

BARBECUE A GAS

PER VEDERE TUTTI I MODELLI E I PREZZI CLICCA SU

[BARBECUE A GAS](#)

Barbecue a Gas con possibilità di alimentazione a metano completamente realizzato in solido acciaio Inox. Prima di mettere in funzione il **barbecue a gas** leggere il presente manuale di istruzioni.

DOTAZIONE BARBECUE A GAS

- Termometro in acciaio per controllo di temperatura cottura interna



- Telo/copertura



- Bruciatori in acciaio inox



- Pannello di controllo in acciaio Inox



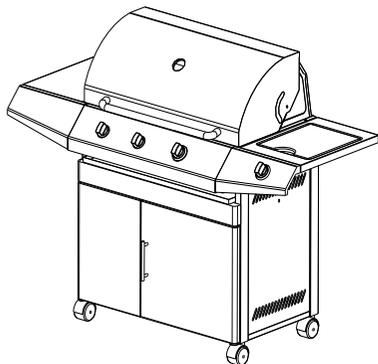
- Griglie in acciaio porcellanato



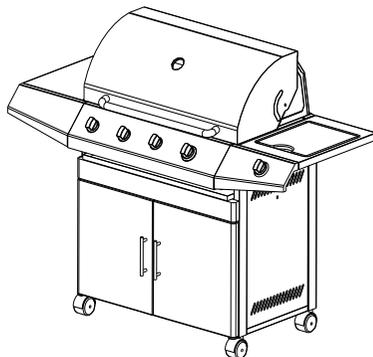
ISTRUZIONI D 'USO E MONTAGGIO

Modello: HSQ-A213S; HSQ-B213S; HSQ-A214S; HSQ-B214S;

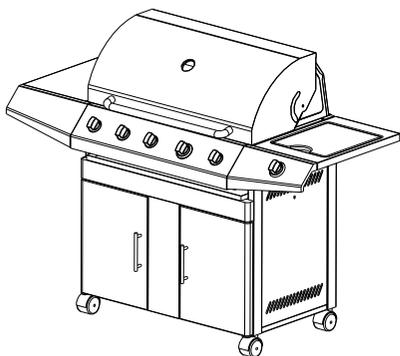
HSQ-A215S; HSQ-B215S; HSQ-A216S; HSQ-B216S



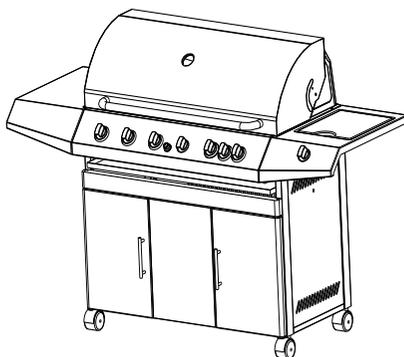
HSQ-A213S/HSQ-B213S



HSQ-A214S/ HSQ-B214S



HSQ-A215S/HSQ-B215S



HSQ-A216S/ HSQ-B216S

USARE SOLO IN AMBIENTI ESTERNI

**LEGGERE CON ATTENZIONE LE ISTRUZIONI PRIMA
DELL'ASSEMBLAGIO CONSERVARE QUESTO MANUALE PER IL
FUTURO**

INFORMAZIONI TECNICHE

Modello	HSQ-A213S/HSQ-B213S		
Potenza Totale Immissa:(Hs) (Qn)	11.9kW (865g/h)Per GasCategoria I3B/P (50)	11.9kW (865g/h)Per Gas Categoria I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
Categoria GAS:	I3B/P (50)	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)
Tipo GAS:	LPG Gas Miscela	Butano/ Propano	LPG Gas Miscela
Pressione GAS:	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
Dimensione Iniettori:	Ø0.75 mm Bruciatore Principale Ø0.84 mm Bruciatore Esterno	Ø0.816mm Bruciatore Brincipale Ø0.912 mm Bruciatore Esterno	

