

AUFBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO E PER L'USO

BOLOGNA

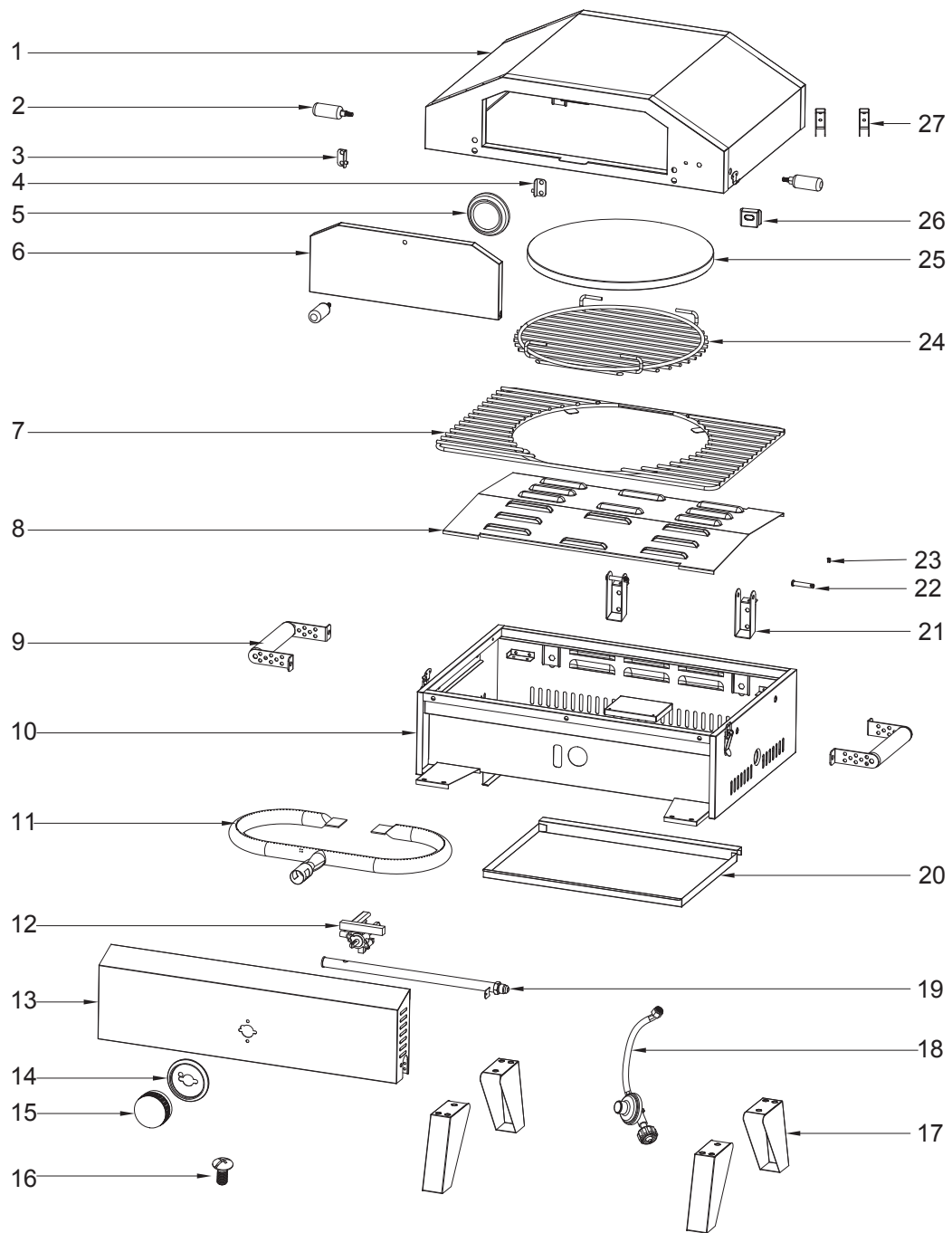
Gas-Pizzaofen & mobiler Gasgrill
Four à pizza à gaz et grill à gaz mobile
Forno per pizza a gas e grill a gas mobile



NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT
UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO

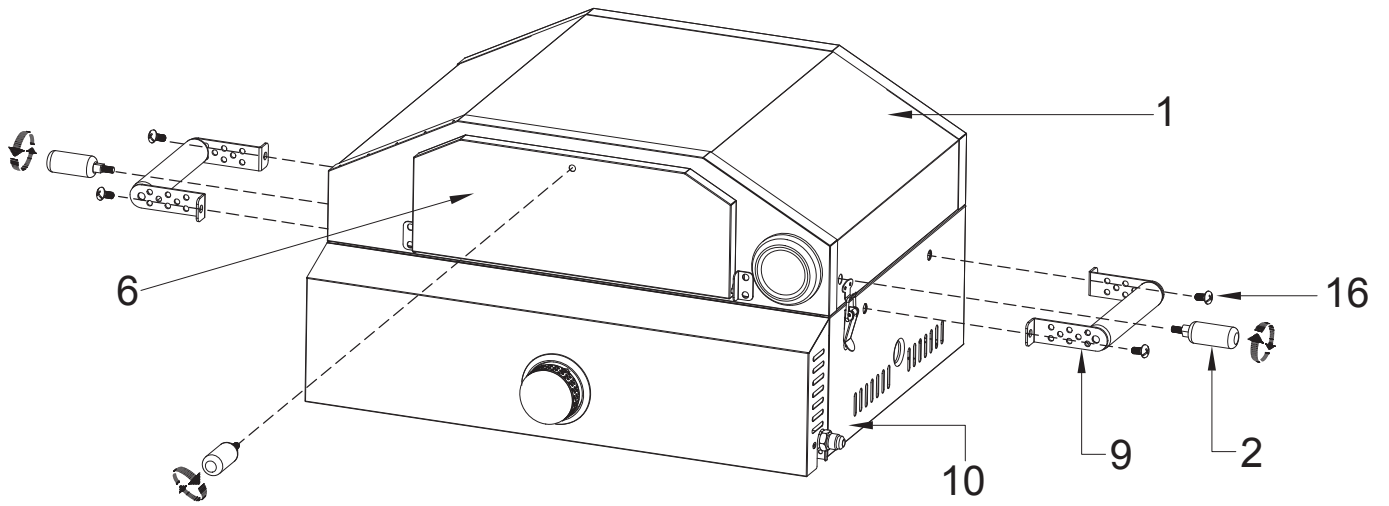
Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf
Gardez ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure
Conservare le istruzioni per un eventuale uso futuro

A

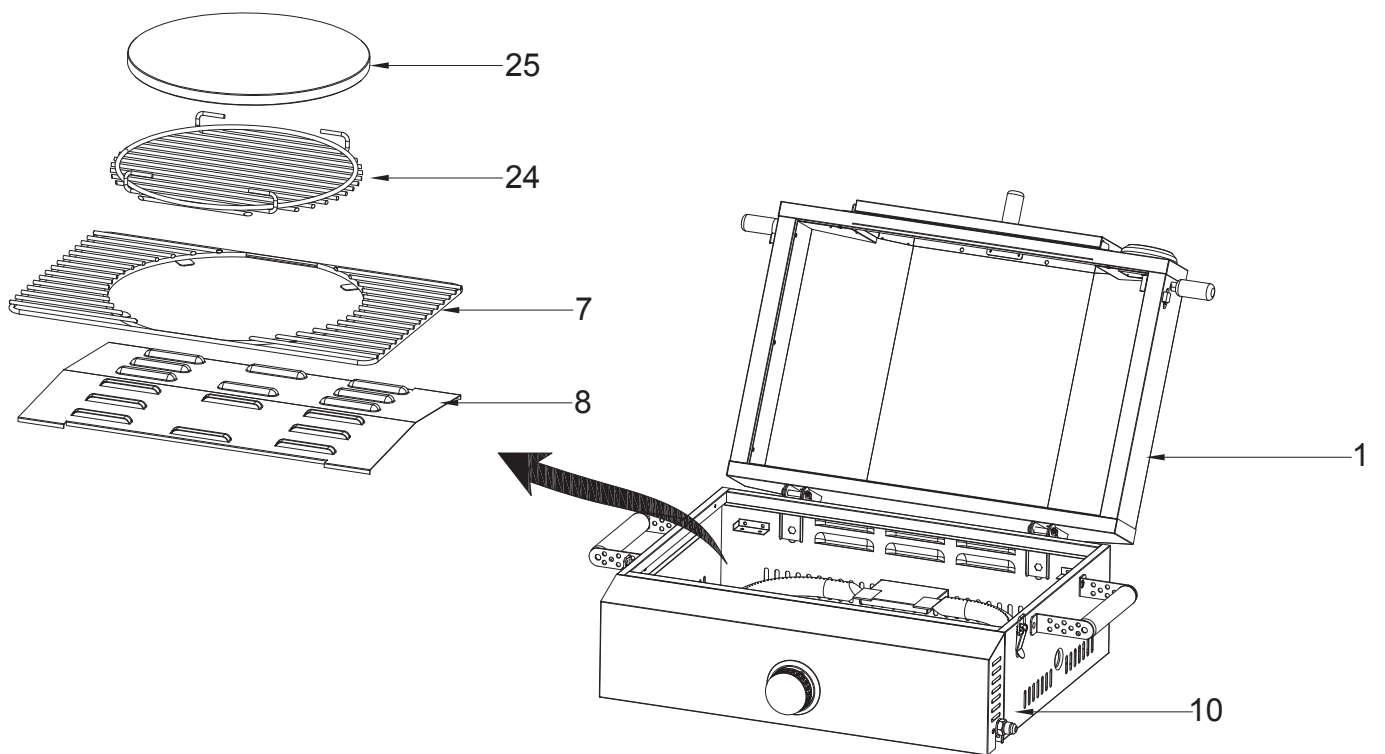


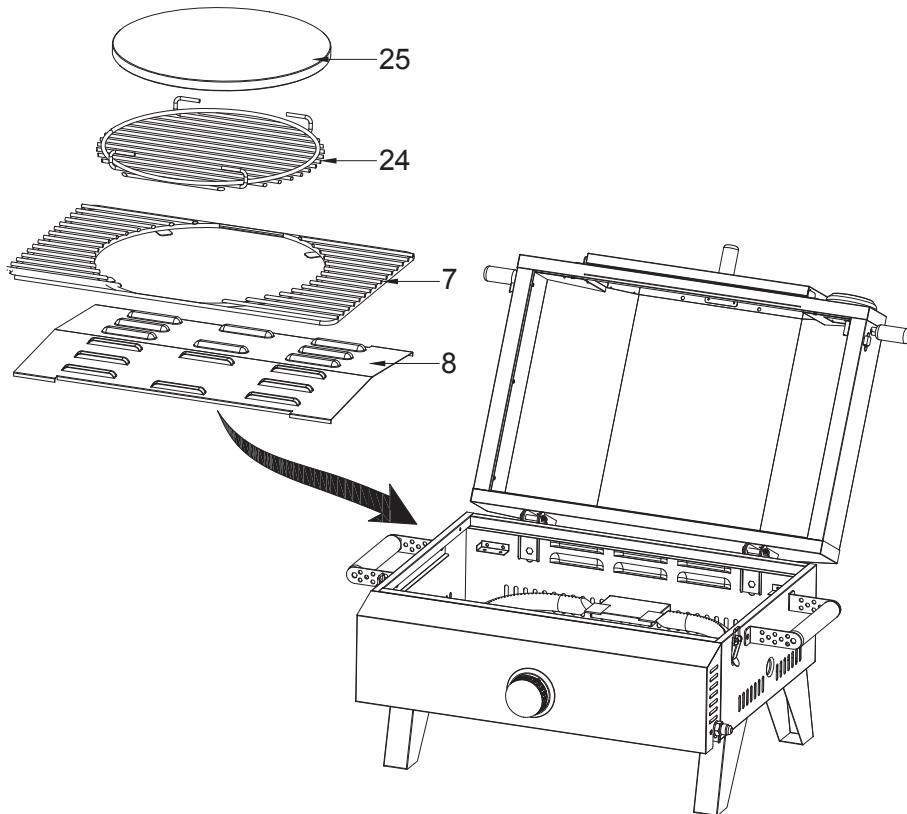
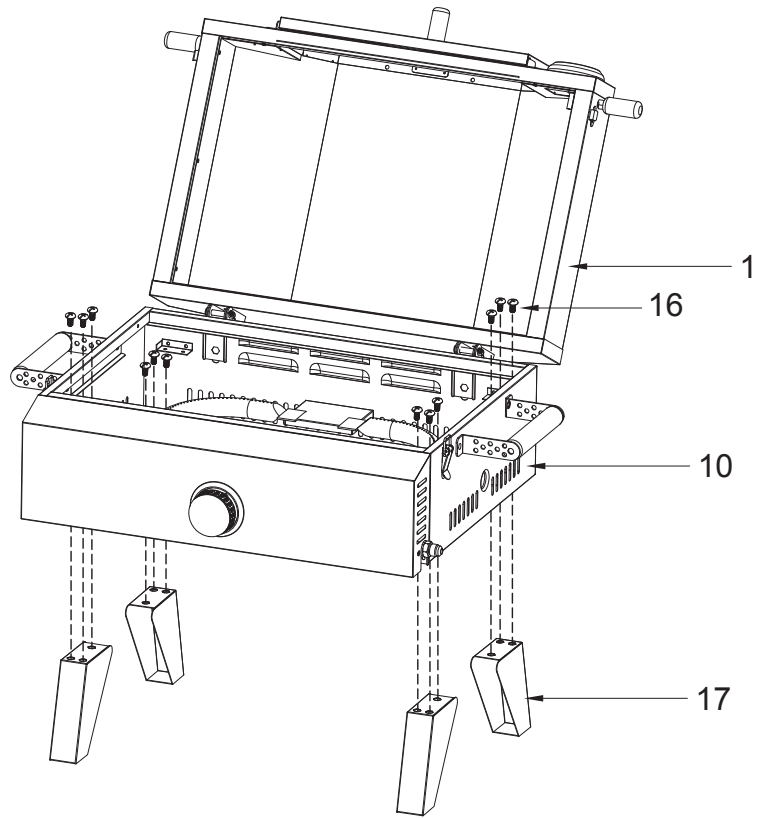
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
×1	×3	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
×1	×16	×4	×1	×1	×1	×2	×2	×2	×1	×1	×1	×2	

