



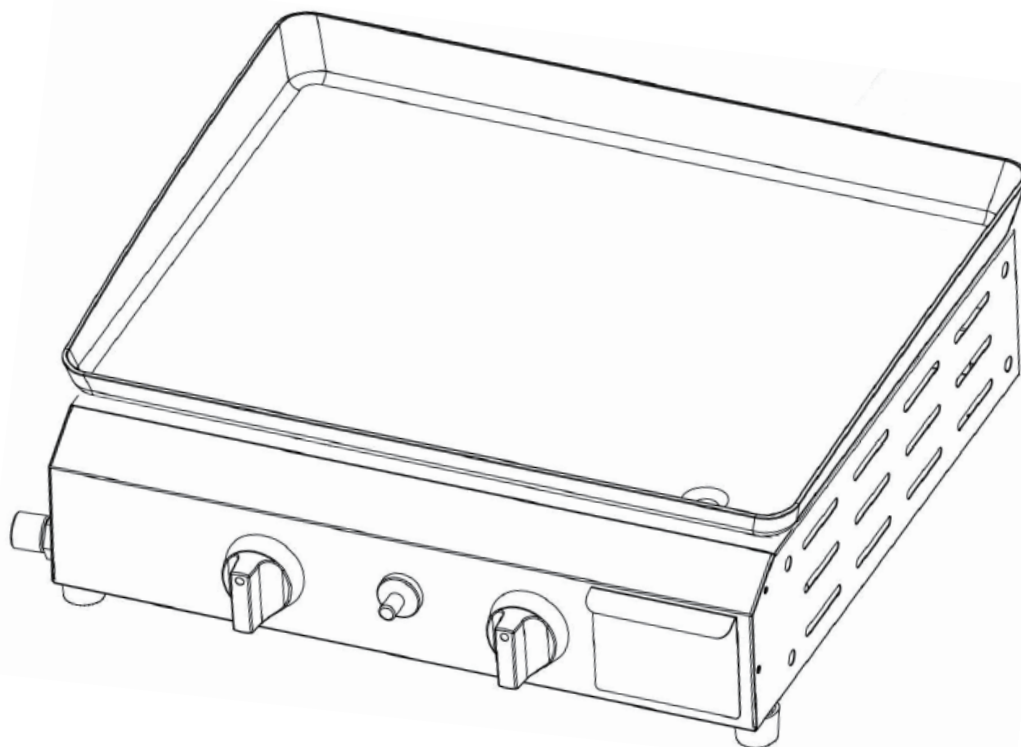
IN231100273V01_IT

846-133V51

Barbecue a gas

IT

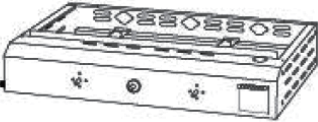


Modello: TP42-73





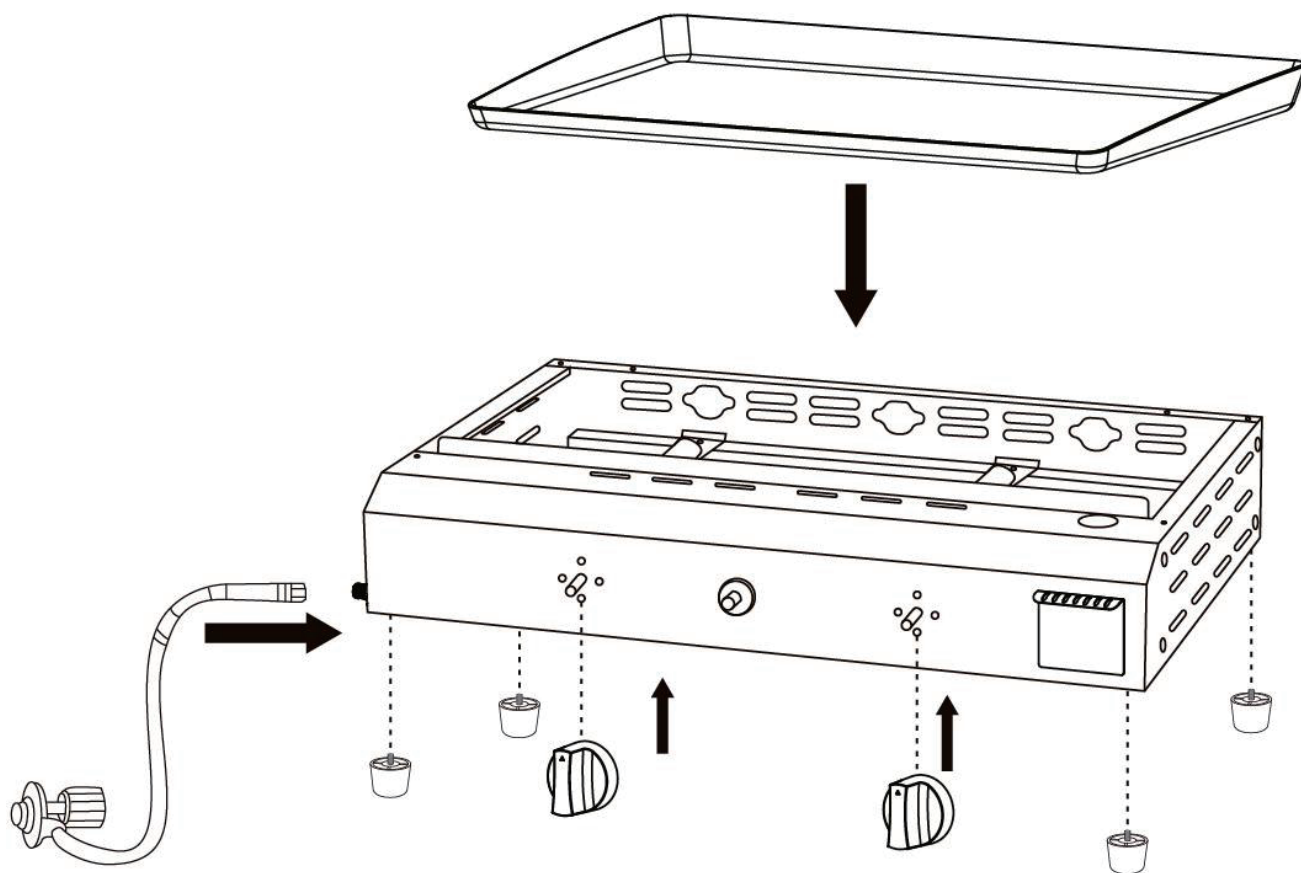
IMPORTANTE - CONSERVARE QUESTE INFORMAZIONI
PER CONSULTARLE IN SEGUITO: LEGGERE ATTENTAMENTE

MANUALE D'ISTRUZIONE

DISEGNO ESPLOSO ED ELENCO DELLE PARTI

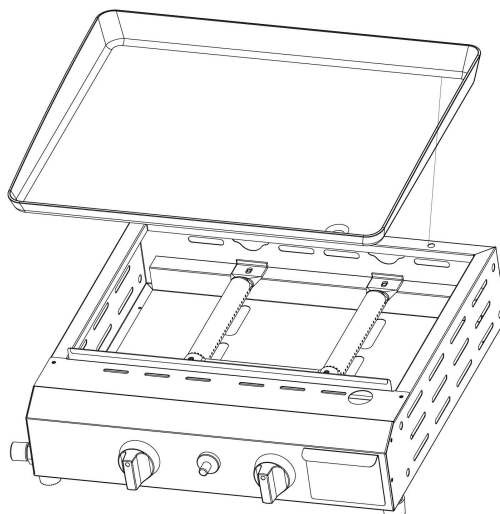
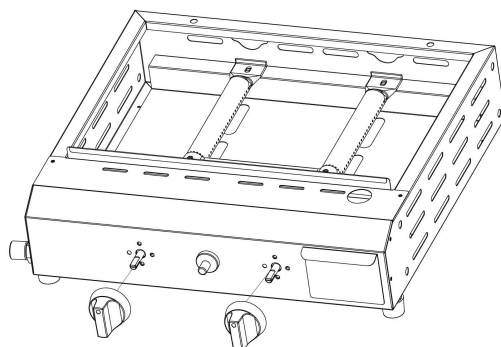
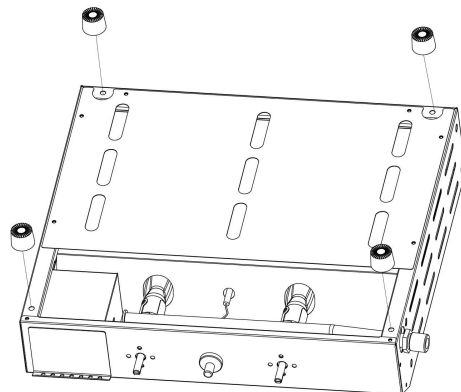
	Pic	Qty
A		x1
B		x2
C		x1

	Pic	Qty
D		x1
E		x4



Assemblaggio

Serrare le viti solo manualmente durante il processo di assemblaggio, e lasciare una certa distanza tra i vari componenti. Regolare con attenzione le parti appena inserite per ottenere i migliori risultati. Si consiglia di assemblare in due persone.