Modello	HSQ-A214S/HSQ-B214S		
Potenza Totale Immissa:(Hs) (Qn)	14.7kW (1069g/h) Per GasCategoria I3B/P (50)	14.7kW (1069g/h)Per Gas Categoria I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
Categoria GAS:	I3B/P (50)	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)
Tipo GAS:	LPG Gas Miscela	Butano/ Propano	LPG Gas Miscela
Pressione GAS:	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
Dimensione Iniettori:	Ø0.75 mm Bruciatore Principale Ø0.84 mm Bruciatore Esterno	Ø0.816mm Bruciatore Brincipale Ø0.912 mm Bruciatore Esterno	

Modello	HSQ-A215S/HSQ-B215S		
Potenza Totale Immissa:(Hs) (Qn)	21.8kW (1586g/h) Per Gas Categoria I3B/P (50)	21.8kW (1586g/h)Per Gas Categoria I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
Categoria GAS:	I3B/P (50)	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)
Tipo GAS:	LPG Gas Miscela	Butano/ Propano	LPG Gas Miscela
Pressione GAS:	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
Dimensione Iniettori:	Ø0.75 mm Bruciatore Principale Ø0.84 mm Bruciatore Esterno	Ø0.816mm Bruciatore Brincipale Ø0.912 mm Bruciatore Esterno	

Modello	HSQ-A216S/HSQ-B216S		
Potenza Totale Immissa:(Hs) (Qn)	24.6kW (1790g/h)Per Gas Categoria I3B/P (50)	24.6kW (1790g/h)Per Gas Categoria I3+ (28-30/37), I3B/P (30)	
Categoria GAS:	I3B/P (50)	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)
Tipo GAS:	LPG Gas Miscela	Butano/ Propano	LPG Gas Miscela
Pressione GAS:	50 mbar	28-30/37mbar	30mbar
Dimensione Iniettori:	Ø0.75 mm Bruciatore Principale Ø0.84 mm Bruciatore Esterno	Ø0.816mm Bruciatore Brincipale Ø0.912 mm Bruciatore Esterno	

INFORMAZIONI IMPORTANTI

- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima del montaggio e dell'uso.
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.
- Destinato per l'uso esterno - non usare in casa. Non coprire con cose infiammabili sulla superficie o sul bruciatore
- Utilizzare solo gas GPL in bombole.
- Le bombole di GPL non possono essere tenute o conservate in posizione orizzontale.
- Quando accendete il barbecue aprire il coperchio prima dell'accensione.
- Non spostare il barbecue, mentre è acceso.
- Questo barbecue non deve essere lasciato incustodito quando è acceso o alla presenza di bambini.
- La maniglia cofano può diventare molto caldo, fate attenzione quando la impugnate e prendete solo il centro della maniglia. E' consigliato l'uso di un guanto da cucina.
- Aprite con cautela il coperchio, poichè all'interno si potrebbe sviluppare vapore caldo, rilasciato al momento dell'apertura.
- Alcune parti di questo barbecue diventano molto calde ed è necessario prestare attenzione quando i bambini, anziani, e gli animali sono presenti.
- Spegnerne sempre la bombola del gas quando il barbecue non è in uso.
- Non coprire un barbecue fino a quando non si è completamente raffreddato.
- Provate il corretto funzionamento ogni anno ed ogni qualvolta la bombola del gas viene rimossa o sostituita.
- Non conservare materiali infiammabili vicino a questo barbecue.
- Non usare aerosol nei pressi di questo barbecue.
- Non appoggiate cose che possano pesare più di 5 Kg sui lati esterni per evitare possibilità di ribaltamento.
- La mancata osservanza delle istruzioni del manuale può provocare lesioni gravi o danni.
- Il tubo flessibile deve essere cambiato quando la normativa lo prevede. In ogni caso cambiare il tubo almeno una volta all'anno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione del vano.
- Le parti sigillate dal fabbricante non devono essere modificate dall'utente. Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa.
- Se avete domande riguardanti queste istruzioni, contattare la nostra assistenza tecnica sul sito www.importforme.it

ATTENZIONE

1. Si possono provocare pericolosi incendi o esplosioni se le istruzioni vengono ignorate.
2. E responsabilità del consumatore di controllare che il barbecue sia correttamente assemblato, installato e curato.
3. La mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni alle persone e / o danni materiali.

