUISSANCE DU JET D'EAU POURRAIT EN COMPROMETTRE L'ESTHETIQUE ET LA SECURITE.
- SI ON PRÉVOIT DE NE PAS UTILISER LE BARBECUE POUR UNE LONGUE PÉRIODE, ON RECOMMANDE DE FAIRE UN NETTOYAGE SOIGNÉ DE L'APPAREIL, VOIR LE CHAPITRE "NETTOYAGE DU BARBECUE" À LA PAGE 145; RANGER L'APPAREIL DANS UN LIEU COUVERT.



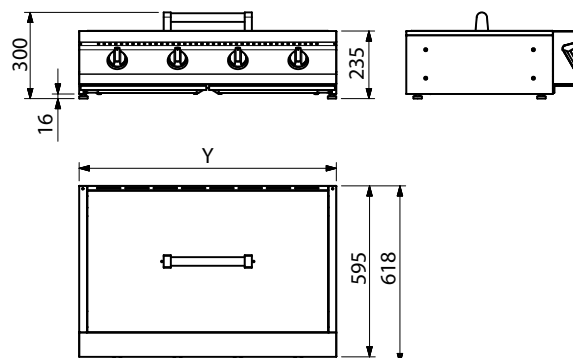
## Elimination écologique

- POUR L'EMBALLAGE DES PRODUITS SONT UTILISÉS DES MATÉRIAUX NON POLLUANTS, COMPATIBLES AVEC L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLABLES. PROCÉDER À UNE ÉLIMINATION CORRECTE DE L'EMBALLAGE DANS LES CENTRES DE COLLECTE, DE RECYCLAGE ET D'ÉLIMINATION.

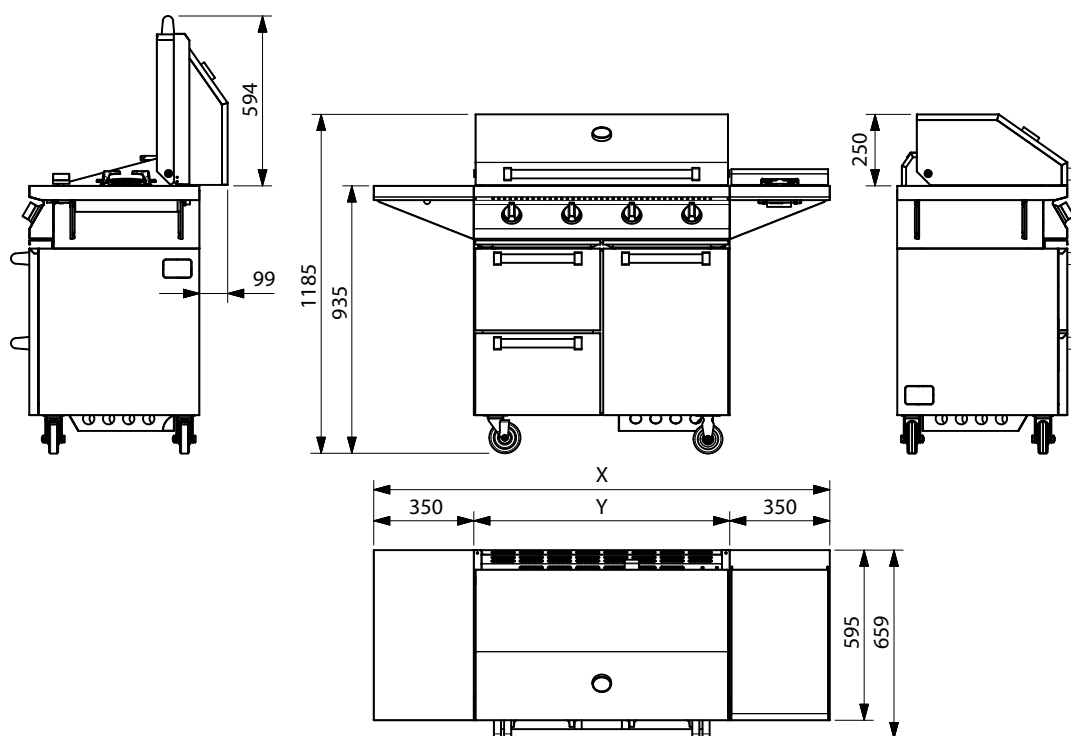


## Dimensions (Swing)

Version top



Version avec chariot et plans latéraux



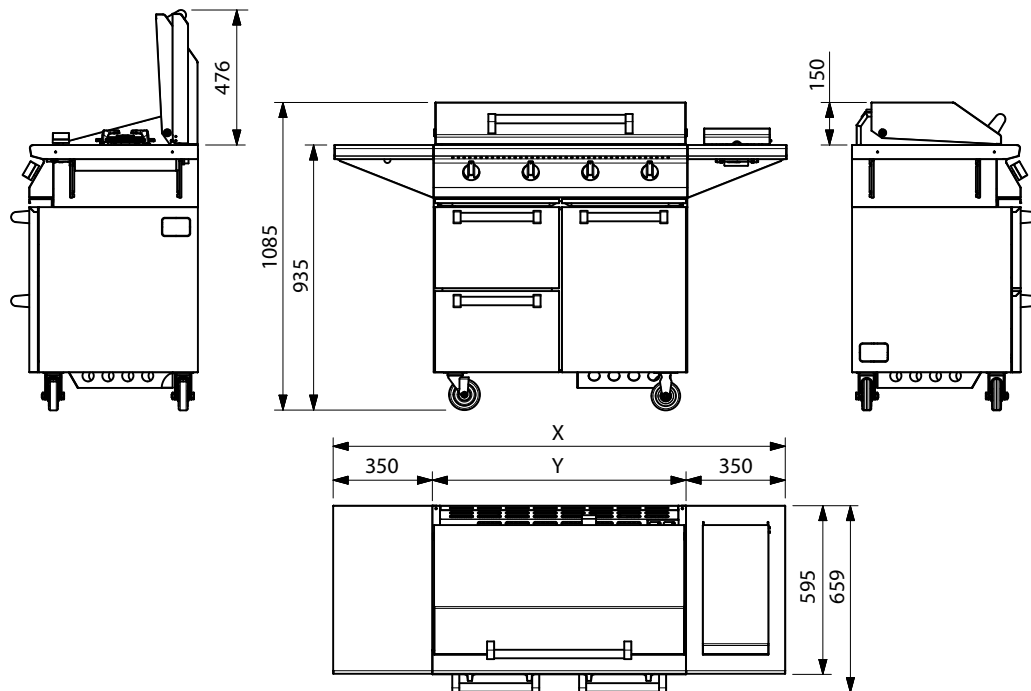
MODELLE	N. BRULEURS	X	Y
W9-4 / W9C-4	4	1595	895
W7-3 / W7C-3	3	1385	685





## Dimensions (Caddie)

Version avec chariot et plans latéraux

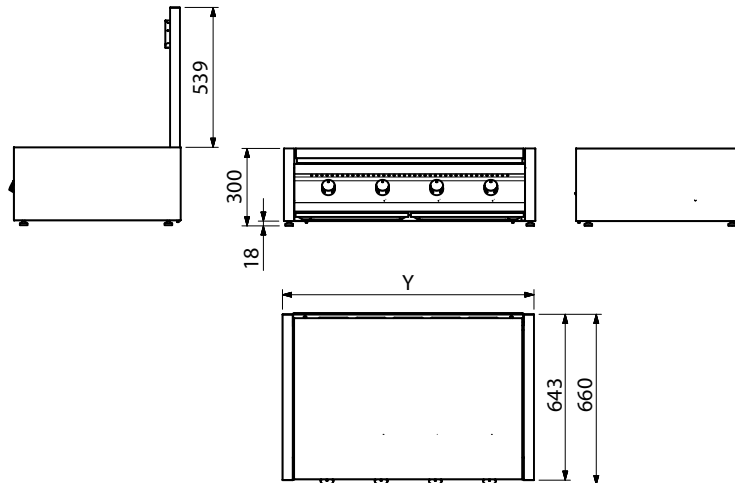


MODELLE	N. BRULEURS	X	Y
B9C-4	4	1595	895
B7C-3	3	1385	685

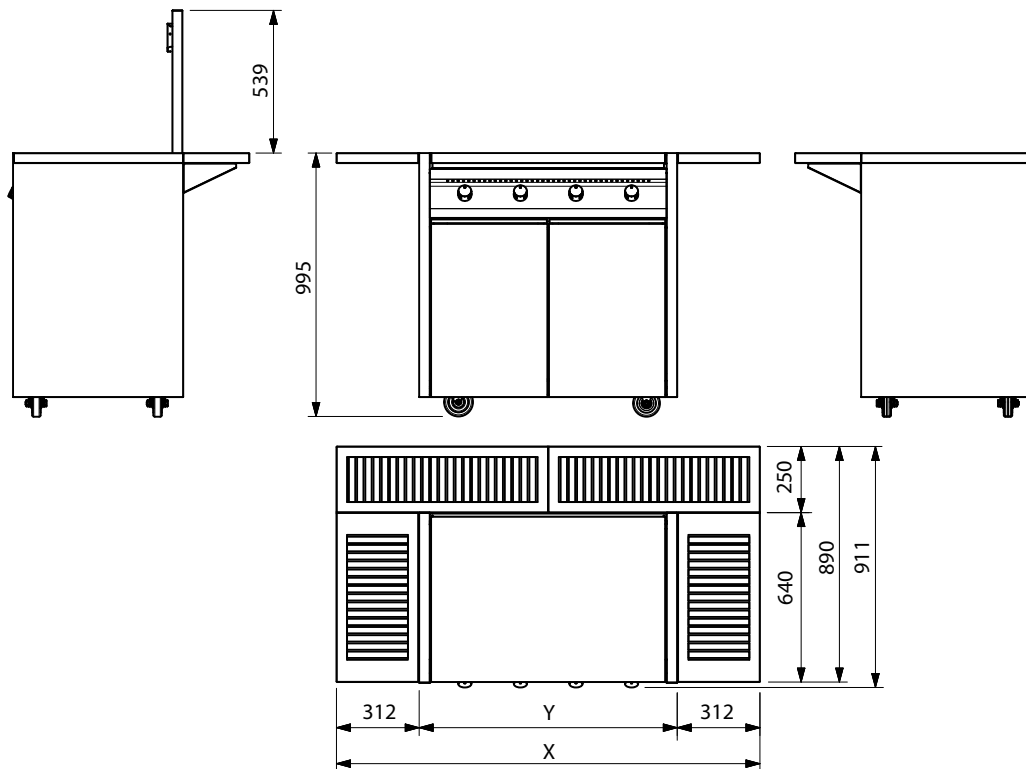


## Dimensions (Green)

Version top



Version avec chariot et plans latéraux



MODELLE	N. BRULEURS	X	Y
I9-4 / I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1310	685



## Opérations préliminaires



LE BARBECUE A ÉTÉ CONÇU ET FABRIQUÉ POUR LA CUISSON ET LE RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS DANS DES LIEUX OUVERTS. CET APPAREIL N'EST PAS PRÉVU POUR L'UTILISATION PROFESSIONNELLE OU DANS DES ENDROITS FERMÉS.



AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE BARBECUE, IL EST CONSEILLÉ DE NETTOYER LES PARTIES INTERNES POUR ENLEVER LES RÉSIDUS ÉVENTUELS DE FABRICATION. POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE, VOIR LE CHAPITRE "NETTOYAGE DU BARBECUE", PAGE 145.

Choisir soigneusement le lieu où sera installé le barbecue:

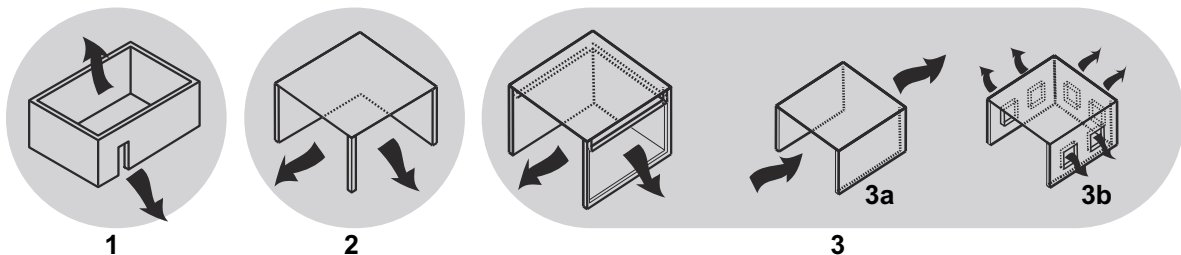
- 1) il ne doit pas être trop poussiéreux: sur le long terme, la poussière pourrait obturer les brûleurs et rendre dangereuse l'utilisation du barbecue;
- 2) il ne doit pas être trop exposé au vent: pendant l'utilisation, un vent trop fort pourrait compromettre le bon fonctionnement du barbecue ou provoquer des extinctions accidentelles des brûleurs;
- 3) placer le barbecue dans une zone en assurant la complète stabilité;
- 4) loin de matériaux inflammables.



AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, ENLEVER LES PROTECTIONS EN PLASTIQUE SUR LE PANNEAU DE COMMANDE ET SUR LES PARTIES EN ACIER INOX.

La zone de positionnement en extérieur doit avoir les caractéristiques suivantes:

- 1) il peut y avoir des murs de tous les côtés, mais il faut au moins une ouverture permanente et aucune couverture du plafond;
- 2) il est permis une couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs latéraux;
- 3) il est permis une fermeture partielle comprenant une couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs et avec les contraintes suivantes:
  - a) Au moins 25% de la surface totale des murs seront complètement ouverts.
  - b) Au moins 30% de la surface restante seront ouverts et non délimités.



En cas d'installation sur un balcon ou une terrasse, 20% du total de la surface des murs doivent être ouverts.



## Types d'installation

L'installation peut être libre, en appui sur une table ou sur un plan encastré dans une structure en maçonnerie ou en bois. En tout état de cause, se conformer aux normes indiquées ci-après.

### Libre installation

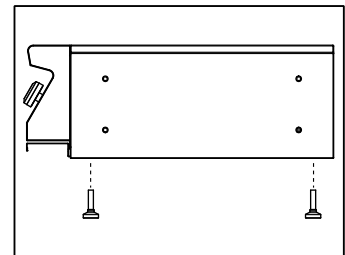
Respecter des deux côtés une distance minimale de 250 mm par rapport aux murs adjacents. Un éventuel top supérieur devra être installé à au moins 1 m de hauteur par rapport aux grilles du barbecue.

### Installation en appui

4 pieds sont fournis à visser au fond du top. Placer le top sur une surface plane et en assurer la stabilité en agissant sur les vis de réglage des pieds.

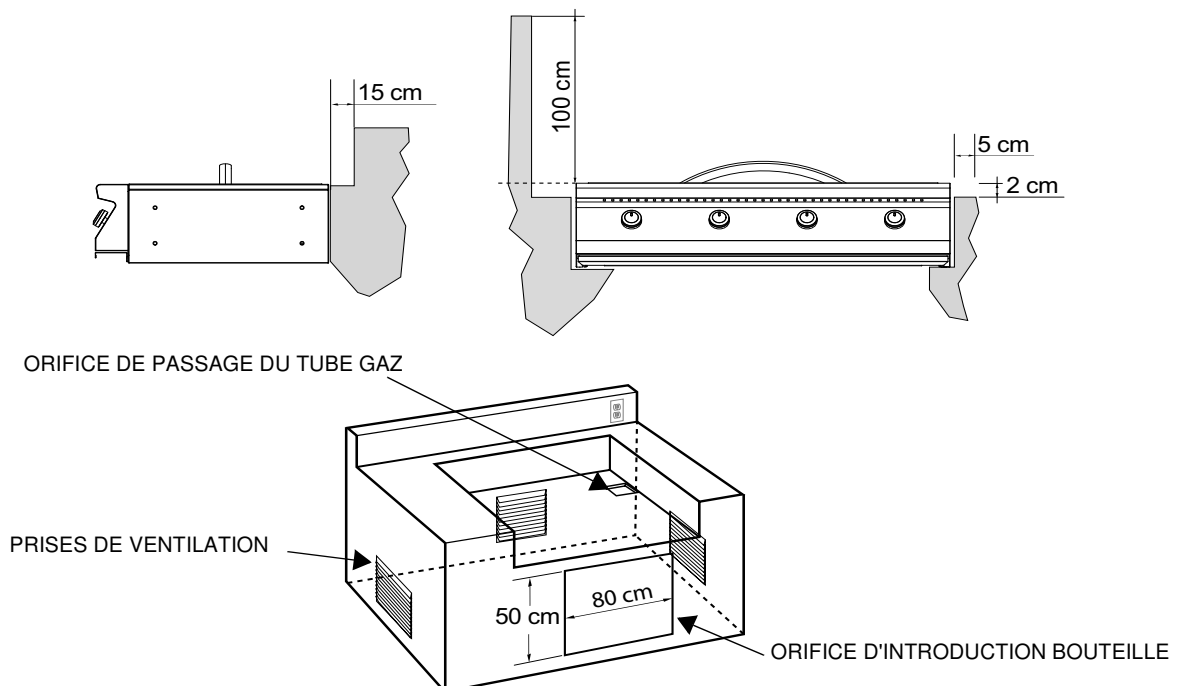


NE PAS UTILISER LE BARBECUE EN APPUI SANS LES PIEDS PREVUS A CET EFFET.



### Installation encastrée

Respecter des deux côtés une distance minimale de 5 cm par rapport aux murs adjacents et 15 cm par rapport au mur situé derrière. Dans les installations encastrées, les parois adjacentes ne peuvent pas dépasser en hauteur la surface de travail du barbecue. Un éventuel top supérieur devra être installé à au moins 1 m de hauteur par rapport aux grilles du barbecue.



DES DISTANCES INFÉRIEURES À CELLES INDICUÉES PEUVENT REPRÉSENTER UN RISQUE POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR ET CAUSER DES DOMMAGES À LA STRUCTURE DU BARBECUE.



## Branchement gaz pour version top



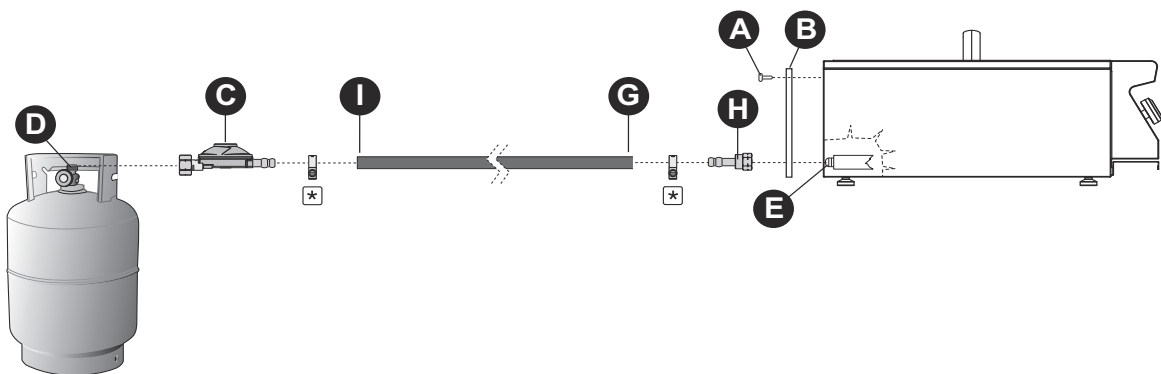
L'APPAREIL EST DÉJÀ RÉGLÉ POUR LE FONCTIONNEMENT AU GPL (G30/31 AU 28-30/37MBAR, CATÉGORIE II2H3+).

NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT A LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DETENDEUR DE PRESSION.

- 1) Enlever le carter arrière "B" en dévissant les 4 vis de fixation "A".
- 2) Se procurer un tube gaz de 800 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout "H" sur l'extrémité de la rampe "E".
- 3) Brancher l'extrémité "G" du tube gaz directement à la rampe "E" ou à l'embout "H".
- 4) Brancher l'extrémité "I" du tube gaz au détendeur de pression "C".
- 5) Brancher le détendeur de pression "C" au raccord de la bouteille "D".
- 6) Une fois les opérations terminées, remonter le carter arrière "B".



AU TERME DU BRANCHEMENT, VEILLER A CE QUE LE TUBE GAZ NE SOIT PAS ECRASE, SUSPENDU OU N'EMPECHE PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE.



Dans les points du dessin identifiés par le symbole ☒ pourrait falloir interposer un collier métallique.



## Branchement à la bouteille de gaz (Green) (catégorie II2H3+)



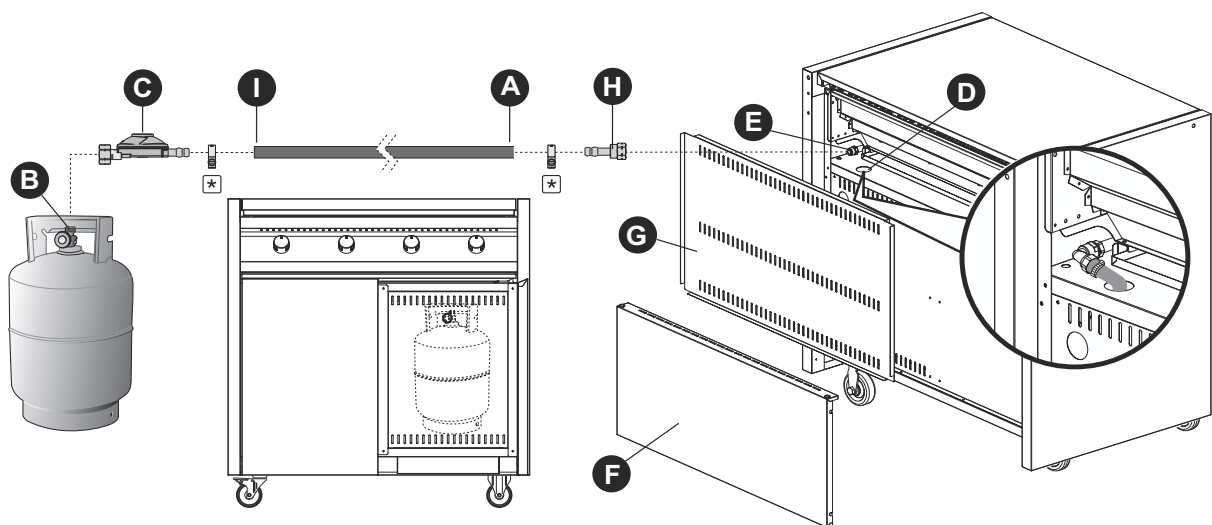
L'APPAREIL EST DÉJÀ RÉGLÉ POUR LE FONCTIONNEMENT AU GPL (G30/31 AU 28-30/37MBAR).

NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT A LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DETENDEUR DE PRESSION.

- 1) Enlever le panneau arrière inférieur "F" en le soulevant et en le tirant vers soi.
- 2) Enlever le panneau arrière supérieur "G" en le soulevant et en le tirant vers soi.
- 3) Se procurer un tube gaz de 800 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout "H" sur l'extrémité de la rampe "E".
- 4) Brancher l'extrémité "A" du tube gaz directement à la rampe "E" ou à l'embout "H".
- 5) Brancher l'extrémité "I" du tube gaz au détendeur de pression "C".
- 6) Brancher le détendeur de pression "C" au raccord "B" de la bouteille.
- 7) Si la bouteille est logée dans le chariot, faire passer le tube gaz par l'orifice "D" (pré-coupe), puis procéder au branchement.
- 8) Une fois les opérations terminées, remonter les panneaux arrière "F" et "G" en les approchant du cadre du barbecue et en les poussant vers le bas (remonter d'abord le panneau supérieur "G" puis le panneau inférieur "F").



AU TERME DU BRANCHEMENT, VEILLER À CE QUE LE TUBE EN CAOUTCHOUC NE RESTE PAS ÉCRASÉ, SUSPENDU OU N'EMPÊCHE PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE.



Dans les points du dessin identifiés par le symbole  pourrait falloir interposer un collier métallique.



