

Bingo 5

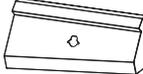
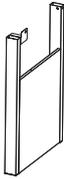
1351_93466

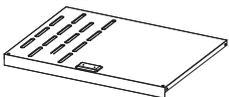
1351_93468



EN FR ES IT

h&j Habitat
et Jardin

1351_93466 1351_93468				
1		655x193x37mm	x1	1/1
2A		400x208x11mm	x2	1/1
2B		400x208x11mm	x1	1/1
3		366x90x28mm	x4	1/1
4		672x550x465mm	x1	1/1
5		219x45mm	x1	1/1
6		182x200x82mm	x1	1/1
7		430x360x126mm	x1	1/1
8		360x181x144mm	x1	1/1
9		68x42x5mm	x3	1/1
10		335x78x35mm	x1	1/1
11		335x78x35mm	x1	1/1
12		360x181x144mm	x1	1/1
13		506x265x25mm	x1	1/1
14		54x40x27mm	x1	1/1
15		612x411x50mm	x1	1/1
16		612x411x50mm	x1	1/1

1351_93466 1351_93468				
17		539x411x41mm	x1	1/1
18		170x60x20mm	x2	1/1
19		22x10x8mm	x4	1/1
20		539x20x275mm	x1	1/1
21		539x40x25mm	x1	1/1
22		54x40x27mm	x1	1/1
23		115x90x55mm	x2	1/1
24		115x90x64mm	x2	1/1
25		506x265x25mm	x1	1/1
26		77x13mm	x5	1/1
27		58x43mm	x5	1/1
28		46x16x14mm	x2	1/1
29		586*329*25mm	x1	1/1
AA	 	φ 14x13mm	x4	1/1
BB	 	φ 10x16mm	x8	1/1
CC	 	φ 12x15mm	x19	1/1
DD	 	φ 10x12mm	x2	1/1
EE	 	φ 6x12mm	x4	1/1
FF		φ 6x4mm	x4	1/1

EN:AFTER-SALES SERVICES/INFORMATION/VIDEO/CONTACT

FR:SAV/INFORMATION/VIDEO/CONTACT

ES: SERVICIO POST-VENTA/INFORMACIÓN/VIDEO/CONTACTO

IT:SERVIZIO ASSISTENZA/INFORMAZIONI/VIDEO/CONTATTO

DE : REPARATUR-SERVICE UND ERSATZTEILE /INFORMATIONEN /VIDEO/KONTAKT PT:

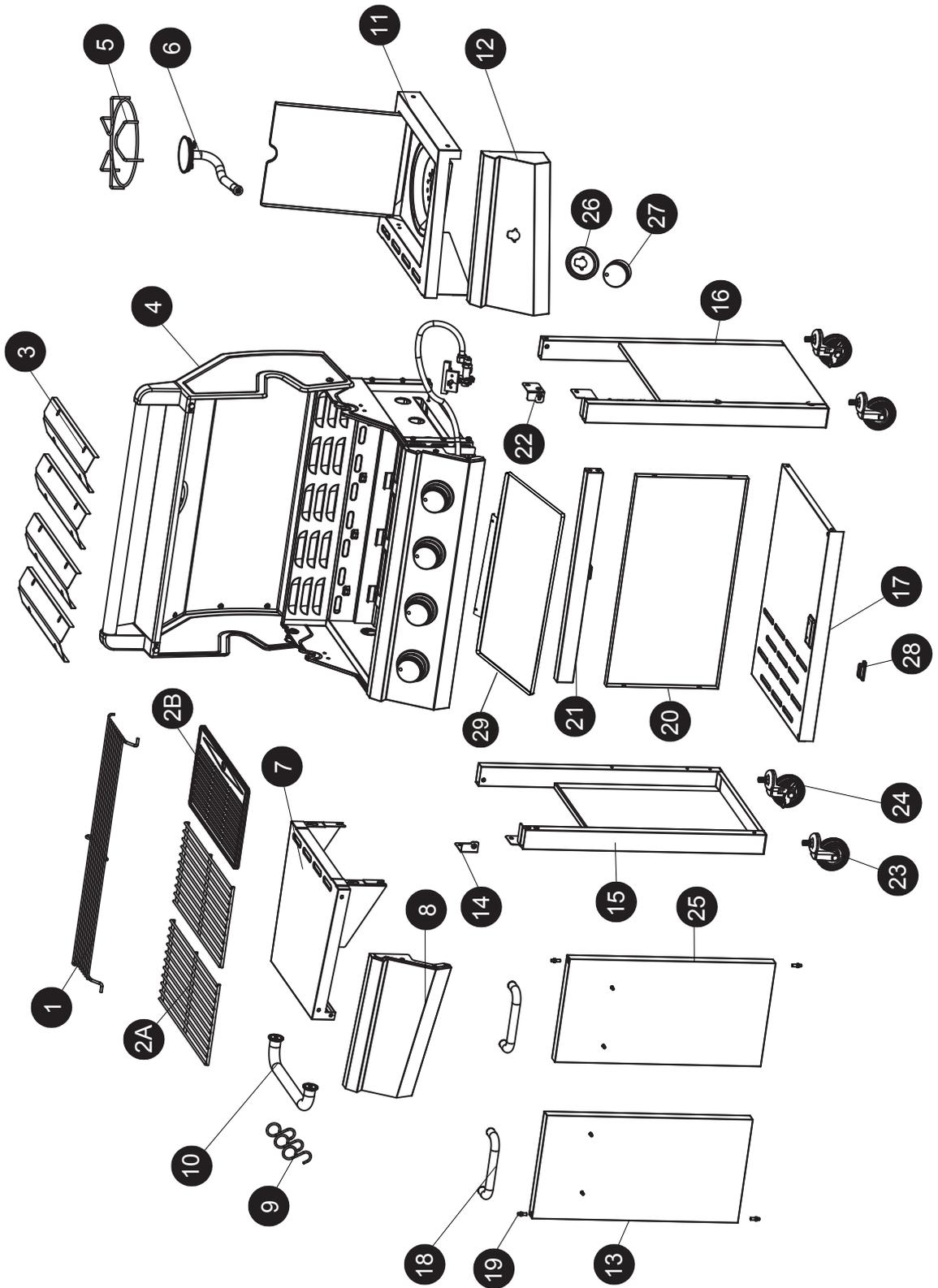
SERVIÇO PÓS-VENDA/INFORMAÇÕES/VIDEO/CONTATO

PL: SERWIS TECHNICZNY/INFORMACJE/WIDEO/KONTAKT

NE: AFTER SALES SERVICE/INFORMATIE/VIDEO/CONTACT

EH: רשקתל/ואדיווה / עדימ/תוריקמו תוריש רחאל

SAV.HABITATETJARDIN.COM



EN

DEALER	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010, PARIS, FRANCE			
Product Name	Barbecue Gaz Bingo 5	Model No.	1351_93466 / 1351_93468 (SRGG41329)	
Serial number				
PIN Number	0063CT7097	Σ Qn	15.2 kW (1105 g/h)	
Mainburners Σ Qn:	11.7kW (850g/h)	Side burner	3.5kW (255g/h)	
Country	Category	Injector size (Main burner)	Injector size (Side burner)	Gas&Pressure
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.74 mm	0.79 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37mbar
<p>CAUTION: USE OUTDOOR ONLY. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. Read the instructions before using the appliance. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction: 100cm.</p> <p>WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.</p>				
MADE IN PRC				

Before you start

WARNINGS

- Read the instructions before using the appliance. Follow the steps in the order they are specified and please observe the safety warnings.
- Failure to observe these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
- These instructions are part of the product. They should always be stored with the product and should be passed on to each subsequent user.
- Great care has been taken during production to remove sharp edges but you should handle all components with care to avoid possible injury.
- If ever in doubt, consult a qualified gas engineer before use.
- As an extra precaution WHEN LIGHTING FOR THE FIRST TIME ALWAYS TAKE EXTRA CARE. Keep your head and arms from hanging over the BBQ cooking surface.
- ALWAYS make sure barbecue appliance is completely cool before applying covers.
- In construction of this BBQ use all and only the components provided. Do not modify BBQ or parts. Any modification of the appliance may be dangerous.



CAUTION!

- KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN and PETS DURING and AFTER USE.
- Do not store or use petrol or other flammable vapor or liquids in the vicinity.
- This appliance will become very hot during operation - always wear suitably protective heat proof gloves during use.
- WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ALWAYS close and disconnect from main gas supply cylinder after use and for storage.
- DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.

DANGER!

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to appliance.
2. Extinguish any open flame, avoid using any electrical appliance.
3. Open lid and ventilate the area.
4. Check gas connections with soap solution.
5. If odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department.

✓ Do's

KEEP THIS APPLIANCE CLEAN (follow instructions herein) - To help avoid fat flash fires/ flare ups and therefore possible injury or damage to property, it is vital that this appliance is clean before it used.

Stand your barbecue on a safe, level surface, well away from flammable items such as wooden fences or over-hanging tree branches.

Protect from the elements and damp.

An adult should always be in charge of the BBQ. NEVER leave a hot barbecue unattended.

Always make sure the barbecue is fully extinguished and completely cool before moving, applying covers (not included) OR storing away.

✗ Dont's

Do not use indoors - Use outdoors only.

CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless it is fully cooled and the gas supply cylinder is disconnected.

Do not use the BBQ on a surface that may be damaged by excessive heat.

This is a gas appliance. Do not use any other type of fuel/ accelerants or lava rocks.

