

Texas 3

MCZ CODE

5613001

EAN CODE

8018459128956

made in China



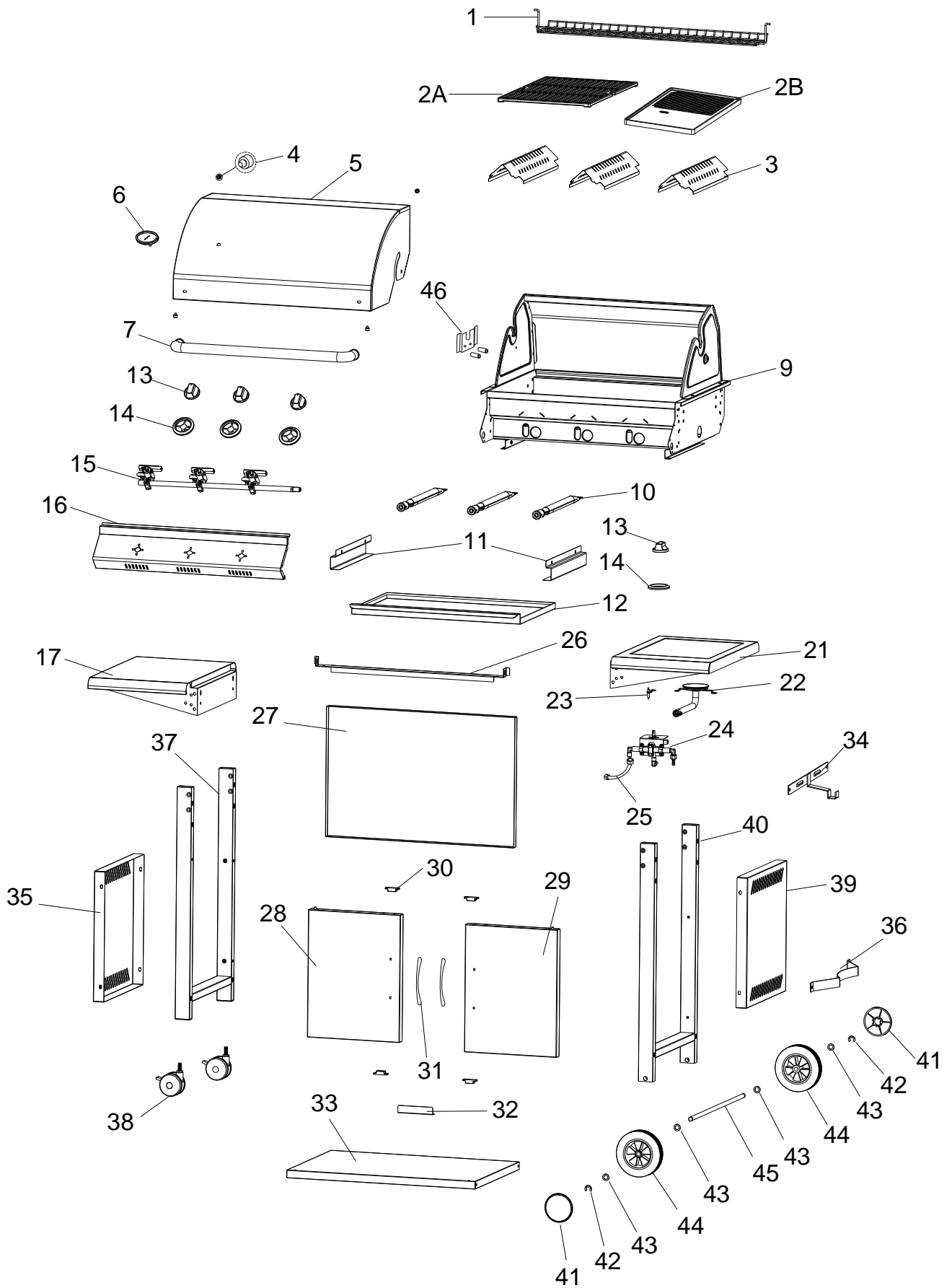
IT Istruzioni di montaggio

GB Assembly instruction

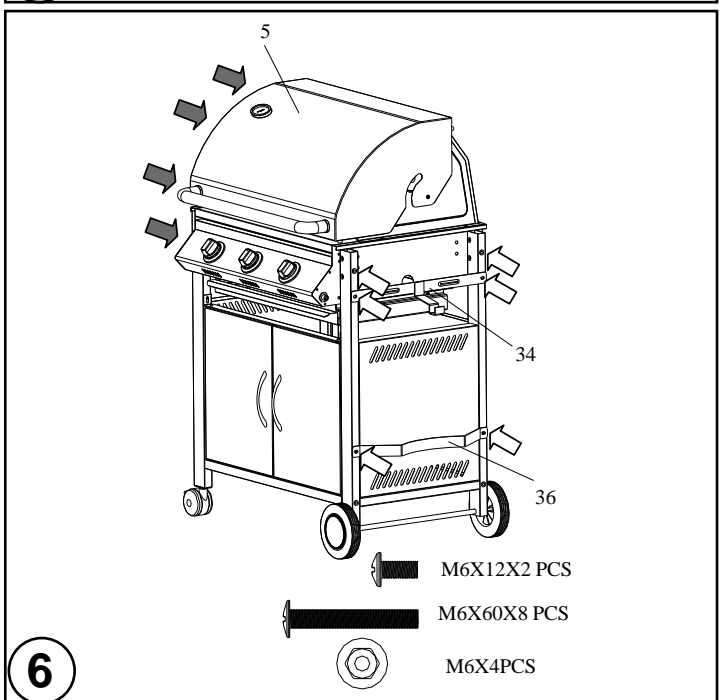