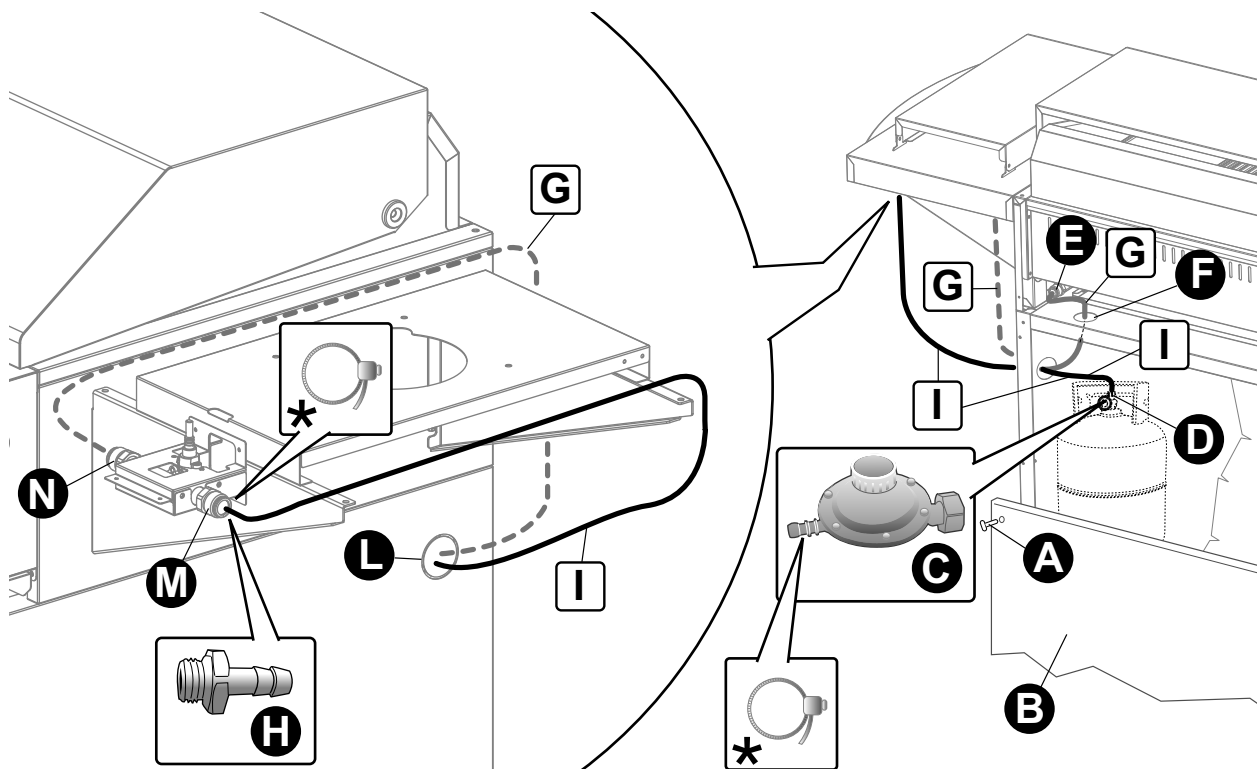
### Branchement gaz du plan de cuisson latéral (Caddie / Swing)



L'APPAREIL EST DÉJÀ RÉGLÉ POUR LE FONCTIONNEMENT AU GPL (G30/31 AU 28-30/37MBAR).

NE JAMAIS RACCORDER LES TUBES DIRECTEMENT A LA BOUTEILLE DE GAZ, MAIS INTERPOSER TOUJOURS UN DETENDEUR DE PRESSION.

- 1) Enlever le carter arrière "B" en dévissant les 4 vis de fixation "A".
- 2) Le tube "G" est fourni déjà branché à l'extrémité "N" de la rampe du plan. Faire passer le tube "G" à travers le cadre du sous plan (côté interne, de la façon indiquée dans la figure). Insérer l'autre extrémité du tube "G" dans les orifices prédécoupés "L" et "F", puis le brancher au raccord fileté "E".
- 3) Se procurer un tube gaz "I" de 1500 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout "H" sur l'extrémité de la rampe du plan "M".
- 4) Brancher l'extrémité du tube gaz "I" directement à l'extrémité de la rampe du plan "M" ou à l'embout "H".
- 5) Faire passer le tube "I" à travers le cadre du sous plan (côté externe, de la façon indiquée dans la figure).
- 6) Si la bouteille est logée dans le chariot, faire passer le tube gaz "I" par l'orifice prédécoupé "L".
- 7) Brancher l'extrémité du tube gaz "I" au détendeur de pression "C".
- 8) Brancher le détendeur de pression "C" au raccord de la bouteille "D".
- 9) Une fois les opérations terminées, remonter le carter arrière "B".



Dans les points du dessin identifiés par le symbole \* pourrait falloir interposer un collier métallique.



AU TERME DU BRANCHEMENT, VEILLER A CE QUE LE TUBE GAZ NE SOIT PAS ECRASE, SUSPENDU OU N'EMPECHE PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE.



POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ DE VILLE (G20 AU 20 MBAR), CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.

POUR LE MONTAGE OU LE REMPLACEMENT DU TUBE EN CAOUTCHOUC, IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE RÉFÉRENCE AUX NORMES EN VIGUEUR. LE TUBE PRÉSENTE UN ESTAMPILLAGE QUI INDIQUÉ LA DATE D'EXPIRATION. LE REMPLACER PONCTUELLEMENT.

SI LA BOUTEILLE EST DÉPOURVUE DE VALVE DE FERMETURE, IL FAUDRA PRÉVOIR UN ROBINET D'INTERCEPTION. LE ROBINET DEVRA ÊTRE FACILEMENT ACCESSIBLE.

NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES D'AÉRATION DU LOGEMENT BOUTEILLE. LE REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DOIT SE FAIRE LOIN DE TOUTE SOURCE D'ALLUMAGE.

### Tableaux des caractéristiques des brûleurs, gicleurs et consommations de gaz

BRULEURS		GRILLE	PLAN LATERAL		
			TRIPLE COURONNE	RAPIDE	
Puissance nominale	kW	6.20	3.30	3.0	
Puissance réduite	kW	2.20	1.30	0.75	
<b>CONSOMMATION</b>					
G20 20mbar	m <sup>3</sup> /h	0.590	0.314	0.286	
G30 28..30mbar	g/h	450.82	240.146	219	
<b>DIAMETRE DES GICLEURS</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127	93	85
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110	73	75
G20 20mbar		n°	190	128	115
G25 25mbar		n°	200	135	121
G25 20mbar		n°	220	145	115
<b>DIAMETRE DU BY-PASS</b>					
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.	Reg.	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.	Reg.	Reg.





### Contrôler la présence éventuelle de fuites de gaz

Cette opération doit être effectuée immédiatement après le branchement du gaz et chaque fois que l'appareil est rebranché après une période d'inutilisation.

Une fois branché le tuyau en caoutchouc à l'alimentation gaz, effectuer les opérations suivantes:

1) Ouvrir la valve gaz située sur la bouteille GPL (ou bien tourner le robinet d'interception pour l'alimentation au gaz de ville).



NE PAS ENCORE ALLUMER LES BRULEURS.

2) La pression du gaz étant présente dans le tuyau, rechercher les fuites éventuelles en appliquant une solution savonneuse à base d'eau sur les raccords gaz. En présence de fuites éventuelles, il se formera des bulles au niveau de la fuite de gaz. Rincer à l'eau propre et essuyer.

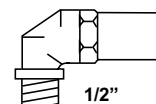


NE PAS UTILISER DE FLAMMES LIBRES POUR LA RECHERCHE DE FUITES.

3) Fermer la valve de gaz de la bouteille (ou le robinet d'interception du gaz de ville), éliminer la fuite de gaz et répéter le test de la façon décrite aux points 1 et 2.

### Notes générales de branchement gaz

Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectuée dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz 1/2" fileté est situé à l'arrière du côté de l'appareil.



En utilisant les tubes flexibles en caoutchouc d'une longueur max. 1500 mm:

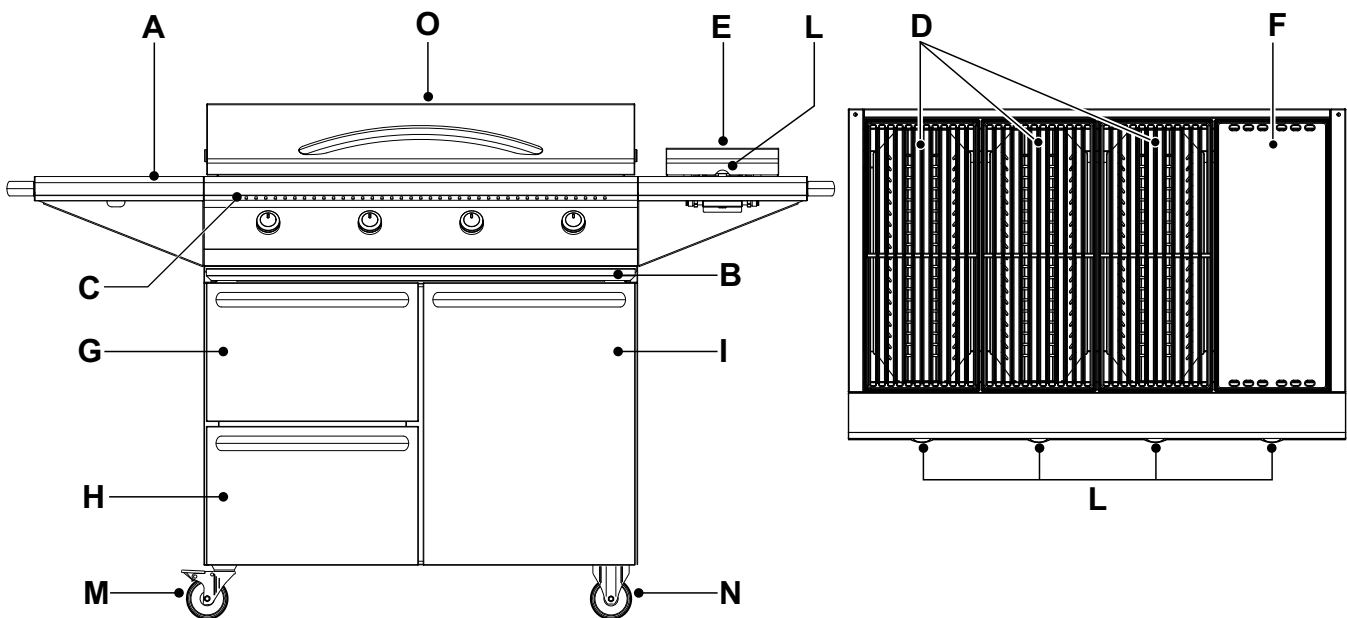
- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc...
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à 70°C;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.





## Description du barbecue (Caddie / Swing)

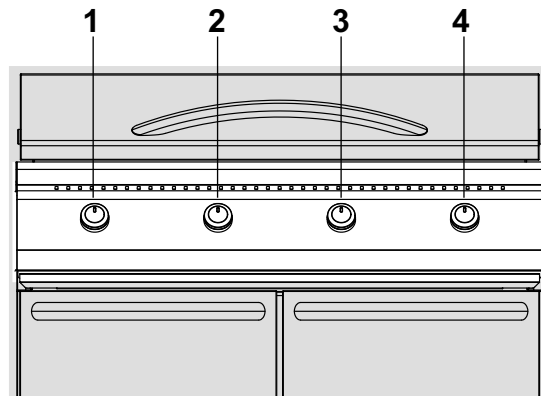
- A Plan de travail latéral
- B Lèchefrite
- C Ouvertures d'élimination chaleur
- D Grilles en fonte émaillée
- E Plan de cuisson latéral
- F Plaque
- G Tiroir supérieur
- H Tiroir inférieur
- I Battant du compartiment bouteille
- L Boutons de commande
- M Roulette avec frein
- N Roulette sans frein
- O Couvercle pour cuisson



## Le panneau de commandes (Caddie / Swing)

Tous les commandes et les contrôles du barbecue sont réunis sur le panneau en façade.

- 1 Bouton de commande brûleur gauche
- 2 Bouton de commande brûleur central gauche
- 3 Bouton de commande brûleur central droite
- 4 Bouton de commande brûleur droite








### Bouton de commande brûleur


Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 140.


### Description des symboles


 Allumage piézoélectrique


 Brûleur gauche

 Flamme maximum

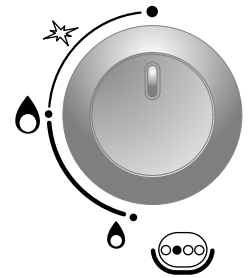
 Brûleur central gauche

 Flamme minimum

 Brûleur central droit

 Brûleur éteint

 Brûleur droit



### Couvercle pour cuisson (Caddie / Swing)

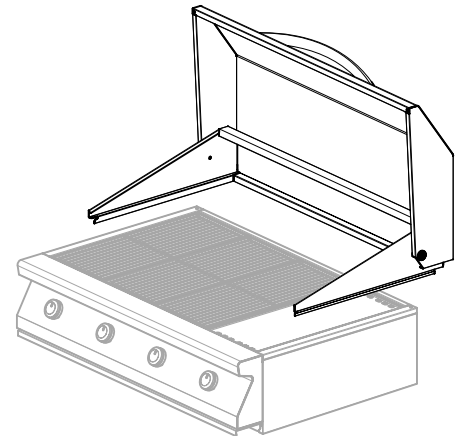
En acier inoxydable doté de poignée. Utilisable pour la cuisson et le maintien à la juste température des aliments.



ALLUMER LES BRULEURS SEULEMENT QUAND LE COUVERCLE EST SOULEVE.