1

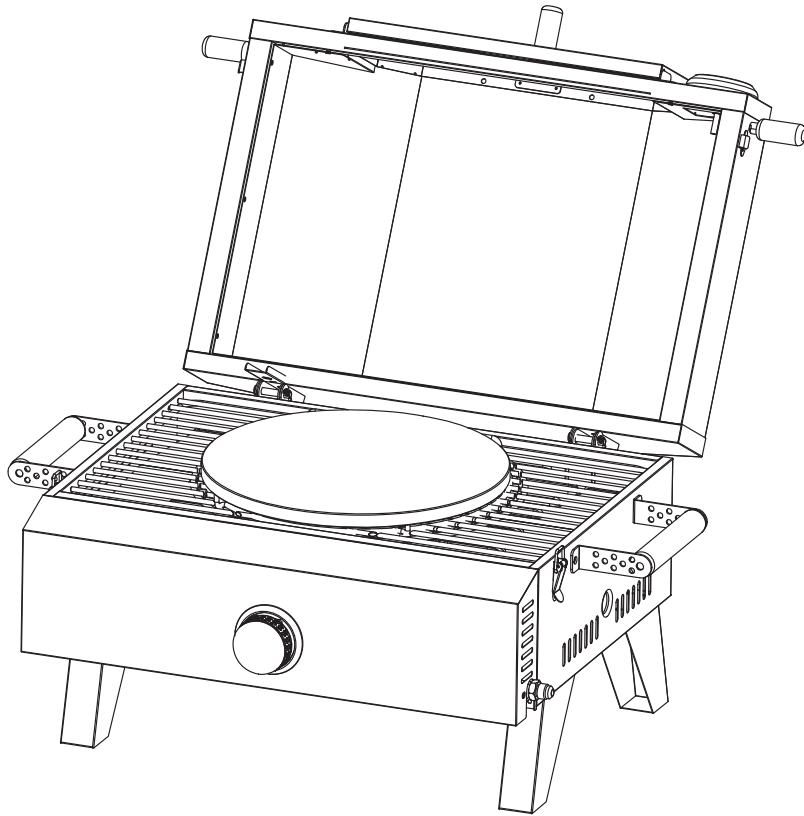


2

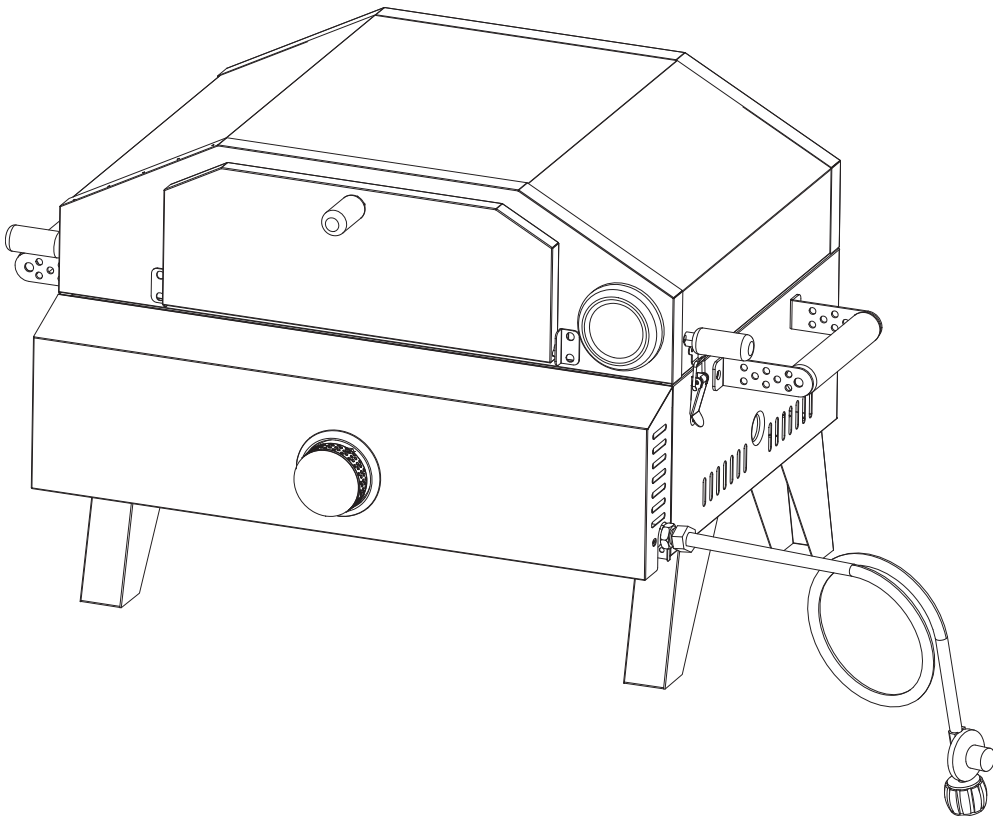




5



6



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	8
2	Haftungsausschluss	9
3	Technische Daten	9
4	Bestimmungsgemässer Gebrauch	9
5	Explosionszeichnung und Teileliste	9
6	Aufbauanleitung	10
7	Installation der Gaszufuhr	10
8	Bedienungshinweise	11
9	Reinigung und Wartung	12
10	Lagerung	13
11	Fehlersuche und -behebung	14
12	Kundenservice	15
13	Garantie	15
14	Konformitätserklärung	17

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt der Marke FIREKING entschieden haben und danken Ihnen für das uns und unseren Produkten entgegengebrachte Vertrauen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres neuen Grills. Eine unsachgemässe Benutzung kann gesundheitliche Schäden sowie Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch. Machen Sie sich mit dem Gerät gut vertraut, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Nur so kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Produktes gewährleistet werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

Viel Freude mit Ihrem neuen Grill wünscht Ihnen

Ihre CP Europe AG

Diese Bedienungsanleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch behalten wir uns vor, diese Anleitung jederzeit zu optimieren und technisch anzupassen. Abbildungen können vom Original abweichen. Im Zuge von Projektverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

VOR DER BENUTZUNG

- ⚠ Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill das erste Mal in Betrieb nehmen!
- ⚠ Nutzen Sie diesen Grill ausschliesslich im Freien!
- ⚠ Bewegen Sie den Grill niemals während der Benutzung!
- ⚠ Jegliche Änderungsmaßnahmen an der Apparatur können gefährlich sein!
- ⚠ Vom Hersteller oder der Handelsvertretung versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer ausgetauscht werden!

GEFAHR

Sollten Sie Gas riechen:

1. Drehen Sie sofort die Gaszufuhr zum Grill ab!
2. Löschen Sie jegliche offenen Flammen, vermeiden Sie jeglichen Gebrauch elektrischer Geräte!
3. Öffnen Sie den Grilldeckel und belüften Sie die Umgebung!
4. Überprüfen Sie die Gasverbindungen mit Seifenlauge!
5. Sollte der Geruch weiterhin vernehmbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr!

WICHTIG

Jegliche Missachtung dieser Anleitung kann gefährliche Flammen oder Explosionen hervorrufen.

Es obliegt der Verantwortung des Benutzers zu überprüfen, ob dieser Grill ordentlich zusammengebaut und installiert wurde. Jegliche Missachtung der vorliegenden Nutzungsanweisungen kann zu ernsthaften körperlichen Verletzungen und/ oder zu schweren Beschädigungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen. Falls Sie das Gerät an Dritte übergeben, händigen Sie immer die Bedienungsanleitung mit aus. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung und der Sicherheitshinweise entstehen.

Jegliche Umbaumaßnahmen des Grills, jegliche falsche Anwendung und jegliche Missachtung dieser Anleitung kann Gefahren hervorrufen sein und führt zu unmittelbarem Verlust der Garantie.

ACHTUNG!

Gerät und Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug! Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln, Folien und/oder Kleinteilen spielen! **Es besteht Verschluckungs- und Erstickungsgefahr!**

1 | Sicherheitshinweise

- ▲ Zugängliche Teile können extrem heiss werden. Halten Sie kleine Kinder stets fern!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Petroleum oder andere entflammbare Stoffe oder Flüssigkeiten in näherer Umgebung!
- ▲ Überprüfen Sie den Grill auf undichte Stellen nach jeder Tankfüllung oder vor der ersten Benutzung nach längerer Lagerdauer. Verfahren Sie dabei wie unter dem Punkt „Bedienhinweise“ beschrieben!
- ▲ Dieser Grill ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch!
- ▲ Nutzen Sie niemals eine LPG Gasflasche mit beschädigtem Gehäuse, beschädigtem Ventil, beschädigtem Ansatzpunkt oder beschädigtem Boden!
- ▲ Lagern Sie den LPG Gastank niemals unter oder in der Nähe des Grills!
- ▲ Jeglicher Gebrauch von Alkohol, verschreibungs- oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann zu Beeinträchtigungen Ihrer Bedienfähigkeit führen als auch den sicheren Zusammenbau des Grills gefährden!
- ▲ Nutzen Sie niemals Holzkohle, Feuerzeugbenzin, Lavasteine, Kerosin oder Alkohol innerhalb dieses Grills!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Stoffe in einem Umkreis von 8 m!
- ▲ Mindestabstand von allen Seiten des Grills zu jeglichen entzündlichen Stoffen: beträgt 1 m! Nutzen Sie den Grill niemals unter überdachten brennbaren Flächen!
- ▲ Nutzen Sie den Grill niemals bevor er vollständig montiert wurde und alle Bauteile sicher befestigt wurden!
- ▲ Der Grill sollte vor jedem Gebrauch gründlich gereinigt und überprüft werden, ebenfalls muss der Schlauch vor jedem Gebrauch gereinigt und überprüft werden! Im Falle von etwaigen Abnutzungserscheinungen oder undichten Stellen, muss der Schlauch in jedem Fall VOR Benutzung des Grills ersetzt werden!
- ▲ Benutzen Sie ausschliesslich für dieses Modell zugelassene Teile. Der Gebrauch von jeglichen nicht zugelassenen Teilen birgt Gefahren! Zusätzlich führt dieses zum Verlust der Garantie!
- ▲ Während des Grillens sollten Sie Feuerlöschmittel in unmittelbarer Nähe bereit halten! Im Falle eines Öl-/ Fettbedingten Feuers, versuchen Sie niemals, dieses mit Wasser zu löschen. Nehmen Sie Pulverlöscher vom Typ B oder C oder versuchen Sie, das Feuer mit Schmutz, Sand oder Backpulver zu verringern!
- ▲ Nutzen Sie den Grill stets nur auf festem Untergrund und installieren oder nutzen Sie ihn niemals in Booten oder Wohnmobilen!
- ▲ Lassen Sie einen bereits gestarteten Gasgrill niemals unbeobachtet und halten Sie vor allem kleine Kinder und Haustiere zu allen Zeiten fern!
- ▲ Bewegen Sie den Grill niemals während der Benutzung!
- ▲ Öffnen Sie den Grilldeckel stets mit grösster Vorsicht und langsam, da Hitze und Dampf ernsthafte Verbrennungen hervorrufen können!
- ▲ Halten Sie die Gasschläuche so weit entfernt wie möglich von allen heissen Flächen und eventuell tropfendem heissen Fett!
- ▲ Halten Sie alle elektrischen Leitungen weit weg von Ihrem Grill!
- ▲ Drehen Sie stets unmittelbar nach Gebrauch die Gaszufuhr an dem Gasbehälter ab!
- ▲ Decken Sie niemals den Grillbereich gänzlich ab!
- ▲ Behindern Sie niemals die Ventilatoröffnungen des Druckgefässes!
- ▲ Nutzen Sie stets Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heissen Teilen hantieren!

2 | Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Informationen, die sich auf technische Eigenschaften sowie die hier vorliegende Dokumentation beziehen. Das in dieser Dokumentation beschriebene Produkt und ggf. dessen Zubehör unterliegen einer ständigen Verbesserung und Weiterentwicklung.

Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Komponenten, Zubehör, technische Spezifikationen sowie die hier vorliegende Dokumentation des Produktes ohne vorherige Ankündigung jederzeit zu ändern.

3 | Technische Daten

Modell Name:	FIREKING Bologna	
Beschreibung:	1-Brenner Gasgrill	
Nennwärmebelastung:	max. 3.5 kW / 255 g/h	
Geräteklasse:	I _{3B/P(50)} - AT, CH, CZ, DE, SK	
Gastyp:	LPG Gasgemische (Butan/Propan)	
Betriebsdruck:	50 mbar	
Ventilgrösse:	0.90 mm	
Bestimmungsland	AT, CH, CZ, DE, SK	

4 | Bestimmungsgemässer Gebrauch

Dieser Gasgrill ist nach dem aktuellen Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften gebaut. Dennoch können bei unsachgemässer oder nicht bestimmungsgemässer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Schäden am Gerät selbst und/oder an anderen Sachwerten entstehen.

Das Gerät ist als mobile Grillstation für den Betrieb im Freien bestimmt. Es darf nur verwendet werden, wenn es zuvor korrekt wie in dieser Anleitung beschrieben installiert, d. h. aufgestellt wurde. Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb auf waagerechten, feststehenden Flächen vorgesehen.

Das Gerät darf nicht auf Booten, in Campingwagen oder ähnlichem betrieben werden.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch konzipiert. Unsere Geräte sind bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert. Wir übernehmen keine Gewährleistung, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

Das Gerät darf ausschliesslich gemäss der in der dieser Anleitung beschriebenen Bestimmung verwendet werden. Eine andere oder davon abweichende Nutzung ist nicht bestimmungsgemäss. Das Risiko trägt der Anwender. Für sämtliche daraus hervorgerufenen Schäden oder Verletzungen aller Art haftet der Benutzer/Bediener und nicht der Hersteller.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Anweisungen in der vorliegenden Anleitung (inklusive Anweisungen zur Bedienung, Montage, Installation, Reinigung und Wartung). Insbesondere die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Jegliche nicht bestimmungsgemässe Verwendung, ein Nichtbeachten dieser Dokumentation, der Einsatz von unzureichend qualifiziertem Personal sowie eigenmächtige Eingriffe und Veränderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Betriebserlaubnis sowie der Gewährleistungs- und Garantieansprüche.