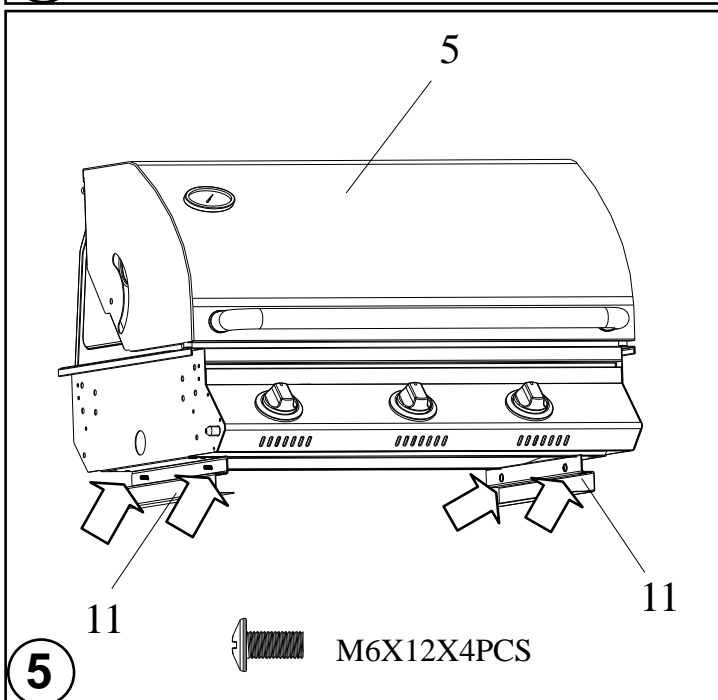
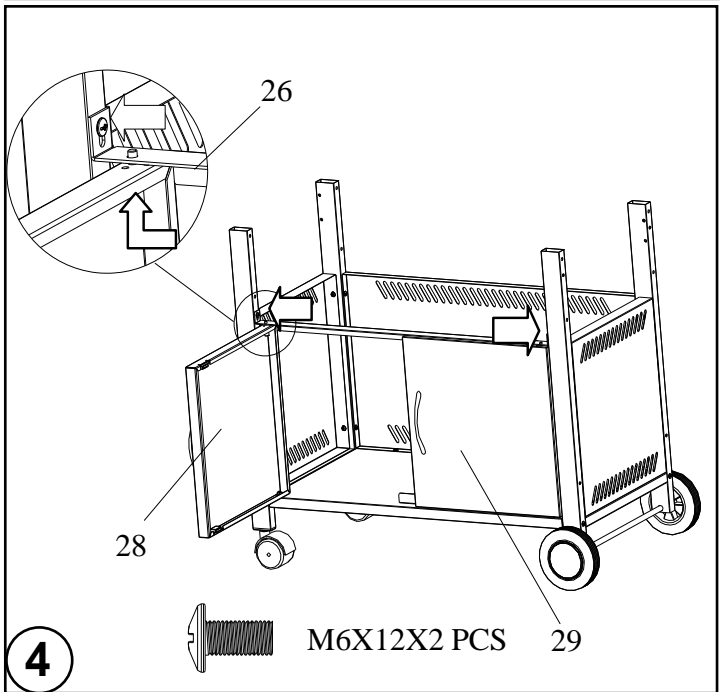
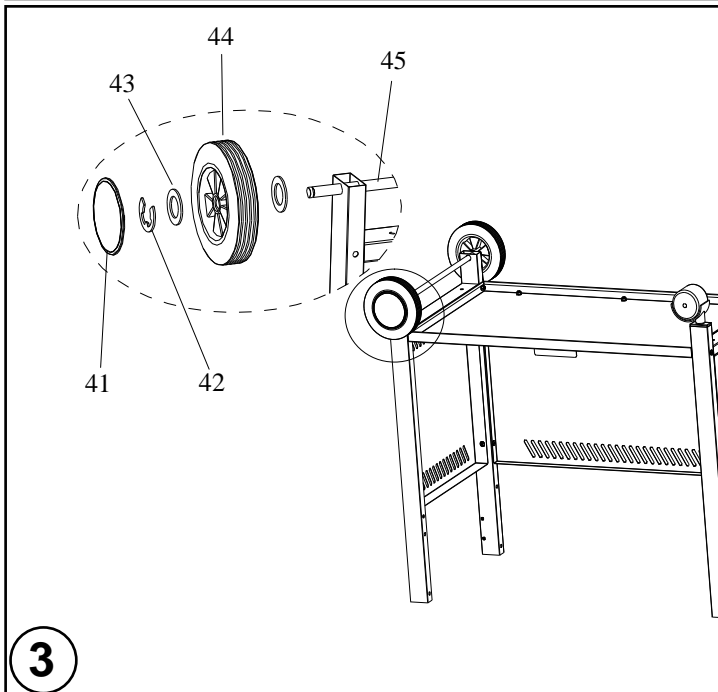
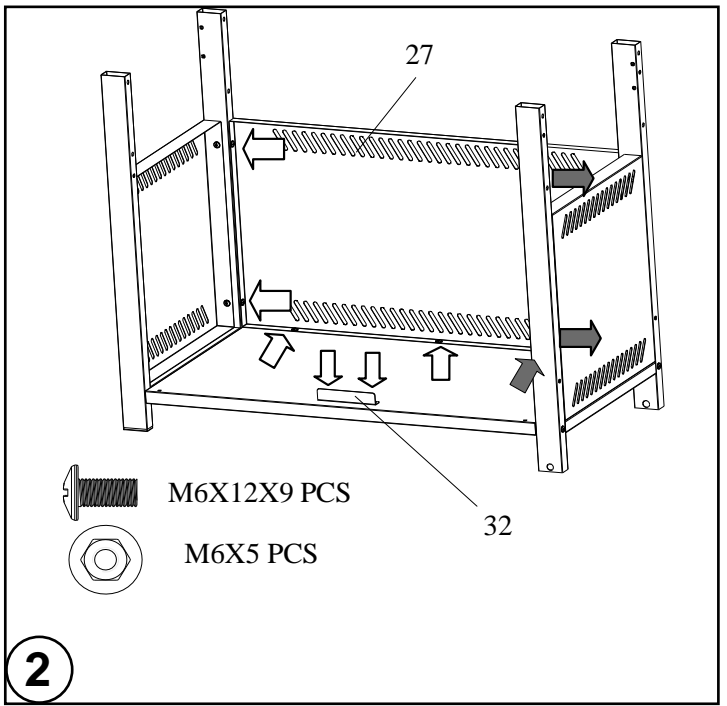
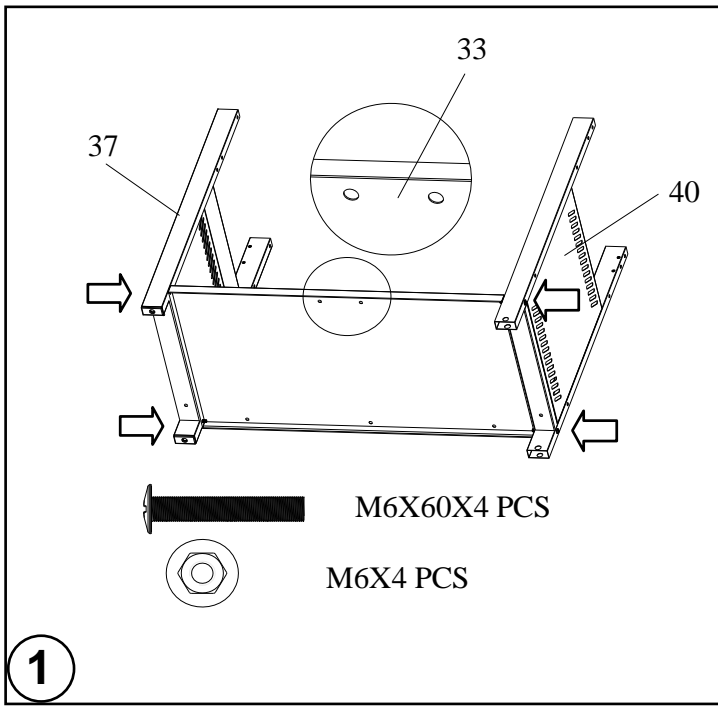
8901312400