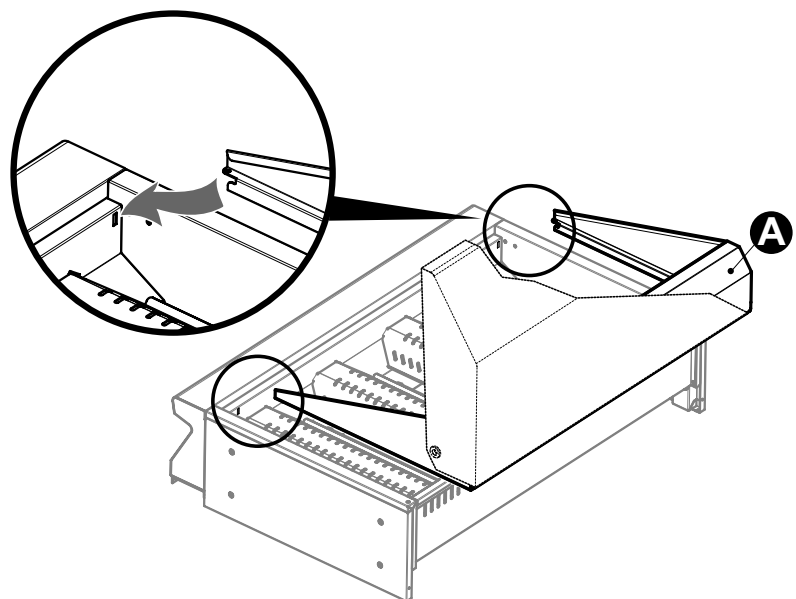


PENDANT LA CUISSON, LE COUVERCLE ATTEINT UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. LE MANIPULER EN PORTANT DES GANTS THERMIQUES DE CUISINE.



### Instructions de montage

- Enfiler les languettes (une de chaque côté) du couvercle "A" dans leurs fentes respectives sur le côté interne du barbecue, de la façon indiquée par la flèche dans le détail de la figure.



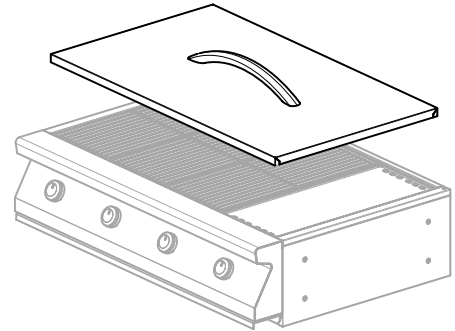


## Couvercle de protection (Caddie / Swing)

En acier inox, avec la seule fonction de protéger les brûleurs quand le barbecue n'est pas utilisé.



À LA DIFFÉRENCE DU "COUVERCLE POUR CUISSON (CADDIE / SWING)" CE COUVERCLE DE PROTECTION N'EST PAS CONÇU POUR LA CUISSON DES ALIMENTS. IL DOIT TOUJOURS ÊTRE ENLEVÉ AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS.

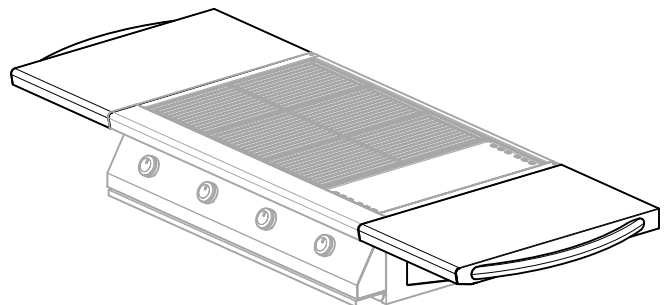


## Plan de travail latéral (Caddie / Swing)

En acier inox avec fonction de zone de travail. Il est fixé à la structure du barbecue.

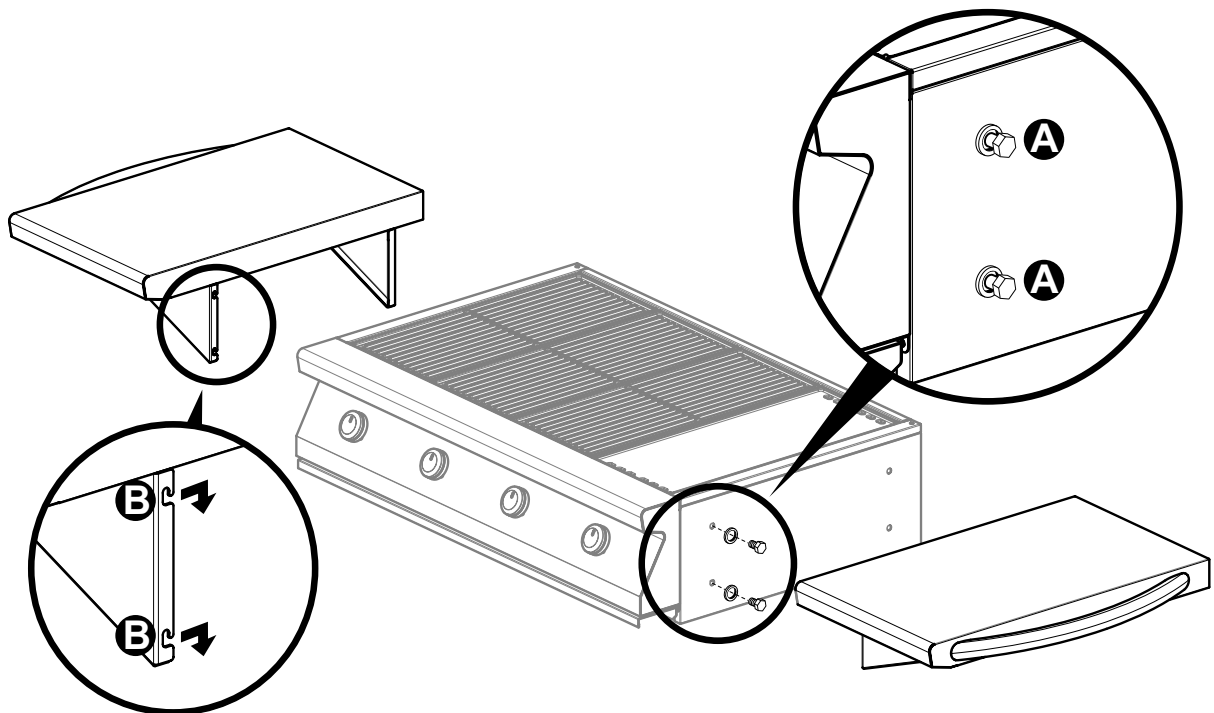


IL PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL (CADDIE / SWING) EST CONÇU POUR SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMUM DE 20 KG.



### Instructions de montage

- Visser partiellement les vis "A" (hexagonales M5, 4 par côté), avec des rondelles, dans les inserts filetés sur le côté du barbecue.
- Faire coulisser les plans latéraux à l'intérieur des fentes "B" puis fixer en appuyant vers le bas.
- Serrer à fond les vis "A".





## Plan de cuisson latéral (Caddie / Swing)

En acier inox avec brûleur et grille en fonte. Il est fixé à la structure du barbecue. L'allumage est piézoélectrique.

Le branchement au gaz se fait en série avec les brûleurs du barbecue. Il est fourni un couvercle ayant la seule fonction de protéger les brûleurs quand il n'est pas utilisé.



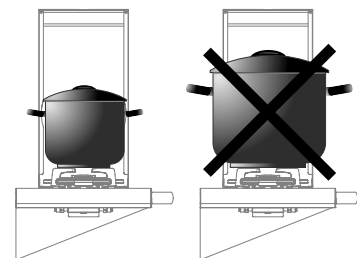
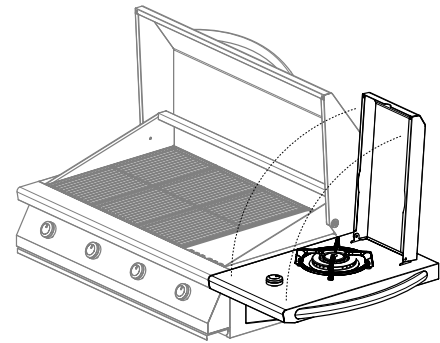
CE COUVERCLE DE PROTECTION N'EST PAS CONÇU POUR LA CUISSON DES ALIMENTS. IL DOIT TOUJOURS ÊTRE ENLEVÉ AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR.



LE PLAN DE CUISSON LATÉRAL (CADDIE / SWING) EST CONÇU POUR SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMALE DE 20 KG.

SUR LE PLAN DE CUISSON LATÉRAL (CADDIE / SWING) IL EST PERMIS DE PLACER DES RÉCIPIENTS D'UN DIAMÈTRE ALLANT D'UN MINIMUM DE 20 CM À UN MAXIMUM DE 26 CM. DES DIMENSIONS DIFFÉRENTES POURRAIENT ENTRAÎNER DES RISQUES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR ET/OU COMPROMETTRE LE BON USAGE DE L'APPAREIL.

Pour le montage de la structure, voir les instructions "Plan de travail latéral (Caddie / Swing)" page 128.



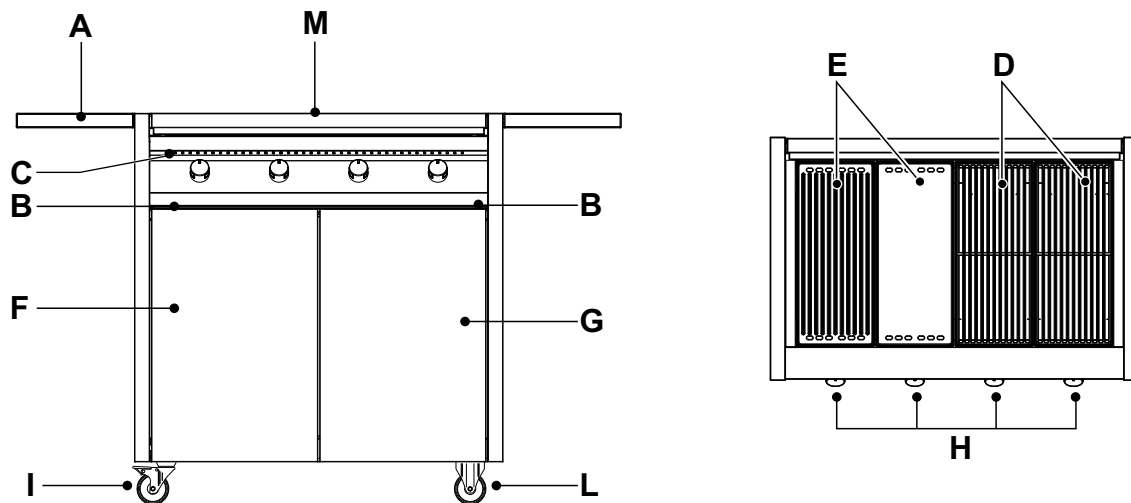
### Bouton de commande brûleur plan de cuisson latéral

Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 140.



## Description du barbecue (Green)

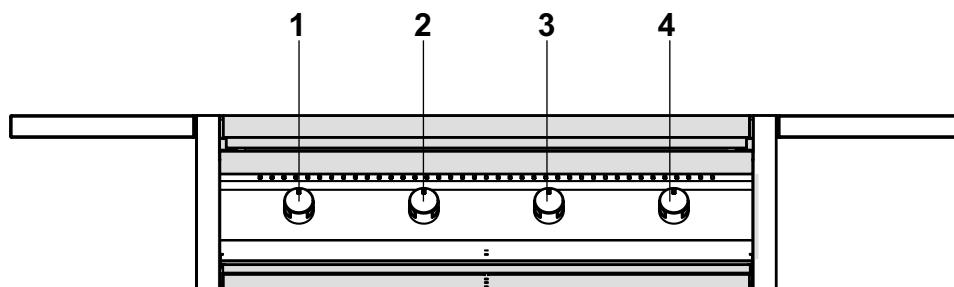
- A Plan de travail latéral
- B Lèchefrite
- C Ouvertures d'élimination chaleur
- D Grilles en fonte émaillée
- E Plaques
- F Tiroir amovible
- G Porte du logement bouteille
- H Boutons de commande
- I Roulette avec frein
- L Roulette sans frein
- M Couvercle



## Le panneau de commandes (Green)

Tous les commandes et les contrôles du barbecue sont réunis sur le panneau en façade.

- 1 Bouton de commande brûleur gauche
- 2 Bouton de commande brûleur central gauche
- 3 Bouton de commande brûleur central droit
- 4 Bouton de commande brûleur droite








### Bouton de commande brûleur

Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 140.