Conservare queste istruzioni per riferimento

QUESTO BARBECUE A GAS È
DESTINATO ESCLUSIVAMENTE
ALL'USO ALL'APERTO

ATTENZIONE: LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA APPARECCHIATURA

INOLTRE, È NECESSARIO ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON QUESTE FUNZIONI.

SEGUIRE TUTTI I PASSAGGI FORNITI. NON CONSENTIRE AI BAMBINI DI UTILIZZARE QUESTA APPARECCHIATURA.

Avvertenza:

Utilizzare solo all'aperto.

Il modello TP74-73 è da tavolo e non può essere posizionato su materiali combustibili durante l'uso.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.

Le parti accessibili possono diventare molto calde. È quindi essenziale tenerle lontano dai bambini piccoli.

Non spostare il dispositivo durante l'uso.

Dopo l'uso, chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.

Qualsiasi modifica del dispositivo può avere conseguenze pericolose.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo rappresentante non devono essere sostituite dall'utente.

Non modificare il dispositivo.

Attenzione:

Alcune parti del dispositivo possono diventare molto calde, pertanto è necessario prestare particolare attenzione quando sono presenti bambini o anziani.

Note per la sicurezza:

Non conservare benzina, alcol, carburanti o altri liquidi infiammabili in prossimità di questo dispositivo o di altri dispositivi. Non accendere mai un barbecue a gas con benzina o liquidi simili!



Si raccomanda all'utente di non modificare i componenti assemblati dal produttore.

Alcuni commercianti di gas liquido possono riempire le bombole di gas liquefatto da utilizzare per il barbecue oltre la loro capacità prevista. Questo "riempimento eccessivo" può essere pericoloso. Nelle bombole di gas "troppo piene" può crearsi una sovrappressione. Pertanto, è presente un dispositivo di sicurezza, vale a dire una valvola limitatrice della pressione. Questa rilascia vapore gassoso per ridurre la sovrappressione. I vapori che fuoriescono sono infiammabili e possono quindi incendiarsi. Per ridurre questo rischio, osservare le seguenti misure di sicurezza:

A. Chiedere al fornitore di non riempire la bombola di gas per più dell'80% della capacità totale.

B. Se si dispone di una bombola di gas, o se si utilizza una bombola di ricambio o una bombola separata, non conservarla mai vicino o sotto il barbecue, o vicino a fonti di calore o altre fonti di accensione.

1. Dati Tecnici

Nome del prodotto:	Barbecue a gas per uso esterno	 Pin no: 1336DM008 1336-23		
Numero di modello	TP42-73			
Nome e indirizzo del produttore	Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co.,Ltd Cangshan Block, Zhejiang Lijin Hardware Technology Industrial Park, Huzhen Town, Lishui, Zhejiang, China			
Categoria dell'elettrodomestico	<input checked="" type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3B/P50)	<input type="checkbox"/> I3B/P(37)
Gas e pressione di alimentazione	Butano(G30) a (28-30) mbar. Propano (G31) a 37 mbar	Butano(G30), propano(G31) o loro miscele a (28-30) mbar	Butano(G30). Propano(G31) o loro miscele a 50 mbar	Butano(G30). Propano(G31) o loro miscele a 37 mbar
Prefisso internazionale	BE, ES, CH, CY, CZ, FR, GB, GR, IT, IE, LT, LU, LV, PT, SK, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LU, LT, MT, NL, NO, RO, SE, SK, SI, TR, IT, LV	AT, CH, DE	PL
Dimensione iniettore bruciatore	0,76mm		0,66mm	0,70mm
Bruciatore	Due bruciatori principali			
Ingresso termico nominale	4.8kW(G30:698g/h;G31:685g/h)			
Paese di destinazione. FR				
MADE IN CHINA IMPORTATO DA: AOSOM Italy srl Centro Direzionale Milanofiori Strada 1 Palazzo F1 20057 Assago (MI) P.I.: 08567220960				
Centro di assistenza	XXX	PRODOTTO IN CINA		
Codice data di produzione				
 Attenzione: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Utilizzare solo all'aperto. Attenzione: Utilizzare un guanto da forno quando si utilizza questo barbecue. Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.				

a) Selezionare il regolatore desiderato in base alla categoria del dispositivo e alla pressione del gas nella tabella precedente. Esempio per gas propano: Regolatore da 37 mBar e categoria di dispositivo I3 +.

b) Il contrassegno sull'ugello di iniezione (ad esempio 0,76) corrisponde a una dimensione dell'ugello di iniezione di 0,76 mm.

2. Fasi di assemblaggio

Assicurarsi di montare correttamente il barbecue. Ogni barbecue contiene istruzioni di montaggio dettagliate e ogni modello prevede fasi di montaggio diverse. Seguire attentamente le istruzioni riportate di seguito per assicurarsi che il barbecue sia montato correttamente e in sicurezza.

Attenzione: Anche se ci adoperiamo per garantire che l'assemblaggio sia il più semplice possibile, gli angoli e i bordi delle parti in acciaio possono causare tagli se maneggiati in modo improprio. È essenziale tenerlo presente quando si maneggiano le parti durante il montaggio. Si consiglia vivamente di proteggere le mani con i guanti.

3. Preparazione

Per azionare questo barbecue a gas, è necessario disporre di una bombola di gas liquefatto e del regolatore di pressione corretto per il controllo della pressione. Il regolatore deve essere conforme alla versione più recente della norma EN 16129 e alle normative nazionali.

Per ulteriori istruzioni vedere il punto 6.

Suggerimenti per il risparmio energetico:

- a) Aprire il coperchio il minimo possibile.
- b) Spegnerlo subito dopo aver completato il processo di cottura.
- c) Preriscaldare il barbecue a gas per circa 10-15 minuti. (Non applicabile alla prima messa in funzione)
- d) Il tempo di preriscaldamento non deve superare il tempo consigliato.
- e) Non utilizzare un'impostazione superiore a quella richiesta.
- f) Collegare il tubo flessibile e il regolatore alla bombola di gas sul lato sinistro del barbecue a gas. Assicurarsi di tenere la bombola di gas lontano dal calore e in un luogo protetto. Il diametro del tubo flessibile è compreso tra 8 e 10 mm. Si consiglia di utilizzare un tubo flessibile di lunghezza pari o inferiore a 1,5 m.

4. Installazione

a) Una volta acquistata la bombola di gas, è possibile utilizzare il barbecue a gas. Sostituire sempre la bombola di gas lontano da una fonte di accensione. Posizionare la bombola di gas sul lato sinistro del barbecue a gas e non all'interno di esso. Assicurarsi di tenere la bombola di gas lontano dal calore e in un luogo protetto.

b) Quando si desidera utilizzare il barbecue a gas, inserire il regolatore nella valvola della bombola di gas e serrarlo.

Attenzione!

Prima di accendere il barbecue a gas, leggere attentamente le istruzioni, le avvertenze e le informazioni sulla sicurezza.

Prima di ogni uso, controllare il tubo flessibile e verificare che non vi siano incrinature, tagli o abrasioni. Se il tubo non è in perfette condizioni sotto tutti i punti di vista, non si può utilizzare il barbecue a gas. Quando si sostituisce la bombola di gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze, quali fiamme libere, sigarette accese, ecc. Verificare che il dispositivo sia spento.

Controllare che il tubo flessibile non si sia attorcigliato durante il processo di assemblaggio, poiché ciò influirà sul flusso di gas. Inoltre, il tubo flessibile non deve essere sottoposto a tensione eccessiva e non deve toccare parti del barbecue a gas che potrebbero surriscaldarsi.

Scegliere un tubo flessibile con una resistenza termica superiore a 80 °C. I tubi flessibili devono essere sostituiti ogni 2 anni o in conformità alle normative nazionali.