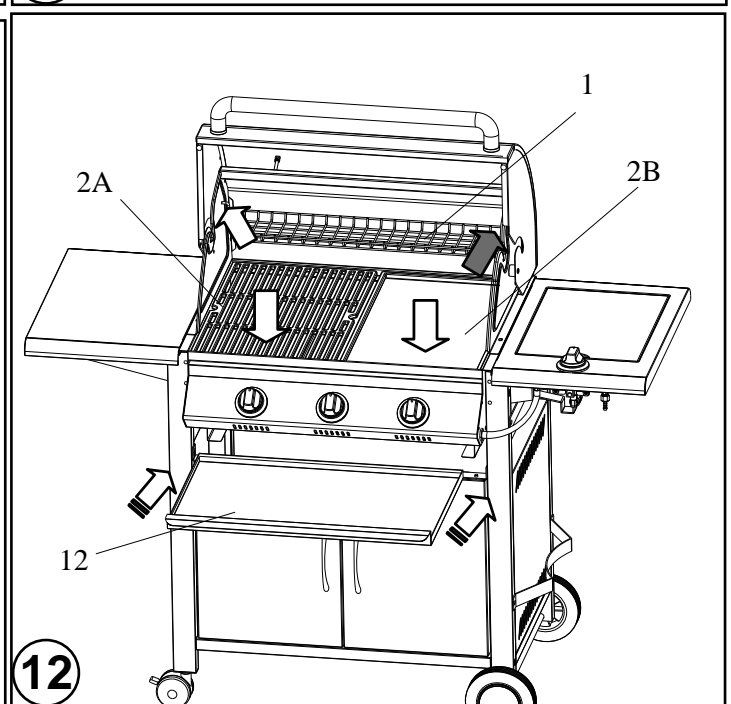
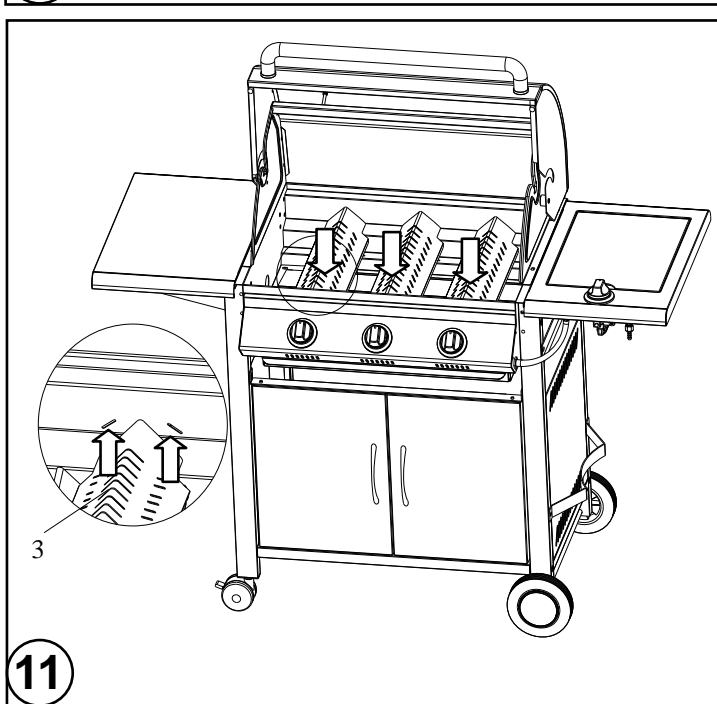
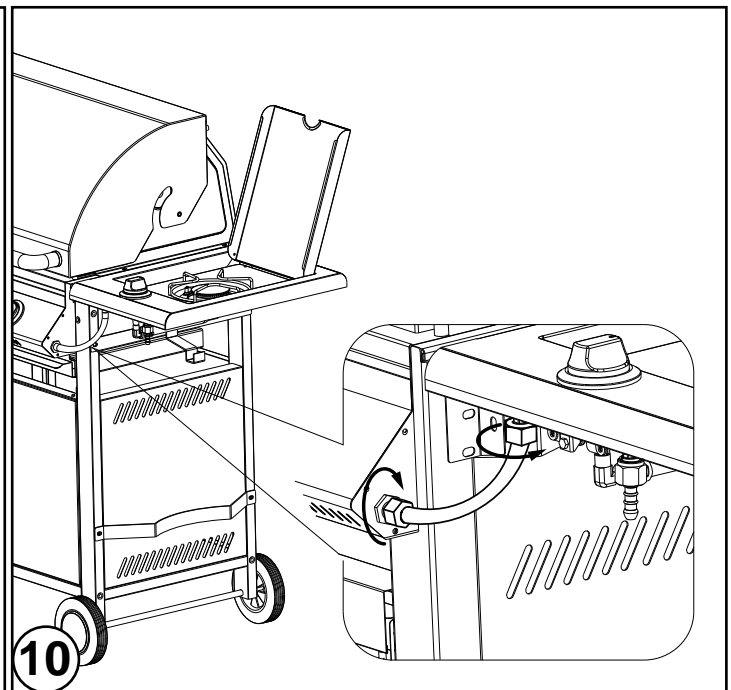
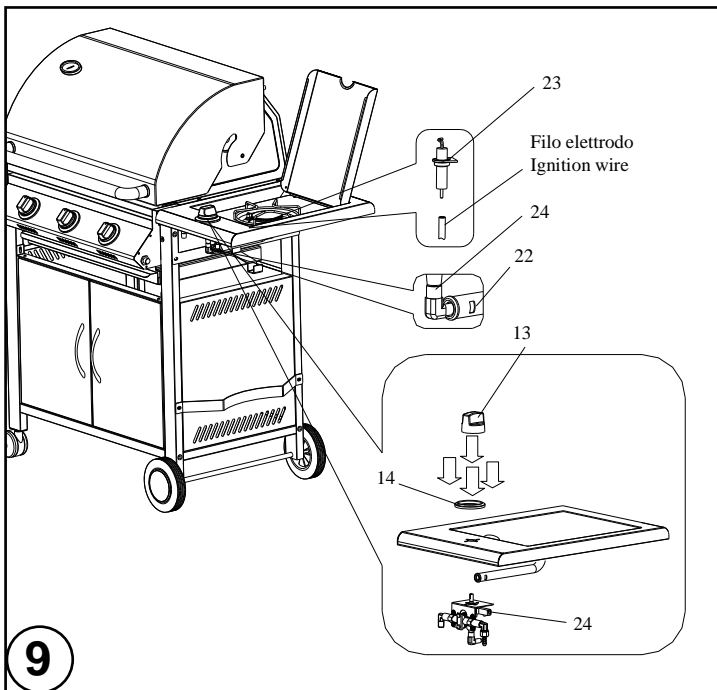
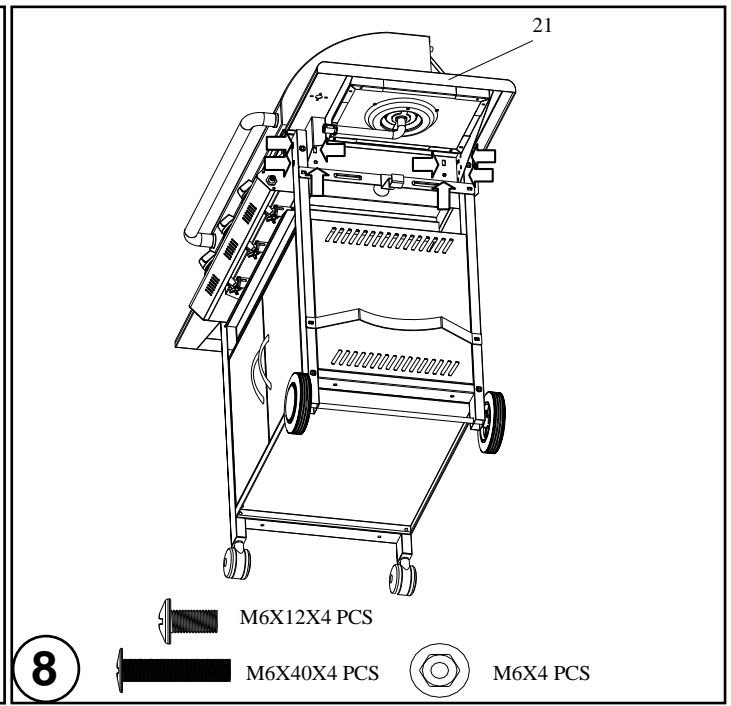
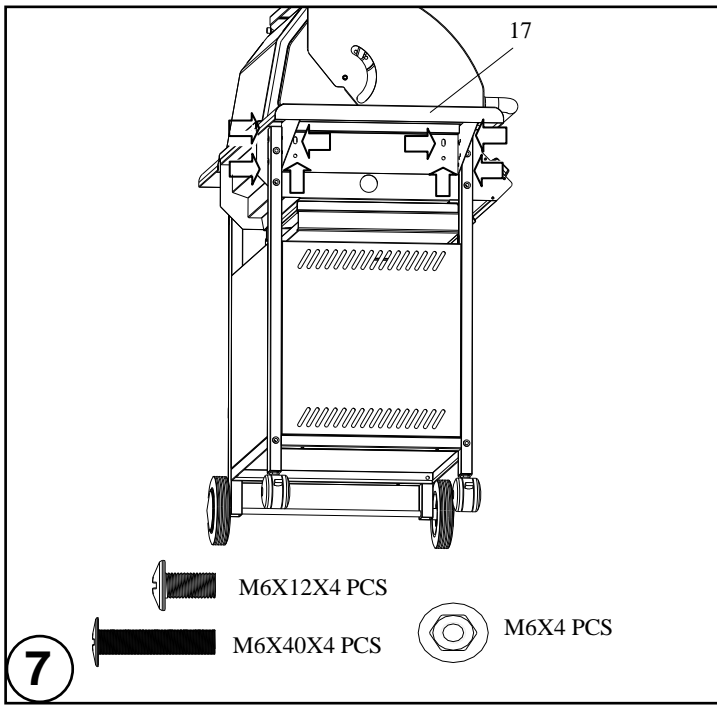
MCZ spa
via Oberdan 86
33074 Vigonovo
Pordenone Italy
T +39 0434 599599
F +39 0434 599598