PER LA VOSTRA SICUREZZA SE SI SENTE ODORE DI GAS :

1. Chiudere il rubinetto del GAS
2. Spegnerne tutte le fiamme libere, ed assicurarsi che non siano in funzione, in prossimità del barbecue apparecchi elettrici.
3. Ventilare l'area.
4. Controllare eventuali perdite come specificato in questo manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare l'assistenza tecnica e il fornitore del gas immediatamente.

PRECAUZIONI :

1. Testare tutti i collegamenti dopo ogni cambio della bombola ed assicurarsi che non ci siano perdite
2. Non controllare mai le perdite con un fiammifero o fiamme libere.
3. Non conservare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo barbecue
4. Ogni bombola cilindro LP non è collegato per l'uso non devono essere conservati nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
5. accessibilmente parti possono essere molto calde.
6. Tenere i bambini lontani dal barbecue e comunque sotto il controllo di un adulto

ATTENZIONI NEL MONTAGGIO:

Nonostante lo sforzo e l'attenzione del fabbricazione sia stato quello di rimuovere qualsiasi spigolo vivo o parte tagliente, si devono gestire tutti i componenti con cura per evitare ferite accidentali.

Strumenti necessari per il montaggio: un cacciavite a taglio o cacciavite a testa piatta o una chiave multifunzione. Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trovate uno spazio comodo e pulito in cui montare il vostro barbecue ed il carrello.

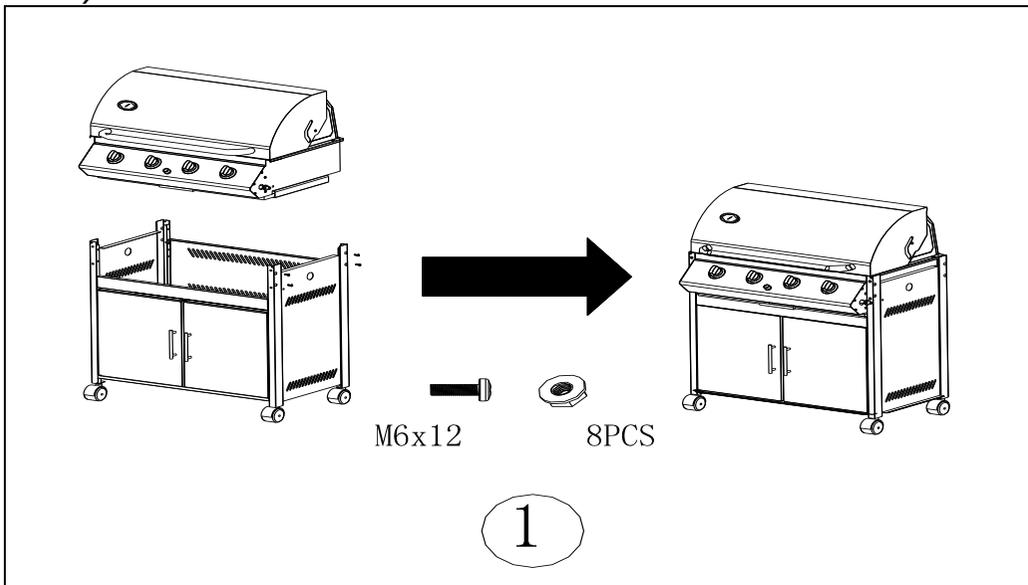
Si prega di consultare l'elenco dei componenti e schema di montaggio, se necessario.