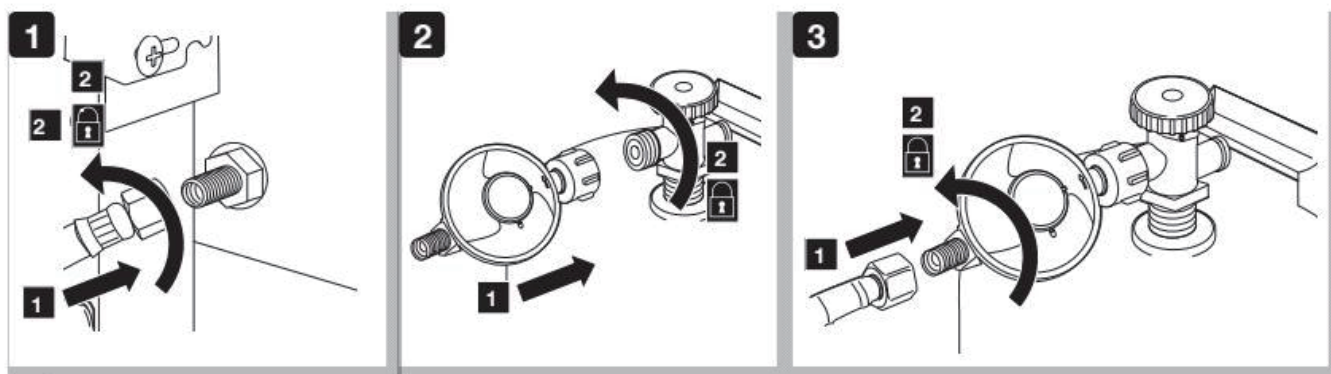
Istruzioni per la sostituzione della bombola di gas

Nota: Chiudere la valvola sulla bombola di gas (non sono necessari attrezzi)

La bombola di gas deve essere alta meno di 80 cm e larga fino a 35 cm.

Istruzioni per il collegamento di una bombola di gas

- Ruotare il cappuccio arancione in modo che la freccia punti alla fessura nel cofano.
- Rimuovere il cappuccio protettivo arancione tirando il cavo. Non utilizzare attrezzi. Lasciare il cappuccio di protezione sul cilindro.
- Controllare se la rondella di tenuta nera si trova nella valvola della bombola di gas. Collegare il regolatore alla valvola.
- Ruotare la valvola sulla bombola di gas in senso orario. Quindi accendere il barbecue a gas come indicato.



Schema per il collegamento della griglia e del tubo flessibile

Fig.1

Schema per il collegamento della bombola di gas, del regolatore di pressione e del tubo flessibile

Attenzione:

Controllare sempre la tubazione del gas in tutti i punti di collegamento per verificare che non vi siano perdite in corrispondenza del collegamento usando acqua saponata.

Istruzioni per lo scollegamento di una bombola di gas

- A meno che non vengano utilizzate due bombole di gas con l'ausilio di una valvola di commutazione, il rubinetto del gas integrato nel dispositivo deve essere spento. Attendere che il bruciatore e la spia si spengano. Se si utilizza una valvola di commutazione, è necessario sostituire solo la bombola di gas vuota.
- Posizionare il cappuccio protettivo arancione sulla bombola di gas vuota.

5. Avvertenze e informazioni sulla sicurezza

Leggere i seguenti punti prima di utilizzare il barbecue a gas:

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. La mancata osservanza delle istruzioni può causare problemi durante l'uso.
- Le parti accessibili sul barbecue a gas potrebbero surriscaldarsi durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli. Quando si maneggiano componenti particolarmente caldi, è essenziale adottare misure di protezione.
- In caso di perdite di gas, chiudere la valvola di alimentazione del gas sulla bombola di gas. Spegnerne tutte le fiamme libere. Aprire il coperchio. Se il gas continua a fuoriuscire, controllare che non vi siano danni, collegamenti difettosi e così via. Se il problema persiste, contattare immediatamente il rivenditore di gas locale.

- d) Non spostare il barbecue a gas durante l'uso.
- e) Non conservare liquidi o altri materiali nelle vicinanze quando si utilizza il barbecue a gas ed evitare vapori.
- f) Questo barbecue a gas può essere utilizzato solo all'aperto.
- g) Non cercare perdite di gas con fiamme libere.
- h) Non utilizzare il barbecue in caso di perdite di gas da un tubo del gas. Chiudere l'alimentazione del gas.
- i) Non tentare di scollegare i raccordi del gas quando si utilizza il barbecue a gas, né sul dispositivo stesso né sul regolatore o sulla bombola.
- j) Si consiglia di non lasciare mai il barbecue a gas incustodito durante l'uso. Dopo aver utilizzato il barbecue a gas, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- k) Il barbecue a gas deve essere pulito dopo l'uso. Non bloccare lo sfianto del vano della bombola di gas. Se l'apertura di ventilazione è bloccata, pulirla con un'astina cilindrica (diametro 1,6 mm). Assicurarsi che le aperture del bruciatore o dell'ugello non vengano allargate durante la pulizia del bruciatore o delle valvole.
- l) Non tentare di utilizzare il dispositivo in un garage o in un'area chiusa. Questo dispositivo deve essere conservato lontano da materiali facilmente infiammabili. Si consiglia una distanza di almeno 0,5 - 1,0 m dai materiali combustibili.
- m) Si consiglia di far eseguire la manutenzione di questo barbecue a gas da un tecnico specializzato presso il rivenditore di gas locale almeno una volta all'anno. Non tentare di eseguire interventi di manutenzione sul dispositivo.
- n) Qualsiasi modifica apportata al dispositivo può avere conseguenze pericolose. Non tentare di cambiare da soli i comandi principali di questo barbecue a gas, in particolare rubinetti, ugelli di iniezione, valvole, ecc.

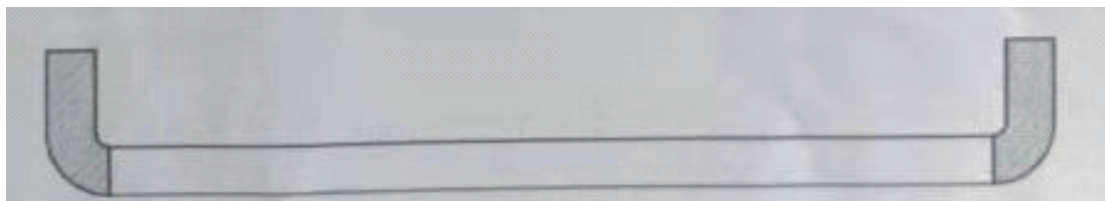


Fig.2

Attenzione:

L'area con la maniglia nera (vedere la figura precedente) diventa calda quando si utilizza il barbecue a gas. PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE! Non toccare l'area nera.

6. Precauzioni di sicurezza

- a) Dopo aver effettuato i collegamenti, controllare sempre che le tubazioni del gas non presentino perdite in corrispondenza del collegamento con acqua saponata.
- b) Il coperchio superiore deve sempre rimanere aperto quando il bruciatore è acceso.
- c) Utilizzare presine e utensili robusti adeguati quando si cucina sul barbecue.
- d) È necessario essere preparati al rischio di incidenti o incendi. È necessario sapere dove si trovano la cassetta di pronto soccorso e l'estintore e come utilizzarli.
- e) Il cavo di alimentazione e il tubo flessibile di alimentazione del gas devono essere tenuti lontani da superfici calde.
- f) Procedere sempre con la massima attenzione durante la cottura.
- g) Non riscaldare contenitori di vetro o metallo chiusi sul barbecue. La pressione potrebbe accumularsi e il contenitore esplodere, causando gravi lesioni o danni al barbecue.

7. Istruzioni per l'accensione

Attenzione: Il coperchio superiore deve essere aperto quando il bruciatore è acceso. Non rivolgere il viso direttamente sul barbecue a gas durante l'accensione. Il barbecue a gas viene acceso utilizzando il seguente metodo:

Accensione con fiamma pilota (bruciatore principale o bruciatore principale con bruciatore laterale):

Tutti gli elementi di controllo del gas del barbecue a gas devono essere in posizione "OFF". Portare la valvola della bombola di gas sul regolatore in posizione "ON". Per generare una scintilla di accensione, premere l'interruttore di comando (A) e mantenerlo in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso di gas. Quindi ruotare in senso antiorario fino alla posizione "HI" (B). In questo modo si crea una scintilla sul tubo del bruciatore (C). Si udirà uno "scatto" dell'accenditore e si potrà notare una fiamma arancione dal tubo del bruciatore a sinistra dello stesso (D).

Continuare a tenere premuto il comando del bruciatore per due secondi dopo aver udito lo "scatto". Ciò consente al gas di fluire completamente attraverso il tubo del bruciatore (E) e garantisce l'accensione. Non appena il bruciatore si accende, anche i bruciatori vicini si accendono, a condizione che i relativi comandi siano in posizione "H1".

Nella posizione "H1", la fiamma del bruciatore deve essere di circa 12-20 mm di lunghezza e apparire come una debole fiamma arancione. Ruotare completamente il controllo in senso antiorario fino all'impostazione minima. Quando si accende il barbecue a gas, è necessario seguire i passaggi indicati sopra. In caso di difficoltà, contattare il rivenditore.