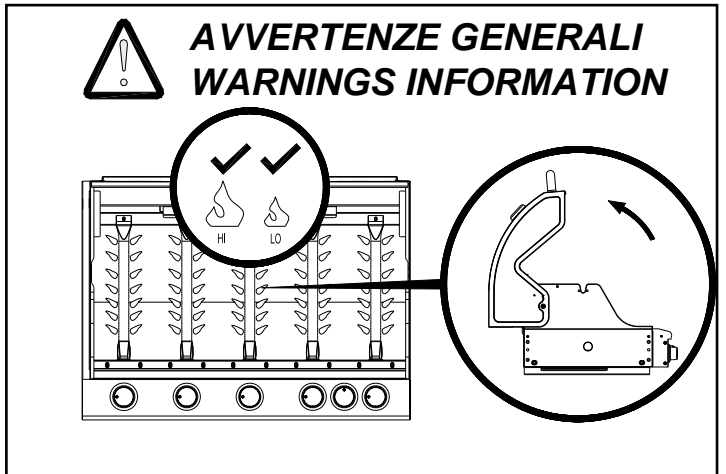
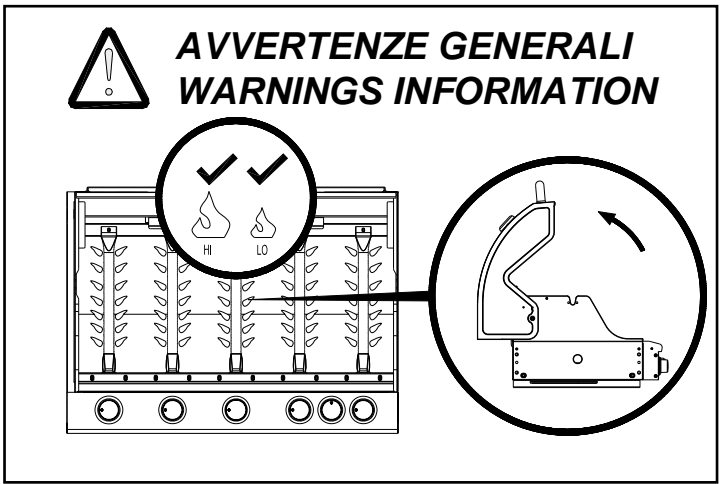
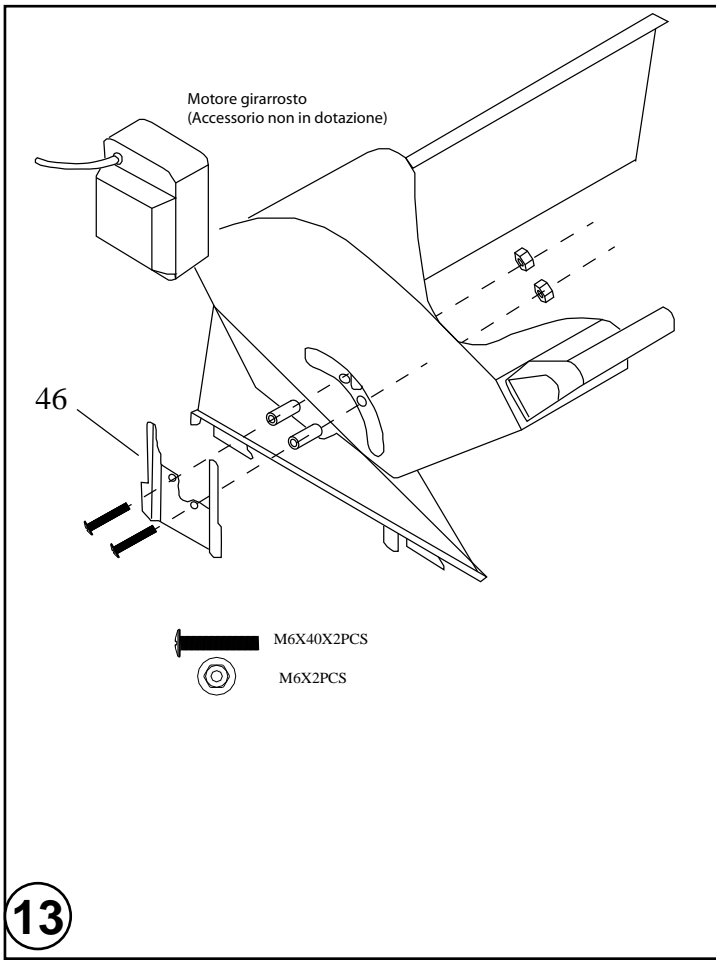
Sunday
The new way of grilling