5 | Explosionszeichnung und Teileliste

Siehe Abbildung A auf Seite 1 dieser Bedienungsanleitung.

6 | Aufbauanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig VOR Zusammenbau und Gebrauch.

- Suchen Sie eine grosse, saubere Fläche, um Ihren Grill zu montieren. Bitte beachten Sie die Zubehörliste und das Montagediagramm, sofern notwendig. Der Grill besteht aus grossen und zum Teil schweren Teilen; daher ist es sinnvoll, den Grill mit zwei Personen zu montieren.
- ▲ Bitte tragen Sie Schutzhandschuhe während des Zusammenbaus!
- ▲ Um dem eventuellen Verlust von kleineren Zubehörteilen oder Hardwarekomponenten vorzubeugen, montieren Sie Ihren Grill auf einer stabilen, ebenen Unterlage, welche keine Bruchstellen oder Oeffnungen besitzt!
- ▲ Um Beschädigungen von weichen Bodenbelägen oder Teppichen zu vermeiden, montieren Sie Ihren Grill nicht auf dieser Art von Bodenbelägen!
- ▲ Befolgen Sie alle Montageschritte in angegebener Reihenfolge, um sicher zu stellen, Ihr Produkt korrekt zu montieren!
- ▲ Stellen Sie sicher, dass jeglicher Plastikschutz vor der Montage komplett entfernt wurde!
- ▲ Bauen Sie keine Teile mit Gewalt zusammen, da dieses zu erheblichen Verletzungen von Personen oder auch zur Beschädigung des Produktes führen kann!

Wenn möglich ziehen Sie alle Schraubverbindungen zuerst per Hand locker an. Wenn alle Verbindungen des Schritts fixiert sind, ziehen Sie alle Schrauben fest an!

VORSICHT: Obwohl während der Herstellung alles dafür getan wurde, eventuell scharfe Kanten am Produkt zu vermeiden, sollten Sie generell mit grösster Sorgfalt vorgehen, um jegliche Unfallverletzungen zu vermeiden!

Aufbau des Grills

Bitte montieren Sie Ihren Grill gemäss der Aufbauanleitung (Schritt 1 bis 6) auf den Seiten 3 bis 5 dieser Bedienungsanleitung.

7 | Installation der Gaszufuhr

WICHTIGE HINWEISE:

Um den Grill zu nutzen, benötigen Sie eine gefüllte Standard G30/G31 LP Gasflasche mit externen Ventilgewinden.

- ▲ Nutzen Sie einen Standardschlauch mit einer Länge von weniger als 1,5 m. Der Schlauch sollte über seine gesamte Länge zu Kontrollzwecken nach der Installation gut sichtbar sein.

GEFAHRENHINWEIS: Um einen sicheren und effizienten Nutzen des Grills zu gewährleisten, müssen Sie stets den geeigneten Regler und die entsprechende Gasflasche verwenden. Jeglicher Gebrauch von nicht passenden oder fehlerhaften Reglern ist gefährlich und führt zu unmittelbarem Verlust der Garantie.

Anschluss der Gasflasche

VOR Anschluss des Gaszylinders stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Kopf des LP Tanks, im Kopf des Reglerventils oder in dem Kopf des Brenners und der Brennerausgänge befinden!

Verbinden Sie den Gasschlauch zu dem Tank, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn soweit drehen, bis er stoppt. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht behindert oder gedreht wird.

Abklemmen der Gasflasche

Vor Abklemmen des Gaszylinders stellen Sie sicher, dass das LP Gastankventil auf „GESCHLOSSEN“ steht. Sie können die Gaszufuhr des LP Gaszylinders unterbrechen, indem Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn solange drehen, bis er locker ist. Nach Anschluss des Gaszylinders führen Sie bitte eine Dichtheitsprüfung durch, falls notwendig.

GEFAHRENHINWEIS: Während eines Wechsels des Gasbehälters, muss stets darauf geachtet werden, dass keinerlei Flammen oder Zündungsquellen in der Nähe sind.

Dichtheitsprüfung (ausschliesslich durchzuführen in gut belüfteter Umgebung)

- Vergewissern Sie sich, dass alle Drehregler in „OFF“ Position stehen!
- Öffnen Sie das Gaskontrollventil am Gaszylinder.

- Überprüfen Sie auf Dichtheit, indem Sie eine Seifenlauge sorgfältig über alle Gassystemanschlüsse bürsten, inklusive aller Ventilanschlüsse, Schlauch- und Reglerverbindungen!
- Sollten Blasen an einer der Anschlussstellen sichtbar werden, befindet sich hier eine undichte Stelle. Drehen Sie unverzüglich die Gaszufuhr ab und ziehen diesen Anschluss erneut nach. Wiederholen Sie den Test. Sollten erneut Blasen erscheinen, stoppen Sie den Versuch, kontaktieren Sie Ihren Gashändler vor Ort und bitten um Unterstützung. Der Dichtheitstest sollte jährlich – und bei jedem Wechsel, jedem Austausch und jeder Demontage des Gaszylinders durchgeführt werden.

▲ **BENUTZEN SIE NIEMALS EINE OFFENE FLAMME um nach undichten Stellen zu suchen.**

8 | Bedienungshinweise

Warnung

- ▲ Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Sie den Grill korrekt und gemäss den vorliegenden Instruktionen zusammengebaut haben!
- ▲ Nutzen Sie Ihren Grill generell mit einem Mindestabstand von 1 m zu Wänden!
- ▲ Nutzen Sie Ihren Grill niemals in Gebäuden, Garagen, Schuppen, überdachten Durchgängen oder anderen überdachten, geschlossenen Umgebungen!
- ▲ Sorgen Sie für ausreichende Ventilation um Ihr Grillgehäuse.

Vor der Zündung

Überprüfen Sie den Schlauch für die Gaszufuhr bevor Sie das Gas auf „ON“ drehen. Im Falle von Schrammen, Abnutzungserscheinungen oder Abrieb, muss der Schlauch noch VOR Benutzung ersetzt werden. Führen Sie die Dichtheitsprüfung vor Gebrauch durch. Nutzen Sie den Grill niemals, wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen.

Vorbereitung vor dem Grillen

Um zu vermeiden, dass Lebensmittel an dem Grillrost kleben bleiben, nehmen Sie bitte zu Beginn jedes Grillens einen Pinsel, um eine dünne Schicht Brat- oder Pflanzenöl aufzutragen. (Hinweis: Beim ersten Grillen, kann sich die Farbe geringfügig ändern. Das ist normal und bedarf keiner weiteren Beachtung.)

Anzünden des Grills

1. Lesen Sie die Bedienhinweise vor Zündung.
 2. Öffnen Sie den Deckel.
 3. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Drehregler in "OFF" Position befinden.
 4. Verbinden Sie den Druckregler mit der Gasflasche, dann drehen Sie die Gaszufuhr auf.
 5. Drücken und drehen Sie den linken Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis ungefähr zur "ON" Position, bis Sie ein „Klickgeräusch“ vernehmen und der Brenner entzündet wurde.
 6. Stellen Sie die Flamme zwischen "MAX" und "MIN" ein.
 7. Zünden Sie nacheinander alle Brenner wie oben beschrieben. Gehen Sie dabei stets von links nach rechts vor. Versuchen Sie NIEMALS, die Brenner in einer anderen Reihenfolge zu zünden.
- ▲ **Sollte ein Brenner nicht zünden, drehen Sie alle Drehregler auf "OFF", warten Sie 5 Minuten um das Gas entweichen zu lassen und versuchen Sie es erneut.**

Sollte der Brenner trotz mehrerer Versuche nicht entzündet werden können, versuchen Sie den manuellen Zündungsvorgang wie folgt:

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Stellen Sie sicher, dass sämtliche Drehregler in "OFF" Position stehen.
3. Drehen Sie langsam die Gaszufuhr an der Gasflasche oder am Druckregler auf, falls sie noch nicht an sein sollte.
4. Entzünden Sie ein langes Streichholz.
5. Führen Sie das Streichholz durch den Grillrost hindurch an die linke Seite des Brenners den Sie zünden möchten.
6. Drücken und drehen Sie den Drehregler zur "ON" Position.

7. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zünden, drehen Sie den Drehregler auf "OFF", warten 5 Minuten, um das Gas entweichen zu lassen und versuchen es erneut.
8. Sobald der Brenner entzündet ist, drehen Sie den Drehregler auf die gewünschte Stellung (MIN/MAX).

Nach dem Grillen

Nach jedem Grillen drehen Sie die Drehregler auf „MAX“ Position und lassen diese für 5 Minuten brennen. Dieser Vorgang wird sämtliche Lebensmittelreste verbrennen und somit die Reinigung erleichtern. Stellen Sie sicher, dass die Abdeckhaube während dieses Prozesses geöffnet ist.

Sobald Sie Ihr Barbecue beendet haben, drehen Sie sämtliche Drehregler im Uhrzeigersinn auf „OFF“, dann drehen Sie das Gas an der Flasche ab. Warten Sie bis der Grill ausreichend abgekühlt ist bevor sie die Abdeckhaube schliessen.

Tipps für besseres Grillen und eine längere Lebensdauer Ihres Grills

- Nutzen Sie den oberen Grillrost (Warmhalterost), um gegrillte Speisen warm zu halten, Brot zu rösten oder empfindlich Speisen in Aluminiumfolie zuzubereiten.
- Nutzen Sie den Seitenbrenner eines Grills wie einen normalen Küchenbereich, z.B. um zu kochen, sautieren oder zu frittieren.
- Um das Aufflackern zu reduzieren, halten Sie Ihren Grill sauber, bevorzugen mageres Fleisch und vermeiden Grillen mit zu hohen Temperaturen.
- Legen Sie empfindliche Speisen, wie z.B. Fisch und Gemüse in Aluminiumschalen und grillen Sie diese nur indirekt, d.h. auf dem oberen Grillrost (Warmhalterost).
- Um zu vermeiden, dass Speisen ihren natürlichen Saft verlieren, nutzen Sie nur langstielige Zangen oder Pfannenwender anstelle von Gabeln und wenden Sie die Speisen nur einmal während des Grillens.
- Während des direkten Grillens sollten Sie die einzelnen Brenner auf verschiedenen Stufen nutzen, damit die Speisen individuell mit verschiedenen Temperaturen zubereitet werden können.
- Probieren Sie die Benutzung einer Wasserschale, um zum einen die Flammenbildung zu verringern und zum anderen saftiges Fleisch zuzubereiten. Entfernen Sie dazu vor dem Grillen die Grillroste und stellen Sie eine schwere, flache Pfanne direkt auf die Flammabdeckungen. Füllen Sie sie zur Hälfte mit Wasser, Fruchtsaft oder anderen Geschmack gebenden Flüssigkeiten. Legen Sie die Grillroste wieder ein und positionieren Sie Speisen über die gefüllten Schale.
- Grillkörbe, Grillspiesse und andere Zubehöre können Ihr Grillerlebnis bereichern, die Grillzeiten reduzieren und auch die Reinigung erleichtern.
- Säubern Sie die Grillroste und Ablagegitter nach jedem Gebrauch mit einer hochwertigen Grillbürste, die für Ihre Grillroste geeignet ist. Tragen Sie Schutzhandschuhe und entfernen Sie die Ablagerungen vorsichtig während die Roste noch heiss sind.
- Lassen Sie Ihren Grill nach dem Gebrauch abkühlen. Tragen Sie eine dünne Schutzschicht aus Pflanzenöl auf die sauberen Grillroste auf, leeren Sie die Fettauffangwanne, reinigen Sie die Oberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Schützen die Ihren Grill am besten mit einer für Ihren Grill passenden Abdeckhaube.

9 | Reinigung und Wartung

Reinigen Sie Ihren Grill regelmässig nach jedem Grillen und speziell nach einer längeren Lagerungsperiode!

- ▲ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Grill und alle Komponenten ausreichend ausgekühlt sind bevor Sie den Grill reinigen!
- ▲ Begiessen Sie Ihren Grill niemals mit Wasser während der Grill noch heiss ist!
- ▲ Berühren Sie niemals heisse Teile ohne entsprechende Schutzhandschuhe!
- ▲ Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und den Zustand Ihres Grills zu pflegen, empfehlen wir unbedingt, den Grill generell abzudecken während er im Freien steht, vor allem während der Wintermonate.

ANMERKUNG: Durch regelmässige Reinigung bleibt Ihr Gasgrill für viele Jahre in gutem Zustand, vorzeitiges Oxidieren durch säurehaltige Grillreste kann verhindert werden. Das Oxidieren des Brenners ist jedoch mit der Zeit eine normale Erscheinung. Ein oxidiertes Brenner, der problemlos funktioniert, muss nicht ausgewechselt werden. Er muss nur dann ausgewechselt werden, wenn die Funktion beeinträchtigt ist (durchgebrochener Brenner usw.).

Grillrost

Reinigen Sie den Grillrost mit heisser Seifenlauge. Um jegliche Lebensmittelreste zu beseitigen, nutzen Sie einen milden Creme-Reiniger auf einem nicht scheuernden Reinigungspad. Anschliessend spülen Sie ihn ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen. Bestreichen Sie die Grillroste nach dem Trocknen leicht mit Fett, um sie vor Korrosion zu schützen.

Brenner-Wartung

Im normalen Gebrauch ist es ausreichend, die Rückstände auszubrennen, um den Brenner sauber zu halten. Der Brenner sollte einmal jährlich, oder sobald sich grössere Ablagerungen gebildet haben, abmontiert und gereinigt werden um sicher zu stellen, dass keinerlei Verstopfungen (wie z.B. durch Fremdkörper oder Insekten) vorhanden sind - weder in den Flammöffnungen noch in den Brennerrohren.