Se non è possibile utilizzare l'accensione piezoelettrica automatica, rimuovere la griglia e la piastra termoconduttrice (piastra riscaldante). Ruotare la valvola in senso antiorario di 90°. Accendere il barbecue con un accendigas tenendolo a circa 5 mm dall'apertura del tubo del bruciatore. Rimettere la griglia e la piastra termoconduttrice (piastra riscaldante). Indossare guanti ignifughi e resistenti al calore.

Attenzione:

Se il bruciatore continua a non accendersi, ruotare l'interruttore di controllo del bruciatore in posizione "OFF". Attendere 5 minuti per consentire la fuoriuscita del gas prima di riaccendere il barbecue.

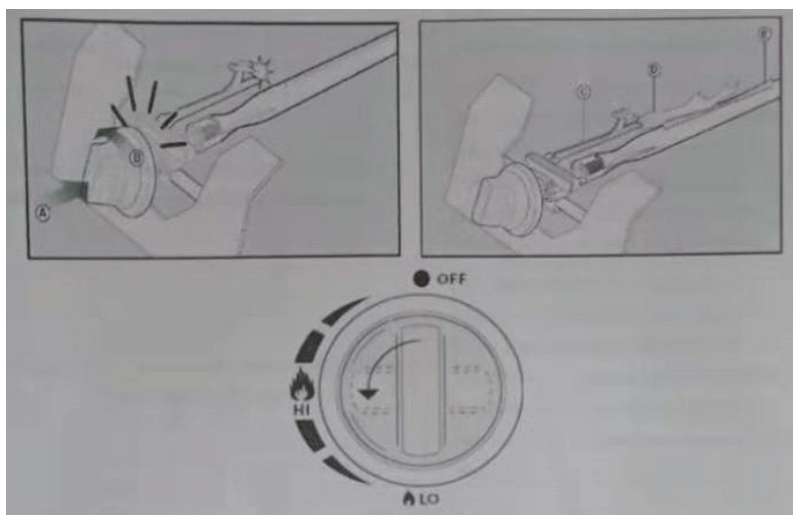


Fig.3

8. Conservazione

La bombola di gas deve essere conservata all'aperto in un'area ben ventilata, separata dal barbecue a gas quando non viene utilizzata. È possibile scollegare il collegamento tra la bombola di gas e il barbecue a gas solo all'esterno e lontano da fonti di accensione.

Se si desidera riutilizzare il barbecue a gas dopo un lungo periodo di conservazione, controllare che non vi siano perdite di gas prima dell'uso e verificare anche la presenza di corpi estranei nel bruciatore. Inoltre, seguire le istruzioni per la pulizia per garantire un uso sicuro del barbecue a gas.

Se il barbecue a gas è stato conservato all'aperto, tutte le aree sotto il pannello anteriore devono essere controllate per verificare la presenza di ostruzioni dovute a spruzzi (insetti e così via). Questa zona deve essere mantenuta sgombra per garantire una corretta combustione o ventilazione.

9. Istruzioni per la pulizia

Si consiglia di eseguire la manutenzione o la pulizia del barbecue a gas ogni 90 giorni, o almeno una volta all'anno. Ciò prolungherà la vita del barbecue a gas.

Il barbecue a gas può essere pulito facilmente con il minimo sforzo se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

Situazione rischiosa	Possibile causa	Prevenzione o soluzione
Perdite di gas dovute a incrinature o tagli nel tubo flessibile o parti bruciate del tubo flessibile	Il tubo flessibile è danneggiato	Chiudere la valvola del gas sulla bombola di gas liquido. Se il tubo flessibile è tagliato o strappato, deve essere sostituito. Vedere le istruzioni di controllo e regolazione del collegamento sulla bombola di gas liquido per verificare l'eventuale presenza di perdite
Il gas fuoriesce dalla valvola della bombola di gas liquido	Guasto meccanico dovuto a stoccaggio o manipolazione non corretta	Chiudere la valvola sulla bombola di gas liquido
Il gas fuoriesce dalla valvola della bombola di gas liquido	Valvola del serbatoio difettosa a causa di una manipolazione non corretta o di un difetto meccanico	Chiudere la valvola sulla bombola di gas liquido. Restituire la bombola di gas liquido al rivenditore
Il gas fuoriesce tra la bombola di gas liquido e il collegamento del regolatore	Montaggio non corretto, collegamento con perdite, guarnizione in gomma difettosa	Chiudere la valvola sulla bombola di gas liquido. Rimuovere il regolatore dalla bombola di gas e controllare che la guarnizione in gomma non sia danneggiata. Vedere le istruzioni di controllo e regolazione del collegamento sulla bombola di gas liquido.
Dal pannello frontale fuoriescono delle fiamme	Incendio nel tubo del bruciatore a causa di un blocco parziale	Spegnere l'interruttore di comando e chiudere la bombola di gas liquido. Dopo che il fuoco si è spento e il barbecue si è raffreddato, rimuovere il bruciatore e verificare la presenza di nidi di ragno o ruggine. Vedere la sezione Pericoli naturali e pulizia del bruciatore.

Risoluzione dei problemi: Problema	Possibile causa	Prevenzione o soluzione
Incendio del grasso o formazione continua di fiamme eccessive sopra il piano di cottura	Eccessivi depositi di grasso nell'area del bruciatore	Chiudere la bombola di gas liquido. Lasciare aperto il coperchio per spegnere le fiamme. Dopo il raffreddamento, pulire l'area del bruciatore, il vassoio di raccolta del grasso e le altre superfici dal grasso in eccesso
Il bruciatore non può essere acceso con l'accenditore piezoelettrico	Problemi di gas 1. È stato fatto un tentativo di accendere il bruciatore sbagliato 2. Il bruciatore non è collegato alla valvola di controllo 3. Il bruciatore è ostruito 4. Mancanza del flusso di gas 5. Formazione di bolle di vapore sul dado di raccordo della bombola di gas liquido 6. Il dado di raccordo sulla bombola di gas liquido non è serrato completamente.	1. Vedere le istruzioni sul pannello di controllo e nella sezione uso e manutenzione. 2. Controllare che la valvola si trovi all'interno dei tubi del bruciatore. 3. Controllare che i tubi del bruciatore non siano ostruiti da ragnatele o altri grovigli. Vedere la sezione Pulizia e manutenzione. 4. Controllare che la bombola di gas liquido non sia vuota. Se la bombola di gas liquido non è vuota, vedere la sezione "Caduta improvvisa di pressione nel flusso di gas". 5. Spegnere la centralina e svitare il dado di raccordo dalla bombola di gas liquido. Riconnettere e riprovare. 6. Serrare il dado di raccordo da circa la metà a tre quarti.

<p>Il bruciatore non può essere acceso con l'accenditore piezoelettrico</p>	<p>Problemi elettrici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'elettrodo è incrinato o difettoso; "scintilla in corrispondenza della spaccatura". 2. La punta dell'elettrodo non si trova nella posizione corretta 3. Cavo o elettrodo sporcato da residui di cottura. 4. I cavi sono allentati o non collegati 5. Cavo in cortocircuito tra accenditore piezoelettrico ed elettrodo (formazione di scintille). <p>Il pressostato è bloccato nella parte inferiore e si formano scintille tra l'accenditore piezoelettrico e l'elettrodo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire l'elettrodo. 2. La punta dell'elettrodo deve essere rivolta verso l'apertura sulla torcia. La distanza deve essere compresa tra circa 1/8 "e 3/16". Regolare se necessario. 3. Pulire il cavo o l'elettrodo con alcool e un batuffolo di cotone pulito. 4. Ricollegare il cavo o sostituire gli elettrodi o i cavi. 5. Sostituire il cavo di accensione 6. Sostituire l'accenditore piezoelettrico 7. Controllare l'isolamento del cavo e verificare che il collegamento sia corretto. Se l'isolamento è danneggiato, sostituire il cavo.
<p>Il bruciatore non accende la fiamma.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedere la sezione "Problemi di gas" nella pagina precedente. 2. Metodo errato di accensione con fiammifero 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedere le sezioni "Accensione con la fiamma pilota" e "Uso e manutenzione".
<p>Improvviso calo del flusso di gas o fiamma debole</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Depositi di grasso eccessivi. 2. La carne ha un contenuto di grassi troppo elevato. 3. La temperatura di cottura è troppo alta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il bruciatore e l'interno del barbecue o della camera di cottura 2. Separare il grasso dalla carne prima di grigliare.
<p>La fiamma del bruciatore si spegne</p>	<p>Forti venti o raffiche di vento. Quantità di gas insufficiente nella bombola di gas liquido. La valvola limitatrice di flusso si è attivata.</p>	<p>Posizionare la parte anteriore della griglia rivolta verso il vento o aumentare la fiamma. Riempire la bombola di gas liquido. Vedere la sezione "Improvviso calo di pressione nel flusso di gas" sopra.</p>
<p>Incendio di grasso ostinato</p>	<p>Il grasso residuo si è accumulato intorno al coperchio del sistema bruciatore.</p>	<p>Ruotare la manopola su "OFF". Chiudere la valvola del gas sulla bombola di gas liquido. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Attendere il raffreddamento del barbecue e rimuovere e pulire tutte le parti</p>
<p>Ritorno di fiamma ... (Incendio in uno o più tubi del bruciatore)</p>	<p>Il bruciatore e i suoi tubi sono bloccati</p>	<p>Ruotare la manopola su "OFF". Pulire il bruciatore o i tubi del bruciatore. Consultare il manuale "Pulizia e manutenzione del bruciatore".</p>
<p>Fiammata</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Depositi di grasso eccessivi. 2. La carne ha un contenuto di grassi troppo elevato. 3. La temperatura di cottura è troppo alta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il bruciatore e l'interno del barbecue o della camera di cottura 2. Separare il grasso dalla carne prima di grigliare 3. Temperatura impostata (diminuzione)
<p>La bombola di gas liquido non può essere riempita</p>	<p>Alcuni rivenditori hanno ugelli di riempimento più vecchi con bobine usurate.</p>	<p>Le bobine usurate non riescono ad "aspirare" a sufficienza per azionare la valvola. Rifornirsi da un altro rivenditore.</p>
<p>Non è possibile accendere un bruciatore attraverso altri bruciatori.</p>	<p>Si sono accumulate particelle di grasso o cibo all'estremità del tubo di collegamento</p>	<p>Pulire il tubo di collegamento con una spazzola metallica</p>

