

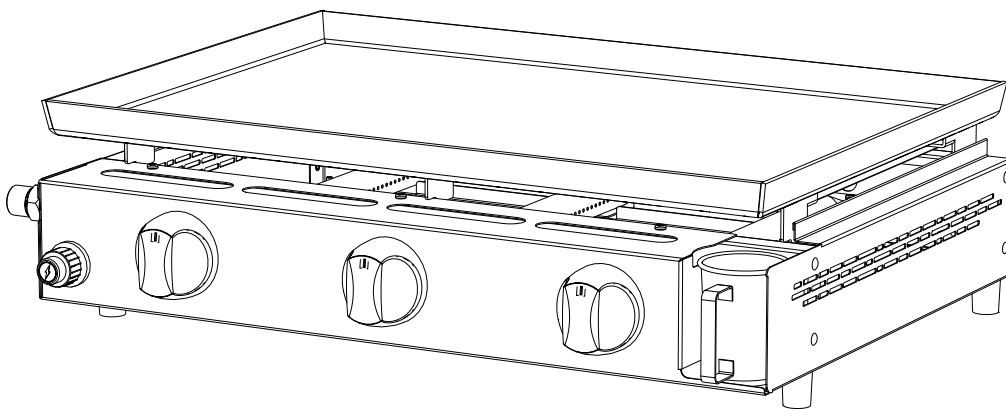


NOTICE DE MONTAGE

FR

BARBECUE GAZ

TOM 735536i



REF JJA : 167944

Consulter entièrement la notice avant utilisation

Adresse du fabricant : SOMAGIC
1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

SOMMAIRE

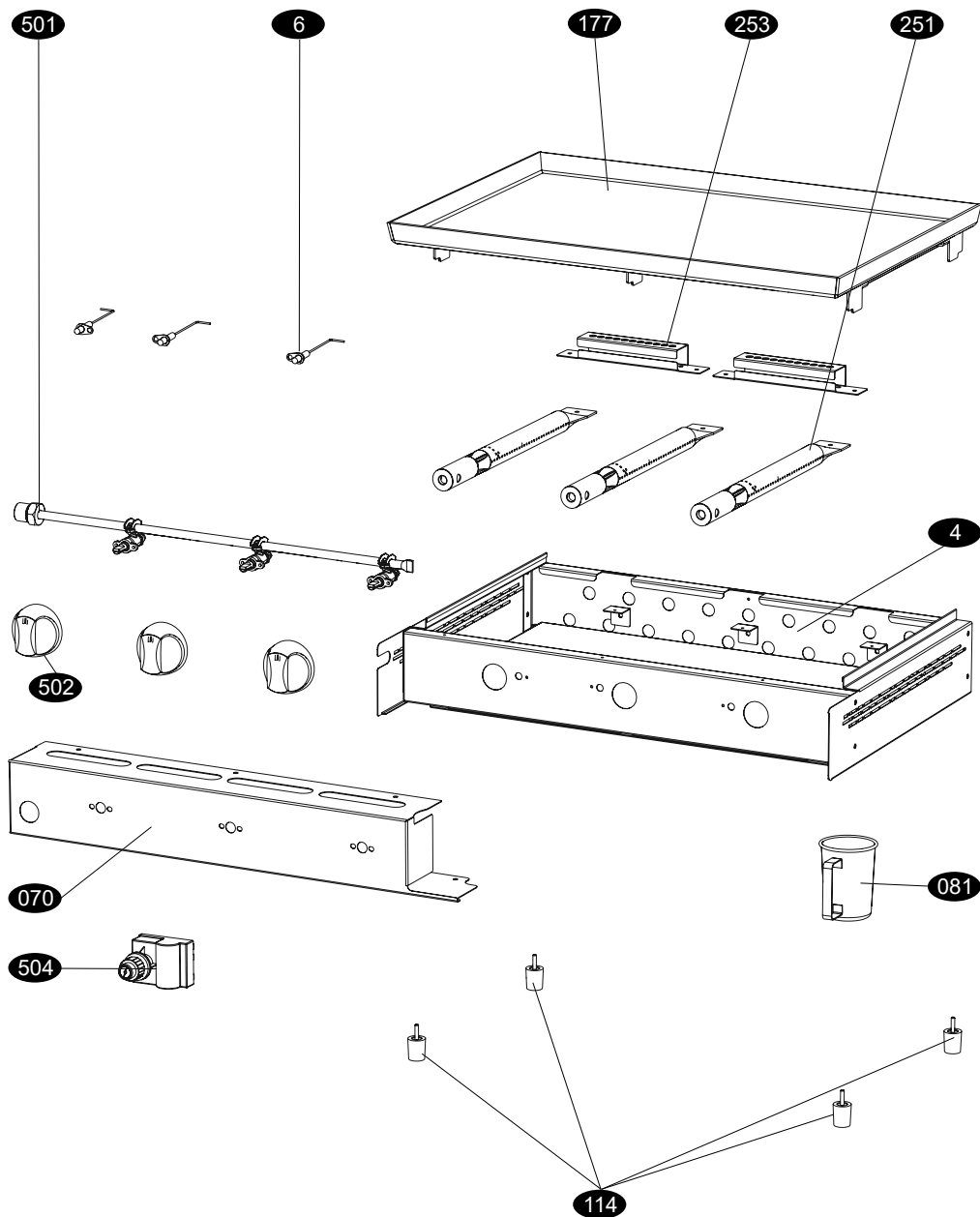
1 - Vue éclatée	Page : 3
2 - Instructions de montage	Page : 4
3 - Branchement gaz	Page : 5
4 -Essais d'étanchéité	Page : 6
5 - Avant la mise en marche	Page : 6
6 - Allumage des brûleurs	Page : 7
7 - Allumage manuel	Page : 7
8 - Utilisation et fonctionnement de la plancha	Page : 8
9 - Nettoyage et entretien	Page : 9
10 - Transport et rangement	Page : 9
11 - Pièces de rechange	Page : 9
12 - Étapes de montage	Page : 70

Ref.	Désignation	Nb.
070	TABLEAU DE BORD	1
501	ROBINETTERIE	1
502	BOUTON	3
504	COMMANDE DE PIEZZO	1

Ref.	Désignation	Nb.
4	CUVE	1
251	BRÛLEUR	3
6	PIEZZO	3
253	INTERALLUMAGE	2

Ref.	Désignation	Nb.
114	PLOT	4
177	PLAQUE DE CUISSON	1
081	RECOLTE GRAISSE	1

1 - Vue éclatée



2 - Instructions de montage

Une fois que vous aurez monté votre barbecue gaz, posez le sur une construction stable et robuste.

Vérifiez que les quatre plots (114) ne soient pas en porte à faux.

Lorsque vous encastrez votre barbecue, attention à la robinetterie(501) et au récolte graisse(081).

Ne posez jamais le barbecue à même le sol.

Ces vérifications vous garantissent une bonne mise en place de votre barbecue.

Rappel des précautions élémentaires pour la mise en place du barbecue dans son support maçonné

Ne posez jamais le barbecue à même le sol.

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

Posez votre barbecue sur une construction stable et robuste.

Vérifiez que les quatre plots (114) soient posés sur une partie plane et ne soient pas en porte à faux.

Votre ensemble maçonné doit être suffisamment dimensionné pour recevoir le barbecue.

Laissez un espace de 150 mm entre les bords de la cuve et la partie maçonnée.

Utilisez des matériaux non inflammable pour la fabrication du support (briques, carrelage, inox,..)

Lorsque vous encastrez votre barbecue, prenez soin de ne pas buter ou endommager la partie robinetterie (501).

Le tuyau d'alimentation du gaz doit être accessible sur toute sa longueur, ne pas emprisonner le tuyau dans l'ensemble maçonné.

Assurez-vous que le récolte graisse (081) soit accessible et puisse s'enlever facilement de la cuve. Ce récolte graisse doit être nettoyé à chaque utilisation de votre barbecue.

Ne scellez pas ou ne maçonnez pas directement contre la cuve du barbecue, laissez une circulation d'air (150 mm) autour de la cuve pour éviter toute surchauffe de l'ensemble et un bon fonctionnement de la partie gaz.

Si vous posez votre barbecue sur une table, utilisez une table revêtue d'un matériau non inflammable (type carrelage, brique réfractaire, plaque inox, verre trempé ...).

Ne posez jamais votre barbecue sur une table revêtue d'un matériau inflammable (style matière plastique, bois ...)

Protégez votre appareil contre les intempéries, soit en plaçant un couvercle sur l'appareil ou utilisez une housse de protection adaptée (non fournie) seulement lorsque l'appareil est totalement froid.



le piezzo électrique fonctionne avec une pile LR06- AA non fournie



3 - Branchement Gaz

Utilisez exclusivement un détendeur homologué par les autorités du pays.

ATTENTION : vous pouvez trouver dans le commerce des détendeurs qui ne donnent pas la pression préconisée.(Tableau ci-dessous).

Le barbecue est livrée sans l'about, ni joint.

Branchez le tuyau d'alimentation du gaz conforme à la norme en vigueur dans le pays de commercialisation, équipé de dispositifs de serrage ou autres normes dans les autres pays destinataires, sur l'about du robinet.

Cet about muni de son joint est à acheter en magasin.

Vous aurez préalablement humidifié l'about avec un peu d'eau savonneuse et vérifié que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée.

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires.

Vous pouvez trouver dans le commerce des tuyaux de raccordement à visser conformes à la norme en vigueur dans le pays de commercialisation.

Le filetage est un filetage normalisé G 1/2, vissez le tuyau de raccordement sur votre entrée de robinetterie (501) en vous assurant de la présence du joint d'étanchéité sur le tuyau de raccordement, dans ce cas, l'essai d'étanchéité décrit en (4) est aussi à effectuer.

Vérifiez que la date de péremption du tuyau d'alimentation n'est pas dépassée.

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser les 1,5 mètres réglementaires.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse. Ne pas modifier l'appareil.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

ATTENTION : Ne jamais utiliser le barbecue sans détendeur.

Lors du fonctionnement du barbecue, éloignez la bouteille de gaz au maximum de la source de chaleur, en la posant à côté du barbecue.

Utilisez des bouteilles de gaz de capacité 6 kg ou 13 kg maxi (voir schéma) distribuées sur le marché français d'une hauteur maxi avec détendeur 570 mm et d'une largeur maxi avec détendeur 310 mm.

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à l'essai d'étanchéité.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Essais d'étanchéité

Opérez à l'extérieur des locaux en éloignant tous les matériaux inflammables, ne pas fumer.

S'assurez que le(s) bouton(s) de réglage sont fermés en position ●.

Si vous utilisez un tuyau souple, emmanchez le sur l'about du détendeur et sur celui du barbecue.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé, vissez le sur le détendeur et directement sur la pièce (501).

Vérifiez que le tuyau n'est pas soumis à des efforts de torsion.

Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz.

Pour le contrôle, prenez de l'eau mélangée à du produit vaisselle.

Mettez ce liquide à chaque endroit où le tuyau est raccordé et ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

S'il se produit des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz :

Si vous utilisez un tuyau souple :

Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et du joint côté barbecue.

Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille et l'about sur la pièce (501).

Vérifiez que vous avez bien emmanché le tuyau sur le détendeur et sur l'about.

Si vous utilisez un tuyau à raccord vissé :

Vérifiez la présence et le bon état du joint du détendeur et de votre tuyau à raccord vissé.

Vérifiez avoir bien serré le détendeur sur la bouteille.

Vérifiez que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur la pièce (501).

En cas d'odeur caractéristique du gaz, fermez le robinet du récipient de gaz et procédez à nouveau à l'essai d'étanchéité.

Si la fuite ne provient ni du raccordement au détendeur ni du raccordement au robinet, la pièce qui fuit est défectueuse, procédez à son remplacement.

N' utilisez jamais une flamme pour détecter une fuite de gaz.

5 - Avant la mise en marche

Assurez-vous que:

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Il n'y a pas de fuite.

Les arrivées d'air du ou des brûleurs ne sont pas obstruées.

Les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

En effet, de la poussière, du dépôt et même des toiles d'araignées peuvent obstruer les orifices d'arrivée mais aussi les tubulures qui vont du corps du brûleur aux injecteurs.

Ce phénomène est très dangereux car le débit de gaz et d'air n'est plus suffisant voire même complètement stoppé avec le risque que le gaz s'enflamme au mauvais endroit.

Le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes et qu'il ne soit ni craquelé, ni fissuré.

Le tuyau d'alimentation du gaz doit être raccordé de l'about de l'appareil au détendeur de la bouteille de gaz sans subir aucune torsion.

N'utilisez pas votre barbecue dans des locaux fermés.

6 - Allumage des brûleurs

S'assurez que TOUS les robinets sont fermés (position ●).

Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

❑ **Si votre Barbecue possède 1 Brûleur :**

Ouvrez le bouton sur plein débit et appuyez sur le piezzo.

❑ **Si votre Barbecue possède 2 Brûleurs :**

Ouvrez un des deux boutons sur plein débit et appuyez sur le piezzo.

❑ **Si votre Barbecue possède 3 Brûleurs :**

Pour allumer le brûleur de gauche, ouvrez le bouton de gauche sur plein débit et appuyez sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur central, ouvrez le bouton central sur plein débit et appuyez sur le piezzo de gauche.

Pour allumer le brûleur de droite, ouvrez le bouton de droite sur plein débit et appuyez sur le piezzo de droite.

- ❑ Appuyez sur le piezzo pour obtenir l'allumage du brûleur. Si l'allumage ne se fait pas, appuyez de nouveau 2 ou 3 fois sur le piezzo.

Dans tous les cas de figure assurez-vous que le ou les brûleurs fonctionnent en regardant à l'intérieur de la cuve.



Si vous possédez un barbecue équipé d'une plancha, redoublez de vigilance pendant cette phase d'allumage.

Ne laissez pas le gaz s'accumuler sous la plancha, cela pourrait être dangereux.

Ne laissez jamais débiter le gaz sans que le ou les brûleurs soient allumés.

Si l'allumage ne se fait toujours pas, attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.

Au démarrage, n'allumez jamais TOUS les brûleurs en même temps.

Pour éteindre les brûleurs, ramenez TOUS les boutons en position ●.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse et est proscrite.

En aucun cas les robinets et les injecteurs ne doivent être démontés par des personnes non habilitées par le fabricant.

N'utilisez jamais la bouteille de gaz en position couchée.

Les injecteurs sont marqués **repère 71**. (étape A dans 12 étapes de montage).

Le débit d'air nécessaire à une bonne combustion doit être d'au moins 18 m³/heure.

La pièce (253) est un dispositif interallumage. Si un robinet est ouvert, lorsque vous allumez l'autre, pour votre sécurité le premier s'allume automatiquement.

Ce dispositif s'applique du brûleur (1) au brûleur (2), du brûleur (2) au brûleur (3), et inversement. En aucun cas il ne s'effectuera du brûleur (1) au brûleur (3).

7 - Allumage manuel

En cas de non fonctionnement du piezzo, un allumage manuel est possible.

Pour ce faire, allumez une allumette et présentez celle-ci vers le brûleur à travers un orifice de la cuve.

Ouvrez le bouton de commande correspondant au brûleur que vous voulez allumer.

Le brûleur s'enflamme, retirez l'allumette pour éviter les risques de brûlures. (Prendre de préférence des allumettes longues, style cheminée).

8 - Utilisation et fonctionnement de la plancha

Recommandations : ce barbecue, comme tous les appareils à gaz, demande un minimum de précautions.

N'allumez jamais l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne placez jamais l'appareil dans un courant d'air.

Pour éviter les courants d'air, placez l'appareil à l'abri d'un mur ou d'une cloison pour éviter les retours de flammes.

Attention, certains organes de l'appareil peuvent être chauds, il est recommandé de porter des gants de protection.

Utilisez votre barbecue sur un plan bien horizontal.

Avant toute cuisson, préchauffez votre appareil pendant 10 minutes.

Lors de la première utilisation, préchauffez 20 minutes bouton ouvert en position plein débit.

Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

N'utilisez jamais de charbon de bois, ni de pierre de lave.

Si lors de la cuisson le ou les brûleurs s'éteignent, mettre le ou les boutons en position ●.

Lors du changement du récipient de gaz, assurez-vous que vous êtes éloignés de toute source d'inflammation, refaire l'essai d'étanchéité.

Pendant le fonctionnement, vérifiez que le ou les brûleurs ne soient pas éteints.

Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Utilisez des gants protecteurs et/ou des ustensiles à long manche pour la cuisson ou la manipulation des éléments particulièrement chauds.

Des flammes accidentelles peuvent surgir pendant l'utilisation du grill.

Une accumulation de graisse ou de jus de viande peut s'enflammer et provoquer une température excessive à l'intérieur de la cuve.

Remettez le ou les boutons des brûleurs en position minimum le temps que les flammes disparaissent.

Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

9 - Nettoyage et entretien

Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures.

Assurez-vous que le robinet du récipient de gaz est fermé.

A chaque utilisation :

Videz et nettoyez impérativement, suivant votre modèle de Barbecue, le tiroir (080) ET/OU le récolte graisse (081).

Pensez à remettre le récolte graisse ET/OU le tiroir propre en place avant une prochaine utilisation.

Astuce de nettoyage:

Nettoyage de la plancha: Lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faites tomber les déchets dans le récolte graisse.

Nettoyez le dessus des brûleurs, les parois de la cuve, la grille ET/OU la plancha à l'aide d'une éponge humide (eau plus produit vaisselle).

N'utilisez pas de produit abrasif.

Tous les 10 allumages:

Enlevez les poussières et les carbonisations à l'intérieur des piezzos et nettoyez ceux-ci pour que leur fonctionnement soit toujours constant.

Tous les 2 mois:

Le ou les brûleurs doivent être démontés, nettoyés et contrôlés.

Les orifices de passage d'air, de gaz et les trous des brûleurs, peuvent être obstrués par des nids d'insectes, des toiles d'araignées ou de la saleté.

Ces problèmes peuvent provoquer une diminution de la chaleur ou une inflammation dangereuse du gaz hors du ou des brûleurs.

Remonter ensuite le ou les brûleurs et laisser sécher avant réutilisation.

L'entretien du ou des brûleurs permet un bon fonctionnement et diminue leur oxydation.

Remplacez le ou les brûleurs si leur fonctionnement est incorrect (brûleur percé...).

10 - Transport et rangement

Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

Attendez que le barbecue soit bien froid avant de le transporter.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, assurez-vous que le récipient de gaz est bien fermé.

Pour la période d'hiver, nettoyez la plaque de cuisson, le brûleur, le récolte graisse et l'intérieur de la cuve.

Ne stockez pas le barbecue avec sa bouteille, stockez la bouteille dans un endroit bien aéré.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue pendant une longue période, stockez votre produit dans un endroit où ce dernier ne risque pas d'être endommagé par des chocs extérieurs et si possible à l'abri de l'humidité.

11 - Pièces de rechange

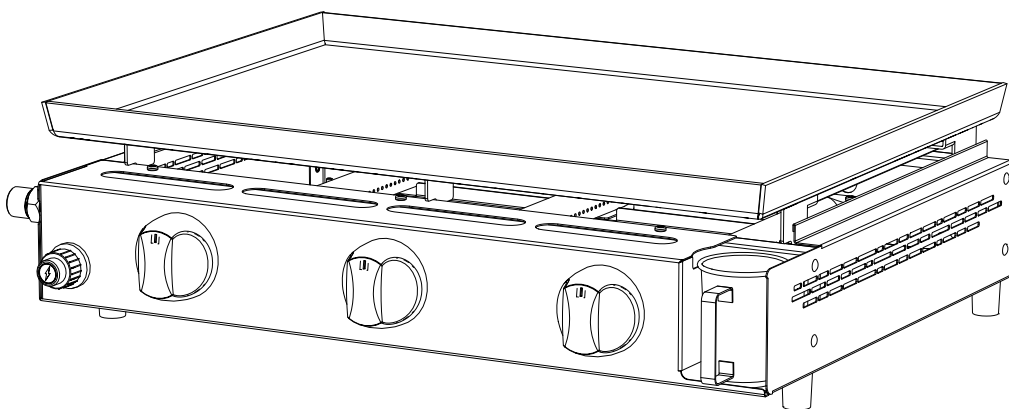
Gardez cette notice car pour toute demande de pièces détachées, il faudra rappeler la référence marquée en bas de chaque page ainsi que le numéro de la pièce perdue ou défectueuse.

Pour demander les pièces de rechange, ces dernières peuvent être vendues en vous adressant au magasin ou à notre service après vente au numéro suivant :

00.33(0)3.85.32.27.50.

GASBARBECUE

TOM 735536i



Raadpleeg de handleiding voor gebruik.