Rif.	Descrizione	Q.tà	Ref.	Description	Q.ty
1	Griglia scaldavivande	1	1	Cooking rack-fixed	1
2A	Griglia cottura	1	2A	Cooking grid	1
2B	Piastra cottura		2B	Coooking plate	
3	Tegolini frangifiamma	3	3	Flame tamers	3
4	Gommino paracolpi	4	4	Protective pad	4
5	Coperchio assemblato	1	5	Hood assembly	
6	Termometro	1	6	Temperature gauge	1
7	Maniglia coperchio	1	7	Hood handle	1
9	Telaio grill	1	9	Body	1
10	Brucciato	3	10	Main burner	3
11	Supporto leccarda	2	11	Drip pan brace	2
12	Leccarda	1	12	Drip pan	1
13	Manopola	4	13	Control knob	4
14	Base manopola	4	14	Control knob seat	4
15	Rampa completa di valvole gas	1	15	Main gas valve	1
16	Pannello controllo	1	16	Control panel	1
17	Pianetto laterale sinistro	1	17	Side shelf-left	1
21	Fornello laterale completo	1	21	Side burner shelf	1
22	Brucciato laterale	1	22	Side burner	1
23	Elettrodo fornello laterale	1	23	Side burner electrode	1
24	Valvola gas fornello laterale	1	24	Gas valve-Side burner	1
25	Tubo gas	1	25	Double gas pipe	1
26	Fascia superiore	1	26	Trolley crossebeam	1
27	Pannello posteriore carrello	1	27	Trolley rear panel	1
28	Porta sx	1	28	Door-Left	1
29	Porta dx	1	29	Door-Right	1
30	Magnete porta	4	30	Door magnet	4
31	Maniglia porta	2	31	Door handle	2
32	Battiporta inferiore	1	32	Door baffle-bottom	2
33	Piano di fondo	1	33	Trolley bottom shelf	1
34	Gancio	1	34	Gas-jar pothook	1
35	Pannello laterale sx carrello	1	35	Trolley side panel-left	1
36	Supporto bombola gas	1	36	Gas-jar support	1
37	Telaio carrello sinistro	1	37	Trolley legs assembly-left	1
38	Ruota con freno	2	38	Wheel-4" with brake	2
39	Pannello laterale dx carrello	1	39	Trolley side panel-right	1
40	Telaio carrello destro	1	40	Trolley legs assembly-right	1
41	Coperchio ruota	2	41	Coperchio ruota	2
42	Anello di arresto	2	42	Fixation ring	2
43	Rondella	2	43	Washer	4
44	Ruota senza freno	2	44	Wheel-6" no brake	2
45	Asse ruota	1	45	Wheel axis	1
46	Staffa motore girarrosto	1	46	Rotisserie motor bracket	1







IMPORTANTE

Leggere tutte le istruzioni prima dell'utilizzo.

Seguire le procedure indicate per l'accensione e l'utilizzo.

Maneggiare con molta cura le parti metalliche per evitare ferite.

Per un corretto assemblaggio seguire in ordine le indicazioni. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Prima di effettuare l'assemblaggio controllare l'integrità dei componenti.

AVVERTENZE

Utilizzare l'apparecchio solo all'aperto.

Non spostare l'apparecchio mentre è in uso.

Non lasciare mai la bombola del gas attaccata al regolatore se scollegato dal tubo dal barbecue.

Non disperdere nell'ambiente la pila che alimenta l'accenditore, smaltirla negli appositi siti.

ATTENZIONE

Alcune parti dell'apparecchiatura diventano molto calde, fare attenzione ai bambini e alle persone anziane.

SICUREZZA

Non conservare o utilizzare gasolio, carburanti metilici o qualsiasi altro vapore o liquido infiammabile nelle vicinanze di questa o simili apparecchiature.

Non accendere mai un barbecue con gasolio o carburanti analoghi.

DATI TECNICI

Codice apparecchio:	5613001
Categoria apparecchio:	I3B/P (30 mbar), I3+ (28-30/37 mbar)
Gas - Pressione:	G30 (Butano 28-30 mbar) G31 (Propano 37 mbar)
Bombola gas:	3 - 5 - 10 Kg
Consumo G30:	900 g/h
Potenza grill:	9,6 kW
Potenza fornello laterale:	3.15 kW
Ugelli grill:	0,85 mm
Ugello fornello laterale:	0,85 mm
Peso complessivo:	57 Kg
Dimensioni (indicative):	L 132 x P 59 x H 119 cm
Area cottura:	64 x 50 cm
Elemento riscaldante:	Regolabile continuo
Accensione:	Piezoelettrica su ogni bruciatore

Una bombola di gas da 10 Kg sufficiente per un periodo di accensione di 11 ore a pieno regime



Acquistando questo barbecue a gas, ha acquisito un eccellente prodotto di qualità. L'apparecchio soddisfa le norme di sicurezza dell'Unione Europea in conformità con l'European Gas Standard (EN498).

CONSIGLI PER IL MONTAGGIO

Prima di procedere al montaggio, estrarre dalla scatola tutti le parti e controllare che non manchi nessun componente.

IMPORTANTE

Il barbecue funziona con bombole di gas liquido (butano-propano) da 3 - 5 – 10 Kg.

Il tubo del gas in gomma non deve superare 1,5mt di lunghezza di diametro 6mm, deve essere secondo la normativa vigente nel paese di utilizzo con la data di scadenza ancora valida.

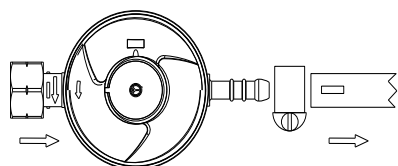
Il regolatore di pressione deve essere tarato alla pressione stabilita secondo lo Standard EN12864 e le normative vigenti nel paese di utilizzo, sono reperibili presso il rivenditore di articoli gas più vicino. Fare riferimento alla tabella esposta nel barbecue stesso, è vietato utilizzare riduttori di pressione regolabili.

INSTALLAZIONE

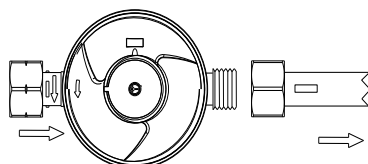
Verificare che la guarnizione del riduttore sia ancora presente e che non sia danneggiata, cambiare la guarnizione ad ogni sostituzione della bombola.

Avvitare il riduttore di pressione sulla bombola ruotando in senso antiorario. Serrare ermeticamente.

Il tubo del gas va collegato al raccordo d'uscita del riduttore di pressione come sotto descritto:



Il tubo del gas va collegato al riduttore e fissato con un'apposita fascetta stringitubo in metallo. Serrare ermeticamente. Oppure



Avvitare in senso orario il raccordo portagomma al riduttore di pressione, collegare il tubo del gas al raccordo e fissarlo con un'apposita fascetta stringitubo in metallo. Serrare ermeticamente.

L'altra estremità del tubo gas va fissata saldamente al barbecue: innestata direttamente e fissata con un'apposita fascetta in metallo, oppure avvitare il raccordo del tubo gas sul raccordo del barbecue. Posizionare la bombola a lato del barbecue, non sotto, prestando attenzione a tenerla lontana da fonti di calore e in posizione sicura.

PROVA ANTIFUGHE GAS

Durante la prova antifughe togliere dall'area circostante fonti infiammabili ed evitare assolutamente azioni che possano provocare incendi.

E' vietato fumare!

Non eseguire mai il controllo antifughe con il bruciatore acceso!

Fare la prova sempre all'esterno.

Controllare il tubo del gas, verificando che non presenti spaccature, tagli o abrasioni

Controllare la data di scadenza del tubo gas, eventualmente sostituire.

Se il tubo è danneggiato non utilizzare il barbecue.