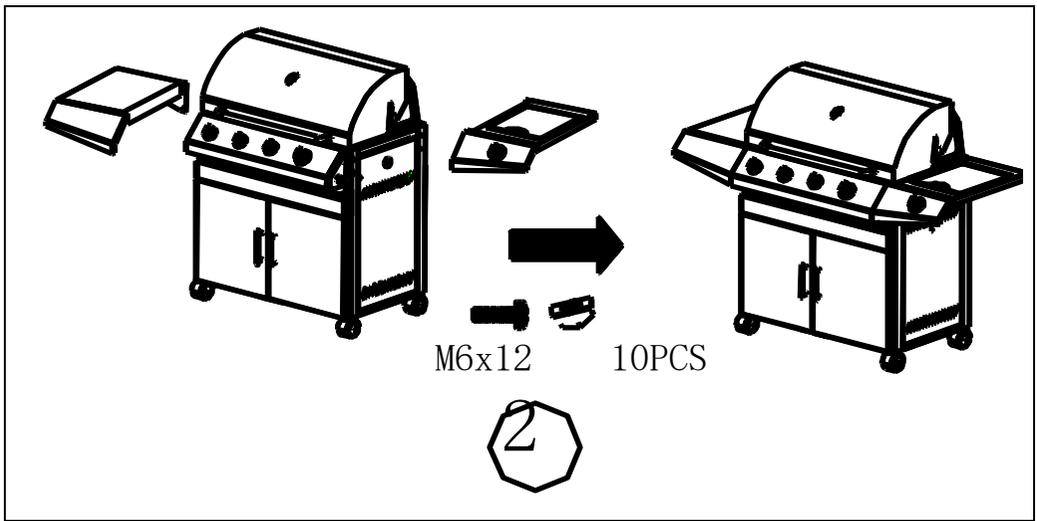
Il montaggio del barbecue coinvolge molti componenti di grandi dimensioni, è consigliabile essere in due persone per assemblare l'unità.

AVVISO: Assicurarsi che tutte le protezioni in plastica siano state rimosse prima del montaggio!

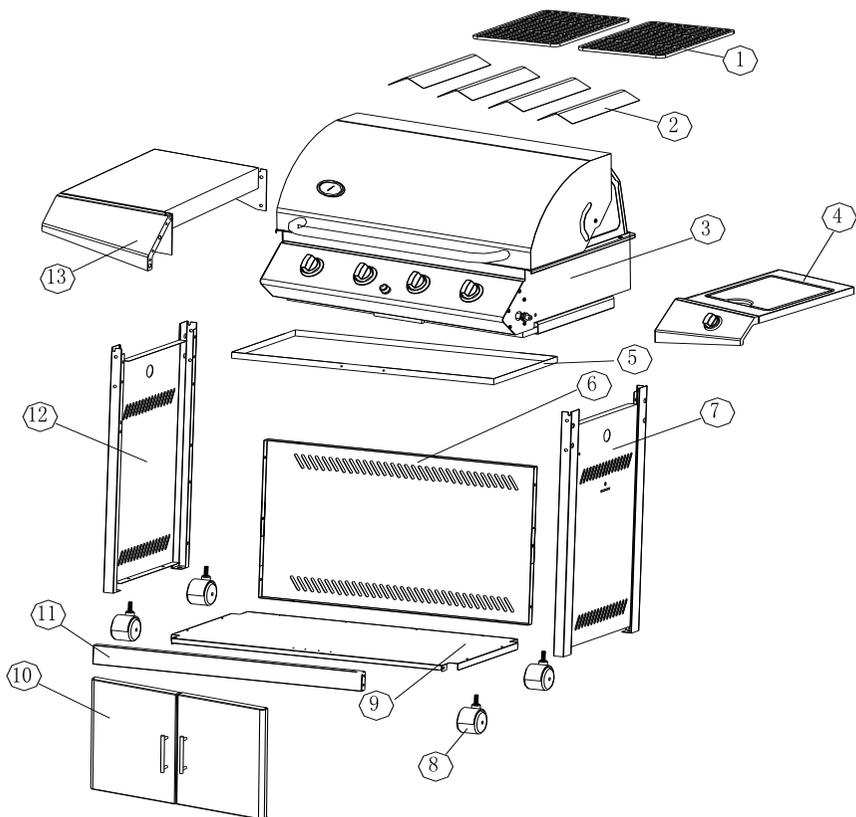
●Passi successivi di montaggio:

(Basato sul modello HSQ-A214S, l'assemblaggio per altri modelli è lo stesso.)



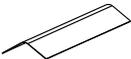
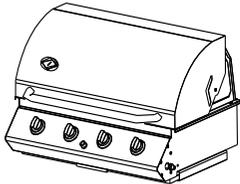
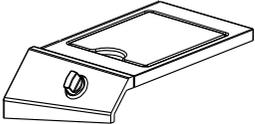
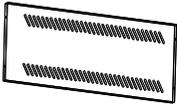


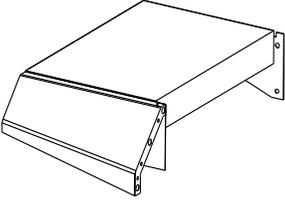
Vista espansa: (Basato sul modello HSQ-A214S, l'assemblaggio per altri modelli è lo stesso.)