Wenn das Gerät mehr als 30 Tage lange nicht benutzt wurde, ebenfalls überprüfen ob die Düsen der Brennerrohre nicht durch Spinweben verstopft sind, wodurch die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases ausserhalb des Brenners verursacht werden kann.

Nutzen Sie einen Pfeifenreiniger, um etwaige Verstopfungen zu entfernen. Benutzen Sie eine Drahtbürste, um eventuell vorhandenen Rost von den Brenneroberflächen zu entfernen. Wenn Sie den Brenner wieder anbringen, gehen Sie sicher, dass die Rohre des Brenners richtig über den Ventilausgängen sitzen.

Grillgehäuse

Entfernen Sie regelmässig mit einem weichen Plastik- oder Holzkratzer überschüssiges Öl oder Fett aus dem Grill. Es ist nicht notwendig, jegliches Fett aus dem Grillkörper zu entfernen. Sollten Sie eine komplette Reinigung vornehmen wollen, so verwenden Sie heisse Seifenlauge und eine Kleiderbürste oder eine Bürste mit Nylonborsten. Entfernen Sie die Grillroste und die Brenner, bevor Sie das Grillgehäuse komplett reinigen. Tauchen Sie die Brenner nicht in Wasser. Überprüfen Sie die Funktion der Brenner nachdem Sie sie nach der Reinigung wieder in das Gehäuse eingesetzt haben.

Befestigungen

Jährliches Überprüfen und Nachziehen von sämtlichen Befestigungen wird empfohlen.

10 | Lagerung

Schützen Sie das Gerät vor Staub, Schmutz und Insekten. Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, um zu verhindern, dass Insekten oder andere Fremdkörper in die Brenneröffnungen gelangen können. Lagern Sie das Gerät und dessen Zubehör an einem dunklen, trockenen und frostfreien sowie für Kinder unzugänglichen Ort. Die optimale Lagertemperatur liegt zwischen 5 und 30 °C.

Decken Sie das Gerät nach Möglichkeit mit einer geeigneten Folie/Abdeckhülle ab, damit es vor Verunreinigungen und dadurch hervorgerufenen Beschädigungen und Funktionsstörungen geschützt ist. Decken Sie es erst ab, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Sollten Sie den Grill im Hause lagern, muss die Gasflasche abmontiert und ausserhalb des Hauses gelagert werden. Die Gasflasche sollte generell im Freien, an einem trockenen, gut belüfteten Ort, mit sicherer Entfernung zu jeglichen Hitze- oder Zündungsquellen, gelagert werden

11 | Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursache	Vorsorge/ Massnahme
Brenner zündet nicht (bei Nutzung des Zünders)	Kabel oder Elektroden sind durch Speisereste bedeckt	Reinigen Sie die Kabel und die Elektroden mit Reinigungsalkohol
	Elektroden und Brenner sind nass	Reiben Sie sie mit einem Tuch trocken
	Elektrode ist gerissen oder gebrochen – Funken am Riss	Ersetzen Sie die Elektrode
	Kabel lose oder nicht angeschlossen	Verbinden Sie das Kabel erneut oder ersetzen Sie die Elektrode/Draht-Einheit
	Kabel-Kurzschluss (Funken zwischen Zünder und Elektrode)	Ersetzen Sie die Zündungs-/Elektroden-einheit
	Schlechter Zünder	Ersetzen Sie den Zünder
Brenner will nicht zünden (bei Nutzung eines Streichholzes)	Kein Gasfluss	Überprüfen Sie, ob der LP Gaszylinder leer ist. Falls leer, ersetzen oder füllen Sie diesen oder schauen Sie unter „plötzlicher Gasverlust oder verringerte Flammenhöhe“
	Kupplungsmutter und Regler nicht komplett verbunden	Drehen Sie die Kupplungsmutter um die Hälfte auf $\frac{3}{4}$ bis Stopp. Ziehen Sie nur per Hand nach, benutzen Sie keinerlei Werkzeuge.
	Behinderung der Gaszufuhr	Reinigen Sie die Brennerrohre, schauen Sie nach gebogenen oder geknickten Schläuchen
	Spinnennetze oder Insektenester in der Düse	Reinigen Sie die Düse
	Brennerausgänge verstopft oder blockiert	Reinigen Sie die Brennerausgänge
Plötzlicher Gasabfall oder reduzierte Flammenhöhe	Kein Gas	Ersetzen Sie den Gaszylinder oder füllen Sie ihn auf
	Überschüssige Gaszufuhr, Schutzvorrichtung evtl. schon aktiviert	Drehen Sie alle Drehregler auf „OFF“, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill erneut. Sollten die Flammen weiterhin zu niedrig sein, deaktivieren Sie die Schutzvorrichtung für die überschüssige Gaszufuhr, indem Sie alle Drehregler auf „OFF“ und das LP Gaszylinderventil auf „CLOSED“ drehen. Schrauben Sie den Regler ab. Drehen Sie alle Drehregler auf „MAX“ und warten Sie 1 Minute. Danach drehen Sie alle Drehregler auf „OFF“ und verbinden den Regler erneut mit der Gasflasche. Überprüfen Sie die Verbindungen auf Dichtheit. Drehen Sie langsam das LP Gaszylinderventil auf „OPEN“, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann Ihren Grill erneut gemäss den Zündungsanweisungen.

Problem	Mögliche Ursache	Vorsorge/ Massnahme
Unregelmässiges Flammenmuster, Flamme brennen nicht auf der vollen Länge des Brenners	Brennerausgänge sind verstopft oder blockiert	Reinigen Sie die Brennerausgänge
	Neue Brenner können noch Ölreste aus der Herstellung mit sich führen	Lassen Sie den Grill für 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ausbrennen
	Spinnennetze oder Insektenester in den Düsen	Reinigen Sie die Düsen
	Speisereste, Fett oder Salz im Brenner	Reinigen Sie den Brenner
	Schlechte Ausrichtung des Ventils zur Einspritzdüse	Stellen Sie sicher, dass die Brennerdüse korrekt mit der Einspritzleitung verbunden ist
Flamme bricht aus	Starke Winde	Nutzen Sie niemals den Grill bei starken Windverhältnissen
	Wenig LP Gas	Ersetzen Sie den LP Gaszylinder oder füllen Sie diesen auf
	Überschussventil ausgelöst	Stellen Sie eine entsprechend niedrigere Temperatur ein
Anhaltender Fettbrand	Fett von Speiseansammlungen um das Brennersystem herum eingeschlossen	Drehen Sie alle Drehregler auf „OFF“, drehen Sie das LP Gastankventil auf „CLOSED“. Lassen Sie den Deckel geschlossen und das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill ausgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile
Flammenrückschlag (Feuer in den Brennerrohren)	Brenner und oder Brennerrohre sind blockiert	Reinigen Sie die Brenner und die Brennerrohre
Der Grilldeckel blättert innen ab (wie Farbablätterungen)	Der Deckel ist aus rostfreiem Stahl, nicht lackiert	Angebranntes Fett hat zur Kohlenstoffbildung geführt und Ablätterungen erzeugt. Gründlich reinigen.

12 | Kundenservice

Falls Sie unseren Kundenservice in Anspruch nehmen möchten oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Bewahren Sie Ihre Quittung bitte als Kaufnachweis auf.

13 | Garantie

Unsere Geräte werden nach den modernsten Produktionsverfahren hergestellt und geprüft. Ausgesuchte Materialien und hoch entwickelte Technologien sorgen für einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer. Sollte Ihr Gerät dennoch einen Defekt innerhalb der Garantiezeit aufweisen, wenden Sie sich bitte unter Vorlage Ihrer Kaufquittung an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Alle Garantieansprüche nach diesen Bestimmungen sind ausschliesslich gegenüber Ihrem Händler geltend zu machen.

I. Dauer und Beginn der Garantie

Für Ihr Produkt gewähren wir eine Garantiezeit von 36 Monaten ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum werden an dem Gerät festgestellte Material- oder Produktionsfehler von uns kostenlos behoben. Die Garantieleistung erstreckt sich ausschliesslich auf Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind und ist auf die Behebung dieser Mängel bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt.

Die Garantiezeit für Verschleisssteile (Brenner) beträgt 12 Monate ab Kaufdatum.

Die Inanspruchnahme von Garantieleistungen setzt die Vorlage des Kaufbeleges und die Einhaltung der Garantiefrist voraus.

Garantieansprüche sind vor Ablauf der Garantiezeit innerhalb von zwei Wochen, nachdem der Defekt erkannt wurde, geltend zu machen. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf der Garantiezeit ist ausgeschlossen.

II. Inhalt und Umfang der Garantie

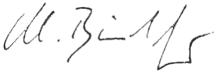
Ihr Gerät wird sorgfältig geprüft. Für den Fall, dass der Garantieanspruch zu Recht besteht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden behoben werden soll/wird. Im Reparaturfall sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung. Eine Reparatur oder der Austausch des Gerätes führen weder zu einer Verlängerung der Garantiezeit noch wird hierdurch für dieses Gerät oder für etwaige eingebaute Ersatzteile eine neue Garantiezeit in Gang gesetzt.

III. Einschränkungen der Garantie

Bitte beachten Sie, dass unsere Geräte bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert wurden. Ein Garantievertrag kommt daher nicht zustande, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

1. Eine Garantie besteht nicht bei Fehlern oder Mängeln, die auf folgendes zurückzuführen sind:
 - Transportschäden
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (auch Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsanweisungen)
 - Fehlerhafte Installation (z. B. Anschluss an eine falsche Gasflasche oder einen falschen Druckregler)
 - Missbräuchliche oder unsachgemässe Anwendungen
 - Nicht bestimmungsgemässer Gebrauch (z. B. Einsatz des Gerätes in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten)
 - Eindringen von Fremdkörpern in die Brenner (wie z. B. Spinnweben, Insekten)
 - Gewaltanwendung oder Fremdeinwirkungen (wie z. B. Schäden durch Herunterfallen)
 - Unsachgemäss ausgeführte Reparaturen oder Reparaturversuche durch nicht autorisierte Personen und/oder Unternehmen
 - Verwendungsgemässen, üblichen Verschleiss
 - Anpassung an national unterschiedliche, technische oder sicherheitsrelevante Anforderungen, wenn das Produkt nicht in dem Land eingesetzt wird, für das es technisch konzipiert und hergestellt worden ist
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile (z. B. Glas, Kunststoff, Glühlampen).
3. Geringfügige Aenderungen gegenüber Prospekten oder Mustern oder früher gelieferter Ware gelten nicht als Mangel. Gleiches gilt bei lediglich geringfügigen Abweichungen von der Sollbeschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind.
4. Der Garantieanspruch erlischt, wenn an dem Gerät bereits Eingriffe vorgenommen wurden.

14 | Konformitätserklärung

<u>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</u>	
<p>Hiermit erklären wir</p> <p>CP Europe AG Haldenstrasse 1 CH-6340 Baar</p> <p>folgende Konformität gemäss EU-Richtlinie und Normen für den Artikel</p>	
FIREKING Bologna (Gasgrill, 1-Brenner)	
<p>Einschlägige EG-Richtlinien:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2016/426/EG (Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen) <p>Angewandte harmonisierte Normen:</p> <ul style="list-style-type: none">• EN 498:2012	
<p>Baar, den 15.12.2020</p>	 _____ Martin Birndorfer, Geschäftsführer
<p>Dokumentationsverantwortlicher: Martin Birndorfer</p>	

Diese Bedienungsanleitung dient der Information. Alle angegebenen Daten sind lediglich Nominalwerte. Die beschriebenen Ausstattungen und Optionen können je nach den länderspezifischen Anforderungen unterschiedlich sein.

Wir behalten uns inhaltliche und technische Aenderungen vor.

Sommaire

1	Instructions de sécurité	20
2	Exclusio	21
3	n de responsabilité	21
4	Caractéristiques	21
5	Utilisation prévue	21
6	Vue éclatée & quincaillerie	21
7	Instructions de montage	22
8	Installation avec le système d'alimentation en gaz	22
9	Fonctionnement	23
10	Nettoyage et entretien	24
11	Entreposage	25
12	Guide de dépannage	25
13	Service à la clientèle	27
14	Garantie	27
15	Déclaration de conformité	29

Nous sommes heureux que vous avez choisi un produit de qualité de FIREKING et nous vous remercions pour votre confiance en nous et nos produits. Sur les pages suivantes vous trouverez des informations importantes sur l'utilisation de votre nouvel barbecue à gaz. Une mauvaise utilisation peut entraîner des dommages pour la santé ainsi que d'autres accidents. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes. Familiarisez-vous avec la machine avant de l'utiliser. Ceci est la seule façon de garantir une exploitation sûre et correcte du produit. Conservez ce manuel pour référence future.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel barbecue à gaz,

votre CP Europe AG

Ce manuel a été rédigé avec le plus grand soin. Cependant, nous nous réservons le droit d'optimiser ce manuel à tout moment et de s'adapter techniquement. Les photos peuvent différer de l'original. Dans le cadre de l'amélioration du produit, nous nous réservons le droit de modifications techniques et optiques au produit.

AVANT L'UTILISATION

- ▲ Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ▲ Utiliser à l'extérieur uniquement.
- ▲ Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement.
- ▲ Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- ▲ Les parties fermées par le fabricant ou par son distributeur ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme ouverte, évitez d'utiliser tout appareil électrique.
- Ouvrez le couvercle et aérez.
- Vérifiez les connexions au gaz à l'aide d'eau savonneuse.
- Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

IMPORTANT

Négliger ces instructions risque de provoquer un incendie ou une explosion dangereuse.

L'utilisateur est responsable du montage, de l'installation et de l'entretien corrects du barbecue. Le fait de négliger les instructions du présent mode d'emploi risque de provoquer de graves blessures physiques et/ou des dommages matériels.

Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie du produit afin que les informations sont toujours disponibles. Si vous transmettez l'appareil à des tiers, donnez toujours le manuel avec. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les accidents ou les dommages causés par le non-respect de ces instructions et les consignes de sécurité.