Assicurarsi che il tubo del gas non formi pieghe che possano ostacolare il regolare flusso del gas durante l'utilizzo del barbecue.

Assicurarsi che il tubo del gas non sia in tensione in nessun punto e che non tocchi nessuna parte del barbecue calda.

Chiudere i rubinetti del grill.

Aprire la valvola della bombola e prestare attenzione che non ci siano perdite. Porre una soluzione di 50% acqua e 50% di sapone liquido, su tutte le connessioni. La presenza di bolle denota una perdita.

Il barbecue non deve essere usato fino a quando non si è riparata la fonte della perdita!

Per arrestare la fuga occorre, serrare tutti i punti di connessione.

Chiudere immediatamente il rubinetto del gas della bombola non appena si percepisce il caratteristico odore del gas!

Eseguire la prova antifughe ogni qualvolta si collega o si sostituisce la bombola o il tubo del gas.

COME SOSTITUIRE LA BOMBOLA

Durante il collegamento o la sostituzione della bombola assicurarsi che:

- L'operazione avvenga in aria aperta.
- Avvenga distante da fiamme.
- La valvola della bombola sia chiusa
- Il rubinetto del gas grill sia stato chiuso.
- La guarnizione di tenuta del regolatore sia idonea e nuova
- Il tubo del gas non sia sotto sforzo di tensione o torsione e che non tocchi nessuna parte del barbecue calda.
- Sulla bombola siano usati solo regolatori di pressione conformi alle norme vigenti.

Nota: controllare sempre che non ci siano perdite sul connettore usando acqua saponata lungo tutte le connessioni.

ISTRUZIONE PER L'ACCENSIONE

Posizionare il Gas grill sopra un piano orizzontale oppure nelle cave dei barbecue Sunday® ad un'altezza consona per la cottura. E' vietato usare il barbecue in luoghi chiusi! Una volta acceso non spostare il barbecue o lasciarlo incustodito. Tenere il barbecue lontano dalla portata di bambini e animali. Tener presente che il grasso caldo della cottura potrebbe gocciolare creando delle fiammate, in questo caso abbassate la fiamma.

ATTENZIONE: Durante l'uso, il barbecue diventa molto caldo. Non toccare la vasca di raccolta grasso quando il gas grill è in funzione, il grasso di cottura rende la vasca molto calda! Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di riporlo.

Aprire la valvola di controllo sulla bombola del gas, premere e girare la manopola del pannello di controllo del barbecue in senso antiorario fino alla posizione centrale, premere il pulsante d'accensione fino ad accensione avvenuta.

AVVERTENZA

se il bruciatore non si accende chiudere la manopola girandola in senso orario e chiudere la valvola della bombola del gas. Attendere cinque minuti prima di provare a riaccendere il bruciatore.

SOSTITUIRE LA PILA DELL'ACCENDITORE

Svitare il pulsante di accensione, rimuovere la pila esausta, reinserire una nuova pila facendo attenzione alla polarità, avvitare il pulsante di accensione. Usare solamente pile tipo LR6/AA /Alcalina. Non disperdere nell'ambiente la pila che alimenta l'accenditore, smaltirla negli appositi siti.

PRERISCALDAMENTO

Si raccomanda di riscaldare il barbecue per 2 minuti al minimo e poi per 2 minuti al massimo.

CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA

Spegnere il grill subito dopo aver terminato la cottura.

Non preriscaldare il barbecue per tempi superiori a quelli indicati

AVVERTENZE E SICUREZZA

Prima di usare il barbecue leggere attentamente i seguenti punti:

1. Seguire le istruzioni di montaggio del presente manuale. In caso contrario si potrebbero verificare problemi durante l'utilizzo.
2. Durante l'uso, il barbecue diventa molto caldo; prestare la massima attenzione in presenza di animali, bambini o persone anziane.
3. Nell'eventualità di perdite di gas, chiudere la valvola della bombola, spegnere eventuali fiamme libere, aprire il coperchio e rifare la prova antifughe gas. Se non si riesce a risolvere il problema contattare il proprio rivenditore di bombole a gas.
4. Le parti sigillate dal costruttore non devono essere alterate dall'utilizzatore
5. Non muovere il barbecue mentre è in funzione.

6. Chiudere la bombola gas dopo l'utilizzo.
7. Ogni modifica all'apparecchio può essere pericolosa ed è vietata.
8. Non usare e non conservare liquidi o vapori infiammabili in prossimità del barbecue quando è in uso.
9. Il barbecue a gas è concepito solo per uso esterno.
10. Non usare fiamme libere per verificare se ci sono perdite di gas.
11. Non usare il barbecue se ci sono perdite di gas.
12. Se il barbecue è in uso non scollegare nessun attacco del gas né sul barbecue né sulla bombola/regolatore.
13. Prestare sempre attenzione quando il barbecue è in uso; non lasciarlo mai incustodito.
14. Pulire il barbecue periodicamente. Fare attenzione a non allargare o tappare i fori del bruciatore o gli orifizi delle valvole durante la pulizia.
15. Non usare il barbecue in garage o in spazi chiusi. Tenere lontano da materiali combustibili.
16. Si raccomanda di far revisionare il barbecue da personale esperto presso il rivenditore di bombole a gas almeno una volta all'anno. Non revisionare l'apparecchio da soli.
17. Usare guanti da forno pesanti e attrezzi a manico lungo per cucinare sulla griglia.
18. Essere preparati nell'eventualità d'incidenti o incendi. Sapere dove si trovano kit di pronto soccorso, estintore e come usarli.
19. Tenere cavi elettrici e il tubo del gas lontano dalle superfici calde.
20. Cucinare sempre con molta attenzione.

CONSERVAZIONE

I componenti del Vostro barbecue sono stati costruiti interamente in acciaio inox Aisi 430. Gli acciai inossidabili non sono immuni alla corrosione e non sono esenti da manutenzione, contrariamente a popolare la percezione del pubblico.

Anche gli acciai inossidabili più prestanti, utilizzati in marina, richiedono una pulizia frequente con acqua dolce per evitare l'ossidazione e altre questioni corrosivi.

La finitura di questo grill è realizzata mediante spazzolatura. Questa finitura eseguita sulle lamiere in acciaio inox attraverso un processo abrasivo, rimuove la finitura a specchio e lascia la finitura spazzolata. Questo tipo di finitura richiede frequenti interventi di pulizia e cura, in modo da mantenere il suo aspetto iniziale.

Senza cure adeguate è realistico aspettarsi che mostrerà segni di corrosione nel tempo.

Acciaio inossidabile non è sicuramente esente da manutenzione materiale.

Dopo il montaggio, si consiglia agli utilizzatori di applicare un sottile strato di olio di oliva con uno straccio pulito, a tutte le zone esposte del grill.

Questo dovrebbe poi essere lucidato con un altro panno pulito. Questo processo aiuterà protezione contro lo sporco e altri contaminanti corrosivi.

Lo strato di olio di oliva rende più facile la rimozione delle impronte.

Questo processo dovrebbe essere ripetuto frequentemente ad ogni volta che si utilizza il grill.

In ogni caso il grill va riposto sempre pulito su un luogo asciutto, se così non fosse, la combustione di umidità/sporcizia può provocare degli effetti corrosivi.