Se applicando i metodi di cui sopra non è possibile risolvere il problema, contattare il rivenditore di gas locale.

a) Spegnerne il bruciatore per 15-20 minuti. Assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato prima di continuare.

b) Pulire regolarmente le griglie di cottura immergendole e lavandole in acqua saponata.

c) Anche le superfici interne dei coperchi dell'alloggiamento del barbecue devono essere lavate con acqua calda e sapone. Rimuovere le macchie più ostinate con una spazzola metallica, lana d'acciaio o pagliette.

d) Controllare il bruciatore a intervalli regolari per assicurarsi che non vi siano insetti e ragni che potrebbero ostruire l'impianto del gas e impedire il flusso del gas. Quando si puliscono i tubi Venturi sul bruciatore, fare molta attenzione a non bloccare nulla. Si consiglia di utilizzare un detergente per tubi per pulire l'area Venturi.

e) Qualsiasi modifica al dispositivo può avere conseguenze pericolose ed è severamente vietata.

10. Istruzioni di sicurezza per il barbecue a gas

Posizionare il barbecue a gas su una superficie piana e stabile, lontano da oggetti infiammabili quali recinzioni o rami sporgenti.

Non utilizzare mai il barbecue a gas in ambienti chiusi!

Una volta acceso, il barbecue a gas non deve essere spostato o lasciato incustodito. Tenere i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza dal barbecue a gas. Tenere sempre a portata di mano un estintore.

Il barbecue a gas si surriscalda durante l'uso. Ciò significa che è possibile toccare il coperchio e le altre parti solo con i guanti. Assicurarsi che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di riporlo.

Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso all'aperto!

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue a gas.

Le parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere lontano dalla portata dei bambini!

Non spostare il barbecue a gas durante l'uso.

Dopo aver utilizzato il barbecue a gas, chiudere l'alimentazione della bombola di gas.

Tutte le modifiche apportate al dispositivo possono avere conseguenze pericolose e sono severamente vietate.



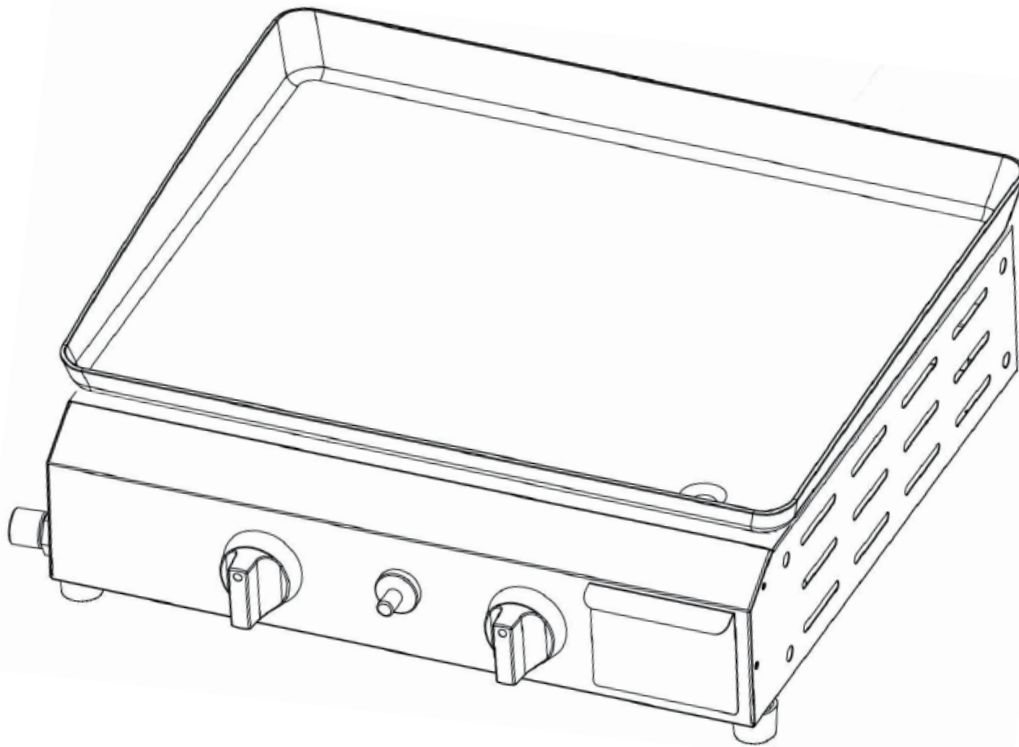
IN231100273V01_EN

846-133V51



Gas Plancha Grill

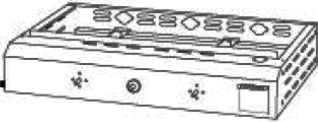


Model: TP42-73





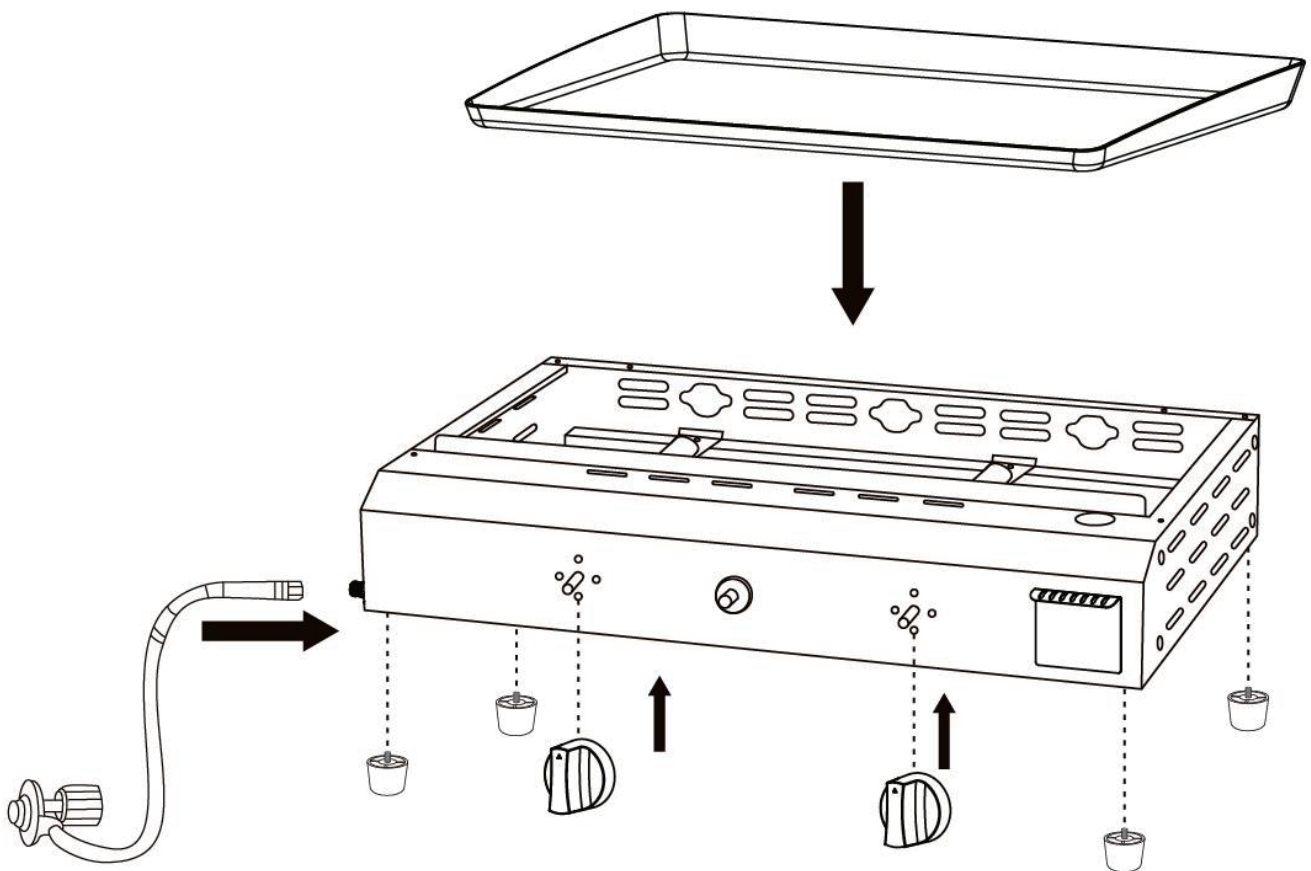
IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