Adres van de fabrikant: SOMAGIC

1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

INHOUD

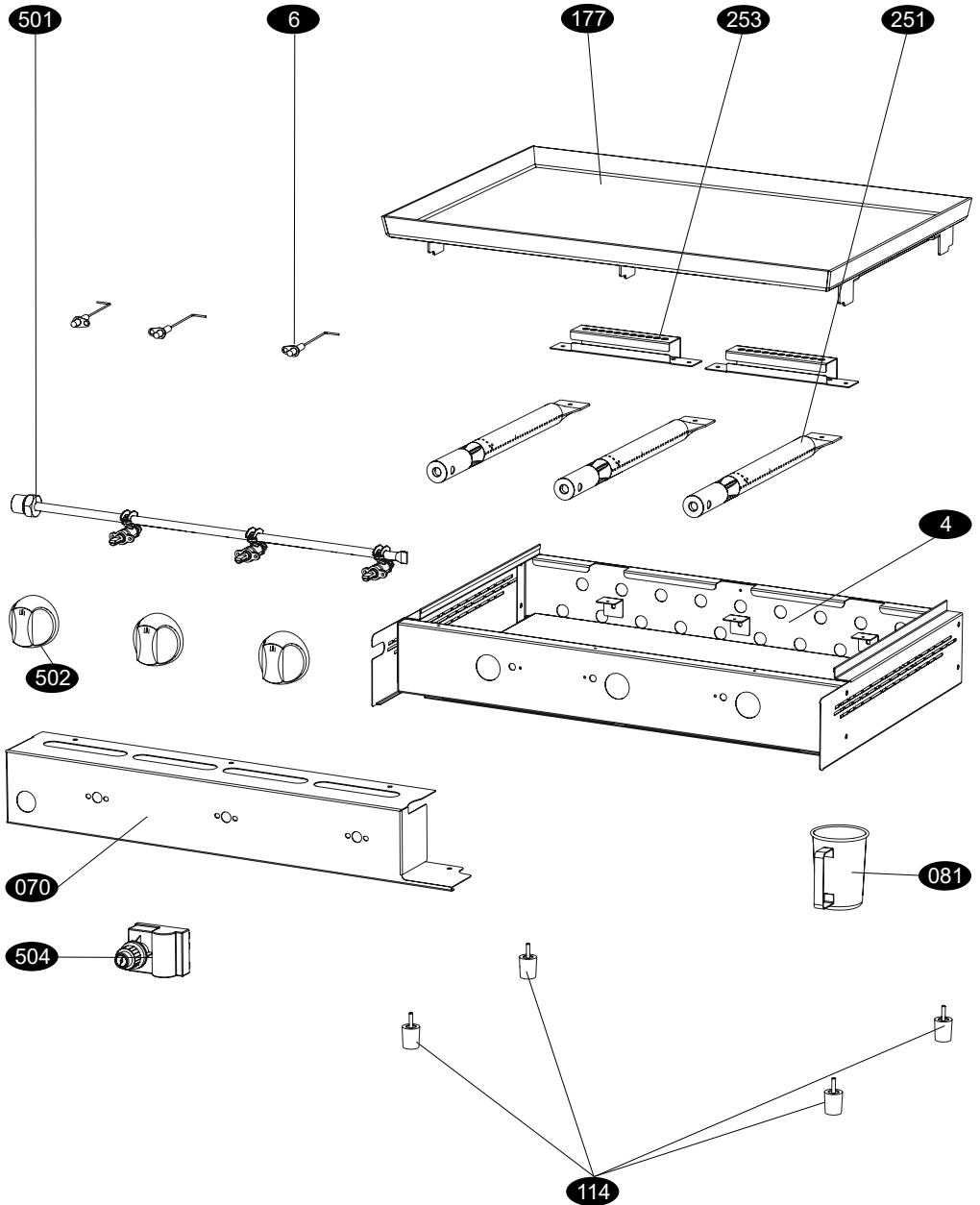
1 - Gedemonteerd aanzicht	P : 13
2 - Montageplan	P : 14
3 - Gasaansluiting	P : 15
4 - Lekttest	P : 16
5 - Voor u van start gaat	P : 16
6 - Aansteken van de branders	P : 17
7 - Manueel aansteken	P : 17
8 - Gebruik en werking van de barbecue	P : 18
9 - Reiniging en onderhoud	P : 19
10 - Transport en opbergen	P : 19
11 - Wisselstukken	P : 19
12 - Montage stappen	P : 70

Ref.	Benaming	Aant
070	BEDIENINGSPANEEL	1
501	KRAANWERK	1
502	REGELKNOP	3
504	PIËZO-REGELING	1

Ref.	Benaming	Aant
4	KUIP	1
251	BRANDER	3
6	PIËZO	3
253	ONDERLING AANSTEKEN	2

Ref.	Benaming	Aant
114	NOP	4
177	BAKPLAAT	1
081	DRUIPLADE	1

1- Gedemonteerd aanzicht



2 - Montageplan

Als u uw gasbarbecue heeft gemonteerd, plaats hem dan op een stabiele en stevige constructie. Controleer of de twee steunen (11) niet overhangen.

Als u uw barbecue inbouwt, let dan op de armatuur (501) en het opvangbakje van de jus (081). Plaats de barbecue nooit op de vloer.

Deze controles garanderen u een goede werking van uw barbecue.

Herinnering aan de elementaire voorzorgsmaatregelen voor de werking van de barbecue in een gemetselde houder

Plaats de barbecue nooit op de vloer.

Alleen buiten gebruiken.

Plaats uw barbecue op een stabiele en stevige constructie.

Controleer of de 4 noppen (114) op een effen vlak staan en dat ze niet overhangen.

Het gemetselde gedeelte moet groot genoeg zijn om de barbecue erin te kunnen plaatsen.

Laat een ruimte van 150 mm tussen de randen van de kuip en het gemetselde gedeelte.

Gebruik niet-brandbare materialen voor de vervaardiging van de steun (bakstenen, tegels, roestvrij staal, ..)

Als u uw barbecue inbouwt, draag dan zorg voor de armatuur (501).

De toevoerbuis van het gas moet over heel de lengte toegankelijk zijn. Sluit de buis niet op in het gemetselde gedeelte.

Zorg dat u gemakkelijk bij het opvangbakje van de jus (081) kunt en dat u het gemakkelijk uit de kuip kunt halen. Bij elk gebruik van de barbecue moet u het opvangbakje opnieuw schoonmaken.

Sluit niet rechtstreeks tegen de kuip van de barbecue af en metsel er niet meteen tegen. Laat een verluchtingruimte (150 mm) vrij rond de kuip om oververhitting van het geheel te voorkomen en de goede werking van het gasgedeelte te garanderen.

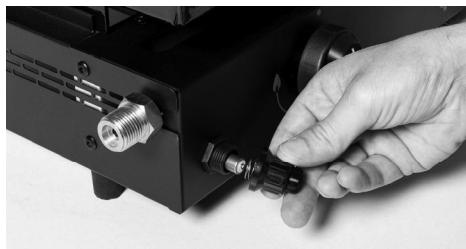
Als u de barbecue op een tafel plaatst. Gebruik een tafel die voorzien is van een niet brandbaar materiaal (met tegels, vuurvaste stenen, inoxplaat, gehard glas...).

Plaats uw barbecue nooit op een tafel die bestaat uit brandbaar materiaal (zoals plastic, hout...).

Bescherm uw toestel tegen slechte weersomstandigheden. Bedek het met een deksel of gebruik een aangepaste beschermingshoes (niet meegeleverd). Wacht steeds tot het toestel helemaal afgekoeld is.



de elektrische piëzo werkt met Batterije LR06 - AA niet meegeleverd



3 - Gasaansluiting

Gebruik uitsluitend een drukregelaar die gehomologeerd is door de autoriteiten van het land.

LET OP: u kunt in de handel ook drukregelaars vinden die niet de aanbevolen druk geven. (Tabel hieronder).

De barbecue wordt geleverd zonder aanzetstuk en zonder afdichtingring.

Sluit de gastoevoerleiding aan volgens de geldende norm in het land van verkoop, voorzien van klemmen of andere normen in de andere landen, aan het einde van de kraan.

Dit eindstuk met zijn pakking is in uw winkel te kopen.

Maak het aanzetstuk eerst nat met beetje zeepsop en controleer de vervaldatum van de slang.

De lengte van de slang moet aangepast zijn aan uw situatie en mag nooit langer zijn dan de voorgeschreven 1,5 meter.

In de handel zijn geschroefde verbindingsbuizen verkrijgbaar die voldoen aan de norm van het land van verkoop.

De schroefdraad is genormaliseerd G ½ schroefdraad. Schroef de aanvoerslang vast op de ingang van het kraanwerk en zorg ervoor dat er een afdichtingring zit op de aanvoerslang.

De barbecue wordt geleverd zonder aanzetstuk en zonder afdichtingring.

Controleer de vervaldatum van de aanvoerslang.

De lengte van de slang moet aangepast zijn aan uw situatie en mag nooit langer zijn dan de voorgeschreven 1,5 m.

Schroef de gasaanvoerslang met een G ½ moer vast en controleer of de afdichtingring aanwezig is in de uitgang met de schroefdraad (501).

Iedere wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn. Toestel niet aanpassen of modificeren.

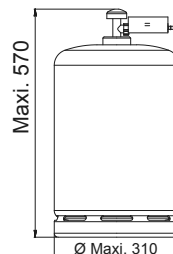
De gebruiker mag de onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger worden beschermd, niet zelf hanteren.

OPGELET: Gebruik de barbecue nooit zonder de reduceerafsuieter.

Als de barbecue in werking is moet de gasfles zo ver mogelijk verwijderd zijn van de warmtebron, plaats ze naast de barbecue.

Gebruik gasflessen van 6 kg of 13 kg met een maximale hoogte met houder van 570 mm en een maximale breedte met houder van 310 mm. (Zie tekening fles).

Als u denkt gas te ruiken, sluit dan de gaskraan en controleer dan de dichtheid.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Lekttest

Doe de test in open lucht, verwijderd van ontvlambare materialen en rook niet.

Controleer of de regelknoppen dicht staan, in positie ●.

Gebruik u een soepele buis, zet deze dan op het aanzetstuk van de reduceerafsluiter en op dat van de barbecue.

Gebruikt u een buis met geschroefde aansluiting, schroef deze dan op de reduceerafsluiter en rechtstreeks op onderdeel (501)

Controleer of de slang nergens geknikt is.

Schroef de drukregelaar op de gasfles.

Neem ter controle water vermengd met afwasmiddel.

Giet vloeistof op alle plaatsen waar de buis is vastgemaakt en open de gasfles.

Als er bellen ontstaan, dan is er een gaslek:

Als u een soepele buis gebruikt:

Controleer of de dichting van de reduceerafsluiter en de dichting aanwezig zijn en of ze in goede staat zijn.

Controleer of de reduceerafsluiter op de fles en het aanzetstuk op onderdeel (501) goed vastgeklemd zitten.

Controleer of u de buis goed op de reduceerafsluiter en op het aanzetstuk heeft geplaatst.

Als u een buis met geschroefde aansluiting gebruikt:

Controleer of de dichting van de reduceerafsluiter en uw buis met geschroefde aansluiting aanwezig zijn en of ze in goede staat zijn.

Controleer of u de reduceerafsluiter goed heeft vastgezet op de fles.

Controleer of u de aansluitingen van de buis goed heeft vastgeklemd op de reduceerafsluiter en op het onderdeel (501).

Als u denkt gas te ruiken, sluit dan de gaskraan en controleer dan opnieuw de dichtheid.

Als het lek niet voortkomt van de aansluiting met de reduceerafsluiter of van de aansluiting met de kraan, dan is het onderdeel dat lekt defect en moet u het vervangen.

Gebruik nooit een vlam om een gaslek op te sporen.

5 - Voor u van start gaat

Zorg ervoor:

Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.

Controleer of er geen lek is.

Controleer of de luchtaanvoer van de branders niet verstopt zit.

De ventilatieopeningen van de behuizing van de fles mogen niet verstopt zijn.

Stof, bezinzel of zelfs spinnenwebben kunnen de openingen verstoppen maar ook de leidingen die van de brander zelf naar de injectoren gaan.

Dat is erg gevaarlijk want dan stromen gas en lucht te niet meer voldoende of zelfs helemaal niet meer en dan bestaat het gevaar dat het gas op de verkeerde plaats ontvlamt.

Controleer of de slang niet in aanraking komt met onderdelen die heet kunnen worden en controleer of de slang geen barsten of scheuren vertoont.

Gebruik uw barbecue enkel in open lucht.

6 - Aansteken van de branders

Zorg ervoor dat ALLE kranen gesloten zijn (positie ●).

Open dan het kraantje van de gasfles.

Als uw barbecue 1 brander heeft:

Zet de knop op volle debiet en druk op de piezo.

Als uw barbecue 2 branders heeft:

Zet een van de twee knoppen op volle debiet en druk op de piezo.

Als uw barbecue 3 branders heeft:

Om de linkerbrander aan te steken moet u de linkerknop opendraaien op volle debiet en druk dan op de linkerpiezo.

Om de middelste brander aan te steken moet u de middelste knop opendraaien op volle debiet en druk dan op de middelste piezo.

Om de rechterbrander aan te steken moet u de rechterknop opendraaien op volle debiet en druk dan op de rechterpiezo.

Druk op de piëzo om de brander te ontsteken. Als die niet meteen ontsteekt, drukt u nog 2 of 3 maal op de piëzo.

In alle gevallen moet u de werking van de branders controleren door naar de binnenkant van de kuip te kijken.



Uw barbecue is voorzien van een bakplaat, wees uiterst voorzichtig bij het aansteken.

Laat zich geen gas ophopen onder de bakplaat, dit kan gevaarlijk zijn.

Laat het gas nooit open staan zonder dat de brander(s) aangestoken is (zijn).

Als de ontsteking nog steeds niet lukt, wacht dan 5 minuten voor u het nogmaals probeert.

Bij het opstarten mag u nooit ALLE branders tegelijkertijd aansteken.

Om de branders uit te doen moet u ALLE knoppen in de positie ● zetten.

Elke wijziging die u aan het toestel aanbrengt kan gevaarlijk zijn en is dan ook verboden.

De kranen en injectoren mogen enkel gedemonteerd worden door mensen die daarvoor bevoegd werden verklaard door de fabrikant.

Gebruik de gasfles nooit terwijl ze plat ligt.

De injectoren zijn gemarkeerd met **merkteken 71**. (stap A in 12 Montage stappen).

Voor een goede verbranding moet het luchtdebiet minstens 18m³/uur zijn.

Het onderdeel (253) is een ontstekingsinrichting. Als een kraan openstaat terwijl u een andere opent dan zal voor uw veiligheid automatisch de eerste ontsteken.

Het onderdeel (253) is een ontstekingsinrichting. Als een kraan openstaat terwijl u een andere opent dan zal voor uw veiligheid automatisch de eerste ontsteken.

7 - Manueel aansteken

Ingeval de piëzo niet werkt, kunt u de brander manueel ontsteken.

Om dat te doen, strijkt u een lucifer aan en houdt die bij de brander over een opening in de bak.

Open de regelknop.

Als de brander ontvlamt, haal dan de lucifer weg om eventuele brandwonden te vermijden. (Neem bij voorkeur lange lucifers).

8 - Gebruik en werking van de barbecue

Aanbeveling: deze barbecue vereist, zoals alle apparaten op gas, een minimum aan voorzorgsmaatregelen.

Steek nooit een barbecue aan als er een fikse wind staat, plaats het toestel nooit in de tocht.

Om tocht te vermijden, plaatst u het toestel op een plek beschermt door een muur of een scheidswand om steekvlammen te vermijden.

Let op: sommige onderdelen van de barbecue kunnen erg heet worden. Draag steeds beschermende handschoenen.

Gebruik uw barbecue op een horizontaal vlak.

Vooraleer u begint te bakken, laat het toestel 10 minuten voorverwarmen.

Bij het eerste gebruik moet u het toestel gedurende 20 minuten voorverwarmen met de knop(pen) open en op vol vermogen.

Hierdoor zal de verf stabiliseren en zal er bij de eerste ontsteking een geur vrijkomen.

Gebruik nooit steenkool of lavastenen.

Als de branders uitdoven tijdens het bakken, plaats dan de knop(pen) in positie ●.

Als u de gas vervangt moet u ervoor zorgen dat u ver genoeg staat van elke ontstekingsbron, test opnieuw de dichtheid.

Tijdens de werking moet(en) de brander(s) altijd aangestoken zijn.

Laat de grill nooit onbewaakt achter als de barbecue in werking is.

Gebruik handschoenen en/of draag kledij met lange mouwen om te bakken of om warme elementen te hanteren.

Tijdens het gebruik van de grill kunnen er onverwachtse vlammen optreden.

Een opeenhoping van vet of van jus van vlees kan vuur vatten en een te hoge temperatuur veroorzaken binnenin de kuip.

Plaats de knop(pen) van de brander(s) in de minimumpositie terwijl de vlammen verdwijnen.

Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.

Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

WAARSCHUWING: aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. houdt jonge kinderen op afstand.

9 - Reiniging en onderhoud

Voor u het toestel schoonmaakt moet u wachten tot het helemaal is afgekoeld, dit is om te vermijden dat u zich zou verbranden.

Controleer of het kraantje van de gasfles goed dicht is.

Na ieder gebruik:

Afhankelijk van het model van barbecue moet u de lade (080) EN/OF het opvangbakje van de jus (081) ledigen en schoonmaken.

Zet het propere opvangbakje EN/OF de propere lade weer op hun plaats voor een volgend gebruik.

Schoonmaaktip:

De plank schoonmaken: Terwijl de plank nog lauw is kunt u met een spatel de bovenkant van de plank afkrabben en het vuil in het opvangbakje van de jus laten vallen.

Maak de bovenkant van de branders schoon, de wanden van de kuip, de grill EN/OF de plank, gebruik hiervoor een vochtige spons (water en vaatwasproduct).

Gebruik geen schuurmiddel.

Om de 10 beurten:

Het stof en de aanbakresten aan de binnenkant van de piëzo's verwijderen en deze reinigen zodat de werking steeds constant blijft.

Om de 2 maanden:

De brander(s) moet(en) worden gedemonteerd, schoongemaakt en gecontroleerd.

De lucht- en gasopeningen en de gaten van de branders kunnen verstopt zijn door insectennesten, spinnenwebben of vuilheid.

Deze problemen kunnen ervoor zorgen dat het toestel minder warm wordt of ze kunnen een gevaarlijke gasontsteking buiten de brander(s) veroorzaken.

Monteer de brander(s) opnieuw en laat ze drogen voor u ze opnieuw gebruikt.

Goed onderhoud van de branders zorgt voor een goede werking en vermindert de roest.

Vervang de branders als ze niet goed meer werken (geperforeerde brander,...).

10 - Transport en opbergen

Verplaats de barbecue nooit wanneer die in werking is.

Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.

Wacht tot de barbecue goed is afgekoeld alvorens te transporteren.

Wanneer u de barbecue niet gebruikt, controleer of de gasfles goed dicht is.

Voor de winterperiode reinigt u de roosters, de branders, de lade en de binnenkant van de bak.

Berg de barbecue niet op samen met de fles, bewaar de fles op een goed geventileerde plaats.

Als u uw Barbecue lang niet gebruikt, bewaar deze dan op een plaats waar schade wegens stoten van buiten af niet mogelijk is en indien mogelijk beschermd tegen vocht.

11 - Wisselstukken

Hou dit voorschrift bij want voor alle wisselstukken moet u het nummer dat op de eerste pagina vermeld staat opgeven alsook de nummers van de verloren of kapotte onderdelen zelf.

Om reserveonderdelen te bestellen, kunt u in de winkel terecht of naar onze klantendiens bellen op het nummer 00.33(0)3.85.32.27.50.

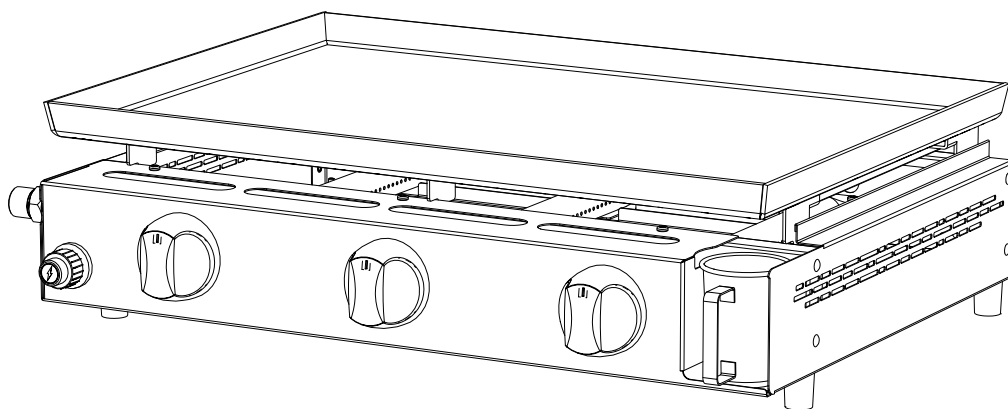


MONTAGEANLEITUNG

DE

GAS GRILL

TOM 735536i



Vor Gebrauch Bedienungsanleitung lesen.