Further information

Proper use:

The barbecue is a gas barbecue for outdoor use. It is designed to be used exclusively in accordance with these instructions for preparing foods that are suitable for barbecue cooking. For private use only!

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

Leak test all connections after each tank refilled or first use after a long period, by which the method is described in the "Connecting and disconnecting the gas bottle" part. This barbecue should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis, clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being operated.

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized is dangerous.

When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type B or type C dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.

Operate on solid ground only, do not install or use in/on boats or recreational vehicles.

Always open barbecue lid carefully and slowly as heat and steam trapped within barbecue can severely burn you.

Move gas hoses as far away as possible from hot surface and dripping hot grease.

Keep all electrical cords away from a hot barbecue.

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

When handling particularly hot components, protective gloves should be used.

Improper use:

Any other application or applications extending beyond the stated purpose are not authorised. This applies in particular to misuse involving the following possible scenarios:

- Do not operate the barbecue with coal or any fuel other than LPG.
- Do not operate the main barbecue as a stove using pots and pans.
- Do not operate the barbecue as a heater.
- Do not modify the appliance.
- Parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.

• Do not use the barbecue to heat materials and substances other than foods that are suitable for barbecuing.

The barbecue has been manufactured according to the general engineering rules – that were valid at the time manufacturing was started – and the requirement of the CE- sign. It is certified and approved by KIWA (Test number CE- 0063). The barbecue left the factory in good order and condition in terms of its function and safety.

- Never use an LP gas tank with damaged body, valve, collar, or footing.
- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the ability to properly assemble or safely operate the appliance.

- Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol within this product.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.6m) from this appliance.
- Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction: 100cm. Do not use this appliance under overhead combustible surface.



During operation some parts of the barbecue can become very hot, particularly those close to the fire bowl.

Possible consequences:

- Severe burns from touching parts near the fire bowl.
- Fire or smouldering fire if flammable materials or substances are near the barbecue.

Safety measures prior to using the barbecue:

Select a place to set up the barbecue so that:

- There are not, and will not be, flammable material or substances nearby. Minimum distance to material or substances: No overhead obstruction above and 1m to the side. Distance to highly flammable materials or substances, e.g. walls: min. 1m.
- The barbecue is positioned firmly on a sufficiently large surface area. It must not be moved during operation.

Safety measures during barbecuing:

- Wear protective barbecue gloves.
 - Never leave the hot barbecue unattended.
- TAKE PARTICULAR CARE TO ENSURE THAT CHILDREN AND PETS ARE KEPT AWAY FROM THE BARBECUE.

- Never fit the gas bottle right to next the barbecue. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose. No part of the hose should touch any part of the appliance.



Liquid gas is highly flammable and explosive.

Possible consequences:

- Serious personal injury or damage to property if escaping gas ignites in an environment in which it is not controlled.

Safety measures:

- Only use the barbecue outdoors and ensure that the area is well ventilated.
- Protect the gas bottle and the gas hose from direct sunlight and other heat sources (max. 50degree C). Take special care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue.
- DO NOT place the gas bottle on the lower shelf, as it is too near the burner.

- DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame.
 - Close the valve on the gas bottle after each use: (Turn the valve clockwise). Also turn off the control knobs (Turn knob fully clockwise).
 - Never leave the hot barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas bottle.
 - When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius. Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliances (devices, lights, doorbells) etc. sparkover possible.
 - Before each use, check to ensure that all connections through which gas is supplied are sealed and intact.
 - If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements. (Always use hose-clips to secure the hose to the regulator and BBQ).
- If the connections for the gas supply are porous or faulty, the barbecue must not be used. This also applies, for example, to hoses or fittings that may have become blocked, as this can lead to a dangerous flashback.



- Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level.
Possible consequences:
- Suffocation resulting from a lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently.
- Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not leave a lit barbecue unattended, especially keep children and pets away from barbecue at all times.
- Do not move the appliance during use.
- Never cover the entire cooking area.
- Never obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.
- Do not use power tools to construct this product.
- Do not over tighten screws or bolts.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use this product if parts are missing, damaged or worn.
- Never use scourers, abrasive or chemical cleaners.

Assembly

Please read these instructions carefully before assembly and use.

Caution: Whilst every effort has made in manufacture of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Please use protective gloves when assembling this product.

Assembly of the barbecue involves many large components; it is advisable to have two people assemble the unit.

When you are ready to start, make sure that you have the right tools, plenty of space and a clean, dry area for assembly.

To avoid losing any small component or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.

To avoid damage to soft floor or carpet, do not assemble or move the appliance on soft floor or carpet.

Check the pack and make sure you have all the parts listed.

Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. During assembly children should be kept away from the product due to possible risk of injury.

Make sure all the plastic protection rip off before assembling.

Follow all steps in order to properly assemble your product.

Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.

When applicable, tighten all hardware connections by hand first, once the step is completed, go back and full tighten all hardware.

Ensure that this product is fully assembled as illustrated before use.

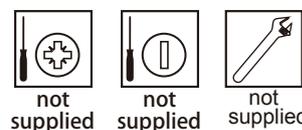
Number of people required to assemble

Two people to assemble and lift.

Time to assemble



Tools required



Connecting and disconnecting the gas bottle

Parts and tools needed

- Gas bottle - Standard LPG gas bottle with equal or less than 5kg to 13kg LPG (e.g. propane or butane). These are available at DIY store or liquid gas suppliers.

The following parts are excluded in delivery. They correspond to the standards applicable in the country to which they have been supplied.

- Gas hose- CE approved hose of sufficient length, allowing installation without any kinks (Length shall not exceed 1.5m). The tube shall be readily visible across its entire length for inspection after installation.
- Pressure reducer – Preset and CE-approved pressure Regulator, operating pressure suitable for the utilized gas cylinder. This type of pressure reducer is also available from your local dealer.



DANGER! IGNITION OF ESCAPING GAS

Liquid gas is highly flammable and explosive.

Possible consequences:

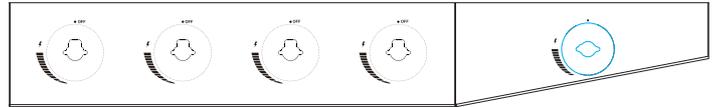
- Serious personal injury or damage to property if escaping gas ignites in the environment which it is not controlled.

Safety measures:

- When connecting the gas bottle, ensure that there are no ignition sources within a 5m radius.
- Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliances (devices, lights, doorbells) etc. sparkover possible.
- If necessary, ensure that you replace the hose to meet with national requirements.
- Ensure the flexible tubing is routed so that there are no kinks and it is not subject to twisting.
- Do not obstruct the ventilation openings of the cylinder compartment.

Operational Elements:

POSITION	DESCRIPTION	FUNCTION
G1	Regulator	Reduce gas pressure
G2	Operating lever/ Cylinder valve	Separate safety facility with 2 settings: 9o'clock setting or rotate clockwise to the end: Turn the gas off and connect/disconnect the gas bottle. 12o'clock setting or rotate anti-clockwise to the end: Gas on
G3	Release button	Disconnect the regulator from the bottle valve
G4	Gas bottle with bottle valve	Fuel container
G5	Gas hose with hose clip	Direct gas to burner



LIGHTING INSTRUCTIONS:

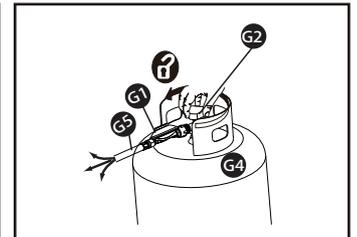
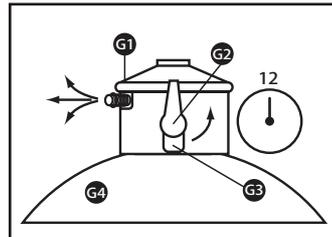
1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID.
3. ENSURE KNOBS ARE IN "●" POSITION.
4. CONNECT REGULATOR WITH CYLINDER, THEN TURN ON.
5. PUSH AND TURN CONTROL KNOB ANTI-CLOCKWISE TO APPROX 1/4 POSITION UNTIL A CLICK IS HEARD AND BURNERS LIT.
6. ADJUST THE FLAME BETWEEN 1/4 TO 1/2 AREAS.

⚠ WARNING

OUTDOOR USE ONLY. IF IGNITION DOES NOT OCCUR WITHIN 5 SECONDS, TURN CONTROL KNOB(S) TO "●". WAIT 5 MINUTES TO ALLOW GAS TO DISSIPATE AND REPEAT LIGHTING PROCEDURE. ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT, KEEP YOUNG CHILDREN AWAY. DISCONNECT REGULATOR FROM CYLINDER WHEN THIS APPLIANCE NOT USE IN A LONG TIME.

WARNING:

LID MUST BE OPEN WHEN BURNER IS ON OR HOT.
MAXIMUM WEIGHT ON SIDE SHELF: 6.8 KG / 15 LB

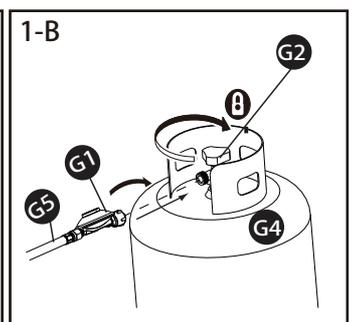
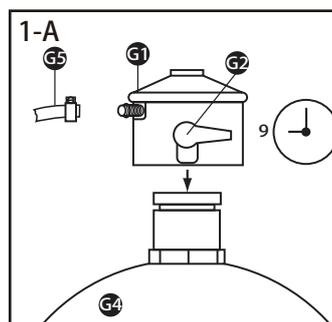


Function

- If the bottle valve (G2 at 12 o'clock setting or anti-clockwise rotate to the end) and the control knob are opened, gas flows through the gas hose G5 and the setting device (beneath the front panel) into the burner.
- While reaching 1/4 position of each control knob, a spark will be emitted from the electrode on the burner that then ignites the gas. The heat output can be adjusted for the left, middle, right and side burner by turning the control knob position 1/4 to 1/2.