INSTRUCTION MANUAL

EXPLODED DRAWING & PARTS LIST

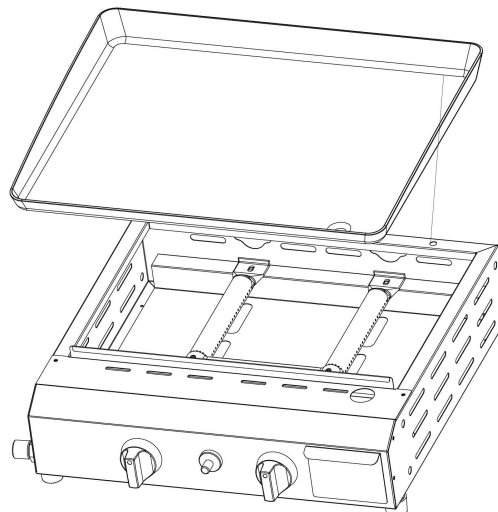
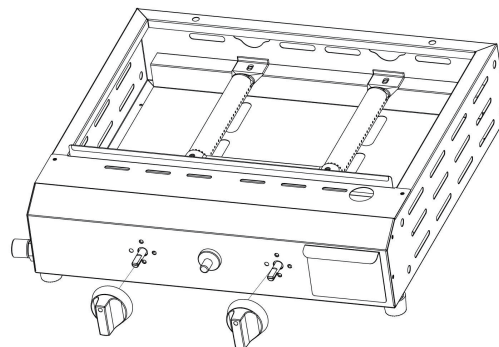
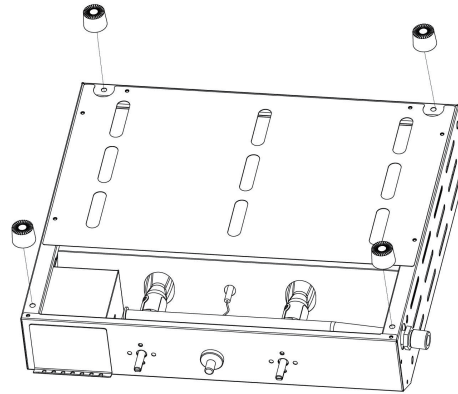
	Pic	Qty
A		x1
B		x2
C		x1

	Pic	Qty
D		x1
E		x4



Assembly

Tighten the screws by hand only during the assembly process, because there must be a certain gap between the various components. Carefully adjust the newly inserted parts to achieve the best results. Two people are recommended to assemble.



Please keep these instructions for reference

THIS GAS GRILL IS INTENDED
FOR OUTDOOR USE ONLY

CAUTION: READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING THIS EQUIPMENT

In addition, please familiarize yourself with these functions.

Follow all steps provided. Do not allow children to operate this equipment.

Warnings:

Use outdoors only.

Model TP42-73 are for table-top, and those model can not put on the combustible materials during use.

Read the instructions before using the device.

Accessible parts can become very hot. It is therefore essential to keep away from small children.

Do not move the device during use.

After use, turn off the gas supply on the gas cylinder.

Any modification of the device can have dangerous consequences.

Parts sealed by the manufacturer or his representative must not be changed by the user.

Do not modify the device.

Caution:

Some parts of this device can become very hot, so special care must be taken when children or the elderly are present.

Notes for your safety:

Do not store gasoline, alcohol, fuels or other flammable liquids in the vicinity of this device or other devices. Never light a gas grill with petrol or comparable liquids!



It is recommended that the user do not modify the assemblies packaged by the manufacturer.

Certain liquid gas traders may fill liquefied gas cylinders for use in the grill beyond their intended capacity. This "overfilling" can be dangerous. Overpressure can build up in "overfilled" gas cylinders. Therefore, there is a safety device, namely a pressure relief valve. This releases gas vapor to reduce the overpressure. The escaping vapors are flammable and can therefore ignite. To reduce this risk, please observe the following safety measures:

A. When filling your tank, you should ask your supplier not to fill the gas cylinder more than 80% of the total capacity.

B. If you have your own gas cylinder, or if you use a spare cylinder or a separate cylinder, never store it near or under the grill, or near sources of heat or other sources of ignition.

1. Technical data

Product name	Gas plancha for outdoor use	 Pin no: 1336DM008 1336-23		
Model Number	TP42-73			
Manufacturer name&address	Zhejiang Lumbre Electric Appliance Co.,Ltd Cangshan Block, Zhejiang Lijin Hardware Technology Industrial Park, Huzhen Town, Lishui, Zhejiang, China			
Appliance Category	<input checked="" type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3B/P50)	<input type="checkbox"/> I3B/P(37)
Gas and Supply Pressure	Butane(G30) at (28-30) mbar , Propane (G31) at 37 mbar	Butane(G30), Propane(G31) or their mixtures at (28-30) mbar	Butane(G30), Propane(G31) or their mixtures at 50 mbar	Butane(G30), Propane(G31) or their mixtures at 37 mbar
Country Code	BE, ES, CH, CY, CZ, FR, GB, GR, IT, IE, LT, LU, LV, PT, S K, SI	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LU, LT, MT, NL, NO , RO, SE, SK, SI, TR, IT, LV	AT, CH, DE	PL
Burner Injector Size	0.76mm		0.66mm	0.70mm
Burner	Two main burners			
Nominal Heat Input	4.8kW(G30:698g/h;G31:685g/h)			
Destination country: FR				
Importé par : MH France 2, rue Maurice Hartmann 92130 Issy-les-Moulineaux France Fabriqué en Chine				
Service center	xxx	MADE IN CHINA		
Manufacturing date code				
 Caution:				
Read the instructions before using the appliance. Use Outdoors Only.				
Warning : Use oven glove when using this barbecue. Accessible parts may be very hot. Keep young children away.				

- a) Select the regulator you want according to the device category and gas pressure in the table above. Example for propane gas: 37 mBar regulator and device category I3 +.
- b) The marking on the injection nozzle (for example 0.76) corresponds to a size of the injection nozzle of 0.76 mm.

2. Assembly steps

Make sure to assemble the grill correctly. Each grill contains detailed assembly instructions, and each model has different assembly steps. Please follow the instructions below carefully to ensure that the grill is assembled correctly and safely.

Caution: While we do our best to ensure that assembly is as simple as possible, the corners and edges of parts made of steel can cause cuts if improperly handled. It is essential to keep this in mind when handling parts during assembly. We strongly recommend that you protect your hands with gloves.

3. Preparation

To operate this gas grill, you need a liquefied gas cylinder and the correct pressure regulator for pressure control. The controller must comply with the latest version of EN 16129 and comply with national regulations.

For more instructions, see point 6.

Tips for saving energy:

- a) Open the lid as short as possible.
- b) Turn off the grill immediately after the cooking process is completed.
- c) Preheat the gas grill for about 10 to 15 minutes. (Does not apply to the first commissioning)
- d) The preheating time should not exceed the recommended time.
- e) Do not use a higher setting than required.
- f) Connect the hose and regulator to the gas cylinder on the left side of the gas grill. Remember to keep the gas cylinder away from heat and in a protected place. The hose diameter is 8 to 10 mm. **A hose length of 1.5 m or less is recommended.**

4. Installation

- a) After purchasing your gas cylinder, you are ready to use your gas grill. Always change the gas cylinder away from an ignition source. Place the gas cylinder on the left side of your gas grill and not inside the grill. Remember to keep the gas cylinder away from heat and in a protected place.
- b) Now when you want to use your gas grill, insert the regulator into the valve of the gas cylinder and then tighten it.