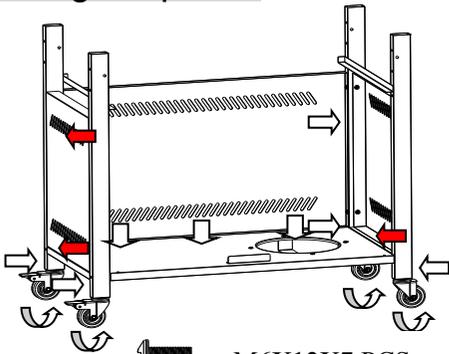
ELENCO DELLE PARTI

parts list

No.	description	qty
1		2 3
2		4 5
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1

No.	description	qty
8		4
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1

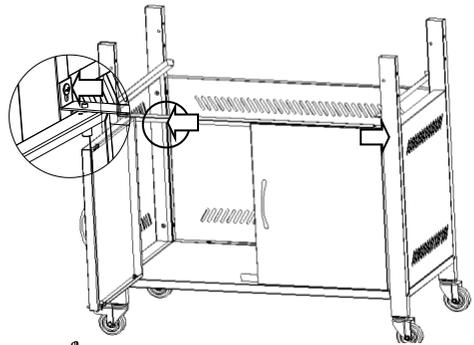
Dettagli Esploso:



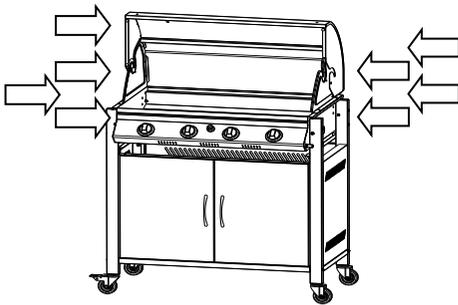
 M6X12X7 PCS

 M6X40X4 PCS

 M6X7 PCS

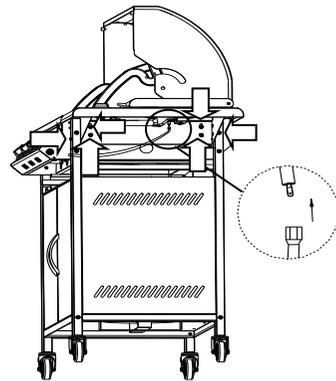


 M6X12X2 PCS



 M6X60X8 PCS

 M6X4 PCS

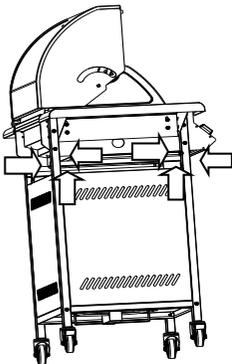


 M6X12X4 PCS



 M6X40X2 PCS

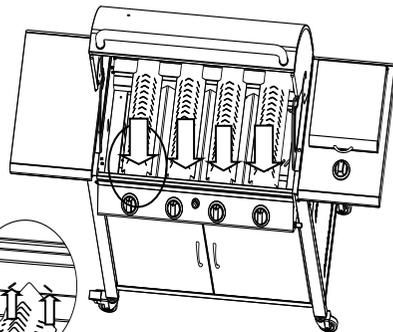
M6X2 PCS



 M6X12X4 PCS

 M6X2 PCS

 M6X40X2 PCS



M6X2 PCS

IMPORTANTE:

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il barbecue sia installato correttamente, assemblati e curato.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali e / o danni materiali.

Se avete domande riguardanti il montaggio e il funzionamento, rivolgersi al rivenditore o Società Gas GPL.

* Non mettere qualsiasi bombola sotto i ripiani del barbecue o all'interno della custodia del trolley. Qualsiasi bombola di GPL non collegato al BBQ per l'uso devono essere conservati all'aperto e ben lontano dall'apparecchio.

* Il peso massimo di carico per i ripiani laterali è 9kgs.

* Il diametro massimo della padella utilizzabile sul lato bruciatore è 260mm.

* Mantenere sempre distanza minima di 915 millimetri di materiali combustibili sul retro e ai lati del prodotto.