Hersteller : SOMAGIC

1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

INHALT

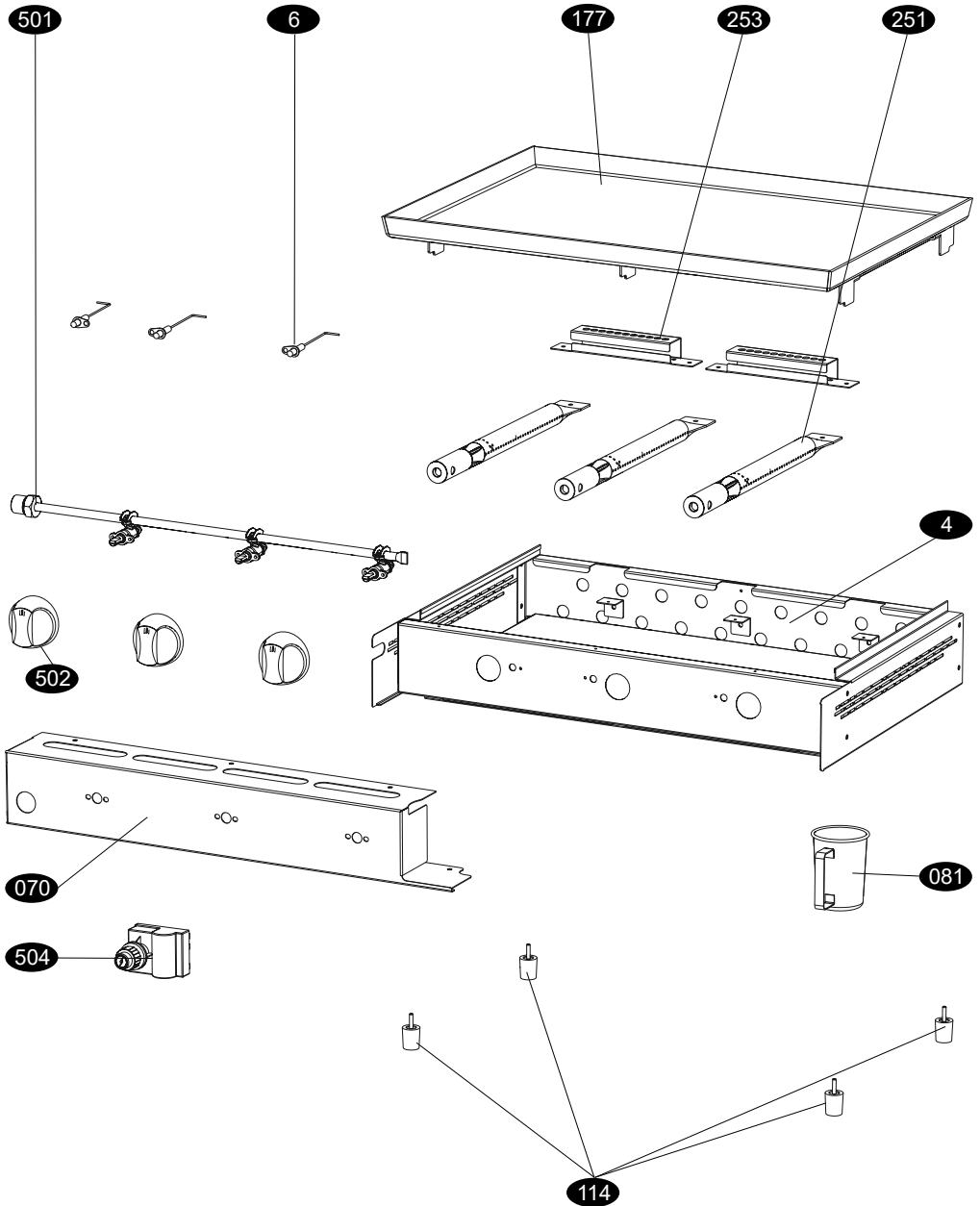
1 - Schematische Zeichnung	P : 23
2 - Montageanleitung	P : 24
3 - Gasanschluss	P : 25
4 - Dichtigkeitsprüfung	P : 26
5 - Vorbereitungen vor Inbetriebnahme	P : 26
6 - Anzünden des Brenners	P : 27
7 - Manuelles Anzünden	P : 27
8 - Verwendung und Betrieb	P : 28
9 - Reinigung und Wartung	P : 29
10 - Transport und Aufbewahrung	P : 29
11 - Ersatzteile	P : 29
12 - Montageschritte	P : 70

Nr.	Bezeichnung	Menge
070	BEDIENFELD	1
501	GASANSCHLUSS	1
502	REGLERKNOPF	3
504	PIEZZO-ZÜNDERSTEUERUNG	1

Nr.	Bezeichnung	Menge
4	FEUERSCHALE	1
251	BRENNER	3
6	PIEZZO - ZÜNDER	3
253	ZÜNDSCHUTZ	2

Nr.	Bezeichnung	Menge
114	EINSTELLSCHRAUBE	4
177	GRILLPLATTE	1
081	AUFFANGEN DES FETTS	1

1 - Schematische Zeichnung



2 - Montageanleitung

Wenn Sie den Gasgrill aufgebaut haben, stellen Sie ihn auf einen festen, stabilen Untergrund. Achten Sie darauf, dass die vier Einstellschrauben (114) nicht in der Luft hängen.

Wenn Sie den Grill einmauern, achten Sie besonders auf die Armaturen (501) und den Soßenauffangbehälter.

Stellen Sie den Grill niemals direkt auf den Boden.

Wenn Sie das alles beachten, stellen Sie Ihren Grill garantiert gut auf.

Hier noch einmal die grundsätzlichen Vorkehrungen beim Einsetzen des Grills in die gemauerte Halterung

Stellen Sie den Grill niemals direkt auf den Boden.

Nur im Freien verwenden.

Stellen Sie den Grill auf einen festen, stabilen Untergrund.

Achten Sie darauf, dass die 4 Einstellschrauben (114) auf einer ebenen Fläche ruhen und nicht in der Luft hängen.

Der gemauerte Teil muss groß genug sein, dass der Grill hineinpasst.

Lassen Sie zwischen den Rändern des Beckens und dem gemauerten Teil einen Freiraum von 150 mm.

Verwenden Sie nicht brennbare Materialien für die Herstellung des Trägers (Ziegel, Fliesen, Edelstahl, ..)

Wenn Sie den Grill in das Mauerwerk einsetzen, achten Sie darauf, dass Sie die Armaturen (501).

Das Versorgungsrohr des Gases muss über die gesamte Länge zugänglich sein, das Rohr nicht im Mauerwerk einschließen.

Vergewissern Sie sich, dass der Fettauffang (081) zugänglich ist und problemlos vom Becken abgenommen werden kann. Dieser Fettauffang muss bei jeder Benutzung Ihres Grills gereinigt werden.

Nicht das Becken des Grills versiegeln oder direkt dagegen eine Mauer errichten, lassen Sie um das Becken herum einen Luftraum (150 mm), um jegliches Überhitzen der Struktur zu verhindern und einen einwandfreien Betrieb des Gasteils zu gewährleisten.

Wenn Sie den Grill auf einem Tisch aufstellen, muss die Tischfläche aus nicht brennbarem Material bestehen (zum Beispiel Fliesen, Schamott, Edelstahl, feuerfestes Glas).

Stellen Sie den Grill niemals auf einen Tisch aus brennbarem Material (zum Beispiel Holz oder Kunststoff).

Schützen Sie Ihr Gerät vor Unwetter, entweder indem Sie das Gerät mit einem Deckel abdecken oder verwenden Sie eine entsprechende Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang), aber nur wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist.



die elektrische Piezo arbeitet mit Batterie
LR06 - AA nicht enthalten



3 - Gasanschluss

Verwenden Sie ausschließlich TÜV - geprüfte Druckregelventile.

ACHTUNG: Im Handel sind auch Druckregelventile erhältlich, die nicht die vorgeriebene Druckleistung erbringen (siehe nachstehende Tabelle).

Im Lieferumfang des Grills sind das Steck-Endstück sowie die Dichtung enthalten. Schließen Sie die mit einer Spannvorrichtung versehene Gaszuleitung am Endstück des Hahns entsprechend der geltenden Vorgaben in den Ländern an, in denen das Produkt vermarktet wird, oder sonstiger Vorgaben, die in den jeweiligen Ländern der Warenempfänger gelten.

Dieses Anschlussstück mit Dichtung ist in Ihrer Filiale erhältlich.

Befeuchten Sie das Schlauchende zuvor mit etwas Seifenwasser und achten Sie darauf, dass das Verfallsdatum des Gaszufuhrschlauchs nicht abgelaufen ist.

Die Länge des Gasschlauchs muss dem jeweiligen Gebrauch angepasst sein, darf jedoch unter keinen Umständen die max. zulässige Länge von 1,50 m überschreiten.

Im Handel gibt es ebenfalls die jeweiligen Anschlussrohre zum Verschrauben, die den Vorgaben in den Ländern der Warenempfänger entsprechen.

Das Schraubgewinde ist ein normiertes Gewinde vom Typ G 1/2. Schrauben Sie den Schlauch in die Anschlussvorrichtung am Anschlussfeld und achten Sie darauf, dass die Anschlussdichtung am Schlauch angebracht wurde.

Achten Sie darauf, daß das Verfallsdatum des Gaszufuhrschlauchs nicht abgelaufen ist.

Die Länge des Gasschlauchs muss dem jeweiligen Gebrauch angepasst sein, darf jedoch unter keinen Umständen die max. zulässige Länge von 1,50 m überschreiten.

Beinichtfachgerecht ausgeführten Gasanschlüssen besteht erhebliche Gefahr. Das Gerät nicht verändern!

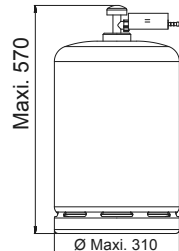
Die von dem Hersteller oder seinem Vertreter geschützten Teile dürfen vom Nutzer nicht verändert werden.

ACHTUNG: Grill nicht ohne Druckminderventil verwenden.

Wenn der Grill in Betrieb ist, stellen Sie die Gasflasche möglichst weit entfernt von der Wärmequelle neben dem Grill auf.

Benutzen Sie Gasflaschen mit 6 oder 13 kg Fassungsvermögen, einer maximalen Höhe von 570 mm mit Druckminderventil und einer maximalen Breite mit Druckminderventil von 310 mm.

Wenn es nach Gas riecht, schließen Sie den Hahn des Gasbehälters und überprüfen Sie die Dichtigkeit.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT,LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Dichtigkeitsprüfung

Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung im Freien durch. Dabei alles entzündliche Material vom Grill fernhalten und nicht rauchen.

Stellen Sie sicher, dass die Reglerknöpfe auf Position ● gestellt sind.

Wenn Sie einen flexiblen Schlauch verwenden, passen Sie ihn in das Endstück des Druckminderers und des Grills ein.

Wenn Sie einen Schlauch mit Schraubstutzen verwenden, verschrauben Sie ihn mit dem Druckminderer und direkt mit dem Teil (501).

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird.

Schrauben Sie das Druckregelventil an die Gasflasche.

Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung mit Hilfe von Seifen- oder Spülmittelwasser durch.

Tragen Sie dazu etwas Seifenwasser auf alle Schlauchanschlüsse auf und drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche auf.

Bilden sich an den Anschlüssen Blasen, sind die Gasanschlüsse nicht vollständig dicht und es kann Gas entweichen:

Wenn Sie einen flexiblen Schlauch verwenden:

Achten Sie darauf, dass die Dichtung am Druckminderer und die Dichtung vorhanden und in Ordnung sind.

Achten Sie darauf, dass der Druckminderer fest mit der Gasflasche und das Endstück fest mit dem Teil (501) verschraubt ist.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig in den Druckminderer und in das Endstück eingesetzt ist.

Wenn Sie einen Schlauch mit Schraubstutzen verwenden:

Achten Sie darauf, dass die Dichtung am Druckminderer und an dem Schlauch mit Schraubstutzen vorhanden und in Ordnung sind.

Achten Sie darauf, dass der Druckminderer fest mit der Gasflasche verschraubt ist.

Achten Sie darauf, dass die Stutzen des Schlauchs fest mit dem Druckminderer und mit dem Teil (501) verschraubt sind.

Wenn es charakteristisch nach Gas riecht, schließen Sie den Hahn des Gasbehälters und überprüfen Sie noch einmal die Dichtigkeit.

Wenn das Leck weder an der Verbindung mit dem Druckminderer noch an der Verbindung mit dem Hahn auftritt, ist ein Teil defekt und muss ausgetauscht werden.

Verwenden Sie zum Aufspüren von Gaslecks keinesfalls offene Flammen.

5 - Vorbereitungen vor Inbetriebnahme

Stellen Sie sicher:

Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhröffnungen am Brenner nicht verstopft sind.

Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind.

Durch Staub, Ablagerungen und Spinnennetze können sowohl die Einlassöffnungen als auch die Leitungen vom Brenner zu den Einspritzdüsen verstopfen.

Dies ist besonders gefährlich, da in diesem Fall der Gas- und Luftdurchfluss nicht mehr ausreichend sein bzw. zum Erliegen kommen kann, was zur Gefahr der Entzündung des Gases außerhalb des Grills führt.

Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch keine Teile berührt, die im Betrieb heiß werden. Der Schlauch darf keine Risse oder Anzeichen von Abnutzung aufweisen

Den Grill niemals in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien verwenden.

6 - Anzünden des Brenners

Stellen Sie sicher, dass die Gashähne zugedreht sind (Position ●).

Drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche auf.

Wenn Sie einen Grill mit einem Brenner haben:

Drehen Sie den Knopf ganz auf und drücken Sie auf den Piezozünder.

Wenn Sie einen Grill mit zwei Brennern haben:

Drehen Sie einen der beiden Knöpfe ganz auf und drücken Sie auf den Piezozünder.

Wenn Sie einen Grill mit drei Brennern haben:

Drücken Sie den linken Piezzo-Zünder, um den linken Brenner zu entzünden.

Drücken Sie ebenfalls den linken Piezzo-Zünder, um den mittleren Brenner zu entzünden.

Drücken Sie den rechten Piezzo-Zünder, um den rechten Brenner zu entzünden.

Drücken Sie den Piezzo-Zünder, um den Brenner zu entzünden. Falls sich das Gas nicht sofort entzündet, den Piezzo-Zünder weitere 2-3 Mal betätigen.

Versichern Sie sich bei allen Brennerkonfigurationen durch einen Blick in die Grillwanne, dass der oder die Brenner funktioniert/funktionieren.



Wenn Sie einen Grill mit Plancha besitzen, geben Sie beim Anzünden besonders gut acht.

Lassen Sie kein Gas unter der Plancha ansammeln, das kann gefährlich sein.

Niemals den Gashahn öffnen, ohne dass der bzw. die Brenner an sind.

Lassen Sie niemals Gas ausströmen, wenn die Brenner nicht gezündet haben.

Entzündet sich das Gas dann noch nicht, 5 Minuten warten und anschließend erneut den Piezzo-Zünder betätigen.

ALLE Brenner dürfen nicht gleichzeitig entzündet werden.

Zum Abstellen der Brenner ALLE Reglerknöpfe auf Position ● drehen.

Auf Grund des hohen Sicherheitsrisikos dürfen keinerlei Änderungen oder Umbauten am Gerät vorgenommen werden.

Die Hähne und die Düsen dürfen ausschließlich von Personen ausgebaut werden, die vom Hersteller dazu befugt sind.

Die Düsen sind als Position 71 gekennzeichnet (Schritt A von 12 in der Montageschritte).

Damit eine gute Verbrennung gewährleistet ist, muss der Luftdurchsatz mindestens 18 m³/Stunde betragen.

Teil (253) gehört zum Zündschutz. Ist ein Gashahn geöffnet, wird bei Entzünden eines zweiten Brenners der erste Brenner zu ihrer eigenen Sicherheit deaktiviert.

Teil (253) gehört zum Zündschutz. Ist ein Gashahn geöffnet, wird bei Entzünden eines zweiten Brenners der erste Brenner zu ihrer eigenen Sicherheit deaktiviert.

7 - Manuelles Anzünden

Sollte die Piezzo-Zündung nicht funktionieren, kann der Grill auch manuell entzündet werden.

Entzünden Sie dazu ein Streichholz und führen Sie dieses vorsichtig durch eine Öffnung in der hinteren Grillwannewand.

Drehen Sie den Reglerknopf ein.

Sobald sich der Brenner entzündet, das Streichholz zurückziehen, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. (verwenden Sie am besten lange Streichhölzer, die als Kaminzubehör erhältlich sind).

8 - Verwendung und Betrieb

Hinweis: Wie bei allen Gasgeräten müssen auch bei diesem Grill bestimmte Sicherheitshinweise beachtet werden.

Entzünden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind und stellen Sie es nicht in Zugluft auf.

Durch Zugluft verursachte Stichflammen lassen sich vermeiden, wenn das Gerät an einer Mauer oder Wand aufgestellt wird.

Achtung: Einige Geräteteile werden im Betrieb sehr heiß. Wir empfehlen daher das Tragen von Grillhandschuhen.

Heizen Sie den Grill vor dem Auflegen von Grillgut mind. 10 Minuten an.

Bei erster Verwendung des Grills den Grill mind. 20 Minuten auf höchster Stufe vorheizen. Dieser Vorgang fixiert den Anstrich und führt beim ersten Anzünden zu Geruchsentwicklung.

Verwenden Sie niemals Holzkohle oder Lavasteine.

Sollte während des Grillens die Brenner erlöschen, die Reglerknöpfe auf Position ● stellen.

Wenn Sie den Gasbehälter wechseln, achten Sie darauf, dass keinerlei Entzündungsquellen in der Nähe sind, und überprüfen Sie erneut die Dichtigkeit.

Achten Sie während des Betriebs darauf, dass die Brenner nicht ausgehen.

Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie beim Grillen und bei der Handhabung besonders heißer Gegenstände Schutzhandschuhe oder Besteck mit langem Stiel.

Während der Benutzung des Grills kann es zu zufälligem Aufflammen kommen.

Wenn sich in der Grillwanne Fett oder Bratensaft ansammelt, kann es sich entzünden und zu extremen Temperaturen führen.

Stellen Sie den oder die Regler auf Minimum, bis die Flammen verschwinden.

Um diese Unannehmlichkeit zu verhindern:

Entfernen Sie vor dem Grillen das Fett vom Grillgut.

Wenn Sie einen Grill mit flachem Deckel haben: Dieser Deckel ist AUSSCHLIESSLICH als Schutz gedacht.

Der flache Deckel darf auf keinen Fall geschlossen werden, während der Grill in Betrieb ist (Brenner gezündet).

Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.

Gerät Während des Betriebes nicht bewegen.

9 - Reinigung und Wartung

Um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden, warten Sie vor dem Reinigen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Gashahn an der Gasflasche zuge dreht ist.

Bei jeder Benutzung:

Reinigen Sie je nach Ihrem Grill-Modell unbedingt die Schublade (080) UND/ODER den Soßenauffangbehälter.

Denken Sie daran, vor der nächsten Benutzung den sauberen Soßenauffangbehälter UND/ODER die saubere Schublade wieder einzusetzen.

Reinigungstipps:

Reinigung der Platte: Nehmen Sie einen Schaber und kratzen Sie die Oberseite der noch warmen Platte ab, sodass die Abfälle in den Soßenauffangbehälter fallen.

Reinigen Sie die Oberseite der Brenner, die Seitenwände der Schale, den Rost UND/ODER die Platte mit einem feuchten Schwamm (Wasser und Spülmittel).

Verwenden Sie keine Scheuermittel.

(Achten Sie darauf, dass sich in der Schublade keine Fettreste ansammeln, weil sie sich entzünden und unter dem Grill wie eine Fackel brennen könnten.)

Alle 10 Zündungen:

Befreien Sie die Piezozünder von Staub und Verkohlungen und machen Sie sie sauber, damit sie stets funktionieren.