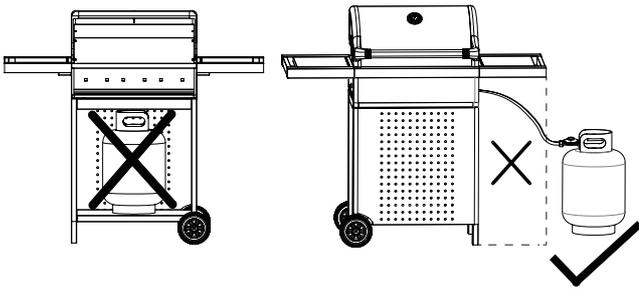
Note

- If the barbecue is not in use for long periods, cut off the supply from the gas bottle and store properly. Disconnect the regulator from the gas bottle. The gas bottle must be stored outdoors.
- Fit the gas bottle with a cap nut and safety cap.



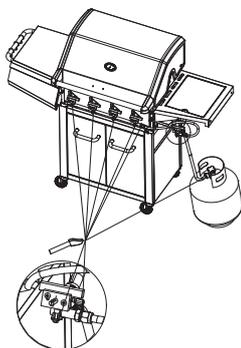
Connecting and disconnecting the gas bottle

- 1 Select a suitable position to set up the barbecue. Ensure that: They are not, and will not be, flammable materials or substances nearby. Minimum distance to materials or substances: 2m above and 1m to the side; distance to flammable materials or substances - min 7.6m.
2. Position the gas bottle G4 next to the barbecue. Never lay the gas bottle on its side or place on the lower shelf. The gas hose G5 must not be bent or be under tension.



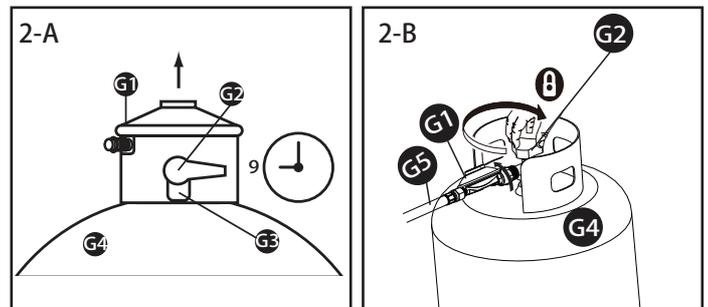
3. Check that the gas bottle G4 and the regulator G1 are in good working order. Also check that there is an intact seal in the regulator G1. Do not use any other seals.
4. Turn the operating lever G2 to the 9 o'clock position and press the regulator G1 on the valve of the gas bottle G4 until you hear a click.
5. Check they are correctly connected by pulling the regulator G1 upwards. The regulator must not disconnect from the bottle valve.
6. Check the connection between the regulator G1 and the gas hose G5 and the gas hose G5 to the valve to ensure they are secure.
7. Open the bottle's valve by turning the operating lever G2 to the 12 o'clock position. Use a standard leak detector to ensure all connections are tight. Failure to do so may result in fire. Please observe the instructions for the leak indicator. Never check leaks if there is an open flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

Confirm all barbecue control knobs are in the off "•" position. Open the gas control valve on gas cylinder. Check for leaks by brushing soap solution over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections. NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime. If bubbles form out of any of the tank there is a leak. If the connection is not sealed, immediately close the bottle valve (turn the operating level G2 to the 3 o'clock position) and tighten the connection or replace the leaking part. Repeat the leak test annually, and whenever the gas cylinder is repaired or replenished.



Shutting off the gas bottle (Fig.2-A, 2-B)

1. Close the bottle valve (Turn the operating lever G2 to the 9 o'clock position).
2. Press the release button G3 and pull the regulator G1 upwards. Or anti-clockwise rotate the nut on regulator G1 to release the regulator G1.
3. Store the regulator G1 with the gas hose under the barbecue. Ensure the hose is not kinked or twisted in any way.
4. Store the gas bottle correctly:
 - Fit the gas bottle valve with cap nut and safety cap.
 - Do not store the gas bottle in areas below ground level, or in or near stairways, hallways or passages for pedestrians or cars between buildings. Always store gas bottle outside.
 - Always store gas bottles upright, even if they are empty!



Operation

Warnings

Before proceeding, make certain that you have assembled the appliance according to instructions.
Use your Barbecue at least 100cm away from any wall or surface.
Never use your gas barbecue in a building, garage, shed, breezeway, or any other enclosed area.
Never obstruct the flow of ventilation air around your gas barbecue housing.

Before lighting

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON" . If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Check leakage before use. Do not use the barbecue if the odor of gas is present.

Preparation before cooking

To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session. (Note: When cooking for the first time, coating color may change slightly as a result, this is normal and should be expected.)

Lighting the barbecue:

1. Read the instructions before using the appliance.
2. Open lid.
3. Ensure knobs are in "●" position.
4. Connect regulator with cylinder, then turn on.
5. Push and turn control knob anti-clockwise to approx 1/4 position until a click is heard and burner is lit.
6. Adjust the flame between 1/4 and 1/2 areas.
7. If ignition dose not occur within 5 seconds, turn control knob(s) to "●" . Wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
8. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Switching on the side burner:

Repeat the step starting from step 2 above, but using the control knob for side burner.

Match-Lighting

If the burner still fails to light after several attempts, try the manual ignition procedure below.

- 1, Open BBQ lid.
- 2, Ensure all the burners control knobs are in the "●" position.
- 3, Slowly turn on the gas at the LP gas cylinder valve or regulator if it is not already on.
- 4, Place a match in the Match Holder
- 5, Use the holder to slide the lit match through the cooking grates or cooking griddle and the front of the heat tent to the left of the burner you wish to light.
- 6, Press and turn the burner control knob to 1/4 position.
- 7, If the burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to "●" , wait 5 minutes for gas to clear, and try again.
- 8, When lit, turn the control knob to the desired heat setting.

End of cooking session

After each cooking session, turn the barbecue control knob burners to the "Max" position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier. Make sure the hood is open during this process. When you have finished using your barbecue, turn all the control valves fully clockwise to the OFF "●" position, then switch off the gas at the bottle. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing its hood.

Tips for better cookouts and longer barbecue life

- 1, Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
- 2, Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, saut é ing or frying.
- 3, To reduce flare-up, keep barbecue clean, use lean cuts of meat and avoid cooking on very high temperature.
- 4, Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
- 5, To avoid losing natural juice, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
- 6, When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
- 7, Try water pans to reduce flare-ups and cook juicer meats. Before starting barbecue remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
- 8, Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking time and aid in clean-up.
- 9, Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill bush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
- 10, After every use, allow barbecue to cool down. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your barbecue.

It is recommended to use a pot or pan with size of 180-260mm for Side Burner.

Cleaning and maintenance

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.

Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.

Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot. Never handle hot parts with unprotected hands.

In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

1. Cooking Grill

Clean with hot soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly.

2. Burner Maintenance

In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes. Use a pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces.

When refitting the burner, be careful to check that the venturi tubes of the burner fit over the valve outlets.

The electrode on the burner can be bent or may snap off during cleaning.

Possible consequences:

- Burner no longer light.

Safety measures:

- Take special care when cleaning the area around the burner

3. Barbecue Body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper.

It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.

4. Fixings

Annual checking and tightening of metal fixings is recommended.

5. Storage

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside.

The gas cylinder should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children near the gas cylinder.

Environment information and disposal measures

- To dispose of the barbecue, disassemble it into its individual parts. Recycle the metal and plastic parts.