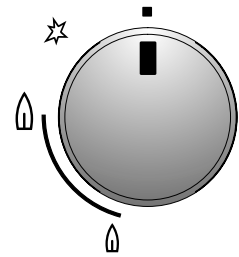
### Description des symboles

 Allumage piézoélectrique

 Flamme maximum

 Flamme minimum

■ Brûleur éteint



### Couvercle (Green)



TOUJOURS SOULEVER LE COUVERCLE AVANT D'ALLUMER LE BARBECUE. NE FERMER LE COUVERCLE QUE LORSQUE LE BARBECUE EST COMPLETEMENT FROID.



PENDANT LA CUISSON, LE COUVERCLE ATTEINT UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. LE MANIPULER EN PORTANT DES GANTS THERMIQUES DE CUISINE.

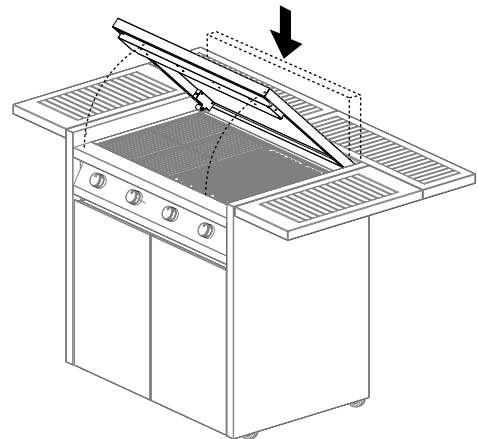
Pour éviter d'endommager le couvercle et les éléments en bois:  
Ouverture:

- soulever le couvercle et le faire coulisser vers la partie arrière; ne le relâcher que lorsqu'il est en position vertical et appuyé sur les entretoises en caoutchouc sur la partie arrière inférieure.

Fermeture:

- soulever le couvercle en le tirant vers l'avant ; le fermer complètement uniquement lorsqu'il ne coulisse plus.

Prévoir une distance minimale de 5 cm à l'arrière pour permettre la rotation du couvercle.





## Couvercle version Top (Green)



TOUJOURS SOULEVER LE COUVERCLE AVANT D'ALLUMER LE BARBECUE. NE FERMER LE COUVERCLE QUE LORSQUE LE BARBECUE EST COMPLETEMENT FROID.



PENDANT LA CUISSON, LE COUVERCLE ATTEINT UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE. LE MANIPULER EN PORTANT DES GANTS THERMIQUES DE CUISINE.

Pour éviter d'endommager le couvercle et les éléments en bois :

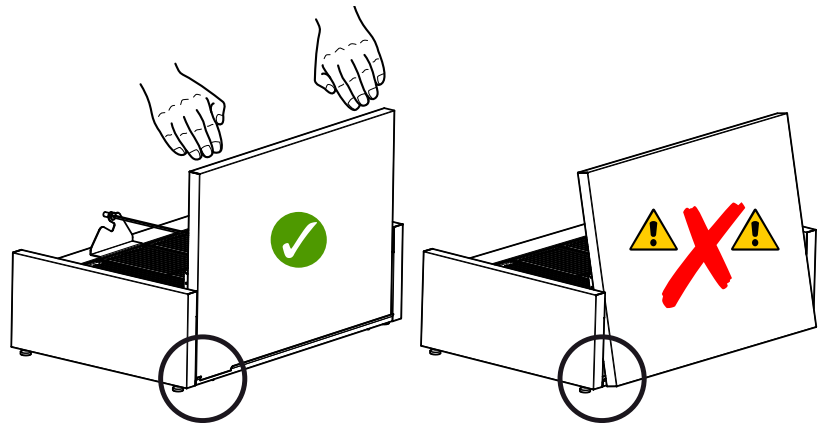
Ouverture :

- soulever le couvercle et le faire coulisser vers la partie arrière ; ne le relâcher que lorsqu'il est en position vertical et appuyé sur les entretoises en caoutchouc sur la partie arrière inférieure.

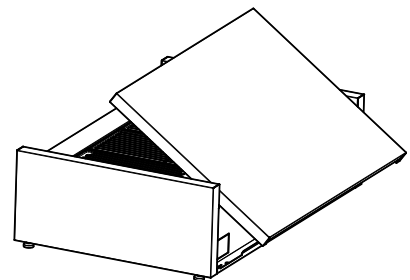
Fermeture :

- soulever le couvercle en le tirant vers l'avant ; le fermer complètement uniquement lorsqu'il ne coulisse plus.

Le couvercle est très lourd : pour ouvrir et fermer le couvercle, utiliser deux mains en le saisissant à l'extrémité de la façon indiquée dans la figure (l'ouverture et la position correctes et incorrectes sont indiquées également).



Prévoir une distance minimale de 5 cm à l'arrière pour permettre la rotation du couvercle.

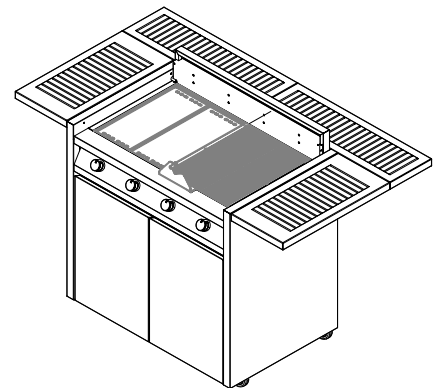


## Plan de travail (Green)

En TEAK avec fonction de zone de travail. Il est fixé à la structure du barbecue.



PLAN DE TRAVAIL EST CONÇU POUR SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMUM DE 10 KG.

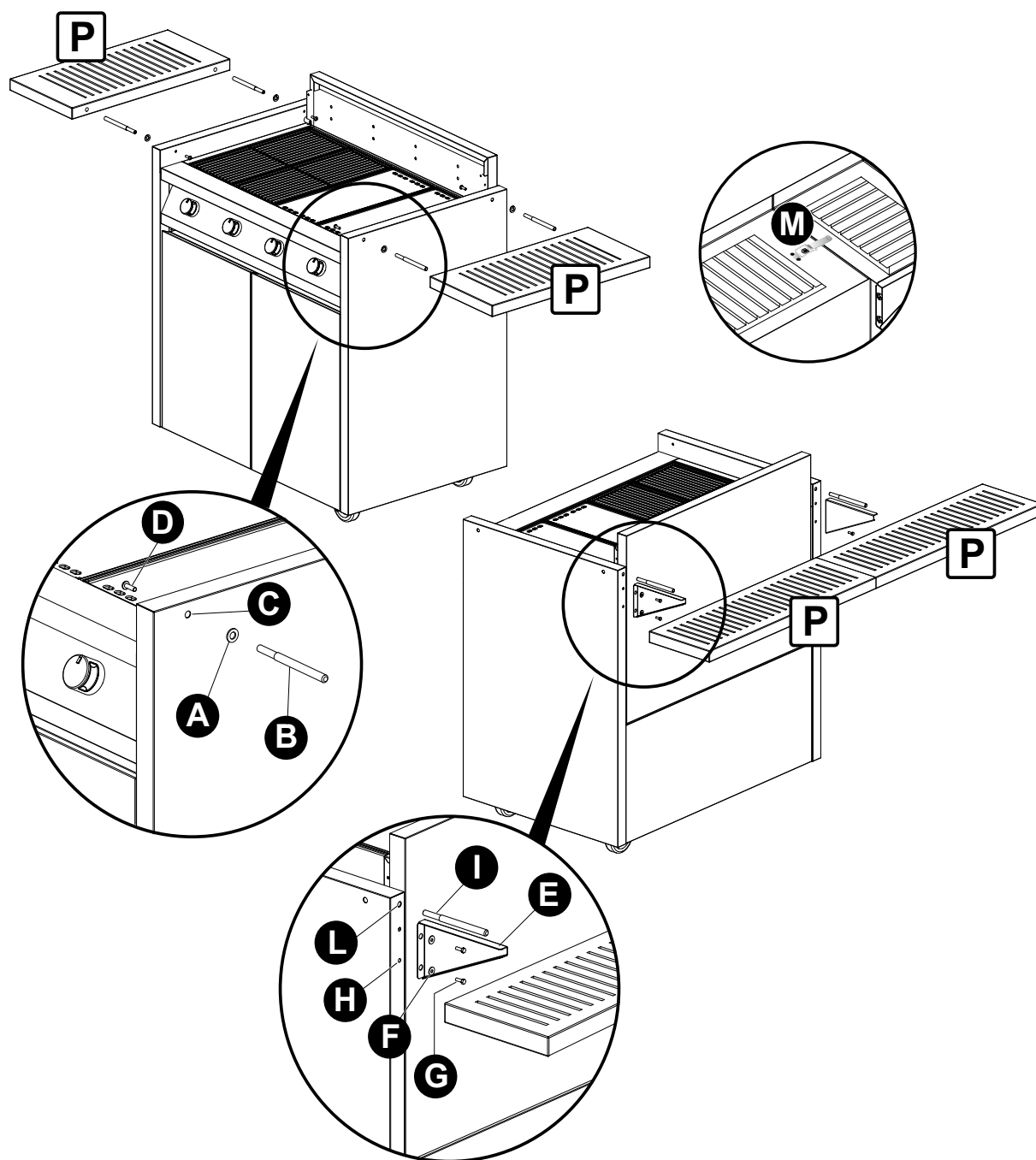






### Instructions de montage

- Insérer les rondelles "A" dans les pivots "B".
- Insérer les pivots "B" dans les orifices "C".
- Visser les vis "D" aux pivots "B".
- Fixer les supports "E", avec les rondelles "F" et les vis "G", sur les pivots filetés "H".
- Insérer les pivots "I" dans les orifices "L".
- Insérer les éléments "P" dans les pivots correspondants.
- Fixer les éléments latéraux aux éléments arrière au moyen des crochets "M" prévus à cet effet présents dans la partie inférieure.



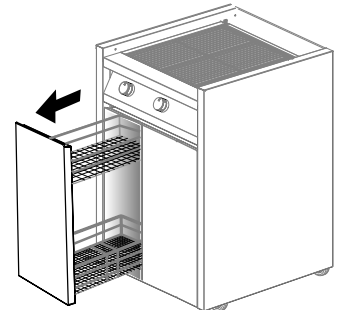


## Panier amovible (Green)

La version 70 cm est dotée d'un panier amovible.



LE PANIER COMPLÈTEMENT OUVERT PEUT SUPPORTER UNE CHARGE MAXIMALE DE 15 KG. POUR ÉVITER TOUTE DÉTÉRIORATION, NE PAS DÉPASSER LA LIMITE DE CHARGE SUGGÉRÉE.



## Chariot porte bouteille à roulettes

En acier inox. Doté de deux roulettes fixes et de deux roulettes pivotantes à frein. Il a la fonction de logement porte bouteille mais, selon la largeur, il peut être complété par des tiroirs ou des compartiments supplémentaires.

Sous le plan d'appui du chariot peuvent être logés des bouteilles pas plus hautes que 50 cm (compris le régulateur de pression monté). Il est conseillé que la sortie du régulateur de pression soit montée en position horizontale.



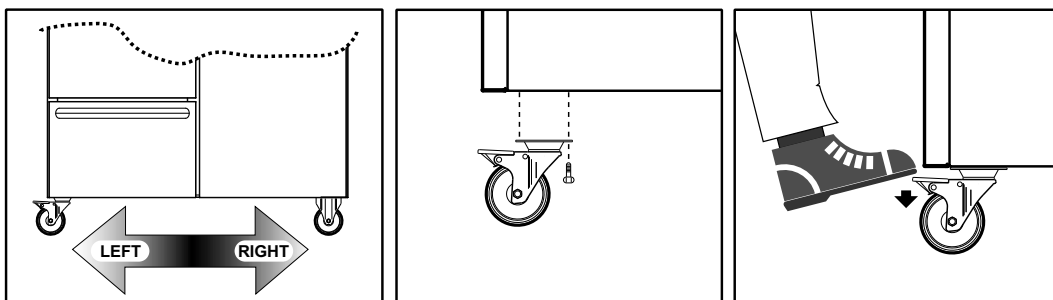
LES TIROIRS ONT UNE CAPACITE DYNAMIQUE DE 25 KG.



NE PAS GARDER A L'INTERIEUR DU TIROIR DU LOGEMENT BOUTEILLE DES MATERIAUX INFLAMMABLES TELS QUE CHIFFONS, PAPIER OU AUTRES.

## Montage et utilisation des roulettes

Les roulettes dotées de frein doivent être montées à gauche de l'appareil, les roulettes sans frein à droite. Visser les 4 roulettes, dans les logements filetés situés sous la structure, avec les quatre boulons hexagonales M8 fournis. Pour freiner le barbecue, il suffit d'exercer une pression avec un pied sur le levier à déclic de la façon indiquée dans la figure. Pour débloquer le frein, relâcher le levier en le ramenant en position de repos.