Alle 2 Monate:

Der oder die Brenner müssen ausgebaut, gereinigt und überprüft werden.

Die Luft- und Gasauslässe der Brenner und die Löcher können durch Insektenester, Spinnweben oder Verschmutzung verstopft sein.

Dies kann zu verringerter Hitze oder zu gefährlichen Gasexplosionen außerhalb des Brenners oder der Brenner führen.

Den oder die Brenner wieder einbauen und vor erneuter Verwendung trocknen lassen.

Wenn Sie den oder die Brenner gut pflegen, funktionieren sie besser und oxidieren weniger.

Wenn der oder die Brenner nicht mehr richtig funktioniert/funktionieren (durchgerostet...), ersetzen Sie sie durch neue.

10 - Transport und Aufbewahrung

Den heißen Grill nicht transportieren oder verschieben.

Gerät während des Betriebes nicht bewegen.

Lassen Sie den Grill vor dem Transport vollständig abkühlen.

Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche bei Nichtgebrauch des Grills fest zuge dreht ist.

Für den Winter Roste, Brenner, Schublade und Innenseite der Wanne reinigen.

Den Grill nicht gemeinsam mit der Flasche lagern, die Flasche in einem gut belüfteten Raum lagern.

Wenn Sie Ihren Grill längere Zeit nicht benutzen, ihn an einem Ort lagern, wo er nicht durch Stöße von außen beschädigt werden kann, und wenn möglich vor Feuchtigkeit geschützt.

11 - Ersatzteile

Bewahren Sie diese Montageanleitung auf. Bei jeder Ersatzteilbestellung müssen die auf jeder Seite unten angegebene Nummer sowie die Nummer des verlorenen bzw. Defekten Teils angegeben werden.

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, können Sie sich an Ihr Geschäft wenden oder unseren Kundendienst unter folgender Nummer anrufen: 00 33(0)3.85.32.27.50.

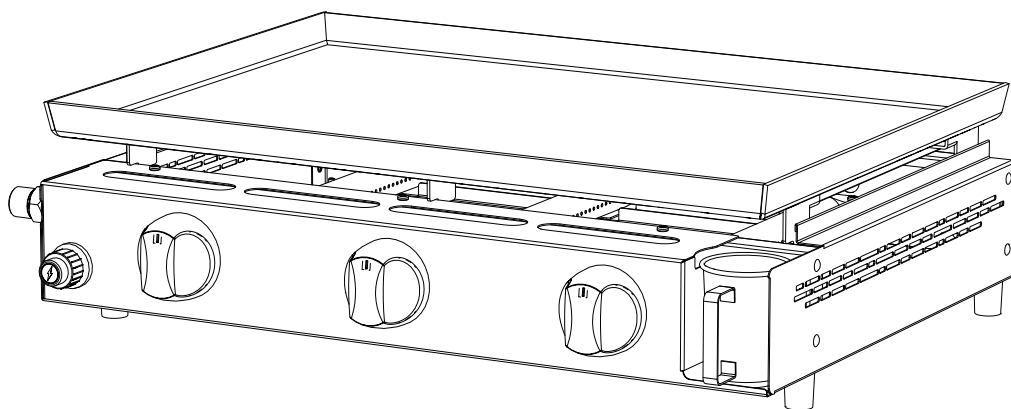


ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IT

BARBECUE A GAS

TOM 735536i



Leggere interamente le istruzioni prima dell'utilizzo.

Indirizzo del produttore: SOMAGIC
1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

SOMMARIO

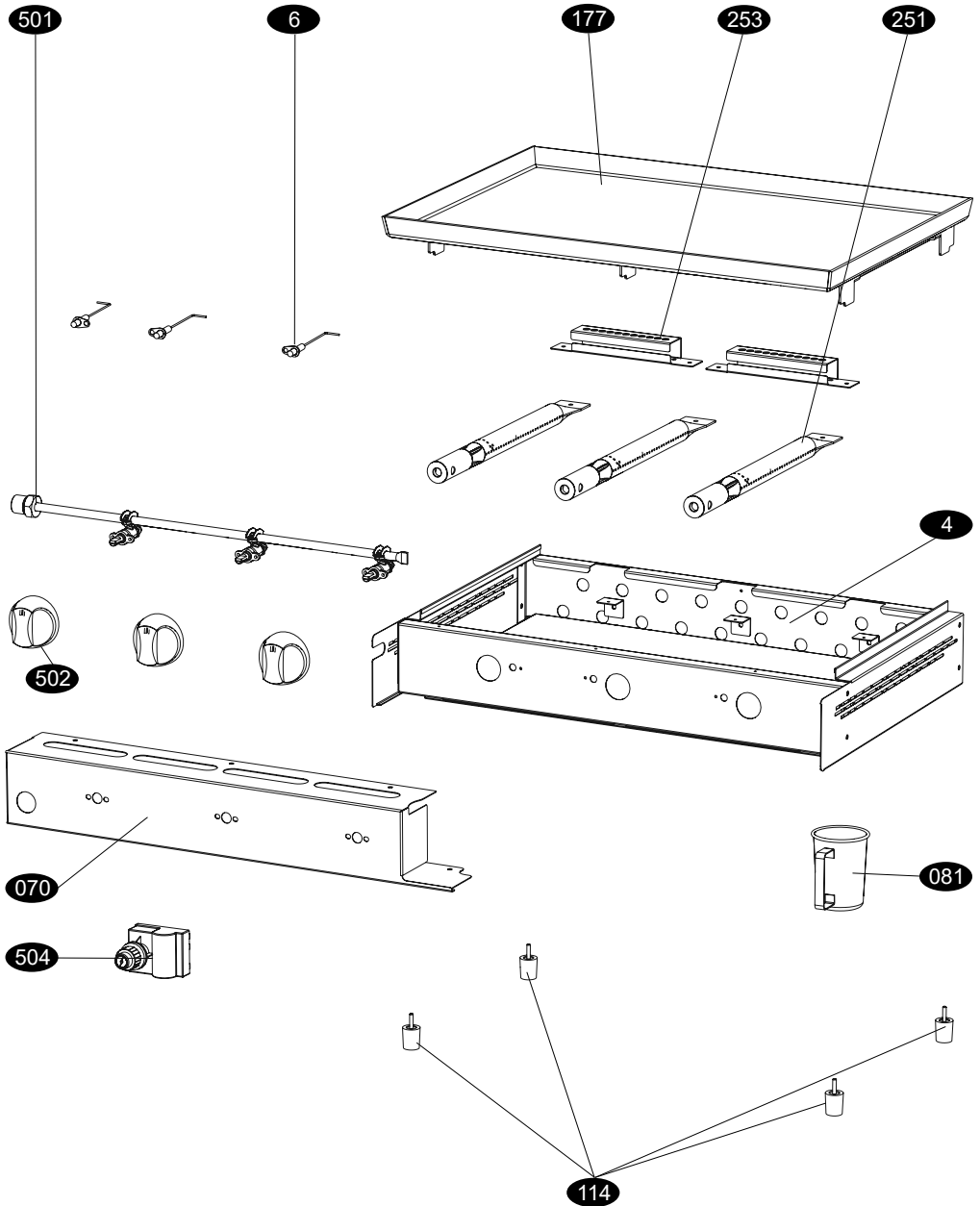
1 - Esploso	P : 33
2 - Istruzioni di montaggio	P : 34
3 - Allacciamento al gas	P : 35
4 - Prova di tenuta	P : 36
5 - Prima dell'uso	P : 36
6 - Accensione del fuoco	P : 37
7 - Accensione manuale	P : 37
8 - Utilizzo e funzionamento del grill	P : 38
9 - Pulizia e manutenzione	P : 39
10 - Trasporto e riassetto	P : 39
11 - Pezzi di ricambio	P : 39
12 - Fasi di montaggio	P : 70

Rif.	Descrizione	Quantità
070	QUADRO DEI COMANDI	1
501	RUBINETTERIA	1
502	PULSANTE	3
504	COMANDO DI PIEZO	1

Rif.	Descrizione	Quantità
4	VASCHETTA	1
251	BRUCIATORE	3
6	PIEZO	3
253	INTERACCENSIONE	2

Rif.	Descrizione	Quantità
114	CONTATTO	4
177	PIASTRA DI COTTURA	1
081	RACCOLTA GRASSO	1

1 - Esploso



2 - Istruzioni di montaggio

Dopo aver montato il barbecue a gas, collocarlo su una costruzione stabile e robusta.

Verificare che i 4 contatti (114) non siano sporgenti.

Al momento di incastrare il barbecue, fare attenzione alla rubinetteria (501) e al piatto di raccolta grassi (081).

Non collocare mai il barbecue a contatto diretto con il pavimento.

Tali controlli garantiranno una buona installazione del barbecue.

Precauzioni elementari da non dimenticare per l'installazione del barbecue nel supporto in muratura

Non collocare mai il barbecue a contatto diretto con il pavimento.

Utilizzare esclusivamente in ambienti esterni.

Collocare il barbecue su di una costruzione stabile e robusta.

Verificare che i 4 contatti (114) siano collocati su una superficie piana e non siano sporgenti.

Il blocco in muratura deve essere di dimensioni sufficienti per ospitare il barbecue.

Lasciare uno spazio di 150 mm tra i bordi del serbatoio e il gruppo in muratura.

Il supporto deve essere non infiammabile.

Al momento di incastrare il barbecue, fare attenzione a non urtarlo o danneggiare la parte rubinetteria (501).

Il tubo di alimentazione del gas deve essere reso accessibile per la sua intera lunghezza, evitando di imprigionare il tubo nell'insieme in muratura.

Assicurarsi che il piatto di raccolta grassi (081) sia accessibile e possa essere tolto facilmente dal braciere. Tale piatto di raccolta grassi deve essere utilizzato ogni volta che si usa il barbecue.

Al fine di evitare di surriscaldare l'insieme e garantire il buon funzionamento del gruppo gas, non sigillare o murare direttamente contro il contenitore del barbecue, lasciando un passaggio per la circolazione dell'aria (150 mm) attorno al serbatoio.

Non sigillare né murare direttamente contro il braciere del barbecue. Lasciar circolare l'aria intorno al braciere per evitare qualsiasi surriscaldamento del complesso in muratura e permettere un buon funzionamento della parte gas.

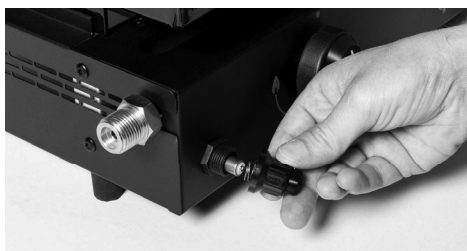
Se si appoggia il barbecue su un tavolo, utilizzare un tavolo rivestito di materiale non infiammabile (ad esempio in piastrelle, mattoni refrattari, piastra inox, vetro temperato...).

Non appoggiare mai il barbecue su un tavolo rivestito di materiale infiammabile (del tipo materie plastiche, legno...).

Una volta completamente freddo, proteggere l'apparecchio dalle intemperie ponendo sopra di esso un'adeguata copertura, oppure una custodia protettiva (non in dotazione).



il piezo elettrico funziona con Pile LR06 - AA
non fornite



3 - Allacciamento al gas

Utilizzate esclusivamente un regolatore omologato dalle autorità dello Stato.

ATTENZIONE: potete trovare in commercio dei regolatori che non forniscono la pressione raccomandata. (tabella seguente)

Il barbecue è consegnato con la testina e il giunto.

Collegare il tubo di alimentazione del gas, conforme alla norma in vigore nel paese di commercializzazione, dotato di dispositivi di serraggio o altre norme negli altri paesi destinatari, all'estremità del rubinetto.

Il raccordo corredato della relativa guarnizione può essere acquistato in negozio.

Dovete aver prima umidificato l'estremità con un poco di acqua e sapone e verificato che la data di scadenza del tubo d'alimentazione non sia stata superata.

La lunghezza del tubo deve essere adattata alla vostra utilizzazione senza mai superare 1,5 metri regolamentari.

In commercio è possibile trovare tubi di collegamento da avvitare che siano conformi alla norma in vigore nel paese di commercializzazione.

La filettatura è standardizzata G 1/2, avvitare il tubo di collegamento sulla vostra presa della rubinetteria verificando la presenza del giunto di tenuta stagna sul tubo di collegamento. In questo caso, bisogna effettuare anche la prova di tenuta stagna descritta al (4).

Verificare che la data di scadenza del tubo di alimentazione non sia superata.

La lunghezza del tubo deve essere adattata alla vostra utilizzazione senza superare 1,5 metri regolamentari.

Ogni modifica dell'apparecchio può essere pericolosa. Non modificare l'apparecchio.

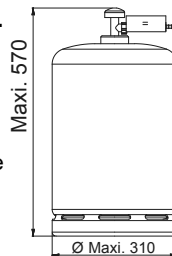
Le parti protette dal produttore o da un suo rappresentante non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

ATTENZIONE: non utilizzare mai il barbecue senza riduttore di pressione.

Durante il funzionamento del barbecue, allontanare la bombola del gas il più possibile dalla fonte di calore, poggiandola vicino al barbecue e in nessun caso sotto l'area di cottura.

Utilizzare bombole di gas di 6 kg o 13 kg con altezza massima (Vedi disegno bombola) con compressore di 570mm e larghezza massima con compressore di 310mm.

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere al test di tenuta stagna.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Prova di tenuta

Operate all'esterno allontanando tutti i materiali infiammabili, non fumare.

Assicuratevi che i pulsanti di regolazione siano chiusi in posizione ●.

Se si utilizza un tubo flessibile, accoppiarlo sulla testa del giunto del regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato, avvitarlo sul regolatore di pressione e direttamente sul pezzo (501).

Verificate che il flessibile non sia sottoposto a sforzi di torsione

Avvitate il riduttore di pressione sulla bottiglia di gas.

Per il controllo, prendete dell' acqua con detersivo per piatti.

Mettete questo liquido in ogni punto in cui il tubo è raccordato e aprire il rubinetto della bottiglia di gas

Se produce delle bolle vuol dire che c'è una fuga di gas:

Se si utilizza un tubo flessibile :

Verificare la presenza ed il buono stato del giunto del regolatore di pressione e del giunto (506).

Verificare di aver ben serrato il regolatore di pressione sulla bombola e la testa del giunto sul pezzo (501).

Verificare di aver correttamente accoppiato il tubo sul regolatore di pressione e sulla testa del giunto.

Se si utilizza un tubo a raccordo avvitato :

Verificare la presenza ed il buono stato del regolatore di pressione e del tubo a raccordo avvitato.

Verificare di aver serrato bene il regolatore di pressione sulla bombola.

Verificare di aver serrato bene i raccordi del tubo sul regolatore di pressione e sul pezzo (501).

In caso di tipico odore di gas, chiudere il rubinetto del recipiente di gas e procedere di nuovo al test di tenuta stagna.

Se la fuga non proviene né dal raccordo al riduttore di pressione né dal raccordo al rubinetto, il pezzo in cui c'è la fuga è difettoso, quindi va sostituito.

Non utilizzare mai la fiamma per verificare una fuga di gas.

5 - Prima dell'uso

Assicuratevi :

Che il vostro barbecue sia fuori dalla portata di materiali infiammabili.

Questo apparecchio deve trovarsi lontano da materiali infiammabili durante l'utilizzo.

Che non ci siano fughe.

Che le entrate di aria dei bruciatori non siano bloccate.

Che i fori di ventilazione non siano ostruiti.

In realtà, della polvere, un deposito ed anche delle ragnatele possono bloccare gli orifizi di entrata ma anche le tubature che vanno dal corpo del bruciatore agli iniettori.

Questo fenomeno è molto pericoloso poiché il flusso di gas e d'aria non è più sufficiente o anche completamente bloccato con il rischio che il gas si infiammi al posto sbagliato.

Che il tubo non sia in contatto con parti che possono diventare calde né sia spaccato, né abbia delle fessure.

Non utilizzare il vostro barbecue in locali chiusi.

6 - Accensione del fuoco

Assicurarsi che tutti rubinetti siano chiusi (posizione ●).

Aprire il rubinetto della bombola del gas.

❏ **Se il Barbecue è dotato di 1 Bruciatore :**

aprire la manopola su flusso pieno e premere l'accenditore piezoelettrico.

❏ **Se il Barbecue è dotato di 2 Bruciatori :**

aprire una delle due manopole su flusso pieno e premere l'accenditore piezoelettrico.

❏ **Se il Barbecue è dotato di 3 Bruciatori :**

Per accendere il bruciatore di sinistra, premere il pezzo di sinistra.

Per accendere il bruciatore centrale, premere il pezzo di sinistra.

Per accendere il bruciatore di destra, premere il pezzo di destra.

❏ Premere sul pezzo per ottenere l'accensione del bruciatore, se non si accende, premere di nuovo 2 o 3 volte sul pezzo.

In tutti i casi previsti assicuratevi che i bruciatori funzionino osservando all'interno del serbatoio.



Se possedete un barbecue dotato di piastra, prestare particolare attenzione durante la fase di accensione.

Evitare che il gas si accumuli sulla piastra, potrebbe essere pericoloso.

Non lasciare mai il gas aperto se i fornelli non sono accesi.

Se ancora non si accende, aspettare 5 minuti prima di ricominciare l'operazione.

Non accendere mai tutti bruciatori nello stesso momento.

Per spegnere i bruciatori, riportare TUTTE le manopole in posizione ●.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio può rivelarsi pericolosa ed è vietata.

In nessun caso i rubinetti o gli iniettori dovranno essere smontati da persone non abilitate dal produttore.

Non utilizzare mai la bombola di gas in posizione distesa.

Gli iniettori sono marcati **reperto 71** (fase A in 12 fasi di montaggio).

Il flusso d'aria necessario ad una buona combustione deve essere di almeno 18 m3/ora.

Il pezzo (253) è un dispositivo di interaccensione. Se un rubinetto è aperto, quando si procederà all'accensione dell'altro, per la propria sicurezza il primo si accende automaticamente.

Il pezzo (253) è un dispositivo di interaccensione. Se un rubinetto è aperto, quando si procederà all'accensione dell'altro, per la propria sicurezza il primo si accende automaticamente.

7 - Accensione manuale

In caso di non funzionamento del pezzo, è possibile un'accensione manuale.

Per fare ciò, accendere un fiammifero e metterlo verso il bruciatore attraverso un orificio della parte posteriore del serbatoio.

Aprire la manopola di comando corrispondente al bruciatore che si vuole accendere.

Il fuoco si infiamma, allontanare il fiammifero per evitare rischi di bruciature. (Meglio utilizzare fiammiferi lunghi, tipo camino).

8 - Utilizzo e funzionamento del grill

Raccomandazione: questo barbecue, come tutti gli apparecchi a gas, richiede un minimo di precauzioni.

Non accendere mai l'apparecchio in presenza di forte vento, non piazzare mai l'apparecchio in un luogo dove si ha corrente d'aria.

Per evitare correnti d'aria, piazzare l'apparecchio al riparo da un muro o da una barriera per evitare i ritorni di fiamma.

Attenzione: certe parti dell'apparecchio possono essere calde, si raccomanda di indossare guanti di protezione.

Utilizzare il barbecue su una superficie ben orizzontale.

Prima di ogni cottura, preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.

Al primo utilizzo, preriscaldare per 20 minuti con i bottoni aperti in posizione di piena portata.

Tale operazione stabilizzerà la verniciatura e libererà un odore alla prima accensione.

Non utilizzare mai carbone di legna, né pietra lavica.

Se durante la cottura i bruciatori si spengono, mettere i bottoni in posizione ●

Durante la sostituzione della bombola del gas, assicuratevi di essere lontani da ogni genere di materiale infiammabile, rifare la prova di tenuta

Durante il funzionamento, verificare che i bruciatori non siano spenti.

Non lasciare mai incustodito il grill mentre è in funzione

Utilizzare guanti protettivi e/o utensili a manico lungo per la cottura o la manipolazione degli elementi particolarmente caldi.

Possono crearsi fiammate accidentali durante l'uso del grill.

Un accumulo di grasso o di sughi di cottura di carne possono infiammarsi e provocare una temperatura eccessiva all'interno del braciere.

Rimettete i bottoni del fuoco sulla posizione del minimo per il tempo necessario a far sì che le fiamme spariscono.

Chiudere il rubinetto del recipiente di gas dopo l'uso.

Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.

9 - Pulizia e manutenzione

Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato prima di ogni operazione di pulizia.

Assicuratevi che il rubinetto della bombola sia chiuso.

Ad ogni utilizzo:

È obbligatorio svuotare e pulire, secondo il proprio modello Barbecue, il cassetto (080) E/O il piatto di raccolta grassi (081).

Non dimenticare di ricollocare il piatto di raccolta grassi E/O il cassetto puliti, prima del successivo utilizzo.

Consigli per la pulizia :

Pulizia della piastra: quando la piastra è ancora tiepida, prendere una spatola e strofinare sulla parte superiore della piastra, facendo cadere i residui nel piatto di raccolta grassi.

Pulire la parte superiore dei bruciatori, le pareti del braciere, la griglia E/O la piastra con una spugna umida (acqua più detersivo per piatti).

Non utilizzare prodotti abrasivi.

Ogni 10 accensioni :

Togliere le polveri e le carbonizzazioni all'interno dei fuochi e pulirli affinché il loro funzionamento sia sempre costante.

Ogni 2 mesi :

Il bruciatore o i bruciatori devono essere smontati, puliti e verificati.

Gli orifizi di passaggio di aria, di gas ed i fori dei bruciatori possono essere ostruiti da nidi di insetti, ragnatele o sporcizia.

Tali problemi possono provocare una diminuzione del calore o un'inflammatione pericolosa del gas all'esterno del bruciatore o dei bruciatori.

Quindi rimontare il bruciatore o i bruciatori e lasciar asciugare prima di riutilizzare.

La manutenzione del bruciatore o dei bruciatori permette un buon funzionamento e ne diminuisce l'ossidazione.

Sostituire il bruciatore o i bruciatori se non funzionano correttamente (bruciatore forato, ecc.).

10 - Trasporto e riassetto

Non spostare mai il barbecue mentre è in funzione.

Attendere che il barbecue sia ben raffreddato prima di trasportarlo.

Quando non utilizzate il vostro barbecue, assicuratevi che la bombola del gas sia ben chiusa.

Durante l'inverno, pulire la piastra di cottura, i fornelli, il cassetto e l'interno della vasca.

Non immagazzinare il barbecue con la bombola, separarla e conservarla in un luogo ben ventilato.

Se pensate di non utilizzare il barbecue per periodi prolungati, proteggerlo in un luogo in cui non rischia di essere danneggiato o soffrire colpi esterni e, se possibile, al riparo dall'umidità.

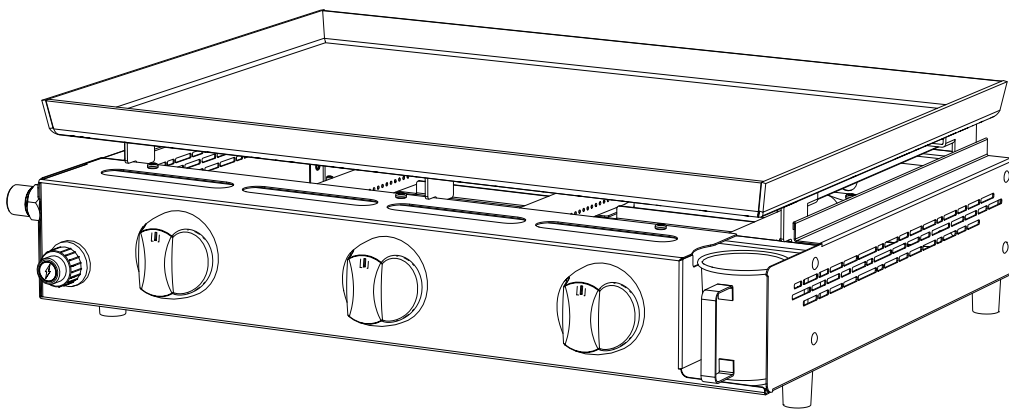
11 - Pezzi di ricambio

Conservate queste istruzioni perché per ogni pezzo che si stacchi, bisognerà riportare il numero segnato in prima pagina e il numero del pezzo perduto o difettoso.

Per richiedere eventuali pezzi di ricambio, potete dirigerli a qualsiasi negozio o al nostro servizio post-vendita chiamando al numero: 00.33(0)3.85.32.27.50.

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΪΟΥ

TOM 735536i



Συμβουλευτείτε πλήρως τις οδηγίες πριν τη χρήση

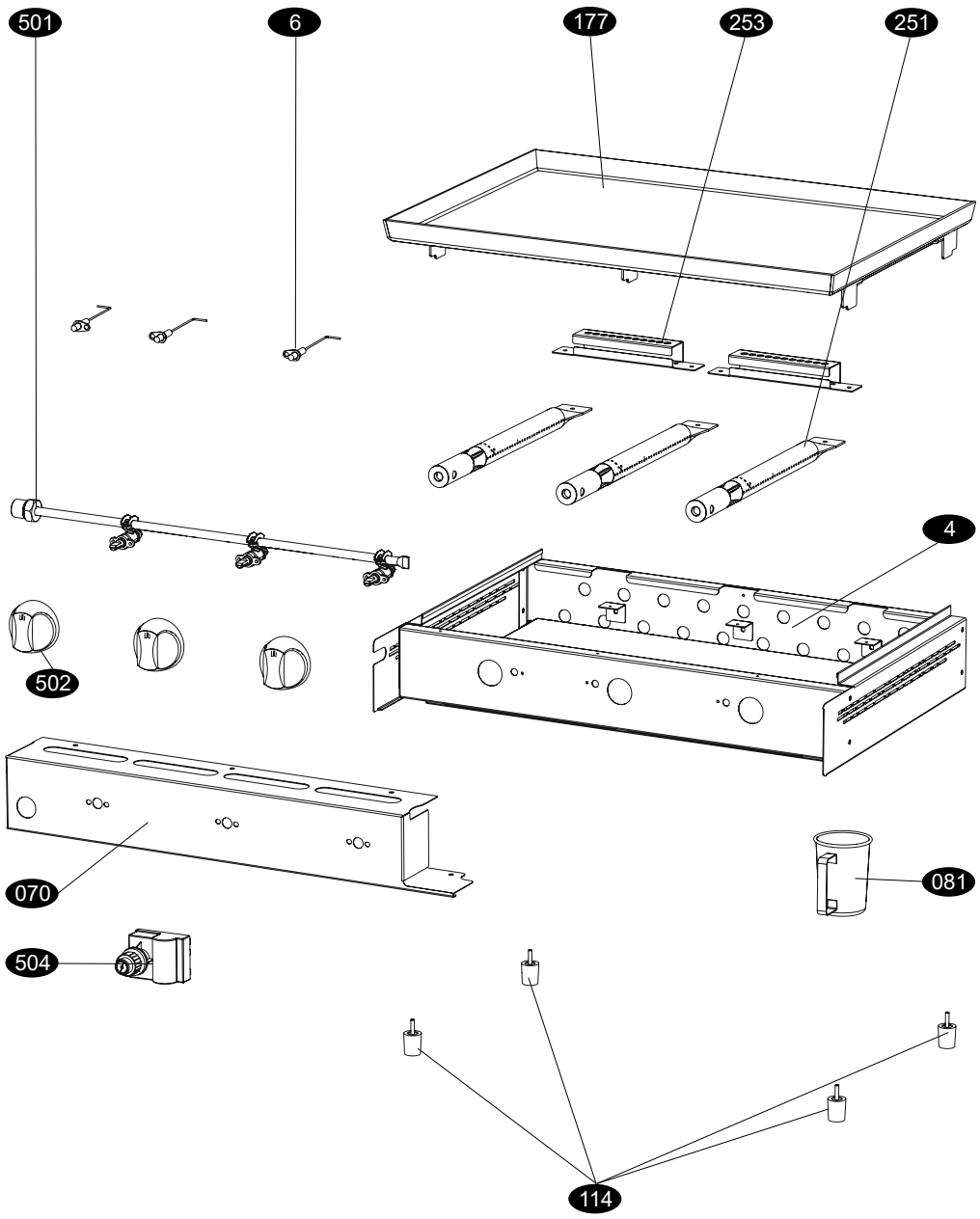
Διεύθυνση κατασκευαστού: SOMAGIC
1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1 - Αναλυτική απεικόνιση	P : 43
2 - Οδηγίες συναρμολόγησης	P : 44
3 - Σύνδεση αερίου	P : 45
4 - Δοκιμή στεγανοποίησης	P : 46
5 - Πριν τη θέση σε λειτουργία	P : 46
6 - Ανάφλεξη καυστήρων	P : 47
7 - Χειροκίνητη ανάφλεξη	P : 47
8 - Χρήση και λειτουργία του γκριλ	P : 48
9 - Καθαρισμός και συντήρηση	P : 49
10 - Μεταφορά και αποθήκευση	P : 49
11 - Ανταλλακτικά	P : 49
12 - βήματα συναρμολόγησης	P : 70

Αναφοράς	Περιγραφή	Αρ.	Αναφοράς	Περιγραφή	Αρ.	Αναφοράς	Περιγραφή	Αρ.
070	ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ	1	4	ΔΕΞΑΜΕΝΗ	1	114	ΠΟΔΙ	4
501	ΚΡΟΥΝΟΠΟΙΙΑ	1	251	ΚΑΥΣΤΗΡΑ	3	177	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	1
502	ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ	3	6	ΠΙΕΖΟΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ	3	081	ΣΥΛΛΕΚΤΗΣ ΛΙΠΟΥΣ	1
504	ΧΕΙΡΣΤΗΡΙΟ ΠΙΕΖΟΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΣΤΟΡΕΙΟΥ	1	253	ΕΝΔΟΑΝΑΦΛΕΞΗ	2			

1 - Αναλυτική απεικόνιση



2 - Οδηγίες συναρμολόγησης

Αφού έχετε συναρμολογήσει τη ψησταριά αερίου, τοποθετείστε την σε μια γερή και σταθερή δομή.

Ελέγξτε τα 4 πόδια (114) ώστε να μην προεξέχουν.

Αν εντοιχίζετε τη ψησταριά, προσέξτε ιδιαίτερα τη κρουνοποιία (501) και το δοχείο συλλογής λίπους (081).

Μην τοποθετείτε ποτέ τη ψησταριά απευθείας στο δάπεδο

Όλοι αυτοί οι έλεγχοι εξασφαλίζουν τη σωστή τοποθέτηση της ψησταριάς σας.

Υπενθύμιση των βασικών προληπτικών μέτρων για την τοποθέτηση της ψησταριάς στη κατασκευασμένη της δομή

Μην τοποθετείτε ποτέ τη ψησταριά απευθείας στο δάπεδο

Προβλέπεται μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

Τοποθετείτε την ψησταριά σας σε μια γερή και σταθερή δομή.

Βεβαιωθείτε ότι τα 4 πόδια (114) βρίσκονται σε μια επίπεδη επιφάνεια και ότι δεν προεξέχουν.

Η κατασκευή σας πρέπει να έχει τις κατάλληλες διαστάσεις ώστε να μπορεί να υποδεχτεί την ψησταριά.

Αφήστε ένα διάστημα 150 χιλιοστών ανάμεσα στα χείλη του λέβητα και το χτισμένο τμήμα.

Χρήση μη εύφλεκτα υλικά για την κατασκευή στήριξης (τούβλα, κεραμίδια, ανοξειδωτο χάλυβα, ..)

Όταν εντοιχίζετε την ψησταριά σας, προσέξτε να μην χτυπήστε ή προκαλέσετε φθορά στα εξής μέρη: κρουνοποιία (501).

Ο σωλήνας τροφοδοσίας του αερίου πρέπει να έχει πρόσβαση καθ' όλο το μήκος του. Μην "φυλακίσετε" τον σωλήνα μέσα στο χτισμένο σύνολο.

Βεβαιωθείτε πως το δοχείο συλλογής λίπων (081) είναι προσβάσιμο και πως μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα από τη δεξαμενή. Το δοχείο αυτό πρέπει να καθαρίζεται κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας.

Μην σφραγίζετε ούτε να χτίζετε απευθείας πάνω στο λέβητα του μπάρμπεκιου. Αφήστε ένα χώρο για την κυκλοφορία του αέρα (150 χιλιοστά) γύρω από τον λέβητα για να αποφύγετε κάθε υπερθέρμανση του συνόλου της συσκευής και να εξασφαλίσετε μία καλή λειτουργία του τμήματος του υγραερίου.

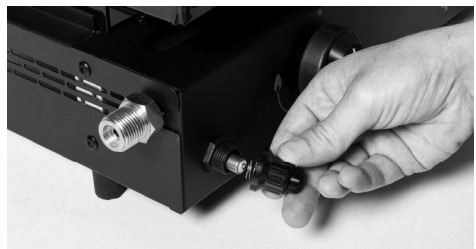
Αν τοποθετείτε την ψησταριά σας πάνω σε τραπέζι. Επιλέξτε ένα τραπέζι με άφλεκτη επικάλυψη (όπως πλακάκια, πυρίμαχος πλίνθος, ανοξειδωτη πλάκα, ενισχυμένο γυαλί...)

Μη τοποθετείτε ποτέ την ψησταριά σας σε τραπέζι με εύφλεκτη επικάλυψη (όπως πλαστικό, ξύλο...)

Προστατέψτε τη συσκευή σας από την κακοκαιρία, είτε τοποθετώντας ένα κάλυμμα πάνω της είτε χρησιμοποιώντας μία κατάλληλη θήκη (κουκούλα) προστασίας (μη παρεχόμενη) μόνον όταν η συσκευή είναι εντελώς κρύα.



το ηλεκτρικό στοιχείο λειτουργεί με μπαταρίες LR06 - AA δεν συμπεριλαμβάνονται



3 - Σύνδεση αερίου

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά εκτονωστικές βαλβίδες εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές της χώρας

ΠΡΟΣΟΧΗ: κυκλοφορούν στο εμπόριο εκτονωστικές βαλβίδες που δεν παρέχουν τη συνιστώμενη πίεση (Βλ. παρακάτω πίνακα).

Η ψησταριά παραδίδεται χωρίς την άκρη και χωρίς σύνδεσμο.

Συνδέστε τη γραμμή φυσικού αερίου σύμφωνα με τα πρότυπα της χώρας πωλήσεων, με τις συσκευές σύσφιξης ή άλλα πρότυπα στις χώρες προορισμού, στη βρύση βαλβίδας.

την άκρη και του σύνδεσμο είναι να αγοράσετε στο κατάστημά σας

Πρώτα θα έχετε βρέξει την άκρη με λίγο σαπουνόνερο και θα έχετε ελέγξει ότι δεν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης του τροφοδοτικού σωλήνα.

Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι κατάλληλο για τη χρήση σας χωρίς να υπερβαίνει τα νόμιμα 1,5 μέτρα.

Στο κατάστημα μπορείτε να βρείτε βιδωτούς σωλήνες σύνδεσης σύμφωνα με τη χώρα πωλήσεων.

Το σπείρωμα είναι σύμφωνα με το πρότυπο G 1/2, βιδώστε το σωλήνα σύνδεσης στην υποδοχή της βρύσης σας ελέγχοντας και την παρουσία του συνδέσμου στεγανοποίησης πάνω στο σωλήνα σύνδεσης.

Ελέγξτε ότι δεν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης του τροφοδοτικού σωλήνα.

Το μήκος του σωλήνα πρέπει να είναι κατάλληλο ανάλογα με τη χρήση χωρίς να υπερβαίνει τα νόμιμα 1,5 μέτρα.

Οποιαδήποτε μετατροπή της συσκευής μπορεί να είναι επικίνδυνη. Μην τροποποιείτε τη συσκευή.

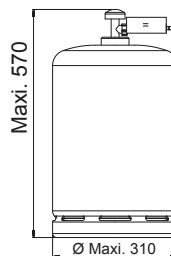
Ο χρήστης δεν πρέπει να χειριστεί τα προστατευόμενα μέρη από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη ψησταριά χωρίς εκτονωστική βαλβίδα.

Χρησιμοποιήστε φιάλες αερίου χωρητικότητας 6 χλγρ. ή 13 χλγρ. ύψους 570 χιλ. μαζί με τον χαλαρωτή και μεγίστου πλάτους 310 χιλ. μαζί με τον χαλαρωτή).

Συνδέστε τη φιάλη σας στο εξωτερικό μέρος του υποστηρίγματος (4) και όταν εισάγετε τη φιάλη αερίου στο υποστήριγμά της προσέξτε να μην προξενήσετε βλάβη στο σετ φορέας-σωλήνας σύνδεσης, φροντίστε ώστε αυτός ο τελευταίος δεν έρχεται σε επαφή με τα θερμά μέρη της διάταξης.

Σε περίπτωση έντονης χαρακτηριστικής οσμής αερίου, κλείστε τη βρύση του δοχείου αερίου και κάντε μια δοκιμή στεγανοποίησης.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I3+
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I3B/P
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I3P

4 - Δοκιμή στεγανοποίησης

Προχωρήστε στη δοκιμή σε εξωτερικό χώρο απομακρύνοντας οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό, μη καπνίζετε.

Βεβαιωθείτε πως οι διακόπτες ρύθμισης είναι κλειστοί στη θέση ●.

Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα, εφαρμόστε το πρεσαριστά γύρω από την άκρη της εκτονωστικής βαλβίδας και πάνω στην άκρη της ψησταριάς.

Αν χρησιμοποιείτε βιδωτό σωλήνα, βιδώστε το στην άκρη της εκτονωστικής βαλβίδας και απευθείας στο εξάρτημα (501)

Ελέγξτε να μην έχει υποστεί καμία στρέψη ο σωλήνας.

Βιδώστε την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη αερίου.

Για τον έλεγχο, ετοιμάστε νερό με απορρυπαντικό πιάτων.

Βάλτε αυτό το υγρό μείγμα σε κάθε σημείο σύνδεσης του σωλήνα και ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

Αν εμφανίζονται φυσαλίδες, σημαίνει πως υπάρχει διαρροή αερίου:

Αν χρησιμοποιείτε εύκαμπτο σωλήνα:

Ελέγξτε την παρουσία και την καλή κατάσταση του συνδέσμου της εκτονωστικής βαλβίδας καθώς και του συνδέσμου.

Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη και την άκρη στο εξάρτημα (501).

Ελέγξτε αν εφαρμόσατε σωστά, πρεσαριστά, το σωλήνα στην εκτονωστική βαλβίδα και στην άκρη.

Αν χρησιμοποιείτε βιδωτό σωλήνα:

Ελέγξτε την παρουσία και την καλή κατάσταση του συνδέσμου της εκτονωστικής βαλβίδας και του συνδέσμου του βιδωτού σας σωλήνα σύνδεσης.

Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά την εκτονωστική βαλβίδα στη φιάλη .

Ελέγξτε αν έχετε σφίξει σωστά τους συνδέσμους του σωλήνα και στο εξάρτημα (501).

Σε περίπτωση έντονης χαρακτηριστικής οσμής αερίου, κλείστε τη βρύση του δοχείου αερίου και κάντε ξανά μια δοκιμή στεγανοποίησης.

Αν η διαρροή δεν προέρχεται ούτε από τη σύνδεση στην εκτονωστική βαλβίδα ούτε από τη σύνδεση στη στρόφιγγα, τότε παρουσιάζει βλάβη το εξάρτημα που παρουσιάζει τη διαρροή και πρέπει να αντικατασταθεί.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φλόγα για να ανιχνεύσετε διαρροή αερίου.

5 - Πριν τη θέση σε λειτουργία

Βεβαιωθείτε πως:

Η συσκευή βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.

Δεν υπάρχει διαρροή.

Δεν είναι βουλωμένες οι υποδοχές εισερχόμενου αέρα του καυστήρα.

Ότι τα ανοίγματα εξαερισμού της υποδοχής της φιάλης δεν παρεμποδίζονται.

Πράγματι, σκόνη, συσσωρεύσεις ακόμα και ιστοί από αράχνες μπορούν να βουλώσουν τις υποδοχές καθώς και τις σωληνώσεις που πάνε από τον καυστήρα στους εγχυτές.

Αυτό το φαινόμενο είναι ιδιαίτερα επικίνδυνο γιατί η ροή του αερίου δεν αρκεί ή έχει μπλοκαριστεί τελείως με κίνδυνο εύφλεξης του αερίου σε λάθος σημείο.

Πως ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με μέρη που μπορούν να ζεσταθούν και πως δεν παρουσιάζει ούτε ρωγμές ούτε σπασίματα.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σας σε κλειστούς χώρους.

6 - Ανάφλεξη των καυστήρων

Βεβαιωθείτε πως ΟΛΕΣ οι βρύσες είναι κλειστές (θέση ●).

Ανοίξτε τη στρόφιγγα (βρύση) της φιάλης αερίου.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 1 καυστήρα:

Ανοίξτε το διακόπτη στη μέγιστη ροή και πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 2 καυστήρες:

Ανοίξτε ένα εκ των δύο διακοπών σε μέγιστη ροή και πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Αν η ψησταριά σας διαθέτει 3 καυστήρες:

Για να ανάψτε τον αριστερό καυστήρα, ανοίξτε τον αριστερό διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το αριστερό πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Για να ανάψτε τον κεντρικό καυστήρα, ανοίξτε τον κεντρικό διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το κεντρικό πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Για να ανάψτε το δεξί καυστήρα, ανοίξτε το δεξί διακόπτη σε μέγιστη ροή και πατήστε το δεξί πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Πατήστε το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο για να ανάψτε τον καυστήρα, αν δεν ανάψει, πατήστε 2 με 3 φορές ακόμα το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο.

Σε όλες τις περιπτώσεις βεβαιωθείτε πως ο καυστήρας ή οι καυστήρες λειτουργούν κοιτάζοντας μέσα στη δεξαμενή.



Εάν είστε ιδιοκτήτης μιάς ψησταριάς τύπου μπάρμπεκιου με πλάκα ψησίματος, διπλασιάστε την επαγρύπνησή σας κατά τη φάση της ανάφλεξης.

Μην αφήνετε το αέρινο συγκεντρωτικό κάψαπο ή την πλάκα ψησίματος γιατί αυτό θα μπορούσε να αποβεί επικίνδυνο.

Μην αφήσετε τη συνεχή ροή του αερίου ανοιχτή αν δεν έχουν ανάψει οι καυστήρες.

Αν παρ'όλα αυτά δεν ανάψει, περιμένετε 5 λεπτά προτού δοκιμάστε πάλι.

Στην εκκίνηση, ποτέ μην ανάψτε ΟΛΟΥΣ τους καυστήρες ταυτόχρονα.

Για να σβήσετε τους καυστήρες, επαναφέρετε ΟΛΟΥΣ τους διακόπτες στη θέση ●.

Οποιαδήποτε μετατροπή της συσκευής μπορεί να είναι επικίνδυνη και απαγορεύεται.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αποσυναρμολογούνται οι βρύσες ή οι εγχυτές από μη εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή άτομο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φιάλη αερίου σε οριζόντια θέση.

Οι εγχυτές φέρουν την ένδειξη αναφορά 71 (Στάδιο A στο αρ. 12 στις βήματα συναρμολόγησης).

Η απαραίτητη ροή του αέρα για μια σωστή καύση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 18 κυβ.μ/ώρα. Το εξάρτημα (253) αποτελεί σύστημα ενδοανάφλεξης. Σε περίπτωση που μια βρύση είναι ανοιχτή, όταν ανάβετε την άλλη, για δική σας ασφάλεια, θα ανάψει αυτόματα η πρώτη.

Το εξάρτημα (253) αποτελεί σύστημα ενδοανάφλεξης. Σε περίπτωση που μια βρύση είναι ανοιχτή, όταν ανάβετε την άλλη, για δική σας ασφάλεια, θα ανάψει αυτόματα η πρώτη.

7 - Χειροκίνητη ανάφλεξη

Σε περίπτωση που δεν λειτουργεί το πιεζοηλεκτρικό στοιχείο, μπορεί να γίνει χειροκίνητη ανάφλεξη.

Για δοκιμή, τρίψτε ένα σπύρτο πάνω στη μεταλλική ράβδο, ανάψτε το σπύρτο και φέρτε το προς τον καυστήρα δια μέσου των οπών στην πλευρά του κάδου.

Ανοίξτε το διακόπτη ελέγχου που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θέλετε να ανάψετε.

Ο καυστήρας ανάβει, σβήστε το σπύρτο για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα (προτιμήστε μεγάλα σπύρτα, σαν αυτά για το τζάκι).

8 - Χρήση και λειτουργία του γκριλ

Συμβουλή: αυτή η ψησταριά, όπως όλες οι συσκευές αερίου, απαιτεί βασικά μέτρα πρόληψης. Μην ανάψτε ποτέ τη συσκευή όταν υπάρχει δυνατός αέρας, μη τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή όπου υπάρχουν ρεύματα αέρος.

Για να αποφύγετε τα ρεύματα αέρος, τοποθετείστε τη συσκευή έτσι ώστε να προφυλάσσεται από έναν τοίχο ή ένα διαχωριστικό για να αποφευχθεί τυχόν επαναφορά της φλόγας.

Προσοχή, ορισμένα μέρη της συσκευής μπορεί να είναι ζεστά και συνιστάται η χρήση γαντιών προστασίας.

Να χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σας σε μια επιφάνεια σε σωστή οριζόντια θέση.

Πριν οποιοδήποτε ψήσιμο, προθερμαίνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

Πριν τη πρώτη χρήση, προθερμαίνετε για 10 λεπτά με τους διακόπτες ανοιχτούς σε θέση μέγιστης ροής.

Η διαδικασία αυτή θα σταθεροποιήσει το χρώμα και ενδέχεται να βγάλει μια οσμή στην πρώτη ανάφλεξη.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κάρβουνα ή ηφαιστειακή πέτρα.

Σε περίπτωση που σβήσουν οι καυστήρες κατά το ψήσιμο, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ●.

Όταν αλλάζετε το δοχείο αερίου, βεβαιωθείτε πως βρίσκεστε σε αρκετή απόσταση από οποιαδήποτε εύφλεκτη πηγή, επαναλάβετε τη δοκιμή στεγανοποίησης.

Κατά τη λειτουργία, βεβαιωθείτε πως δεν έχουν σβήσει οι καυστήρες.

Μην αφήνετε ποτέ το γκριλ χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια ή/και εργαλεία με μεγάλη λαβή για το ψήσιμο ή το χειρισμό των στοιχείων που είναι ιδιαίτερα ζεστά.

Απρόβλεπτες φλόγες μπορούν να παρουσιαστούν κατά τη χρήση του γκριλ.

Μια συσσώρευση λίπους ή ζουμί κρέατος ενδέχεται να πάρει φωτιά και μπορεί να προκαλέσει μια υπερβολική αύξηση θερμοκρασίας μέσα στη δεξαμενή.

Γυρίστε το διακόπτη ή τους διακόπτες στη μικρότερη θέση μέχρι να εξαφανιστούν οι φλόγες.

Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα:

Αφαιρέστε το λίπος από τα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.

Αν η ψησταριά σας έχει επίπεδο καπάκι: το καπάκι αυτό προορίζεται ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ και μόνο για προστασία.

Σε περίπτωση επίπεδου καπακιού, δεν πρέπει ποτέ να είναι κλειστό όταν λειτουργεί η ψησταριά (αναμμένοι καυστήρες).

Κλείστε τη βρύση του δοχείου παροχής αερίου μετά τη χρήση.

Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

9 - Καθαρισμός και συντήρηση

Περιμένετε να κρυώσει καλά η συσκευή πριν τη καθαρίσετε προς αποφυγή εγκαυμάτων.

Βεβαιωθείτε πως η στρόφιγγα του δοχείου παροχής αερίου είναι κλειστή.

Σε κάθε χρήση:

Αδειάστε και καθαρίστε απαραίτητα, ανάλογα με το μοντέλο της ψησταριάς σας, το συρτάρι (080) ΚΑΙ/Η το δοχείο συλλογής λίπους (081).

Θυμηθείτε να επανατοποθετήσετε στη θέση τους το δοχείο συλλογής λίπους ΚΑΙ/Η το συρτάρι πριν την επόμενη χρήση.

Μικρό κόλπο καθαρισμού:

Καθαρισμός της επιφάνειας ψησίματος: ενώ η επιφάνεια ψησίματος είναι ακόμη σε χλιαρή θερμοκρασία, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, τρίψτε το πάνω μέρος της επιφάνειας και αδειάστε τα υπολείμματα στο δοχείο συλλογής λίπους.

Καθαρίστε το πάνω μέρος των καυστήρων, τα τοιχώματα της δεξαμενής, τη σχάρα ΚΑΙ/Η την επιφάνεια ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα υγρό σφουγγάρι (νερό με απορρυπαντικό πιάτων).

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

(προσοχή να μην αφήνετε να συσσωρευτούν λίπη στο συρτάρι, γιατί αν πάρουν φωτιά, θα δημιουργήσουν πυρσός κάτω από τη ψησταριά).

Κάθε 10 αναφλέξεις:

Αφαιρέστε τις σκόνες και τα καμμένα είδη μέσα στα πιεζοηλεκτρικά στοιχεία και καθαρίστε τα για να λειτουργούν πάντα σωστά.

Κάθε 2 μήνες:

Πρέπει να αποσυναρμολογηθεί, να καθαριστεί και να ελεγχθεί ο καυστήρας ή, σε περίπτωση που είναι περισσότεροι, οι καυστήρες.

Ενδέχεται να είναι βουλωμένες οι σπές για τη διακίνηση του αέρα, του αερίου και οι σπές των καυστήρων, από βρωμιά, ιστοί από αράχνες ή ακόμη και φωλιές εντόμων.

Αυτά τα προβλήματα μπορούν να δημιουργήσουν μια μείωση της θερμότητας ή μια επικίνδυνη ανάφλεξη του αερίου έξω από τον καυστήρα ή τους καυστήρες.

Τοποθετήστε πάλι στη θέση του τον καυστήρα (ή τους καυστήρες) και αφήστε να στεγνώσει καλά πριν την επόμενη χρήση.

Η συντήρηση του καυστήρα (ή των καυστήρων) εξασφαλίζει μια καλή λειτουργία και μειώνει την οξειδωση του.

Αντικαταστήστε τον καυστήρα ή τους καυστήρες αν δεν λειτουργούν σωστά (τρύπιο καυστήρα...).

10 - Μεταφορά και αποθήκευση

Μη μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Περιμένετε να κρυώσει καλά η ψησταριά πριν τη μετακινήσετε.

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά σας, βεβαιωθείτε πως το δοχείο αερίου είναι κλειστό.

Για την περίοδο του χειμώνα, καθαρίστε τις σχάρες, τους καυστήρες, το συρτάρι και το εσωτερικό του κάδου.

Μην αποθηκεύετε το μπάρμπεκιου μαζί με τη φιάλη του, αποθηκεύστε τη φιάλη σε ένα καλά αεριζόμενο μέρος.

Αν δεν χρησιμοποιείτε το Μπάρμπεκιού σας για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε το προϊόν σας σε ένα μέρος στο οποίο δεν διατρέχει κίνδυνος να υποστεί βλάβη από εξωτερικά χτυπήματα και αν είναι δυνατό μακριά από υγρασία.

11 - Ανταλλακτικά

Φυλάξτε το παρών έντυπο γιατί κάθε φορά που θα χρειαστείτε ανταλλακτικό, θα πρέπει να αναφέρετε τον αριθμό που εμφανίζεται στο κάτω μέρος της σελίδας καθώς και τον αριθμό του εξαρτήματος που πρέπει να αντικατασταθεί λόγω βλάβης ή απώλειας.

Για να ζητήσετε ανταλλακτικά, αυτά τα τελευταία μπορούν να πωληθούν απευθυνόμενοι στο κατάστημα ή στην υπηρεσία μας εξυπηρέτησης μετά την πώληση στον επόμενο τηλεφωνικό αριθμό : 00.33(0)3.85.32.27.50.

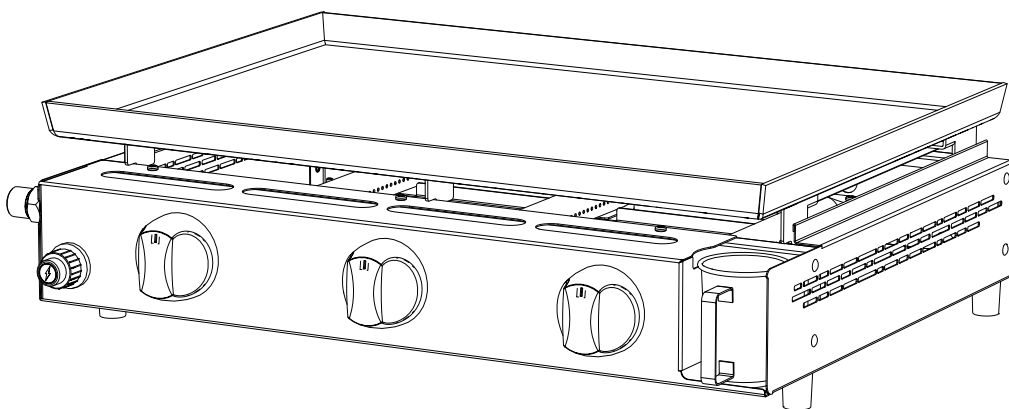


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

EN

GAS BARBECUE

TOM 735536i



Please check the note before using

Manufacturers' address : SOMAGIC
1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

SUMMARY

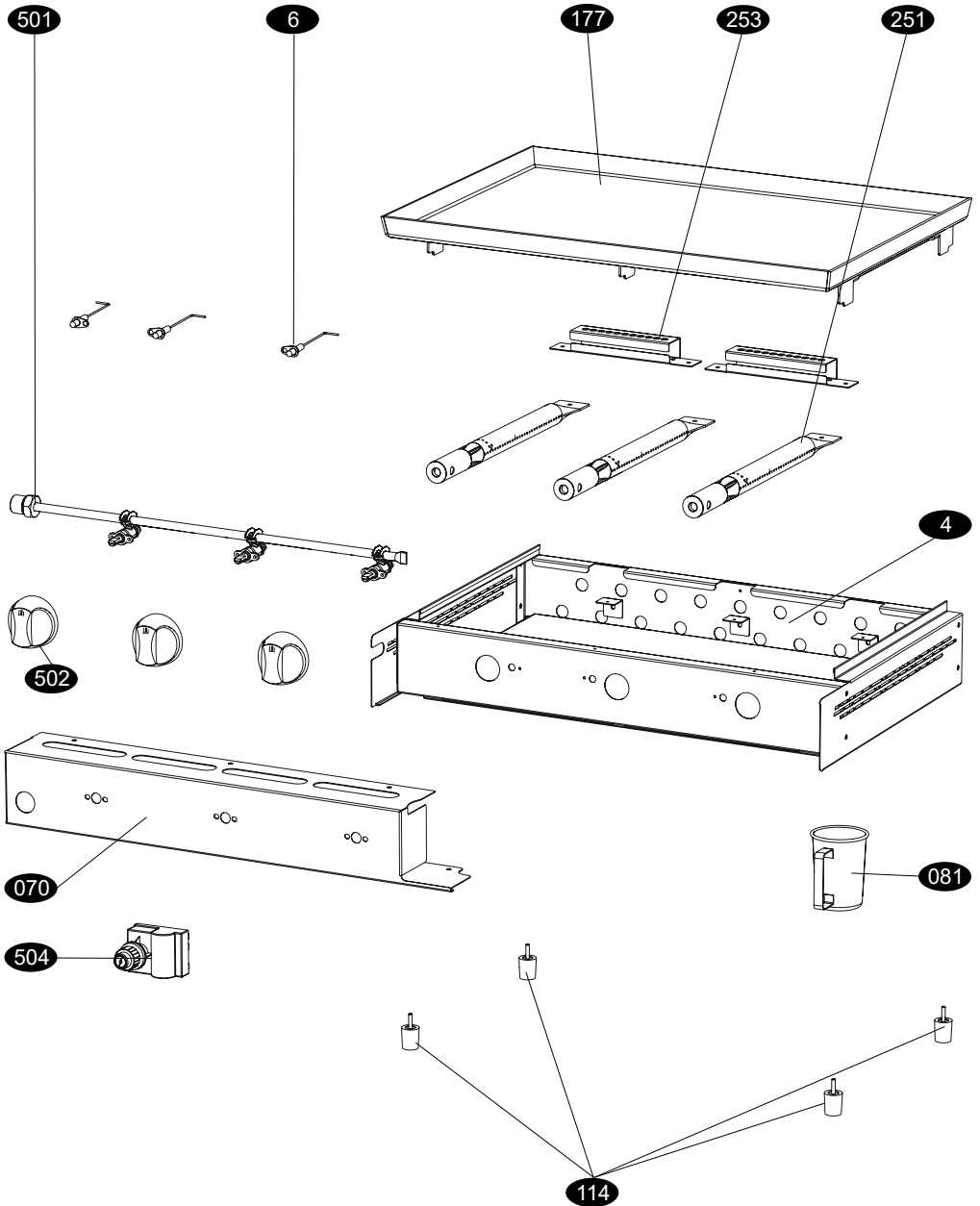
1 - Exploded view	P : 53
2 - Assembly instructions	P : 54
3 - Gas connections	P : 55
4 - Sealing test	P : 56
5 - Before startup	P : 56
6 - Lighting the burners	P : 57
7 - Manual lighting	P : 57
8 - Use and functioning of the grill	P : 58
9 - Cleaning and maintenance	P : 59
10 - Transport and storage	P : 59
11 - Spare parts	P : 59
12 - Assembly steps	P : 70

Ref.	Designation	Nb.
070	CONTROL BOARD	1
501	TAP	1
502	BUTTON	3
504	PIEZO IGNITION	1

Ref.	Designation	Nb.
4	HEARTH	1
251	BURNERS	3
6	PIEZO	3
253	INTER-IGNITOR	2

Ref.	Designation	Nb.
114	PIN	4
177	COOKING PLATE	1
081	DRIP PAN	1

1 - Exploded view



2 - Assembly instructions

Once you have assembled your gas barbecue, place it on a stable and sturdy construction. Check that the four pins (114) are not out of plumb.

When fitting your barbecue, be careful of the piping fixtures (501) and dripping-pan (081). Never place the barbecue directly on the ground.

These checks guarantee proper setting of your barbecue.

Reminder of the elementary precautions for putting the barbecue in place in its built structure

Never place the barbecue directly on the ground.

Use outdoors only.

Place your barbecue on a stable and sturdy construction.

Check that the four pins (114) are placed on a level part and are not out of plumb.

Your built structure should be large enough to house the barbecue.

Leave a 150mm gap between the edge of the drum and any brickwork.

Please use non-flammable material for your support building (bricks, tiles, stainless steel, ...)

When fitting your barbecue, be careful not to knock or damage the piping fixtures (501).

The gas pipe must be accessible along its full length; do not set the pipe in the brickwork.

Make sure that the fat/oil collector is accessible and can be easily removed from the drum. This fat/oil collector must be cleaned every time you use the barbecue.

Do not seal or brick in the barbecue drum. Leave enough room for the air to circulate around it (150mm) to avoid the appliance overheating and to ensure the correct function of the gas section.

If you place your barbecue on a table. Use a table covered with a non-flammable material (such as tiles, fire brick, stainless steel plate, tempered safety glass etc.).

Never place your barbecue on a table covered with a flammable material (such as plastics or wooden materials etc.)

Protect your barbecue from the weather by covering it with a lid or using a suitable protective cover (not supplied) once the barbecue has cooled completely.



the electric piezo works with a Batterie LR06 - AA not included



3 - Gas connections

Only use a relief valve authorised by the country authorities.

NOTE: You may find for sale relief valves which do not provide recognised pressure (table below)

The barbecue is delivered without the tail piece or the washer.

Connect the gas line in accordance with the standards of the sales country, provided with clamping devices or other standards in the destination countries, on valve tap.

This tail piece with its washer is to buy in store.

Beforehand you should moisten the tail piece with a little soapy water and check that the expiry date of the gas supply tube has not passed.

The length of the tube must be suitable for your needs, never exceeding 1.5 regulation metres.

In-store you can find screw-on connecting pipes compliant with the sales country.

The thread is a standardised G ½ thread – screw the connection pipe onto your tap inlet, ensuring that the sealing washer has been attached to the connecting pipe.

In this case, you should carry out the sealing test described in 4.

Check that the expiry date of the gas supply tube has not passed.

The length of the tube must be suitable for your needs, never exceeding 1.5 regulation metres.

Screw the gas connection pipe, provided with a G ½ nut, ensuring that there is a sealant washer on the threaded outlet (501)

Any modification to the equipment could be dangerous. Do not modify the appliance.

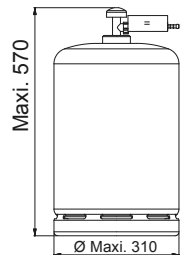
The parts protected by the manufacturer or his agent must not be handled by the user.

ATTENTION: Never use the barbecue without the regulator.

When using the barbecue, move the gas bottle as far away as possible from the heat source, placing it to the side of the barbecue.

Use 6 kg or 13 kg gas tanks with a maximum height including the regulator of 570mm and a maximum length including the regulator of 310 mm.

In case of smell of gas, close the gas container tap and test the airtightness.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Sealing test

Operate outside, away from any flammable materials, do not smoke

Ensure that all adjustment buttons are closed at ● positions.