CAUTION!
ELECTRODE ON BURNER CAN BE BENT

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/CURE
Burner will not light using igniter	Wires or Electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken – sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (Sparking between igniter and electrode)	Replace igniter wire/electrode assembly
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas cylinder is empty. If empty, replace or refill, or else refer to “sudden drop in gas flow or reduced flame height”
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only, Do not use tools.
	Obstruction of gas flow	Clear burner tubes, check for bent or kinked hose.
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace or refill LP gas cylinder
	Excess flow, safety device may have been activated	Turn control knobs to OFF “●”, wait 30 seconds and light barbecue. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device by turning control knobs OFF “●” and LP gas cylinder valve to “CLOSED”. Disconnect regulator. Turn control knobs to “HIGH”, wait 1 minute. Then turn control knobs to OFF “●”, and reconnect regulator and leak check connections. Slowly turn LP gas cylinder valve to “OPEN”, wait 30 seconds and then light barbecue per lighting instructions.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length or burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn barbecue for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease or seasoning salt on burner	Clean burner
	Poor alignment of valve to injector venturi	Assure burner venturi is properly engaged with injector
Flame blow out	High or gusting winds	Do not use barbecue in high winds
	Low on LP Gas	Replace or refill LP gas cylinder
	Excess flow valve tripped	Reignite the BBQ
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn control knobs to OFF “●”, Turn LP gas tank valve to “CLOSED”. Leave lid in open position and let fire burn out. After barbecue cools, remove and clean all parts
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	The lid is not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

RESPONSIBLE MIS AU MARCHÉ	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 0063-19	
Dénomination commerciale	Barbecue Gaz Bingo 5		Référence	1351_93466 / 1351_93468 (SRGG41329)
No série				
Code PIN	0063CT7097	Σ Qn	15.2 kW (1105 g/h)	
Brûleurs principaux	11.7kW (850g/h)		Brûleur latéral	3.5kW (255g/h)
Pays	Catégorie	Taille Injecteur (Brûleur principal)	Taille Injecteur (Brûleur latéral)	Gaz&Pression
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.74 mm	0.79 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37mbar
<p>ATTENTION: Utiliser seulement en extérieur. S'il est conservé à l'intérieur, détacher et laisser la bombonne à l'extérieur. Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Espace minimum libre requis de chaque côté et derrière de l'appareil: 100cm Danger: Des parties accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants hors de portée.</p>				
FABRIQUE EN PRC				

Before you start

ATTENTION

- Lisez les instructions avant d'utiliser le produit. Suivez les étapes dans l'ordre qu'elles sont indiquées, et veuillez examiner avant tout, les mesures de sécurité.
- Le non-respect des instructions peut endommager l'appareil ou d'autres objets et même vous blesser personnellement.
- Ces instructions sont une partie du produit. Elles doivent tout le temps être stockées avec l'appareil, et doivent être lues par chaque utilisateur du produit.
- Un grand soin a été appliqué pour retirer les bouts tranchants, mais vous devez quand même faire très attention à ne pas vous blesser.
- En cas de doute, consultez un ingénieur qualifié en gaz avant utilisation.
- En précaution extrême, QUAND VOUS L'ALLUMEZ POUR LA PREMIERE FOIS, FAITES TRES ATTENTION. Gardez votre tête et vos mains à l'abri de la surface de cuisine du barbecue.
- TOUJOURS s'assurer que le barbecue est complètement froid avant d'utiliser la bâche.
- Dans le montage de ce barbecue, n'utilisez uniquement que les pièces fournies. Ne modifiez pas le barbecue ou une quelconque partie. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.



**NE L' UTILISEZ PAS EN INTERIEUR,
UTILISEZ-LE EN EXTERIEUR UNIQUEMENT**

A FAIRE

- Gardez l'appareil au propre (suivez les instructions du manuel) – Pour éviter d'avoir de grandes flammes, ce qui pourrait vous blesser ou endommager votre propriété, il est vital que l'appareil soit propre avant utilisation.
- Tenez votre appareil dans un lieux sûr, sur une surface plane, bien loin de toute source inflammable comme des clôtures en bois ou les branches d'un arbre quelconque.
- Protégez-le de l'humidité.
- Un adulte doit toujours être responsable du barbecue. Ne jamais laisser un barbecue chaud sans surveillance.
- Toujours être sûr que le barbecue est complètement éteint et vidé d'un quelconque gaz, et froid avant de le déplacer. Couvrez-le avec des bâches (non incluses) ou entreposez-le à l'abri des changements de climats.

A NE PAS FAIRE

- Ne l'utilisez pas en intérieur, utilisez-le en extérieur uniquement.
- ATTENTION ! NE JAMAIS STOCKER le barbecue en intérieur avant qu'il ne soit complètement froid et l'arrivée de gaz déconnectée.
- Ne positionnez pas le barbecue sur une surface pouvant être endommagée par la chaleur.
- C'est un appareil à gaz, n'utilisez aucun autre type de fuel, alcool à brûler ou cube blanc allume feu.

✓ PRUDENCE !

- Laissez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux, durant et après avoir utilisé l'appareil
- Ne stockez pas de pétrole ou de vapeurs/liquides inflammables dans la cuve du barbecue.
- Cet appareil devient très chaud durant l'utilisation – portez toujours convenablement des vêtements contre la chaleur durant l'utilisation.
- ATTENTION : les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes, éloignez les enfants de l'appareil.
- Eteignez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz une fois l'utilisation terminée.
- TOUJOURS fermer et déconnecter l'appareil de l'arrivée de gaz après son utilisation pour stockage.
- NE DEPLACEZ PAS L'APPAREIL DURANT UTILISATION

✗ DANGER !

Si vous sentez le gaz :

1. Eteignez l'arrivée de gaz de l'appareil
2. Eteignez toutes les arrivées de flammes et évitez d'utiliser tout appareil électrique.
3. Ouvrez le couvercle et aérez la pièce
4. Vérifiez toutes les connexions de gaz avec une solution savonneuse.
5. Si l'odeur persiste toujours, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Plus d'informations

Pour une bonne utilisation :

Ce barbecue est un appareil à gaz pour une utilisation extérieure. Il est désigné pour être utilisé exclusivement en accord avec ces instructions pour préparer des aliments qui sont compatibles avec une cuisson sur barbecue. Pour un usage privé uniquement !

Cet appareil doit être éloigné au maximum d'un quelconque produit inflammable durant son utilisation.

Faites des tests de fuite sur chaque réservoir après chaque utilisation, ou après une première utilisation après une longue période de non utilisation, grâce à la méthode décrite dans la partie « Connecter et déconnecter la bouteille de gaz ».

Ce barbecue doit être complètement nettoyé et inspecté régulièrement, nettoyez et inspectez régulièrement le tuyau avant chaque utilisation du produit. S'il y a une évidence d'usure par frottement ou autre, évidence de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant utilisation de l'appareil.

N'utilisez uniquement que les pièces autorisées pour le produit. L'utilisation de n'importe quelle pièce n'étant pas fournie avec le produit est dangereux.

Quand vous cuisinez, des matériaux d'extinction du feu doivent être directement accessibles. Dans le cas de présence de graisse d'huile enflammée, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. En cas de grandes flammes, utilisez des extincteurs de type B ou C, ou du bicarbonate de soude.

Installez et utilisez l'appareil sur la terre ferme, n'installez ou n'utilisez jamais le barbecue sur un bateau ou sur une voiture. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue, doucement et avec attention car la chaleur et le gaz peuvent y être emprisonnés et vous brûler sévèrement.

Déplacez le tuyau de gaz aussi loin que vous le pouvez d'une surface chaude et couverte de graisse chaude.

Gardez tous les câbles électriques loin du barbecue chaud.

Eteignez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Quand vous manipulez des éléments très chauds, utilisez des gants.

Utilisation incorrecte :

Tout autre utilisation ou application s'étendant au-delà du produit est non autorisée. Cela vaut en particulier pour l'utilisation abusive du produit, impliquant les possibles scénarios suivant :

- N'utilisez pas le barbecue avec du charbon ou tout autre fuel autre que le GPL
- N'utilisez pas le barbecue comme une plaque en utilisant des poêles et des casseroles.
- N'utilisez pas le barbecue comme un chauffage.
- Ne modifiez pas le produit
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- N'utilisez pas le barbecue pour chauffer du matériel ou des substances autres que les aliments qui sont disposés à être chauffés sur le barbecue.

Le barbecue a été construit en respectant des règles d'ingénieries – qu'elles furent validées au moment de la fabrication du produit – et la nécessité du signe CE. C'est certifié et approuvé par KIWA (test numéro CE-0063). Le barbecue a quitté l'usine en bon état et en bonnes conditions en termes de fonctions et de sécurité.

- Ne jamais utiliser un réservoir de gaz propane endommagé d'une quelconque manière.
- Ne pas stocker un réservoir de propane sous ou proche du produit.
- La prise d'alcool, ou de médicaments, prescrits ou non, peut altérer l'habilité à assembler correctement et en sécurité le produit.

- N'utilisez jamais de charbon, d'alcool ou de liquide à brûler, des pierres de lave, de kérosène, de l'essence ou un quelconque produit avec cet appareil.
- Ne stockez ou n'utilisez pas, d'essence, ou d'autres liquides / vapeurs inflammables sans une distance de sécurité (7 mètres) du produit.
- Gardez cet appareil à une certaine distance de toute structure combustible (1 à 2 mètres). N'utilisez pas cet appareil sous une surface combustible



PRUDENCE ! SURFACE PRINCIPALE ET ANNEXES CHAUDES

Pendant l'opération, certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes, particulièrement celles proches des flammes.

Conséquences possibles :

- De sévères brûlures en touchant les parties proches des flammes.
- Des substances ou matériaux inflammables proches du barbecue peuvent s'enflammer s'ils sont proches du barbecue.

Mesures de sécurité avant utilisation du barbecue :

Choisissez un endroit pour installer le barbecue, il faut :

- Qu'il n'y ait pas, dans le présent et le futur, des matériaux ou des substances inflammables à proximité. Une certaine distance entre ces matériaux ou substances et le barbecue : Pas de plafond juste au-dessus, et pas de murs ou autre paroi à moins de 1 mètre de distance.
- Le barbecue doit être positionné solidement sur une large surface. Il ne doit pas être déplacé durant son utilisation.

Mesure de sécurité durant l'utilisation :

- Portez des gants de protection
 - Ne laissez jamais le barbecue chaud sans attention
- AYEZ UNE ATTENTION PARTICULIERE POUR VOUS ASSURER QUE LES ENFANTS ET LES ANIMAUX RESTENT LOIN DU BARBECUE.**
- Ne jamais positionner la bouteille de gaz juste à côté du barbecue. Toujours positionner la bouteille de gaz sur le côté arrière gauche du produit. La bouteille de gaz doit être le plus loin possible du barbecue, tout en évitant d'étirer le tuyau. Aucune partie du tuyau ne doit toucher aucune partie du produit.