* Non utilizzare il barbecue appoggiato su superfici infiammabili.

GAS E REGOLATORE Attenzione:

Questo apparecchio è adatto solo per l'uso butano a bassa pressione, propano o GPL in miscela ed è dotato del appropriato regolatore di pressione e di un tubo flessibile.

Il barbecue è impostato per operare A:

* Regolatore 28mbar con gas butano

* Regolatore 37mbar con gas propano

* Regolatore 30mbar miscela con GPL

Attenzione: in questa condizione di funzionamento, le dimensioni dell'iniettore deve essere conforme alla dimensione specificata in "Dimensioni iniettore" nelle informazioni tecniche di questo manuale.

* Regolatore 50mbar con miscela GPL

Attenzione: In questa condizione di funzionamento, le dimensioni dell'iniettore deve essere conforme alla dimensione specificata in "Dimensioni iniettore" nelle informazioni tecniche di questo manuale.

Nota: i dati sul iniettore stanno rappresentando dimensioni dell'iniettore.

È necessario che il regolatore e la bombola siano corretti al fine per un funzionamento sicuro ed efficiente del barbecue.

L'utilizzo di un regolatore di errato o difettoso è pericoloso e può far decadere qualsiasi garanzia. Si prega di consultare il vostro rivenditore locale di gas per le bombole del gas ed i regolatori più adatti.

INSTALLAZIONE Scelta della posizione

Questo barbecue è solo per uso esterno e deve essere collocato in una zona ben ventilata. Fate attenzione che non sia messo sotto superficie infiammabili.

I lati del barbecue non devono MAI essere più vicini a 1 metro da qualsiasi superficie combustibile o infiammabile.

Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili!

Precauzioni: non ostruire le aperture per la ventilazione del corpo barbecue.

Posizionare la bombola del gas a livello del suolo vicino al barbecue e lontana da qualsiasi fonte di calore. Se avete bisogno di cambiare la bombola del gas, verificare che il barbecue sia spento e che non vi siano fonti di calore (sigarette, fiamme libere, scintille, ecc) vicino. Prima di procedere, ispezionare il tubo del gas per assicurarsi che sia esente da qualsiasi torsione o tensione. Il tubo dovrebbe pendere liberamente, senza curve, pieghe o torsioni che potrebbero ostacolare il libero flusso di gas. Oltre al punto di connessione, nessuna parte del tubo deve toccare le parti calde barbecue. Controllare sempre il tubo per l'utilizzo con GPL e soddisfare le norme nazionali per il paese di utilizzo. La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 m.

FISSAGGIO REGOLATORE della bombola del gas.

Controllare che tutte le manopole barbecue di controllo sono in posizione OFF. Collegare il regolatore alla bombola del gas secondo il vostro regolatore e bombola come da istruzioni del concessionario.

Test verifica perdite (da effettuare in una zona ben ventilata).

Controllare che tutte le manopole barbecue di controllo siano in posizione OFF.

Aprire la valvola di controllo del gas della bombola o regolatore. Controllare eventuali perdite mediante spazzolatura una soluzione di 1/2 acqua e 1/2 Sapone su tutte le articolazioni del sistema gas, compresi tutti i collegamenti delle valvole, raccordi dei tubi e connessioni regolatore. MAI utilizzare fiamme libere per verificare le perdite in qualsiasi momento. Se vedete bollicine che si formano su una delle articolazioni, significa che c'è una perdita. Spegnerne il gas e stringere di nuovo tutte le articolazioni. Ripetere il test, se le bolle si riformano ancora una volta, non utilizzare il barbecue. Si prega di contattare il proprio rivenditore per assistenza. Questo della verifica delle perdite va eseguito ogni anno, e ogni volta che la bombola del gas viene rimosso o sostituito.

FUNZIONAMENTO Avvertenze.

Prima di procedere, accertarsi di aver compreso la sezione Informazioni importanti di questo manuale.

Questo barbecue non è progettato per essere utilizzato con più del 70% della zona di cottura. La copertura completa della superficie di cottura creerebbe un eccesso di accumulo di calore e danni al barbecue.

Preparazione prima della cottura

- Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia di cottura, si prega di utilizzare una spazzola a manico lungo per applicare un leggero strato di olio da cucina o vegetale prima di ogni uso del barbecue. (Nota: quando si cucina per la prima volta, i colori della vernice possono variare leggermente. Questo è normale ed è previsto.)