NE PAS UTILISER LE CHARIOT SANS LES ROUES PRÉVUES À CET EFFET CORRECTEMENT VISSÉES.



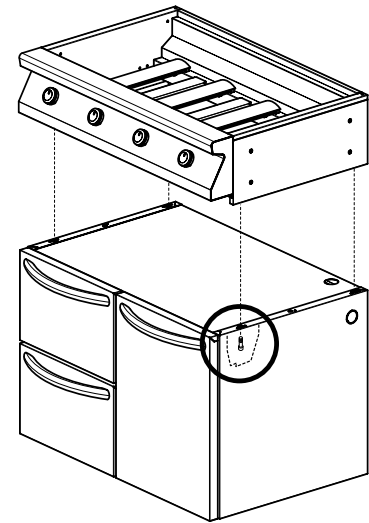
# Installation

## Fixation du top au chariot



AVANT D'EFFECTUER CETTE OPÉRATION, INSTALLER LES DEUX ROUES PIVOTANTES (VOIR LES INSTRUCTIONS PRÉCÉDENTES), ENLEVER LES TIROIRS ET OUVRIR LE BATTANT DU CHARIOT PORTE BOUTEILLE.

Visser le chariot au top en utilisant quatre boutons hexagonaux M10, qui, de l'intérieur du chariot, se vissent au fond du top.

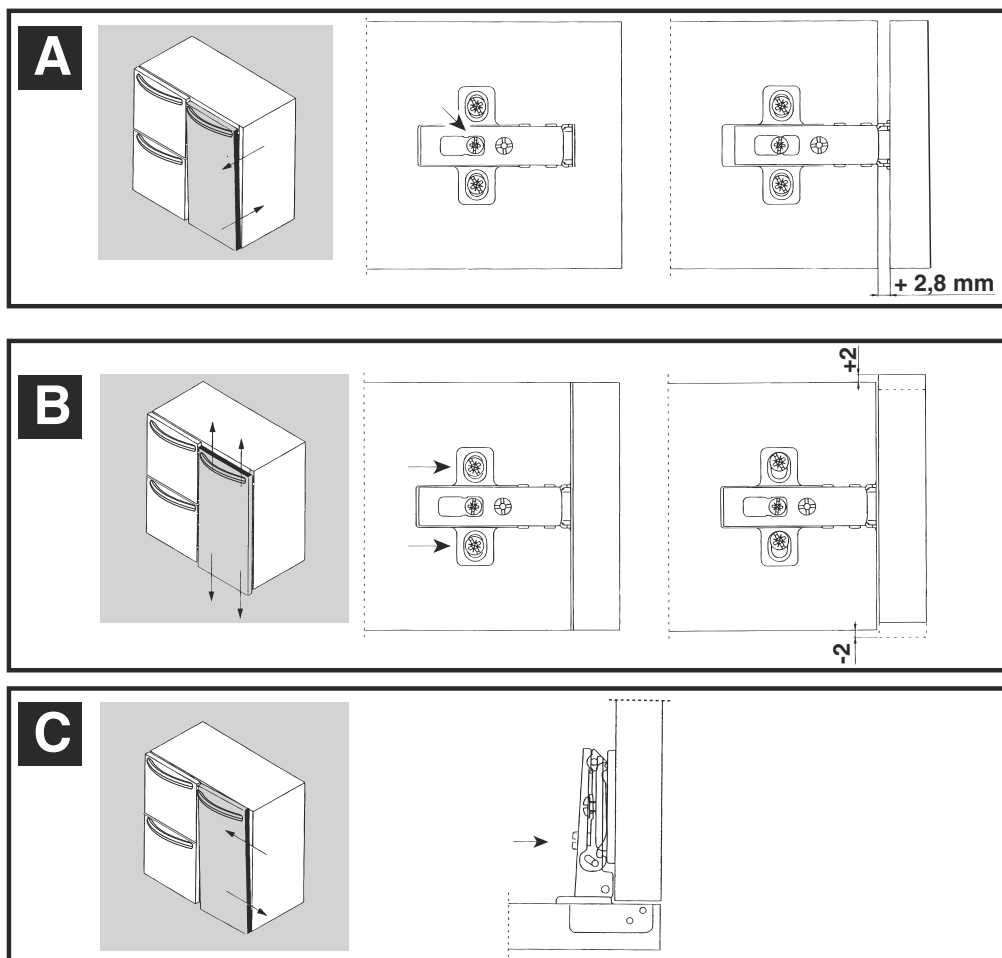


## Réglage du battant

Il est possible de régler le gond du battant en agissant sur les vis de réglage indiquées par les flèches dans le schéma ci-contre.



LE RÉGLAGE DU BATTANT DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AU TERME DE L'INSTALLATION.

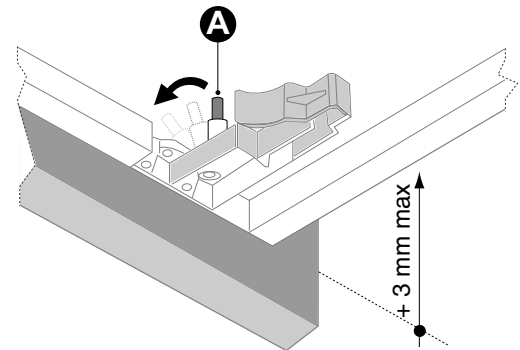




### Réglage en hauteur du tiroir

Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.

- En tournant le levier "A" l'on obtient le rehaussement du tiroir de 3 mm.



### Accessoires sur demande

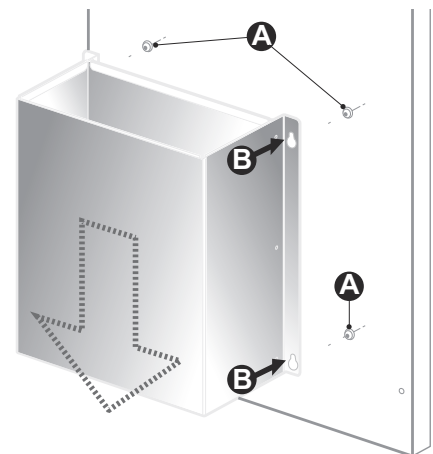
#### Poche porte-outils

La poche porte-outils est un châssis en acier permettant de loger des objets et des outils à l'intérieur du compartiment bouteille.

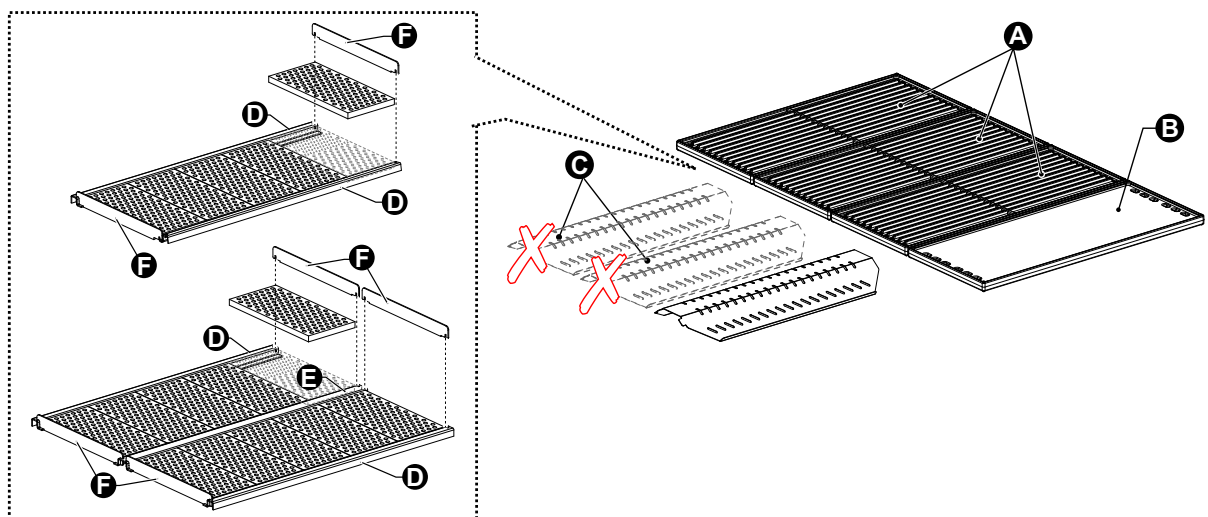
Pour le montage, procéder comme suit:

- ouvrir la porte du compartiment bouteille;
- approcher le châssis au niveau des 4 axes "A" de fixation déjà présents sur la contre-porte;
- pousser le châssis vers le bas jusqu'à obtenir l'insertion dans les fentes "B".

Pour démonter le châssis, le soulever vers le haut puis le sortir.



#### Montage kit carreaux céramiques



1. Enlever les grilles percées "A", les plaques "B" et le diffuseur "C" (un par kit à installer).
2. Placer les deux supports latéraux "D" et le support central "E" (uniquement pour double kit) dans la chambre de combustion.
3. Placer les traverses "F" dans les fentes prévues dans les supports "D" et "E".
4. Poser les carreaux sur le châssis dans le sens indiqué dans la figure.
5. Remettre en place les grilles percées "A" et les plaques "B".



LE DIFFUSEUR "C" NE DOIT PAS ETRE REMONTE (UN PAR KIT): LA PRESENCE DES CARREUX EN EMPECHERAIT LA MISE EN PLACE.



POUR LE BON FONCTIONNEMENT, IL FAUT VEILLER A CE QUE LES ORIFICES DES BRIQUES CERAMIQUES NE SE BOUCHENT PAS. RETOURNER REGULIEREMENT LES BRIQUES DE TELLE SORTE QUE LE BRULEUR ALLUME PUISSE CARBONISER LES RESIDUS DE CUISSON ACCUMULES ENTRE LES ORIFICES.

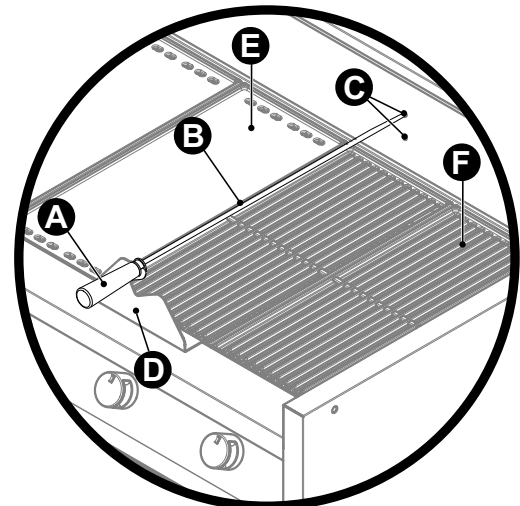
## Bâche de protection

En matière plastique PVC imperméable, pour couvrir et loger à l'extérieur le barbecue dans la version sur chariot. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau et du savon neutre.

## Broche (Green)

Le barbecue est doté d'une broche. La placer sur les grilles de la façon indiquée dans la figure.

- A Bouton.
- B Tige.
- C Orifices de positionnement tige broche.
- D Support avant.
- E Plaques.
- F Grilles.





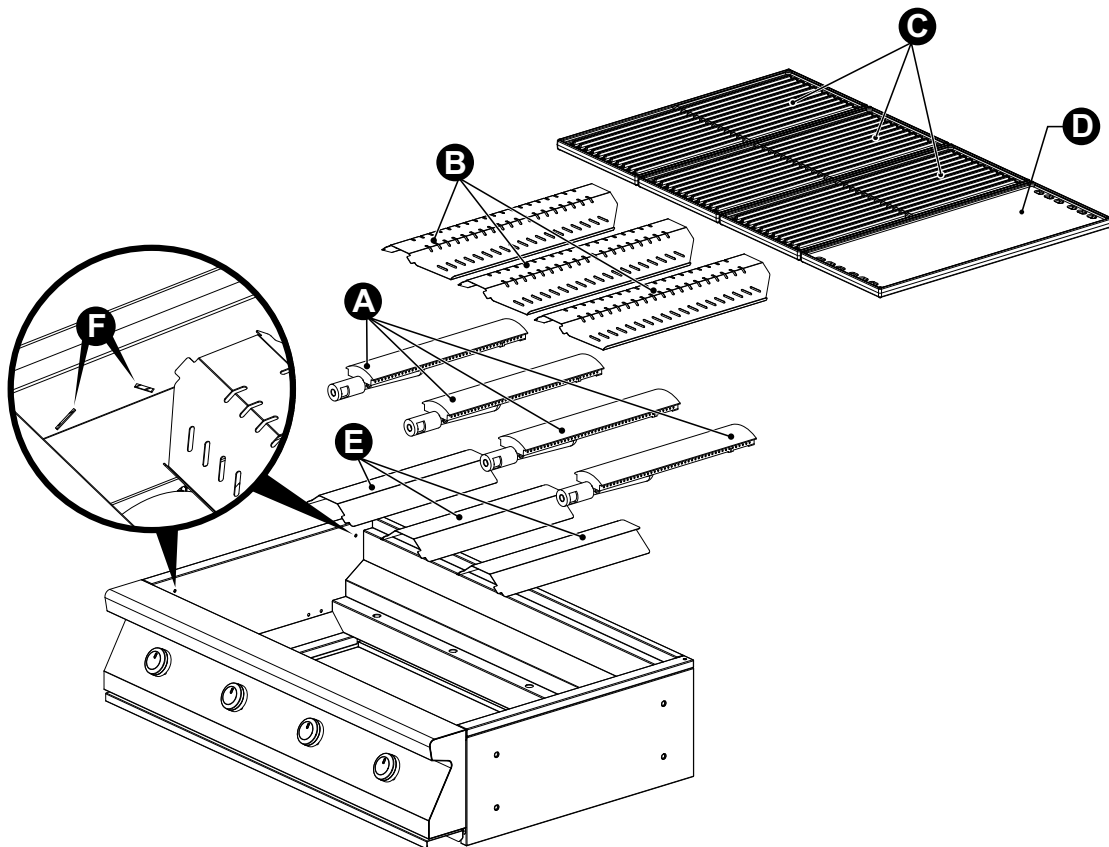
## Positionnement des composants internes

Avant de commencer une cuisson, vérifier le positionnement correct des brûleurs, séparateurs, déflecteurs, grilles et plaques. La figure représente la séquence correcte de positionnement des brûleurs "A", des séparateurs "B", des déflecteurs "E", des grilles "C" et de la plaque "D".

- Les languettes des séparateurs "B" doivent être enfilées dans les fentes "F" présentes sur la tôle interne du barbecue.



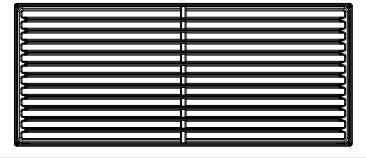
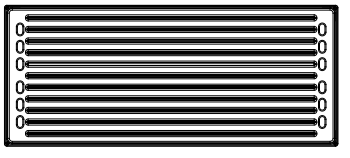

CE N'EST QUE DANS LES CONDITIONS INDIQUÉES DANS LA FIGURE, AVEC TOUS LES COMPOSANTS EN QUESTION MONTÉS CORRECTEMENT, QU'IL EST PERMIS DE PROCÉDER À LA CUISSON. TOUTE AUTRE CONFIGURATION COMPORTERAIT DES RISQUES POUR L'UTILISATEUR ET POURRAIT COMPROMETTRE LA BONNE UTILISATION DE L'APPAREIL.





### Correct positionnement des grilles et des plaques

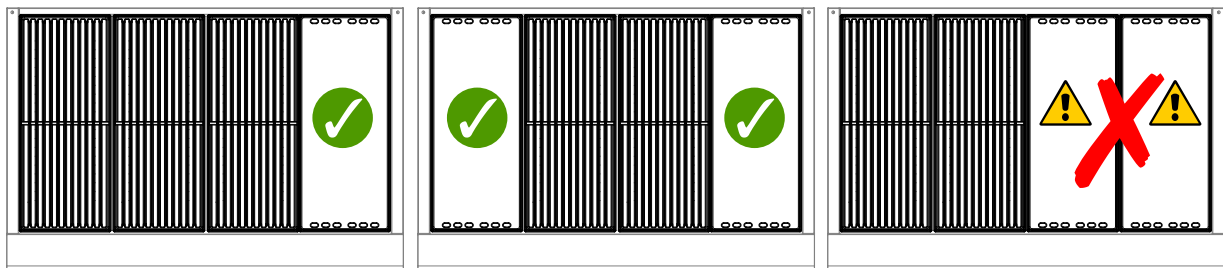
Pour assurer le meilleur résultat de cuisson, il est important de sélectionner les grilles et les plaques le plus approprié pour le type d'aliment à cuire. On trouvera ci-dessous quelques suggestions.

Gril	Plaque, côté strié	Plaque, côté plat
		
Filet, steaks Poisson Gambas	Cuisses de poulet Légumes Saucisses Fromage Fruits	Hamburgers Légumes Fromage Oeufs au plat Lard

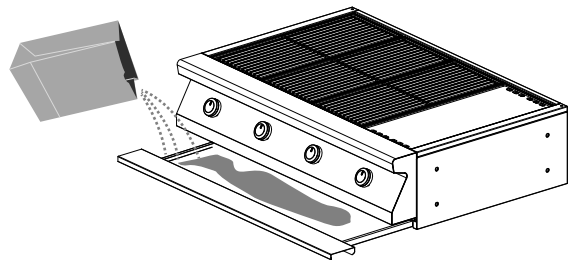
Les grilles ouvertes peuvent être utilisées indifféremment des deux côtés. Les plaques ont une face lisse et une face rayonnée, pour satisfaire toute exigence de cuisson. Il n'est pas nécessaire de mettre en place de brûleur sous les plaques à face lisse.



NE PAS PLACER CÔTE À CÔTE LES DEUX PLAQUES. POUR UNE UTILISATION CORRECTE SE RÉFÉRER AU SCHEMA CI-DESSOUS.



AVANT DE COMMENCER LA CUISSON DES ALIMENTS, S'ASSURER QUE LE LECHEFRITE EST BIEN EN PLACE. IL EST CONSEILLE DE VERSER SUR LE LECHEFRITE UNE FINE COUCHE DE SABLE ORDINAIRE POUR FAVORISER LA RETENUE DES JUS DE CUISSON, DE MANIERE A EN EVITER LA COMBUSTION ET L'EGOUTTEMENT SUR LES COMPOSANTS SITUES EN DESSOUS. LE SABLE DEVRA ETRE CHANGE REGULIEREMENT POUR EVITER LE RISQUE D'INCENDIE DES JUS DE CUISSON ACCUMULES.

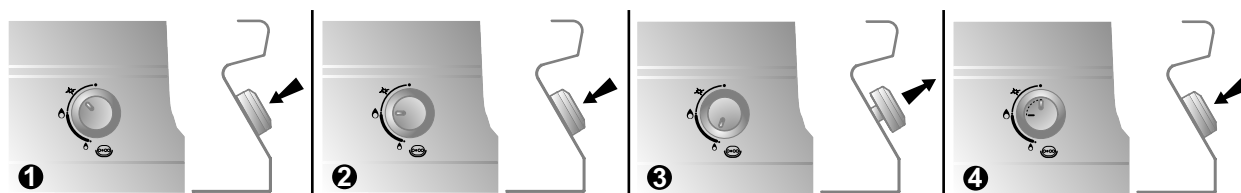




## Allumage des brûleurs

A la hauteur de chaque bouton est indiqué le brûleur associé (voir "Le panneau de commandes (Caddie / Swing)", page 126 et "Le panneau de commandes (Green)", page 130).

1. Appuyer sur le bouton et en tourner l'indicateur sur le symbole ✨ : cela génère une étincelle d'allumage et l'allumage de la flamme pilote. Pour générer d'autres décharges, maintenir le bouton enfoncé en tournant de façon répétée l'indicateur au niveau du symbole ✨.
2. Une fois le brûleur allumé, amener l'indicateur du bouton en position 🔥. Relâcher le bouton: le brûleur est au maximum de la puissance.
3. Pour effectuer le réglage de la puissance maximum à la puissance minimum, amener l'indicateur du bouton de la position 🔥 à la position 🔧.
4. Pour éteindre le brûleur, ramener l'indicateur du bouton en position 🔥 ; appuyer sur le bouton et, en le maintenant enfoncé, placer l'indicateur sur le symbole ● (brûleur éteint). Relâcher le bouton.



SI LE BRÛLEUR DEVAIT NE PAS S'ALLUMER, RAMENER L'INDICATEUR DU BOUTON EN POSITION 🔥 ; APPUYER SUR LE BOUTON ET, EN LE MAINTENANT ENFONCÉ, RAMENER L'INDICATEUR SUR LE SYMBOLE ● (BRÛLEUR ÉTEINT). ATTENDRE QUELQUES SECONDES POUR PERMETTRE AU GAZ PRÉSENT DANS L'ATMOSPHÈRE DE SE DISSIPER PUIS RÉPÉTER LES POINTS DE 1 À 3.

POUR VÉRIFIER L'ALLUMAGE DES BRÛLEURS, REGARDER À TRAVERS LES FENTES DES GRILLES LA PRÉSENCE DE LA FLAMME.





## Conseils de cuisson (Caddie / Swing)

On trouvera ci-après quelques suggestions pour exploiter au mieux les caractéristiques du barbecue. Rappelons toutefois que les temps et les intensités de cuisson proposés pourraient ne pas correspondre au goût personnel.

**Cuisson directe:** quand les aliments cuisent directement sur la grille sous laquelle le brûleur est allumé.

**Cuisson indirecte:** quand les aliments cuisent sur la grille adjacente à celle sous laquelle le brûleur est allumé.



PENDANT LA CUISSON, LE PLAN DE CUISSON LATÉRAL (CADDIE / SWING) DOIT ÊTRE GARDÉ OUVERT.

### Viande

Pour la cuisson de viandes, il est conseillé de préchauffer avec les brûleurs des grilles au maximum pendant au moins 5-10 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Pour les petites pièces (côtes, tranches de lard, côtelettes etc.), il est conseillé de préchauffer pendant un temps court (environ 5 minutes). Pour les pièces plus grandes (rôti, poulet entier etc.), il est conseillé de préchauffer pendant un temps plus long (environ 10 minutes). Dans un cas comme dans l'autre, préchauffer avec le couvercle abaissé.

#### Cuisson directe

En général, pour la cuisson directe de viandes, les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis que pour le poisson et les légumes, ils doivent être réglés à une puissance moyenne/minimum. Pour obtenir une bonne grillade, il est conseillé de commencer la cuisson des viandes à la puissance maximum. Ensuite, régler les brûleurs sur une valeur moyenne/minimum pour que les aliments puissent cuire complètement à l'intérieur sans se brûler à l'extérieur. Pendant la cuisson, en particulier de la viande de porc, il est normal qu'il se produise des flammes dues à l'écoulement des graisses. Il suffit de déplacer les aliments dans une zone de la grille moins chaude. Il est donc déconseillé de remplir complètement la grille d'aliments à cuire.

#### Cuisson indirecte

Après avoir préchauffé la grille, les brûleurs étant au maximum et le couvercle pour cuisson étant fermé, placer les viandes sur le côté de la grille adjacent au brûleur allumé. Dans le cas du barbecue de 90 cm, placer les viandes sur la grille centrale après avoir allumé les brûleurs latéraux. Commencer la cuisson avec les brûleurs réglés sur la valeur minimum, puis augmenter graduellement. Les temps de cuisson s'allongeront sensiblement par rapport à une cuisson directe, mais le bon résultat sera garanti. Pour ce type de cuisson, sont indiquées les viandes ou les gros poissons (rôti, poulet entier, daurade etc.), ou les aliments particulièrement épais ou gras, qui avec la cuisson directe pourraient provoquer des flammes fréquentes dues à l'écoulement des graisses.

### Légumes

Pour les légumes aussi, comme dans le cas de la viande, il est conseillé de préchauffer les brûleurs au maximum (pendant 5/10 minutes) avec le couvercle pour cuisson fermé.

#### Cuisson directe

Au terme du préchauffage, régler les brûleurs au minimum et placer les légumes sur la grille. Etant donné la nature fragile de cet aliment, il est conseillé de garder les brûleurs au minimum pendant toute la durée de la cuisson.



## Schéma d'utilisation des brûleurs

TEMPERATURE	REGLAGE DES BRULEURS	UTILISATION
230 - 250 °C	Position maximum ( 🔥 )	<b>Chaleur élevée.</b> Préchauffage avant de commencer les cuissons.
200 °C	Position moyenne-maximum	<b>Chaleur moyenne-élevée.</b> Pour les cuissons directes de coupes fines de viande, poisson et légumes.
160-180 °C	Position intermédiaire	<b>Chaleur moyenne.</b> Pour les cuissons de coupes de viande moyennes (demi-poulet, poulet à la diable etc.). Approprié aussi pour les cuissons indirectes.
150 °C	Position moyenne-minimum	<b>Chaleur moyenne-basse.</b> Pour les cuissons indirectes et pour fumer ; pour réchauffer les aliments ou garder au chaud ceux qui viennent d'être cuits.
110-120 °C	Position minimum ( 🔥 )	<b>Chaleur basse.</b> Pour fumer et cuire de façon indirecte des aliments gras ou fragiles de grosse taille ; pour griller les légumes ; pour garder au chaud les plats qui viennent d'être cuits.

## Indications de cuisson en bref

- Le préchauffage doit toujours être effectué avec les brûleurs au maximum.
- Dans les cuissons sur la plaque, il convient d'effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans les cuissons nécessitant une grillade plus marquée, effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans la cuisson indirecte, le préchauffage se fait en allumant au minimum, pendant 5 minutes, le brûleur à la hauteur de l'aliment placé sur la grille, les brûleurs restants pendant 10 minutes au maximum. La cuisson doit être effectuée avec le couvercle fermé.
- Dans les cuissons directes (viande ou poisson), si le feu vif tend à brûler les aliments, abaisser l'intensité des brûleurs, ou bien déplacer l'aliment dans une zone de la grille moins chaude.



## Suggestions de cuisson (Green)

On trouvera ci-dessous quelques suggestions pour tirer le meilleur parti du barbecue Electrolux. Rappelons que le temps et l'intensité de cuisson peuvent varier selon les goûts personnels et le type d'aliment.



NE JAMAIS FERMER LE COUVERCLE DE CET APPAREIL PENDANT LA CUISSON.

### Viande et poisson

Pour la cuisson de viande, préchauffer les brûleurs du grill sur le réglage maximum pendant au moins 5-10 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Pour les petites pièces (côtes, lard, côtelettes etc.), préchauffer pendant un temps court (environ 5 minutes). Pour les pièces plus grosses, préchauffer plus longtemps (environ 10 minutes).

En général, pour la cuisson de viande, les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis qu'ils doivent être sur une valeur moyenne/minimum pour la cuisson de poisson et de légumes. Pour obtenir de meilleurs résultats, il convient de cuire d'abord quelques instants les aliments au maximum. Ensuite, régler les brûleurs sur moyen/minimum jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits, sans les brûler à l'extérieur. Pendant la cuisson, en particulier de viande de porc, il est normal que des flammes se produisent du fait de la chute de gouttes de graisse sur les carreaux en céramique réfractaire. Si cela se produit, déplacer la viande dans une zone moins chaude du grill. Il n'est donc pas conseillé de remplir complètement le grill d'aliments. Pour les steaks et les filets, le grill ouvert, placé au-dessus des déflecteurs de chaleur en céramique, donne les meilleurs résultats, tandis que pour les viandes plus grasses, telles que les cuisses de poulet et les saucisses, il est conseillé d'utiliser les grils plaques, pour éviter l'écoulement de graisse sur les brûleurs, qui provoque des flammes.

Les viandes et les poissons ne doivent être tournés qu'une seule fois, tandis que les saucisses peuvent être tournées régulièrement pour empêcher qu'elles ne s'ouvrent et obtenir une cuisson uniforme.

### Légumes

Pour la cuisson de légumes, préchauffer de la façon indiquée ci-dessus.

Après avoir préchauffé, régler les brûleurs au minimum et disposer les légumes sur le grill. Garder les brûleurs au minimum pendant toute la durée de la cuisson et utilisez les plaques pour protéger les légumes fragiles.

### Casseroles et poêles

La plaque à côté plat peut aussi être utilisée comme cuisinière pour préparer du riz, des pâtes et des sauces dans des casseroles.



## Schéma d'utilisation des brûleurs

TEMPERATURE	REGLAGE DES BRULEURS	UTILISATION
230 - 250 °C	Position maximum ( ▲ )	<b>Chaleur élevée.</b> Préchauffage avant de commencer les cuissons.
200 °C	Position moyenne-maximum	<b>Chaleur moyenne-élevée.</b> Pour les cuissons de coupes fines de viande, poisson et légumes.
160-180 °C	Position intermédiaire	<b>Chaleur moyenne.</b> Pour les cuissons de coupes de viande moyennes (demi-poulet, poulet à la diable etc.).
150 °C	Position moyenne-minimum	<b>Chaleur moyenne-basse.</b> Pour fumer, pour réchauffer les aliments ou garder au chaud ceux qui viennent d'être cuits.
110-120 °C	Position minimum ( ▲ )	<b>Chaleur basse.</b> Pour griller les légumes; pour garder au chaud les plats qui viennent d'être cuits.

## Indications de cuisson en bref

- Le préchauffage doit toujours être effectué avec les brûleurs au maximum.
- Dans les cuissons sur la plaque, il convient d'effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans les cuissons nécessitant une grillade plus marquée, effectuer un préchauffage de 15 minutes.



## Nettoyage et maintenance

### Nettoyage du barbecue



POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES DE L'APPAREIL, N'UTILISER QUE DES PRODUITS NETTOYANTS APPROPRIÉS. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ET NE RÉPOND PAS DES DOMMAGES ÉVENTUELS RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE PRODUITS NETTOYANTS APPROPRIÉS ET/OU AUTRES QUE CEUX INDIQUÉS.



POUR LE NETTOYAGE DES PARTIES MÉTALLIQUES INTERNES, IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER DES GANTS DE TRAVAIL APPROPRIÉS.

#### Acier inox

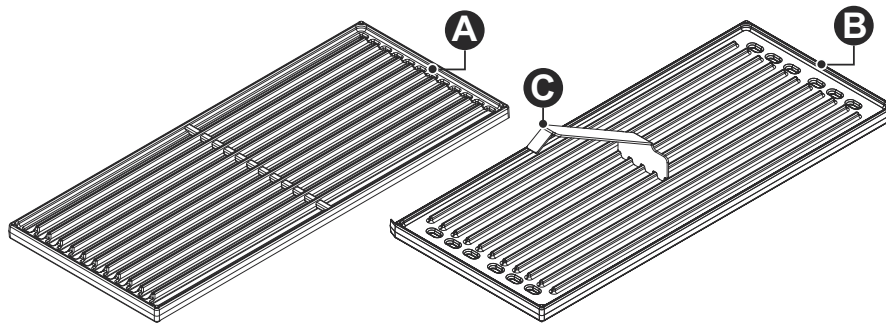
Au terme de chaque utilisation, pour assurer une bonne conservation du barbecue, nous conseillons de nettoyer régulièrement les parties externes, internes et les accessoires en acier inox, après avoir laissé l'appareil refroidir.

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser quotidiennement une solution chaude d'eau et de vinaigre ou de savon neutre ; verser la solution sur un chiffon humide et passer sur la surface en acier dans le sens du satinage, rincer soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éviter l'utilisation d'éponges métalliques et d'objets coupants qui pourraient endommager les surfaces. Utiliser des éponges qui ne raient pas et éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.

#### Les grilles et la plaque en fonte émaillée

Le nettoyage des grilles en fonte "A" et de la plaque "B" doit être effectué quand elles sont encore tièdes. Pour le nettoyage des plaques "B" il est conseillé d'utiliser le racloir "C" fourni.

Pour éliminer les résidus éventuels de nourriture, frotter avec une brosse à soies de laiton. Terminer le nettoyage en lavant les grilles et la plaque avec un produit dégraissant et rincer abondamment à l'eau tiède. Les grilles en fonte et la plaque peuvent aussi se laver au lave-vaisselle.



APRÈS UN NETTOYAGE APPROFONDI ET AVANT UNE NOUVELLE UTILISATION DES GRILLES EN FONTE ET DE LA PLAQUE, ÉLIMINER LES RÉSIDUS ÉVENTUELS DE PRODUIT NETTOYANT EN ALLUMANT LES BRÛLEURS AU MAXIMUM PENDANT QUELQUES MINUTES.

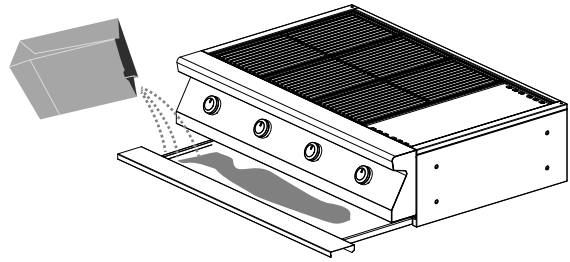




## Nettoyage et maintenance

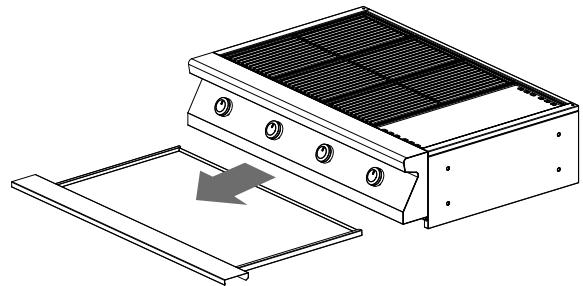


AVANT DE COMMENCER LA CUISSON DES ALIMENTS, S'ASSURER QUE LE LÈCHEFRITE EST BIEN EN PLACE. IL EST CONSEILLÉ DE VERSER SUR LE LÈCHEFRITE UNE FINE COUCHE DE SABLE ORDINAIRE POUR FAVORISER LA RETENUE DES JUS DE CUISSON, DE MANIÈRE À EN ÉVITER LA COMBUSTION ET L'ÉGOUTTEMENT SUR LES COMPOSANTS SITUÉS EN DESSOUS. LE SABLE DEVRA ÊTRE CHANGÉ RÉGULIÈREMENT POUR ÉVITER LE RISQUE D'INCENDIE DES JUS DE CUISSON ACCUMULÉS.



### Lèche-frite (Caddie / Swing)

Au terme de la cuisson (après avoir laissé refroidir le barbecue), enlever la lèche-frite de la façon indiquée dans la figure ci-contre et en reverser les résidus huileux dans un récipient refermable en permettant l'élimination correcte.



LES RÉSIDUS HUILEUX PROVENANT DE LA CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON NE DOIVENT PAS ÊTRE JETÉS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES, MAIS DOIVENT ÊTRE CORRECTEMENT ÉLIMINÉS DANS DES RÉCIPIENTS PRÉVUS À CET EFFET OU REMIS AUX POINTS DE COLLECTE.

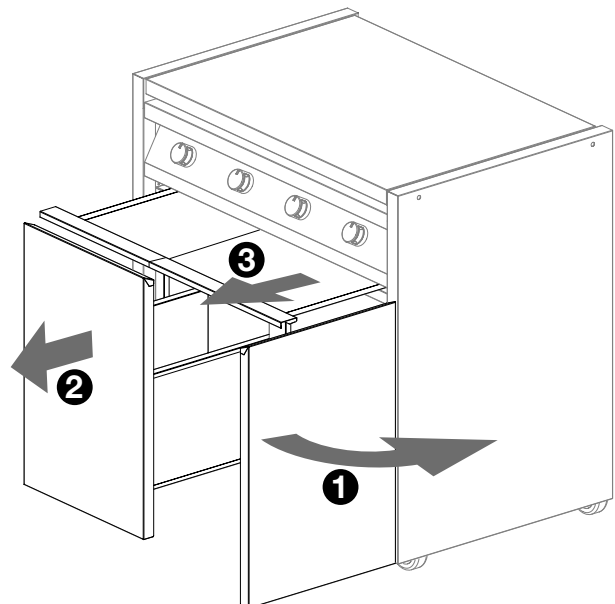
- Nettoyer la lèche-frite avec des produits non abrasifs spécifiques et la remettre en place dans son logement.

### Lèche-frite (Green)

Au terme de la cuisson (après avoir laissé refroidir le barbecue):

- 1-2. ouvrir la porte du logement bouteille et le tiroir amovible,
3. enlever la lèche-frite

de la façon indiquée dans la figure et en reverser les résidus huileux dans un récipient refermable pour en permettre l'élimination correcte.



LES RÉSIDUS HUILEUX PROVENANT DE LA CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON NE DOIVENT PAS ÊTRE JETÉS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES, MAIS DOIVENT ÊTRE CORRECTEMENT ÉLIMINÉS DANS DES RÉCIPIENTS PRÉVUS À CET EFFET OU REMIS AUX POINTS DE COLLECTE.

- Nettoyer la lèche-frite avec des produits non abrasifs spécifiques et la remettre en place dans son logement, en ouvrant au préalable le tiroir amovible et la porte du logement bouteille.

### Nettoyage des boutons et du panneau de commandes

Nettoyer les boutons et le panneaux de commandes avec un chiffon humide.







A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending down to the bottom line. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.







[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

**STEEL SRL**

Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (MO) - Italy  
T. +39 059 645180  
F. +39 059 6220804  
P. Iva 02593690361