PRUDENCE ! LE GAZ EST HAUTEMENT INFLAMMABLE

Le gaz est hautement inflammable et explosif.

Conséquences possibles :

- De sérieuses blessures, ou endommagement de la propriété si du gaz s'échappe et s'enflamme, dans un environnement non contrôlé.

Mesures de sécurité :

- N'utilisez le barbecue qu'en extérieur et assurez-vous que l'emplacement est bien aéré.
- Protégez la bouteille et le tuyau de gaz d'une exposition directe du soleil et d'autres sources chaudes (maximum 50°C). Assurez-vous que le tuyau de gaz ne touche aucune partie chaude du barbecue.
- Ne placez pas la bouteille de gaz sur une étagère basse, surtout si c'est proche du brûleur.

- NE PAS vous pencher sur le barbecue quand vous allumez la flamme.
- Fermez la valve de la bouteille de gaz après chaque utilisation : (tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre). Aussi, fermez les manettes de gaz (tournez les manettes dans le sens des aiguilles d'une montre au maximum)
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans attention. Si la flamme s'éteint, rallumez-la immédiatement ou coupez l'arrivée de gaz de la bouteille.
- Quand vous connectez la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'allumage dans un rayon de 5 mètres. Faites très attention à ne pas allumer aucune flamme, ne fumez pas et n'allumez pas d'appareils électriques (appareils, lumières) etc. un éclatement est possible.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que toutes les connexions où le gaz passe sont scellées et intactes.
- Si c'est nécessaire, assurez-vous de remplacer le tuyau de manière à répondre aux exigences nationales. (Utilisez toujours des colliers de serrage pour sécuriser le tuyau au régulateur et au barbecue).

Si les connexions de gaz sont poreuses et défectueuses, le barbecue ne doit pas être utilisé. Cela s'applique également, par exemple, aux tuyaux ou aux raccords qui se sont peut-être bloqués, cela peut conduire à un gros risque de blessure dangereuse.



PRUDENCE ! LE GAZ DEPLACE L' OXYGENE

Le gaz est plus lourd que l'oxygène. Donc, le gaz reste au sol et déplace l'oxygène en hauteur.

Conséquences possibles :

- Suffocation résultant d'un manque d'oxygène, si la concentration de gaz est importante.

N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas complètement monté et que toutes les parties sont attachées et serrées avec sécurité.

Ne laissez jamais un barbecue allumé sans attention, gardez spécialement les enfants et les animaux loin du barbecue tout le temps.

Ne bougez pas le barbecue pendant son utilisation.

Ne couvrez jamais complètement toute la zone de cuisson.

Ne jamais obstruer l'ouverture de la ventilation du compartiment cylindrique.

N'utilisez pas d'outils électroportatifs pour construire ce produit.

Ne sur-serrez pas les vis ou les boulons.

Ne vous asseyez pas ou ne vous tendez pas debout sur le produit.

N'utilisez pas ce produit si des parties sont manquantes, endommagées, ou fausses.

Ne jamais utilisez d'éponges, d'abrasifs, ou de nettoyeurs chimiques.

Assemblage

Veillez lire ces instructions avec attention avant d'assembler et d'utiliser le matériel.

Prudence : Malgré le fait que tous les efforts ont été fait pour retirer tous les côtés coupants, vous devez manipuler tous les composants avec attention pour éviter un accident quelconque.

Veillez utiliser des gants de protection quand vous montez le produit.

Assembler le barbecue implique une large gamme de composants ; il est conseillé d'être à plusieurs pour assembler le produit.

Quand vous êtes prêt à commencer, assurez-vous d'avoir les bons outils, beaucoup d'espace, et une pièce sèche et propre.

Pour éviter de perdre tout composant aussi petit soit-il, assemblez le produit dans un grand espace qui ne contient pas de fissures ou d'ouvertures.

Pour éviter d'endommager le sol ou un tapis lors de l'assemblage, assemblez le produit sur un sol ne s'abîmant pas.

Vérifier le paquet pour être sûr que vous ayez toutes les pièces et parties énoncées.

Veillez-vous référer aussi souvent que vous en aurez besoin à la liste des pièces et aux instructions de montage.

Durant l'assemblage, les enfants doivent être éloignés le plus possible du produit, pour éviter tout risque de blessure.

Assurez-vous que tout le plastique de protection soit retiré avant l'assemblage.

Suivez toutes les étapes dans l'ordre pour assembler correctement votre produit.

Ne forcez pas l'assemblage de certaines pièces au risque d'une blessure personnelle ou au risque d'endommager le produit.

Le cas échéant, serrer toutes les connexions du matériel à la main, une fois cette étape passée, revenez en arrière et serrez complètement tout le matériel.

Assurez-vous que ce produit est bien assemblé comme illustré avant utilisation.

Nombre de personnes requises pour le montage

Deux personnes pour l'assembler et le transporter.

Temps d'assemblage



40 minutes

Outils requis



Non
fourni



Non
fourni



Non
fourni

Connectez et déconnectez la bouteille de gaz

Objets et outils requis

- Une bouteille de gaz – Une bouteille de GPL standard avec une dose de 5 à 13kg de (propane ou butane). Ce gaz est disponible dans des magasins de bricolage ou chez un fournisseur de gaz. Les parties suivantes ne sont pas incluses dans le produit. Ils dépendent de la standardisation de votre pays, et vous aurez donc des références propres.
- Tuyau de Gaz – approuvé « CE » de longueur suffisante, en permettant l'installation sans aucun plis (la longueur ne doit pas excéder 1.5 m). Le tube doit être visible sur toute sa longueur pour l'inspection après installation.
- Détendeur – pré-réglé et approuvé CE, le détendeur de pression réduit la pression de la bouteille lors de la sortie de gaz. Ce produit peut être disponible chez votre commerçant de quartier.



Le gaz, liquide ou non, est hautement inflammable et explosif.

Conséquences possibles :

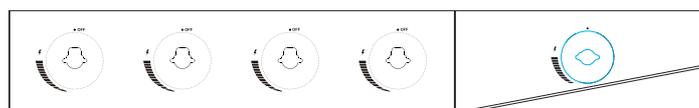
- Sérieuses blessures personnelles, ou endommagement de votre propriété si du gaz s'échappe dans un environnement non contrôlé.

Mesures de sécurité :

- Quand vous connectez votre bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas d'étincelles dans un rayon de 5 mètres.
- Faites surtout attention à n'allumer aucune flamme, ne fumez pas et n'allumez pas d'appareils électriques (appareils, lumières, sonnettes) etc. il est possible que ça saute.
- Si c'est nécessaire, assurez-vous de
- replacer le tuyau en respectant les requis nationaux.
- Assurez-vous que la tubulure flexible est branchée, de sorte à ce qu'il n'y ait pas de fuites ni de torsions d'aucunes sortes.
- N'obstruez pas l'ouverture de ventilation du compartiment du cylindre.

Eléments Opérationnels :

Position	Description	Fonction
G1	Détendeur	Réduit la pression du gaz
G2	Levier d'opération / Valve du cylindre	Séparer en sécurité et facilement avec 2 réglages : Tournez à 9 heures ou tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin : Fermez le gaz et connectez/déconnectez la bouteille de gaz. Tournez à 12 heures ou tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin : Gaz ouvert.
G3	Bouton de déverrouillage	Conteneur de gaz/carburant
G4	Bouteille de gaz avec une valve/soupape	Conduit le gaz de la bouteille au brûleur
G5	Tuyau de gaz avec un collier de serrage	



ATTENTION

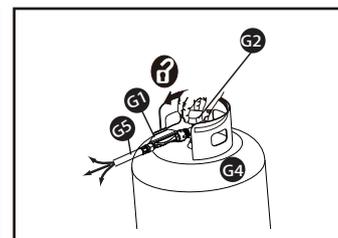
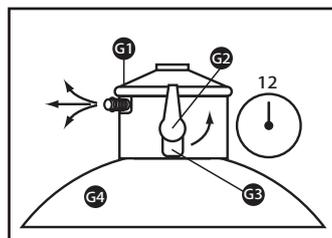
Seulement pour l'usage externe.

Lire le mode d'emploi avant l'allumage.

Attention : Les composants accessibles peuvent être brûlants. Gardez les enfants hors de portée.

Instructions d'allumage :

1. Ouvrir le couvercle.
2. S'assurer que les boutons soient sur la position « OFF ».
3. Connecter le détendeur à la bouteille de gaz, puis allumer.
4. Appuyer et tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position 1/4 jusqu'à ce qu'un clic soit entendu et que les brûleurs soient allumés.
5. Ajuster la flamme entre Max et Min.
6. S'il ne s'allume pas dans les 5 secondes, remettre les boutons sur « OFF ». Attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper puis répéter la procédure d'allumage.
7. Déconnecter le détendeur de la bouteille de gaz si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps.