- Si prega di mettere un pò d'acqua nel vassoio del petrolio posto sotto i bruciatori.

Accensione del barbecue

Accensione Piezoelettrica

1. Aprire il cofano barbecue.
2. Assicurarci che tutte le manopole siano in posizione "OFF". Aprire la valvola di controllo del gas della bombola del gas o il regolatore.
3. Aprire la valvola di controllo del gas nella bombola.
4. Dalla posizione "OFF", spingere verso il basso la manopola di controllo frontale a sinistra e continuare a premere, mentre ruotando in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" e premendo il pulsante di accensione (si sente un ticchettio), e con questo si accende il bruciatore a sinistra.
5. Se il bruciatore non si accende, ruotare in posizione "OFF" e attendere cinque minuti. Poi ricominciare punto 4. Se il bruciatore non riesce ancora ad accendere dopo vari tentativi, provare la procedura manuale di accensione di seguito.
6. Quando il bruciatore sinistro si accende qualsiasi dei bruciatori rimanenti può essere accesa ripetendo operazioni 4 e 5.
7. Dopo l'uso, ruotare tutte le manopole di comando in posizione "OFF" e spegnere la valvola di controllo del gas della bombola.
8. Dopo l'accensione, il bruciatore deve essere portato in posizione "MAX" per 3-5 minuti in modo da preriscaldare il barbecue. Questo processo dovrebbe essere fatto prima di ogni sessione di cottura. La cappa deve essere aperto durante il preriscaldamento.

B: Accensione elettronica

1. Girare le manopole di controllo in senso orario in posizione "OFF".
2. Collegare il regolatore alla bombola, Spegnere il gas "ON" dalla bombola. Verificare con l'uso di acqua saponata eventuali fughe di gas tra la bombola ed il regolatore.
3. Premere la manopola di controllo e tenere premuto girando in senso antiorario, mentre si accende il bruciatore a sinistra. Se il bruciatore non si accende ripetere questo processo, ma non premere verso il basso manopola di controllo
4. Se il bruciatore non si è ancora acceso, ruotare la manopola di comando su "OFF", attendere 5 minuti e ripetere il punto 3.
5. Quando il bruciatore sinistro è acceso, ripetere i passaggi 3 e 4 per gli altri bruciatori.
6. se i bruciatori non si accendono, ripetere i passaggi 3 e 4. Se il bruciatore non si è acceso, attendere 5 minuti e riprovare.
7. Regolare il calore ruotando la manopola sulla posizione HI/LOW.
8. Accendere il barbecue "OFF" girare la valvola della bombola in posizione "OFF" e girare tutte le manopole di controllo sull'apparecchio in senso orario in posizione "OFF".

Accensione Convenzionale

1. Aprire la valvola di controllo del gas della bombola.
2. Inserire attraverso il foro in corrispondenza del bruciatore sul lato sinistro del corpo barbecue l'asticina di accensione.
3. Premere e ruotare la manopola di controllo a sinistra in senso antiorario fino alla posizione "MAX".
4. Se il bruciatore non si accende dopo 5 secondi, ruotare in posizione "OFF" e attendere cinque minuti. Poi ricominciare dal punto 2. Se il bruciatore non riesce ancora ad accendere dopo vari tentativi, passare al punto 6, e contattare il rivenditore locale per il servizio.
5. Dopo successo accendere il primo bruciatore, ruotare la manopola di controllo successivo sulla posizione "alta". Il gas si accenderà dal bruciatore acceso sulla sinistra. Seguire la stessa procedura per ogni bruciatore successiva. Assicurarsi bruciatore è acceso prima di aprire la valvola di controllo del bruciatore successiva. Accendere i bruciatori rimanenti da sinistra a destra.
6. After utilizzare, ruotare tutte le manopole di comando in posizione "OFF" e spegnere la valvola di controllo del gas al cilindro. Non permettere al vostro BARBECUE a surriscaldarsi.