Per proteggere al meglio l'apparecchio barbecue dagli agenti atmosferici durante il periodo invernale o di non utilizzo, si consiglia di coprirlo con un telo di copertura impermeabile (ne esistono di varie misure nel catalogo accessori SUNDAY®).

Al fine di mantenere la qualità della finitura del vostro grill in acciaio inox, il proprietario deve essere consapevole che la manutenzione di questo prodotto suggerita in questo manuale gli allunga la vita e lo rende sempre perfetto sia nell'aspetto che nell'utilizzo.

Prima di riporlo per il periodo invernale bisogna seguire queste indicazioni:

Togliere la bombola gas prima di riporre l'apparecchio in locali chiusi.

Non riporre la bombola gas in locali chiusi o nelle vicinanze di fiamme libere o fonti di calore.

La bombola del gas deve essere conservata all'aperto in una zona ben ventilata con il tappo di protezione sull'orifizio. Quando si usa il barbecue dopo un lungo periodo di inutilizzo, assicurarsi che non ci siano perdite di gas od occlusioni nel bruciatore prima di utilizzarlo. Seguire le istruzioni di pulizia per la sicurezza del barbecue. Se il barbecue è conservato all'aperto, assicurarsi di controllare che l'area

sotto il pannello frontale sia libera da occlusioni (insetti ecc.). Quest'area deve essere mantenuta libera per non ostacolare la combustione o la circolazione d'aria.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Il barbecue é facile da pulire con poco fatica, basta seguire questi utili consigli.

- Le griglie devono essere lavate periodicamente immergendole e lavandole in acqua e sapone con una sugna non abrasiva.

- Lavare anche le superfici interne del grill con acqua calda e sapone. Non usare spazzole metalliche, lana d'acciaio o pagliette

- Controllare periodicamente che il bruciatore non sia ostruito da insetti e ragni che possono bloccare il sistema del gas, deviandone il flusso. Pulire il bruciatore con molta attenzione, assicurandosi che non ci siano occlusioni. Si raccomanda di usare uno spazzolino per pulire le parti interne del barbecue.

- E' vietato eseguire qualsiasi tipo di modifica a questo apparecchio.

Il libretto di istruzione fa parte del prodotto e va tenuto sempre a portata di mano, in caso di smarrimento richiedere una copia.

E' nostra cura prendere ogni precauzione affinché questo apparecchio vi sia consegnato nelle migliori condizioni.

IMPORTANT!

Read the instructions before using the appliance.
Follow the instructions provided for lighting and use.
Handle the metal parts carefully in order to avoid injury.
Follow the instructions in order. Keep out of the reach of children.
Check the condition of the components before starting assembly.

WARNINGS

Use outdoors only.
Do not move the appliance during use.
Do not modify the appliance.
Never leave the gas cylinder connected to the regulator if disconnected from the barbecue pipe.
Avoid release into the battery that feeds the ignitor, dispose in the appropriate sites.

ATTENTION

Some parts of the device will get very hot during use:
keep an eye on children and elderly people in the vicinity.

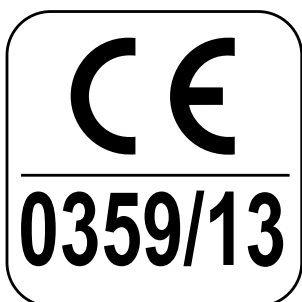
SAFETY

Do not store or use diesel, methyl fuels or any other inflammable gas or fluid in the vicinity of this or similar appliances. Never light a barbecue using diesel or similar fuels

TECHNICAL DATA

Device code:	5613001
Appliance category:	I3P (37 mbar) - I3+ (28-30/37 mbar)
Gas - Pressure:	G30 (Butane 28-30 mbar) G31 (Propane 37 mbar)
Gas cylinder:	3 - 5 - 10 Kg
Consumption G30:	900 g/h
Power main burner:	9.6 kW
Power side burner:	3,15 kW
Injector main burner:	0,85 mm
Injector side burner:	0,85 mm
Total weight:	57 Kg
Dimensions (approximate):	L 132 x P 59 x H 119 cm
Cooking area:	64 x 50 cm
Heating element:	Continuously adjustable
Ignition:	Piezoelectric on each burner

A 10 kg gas cylinder is sufficient for 11 hours of use with the gas on full.



By purchasing this gas barbecue, you have acquired a top quality product. The device meets European Union safety standards in compliance with the European Gas Standard (EN498).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before proceeding with assembly, remove all the parts from the box and make sure that no components are missing.

IMPORTANT

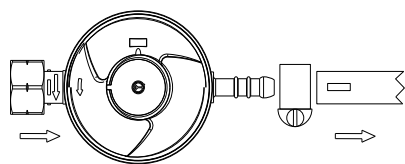
The barbecue operates with liquid gas cylinders (butane/propane) weighing from 3 – 5 - 10 kg. The rubber gas tube must not exceed 1.5mt in length, diameter 6mm, must comply with current regulations in the country where it is installed with a valid expiry date. The pressure adjuster should comply with the standard EN12864 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items. Refer to the table provided on the barbecue itself. It is strictly prohibited to use adjustable pressure reducers.

INSTALLATION

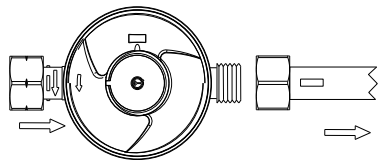
Make sure that the reducer seal is still present and is not damaged. Change the seal every time you replace the gas cylinder.

Screw the pressure reducer onto the cylinder, turning it in an anticlockwise direction. Tighten it hermetically.

The case tube should be connected to the pressure reducer outlet connection as described below:



The gas tube should be connected to the reducer and secured by means of a specific metal clamp. Tighten it hermetically. Or



Screw the outlet connector onto the pressure reducer in a clockwise direction, connect the gas tube to the connection and secure it by means of a specific metal clamp. Tighten it hermetically.

The other end of the gas tube should be secured firmly to the barbecue. It should be directly engaged and secured by means of a specific metal clamp, or screw the gas tube connection onto the barbecue connection. Place the cylinder to the side of the barbecue, not beneath it, making sure that you keep it away from sources of heat and place it in a safe position.

GAS LEAK TEST:

During the gas leak test, remove all inflammable sources from the surrounding area and avoid all actions that could cause fires.

Do not smoke!

Never carry out gas leak tests when the burner is lit!

Always perform the test outdoors.

Check the gas tube, making sure that it is not split, cut or scratched

Check the gas tube expiry date and replace it if necessary.

Do not use the barbecue if the tube is damaged.

Make sure that the gas tube does not develop bends that could obstruct the regular gas flow during use of the barbecue.

Make sure that the gas tube is not under pressure at any point and that it does not touch any part of the hot barbecue.

Close the grill taps.

Open the cylinder valve and make sure that there are no leaks. Pour a solution of 50% water and 50% liquid soap on all the connections. If you observe bubbles, this means that there is a leak.

The barbecue must not be used until the source of the leak has been repaired!

To stop the leak, you need to tighten all the connection points.

Close the cylinder gas tap as soon as you smell gas!

Perform the gas leak test every time you connect or replace the gas cylinder or tube.