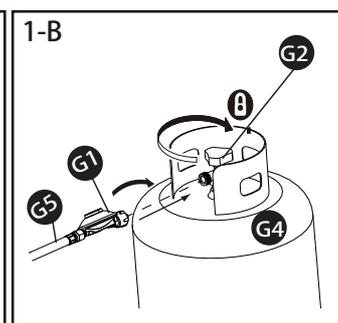
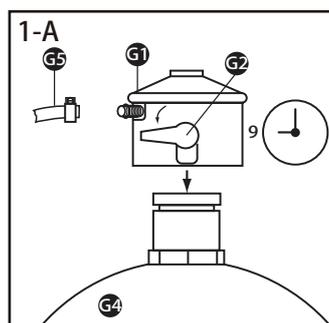


Fonction :

- Si la valve de la bouteille (G2 à un réglage à 12 heures, ou tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin) et la manette de contrôle est ouverte, le gaz circulera à travers le tuyau de gaz G5 et à travers le dispositif de réglage (sous le panneau avant) dans le brûleur.
- Tout en atteignant une position de 1/4 pour chaque manette de contrôle, une étincelle sera émise de l'électrode du brûleur ce qui allumera le gaz. La puissance calorifique peut être ajustée par la gauche, le milieu et la droite en tournant la manette de contrôle de la position 1/4 à 1/2.

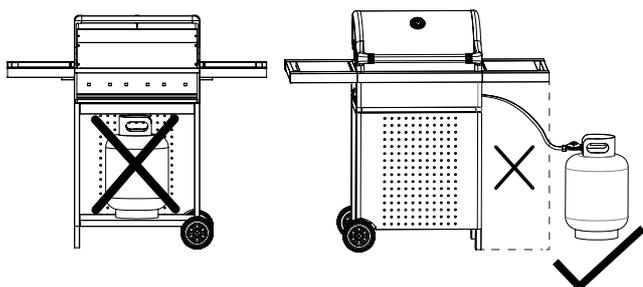
Note

- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant de longues périodes, coupez l'ouverture de gaz de la bouteille et stockez-la proprement. Déconnectez le détendeur de la bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit être stockée en extérieur.
- Mettez sur la bouteille de gaz un écrou opaque et fermé pour bien sécuriser sa fermeture et qu'il n'y ait pas de fuites. Et avec un capuchon de sécurité supplémentaire.



Connectez et déconnectez la bouteille de gaz

1. Sélectionnez une position valide pour positionner le barbecue. Assurez-vous que :
 - Qu'il n'y a pas, et qu'il n'y aura pas, de matière inflammable ou de substances similaires proche. Gardez une certaine distance de tout matériaux ou substances : 2 mètres devant/derrière et 1 mètre sur les côtés ; distance à respecter des matériaux inflammables ou substances inflammables – minimum 6 à 7 mètres.
2. La position de la bouteille de gaz G4 proche du barbecue. Ne jamais poser la bouteille de gaz sur le côté ou sur l'étagère inférieure. Le tuyau de gaz G5, ne doit pas être courbé ou sous pression.



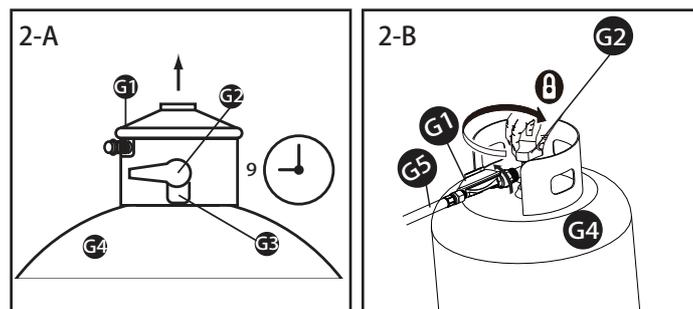
3. Vérifiez que la bouteille de gaz G4 et le détendeur G1 sont en bon état de marche. Aussi, vérifiez que le joint du détendeur est intact. N'utilisez pas d'autres joints.
4. Tournez la manette G2 à la position de 9 heures et appuyez sur le détendeur G1 sur la valve de la bouteille de gaz G4 jusqu'à ce que vous entendiez un click.
5. Vérifiez que le tout est correctement connecté en tirant le détendeur G1 vers le haut. Le détendeur ne doit pas se déconnecter de la valve de la bouteille de gaz.
6. Vérifiez la connexion entre le détendeur G1 et le tuyau de gaz G5 de la valve pour vous assurer que tout est sécurisé.
7. Ouvrez la bouteille en tournant la manette G2 sur la position 12 heures. Utilisez un détecteur de fuites standard pour vous assurer que toutes les connexions sont serrées. Une erreur ici peut conduire à un feu. Veuillez observer les instructions pour les indicateurs de fuites. Ne jamais vérifier les fuites s'il y a une flamme à nu. Ecouter s'il y a des fuites n'est pas une bonne méthode de détection.

Confirmez que toutes les manettes du barbecue sont bien fermées, à la position « . ». Ouvrez la valve d'ouverture sur le cylindre de gaz. Vérifiez qu'il n'y ait pas de fuites en mettant une solution savonneuse sur tous les joints qui conduisent du gaz, incluant toutes les valves de connexion, les connexions des tuyaux et les connexions du détendeur. **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME POUR UN TEST DE FUITES.** Si des bulles se forment à l'extérieur des tuyaux et joints du réservoir c'est qu'il y a une fuite. Si la connexion n'est pas scellée, fermez immédiatement la valve de la bouteille (tournez la manette G2 à la position 9 heures) et serrez la connexion ou remplacez la partie ayant la fuite. Répétez le test de fuite assez souvent, et n'importe quand que la bouteille de gaz soit réparée ou remplie.



Fermeture de la bouteille de gaz (Fig. 2-A, 2-B)

1. Fermez la valve de la bouteille (tournez la manette opérante G2 sur la position 9 heures)
2. Appuyez sur le bouton G3 et tirez le détendeur G1 vers le haut. Ou tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au détendeur G1 pour fermer le détendeur G1.
3. Stockez le détendeur G1 avec le tuyau de gaz sous le barbecue. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou tordu de n'importe quelle manière.
4. Stockez correctement la bouteille de gaz :
 - Mettez sur la bouteille de gaz un écrou opaque et fermé pour bien sécuriser sa fermeture et qu'il n'y ait pas de fuites. Et avec un capuchon de sécurité supplémentaire.
 - Ne stockez pas la bouteille de gaz dans des sous-sols ou près d'escaliers, dans des couloirs ou près de passages pour piétons et voitures entre des bâtiments. Toujours stocker la bouteille en extérieur.
 - Toujours stocker la bouteille de gaz debout bien droit, même si elle est vide !



Opération

ATTENTION

Avant de procéder, soyez sûr que vous avez assemblé le produit en respectant les instructions.

Utilisez le barbecue au moins à 1 mètre de toute paroi murale. Ne jamais utiliser votre barbecue à gaz dans un building, un garage, un hangar, une voie ferrée ou tout autre espace enfermé.

Ne jamais obstruer le flux de ventilation tout autour de votre espace du barbecue.

Avant l'allumage

Inspectez le tuyau d'arrivée de gaz avant d'ouvrir la bouteille de gaz. S'il y a des évidences de coupure, d'usure ou d'abrasion, vous devez le remplacer prioritairement. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite avant utilisation. N'utilisez pas le barbecue si une odeur de gaz est présente.

Préparation avant cuisine

Pour être préventif au niveau de la nourriture de la conservation au grill, veuillez recouvrir vos aliments d'une légère couche d'huile afin qu'ils ne collent pas et qu'ils soient faciles à manipuler. (Note : quand vous cuisinez pour la première fois, la couleur extérieure peut changer légèrement, c'est normal et doit être attendu.)

Allumage du barbecue :

1. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil
2. Ouvrez le couvercle
3. Assurez-vous que les boutons sont à la position « ● ».
4. Connectez le régulateur avec le cylindre, puis allumez.
5. Appuyez puis tournez la manette de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'approximativement 1/4 de tour, jusqu'à ce qu'un click se fasse entendre et que le brûleur est allumé.
6. Ajustez la flamme de la zone 1/4 à la zone 1/2.
7. Si l'allumage ne se produit pas sous 5 secondes, tournez la manette de contrôle à « ● ». Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.
8. Eteignez l'ouverture de gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Changer le côté du brûleur :

Répétez l'étape de démarrage depuis l'étape 2, mais utilisez la manette de contrôle du brûleur que vous souhaitez allumer.

Allumage avec une allumette

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après un certain temps, essayez l'allumage manuel en suivant la procédure ci-dessous :

1. Ouvrez le couvercle du barbecue
2. Assurez-vous que toutes les manettes des brûleurs sont à la position « ● ».
3. Allumez doucement le gaz sur la bouteille ou sur le détendeur si ce n'est pas déjà fait.
4. Placez une allumette sur le porteur d'allumette (tenant).
5. Utilisez le tenant pour coulisser l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et l'avant de la chaleur sera sur la gauche du brûleur que vous souhaitez.
6. Appuyez et tournez la manette du brûleur sur la position 1/2.
7. Si le brûleur ne s'allume pas sous les 5 secondes, tournez la manette de contrôle du brûleur au « ● », attendez 5 minutes pour laissez-le gaz disparaître puis réessayez.
8. Quand il s'allume, tournez la manette de contrôle pour que la flamme soit de la puissance que vous souhaitez.

Il est recommandé d'utiliser une poêle ou une casserole avec une taille de 180-260 millimètres pour les brûleurs du côté.

Session fin de cuisine

Après chaque fin de session de cuisine, tournez toutes les manettes de contrôle du barbecue au « Max » pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler les résidus de nourriture restants, ce qui le rendra propre plus facilement. Assurez-vous que la hotte est ouverte durant ce processus. Quand vous avez fini d'utiliser votre barbecue, tournez toutes les valves de contrôle complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF « ● », puis fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. Attendez que le barbecue soit suffisamment froid avant de fermer la hotte.

Petits conseils pour mieux cuisiner et gagner une plus longue espérance de vie pour votre barbecue

1. Utilisez la grille supérieure de cuisson (réchaud chauffant) pour garder votre nourriture au chaud, toaster du pain ou cuisiner de délicieux aliments sur des pochettes en aluminium.
2. Utilisez le brûleur latéral de ce produit comme une cuisine normale avec sa gamme ébullition ou friture.
3. Pour réduire le risque de flambée, gardez le barbecue propre, utilisez des coupes fines de nourriture et évitez de cuisiner à très haute température.
4. Placez délicatement la nourriture comme le poisson et les légumes sur une feuille d'aluminium et ne cuisinez pas directement dessus ou placez-le sur la grille supérieure de cuisson (réchaud chauffant).
5. Pour éviter de perdre le jus naturel, utilisez une longue brosse ou des spatules au lieu de fourchettes et tournez la nourriture une seule fois durant la cuisine.
6. Quand vous cuisinez directement dessus, ajustez vos brûleurs à différents niveaux et donc vous pourrez préparer différents plats à différentes températures en même temps.
7. Jetez un peu d'eau sur votre grill pour éviter tout éclatement et faire un jus de viande. Avant de commencer avec le barbecue, retirez les grilles de cuisson. Remplissez à mi-chemin avec de l'eau. Remplacez les grilles de cuisson et mettez de la nourriture sur la casserole que vous aurez posé au préalable.
8. Rôtisserie, panier grill, cuiseur vertical de volaille et autres accessoires peuvent améliorer vos expériences, réduire le temps de cuisson et vous aider à nettoyer.
9. Nettoyer les grilles de cuissons et les étagères après chaque utilisation avec un produit spécifique pour vos grilles de barbecue. Porter des gants de protection et enlevez doucement l'accumulation de nourriture car les grilles sont chaudes.
10. Après chaque utilisation, laissez le barbecue refroidir. Puis, protégez et nettoyez vos grilles de cuisson, videz la graisse de la poêle, essuyez l'extérieur de la surface avec un produit de cuisine qui nettoie et protégera les surfaces de votre barbecue avec une couverture d'une certaine protection qui protégera votre barbecue/

Nettoyage et maintenance

Nettoyez régulièrement le barbecue entre chaque utilisation et surtout après les périodes de stockage.

Assurez-vous que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant nettoyage.

Ne pensez jamais à éteindre le barbecue avec de l'eau quand sa surface est chaude.

Ne jamais prendre les parties chaudes à la main sans gants.

Dans le but d'étendre la durée de vie en maintenant de bonnes conditions pour votre barbecue, nous vous recommandons fortement de bien couvrir le produit quand vous le laissez en extérieur, surtout pendant les périodes d'hiver.

1. Grille de cuisson

Nettoyez-la avec de l'eau savonneuse. Pour retirer tout résidu de nourriture, utilisez un nettoyant doux à la crème et non un nettoyant dur comme de l'abrasif. Rincez, et séchez complètement.

2. Maintenance du brûleur

En usage normal, brûler complètement les résidus après avoir cuisiné gardera le brûleur propre. Le brûleur doit être retiré et nettoyé tous les ans, ou n'importe quand si vous voyez une accumulation se former, assurez-vous qu'il n'y a pas de signes de blocages des résidus (débris, insectes ou autre) soit dans les hublots du brûleur soit dans les tubes. Utilisez un nettoyeur de tubes pour nettoyer les obstructions quelconques. Une brosse métallique peut être utilisée pour enlever la corrosion de la surface des brûleurs.

Quand vous remontez les brûleurs, faites attention à vérifier que tous les tubes du brûleur s'adaptent sur les sorties de vannes.

Les électrodes des brûleurs peuvent être pliés ou peuvent s'accrocher durant le nettoyage.

Les possibles conséquences sont :

- Le brûleur ne s'allume plus

Mesures de sécurité :

- Faites très attention à l'espace autour de vous quand vous nettoyez le brûleur.

3. Le corps du barbecue

Retirez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue avec un racleur en plastique ou en bois souple.

Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse du corps dur barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez une solution d'eau savonneuse chaude et une éponge, ou une éponge en nylon seulement. Retirez les grilles de cuisson et les brûleurs avant nettoyage. N'immergez pas les contrôleurs du gaz ou les manettes de contrôles dans l'eau. Vérifiez si les brûleurs fonctionnent toujours après les avoir repositionnés.

4. Vérification

Vérification annuelle de tout et du serrage des pièces est recommandé.

5. Stockage

Stockez votre barbecue dans une pièce sèche et froide. Couvrez les brûleurs avec une feuille d'aluminium dans le but de prévenir l'arrivée d'insectes ou d'autres débris des trous des brûleurs. Si le barbecue va être stocké en intérieur, la bouteille de gaz doit être déconnectée et laissée en extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée en extérieur, dans un endroit sec et bien aéré, loin de toute source de chaleur ou source d'allumage. Ne laissez pas les enfants proches de la bouteille de gaz.

Mesures de destruction en accord avec l'environnement

- Pour jeter le barbecue, démontez le complètement, pour avoir comme au départ, chaque pièce séparée l'une des autres. Recyclez les parties en métal et en plastiques.



**PRUDENCE !
LES ELECTRODES DU BRULEUR PEUVENT
SE PLIER**

Dépannage

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	PREVENTION / REPARATION
Le brûleur ne s'allume pas malgré l'étincelle	Les câbles ou les électrodes sont couverts de résidus alimentaires	Nettoyez les câbles et/ou les électrodes avec de l'alcool à friction.
	Les Electrodes et les brûleurs sont mouillés	Essuyez à sec avec un chiffon
	Les Electrodes sont fissurées ou cassées	Remplacez les électrodes
	Les câbles sont débranchés ou déconnectés	Reconnectez les câbles ou remplacez l'ensemble électrode/câbles.
	Les câbles sont trop courts (il y a des étincelles entre l'allumeur et l'électrode)	Remplacez l'allumeur, les câbles et les électrodes.
Le brûleur ne s'allume pas malgré une allumette	Il n'y a pas de flux de gaz	Vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la, mais référez-vous « chute soudaine du flux de gaz ou taille de flamme réduite »
	L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas complètement raccordés	Tournez l'écrou d'accouplement de 1 et demi aux 3/4 en plus jusqu'à avoir un arrêt solide. Ne serrez qu'avec les mains, n'utilisez pas d'outils.
	Il y a une obstruction du flux de gaz	Nettoyez les tubes du brûleur, vérifiez qu'ils ne soient pas pliés ou tordus.
	Toiles d'araignées ou insectes dans les conduis	Nettoyez-les conduis
	Ports des brûleurs obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports des brûleurs
flamme qui se réduit soudainement	Plus de gaz	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz.
	Excès de flux, le mode de sécurité peut avoir été activé.	Tournez les manettes de contrôle au OFF « ● », attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes sont toujours faibles, redémarrez la fonction de sécurité de flux excessif en tournant la manette de contrôle OFF « ● » et la valve de la bouteille de gaz sur « CLOSED / FERME » et déconnectez le régulateur. Tournez la manette de contrôle au « HIGH », et attendez une minute. Puis tournez le bouton de contrôle au OFF « ● », et reconnectez le régulateur et vérifiez si les connexions ont des fuites. Tournez doucement la valve de la bouteille de gaz au « OPEN / OUVERT », attendez 30 secondes et ensuite allumez le barbecue par les instructions d'allumages.
Flamme irrégulière, la flamme ne remplit pas complètement le brûleur	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports des brûleurs.
La flamme est jaune ou orange	Le brûleur peut avoir des résidus d'huile de fabrication	Allumez le barbecue, et brûlez les résidus pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Des toiles d'araignées ou des insectes peuvent être présents dans les conduis	Nettoyez-les conduis
	Résidus alimentaires, graisse ou assaisonnement de sel sur le brûleur	Nettoyer-les brûleurs
	Mauvais alignement de la valve et du conduis d'injection	Assurez-vous que les conduis du brûleur est correctement connecté aux injecteurs.
La flamme s'éteint	Vents violents ou rafales	N'utilisez pas le barbecue lors de vents violents
	Peu de gaz dans la bouteille	Remplacez ou remplissez votre bouteille de gaz
	Valve de trop-plein décroché	Rouvrez le barbecue
Feu de graisse persistant	De la graisse est piégée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur	Tournez la manette de contrôle au OFF « ● », tournez la manette de la bouteille de gaz au « CLOSED / FERME ». Laissez le couvercle en position ouverte et laissez le feu brûler. Une fois que le barbecue est froid, retirez et nettoyez les parties.
Retour de flamme (la flamme va dans les tuyaux)	Les tuyaux des brûleurs sont bloqués	Nettoyez les brûleurs et les tuyaux
L'intérieur du couvercle s'émiette	Le couvercle est en acier inoxydable, il n'est pas peint	La graisse cuite s'est transformée en légère couche de charbon et se décolle. Nettoyez le tout complètement.

VENDEDOR	GECODIS S.A. 32 RUE DE PARADIS 75010 PARIS, FRANCE		 0063-19	
Nombre del producto	Barbecue Gaz Bingo 5	Modelo No.	1351_93466 / 1351_93468 (SRGG41329)	
Número de serie				
Numero de pedido	0063CT7097	$\sum Q_n$	15.2 kW (1105 g/h)	
Queimador principal	11.7kW (850g/h)	Queimador lateral	3.5kW (255g/h)	
País	Categoría	Tamaño del inyector (Queimador principal)	Tamaño del inyector (Queimador lateral)	Gas & Presión
<input type="checkbox"/> AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> DE <input type="checkbox"/> SK	I3B/P(50)	0.74 mm	0.79 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> EE <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> NL <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SE <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> HR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/> BG <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> MT	I3B/P(30)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane and G31 Propane at 50mbar
<input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> FR <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> IT <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/> LU <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI	I3+(28-30/37)	0.83 mm	0.90 mm	G30 Butane at 28-30 mbar and G31 Propane at 37mbar
<p>CUIDADO: PARA USO EXCLUSIVAMENTE EXTERIOR. Si se almacena al interior, desconecte el tanque de gas y déjelo al exterior. Lea las instrucciones antes de usar el producto. Dejar un mínimo de 100 cm a los lados y detrás del producto para poder ser utilizado.</p> <p>PELIGRO: Algunas partes pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños alejados.</p>				
HECHO EN PRC				

Antes de empezar

Cuidado

- Lea las instrucciones antes de usar el producto. Siga los pasos en el orden en que aparecen, y verifique antes de todo la integridad de las medidas de seguridad.
- Si no se siguen las instrucciones, puede dañar la unidad u otros objetos e incluso herirse.
- Estas instrucciones son parte del producto. Deben en todo momento estar almacenadas con el dispositivo, y deben ser leídas por todos los usuarios del producto.
- Se aplicó un gran cuidado para eliminar los extremos afilados, pero aún se debe tener cuidado de no hacerse daño.
- En caso de duda, consulte a un técnico cualificado de gas antes de su uso.
- Tenga extrema precaución cuando se utilice el producto por primera vez. Mantenga la cabeza y las manos lejos de la superficie de cocción de la parrilla.
- Asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente fría antes de usar la funda.
- En el montaje de esta barbacoa, utilice solamente las piezas suministradas. No modifique la barbacoa o cualquiera de las partes. Cualquier cambio en el dispositivo puede ser peligroso.



NO LO UTILICE AL INTERIOR, PARA USO EXCLUSIVAMENTE EXTERIOR.

¿Qué hacer?

- Mantenga limpio el dispositivo (siga las instrucciones del manual)
 - Para evitar grandes llamas, lo que podría ocasionarle daños a usted o dañar su propiedad, es vital que la unidad esté limpia antes de su uso.
- Utilizar el dispositivo en un lugar seguro, sobre una superficie plana, lejos de materiales inflamables, tales como vallas o ramas de cualquier árbol de madera.
- Proteger de la humedad.
- Un adulto siempre debe estar a cargo de la barbacoa. Nunca deje una parrilla caliente sin supervisión.
- Asegúrese siempre que la barbacoa está totalmente apagada y vaciada de cualquier gas y fría antes de moverla. Cubrir con funda de seguridad (no incluida) o almacenarlo al abrigo de los cambios climáticos.

¿Qué no hacer?

- No utilice en interiores, usar sólo el exterior.
- ¡CUIDADO! NUNCA almacene la barbacoa antes de que esté completamente fría y desconectada la llegada del gas.
- No coloque la parrilla sobre una superficie que pueda ser dañada por el calor.
- Se trata de un aparato de gas, no utilice ningún otro tipo de combustible, alcohol o cubo blanco iluminado fuego.

¡PRUDENCIA!

- Deje la unidad fuera del alcance de los niños y los animales durante y después de usar.
- No almacenar aceite o vapor / líquido inflamable en el tanque de la barbacoa.
- Esta unidad se calienta mucho durante el uso - Siempre use ropa adecuada contra el calor durante el uso.
- ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes, mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Cierre el suministro de gas de la bombona cuando termine de usar.
- SIEMPRE cierre y desconecte el aparato de la red de gas después de su uso para el almacenamiento.
- NO mueva la unidad durante USO

¡PELIGRO!

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas del aparato.
2. Apague todas las llegadas de las llamas y evite el uso de cualquier aparato eléctrico.
3. Abrir la tapa y ventilar la habitación.
4. Compruebe todas las conexiones de gas con una solución de jabón.
5. Si el olor persiste, llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

Más información

Para un buen uso:

Esta barbacoa es un aparato de gas para uso al aire libre. Está diseñado para su uso únicamente de acuerdo con estas instrucciones para preparar los alimentos que son compatibles con la cocción en barbacoa. ¡Solo para uso privado!

Esta unidad debe estar alejada al máximo de cualquier producto inflamable durante su uso.

Hacer pruebas de fugas en cada tanque después de cada uso, o después del primer uso después de un largo periodo de no utilización, gracias al método descrito en "Conectar y desconectar la bombona de gas."

Esta parrilla debe ser limpiada e inspeccionada regularmente, limpiar e inspeccionar periódicamente la manguera antes de cada uso del producto. Si hay evidencia de desgaste por fricción y otras pruebas de fallo o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de usar el dispositivo.

Usar sólo las piezas aprobadas para el producto. El uso de cualquier otra pieza que no ha sido incluida con el producto es peligroso.

Cuando se cocina, los materiales de extinción de incendios deberán ser de fácil acceso. En el caso de la presencia de la quema de aceite de la grasa, no intente apagarlo con agua. En caso de un incendio, utilizar extintores de incendios de tipo B o C, o bicarbonato de sodio.

Instalar y utilizar el equipo en tierra, nunca instale o utilice la barbacoa en un barco o un coche.

Siempre abra la tapa de la barbacoa, con mucho cuidado ya que el calor y el gas puede ser atrapado y provocar quemaduras graves. Retire la tubería de gas lo más lejos posible de una superficie caliente y cubierta con grasa caliente.

Mantenga todos los cables eléctricos lejos de la parrilla caliente. Cierre el suministro de gas en la botella de gas después de su uso. Al manipular los componentes calientes, usar guantes.

Utilización incorrecta :

Cualquier otro uso o aplicación fuera de lo preconizado no está permitido. Esto se aplica en particular al uso abusivo del producto, así como los posibles escenarios siguientes:

- No utilizar la barbacoa con carbón u otro combustible que no sea GLP
- No utilizar la barbacoa como una placa con ollas y sartenes.
- No utilice la parrilla como un calentador.
- No modificar el producto
- Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificados por el usuario.
- No utilizar la barbacoa para calentar materiales o sustancias distintas de los alimentos que están listos para ser calentado en la parrilla. La barbacoa fue construida respetando las reglas de la ingeniería - que fueron validados en el momento de fabricación del producto - y la necesidad de la marca CE. Está certificado y aprobado por KIWA (prueba número CE-0063). La barbacoa ha salido de la fábrica en buen estado y en buenas condiciones en términos de funciones y la seguridad.
- Nunca use un tanque de propano dañado de alguna manera.
- Nunca guarde un tanque de propano debajo o cerca del producto.
- El uso de alcohol o drogas, prescritas o no, puede afectar a la capacidad de ensamblar correctamente y de producto.

- Nunca use carbón, alcohol o líquido para quemar, roca de lava, queroseno, gasolina o cualquier producto con este dispositivo.
- No almacene ni use gasolina u otros líquidos / vapores inflamables a una distancia de seguridad (7 m) del producto.
- Mantenga esta unidad a una cierta distancia de cualquier estructura de combustible (de 1 a 2 metros). No utilice este producto en una superficie combustible.



¡PRECAUCIÓN! LA SUPERFICIE PRINCIPAL Y ANEXAS PUEDEN ESTAR CALIENTES

Durante la operación, algunas partes de la barbacoa pueden alcanzar temperaturas muy elevadas, sobre todo los cercanos a las llamas.

Posibles consecuencias:

- Quemaduras graves por contacto con piezas cerca de las llamas.
- Algunas sustancias o materiales inflamables cerca de la barbacoa se encienden si están cerca de la barbacoa.

Precauciones de seguridad antes de utilizar la barbacoa:

Elija una ubicación para instalar la barbacoa, usted debe:

- Verificar que no haya, en el presente y el futuro, materiales o sustancias inflamables cerca. Una distancia entre las materias o sustancias y la barbacoa: Sin techo justo por encima, y sin paredes u otro muro a menos de 1 metro de distancia.
- La barbacoa se debe colocar de forma segura sobre una superficie grande. No se debe mover durante el uso.

Medidas de seguridad durante el uso:

- Use guantes protectores
 - Nunca deje la parrilla caliente sin supervisión
- TENGA UN CUIDADO ESPECIAL PARA ASEGURAR QUE LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS ESTÉN LEJOS DE LA BARBACOA.**
- Nunca coloque el cilindro de gas justo al lado de la barbacoa. Siempre coloque el cilindro de gas en el lado trasero izquierdo del producto. El cilindro de gas debe estar lo más lejos de la barbacoa evitando al mismo tiempo de estirar la manguera. Ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte del producto.



¡PRECAUCIÓN! GAS ES ALTAMENTE INFLAMABLE

El gas es altamente inflamable y explosivo.

Puede ocasionar:

- Lesiones graves o daños a la propiedad Si hay un escape de gas y enciende en un ambiente no controlado.

Medidas de seguridad:

- No utilizar la barbacoa al aire libre y asegúrese de que la ubicación está bien ventilada.
- Proteja la botella y el tubo de gas de la exposición directa del sol y otras fuentes de calor (máximo 50 ° C). Asegúrese de que la manguera de gas no toque ninguna parte caliente de la parrilla.
- No coloque el cilindro de gas en un estante bajo, especialmente si está cerca del quemador.