Toute modification de l'appareil, tout mauvais usage ou toute omission de suivre les instructions est dangereuse et annule votre garantie.

ATTENTION

Équipements et matériaux d'emballage ne sont pas des jouets! Les enfants ne devraient pas jouer avec des sacs en plastique, les films et/ou de petites pièces! **Risque d'avalement et s'étouffage!**

1 | Instructions de sécurité

- ▲ Les parties accessibles risquent d'être brûlantes. Tenez les enfants à l'écart.
- ▲ N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité.
- ▲ Contrôlez toutes les connexions pour fuites après chaque remplissage de la citerne ou à chaque première utilisation après une longue période selon la méthode décrite sous la section « Fonctionnement ».
- ▲ Ce Barbecue N'est PAS conçu pour un usage commercial.
- ▲ N'utilisez jamais une citerne à gaz PL dont le corps, le robinet, le col ou le socle est endommagé. N'entreposez pas de bouteille de gaz PL de réserve sous l'appareil, ni à proximité de celui-ci.
- ▲ La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments en vente libre risque de diminuer l'aptitude à correctement assembler l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ▲ N'utilisez jamais de charbon, de liquide d'allumage, de kérosène ou d'alcool dans ce produit. Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ni tout autre liquide inflammable à moins de 8 m de cet appareil.
- ▲ La distance de sécurité minimum sur les côtés et à l'arrière entre l'appareil et toute construction combustible est de 1 m sur le côté et 1 m à l'arrière. N'utilisez jamais cet appareil sous une structure combustible en saillie, suspendue ou non protégée.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.
- ▲ Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé régulièrement, nettoyez et contrôlez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement.
- ▲ N'utilisez que des pièces agréées par l'usine. L'utilisation de toute autre pièce non agréée par l'usine est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.
- ▲ Lors de la cuisson sur ce barbecue, gardez des extincteurs à portée de main. En cas de feu de graisse, ne tentez pas de l'éteindre en l'arrosant d'eau. Utilisez un extincteur chimique sec de type B ou C ou étouffez-le à l'aide de boue, de sable ou de bicarbonate de soude.
- ▲ Utilisez cet appareil sur une surface dure uniquement, ne pas installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.
- ▲ N'abandonnez jamais un barbecue allumé sans surveillance et empêchez à tout moment à des enfants et des animaux domestiques de s'approcher du barbecue.
- ▲ Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▲ Ouvrez toujours le couvercle du barbecue avec précaution et lentement étant donné que la vapeur qui s'échappera de l'intérieur risque de provoquer de graves brûlures.
- ▲ Éloignez les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces et des graisses chaudes.
- ▲ Éloignez tout cordon électrique d'un barbecue chaud.
- ▲ Coupez l'arrivée de gaz après utilisation.
- ▲ Ne couvrez jamais l'entière surface de cuisson.
- ▲ N'obstruez jamais les ouvertures de ventilation du compartiment à récipients.
- ▲ Il est conseillé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation d'éléments particulièrement chauds.


2 | Excluisio

3 | n de responsabilité

Nous ne garantissons pas l'exactitude des informations relatives aux caractéristiques techniques ainsi que le contenu de ce présent document. Le produit et ses accessoires décrits dans ce document peuvent être susceptibles d'amélioration et de développement continus.

Pour cette raison, nous nous réservons le droit de modifier les composants, les accessoires, les spécifications techniques et la documentation connexe ici du produit sans préavis à tout moment.

4 | Caractéristiques

Modèle nom::	FIREKING Bologna	
Description:	Barbecue à gaz avec 1 brûleur	
Débit calorifique nominal:	max. 3.5 kW / 255 g/h	
Catégorie d'appareil:	I _{3B/P(50)} - AT, CH, CZ, DE, SK	
Type de gaz:	Mélanges de gaz GPL (butane/propane)	
Pression d'utilisation:	50 mbar	
Taille injecteur:	0.90 mm	
Pays de destination	AT, CH, CZ, DE, SK	

5 | Utilisation prévue

Cet barbecue à gaz est construit selon l'état actuel de la technique et reconnu règles de sécurité. Cependant, l'utilisation inappropriée ou incorrecte peut causer des risques pour la vie et l'intégrité physique de l'utilisateur ou des tiers ou des dommages à l'appareil lui-même et/ou peut entraîner d'autres dommages aux biens.

Ce dispositif est conçu comme une station de grille mobile pour une utilisation en extérieur. Il ne peut être utilisé que s'il a été installé correctement comme décrit précédemment dans ce manuel. L'appareil est conçu exclusivement pour une utilisation sur des surfaces horizontales fixes.

L'appareil ne doit pas être utilisé sur les bateaux, caravanes ou similaires.

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Nos appareils ne sont pas destinés ou conçus pour une utilisation dans des applications commerciales, le commerce ou l'industrie. Nous n'assumons aucune responsabilité si le produit est utilisé dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes.

L'appareil ne peut être qu'utilisé conformément à la disposition décrite dans ce manuel. Une autre utilisation ou déviant est incorrecte. L'utilisateur porte le risque. L'utilisateur/opérateur et non le fabricant est responsable de tout dommage résultant ou dommage causé toutes sortes.

L'utilisation désigné comprend également le respect des instructions de ce manuel (y compris les instructions pour l'utilisation, l'assemblage, l'installation, nettoyage et entretien). En particulier, les consignes de sécurité doivent être strictement respectées.

Toute utilisation abusive, sans tenir compte de cette documentation, le recours à du personnel insuffisamment qualifié ainsi que les modifications non autorisées de cet équipement annule l'autorisation et les demandes de garantie.

6 | Vue éclatée & quincaillerie

Voir Figure A à la page 1 de ce manuel.

7 | Instructions de montage

Lisez attentivement ces instructions AVANT d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Choisissez un endroit vaste et propre pour l'assemblage de votre barbecue. Consultez la liste des pièces et le schéma de montage. De nombreux grands éléments devant être manipulés pour le montage du barbecue, il est conseillé de monter l'appareil à deux.

- ▲ Utilisez des gants de protection lors du montage de l'appareil.
- ▲ Afin d'éviter de perdre de petites pièces, montez l'appareil sur une surface dure sans fissures.
- ▲ Afin d'éviter d'endommager un sol mou ou un tapis, ne montez pas l'appareil sur un sol mou ou sur un tapis.
- ▲ Suivez toutes les étapes dans l'ordre pour un montage correct de votre appareil.
- ▲ Assurez-vous d'avoir retiré toutes les protections en plastique avant le montage.
- ▲ Ne forcez pas les éléments en les assemblant car cela pourrait provoquer des blessures ou endommager l'appareil.

Le cas échéant, serrez d'abord toutes les vis à la main. Puis lorsque cette étape est entièrement terminée, serrez fixement toutes les vis.

ATTENTION: Bien que lors de la fabrication de votre barbecue tout le nécessaire a été fait afin d'éliminer tout bord coupant éventuel, manipulez tous les éléments avec précaution de sorte à éviter toute blessure accidentelle.

Montage

S'il vous plaît assembler votre gril selon les instructions de montage (de étape 1 à 6) aux pages 3 - 5 de ce manuel.

8 | Installation avec le système d'alimentation en gaz

Le fonctionnement nécessite une bouteille à gaz PL barbecue G30/G31 standard remplie.

- ▲ Utilisez des tubes flexibles standard d'une longueur inférieure à 1,5 m. Le tube devra être visible pour inspection sur toute sa longueur après installation.

DANGER: Vous devez utiliser le régulateur et la bouteille adéquats afin d'assurer le fonctionnement sûr et efficace du barbecue. L'usage d'un régulateur incorrect ou défectueux est dangereux et annulera votre garantie.

Connexion du cylindre de gaz

Avant la connexion, assurez-vous qu'aucun débris ne soit coincé dans la tête de la citerne à PL, dans la tête de la valve du régulateur ou dans la tête du brûleur et des orifices de formation de la flamme.

Connectez la ligne de gaz à la citerne en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Assurez-vous que le tuyau ne soit pas tordu.

Déconnexion du cylindre de gaz

Avant la déconnexion, assurez-vous que la valve de la citerne à gaz LP soit en position «FERME».

Déconnectez la ligne de gaz en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré. Après avoir connecté une bouteille à gaz, effectuez un test de fuites.

DANGER: lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous d'éloigner toute source d'allumage.

Test de fuites (A effectuer dans un espace bien aéré)

- Vérifiez que tous les boutons de contrôle du barbecue soit dans la position «OFF».
- Ouvrez la valve de contrôle de gaz sur la bouteille de gaz.
- Contrôlez s'il y a des fuites en enduisant tous les joints du système de gaz d'une solution savonneuse, y compris toutes les connexions de la valve, du tuyau et du régulateur.
- Si des bulles apparaissent sur un des joints, il y a une fuite. Coupez l'arrivée de gaz et resserrez ce joint. Répétez le test. Si des bulles apparaissent à nouveau, arrêtez les essais. Contactez votre distributeur local pour obtenir de l'aide. Contrôlez la présence d'une fuite une fois par an au moins, ainsi que chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

- ▲ **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS UNE FLAMME** pour contrôler la présence de fuites.

9 | Fonctionnement

Avertissements

- ▲ Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, assurez-vous de l'avoir monté selon les instructions.
- ▲ Respectez une distance de 100 cm au moins entre votre barbecue en fonctionnement et tout mur ou toute autre surface.
- ▲ N'utilisez jamais votre barbecue au gaz à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une remise, d'un passage couvert reliant deux bâtiments ou toute autre espace fermé. N'obstruez jamais le flux de ventilation autour de la caisse de votre barbecue.

Avant l'allumage

Inspectez le tuyau d'arrivée de gaz avant de mettre le gaz sur position «ON». En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant l'usage de l'appareil. Vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite avant l'utilisation. N'utilisez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz.

Préparation avant la cuisson

Afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille de cuisson, appliquez une fine couche d'huile de cuisson ou végétale à l'aide d'une brosse à longue manche avant chaque séance de cuisson. (Remarque : Lors de la première utilisation, la couleur du revêtement peut légèrement changer, ce qui est normal et peut être attendu.)

Allumage du barbecue

1. Lisez les instructions de fonctionnement avant d'allumer l'appareil.
 2. Ouvrez le couvercle.
 3. Assurez-vous que les boutons soient en position «OFF».
 4. Connectez le régulateur à la bouteille puis mettez sur «ON».
 5. Enfoncez le bouton de commande à gauche et tournez-le d'un quart de position environ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un click et que le brûleur s'allume.
 6. Ajustez la flamme entre «MIN» et «MAX».
 7. Allumez successivement tous les autres brûleurs comme décrite ci-dessus. Procédez de gauche à droite. NE JAMAIS tentez d'allumer le brûleur dans un ordre différent.
- ▲ Si un brûleur ne s'allume pas, tournez les boutons de commande des brûleurs en position «OFF», attendez 5 minutes que le gaz soit évacué et réessayez.

Si le brûleur ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, suivez la procédure d'allumage manuel décrite ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous que tous les boutons de contrôle des brûleurs sont en position «OFF».
3. Ouvrez lentement l'arrivée de gaz à l'aide de la valve de la bouteille de gaz ou du régulateur, si ce n'est pas encore le cas.
4. Allumez une longue allumette.
5. Exécutez l'allumette à travers la grille sur le côté gauche du brûleur que vous voulez allumer.
6. Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le en position «ON».
7. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur en position «OFF», attendez 5 minutes que le gaz soit évacué et réessayez.
8. Dès l'allumage, réglez le débit à l'aide du bouton de commande.

Fin de la cuisson

Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue en position «MAX» (haut débit) et laissez brûler pendant 5 minutes. Cette procédure brûlera tous les résidus de cuisson, ce qui facilitera le nettoyage. Assurez-vous de laisser le couvercle ouvert durant cette procédure.

Lorsque vous avez fini d'utiliser votre barbecue, tournez toutes les valves de contrôle entièrement dans le sens des aiguilles d'une montre en position «FERMÉ», coupez ensuite l'arrivée de gaz à la bouteille. Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de fermer le couvercle.

Conseils pour un meilleur barbecue et pour prolonger la durée de vie de votre barbecue

- Utilisez la grille de cuisson supérieure (grille de réchauffement) pour maintenir au chaud les aliments, pour griller du pain ou pour cuisiner des aliments délicats en papillotes de papier aluminium.
- Utilisez le brûleur latéral de cet appareil comme un outil de cuisine normal pour cuire, sauter ou frire.
- Afin d'éviter des poussées de flammes, maintenez le barbecue propre, utilisez de fines tranches de viande et évitez de cuisiner à des températures très élevées.
- Placez des aliments délicats comme du poisson et des légumes dans des papillotes de papier aluminium et appliquez la cuisson indirecte sur les niveaux de cuisson indirects (grille de réchauffement).
- Afin d'éviter la coulée de jus naturel, utilisez des pinces à longue manche ou des spatules plutôt que des fourchettes pour retourner les aliments une seule fois pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson directe, ajustez les brûleurs aux différents niveaux afin de permettre aux aliments d'être simultanément préparés à différentes températures internes.
- Essayez des casseroles d'eau afin d'éviter les poussées de flamme et de cuire des viandes plus juteuses. Avant de lancer le barbecue, retirez les grilles de cuisson et déposez une casserole lourde peu profonde directement sur la plaque de cuisson. Remplissez-la à moitié d'eau, de jus de fruits ou d'autres liquides parfumés. Remettez les grilles de cuisson en place et déposez les aliments au-dessus de la casserole.
- Les rôtisseries, paniers de grill, porte-volailles verticaux et autres accessoires permettent d'élargir vos expériences, de réduire le temps de cuisson et facilitent le nettoyage.
- Nettoyez les grilles de cuisson après chaque utilisation à l'aide d'une brosse à grill de qualité spécialement conçue à cet effet. Portez des gants de protection et retirez délicatement la graisse accumulée pendant que les grilles sont chaudes.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue. Protégez les grilles de cuisson d'une fine couche d'huile cuisson, videz le récipient de graisse, frottez les surfaces extérieures à l'aide d'un produit conçu pour le nettoyage de cuisine et protégez les surfaces à l'aide d'une bâche de qualité aux dimensions adéquates pour couvrir votre barbecue.