Attention: absolutely!

Before attempting to light your gas grill, be sure to read the instructions and warnings and safety information.

Before each use, check the hose and check for cracks, cuts or abrasions. If the hose is not in perfect condition in all respects, you must never use a gas grill. When changing gas cylinders, make sure that there is no ignition source nearby, such as open flames, lit cigarettes, etc. Check if the device is turned off.

Check that the hose has not twisted during the assembly process, as this will affect the gas flow. The hose must also not be subject to excessive tension and must not touch any parts of the gas grill that can get hot.

Please choose a flexible hose with a temperature resistance of over 80 ° C. Flexible hoses must be replaced every 2 years or according to national regulations.

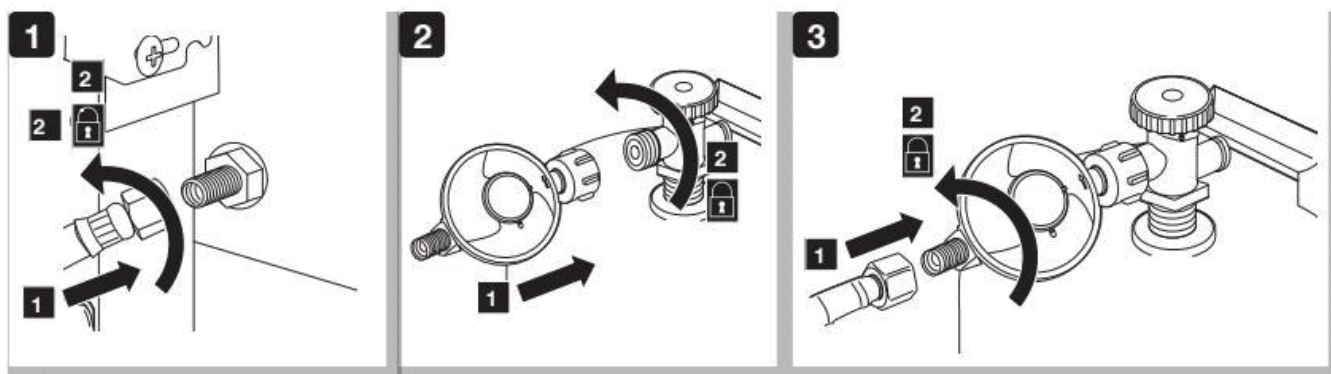
Instructions for changing your gas cylinder

Note: Turn off the switch on the gas cylinder (no tools are required)

The gas cylinder must be less than 80 cm high and up to 35 cm wide.

Instructions for connecting a gas cylinder

- Rotate the orange cap so that the arrow points to the gap in the hood.
- Remove the orange protective cap by pulling the cord. Do not use tools. Leave the protective cap on the cylinder.
- Check whether the black sealing washer is in the gas cylinder valve. Connect the controller to the valve.
- Turn the switch on the gas cylinder clockwise. Then switch on the gas grill as indicated.



Schematic diagram for the connection of the grill and hose

Fig.1

Schematic diagram for the connection of gas cylinder, pressure regulator and hose

Caution:

Always check the gas line at all connection points for leaks at the connection using soapy water.

Instructions for disconnecting a gas cylinder

- Unless two gas cylinders are used with the aid of a switch valve, the gas tap built into the device must be turned off. Wait until the burner and pilot light have gone out. If a changeover valve is used, only the empty gas cylinder needs to be changed.
- Put the orange protective cap on the empty gas cylinder.

5. Warning and safety information

Please read the following points before using your gas grill:

- Read the instructions before using the device. Failure to follow the instructions can cause problems during use.
- The parts accessible on the gas grill may get very hot during use. Keep small children away. When handling particularly hot components, it is essential to take protective measures.
- If there is a gas leak, turn off the gas supply on the gas cylinder. Extinguish all open flames. Open the lid. If gas continues to leak, check for damage, bad connections, and so on. Contact your local gas trader immediately if the problem persists.
- Do not move the gas grill during use.
- Do not store liquids or other materials in the vicinity when using the gas grill and avoid vapors.
- This gas grill may only be used outdoors.
- Do not search for gas leaks with an open flame.
- Do not use the gas grill if gas is leaking from a gas pipe. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect gas fittings when using your gas grill; neither on the gas grill itself nor on the regulator or the cylinder.

j) We advise you never to leave the gas grill unattended while in use. After using the gas grill, switch off the gas supply on the gas.

k) The gas grill should be cleaned after use. Do not block the gas cylinder compartment vent. If the ventilation opening is blocked, please clear it with a round rod (diameter 1.6 mm). Please ensure that the burner openings or nozzle openings are not widened when cleaning the burner or the valves.

l) Do not attempt to use the device in a garage or in an enclosed area. This device must be stored away from easily flammable materials. We recommend a distance of at least 0.5 to 1.0 m from combustible materials.

m) We advise you to have this gas grill serviced by a specialist at your local gas dealer at least once a year. Do not try to service the device yourself.

n) Any change to the device can have dangerous consequences. Do not try to change the main controls of this gas grill on your own, especially gas taps, injection nozzles, valves, etc.

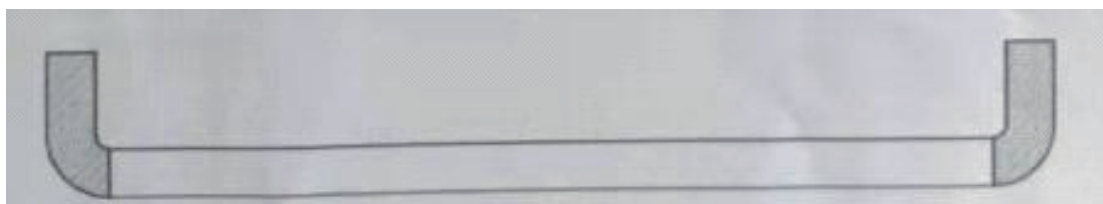


Fig.2

Caution:

The area with the black handle (see Figure above) becomes hot when using the gas grill. MUST OBSERVE THIS! Do not touch the black area.

6. Security Precautions

a) Always check gas lines for leaks at the connection with soapy water after you have made the connections.

b) The top lid must always remain open when the burner is lit.

c) Use pot holders and sturdy gas grill utensils when cooking on the grill.

d) You should be prepared for the possibility of an accident or fire. You need to know where the first aid kit and fire extinguisher are and how to use them.

e) The power cord and fuel supply hose must be kept away from hot surfaces.

f) Always proceed with great care when cooking.

g) Do not heat unopened glass or metal food containers on the grill. Pressure can build up and the container can burst, causing serious injury or damage to the grill.

7. Instructions for igniting

Caution: The top lid must be open when the burner is lit. Do not bend your face directly over the gas grill when lighting. Your gas grill is lit using the following method:

Ignition with pilot flame (main burner or main burner with side burner):

All gas control elements of the gas grill must be in the "OFF" position. Switch the gas cylinder valve on the regulator to the "ON" position. To generate an ignition spark, press the control switch (A) and hold it in this position for 3 to 5 seconds to allow gas flow. Then turn counterclockwise to position "HI" (B). This creates a spark on the burner tube (C). A "click" can be heard from the igniter and you can also see an orange flame from the burner tube on the left of the burner (D).

Continue to hold the burner control down for two seconds after you hear the "click". This allows gas to flow completely through the burner tube (E) and ensures ignition. As soon as the burner has ignited, the neighboring burners will also ignite, provided their controls are in the "H1" position.

In the "HI" position, the burner flame should be approximately 12 to 20 mm in length and only have a weak orange flame. Turn the control fully counterclockwise to the minimum setting. When lighting your gas grill, you should follow the steps above. If you have any difficulties, please contact your dealer.

If the automatic piezo ignition cannot be used, please remove the grill and the heat conducting plate (hot-plate). Turn the valve counter-clockwise by 90°. Light the grill with a grill lighter by holding it approx. 5 mm from the opening of the burner tube and lighting it. Put the grill and heat conducting plate (hotplate) back on. Please wear fire-resistant and heat-resistant gloves.

Caution:

If the burner still does not ignite, turn the burner control switch to the "OFF" position. Wait 5 minutes to allow the gas to escape before relighting the grill.