HOW TO REPLACE THE CYLINDER

When connecting or replacing the cylinder, make sure that:

- The operation takes place outdoors.
 - There are no naked flames in the vicinity.
 - The cylinder valve is closed
 - The gas grill tap has been closed
 - The regulator seal is suitable and new
 - The gas tube is not under pressure or twisted and does not touch any part of the hot barbecue.
 - Only pressure regulators compliant with current laws have been used on the cylinder.
- Note: always make sure that there are no leaks from the connector by using soapy water on all the connections.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Place the gas grill on a horizontal surface or in the grooves of the Sunday® barbecues at a height appropriate for cooking. It is forbidden to use the barbecue in closed environments! Once it has been lit do not move the barbecue or leave it unattended. Keep the barbecue out of the reach of children and animals. Bear in mind that the hot fat from cooking may drip creating flare-ups, in this case lower the flame.

ATTENTION: During use, the grill gets very hot. Do not touch the fat collection tray when the gas grill is in operation, the cooking fat makes the tray very hot! Make sure the appliance has cooled down completely before putting it away.

Open the control valve on the gas cylinder, press down the knob on the barbecue control panel and turn it in an anticlockwise direction until reaching a central position, then press the ignition button several times, so that it goes click.

WARNING: if the burner does not light, close the knob by turning it in a clockwise direction, then close the gas cylinder valve. Wait five minutes before trying to light the burner again.

REPLACE THE BATTERY

Unscrew the power button, remove the battery exhausted, replace a new battery making sure the polarity, turn the power button. Use only battery type LR6/AA / Alkaline. Avoid release into the battery that feeds the ignitor, dispose in the appropriate sites.

PREHEATING

We recommend heating the barbecue for 2 minutes at minimum and then for 2 minutes at maximum.

ENERGY SAVING ADVICE

Switch off the grill as soon as cooking is complete.
Do not preheat the barbecue for longer than instructed

WARNINGS AND SAFETY NOTICE

Before using the barbecue, read the following points carefully:

1. Use outdoors only. Follow the assembly instructions provided in this manual. You may have problems during use if you fail to do so.
2. Read the instructions before using the appliance. The barbecue gets very hot during use; take great care in the presence of animals, children or the elderly.
3. Should a gas leak occur, close the cylinder valve, extinguish any naked flames, open the cover and carry out the gas leak test again. If you are unable to resolve the problem, contact your gas cylinder retailer.
4. Do not modify the appliance.
5. Do not move the appliance during use.
6. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
7. Any modification to the device may be dangerous and is forbidden.
8. Do not use or store inflammable fluids or gases in the proximity of the barbecue when it is in use, this appliance must be kept away from flammable materials during use.

9. **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away
10. Do not use naked flames in order to check for gas leaks.
11. Do not use the appliance in the event of gas leaks.
12. Do not disconnect any gas connections on the barbecue or the cylinder/regulator when the barbecue is in use.
13. Always take great care when the appliance is in use. Never leave it unattended.
14. Clean the barbecue from time to time. Make sure you do not flood or block the burner holes or the valve orifices during cleaning.
15. Do not use the barbecue in garages or enclosed places. Keep away from combustible materials.
16. We recommend having the barbecue checked by expert personnel at your local gas cylinder retailer at least once a year. Do not check the appliance on your own.
17. Use long, heavy duty oven gloves when cooking on the grill.
18. Always be prepared in the event of an accident or fire. Make sure you know where the fire air kit and fire extinguisher are and how to use them.
19. Keep electric cables and the gas tube far from the hot surfaces.
20. Always cook very carefully.

STORAGE

The device must be cleaned after use to guarantee its long life and operation over time

Protect the burners against rust with a thin layer of oil.

To protect the appliance from atmospheric agents as much as possible during winter or when not in use, you are advised to cover it with a sheet of waterproof material (these are available in various sizes from the SUNDAY® accessories catalogue).

Remove the gas cylinder before placing the device in a closed environment.

Do not place the gas cylinder in closed environments or near naked flames or sources of heat.

The gas cylinder must be stored in the open in a well ventilated area with the protection cap on the orifice.

When using the barbecue after a long period of non-use, make sure that there are no gas leaks or burner blockages before using it. Follow the cleaning instructions for a safer barbecue. If the barbecue is stored outdoors, make sure you remember to check that the area under the front panel is free from blockages (insects, etc.). This area must be kept free so as to obstruct combustion and air circulation.

CLEANING INSTRUCTIONS

The barbecue is easy to clean. Just follow this useful advice.

- The grills should be washed from time to time, soaking them and washing them in soap and water with a non abrasive sponge.

- Wash the internal grill surfaces too, using soap and water. Do not use metallic brushes, steel wool or scourers

- Periodically check that the burner is not obstructed by insects and spiders, which could block the gas system, diverting the flow. Clean the burner very carefully, making sure that there are no blockages. We recommend using a small brush to clean the internal parts of the barbecue.

- It is strictly prohibited to make any kind of change to this appliance.

The booklet is an integral part of the product and must always be kept to hand. Please request another copy if you lose it.

We are committed to taking every precaution in order to ensure that this appliance reaches you in the best possible condition.

VERY IMPORTANT INFORMATION

CARE AND PROTECTION OF STAINLESS STEEL SURFACES

Your BBQ features Stainless Steel components, using moderate grade Stainless Steels. All Stainless

Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. Stainless Steels are not immune

to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception. Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning with fresh water to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

Stainless Steel is definitely not a maintenance-free material. Cleanliness and Stainless Steel are closely related.

After assembly, we recommend that owners apply a thin layer of Olive Oil with a clean rag, to all exposed Stainless Steel areas. This should then be polished in and buffed off with another clean rag to a non-oily finish. This process will aid protection against dirt and other corrosive contaminants, by providing a temporary food-safe shield. The Olive Oil layer also makes later polishing and removal of fingerprints easier.

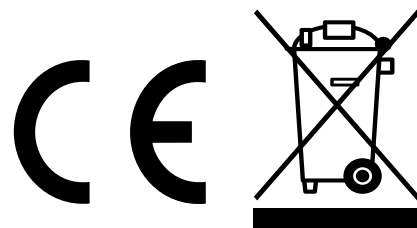
This process should be repeated frequently when cleaning your grill.

You may have bought a protective cover for your BBQ. It is recommended that a BBQ cover should be used at all times when the BBQ is not in use to protect your investment. However it is vital to understand that unless the BBQ is cool, clean and dry when the cover is fitted, use of a cover can in fact be detrimental. A cover placed on a warm, wet or unclean BBQ (or any mix of these factors) can in fact be a very effective corrosion breeder!

For this reason, the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminants or dirt and be thoroughly dry before a protective cover is fitted. This is especially important before a BBQ is stored for any length of time i.e. if the BBQ doesn't get frequent use, or when the BBQ is stored away over winter months.

In order to maintain the quality of the finish of your Stainless Steel BBQ, the owner must be vigilant with care and maintenance according to this advice.

Look after your investment carefully and it will serve you well for many years to come.



IT CE Dichiarazione di conformità

GB EG Declaration of Conformity

Il sottoscritto dichiara a nome della ditta la conformità del prodotto con le direttive e le norme seguenti.

The undersigned declares in the name of the company that the product is compliance with the following guidelines standards.

- 98/37/EG
- 73/23/EWG
- 97/23/EG
- 89/336/EWG
- 90/396/EWG
-

- 89/686/EWG
- 87/404/EWG
- R&TTED 1999/5/EG
- 2000/14/EG: LMW.....dB(A); LWA.....dB(A)
- 98/37/EG
-