Fine della sessione di cottura

Dopo ogni sessione di cottura, accendere i bruciatori barbecue in posizione "MAX" e brucia per 5 minuti. Questa procedura consente di bruciare i residui di cottura, rendendo così più facile la pulizia, assicurarsi che il cofano è aperto durante questo processo. Disattivazione di barbecue. Quando avete finito di usare il barbecue, girate tutte le valvole di controllo completamente in senso orario nella posizione "OFF", e poi chiudere il gas direttamente dalla bombola. Attendere che il barbecue sia sufficientemente raffreddata prima di chiudere il cofano.

Cura e Manutenzione.

Pulire regolarmente il vostro barbecue tra gli utilizzi e soprattutto dopo lunghi periodi di stoccaggio. Assicurarsi che il barbecue e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima di pulirli.

Non spegnere il barbecue con l'acqua, quando le superfici sono caldi. Evitare di toccare le parti calde con le mani. Al fine di estendere la vita e mantenere la condizione del vostro barbecue, consigliamo vivamente che l'unità venga coperta quando lasciata fuori per in qualunque momento, soprattutto durante i mesi invernali. Pulire la griglia con acqua calda e sapone. Per rimuovere eventuali residui di cibo, utilizzare un detergente delicato in crema su una spugna non-abrasiva. Sciacquare bene e asciugare accuratamente. Manutenzione Bruciatori. Bruciando il residuo dopo la cottura non mancherà di tenere pulito il bruciatore. Il bruciatore deve essere rimosso e pulito annualmente, oppure ogniqualvolta si sia accumulato unto, per garantire che non vi sia blocco (detriti, insetti). Utilizzare uno scovolino per eliminare eventuali ostruzioni e depositi di sporco. Una spazzola metallica può essere usata per rimuovere corrosione dalle superfici bruciatore. Nel rimontare il bruciatore, fare attenzione a controllare che i tubi siano ben rimontati. Rimuovere regolarmente il grasso in eccesso dal corpo barbecue con una spugna morbida. Non è necessario rimuovere tutto il grasso dal coperchio. Se avete bisogno di una rimozione completa, utilizzare acqua calda e sapone e un panno, o nylon-spazzolino. Rimuovere le superfici di cottura e bruciatori prima della pulizia completa. Non immergere i comandi del gas o del collettore in acqua. Immergere i comandi del gas o del collettore in acqua. Controllare il

funzionamento del bruciatore dopo aver attentamente refitting nel corpo. Fissaggi Annuale di controllo e serraggio di fissaggio in metallo è raccomandato. Conservazione
 Conservare il barbecue in un luogo fresco e asciutto. Coprire i bruciatori con un foglio di alluminio per evitare che insetti o altri detriti dalla raccolta nei fori del bruciatore. Se il barbecue deve essere immagazzinato al coperto, la bombola del gas deve essere scollegata e lasciato fuori. La bombola del gas deve essere sempre conservato fuori, in un luogo asciutto, ben ventilato, lontano da fonti di calore o di accensione. Non permettere ai bambini di manomettere con la bottiglia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSE	SOLUZIONI
I bruciatori non si accendono con il sistema ad iniezione	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Bombola del GAS è vuota 2. Il regolatore è difettoso 3. I bruciatori sono sporchi e ostruiti 4. Il tubo o gli ugelli risultano ostruiti 5. l'elettrodo di accensione è scollegato. 6. L'elettrodo di accensione è danneggiato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sostituire con bombola piena 2. Controllare o sostituire il regolatore. 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire gli ugelli e controllare il tubo 5. ricollegare il cavo e controllare 6. modificare elettrodo e filo cambiare accenditore
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	<ol style="list-style-type: none"> 1. La bombola del GAS è vuota 2. Il regolatore del bruciatore è difettoso 3. I bruciatori sono sporchi e ostruiti 4. Il tubo o gli ugelli risultano ostruiti 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sostituire con bombola piena 2. Controllare o sostituire il regolatore. 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire gli ugelli e controllare il tubo
Fiamma bassa o flashback (un incendio nel bruciatore tubo un sibilo o rombo può essere ascoltato)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bombole del gas è troppo piccola 2. Il bruciatore è ostruito 3. L'egello del gas può essere ostruito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare una bombola più grande 2. Pulire bruciatore Getti 3. Pulire e tubo del gas 4. Utilizzare BBQ in una posizione più riparata