If you use a flexible tube, fit it onto both the regulator and barbecue end pieces.

If you use a screwed connector tube, fasten it onto the regulator and directly onto the part (501)

Check that the flexible tube is not twisted

Screw the relief valve to the gas canister.

For control, use water and washing up liquid.

Put this liquid around each place where the tube is connected and open the tap on the gas bottle

If bubbles appear then there is a gas leak:

If you use a flexible tube:

Check that both the regulator seal and the seal are present and in good condition.

Ensure that you have properly tightened the regulator onto the bottle and the end piece on the part (501).

Check that you have properly fitted the tube onto the regulator and onto the end piece.

If you use a screwed connector tube:

Check that both the regulator seal and the seal of your screwed connector tube are present and in good condition.

Check that you have properly tightened the regulator onto the bottle.

Check that you have properly tightened the tube connections onto the regulator and onto the part (501).

In case of smell of gas, close the gas container tap and test the airtightness again.

If the leak does not come either from the relief valve connection or the tap connection, the leaky part is faulty and should be replaced.

Never use a naked flame to detect a gas leak.

5 - Before startup

Ensure :

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

That there are no leaks

That burner air intakes are not obstructed.

That vents are not obstructed.

In fact, dust, deposits and even spider webs can obstruct input orifices, but also the tubes going from the burner to the injectors.

This is very dangerous as the gas and air flow will not be sufficient, indeed will be totally stopped, with the risk of the gas setting light in the wrong place.

That the tube is not in contact with parts that could become hot, and that it isn't cracked or split.

Check that the flexible tube is not twisted

Only to be used outside.

6 - Lighting the burners

Ensure that ALL the taps are closed (● position)

Open the gas canister tap

If your Barbecue has 1 Burner:

Turn the knob to maximum gas flow and press on the igniter.

If your Barbecue has 2 Burners:

Turn one of the knobs to maximum gas flow and press on the igniter.

If your Barbecue has 3 Burners:

To light the left-hand burner, turn the left-hand button to maximum gas flow and press on the left-hand igniter.

To light the central burner, turn the central button to maximum gas flow and press on the left-hand igniter.

To light the right-hand burner, turn the right-hand knob to maximum gas flow and press on the right-hand igniter.

Press the piezo ignition to light the burner – if it doesn't light, press it a further 2 or 3 times.

In all cases, check that the burner or burners function while looking into the trough.



Your barbecue grill is equipped with a griddle. Take extra caution when lighting.

Do not allow gas to accumulate under the griddle. This could be dangerous.

Never allow the gas to flow without the burner or burners being alight.

If lighting still does not work, wait for 5 minutes before recommencing the operation.

When starting up, never light ALL of the burners at the same time.

To turn off the burners, return ALL of the knobs to the ● position.

Any modification to the equipment may be dangerous and is prohibited.

The tabs and the injectors may in no case be dismantled by persons not authorised by the manufacturer.

Never place the gas bottle horizontally when in use.

The injectors are indicated reference 71. (stage A in the 12 assembly steps).

The airflow necessary for proper combustion is at least 18 m³ per hour.

The part (253) is an inter-igniter mechanism. If a tap is on, when you ignite the other, for your safety the first ignites automatically.

The part (253) is an inter-igniter mechanism. If a tap is on, when you ignite the other, for your safety the first ignites automatically.

7 - Manual lighting

In the event that the ignition does not work, it is possible to manually light the equipment.

To do so, light a match and hold it to the burner through one hole of the hearth

Open the control button corresponding to the burner.

The burner will light - remove the match to avoid the risk of burns (preferably use long, fire lighting matches)

8 - Use and functioning of the grill

Recommendation: this barbecue, like all gas appliances, requires a few minimum precautions. Never light the equipment when there is a strong wind, never place the equipment in a draft.

To avoid drafts, place the equipment in the shelter of a wall or partition to avoid back drafts.

Warning, certain parts of the equipment may be hot, we recommend wearing protective gloves

Use your barbecue on a flat surface.

Before you cook, always pre-heat the equipment for 10 minutes.

When you use it for the first time, pre-heat for 20 minutes with buttons open at the highest setting.

This procedure will stabilise the paint and will give off an odour the first time it is lit.

Never use charcoal or lava rocks.

If when cooking the burner or burners go out, put the knob or knobs to the ● position.

When changing the gas container, check that you are far from any source of flame, test the airtightness again.

While in operation, check that the burners have not gone out.

Never leave the grill unsupervised while it is operational

Use gloves and/or tools with a long reach for cooking or handling hot elements.

Accidental flames could arise while using the grill.

Accumulated fat or meat juices could set alight and char the food as well as causing excessive heat inside the hearth.

Turn the buttons to their minimum setting while the flames go down.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Do not move the appliance during use.

WARNING: accessible parts may be very hot. keep young children away.

9 - Cleaning and maintenance

Wait until the apparatus is cold before any cleaning procedure in order to avoid any risk of burns.
Ensure that the canister taps are closed

After each use:

It is imperative to empty and clean, according to your Barbecue model, the drawer (080) AND/OR the dripping-pan (081).

Remember to put the clean dripping-pan AND/OR the drawer back in place before the next use.

Cleaning tip:

Cleaning the plancha: When the plancha is still lukewarm, take a spatula and scrape the top of the plancha, making all of the waste fall into the dripping-pan.

Clean the top of the burners, the sides of the trough AND/OR the plancha using a damp sponge (water and washing up liquid).

Do not use an abrasive product.

Every 10 times you light it:

Remove dust and soot from the inside of the piezo ignitions and clean them so that they can function properly.

Every 2 months:

The burners should be dismantled, cleaned and checked.

The air and gas passage holes and the burner holes can be blocked by insect nests, spiders' webs or dirt.

These problems can cause reduction of the heat or dangerous ignition of gas outside of the burners.

Then reassemble the burners and leave them to dry before using them again

Maintenance of burners enables correct performance and reduces rust.

Replace burners if they are not operating correctly (pierced boiler)

10 - Transport and storage

Never move the barbecue while it is use.

Wait until the barbecue is completely cold before moving it.

When the barbecue is not in use, ensure that the gas canister is properly closed.

During the winter, clean the grills, burners, drawer and inside of the tub.

Do not store the barbecue grill with the tank; store the tank in a well-ventilated place.

When not using your Barbecue grill for a long time, store your product in a place where it cannot be damaged by the elements and if possible, away from any humidity.

11 - Spare parts

Keep this note because you need to remember the number contained on the bottom of each page as well as the number of the faulty or lost part.

If you need replacement parts, they may be sold at your local shop or contact our after-sales service at the following number: 00.33(0)3.85.32.27.50.

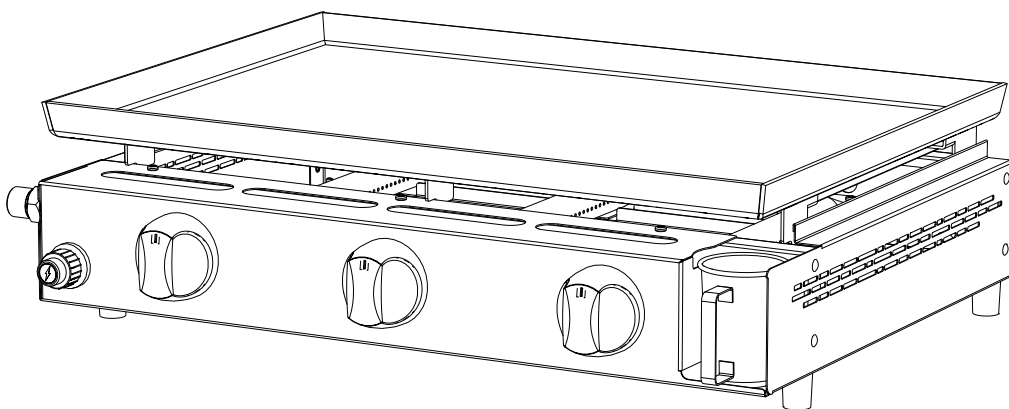


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

ES

BARBACOA DE GAS

TOM 735536i



Lea completamente las instrucciones antes de su uso

Dirección del fabricante: SOMAGIC
1A, ROUTE DEPARTEMENTALE 975 - 71290 LA GENETE - FRANCE

SUMARIO

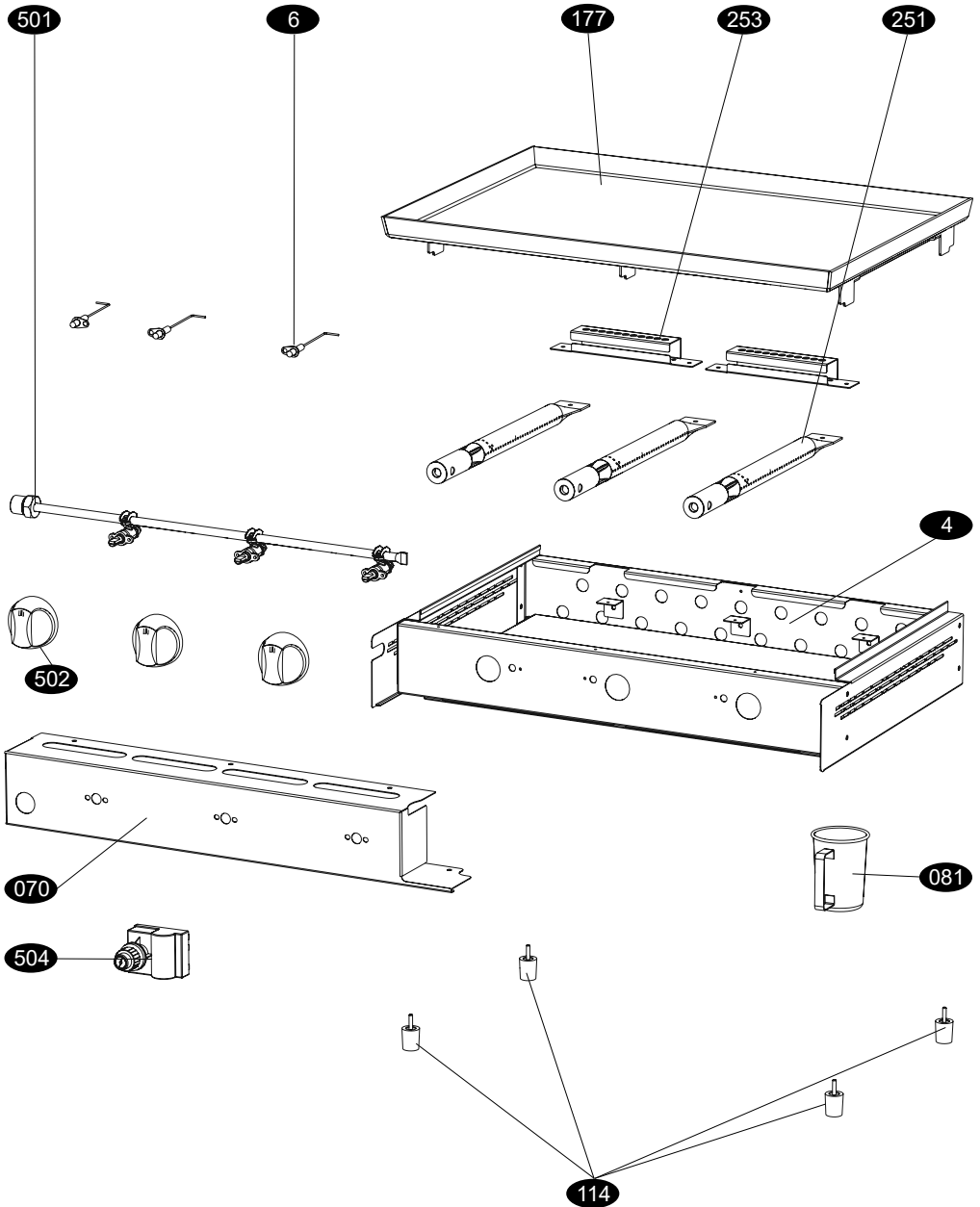
1 - Vista desglosada	P : 63
2 - Instrucciones de montaje	P : 64
3 - Conexión del gas	P : 65
4 - Comprobación del sellado	P : 66
5 - Antes de la puesta en funcionamiento	P : 66
6 - Encendido de los quemadores	P : 67
7 - Encendido manual	P : 67
8 - Uso y funcionamiento del grill	P : 68
9 - Limpieza y mantenimiento	P : 69
10 - Transporte y almacenamiento	P : 69
11 - Recambios	P : 69
12 - Pasos de montaje	P : 70

Ref.	Descripción	Nú
070	PANEL DE CONTROL	1
501	GRIFERÍA	1
502	BOTÓN	3
504	MANDO DEL ENCENDEDOR	1

Ref.	Descripción	Nú
4	CUBA	1
251	QUEMADOR	3
6	ENCENDEDOR	3
253	INTER ENCENDIDO	2

Ref.	Descripción	Nú
114	CONTACTO	4
177	PLACA DE COCINADO	1
081	RECOGE GRASA	1

1 - Vista desglosada



2 - Instrucciones de montaje

Una vez montada su barbacoa de gas, colóquela sobre una construcción estable y resistente. Comprobar que los 4 contactos (114) no estén suspendidos en el vacío.

Cuando su barbacoa esté incrustada, preste atención a la grifería(501) y a la bandeja de recogida de la salsa(081).

Nunca coloque la barbacoa directamente sobre el suelo.

Estas verificaciones le garantizan la buena colocación de su barbacoa.

Precauciones básicas para la colocación de la barbacoa sobre su soporte de albañilería

Nunca coloque la barbacoa directamente sobre el suelo.

Utilizar únicamente en el exterior.

Colocar la barbacoa sobre una construcción estable y resistente.

Verifique que los 4 puntos (114) estén bien situados sobre una parte plana y que no estén flojos.

Su soporte de albañilería deberá estar correctamente dimensionado para recibir a la barbacoa.

Deje un espacio de 150 mm. entre los bordes de la cuba y la parte construida.

Utilice materiales no inflamables para la fabricación del soporte (ladrillos, azulejos, acero inoxidable, ..)

Cuando encastre la barbacoa, tenga cuidado de no hacer tope o dañar la parte de la grifería (501).

El tubo de alimentación del gas debe ser accesible en toda su longitud, no enterrar el tubo en el conjunto revestido con mampostería.

Asegúrese de que la bandeja de recogida de la salsa (081) esté accesible y pueda ser extraído fácilmente de la carcasa. Cada vez que utilice la barbacoa, deberá limpiar la bandeja de recogida de la salsa.

No precinte nunca ni revista con mampostería directamente contra la cuba de la barbacoa, deje una circulación de aire (150 mm.) alrededor de la cuba para evitar todo recalentamiento del conjunto y un buen funcionamiento de la parte gas.

Si coloca su barbacoa sobre una mesa. Utilice una mesa revestida de un material no inflamable (como azulejos, ladrillos refractarios, placas de acero inoxidable, vidrio templado...).

No coloque su barbacoa sobre una mesa revestida de material inflamable (como plástico, madera...).

Proteja su aparato contra las inclemencias del tiempo, o colocando una tapa sobre el aparato, o utilice una funda de protección adaptada (no proporcionada) solamente cuando el aparato esté completamente frío.



el piezo eléctrico funciona con una pila LR06 - AA no suministrada



3 - Conexión del Gas

Utilice exclusivamente un regulador de presión homologado por las autoridades del país.

PRECAUCIÓN : puede encontrar en el mercado reguladores de presión que no proporcionan la presión recomendada.(Ver la siguiente tabla).

La barbacoa se entrega sin el extremo y sin la junta.

Conecta el tubo de alimentación de gas conforme a la normativa vigente en el país de venta, provisto de dispositivos de fijación u otras normas de los países de destino, en el extremo del grifo.

Este pilar con su junta se puede adquirir en su tienda.

Con anterioridad, habrá humedecido extremo por un poco de agua jabonosa y verificado que la fecha de caducidad del tubo de suministro no haya sido rebasada.

La longitud del tubo debe estar adaptada a su uso sin superar en ningún caso la longitud reglamentaria de 1,5 metros.

Puedes encontrar en tienda tubos de empalme de rosca conforme a la normativa vigente en el país de venta.

La rosca deberá ser normalizada G 1/2, enrosca del tubo de conexión a la llegada de la grifería asegurándose de que ha sido colocada la junta de sellado en el tubo de conexión. En cuyo caso, la prueba de sellado descrita en el (4) también deberá ser efectuada.

Verificar que la fecha de caducidad del tubo de suministro no haya sido rebasada.

La longitud del tubo debe estar adaptada a su uso sin superar en ningún caso la longitud reglamentaria de 1,5 metros.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

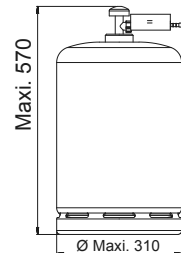
Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario.

ATENCIÓN : Nunca utilice la barbacoa sin descompresor.

Mientras la barbacoa esté funcionando, mantenga la bombona de gas alejada de la fuente de calor colocándola al lado de la barbacoa.

Utilice botellas de gas de 6 o 13 kg de capacidad. (Con una altura máxima con descompresor de 570 mm y con una anchura máxima con descompresor de 310 mm).

En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique el cierre hermético.



BE,CH,CY,ES,FR,GB,GR,IE,IT, LU,MT,PT	Butane (G30) 28-30 mbar	I₃₊
	Propane (G31) 37 mbar	
BG,CZ,CY,DK,EE,FI,HR,HU,IS,LT, LV,MT,NO,NL,SE,SI,SK,RO,TR	Butane (G30) 30 mbar	I_{3B/P}
	Propane (G31) 30 mbar	
PL	Propane (G31) 37 mbar	I_{3P}

4 - Comprobación del sellado

Utilizar el exterior, lejos de cualquier material inflamable, no fumar.

Comprobar que los botones de control se encuentren cerrados en la posición ●.

Si utiliza un tubo flexible, empálmelo sobre el extremo del descompresor y sobre el de la barbacoa.

Si utiliza un tubo atornillado, ajústelo sobre el descompresor y directamente sobre la pieza (501).

- Verificar que el tubo no sufra esfuerzos de torsión.

- Enroscar el regulador en la bombona de gas.

- Para su comprobación, utilice agua mezclada con lavavajillas.

- Aplicar este líquido en cada lugar en el que haya una conexión y abrir la válvula de la bombona de gas.

Si hay burbujas, significa que hay un escape de gas :

Si utiliza un tubo flexible :

- Verifique la presencia y el buen estado de la junta del descompresor y de la junta.

- Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona y al extremo de la pieza (501).

- Verifique que ha empalmado el tubo correctamente en el descompresor y el extremo.

Si utilice un tubo atornillado :

Verifique la presencia y el buen estado de la junta del descompresor y del tubo.

- Verifique que el descompresor está bien ajustado a la bombona.

- Verifique que ha ajustado correctamente los tornillos del tubo en el descompresor y en la pieza (501).

En caso de olores de gas, cierre el grifo del recipiente de gas y verifique el cierre hermético.

Si la fuga no proviene ni del empalme del descompresor ni del empalme del grifo, la pieza puede estar defectuosa, proceda a reemplazarla.

No utilizar nunca una llama para detectar un escape de gas.

5 - Antes de la puesta en funcionamiento

Asegúrese :

- Que este aparato esté alejado de materiales inflamables.

- De que no se producen escapes.

- De que las entradas de aire de los quemadores no están obstruidas.

- Que las aberturas de ventilación no estén obstruidas.

En efecto, si se deposita polvo, suciedad e incluso telarañas, los orificios de entrada pueden obstruirse, así como las tuberías que van desde el cuerpo del quemador hasta los inyectores.

Este fenómeno es muy peligroso ya que el caudal de gas y de aire deja de ser suficiente e incluso se interrumpe completamente con lo que el gas puede inflamarse en un lugar inadecuado.

- De que el tubo ya no está en contacto con piezas que puedan calentarse y que no esta agrietado, ni tiene fisuras.

La manguera de suministro de gas debe ser colocada desde el conector del aparato a la válvula de la botella de gas sin estar sometida a torsión.

No utilizar la barbacoa en lugares cerrados.

6 - Encendido de los quemadores

Comprobar que TODAS las válvulas están cerradas (posición ●).

Abrir la válvula de la bombona de gas.

Si su barbacoa tiene 1 quemador :

Abrir el mando al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 2 quemadores :

Abrir uno de los dos mandos al máximo y apretar sobre el encendedor.

Si su barbacoa tiene 3 quemadores :

Para encender el quemador de la izquierda, abra el botón de la izquierda totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Para encender el quemador central, abra el botón central totalmente y presione el encendedor de la izquierda.

Para encender el quemador de la derecha, abra el botón de la derecha totalmente y presione el encendedor de la derecha.

Apretar sobre el encendedor para conseguir encender quemador, si no se realiza el encendido, apretar de nuevo 2 o 3 veces en el encendedor.

En todos los casos, asegúrese de que los quemadores funcionan observando el interior de la carcasa.



Si tiene una barbacoa con plancha, esté aún más atento durante esta fase de encendido.

No deje que el gas se acumule debajo de la plancha, podría resultar peligroso.

No deje nunca que empiece a salir el gas antes de encender el quemador o los quemadores.

Si sigue sin encenderse, esperar 5 minutos antes de reanudar la operación.

Nunca encienda TODOS los quemadores al mismo tiempo.

Para apagar los quemadores, vuelva a colocar TODOS los mandos en la posición ●.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa y debe ser evitada.

Las válvulas y los inyectores no deben ser desmontadas en ningún caso por personas que no hayan sido autorizadas por el fabricante.

No utilizar nunca una bombona de gas en posición horizontal.

Los inyectores llevan la marca 71. (etapa A en 12 pasos de montaje).

El caudal de aire necesario para una correcta combustión debe ser de al menos 18 m³/hora.

La pieza (253) es un dispositivo de interencendido. Si una válvula está abierta, al encender la otra, por su seguridad la primera se enciende automáticamente.

La pieza (253) es un dispositivo de interencendido. Si una válvula está abierta, al encender la otra, por su seguridad la primera se enciende automáticamente.

7 - Encendido manual

En caso de que no funcione el encendedor, es posible realizar un encendido manual.

Para ello, encender una cerilla y acercarla al quemador a través de uno de los orificios de la parte delantera de la carcasa.

Abra el botón del comando del quemador que desee encender.

El quemador se enciende, retire la cerilla para evitar riesgos de quemaduras. (Utilizar preferiblemente cerillas largas, de tipo chimenea).

8 - Uso y funcionamiento del grill

Recomendación : esta barbacoa, lo mismo que todos los aparatos de gas, requiere un mínimo de precauciones.

No encender nunca el aparato cuando haya mucho viento, no coloque nunca el aparato en corrientes de aire.

Para evitar las corrientes de aire, coloque el aparato protegido por una pared o por un tabique que evite el regreso de las llamas.

Precaución, algunos componentes del aparato pueden estar calientes, se recomienda utilizar guantes de protección.

Utilizar la barbacoa en una superficie perfectamente horizontal.

Antes de realizar una cocción, deberá precalentar el aparato durante 10 minutos.

La primera vez que se utilice, deberá precalentar durante 20 minutos con las válvulas abiertas al máximo.

Esta operación podría quemar algo de pintura y desprender un olor desagradable durante el primer encendido.

No utilice carbón de leña, ni piedra de lava.

Si los quemadores se apagan durante la cocción, vuelva a colocar los mandos en la posición ●.

Cuando cambie la bombona de gas, asegúrese de que está lejos de cualquier material inflamable, repita la prueba del sellado.

Durante el funcionamiento, verifique que el/los quemadores no estén apagados.

Durante el funcionamiento, verificar que los quemadores no estén apagados.

Utilice guantes protectores y/o utensilios de mango largo para cocinar o para manipular los elementos calientes.

Pueden producirse llamas accidentales durante el uso del grill.

Si se acumula grasa o jugo de carne, este puede inflamarse y provocar una temperatura excesiva en el interior de la carcasa.

Coloque los controles de los quemadores en la posición mínima hasta que desaparezcan las llamas.

Para evitar este percance:

Retire las grasas de los alimentos después de cocinar; Antes de utilizar la barbacoa.

Si su Barbacoa dispone de una tapadera plana : Esta tapadera es ÚNICAMENTE un sistema de protección.

En el caso de que disponga de esta tapadera plana, no debe estar cerrada mientras la barbacoa está en funcionamiento (con los quemadores encendidos).

Cerrar la válvula de la bombona de gas después de su uso.

No desplazar el aparato durante la utilización.

9 - Limpieza y mantenimiento

Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de proceder a su limpieza para evitar riesgos de quemaduras.

Asegúrese de que la válvula de la bombona esté cerrada.

En cada uso :

Es obligatorio vaciar y limpiar, según el modelo de Barbacoa, el tirador (080) Y/O el sistema de recogida de jugos (081).

Tenga en cuenta que debe dejar limpios el tirador Y/O sistema de recogida de jugos antes del próximo uso.

Truco para su limpieza :

Limpieza de la plancha : Cuando la plancha todavía está templada, coja una espátula y rasque la superficie de la plancha, deje que caigan los residuos en la bandeja de recogida de salsa.

Limpie la parte superior de los quemadores y las paredes de la carcasa, la rejilla Y/O la plancha con la ayuda de una esponja húmeda (agua con lavavajillas).

No utilizar productos abrasivos.

(Atención: no deje que se acumule grasa en el tirador ya que se pueden inflamar).

Cada 10 encendidos :

Quitar el polvo y el carbón del interior de los encendedores y limpiarlos para que sigan funcionando siempre correctamente.

Cada 2 meses :

Debe desmontar, limpiar y tener bajo control los quemadores.

Los orificios de entrada de aire y gas y los agujeros de los quemadores, pueden obstruirse por nidos de insectos, telas de arañas o suciedad.

Estos problemas pueden provocar una disminución del calor y una combustión peligrosa del gas fuera de los quemadores.

Recoloque los quemadores y déjelos secar antes de cada volver a usarlos.

El mantenimiento del o de los quemadores permite un buen funcionamiento y disminuye su oxidación.

ambiar el o los quemadores si su funcionamiento es incorrecto (quemador perforado...).

10 - Transporte y almacenamiento

No mueva nunca la barbacoa mientras se encuentre en funcionamiento.

Esperar a que la barbacoa se haya enfriado antes de proceder a su transporte.

Cuando no esté utilizando la barbacoa, asegúrese de que la bombona de gas está bien cerrada.

No almacene la barbacoa con la botella, almacenar la botella por separado en un lugar bien ventilado.

En invierno, limpie las rejillas, los quemadores, el cajón y el interior de la cuba.

Cuando no vaya a usar la barbacoa durante un periodo de tiempo, almacénela en un lugar protegido de los choques exteriores y, si es posible, de la humedad.

11 - Recambios

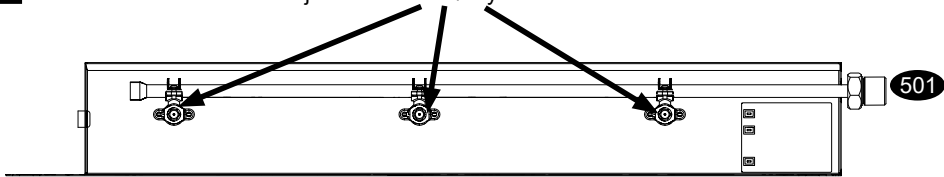
Conserve estas instrucciones, ya que solicitud de piezas de recambio, deberá recordar la referencia indicada en la parte inferior de cada página, así como el número de la pieza perdida o defectuosa.

Cuando necesite piezas de recambio puede dirigirse a la tienda o a nuestro servicio de post-venta en el siguiente número de teléfono: 00.33(0).3.85.32.27.50.

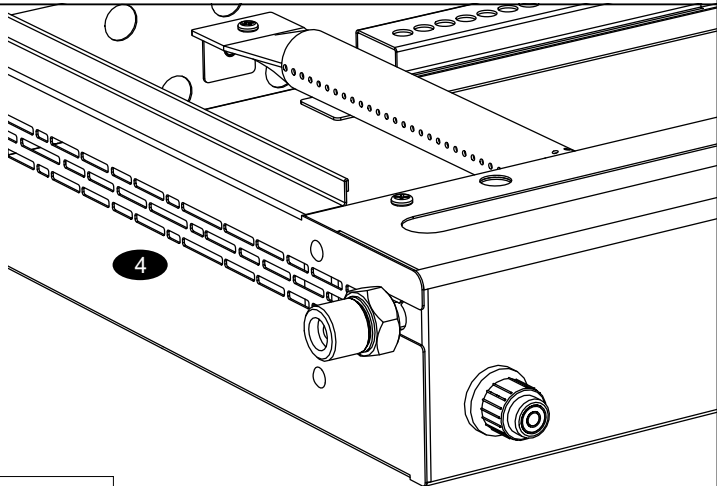
12 - Étapes de montage - Montage stappen - Montageschritte - Fasi di montaggio - βήματα συναρμολόγησης - Assembly steps - Pasos de montaje

A

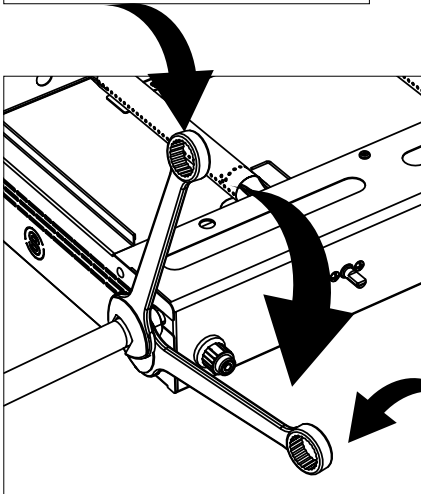
Injecteurs repere 71 - Merkteken 71 - Markierungen 71 - Riferimenti 71 - Εγχυτες αναφορα 71
Injectors mark 71 / Inyectores marcados 71



B

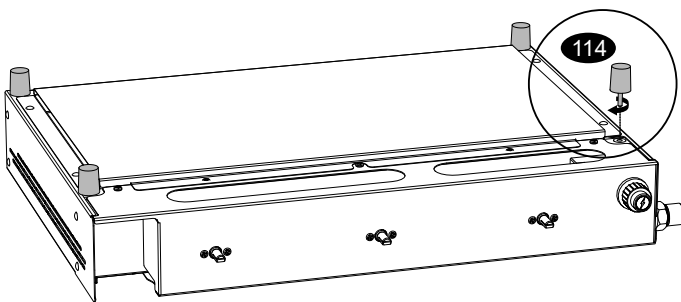


Clé pour le serrage.
Aansluitsleutel.
Schlüssel zum Festklemmen.
Chiave di serraggio.
Κλειδί για να σφίξετε τα μπουλόνια
και τα παξιμάδια συναρμολόγησης.
Tightening key.
Llave para la sujeción.



Clé a tenir fixement pendant le serrage,
ne pas bouger.
Sleutel die u tijdens het aansluiten vast
moet houden zonder te bewegen.
Den Schlüssel beim Festklemmen gut
festhalten, nicht bewegen.
Durante il serraggio tenere la chiave
ben ferma.
Κλειδί το οποίο πρέπει να κρατήσετε
σταθερά ενώ σφίγγετε τα μπουλόνια,
χωρίς να το μετακινήσετε καθόλου.
Key to use for tightening. Do not re-
move.
La llave se sujetará firmemente durante
el apriete, no moverla.



C

Régler les 4 plots pour donner la pente. Le jus de cuisson doit s'écouler vers le trou de la plancha. Auparavant vérifier l'écoulement avec un verre d'eau.

Stel de 4 noppen in om de nodige helling te geven. De jus van het gebakken vlees moet naar het gat van de plank lopen. Controleer dat eerst vooraf met een glas water.

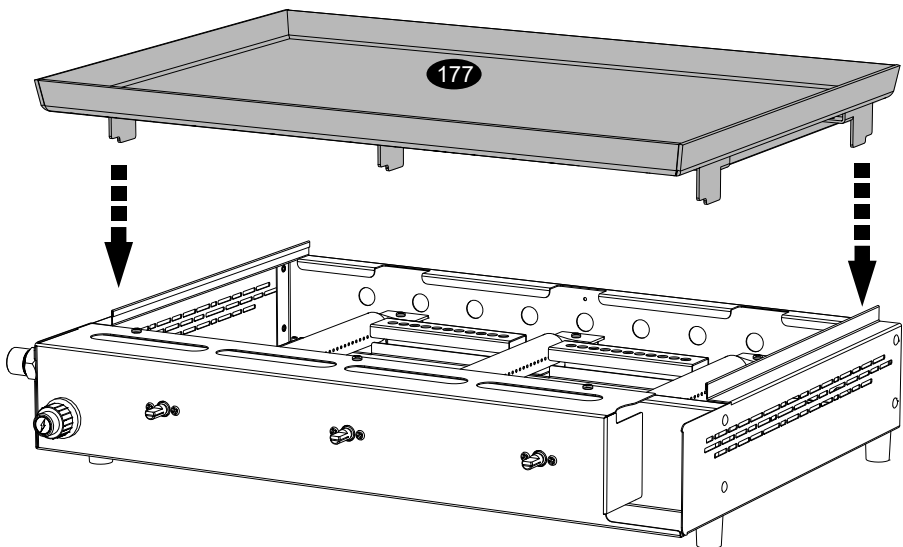
Stellen Sie mit den 4 Einstellschrauben die Neigung ein. Der Bratensaft muss in Richtung des Lochs im Boden fließen. Prüfen Sie die Flussrichtung vorher mit einem Glas Wasser.

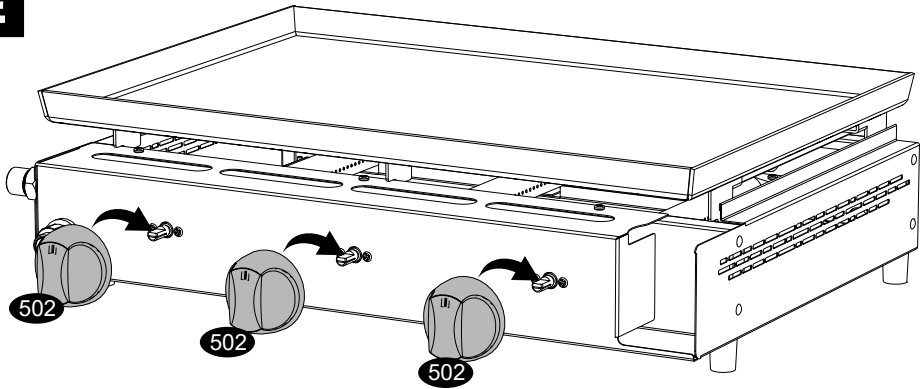
Regolare i 4 contatti per dare la pendenza. Il sugo di cottura deve scolare verso il foro della piastra. Verificare prima lo scolo con un bicchiere d'acqua.

Ρυθμίστε τα 4 πόδια για να δημιουργήσετε την κλίση. Το λίπος πρέπει να κυλά προς την οπή της επιφάνειας ψησίματος. Δοκιμάστε από πριν τη ροή, με ένα ποτήρι νερό.

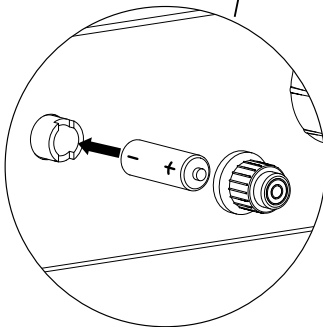
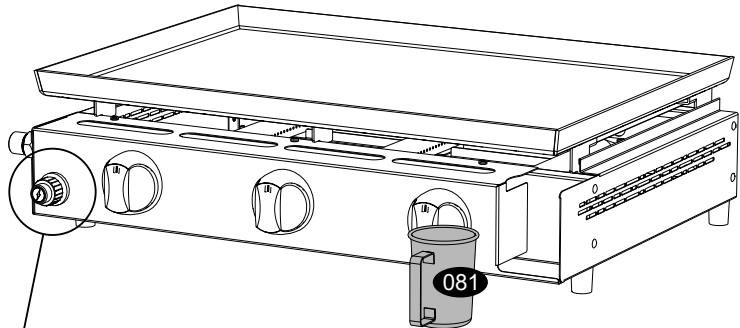
Adjust the 4 pins to give the required incline. The juices from cooking should run towards the hole in the plancha. Check the flow beforehand with a glass of water.

Nivele su barbacoa asegurando los 4 puntos. Los jugos de cocinado deben resbalar hacia el agujero de la plancha. Derrame un vaso de agua para verificar la dirección del agua vertida.

D

E**F**

Pile LR06 - AA Non
fournie
Batterije LR06 - AA
niet meegeleverd
Batterie LR06 - AA
nicht enthalten
Pila LR06 - AA non
fornite
μπαταρίες LR06 - AA
δεν συμπεριλαμβάνονται
Batterie LR06 - AA
not included
Pila LR06 - AA no
suministrada



A chaque utilisation, vider et nettoyer impérativement, le
récolte graisse (081).

Bij elk gebruik moet u het opvangbakje (081) ledigen en
schoonmaken.

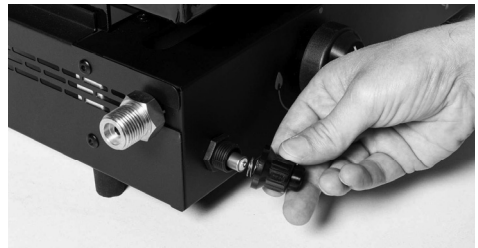
Der Soßenauffangbehälter (081) muss nach jeder Benutzung
unbedingt geleert und gereinigt werden.

Ad ogni utilizzo, svuotare e pulire categoricamente il piatto di
raccolta grassi (081).

Μετά από κάθε χρήση, αδειάστε και καθαρίστε απαραίτητα το
δοχείο συλλογής λίπους (081).

After each use, in is imperative to empty and clean the drip-
ping-pan (081).

En cada utilización, vacíe y limpie los jugos y la grasa de cocinar (081).



FR Catégorie: I₃₊, Butane (G30) 28-30 mbar / Propane (G31) 37 mbar, réglé. Puissance : 6.45 kW
Débit : (G30) - 469 g/h; (G31) - 461 g/h, Fabriqué en RPC. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Consulter la notice avant l'utilisation. ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants. Repère injecteurs : 71, Pays de destination : FR.

Fabricant : SOMAGIC, 1A, Route départementale 975 - 71290 La Genete - France

CE 1312
1312CU6381
TOM 735536i

NL Categorie: I₃₊, Butaan (G30) 28-30 mbar / Propan (G31) 37 mbar, Afgesteld. Vervaardigd in China. Alleen buiten gebruiken. Lees de instructies voor ingebruikname. WAARSCHUWING : Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand. Vermogen: 6.45 kW; Nominaal verbruik: (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h, Merkteken: 71 ; Land van bestemming: BE

DE Kategorie: I₃₊, Butangas (G30) 28-30 mbar / Propangas (G31) 37 mbar, Geregelt. Hergestellt in China. Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Leistung: 6.45 kW; Nenndurchfluss: (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h, Markierungen: 71 ; Zielland: BE, CH

IT Categoria: I₃₊, Butano (G30) 28-30 mbar / Propano (G31) 37 mbar, Regolato. Prodotto in Cina. Utilizzare esclusivamente in ambienti esterni. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo. ATTENZIONE: Parti facilmente accessibili possono essere calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Potenza: 6.45 kW; Portata Nominale: (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h, Riferimenti: 71 ; Paese di destinazione: IT, CH

EL Κατηγορία: I₃₊, Βουτάνο (G30) 28-30 mbar / Προπάνιο (G31) 37 mbar, Ρυθμισή, που παράγεται στη ΛΔΚ. Προβλέπεται μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Συμβουλευτείτε το φύλλο οδηγιών πριν τη χρήση. ΠΡΟΣΟΧΗ: ορισμένα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστά. Απομακρύντε τα μικρά παιδιά. Ισχύς 6.45 kW; Ονομαστική ροή (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h. ΕΓΧΥΤΕΣ ΑΝΑΦΟΡΑ : 71 , χώρα προορισμού : CY, GR.

EN Category: I₃₊, Butane (G30) 28-30 mbar / Propane (G31) 37 mbar, regulated. Made in PRC. Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING : accessible parts may be very hot. Keep young children away. Power: 6.45 kW; Nominal flow (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h. Injectors mark : 71, Country of destination : GB.

ES Categoría: I₃₊, Butano (G30) 28-30 mbar / Propano (G31) 37 mbar, Control. Fabricado en China. Utilizar únicamente en el exterior. Lea las instrucciones antes de su uso. PRECAUCIÓN : Algunas de las partes accesibles pueden estar calientes. Mantener alejadas de los niños. Potencia: 6.45 kW; Caudal (G30) - 469 g/h, (G31) - 461 g/h, Inyectores marcados : 71 ; País de destino : ES

Fabrikant, Hersteller, Fabricante, Κατασκευαστής, Manufacturer, Fabricante : SOMAGIC, 1A, Route départementale 975 - 71290 La Genete - FRANCE

CE 1312
1312CU6381
TOM 735536i