10 | Nettoyage et entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre deux utilisations et particulièrement après de longues périodes d'entreposage.

- ▲ Assurez-vous que le barbecue et ses éléments aient suffisamment refroidis avant le nettoyage.
- ▲ N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque les surfaces sont chaudes.
- ▲ Ne manipulez jamais les éléments chauds sans protection aux mains.
- ▲ Afin de prolonger la durée de vie et de préserver l'état de votre barbecue, nous recommandons vivement de couvrir l'appareil lorsque vous le laissez à l'extérieur, particulièrement pendant l'hiver.

REMARQUE: L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter sa oxydation prématurée, à cause notamment des acides résiduels des grillades. L'oxydation du brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacée. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect: brûleur percé.

Grill de cuisson

Nettoyez à l'aide d'eau savonneuse. Éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'une crème nettoyante douce sur une éponge non-abrasive. Rincez abondamment et séchez bien. Après avoir nettoyé et séché les grilles de cuisson, les badigeonnez légèrement de graisse pour les protéger de la corrosion.

Entretien du brûleur

En cas d'utilisation normale, le brûleur restera propre si vous brûlez les résidus après la cuisson. Le brûleur doit être retiré et nettoyé une fois par an ou à tout moment lorsque vous constatez une accumulation importante et ce afin d'assurer qu'il n'y ait pas de signes d'obstruction (débris, insectes) dans soit les hublots des brûleurs, soit les tubes venturie.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifiez également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du grill ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur.

Utilisez un cure-pipe pour lever les blocages. Utilisez une brosse métallique pour enlever toute trace de rouille existante à partir de la surface du brûleur. Lors de l'installation de nouveau le brûleur, assurez-vous que les tuyaux sont correctement installés sur les sorties de la vanne du brûleur.

Corps du barbecue

Retirez régulièrement tout excédant de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un grattoir doux en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse du corps. Pour le nettoyage complet, utilisez uniquement de l'eau savonneuse chaude et un chiffon ou une brosse à poils en nylon. Retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs avant le nettoyage. Ne plongez pas les commandes de gaz dans l'eau. Vérifiez le fonctionnement du brûleur après l'avoir délicatement remis dans le corps du barbecue.

Fixations

Il est conseillé de contrôler et de resserrer les fixations métalliques une fois par an.

11 | Entreposage

Protégez le barbecue à gaz de la poussière, la saleté et des insectes. Couvrez les brûleurs de papier aluminium afin d'éviter que des insectes ou d'autres débris s'amassent dans les trous du brûleur. Rangez l'appareil et ses accessoires dans un lieu sombre, sec et protégé du gel. Laissez l'appareil hors de portée des enfants. La température idéale est comprise entre 5 et 30 °C.

Couvrir l'appareil que possible avec un sac plastique / housse de protection pour le protéger des impuretés qui pourraient causer des dommages et des dysfonctionnements. Emballez l'unité seulement quand elle est complètement refroidi.

Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, il faut déconnecter la bouteille de gaz et la conserver à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, à un endroit sec et bien aéré, éloigné de toute source de chaleur ou d'allumage. Tenir à l'écart des enfants.

12 | Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur	Les fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil et/ou l'électrode à l'aide d'alcool
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés	Séchez à l'aide d'un chiffon
	L'électrode est fêlée ou cassée – étincelles	Remplacez l'électrode
	Fil débranché ou déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l'assemblage électrode/fil assembly
	Fil fait court-circuit (étincelles entre allumeur et électrode)	Remplacez de l'assemblage fil/électrode de l'allumeur
	Allumeur défectueux	Remplacez l'allumeur

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette	Pas d'arrivée de gaz	Vérifiez si la bouteille de gaz PL est vide. Si oui, remplacez ou remplissez-la, sinon voir «chute soudaine du débit de gaz ou baisse de la hauteur de la flamme» ci-dessous
	Écrou de couplage et régulateur pas entièrement connectés	Tournez l'écrou de couplage un demi-tour ou $\frac{3}{4}$ jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Serrez uniquement à la main. N'utilisez pas d'outils
	Obstruction de l'arrivée de gaz	Débouchez les tubes du brûleur, vérifiez qu'il n'y ait pas de torsions ou de nœuds
	Toiles d'araignée ou nid d'insectes dans les venturis	Débouchez les venturis
	Orifices du brûleur bouchés	Débouchez les orifices du brûleur
Chute soudaine du débit de gaz ou baisse de la hauteur de la flamme	Plus de gaz	Remplacez ou remplissez la bouteille à gaz
	Débit trop fort, le dispositif de sécurité peut être déclenché	Mettez les boutons de commande sur «OFF», attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes restent basses, réinitialisez le dispositif de sécurité contre le débit excessif en mettant les boutons de commande sur «OFF» et la valve de la bouteille de gaz sur «CLOSED». Déconnectez le régulateur. Mettez les boutons de commande sur «MAX», puis attendez une minute. Mettez ensuite les boutons de commande sur «OFF», reconnectez le régulateur et vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite dans les connexions. Tournez lentement la valve du gaz sur «OPEN», attendez 30 secondes puis allumez le barbecue suivant les instructions
Flamme irrégulière, la flamme n'atteint pas la hauteur maximale ou le brûleur	Orifices du brûleur bouchés	Nettoyez les orifices du brûleur.
	Un nouveau brûleur peut contenir des résidus d'huile de fabrication	Laissez brûler le barbecue, le couvercle fermé, pendant 15 minutes
	Toiles d'araignée ou nid d'insectes dans les venturis	Nettoyez les venturis
	Résidus de nourriture, de graisse ou de sel de table sur le brûleur	Nettoyez le brûleur
	Mauvais alignement de la valve à l'injecteur	Assurez-vous que le venturi est bien connecté à l'injecteur
La flamme s'est éteinte	Rafales de vent	N'utilisez pas le barbecue lorsqu'il y a beaucoup de vent
	Gaz PL presque vide	Remplacez ou remplissez la bouteille de gaz PL
	Valve de débit excessif déclenché	Ajustez (baissez) la température en conséquence
Feu de graisse persistant	Graisse coincée suite à accumulation de résidus de nourriture autour du brûleur	Mettez les boutons de commande sur position «OFF» et la valve du gaz sur «CLOSED». fermez le couvercle et attendez que le feu soit éteint. Lorsque le barbecue a refroidi, retirez et nettoyez tous les éléments

Problème	Cause possible	Solution
Flashback (feu dans le(s) tube(s) du brûleur	Le brûleur et/ou les tubes des brûleurs sont bouchés	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur
L'intérieur s'écaille (comme de la peinture	Le couvercle est en acier inoxydable et non peint	Une accumulation de graisse incrustée s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.

13 | Service à la clientèle

Si vous avez besoin de notre service à la clientèle ou de pièces de rechange ordre, s'il vous plaît prenez contact avec le détaillant où l'appareil a été acheté.

S'il vous plaît conserver votre facture comme preuve d'achat.

14 | Garantie

Notre équipement est fabriqué et testé selon les productions récentes. Les matériaux sélectionnés et des technologies sophistiquées garantissent un fonctionnement sans problème et une longue vie. Si votre appareil développe un défaut pendant la période de garantie, s'il vous plaît contactez le magasin avec votre reçu d'achat où vous avez acheté votre machine. Toutes les réclamations en vertu de ces provisions sont à faire exclusivement auprès de votre revendeur. Deux ans après l'achat et la livraison de nos produits les réclamations de garantie ne peuvent plus être affirmé.

I. Durée et début de garantie

Votre produit est couvert par une Garantie de 36 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période votre appareil sera renouveler ou réparer par nos soins. La garantie ne couvre que les défauts qui sont dus aux matériaux ou à la fabrication et se limite à l'élimination de ces défauts ou au remplacement de l'appareil.

La période de garantie pour les pièces de fatigue (brûleurs) est de 12 mois à compter de la date d'achat.

Le service de garantie exige la présentation de la facture originale et le respect de la période de garantie.

Les réclamations doivent être faites avant l'expiration de la période de garantie dans les deux semaines après le défaut a été reconnu, affirmé. L'affirmation des revendications de garantie après la période de garantie est exclue.

II. Le contenu et la portée de la garantie

Votre appareil sera soigneusement vérifié. Dans le cas où une réclamation est justifiée, nous déciderons si nous corrigerons ce type de dommages. En cas de réparation, nous offrons une exécution professionnelle. Une réparation ou le remplacement du dispositif n'entraîne pas une prolongation de la période de garantie pour cet appareil ou pour toutes les pièces remplacées.

III. Limites de garantie

Veuillez noter que nos appareils n'ont pas été conçus pour une fonction commerciale, artisanale ou industrielle. En conséquence, la garantie est annulée si l'appareil est utilisé dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes.

1. Pas de garantie pour erreurs ou des défauts qui sont dus à:

- Dommages de transport
- Non suivis des instructions (non-respect de l'entretien et de nettoyage)
- Une installation défectueuse (par exemple, la connexion à la bouteille de gaz de mal ou d'un régulateur de pression incorrect)
- Détournement ou applications inappropriée
- Une mauvaise utilisation (par exemple, l'utilisation de l'appareil dans le commerce ou l'industrie, les entreprises commerciales ou à des fins équivalentes)
- Entrée de corps étrangers dans les brûleurs (comme des toiles d'araignées, des insectes)
- Recours à la force ou l'influence extérieure (par exemple, les dommages causés par la chute)
- Réparation ou tentative de réparation par des personnes non autorisées et/ou des sociétés

- De l'usure normale appropriée et à la déchirure
 - Adaptation aux différentes normes nationales, techniques ou de sécurité si le produit n'est pas utilisé dans le pays pour lequel il a été techniquement conçu et fabriqué
2. La garantie ne couvre pas les pièces fragiles (tels que le verre, le plastique, les ampoules).
 3. Des changements mineurs dans des brochures ou des échantillons ou des biens fournis précédemment ne sont pas considérées comme un défaut. La même chose s'applique avec des variations mineures de la texture cible qui est insignifiant pour la valeur et l'utilité de l'appareil.
 4. La garantie est nulle si des interventions ont été apportées au dispositif.

15 | Déclaration de conformité

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	
<p>Nous</p> <p>CP Europe AG Haldenstrasse 1 CH-6340 Baar</p> <p>déclarons la conformité suivante selon la directive et les normes de produit CE</p>	
FIREKING Bologna (Barbecue à gaz, 1 brûleur)	
<p>Directives CE applicables:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2016/426/EG (La directive sur les appareils à gaz) <p>Appliqué les normes harmonisées:</p> <ul style="list-style-type: none">• EN 498:2012	
<p>Baar, le 15/12/2020</p>	 _____ Martin Birndorfer, Directeur Général
<p>Responsable de la documentation: Martin Birndorfer</p>	

Ce manuel est destiné à des fins d'information. Toutes les données indiquées sont purement nominal. L'équipement et les options décrits peuvent différer en fonction des besoins spécifiques du pays.

Nous nous réservons le droit de modifications techniques et de fond.

Indice generale

1 Istruzioni di sicurezza	32
2 Esonero di responsabilità	33
3 Caratteristiche tecniche	33
4 Destinazione d'uso	33
5 Esploso e componenti	33
6 Istruzioni di montaggio	34
7 L'installazione con sistema d'alimentazione del gas	34
8 Istruzioni per l'uso	35
9 Pulizia e manutenzione	36
10 Magazzinaggio	37
11 Individuazione dei guasti	37
12 Servizio clienti	39
13 Garanzia	39
14 Dichiarazione di conformità	41

Siamo lieti che abbiate scelto un prodotto di qualità di FIREKING e le ringraziamo per la vostra fiducia in noi e nostri prodotti. Nelle pagine seguenti troverete informazioni importanti circa l'utilizzo del nuovo barbecue a gas. Uso improprio può provocare danni alla salute e altri danni. Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni. Assicurarsi avere familiarità con la macchina prima dell'uso. Questo è l'unico modo per garantire un funzionamento sicuro e corretto del prodotto. Conservare il manuale per consultazioni future.

Buon divertimento con il vostro nuovo barbecue a gas si augura

il vostro CP Europe AG

Questo manuale è stato redatto con la massima cura. Tuttavia, ci riserviamo il diritto di ottimizzare questo manuale in qualsiasi momento e di adattamento tecnico. Le immagini possono differire dall'originale. Nell'ambito del miglioramento del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e ottiche al prodotto.

PRIMA DELL'USO

- ▲ Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- ▲ Esclusivamente per uso all'aperto.
- ▲ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- ▲ Qualsiasi modifica dell'apparecchio può comportare pericolo per l'utente.
- ▲ Le parti sigillate dal fabbricante o dal suo distributore non devono essere modificate dall'utente.

PERICOLO

Se si sente odore di gas:

1. Spegnerne l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnerne qualsiasi fiamma aperta, evitare l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico.
3. Aprire il coperchio e ventilare l'area.
4. Controllare le connessioni del gas con una soluzione di sapone.
5. Se l'odore persiste, rivolgersi immediatamente al proprio fornitore del gas o ai Vigili del Fuoco.

IMPORTANTE

L'inosservanza di queste istruzioni può comportare pericolo d'incendio o esplosione.

È responsabilità dell'utente assicurarsi che questo barbecue è assemblato, installato e mantenuto correttamente. La mancata osservanza delle istruzioni in questo manuale potrebbe causare lesioni gravi alle persone e/o danni alle cose.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita del prodotto in modo che le informazioni siano sempre disponibili. Se si passa il dispositivo ad altri, sempre con il manuale. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per incidenti o danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni e di sicurezza.

Qualsiasi modifica dell'apparecchio, uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni può risultare pericoloso e invaliderà la garanzia.

ATTENZIONE

Attrezzature e materiali di imballaggio non sono giocattoli! I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, pellicole e/o piccole parti! Pericolo di ingestione e soffocamento!

1 | Istruzioni di sicurezza

- ▲ Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.
- ▲ Non conservare o utilizzare benzina, altri vapori infiammabili o liquidi nelle vicinanze.
- ▲ Testare tutte le connessioni per possibili perdite dopo ogni ricarica del serbatoio o in caso d'uso dopo un lungo periodo, con il metodo descritto nella sezione "Istruzioni per l'uso".
- ▲ Questo Barbecue non è per uso commerciale.
- ▲ Non utilizzare mai un serbatoio di gas GPL con corpo, valvola, collo o basamento danneggiato.
- ▲ Non conservare un serbatoio di gas GPL di ricambio sotto o vicino a questo apparecchio.
- ▲ L'uso di alcol, di farmaci con o senza prescrizione può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in modo sicuro l'apparecchio.
- ▲ Non utilizzare mai carbone di legna, fluido più leggero, rocce laviche, benzina, cherosene o alcool all'interno di questo prodotto.
- ▲ Non conservare o usare benzina o altri liquidi infiammabili o vapori entro 25 piedi (7,6 m) da questo apparecchio.
- ▲ Spazio libero minimo dai lati e retro dell'unità alla struttura combustibile: 3 piedi dal lato e 3 piedi dalla parte posteriore. Non usare questo apparecchio sotto una superficie combustibile sovrelevata.
- ▲ Non utilizzare il barbecue a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti sono saldamente fissate e serrate.
- ▲ Questo barbecue deve essere pulito e ispezionato regolarmente, pulire e ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se ci sono segni di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso dell'apparecchio.
- ▲ Utilizzare solo parti autorizzate dalla fabbrica. L'uso di qualsiasi parte non autorizzata dalla fabbrica è pericoloso. Questo può anche invalidare la vostra garanzia.
- ▲ Durante la cottura, i materiali di estinzione incendi devono essere facilmente accessibili. In caso di incendio dell'olio derivante dal grasso, non tentare di spegnerlo con acqua. Utilizzare un estintore chimico secco di tipo B o secco di tipo C o ricoprire con bicarbonato di sodio, sabbia o sporcizia.
- ▲ Operare solo su un terreno solido, non installare o utilizzare in/su barche o veicoli ricreazionali.
- ▲ Non lasciare incustodito il barbecue acceso, e soprattutto mantenere sempre i bambini e gli animali domestici lontano dal barbecue.
- ▲ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- ▲ Aprire sempre il coperchio del barbecue con attenzione e lentamente in quanto il calore e il vapore intrappolato all'interno del barbecue può bruciarvi gravemente.
- ▲ Spostare tubi gas il più lontano possibile dalla superficie calda e dal grasso caldo gocciolante.
- ▲ Mantenere tutti i cavi elettrici lontano da un barbecue caldo.
- ▲ Disattivare l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso.
- ▲ Non coprire mai l'intera area di cottura.
- ▲ Non ostruire mai le aperture di ventilazione del vano contenitore.
- ▲ Nel maneggiare componenti particolarmente caldi, devono essere utilizzati guanti di protezione.

2 | Esonero di responsabilità

Declinazione della responsabilità non garantisce l'accuratezza delle informazioni relative alle caratteristiche tecniche o il contenute nel presente documento. Il prodotto e gli accessori descritti possono in questo documento essere soggette a continuo miglioramento e sviluppo.

Per questo motivo, ci riserviamo il diritto di modificare i componenti, gli accessori, le specifiche tecniche e la relativa documentazione qui del prodotto senza alcun preavviso, in qualsiasi momento.

3 | Caratteristiche tecniche

Modello nome:	FIREKING Bologna	
Descrizione:	Barbecue a gas con 1 bruciatore	
Potenza termica nominale:	mass 3.5 kW / 255 g/h	
Categoria di apparecchio:	I _{3B/P(50)} - AT, CH, CZ, DE, SK	
Tipo di gas:	Miscela di gas GPL (butano/propano)	
Pressione operativa:	50 mbar	
Dimensione iniettore:	0.90 mm	
Paese di destinazione	AT, CH, CZ, DE, SK	

4 | Destinazione d'uso

Questo barbecue a gas è costruito secondo lo stato attuale della tecnica e riconosciuto norme di sicurezza. Tuttavia, l'uso improprio o scorretto del apparecchio può dare un rischio per l'incolumità dell'utilizzatore o di terzi o danni al dispositivo stesso e/o può causare altre danni alla proprietà.

Il dispositivo è stato progettato come una stazione mobile di griglia per il funzionamento all'aperto. Il può essere utilizzata solo se è stato installato correttamente come descritto sopra in questo manuale. L'unità è progettata esclusivamente per l'utilizzo su superfici fisse orizzontali.

Il dispositivo non deve essere utilizzato su barche, roulotte o simili.

Questa unità è progettata esclusivamente per uso domestico. I nostri dispositivi sono destinati non progettato per l'utilizzo in applicazioni commerciali o industriali. Non ci assumiamo alcuna responsabilità se il prodotto viene utilizzato in, commerciali o industriali, imprese commerciali o in attività equivalenti.

Il dispositivo può essere utilizzato solo in conformità alle disposizioni contenute nel presente manuale. Un altro uso o deviazione sia improprio. L'utilizzatore porto il rischio e non il costruttore è responsabile di eventuali danni o lesioni causati di ogni genere.

Per il suo uso previsto comprende anche il rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale (comprese le istruzioni per l'uso, il montaggio, l'installazione, pulizia e manutenzione). In particolare, le norme di sicurezza devono essere rigorosamente osservati.

Qualsiasi uso improprio, trascurando di questa documentazione, l'impiego di personale non sufficientemente qualificato, così come alterazioni non autorizzate dell'apparecchiatura invalida l'approvazione e le richieste di garanzia.

5 | Esploso e componenti

Vedi Figura A a la pagina 1 del presente manuale.

6 | Istruzioni di montaggio

Si prega di leggere queste istruzioni attentamente prima dell'assemblaggio e dell'uso.

- Trovare un'area grande e pulita per assemblare il vostro barbecue. Fare riferimento all'elenco dei pezzi e al diagramma per l'assemblaggio se necessario. L'assemblaggio del barbecue coinvolge molti componenti di grandi dimensioni; si consiglia di procedere all'assemblaggio del prodotto con l'aiuto di un'altra persona.
- ▲ Si prega di utilizzare guanti di protezione durante l'assemblaggio di questo prodotto.
- ▲ Per evitare di perdere qualsiasi piccolo componente o hardware, assemblare il vostro prodotto su una superficie piana dura priva di crepe o aperture.
- ▲ Per evitare danni al pavimento morbido o al tappeto, non assemblare o spostare l'apparecchio sul pavimento morbido o sul tappeto.
- ▲ Seguire tutti i passaggi per assemblare il vostro prodotto correttamente.
- ▲ Assicurarsi che tutta la plastica di protezione sia stata rimossa prima di procedere all'assemblaggio del barbecue.
- ▲ Non forzare le parti durante l'assemblaggio in quanto possono causare lesioni personali o danneggiamenti del prodotto.

Quando appropriato, stringere tutte le connessioni in primo luogo a mano, una volta terminato il passaggio, serrare a fondo tutte le componenti completamente.

ATTENZIONE: Nonostante sia stato fatto ogni sforzo durante la fabbricazione del vostro barbecue per rimuovere qualsiasi bordo tagliente, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

Montaggio

Si prega di assemblare la vostra barbecue a gas come descritto nel istruzioni di montaggio (passo 1 - 6) alle pagine 3 - 5 di questo manuale.

7 | L'installazione con sistema d'alimentazione del gas

NOTE IMPORTANTI:

Per il funzionamento si avrà bisogno di una bombola del gas standard GPL G30/G31 per barbecue con riempimento di precisione e con filettature esterne della valvola..

- ▲ Utilizzare un tubo flessibile standard con lunghezza inferiore a 1,5 m. Il tubo dovrà essere facilmente visibile attraverso tutta la sua lunghezza per ispezione dopo l'installazione.

PERICOLO: È necessario avere il regolatore adeguato e la bottiglia perché il barbecue funzioni in modo sicuro ed efficiente. L'utilizzo di un regolatore non adatto o difettoso è pericoloso e invaliderà qualsiasi garanzia.

Collegamento della bombola del GPL

Prima di collegarla, assicurarsi che non vi siano detriti nella testa del serbatoio GPL, la testa della valvola di regolazione o nella testa del bruciatore e nelle porte del bruciatore.

Collegare la linea del gas al serbatoio girando la manopola in senso orario fino a quando non si ferma, assicurarsi che il tubo non è soggetto a torsione.

Scollegamento della bombola del Gas GPL

Prima di scollegarla verificare che la valvola del serbatoio di gas GPL sia nella posizione "CHIUSO". Scollegare la linea del gas dalla bombola del gas GPL girando la manopola in senso antiorario fino a quando la stessa non si allenti.

Dopo il collegamento alla bombola del gas, è necessario eseguire una prova di dispersione.

PERICOLO: Quando si cambia il contenitore del gas, occorre prestare attenzione nel tenersi lontani da qualunque fonte di accensione.

Prova di dispersione (da eseguirsi in un'area ben ventilata)

- Assicurarsi che tutte le manopole di controllo del barbecue siano nella posizione "spento".
- Aprire la valvola di controllo del gas sulla bombola del gas.

- Controllare eventuali perdite mediante spazzolatura con soluzione di sapone sopra tutte le articolazioni del sistema del gas, comprese tutte le connessioni valvole, connessioni tubo e connessioni regolatore.
- Se si formano bollicine su una qualsiasi delle articolazioni, c'è una perdita. Chiudere l'alimentazione del gas e stringere nuovamente la giuntura. Ripetere il test. Se le bollicine si formano di nuovo, desistere da ulteriori tentativi; per assistenza, contattare il vostro rivenditore locale. Eseguire una prova di dispersione una volta all'anno e ogni volta che la bombola del gas viene rimossa o sostituita.

⚠ **NON USARE MAI UNA FIAMMA APERTA per eseguire la prova per eventuali dispersioni in qualsiasi momento.**

8 | Istruzioni per l'uso

Avvertenze

- ⚠ Prima di procedere, accertarsi che l'apparecchio sia stato assemblato secondo le istruzioni.
- ⚠ Utilizzare il vostro barbecue ad almeno 100 cm da qualsiasi parete o superficie.
- ⚠ Non utilizzare mai il vostro barbecue a gas in un edificio, garage, capannone, portico o qualsiasi altra area chiusa.
- ⚠ Non ostruire mai le aperture di ventilazione intorno all'alloggiamento del vostro barbecue.

Prima dell'accensione

Ispezionare il tubo alimentazione gas prima di "ACCENDERE" il gas. Se vi sono segni di tagli, usura o abrasione, deve essere sostituito prima dell'uso. Controllare se vi sono perdite prima dell'uso. Non utilizzare il barbecue se l'odore di gas è presente.

Preparazione prima della cottura

Per impedire che gli alimenti si attacchino alla griglia di cottura, si prega di utilizzare una spazzola a manico lungo per applicare uno strato leggero di olio per cottura o olio vegetale prima di ogni sessione col barbecue. (Nota: quando si cucina per la prima volta, il colore del rivestimento potrebbe di conseguenza cambiare un po', questo è normale e dovrebbe essere previsto.)

Accensione del barbecue

1. Leggere le istruzioni prima dell'accensione.
 2. Aprire il coperchio.
 3. Assicurarsi che le manopole siano nella posizione "OFF".
 4. Collegare il regolatore alla bombola, quindi accendere.
 5. Premere e girare la manopola sinistra in senso antiorario fino a posizione "ON", fino a quando si sente un clic e il bruciatore si accende.
 6. Regolare la fiamma tra "MIN" e "MAX".
 7. Accendere tutti i bruciatori in successione come descritto sopra. Si procede da sinistra a destra. **NON TENTARE MAI** di accendere i bruciatori in un ordine diverso.
- ⚠ **Se un bruciatore non si accende, ruotare le manopole di controllo dei bruciatori nella posizione "OFF", attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi e riprovare.**

Se il bruciatore non riesce ancora ad accendersi dopo diversi tentativi, provare la procedura di accensione manuale descritta di seguito.

1. Aprire il coperchio del BBQ.
2. Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano nella posizione "OFF".
3. Accendere il gas lentamente dalla valvola della bombola del gas GPL o dal regolatore se non è già acceso.
4. Ignite una lunga partita.
5. Eseguire la partita attraverso la griglia sul lato sinistro del bruciatore che si desidera accenderla.
6. Premere e girare la manopola di controllo del bruciatore nella posizione "ON".
7. Se un bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore nella posizione "OFF", attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi e riprovare.
8. Una volta acceso, ruotare la manopola di controllo per l'impostazione desiderata del calore (MIN/MAX).

Fine della sessione di cottura

Dopo ogni sessione di cottura, girare i bruciatori del barbecue nella posizione "MAX" e bruciare per 5 minuti. Questa procedura brucerà i residui di cottura, rendendo così più facile la pulizia. Assicurarsi che la cappa sia aperta durante questo processo.

Quando avete finito di usare il vostro barbecue, girare tutte le valvole di controllo completamente in senso orario nella posizione "SPENTO", poi spegnere il gas dalla bombola. Attendere che il barbecue si sia raffreddato sufficientemente prima di chiudere la sua cappa.

Suggerimenti per barbecue migliori e una maggiore durata del barbecue

- Utilizzare la griglia di cottura superiore (rastrelliera di riscaldamento) per mantenere caldo il cibo cotto, per tostare pani o per la cottura di cibi delicati nei sacchetti di carta stagnola.
- Utilizzare il bruciatore laterale di questo apparecchio come una normale cucina per bollire, saltare o friggere.
- Per ridurre le fiammate, mantenere pulito il barbecue, utilizzare tagli magri di carne ed evitare la cottura a temperature molto elevate.
- Sistemare cibi delicati come il pesce e le verdure in sacchetti di carta stagnola e cuocere indirettamente oppure sistemare su livelli superiori di cottura (rastrelliera di riscaldamento).
- Per evitare di perdere i sughi naturali, utilizzare delle pinze con manico lungo o spatole invece di forchette e girare gli alimenti solo una volta durante la cottura.
- Nella cottura diretta, regolare i bruciatori su diversi livelli così gli alimenti possono essere preparati a diverse temperature interne nello stesso lasso di tempo.
- Provare ad usare delle vaschette di acqua per ridurre le fiammate e per cucinare carni più sucose. Prima di iniziare il barbecue rimuovere le griglie di cottura e sistemare una padella poco profonda ad alto rendimento direttamente sulle piastre di riscaldamento. Riempire a metà con acqua, succhi di frutta o altri liquidi aromatizzati. Introdurre di nuovo le griglie di cottura e sistemare il cibo sulla padella introdotta.
- Girarrosto, cesti per griglia, sostegni verticali per pollame e altri accessori possono accrescere le vostre esperienze, ridurre i tempi di cottura e aiutare nella pulizia.
- Pulire le griglie di cottura e rastrelliere dopo ogni utilizzo con una spazzola per griglia a cespuglio di qualità, progettata per il vostro materiale di griglia. Indossare guanti protettivi e rimuovere delicatamente l'accumulo, mentre le griglie sono calde.
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il barbecue. Proteggere quindi le griglie di cottura pulite con un leggero strato di olio da cucina, svuotare il contenitore di grasso, strofinare le superfici esterne con un pulitore adatto per la cucina e proteggere le superfici con una copertura di qualità con le misure adatte al vostro barbecue.

9 | Pulizia e manutenzione

Pulire regolarmente il vostro barbecue tra un impiego e l'altro e soprattutto dopo averlo riposto per lunghi periodi.

- ▲ Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti si siano sufficientemente raffreddati prima della pulizia.
- ▲ Non spegnere mai il barbecue con acqua quando le superfici sono calde.
- ▲ Non maneggiare mai le parti calde con le mani non protette.
- ▲ Al fine di prolungare la vita e mantenere la condizione del vostro barbecue, si consiglia vivamente di coprire il prodotto se lasciato fuori per un certo periodo di tempo, soprattutto durante i mesi invernali.

NOTA: La manutenzione frequente del bruciatore del grill permette di mantenerlo in buono stato per numerose utilizzazioni e di evitare una prematura ossidazione dovuta sopra tutto ai residui acidi delle grigliate. Tuttavia, l'ossidazione del bruciatore è un fenomeno normale nel tempo ed un bruciatore ossidato che funziona bene non deve essere sostituito. La sostituzione del bruciatore è necessaria se il suo funzionamento non è corretto o se il bruciatore è forato.

Griglia di cottura

Pulire con acqua calda saponata. Per rimuovere eventuali residui di cibo, usare una crema delicata per la pulizia su un cuscinetto non abrasivo. Sciacquare bene ed asciugare. Dopo aver pulito e asciugato i grilli di cottura, ungerli lievemente con grasso per proteggerli dalla corrosione.

Manutenzione bruciatore

Con un uso normale, bruciare il residuo dopo la cottura manterrà il bruciatore pulito. Il bruciatore dovrebbe essere rimosso e pulito ogni anno, o ogni volta che vi è un pesante accumulo, per garantire che non ci siano segni di ostruzione (detriti, insetti) nelle porte del bruciatore o nei tubi di Venturi.

Questo procedimento è necessario anche se l'apparecchio non è stato utilizzato per più di un mese. Sporizia o ragnatele possono produrre una diminuzione del calore in un'accensione pericolosa del gas fuori dal bruciatore.

Utilizzare uno scovolino per eliminare le ostruzioni. Una spazzola metallica può essere utilizzata per rimuovere la corrosione dalle superfici del bruciatore. Quando si rimonta il bruciatore, prestare attenzione nel verificare che i tubi di Venturi del bruciatore si adattano sopra gli sbocchi delle valvole.

Corpo del Barbecue

Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso o il grasso dal corpo del barbecue con un raschietto morbido di plastica o di legno.

Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal corpo. Se è necessario pulire completamente, utilizzare acqua calda sapone e un panno o solo un pennello a setole in nylon. Rimuovere le superfici di cottura e i bruciatori prima di eseguire una pulizia completa. Non immergere i comandi del gas o il collettore in acqua. Verificare il funzionamento del bruciatore dopo averlo attentamente rimontato nel corpo.

Accessori

Si consiglia di effettuare un controllo annuale e procedere al controllo e serraggio degli accessori in metallo.

10 | Magazzinaggio

Proteggere il barbecue a gas dalla polvere, sporizia e insetti. Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che gli insetti o altri detriti si depositino nei fori del bruciatore. Conservare il dispositivo e gli accessori in un luogo scuro, asciutto e protetto contro il gelo. Tenere i bambini lontano. La temperatura di conservazione ideale è compresa tra 5 e 30 °C.

Coprire il dispositivo il più possibile con un foglio/fodera in modo che sia protetto da impurità che possono causare danni e disfunzioni. Imballare l'unità solo quando si è completamente raffreddato.

Se il barbecue deve essere riposto al chiuso, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciata all'esterno. La bombola del gas deve sempre essere conservata all'aperto, in una zona ben ventilata, asciutta, lontano da qualsiasi fonte di calore o di accensione. Non lasciate che i bambini si avvicinino alla bombola del gas.

11 | Individuazione dei guasti

Problema	Possibili cause	Prevenzione / Soluzione
Il bruciatore non si accende utilizzando l'accenditore	Fili o elettrodo sono coperti con residui di cottura	Pulire il filo e/o l'elettrodo con alcol denaturato
	L'elettrodo e i bruciatori sono bagnati	Asciugare con un panno
	L'elettrodo è incrinato o rotto – facendo scintille dall'incrinatura	Sostituire l'elettrodo
	I fili sono lenti o scollegati	Ricollegare il filo o sostituire il gruppo elettrodi/fili
	Il filo è in corto circuito (presenza di scintille tra la candela di accensione e l'elettrodo)	Sostituire il filo d'accensione/elettrodo

Problema	Possibili cause	Prevenzione / Soluzione
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	Nessun flusso di gas	Verificare se la bombola del gas GPL è vuota. Se vuota, sostituire o ricaricare, altrimenti fare riferimento al paragrafo "Improvviso calo nel flusso del gas o altezza ridotta della fiamma"
	Il dado di accoppiamento e il regolatore non sono completamente collegati.	Girare il dado di accoppiamento da circa metà fino a tre quarti di giro fino al suo fondocorsa. Serrare solo a mano, non usare attrezzi.
	Ostruzione del flusso del gas	Liberare i tubi del bruciatore, controllare che il tubo non sia piegato o attorcigliato.
	Ragnatele o nidi d'insetto nel tubo di Venturi	Pulire il tubo di Venturi
	Le aperture del bruciatore sono intasate o bloccate.	Pulire le aperture del bruciatore
Improvviso calo nel flusso del gas o altezza fiamma ridotta	Gas esaurito	Sostituire o ricaricare la bombola del gas GPL
	Eccesso di flusso, il dispositivo di sicurezza potrebbe essere stato attivato	Girare le manopole di controllo su "SPENTO", attendere 30 secondi e accendere il barbecue. Se le fiamme sono ancora troppo basse, reimpostare il dispositivo di sicurezza del flusso eccessivo girando le manopole di controllo su "SPENTO" e la valvola della bombola del gas GPL su "CHIUSO". Scollegare il regolatore. Girare le manopole di controllo su "MAX", attendere 1 minuto. Poi girare le manopole di controllo su "SPENTO", e ricollegare il regolatore e le connessioni di controllo dispersione. Girare lentamente la valvola della bombola del gas GPL su "APERTO", attendere 30 secondi e poi accendere il barbecue secondo le istruzioni per l'accensione.
Forma irregolare della fiamma. La fiamma non si estende per l'intera lunghezza o nel bruciatore La fiamma è di colore giallo o arancio	Le aperture del bruciatore sono intasate o bloccate	Pulire le aperture del bruciatore.
	Il bruciatore nuovo potrebbe avere residui di oli di fabbricazione	Far bruciare il barbecue per 15 minuti con il coperchio chiuso
	Ragnatele o nidi d'insetto nel tubo di Venturi	Pulire il tubo di Venturi
	Residui di cibo, grasso o sale condimento sul bruciatore	Pulire il bruciatore
	Cattivo allineamento della valvola al tubo di Venturi dell'iniettore	Controllare che il tubo di Venturi del bruciatore sia correttamente accoppiato con l'iniettore
Spegnimento della fiamma	Vento forte o raffiche di vento	Non utilizzare il barbecue in presenza di vento forte
	Basso livello del gas GPL	Sostituire o ricaricare la bombola di gas GPL
	Valvola di eccesso flusso scattata	Regolare (abbassando) la temperatura di conseguenza

Problema	Possibili cause	Prevenzione / Soluzione
Fuoco di grasso persistente	Grasso intrappolato da accumulo di cibo intorno al corpo del bruciatore	Girare le manopole di controllo su "SPENTO". Girare la valvola del serbatoio del gas GPL su "CHIUSO". Lasciare il coperchio in posizione chiusa e lasciare che il fuoco si esaurisca. Una volta raffreddato il barbecue, rimuovere e pulire tutte le parti
Ritorno di fiamma (incendio nel(i) tubo(i) del bruciatore)	Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati	Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore
L'interno del coperchio si sta spellando (come la spellatura di vernice)	Il coperchio è in acciaio inossidabile, non verniciato	Il grasso di accumulo cotto si è trasformato in carbone e si sta sfogliando. Pulire a fondo.

12 | Servizio clienti

Se avete bisogno del nostro servizio clienti o dei pezzi di ricambio, si prega di contattare il rivenditore presso il quale è stata acquistata l'unità.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto.

13 | Garanzia

La nostra attrezzatura è prodotta e testata secondo le più recenti produzioni. I materiali selezionati e tecnologie altamente sviluppate sono garanti di un buon funzionamento e lunga vita. Se il vostro apparecchio deve sviluppare un difetto entro il periodo di garanzia, si prega di contattare con la ricevuta di acquisto al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio. Tutti i diritti di garanzia ai sensi delle presenti disposizioni sono da fare esclusivamente con il vostro rivenditore. Dopo due anni di acquisto e consegna dei nostri prodotti le richieste di garanzia non possono essere fatti valere.

I. Durata e inizio di garanzia

Il prodotto è coperto da una garanzia di 36 mesi dalla data di acquisto. Durante questo tempo il dispositivo sarà rinnovato o riparato da noi. La garanzia copre solo i difetti dovuti a materiali o di fabbricazione e si limita alla correzione di questi difetti o la sostituzione del dispositivo.

Il periodo di garanzia per pezzi soggetti a usura (bruciatori) è di 12 mesi dalla data di acquisto.

Il servizio di garanzia richiede la presentazione della ricevuta originale e l'osservanza del periodo di garanzia.

Le richieste di garanzia devono essere effettuate prima della scadenza del periodo di garanzia, entro due settimane dopo che il difetto è stato riconosciuto, affermato. Affermazione dei difetti è esclusa di reclami di diritti di garanzia dopo il periodo di garanzia.

II. Contenuto e la portata della garanzia

Il dispositivo viene accuratamente controllato. Nel caso in cui una richiesta di garanzia è giustificata, decidiamo su cui è fissato il tipo di danno. In caso di riparazione forniamo una realizzazione professionale. La riparazione o la sostituzione del dispositivo non comporta un prolungamento del periodo di garanzia è dunque anche per le parti sostituite messo in moto non comincia un nuovo periodo di garanzia.

III. Limitazioni della garanzia

Si prega di notare che i nostri dispositivi non sono stati progettati per essere usati commercialmente, artigianato o industriale. Di conseguenza, la garanzia decade se l'apparecchio viene usato in, commerciali o industriali, imprese commerciali o in attività equivalenti.

1. Non è una garanzia per vizi o difetti che sono dovuti a:

- Danni di trasporto
- Per il non rispetto delle istruzioni (il mancato rispetto della manutenzione e istruzioni per la pulizia)
- L'installazione scorretta (per es. collegamento alla bombola errato o un regolatore di pressione non corretto)

- Abusi o usi impropri
 - L'uso improprio (per es. l'uso del dispositivo in commercio, o industriale imprese commerciali o in attività equivalenti)
 - Ingresso di corpi estranei nei bruciatori (come ragnatele, insetti)
 - L'uso della forza o di influenze esterne (per es. i danni causati dalla caduta)
 - Riparazioni o tentativi di riparazione da parte di persone non autorizzate e/o società
 - Da una corretta normale usura
 - Adattamento ai diversi standard nazionali, tecnici o di sicurezza se il prodotto non viene usato nel paese per il quale è stato progettato e realizzato tecnicamente.
2. La garanzia non si estende alle parti fragili (come vetro, plastica, lampadine).
 3. Piccole modifiche in opuscoli o campioni o prodotti precedentemente consegnati non sono considerati un difetto. Lo stesso vale con variazioni solo minori dal tessuto bersaglio non rilevante per il valore e la fruibilità del dispositivo.
 4. La garanzia è nulla se interventi sono state apportate al dispositivo.

14 | Dichiarazione di conformità

<u>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</u>	
<p>Dichiariamo</p> <p>CP Europe AG Haldenstrasse 1 CH-6340 Baar</p> <p>con la seguente conformità secondo la Direttiva CE e norme per il prodotto</p>	
FIREKING Bologna (Barbecue a gas, 1 bruciatore)	
<p>Direttive CE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2016/426/EG (Direttiva sugli apparecchi a gas) <p>Norme armonizzate applicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • EN 498:2012 	
<p>Baar, il 15.12.2020</p>	 <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/> <p>Martin Birndorfer, Direttore Generale</p>
<p>Responsabile della documentazione: Martin Birndorfer</p>	

Questo manuale è a scopo informativo. Tutti i dati indicati sono solo nominale. Le attrezzature e le opzioni descritte possono variare a seconda dei requisiti specifici del paese.

Ci riserviamo il diritto di modifiche contenutistiche e tecnici.

CP EUROPE AG

Haldenstrasse 1 • CH-6340 Baar
Telefon +41 / (0) 52 / 23 50 440
Telefax +41 / (0) 52 / 23 50 449
info@cp-europe.com