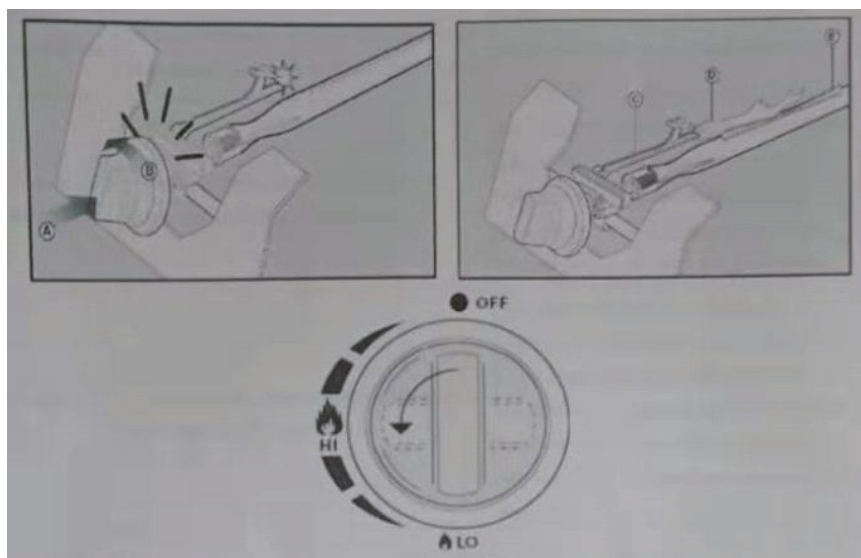


Fig.3

8. Storage

Your gas cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated area, separate from your gas grill when it is not in use. You may only disconnect the connection between your gas cylinder and the gas grill outdoors and away from any sources of ignition.

If you want to use your gas grill again after a long period of storage, check for gas leaks before use and also check whether there are any foreign bodies in the burner. Also, follow the cleaning instructions to ensure safe use of the gas grill.

If the gas grill has been stored outdoors, all areas under the front panel must be checked for spray obstructions (insects and so on). This area must be kept clear to ensure proper combustion or ventilation.

9. Cleaning instructions

We recommend servicing or cleaning your gas grill every 90 days, but at least once a year. This will extend the life of your gas grill.

Your gas grill can be easily cleaned with minimal effort if you follow the tips below.

Emergencies	Possible Cause	Prevention or rectification
Gas leaks from cracks or cuts in the hose or burned parts of the hose	The hose is damaged	Turn off the gas on the liquid gas cylinder. If the hose is cut or torn, it must be replaced. See Checking the liquid gas cylinder and connection regulator on the liquid gas cylinder for leaks
Gas is leaking from the valve of the liquid gas cylinder	Mechanical defect due to storage or incorrect handling	Close the valve on the liquid gas cylinder
Gas is leaking from the valve of the liquid gas cylinder	Defective tank valve due to improper handling or a mechanical defect	Close the valve on the liquid gas cylinder. Return the liquid gas cylinder to the gas trader
Gas escapes between the liquid gas cylinder and the regulator connection	Improper installation, leaky connection, defective rubber seal	Close the valve on the liquid gas cylinder. Remove the regulator from the gas cylinder and check the rubber seal for damage. See Checking the liquid gas cylinder and connection regulator on the liquid gas cylinder.
Flames emerge from the front panel	Fire in the burner tube due to a partial blockage	Turn off the control switch and close the liquid gas cylinder. After the fire has gone out and the grill has cooled down, remove the burner and check for spider nests or rust. See section Natural Hazards and Burner Cleaning.

Troubleshooting: Problem	Possible Cause	Prevention or rectification
Grease fire or continuous excessive flame formation above the hob	Excessive fat deposits in the burner area	Close the liquid gas cylinder. Leave the lid open to extinguish the flames. After cooling, clean the burner area, grease tray, and other surfaces of excess grease
The burner cannot be ignited with the piezo igniter	Gas problems 1. An attempt was made to light the wrong burner 2. The burner is not connected to the control valve 3. Burner is clogged 4. No gas flows 5. Formation of vapor bubbles on the union nut of the liquid gas cylinder 6. The union nut on the liquid gas cylinder is not fully tightened.	1. See instructions on the control panel and in the Use and Care section. 2. Check that the valve is inside the burner tubes. 3. Check that the burner tubes are not blocked by cobwebs or other tangles. See the Cleaning and Care section. 4. Check that the liquid gas cylinder is not empty. If the liquid gas cylinder is not empty, see the section "Sudden pressure drop in the gas flow". 5. Switch off the controller and unscrew the union nut from the liquid gas cylinder. Reconnect and try again. 6. Tighten the union nut approximately half to three-quarters.

The burner cannot be ignited with the piezo igniter	<p>Electrical problems:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Electrode is cracked or defective; "Sparking at the crack". 2. The electrode tip is not in the correct position 3. Cable or electrode soiled by cooking residues. 4. Cables are loose or not connected 5. Cable short-circuited between piezoelectric igniter and electrode (spark formation). <p>The pressure switch is stuck at the bottom and sparks form between the piezoelectric igniter and the electrode.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the electrode. 2. The tip of the electrode must point towards the opening on the torch. The gap should be approximately 1/8 "to 3/16". Adjust if necessary. 3. Clean the cable or electrode with rubbing alcohol and a clean cotton swab. 4. Reconnect the cable or replace the electrodes or cables. 5. Replace the ignition cable 6. Replace the piezo igniter 7. Check cable insulation and check for correct connection. If the insulation is damaged, replace the cable.
Burner does not ignite flame.	<ol style="list-style-type: none"> 1. See the "Gas Problems" section on the previous page. 2. Wrong method of lighting with a match 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See the "Igniting with a Pilot Light" and "Use and Care" section.
Sudden drop in gas stream or weak flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excessive fat deposits. 2. Meat has too high a fat content. 3. Cooking temperature is too high 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the burner and the inside of the grill or the firing chamber 2. Separate the fat from the meat before grilling.
The candle flame goes out	Strong winds or gusts of wind. Too little gas in the liquid gas cylinder. Flow limiting valve has triggered.	Place the front of the grill facing the wind or lengthen the flame height. Fill up the liquid gas cylinder. See "Sudden Pressure Drop in Gas Stream" section above.
Stubborn grease fire	Fat has accumulated from food residue around the burner system lid.	Turn the controller to "OFF". Turn off the gas supply on the liquid gas cylinder. Leave the lid in place and let the fire go out. After the grill has cooled down, remove and clean all parts
Flashback ... (Fire in a burner tube or several burner tubes)	Burner and burner tubes are blocked	Set control to "OFF". Clean burner or burner tubes. See manual "Cleaning and care of the burner".
Flare up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excessive fat deposits. 2. Meat has too high a fat content. 3. Cooking temperature is too high 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the burner and the inside of the grill or the firing chamber 2. Separate the fat from the meat before grilling 3. Set temperature (decrease)
Liquid gas cylinder cannot be filled	Some dealers have older filling nozzles with worn coils.	Worn coils cannot "grab" enough to operate the valve. Try a second liquid gas trader.
A burner is not lit by other burners	Fat or food particles have accumulated at the end of the connecting pipe	Clean the connecting pipe with a wire brush

If the above information does not solve your problem, please contact your local gas trader.

- a) Turn off the burner for 15 to 20 minutes. Make sure the device has cooled down before you continue.
- b) Regularly clean cooking grids by soaking them and washing them in soapy water.
- c) The inner surfaces of the grill housing lids must also be washed with hot soapy water. Remove stubborn stains with a wire brush, steel wool or scouring pads.
- d) Check the burner at regular intervals to make sure that there are no insects and spiders that could clog the gas system and impede the flow of gas. When cleaning venturi tubes on the burner, be very careful not to block anything. We recommend using a pipe cleaner to clean the venturi area.
- e) Any modifications to the device can have dangerous consequences and are strictly forbidden.

10. Safety instructions for the gas grill

Place your gas grill on a level and stable surface away from flammable objects such as fences or overhanging branches.

Never use your gas grill indoors!

Once lit, your gas grill must not be moved or left unattended. Keep children and pets at a safe distance from the gas grill. Always keep a fire extinguisher close at hand.

The gas grill gets hot during use. This means that you may only touch the lid and other parts with gloves.

Make sure that the device has cooled down completely before storing it.

The device is only intended for outdoor use!

Read the instructions before using the gas grill.

Accessible parts can become very hot. Therefore keep away from small children!

Do not move the gas grill while in use.

After using the gas grill, switch off the gas supply on the gas cylinder.

All modifications to the device can have dangerous consequences and are strictly forbidden.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.

C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETS DE

BALENYÀ, SPAIN.

B66295775

WWW.AOSOM.ES

ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti. I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA



FR

DONNEZ
OU
RECYCLEZ



OU



OU



ASSOCIATION

LIVRAISON

DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr