



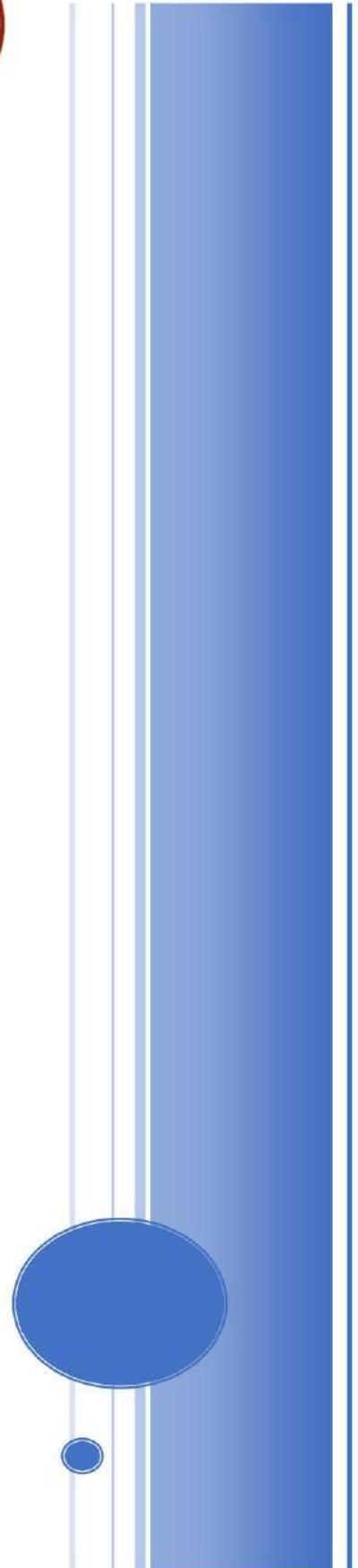
GRATAR GAS IMOR
„BELIZE”

MANUAL DE UTILIZARE

MODEL: BELIZE

EDIȚIA: 2021/001

DATA: 01/04/2021



INDEX

1. DETALII ALE PRODUCĂTORULUI	1
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	1
3. INFORMAȚII GENERALE	1
4. AVERTIZĂRI	2
5. SIGURANȚA	2
6. TESTUL DE GAZ	4
7. INFORMAȚII DESPRE GAZ, REGULADORUL DE PRESIUNE ȘI ȚEVA	4
8. INSTALARE	5
9. UTILIZARE	5
10. ÎNGRIJIREA ÎNȚREȚINEREA	9
11. MĂSURĂTORI DE GRĂȚAR.....	11
12. INSTRUCȚIUNI DE MONTARE.....	12



1 Date despre producător.

SOCIETATEA PRODUCĂTORĂ: MANUEL OBRERO RUIZ SA
 MANAGER: JOSE MANUEL OBRERO DOMÍNGUEZ
 ADRESA: POLIGONO EL GARROTAL C/D PARCELE 1,3 ȘI 5
 COD POȘTAL: 14700 PALMA DEL RIO (CÓRDOBA)
 TELEFON: 957641137
 FAX: 957649198
 EMAIL : info@imor-sa.com

2 Specificații tehnice

MODEL		BELIZA	
TIP GAZ	BUTAN	Consum Qn(S/HS)	8,5 kW
		presiunea gazului (mbar)	28-30 mbar
		Dimensiunea injectorului (mm)	0,84
	PROPAN	Putere (kW)	8,5 kW
		presiunea gazului (mbar)	37 mbar
		Dimensiunea injectorului (mm)	0,84
Greutate neta / kg)		28,3KG±0,5KG	

	MODEL	BELIZA
	Consum (s/Hs)	8,5 kW
Categoria I3+	dimensiunea injectorului	0,84 mm
	aerul primar	6 mm
TIP GAZ		
BUTAN - G30	presiunea gazului	28-30 mbar
PROPAN – G31		37 mbar

Specificațiile pot fi modificate fără notificare.

NOTĂ: grătarul este pregătit să funcționeze cu GAZ Butan sau Propan. 3 informații generale •

Citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual, acesta conține informații importante despre cum să instalați, utilizați și manipulați grătarul într-un mod sigur, adecvat și eficient.

• Păstrați acest manual într-un loc sigur, astfel încât să poată fi consultat de toți utilizatorii. • Acest grătar trebuie instalat urmând instrucțiunile furnizate de producător și în conformitate cu toate reglementările locale.

• În caz de defecțiune sau defecțiuni, opriți grătarul și întrerupeți alimentarea cu gaz și scoateți regulatorul gaz cilindrilor. •

Nerespectarea celor de mai sus poate pune în pericol siguranța grătarului.

4 Avertismente •

Numai pentru utilizare în exterior. Nu este destinat utilizării comerciale • Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza produsul. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la deces, vătămări corporale grave și/sau daune materiale.

• ATENȚIE: unele părți accesibile ar putea fi foarte fierbinți. Stai departe de copii. • Nu mutați grătarul în timpul utilizării. • Închideți robinetul rezervorului de gaz după utilizare.

- Nu modificați grătarul. Utilizarea necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor poate fi periculoasă și va anula garanția. Acest lucru nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră statutare. • Păstrați manualul pentru referințe viitoare. • Efectuați un test de scurgere anual și de fiecare dată când schimbați sau deconectați butelia de gaz.

Verificați dacă racordurile conductelor de gaz sunt strânse. • Gratarul trebuie ținut departe de materiale inflamabile în timpul utilizării. • Nu trebuie să faceți nicio modificare la dispozitivul inițial. 5 securitate

- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu mutați grătarul când este fierbinte.
- Nu închideți capacul grătarului în timpul funcționării acestuia. • Nu depozitați și nu folosiți benzină sau alte lichide sau vapori inflamabili în apropierea grătarului. • Nu depozitați butelii de gaz în apropiere, altele decât cea conectată la grătar. • Dacă simțiți miros de gaz: o Întrerupeți alimentarea cu gaz a grătarului o Stingeti orice flacără deschisă o Dacă mirosul persistă, opriți utilizarea aparatului și contactați distribuitorul.
- Nu manipulați niciodată garniturile șuruburilor de reglare situate pe supapele de gaz. • Pentru utilizarea exclusivă cu gaz propan sau butan în butelie, trebuie să utilizați un regulator de presiune potrivit pentru propan sau butan. • Îndepărtați ambalajul din plastic din toate părțile înainte de a aprinde grătarul. • Asigurați-vă că nu folosiți grătarul la mai puțin de un metru de orice structură sau suprafață inflamabil.
- Buteliile de gaz nu trebuie așezate direct sub grătar. • Buteliile de gaz nu trebuie amplasate sau folosite în poziție orizontală. • Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde.
- Utilizarea unei mănuși de cuptor este recomandată pentru manipularea articolelor deosebit de fierbinți. • Folosiți ustensile special concepute pentru grătare și echipate cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- Acordați atenție aburului fierbinte care ar putea fi eliberat atunci când deschideți capacul. • Nu acoperiți grătarul până când nu s-a răcit complet. • Folosiți grătarul numai pe o suprafață stabilă și plană. • Efectuați testul de scurgere anual după fiecare înlocuire sau scoatere a cilindrului de gaz.
- Nu folosiți spray-uri lângă grătar.
- Piese protejate de producător sau de reprezentantul acestuia nu trebuie manipulate de către utilizator. • Nerespectarea instrucțiunilor furnizate în acest manual poate duce la vătămări corporale, daune grave personale sau materiale.
- Dacă aveți întrebări cu privire la aceste instrucțiuni, vă rugăm să contactați dealerul local.

6 test de scurgere

Etanșeitatea trebuie verificată în aer liber, departe de orice sursă de căldură, țigări, scânteii sau flăcări. Asigurați-vă că mânerul de control sunt în poziția închisă. După deschiderea robinetului buteliei de gaz, cu ajutorul apei cu săpun, verificați absența bulelor pe toate punctele de conectare ale sticlei, regulatorului de presiune și aparatului. Dacă apar bule, aceasta indică faptul că există scurgeri de gaz. Închideți butelia de gaz și strângeți din nou conexiunile. Repetați testul de scurgere. Dacă scurgerea provine dintr-o altă piesă, nu folosiți grătarul și contactați serviciul pentru clienți la +34 957 641 137 sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.

7 informații despre gaz, regulatorul de presiune și tub

Gratarul poate fi alimentat cu gaz propan sau butan într-o butelie. Buteliile cu gaz butan asigură o alimentare suficientă cu gaz vara, dar performanța buteliei ar putea fi afectată dacă temperatura scade sub +10° C. Buteliile cu propan furnizează gaz pe tot parcursul anului, chiar și iarna, când este mai frig. Poate fi necesar să folosiți o cheie (nu este inclusă) pentru a schimba cilindrul.

Verificați dacă aveți butelia de gaz și regulatorul de presiune corecte pentru grătar.

Utilizați un tub de gaz în conformitate cu standardul NF D 36-125 sau XP D 36-112; lungimea sa ar trebui să fie adecvată pentru utilizare și nu depășește niciodată 1,5 m

Tubul de gaz trebuie să se deruleze în mod normal, fără a trage sau răsuci, să rămână vizibil în întregime lungime și să fie ușor accesibile, fără a intra în contact cu părțile fierbinți ale grătarului.

Tubul de gaz trebuie schimbat la atingerea termenului de valabilitate marcat pe acesta și în toate cazurile dacă prezintă tăieturi, urme de uzură sau fisuri.

Gratarul este proiectat să funcționeze cu orice recipient de gaz butan (G30) sau propan (G31). 13 kg echipat cu un regulator de presiune în conformitate cu reglementările din țara de utilizare:

Pentru Spania: GPL -B/P presiune fixă menajeră 11680 conform UNE-EN-12864

Pentru Franța: -Regulator de presiune de siguranță butan (NF) de 28 mbar. Propan: regulator de presiune de siguranță (NF) de 37 mbar

Recipientul de gaz echipat cu regulator de presiune trebuie să aibă o înălțime maximă de 700 mm și o lățime de 320 mm

TRbuie să AVEA UN REGULATOR DE PRESIUNE ȘI UN REZERVOR ADECVAT PENTRU UTILIZAREA SIGUR ȘI EFICIENTĂ A GRĂȚARULUI. UTILIZAREA UNUI REGULATOR DE PRESIUNE IMPECUT SAU DEFECT ESTE PERICULOASĂ ȘI VA ANULA GARANȚIA. Consultați distribuitorul local de gaz pentru a determina cele mai potrivite butelii de gaz și regulatoare de presiune.

8 instalare:

- Selectarea unei locații

Gratarul trebuie folosit exclusiv în aer liber și amplasat într-un loc bine ventilat. Asigurați-vă că nu îl așezați niciodată pe o suprafață combustibilă. Părțile laterale ale grătarului NU trebuie să fie NICIODATĂ la mai puțin de un metru de orice suprafață combustibilă. Țineți grătarul departe de materiale inflamabile.

Selectați cu atenție locația de utilizare a grătarului. Situl trebuie amplasat într-un spațiu deschis în care vântul nu bate, departe de copaci și orice alt element care ar putea lua foc.

- Precauții

Nu blocați orificiile de ventilație din corpul grătarului.

Așezați butelia de gaz pe o suprafață plană, lângă grătar, și asigurați-vă că nu este lângă o sursă de căldură.

Schimbarea recipientului de gaz trebuie făcută într-un loc ventilat și departe de orice sursă de aprindere, cum ar fi flăcări deschise, țigări sau orice altă sursă de căldură. Verificați etanșeitarea la sfârșitul înlocuirii.

- Conexiune

- Conectați conducta de gaz la racordul cu care este distribuit împreună cu aparatul, asigurând astfel utilizarea racordului în fiecare țară, conform Standardului ENE EN-498, pe partea stângă a grătarului.

- Înșurubați celălalt capăt al tubului la regulatorul de presiune urmând informațiile furnizate cu tub și regulator de presiune.
- Conectați regulatorul de presiune la butelia de gaz, verificând etanșeitatea conexiunii, precum și prezența garniturii în regulatorul de presiune.
- Efectuați un test de etanșeitate când conexiunea este terminată.

9 utilizare

• Avertismente

- Înainte de a continua, asigurați-vă că înțelegeți pe deplin secțiunile „ANTERIOR” ale prezent manual.
- Designul grătarului interzice utilizarea a mai mult de 50% din suprafața de gătit ca o farfurie solidă. Dacă plăcile sunt complet acoperite, se va produce o acumulare excesivă de căldură care ar putea deteriora grătarul. Acest lucru nu va fi acoperit de garanție.
- Nu modificați dispozitivul.

• Preparate înainte de gătire.

- AVERTISMENT: De fiecare dată când utilizați grătarul, verificați tava glisantă pentru grăsime și vasul de picurare pentru a vă asigura că nu s-a acumulat grăsime pe ele. Îndepărtați excesul de grăsime pentru a preveni un foc de grăsime. Un incendiu de grăsime poate provoca vătămări corporale grave sau daune materiale - ATENȚIE: NU CĂPTĂȘIȚI TAVĂ DE GRESIM CU FOIA DE GRASIM.

ALUMINIU.

- Așezați un strat uniform de nisip curat și uscat, cu grosimea de 6-8 mm, în tava de colectare a grasimilor. Nisipul va absorbi grăsimea excesivă de gătit și va facilita curățarea ulterioară.
- Pentru a preveni lipirea alimentelor de suprafața emailului, utilizați o perie cu mâner lung pentru a aplica un strat ușor de ulei de gătit sau ulei vegetal înainte de fiecare grătar (Notă: Când aprindeți pentru prima dată grătarul, culorile vopselei se pot schimba ușor sub efectul căldurii. (Acest lucru este complet normal și nu ar trebui să vă îngrijoreze.) Înainte de a găti pentru prima dată, încălziți grătarul punându-l în poziția "Max" timp de 15 minute fără a găti nimic.

• Aprinderea gratarului.

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde.
- Deschideți robinetul buteliei de gaz sau regulatorul de presiune.
- Cu carcasa de comandă a arzătorului să fie aprinsă în poziția <<off>>, împingeți-l și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până simțiți rezistență: așteptați 4 secunde și apoi continuați să rotiți butonul până când auziți un clic (arzător). ar trebui să se aprindă normal)
- Repetați etapa 3, de câteva ori, până când arzătorul se aprinde.
- Dacă arzătorul nu se aprinde, rotiți butonul în poziția <<off>>, apoi opriți alimentarea cu gaz. Așteptați 5 minute și apoi reîncercați din etapa 2.
- Aprindeți arzătoarele rămase în orice ordine, în funcție de nevoile dvs.



• Instrucțiuni pentru aprindere manuală.

- Deschideți capacul grătarului înainte de a-l aprinde. NU aprindeți NICIODATĂ grătarul închis.

- Asigurați-vă că toate butoanele de gaz sunt în poziția OPRIT. Deschideți robinetul de gaz din butelie sau de la regulatorul de presiune a gazului.
- Introduceți un chibrit aprins prin orificiul din dreapta de aprindere din partea stângă. partea dreaptă a grătarului și aduceți-l mai aproape de orificiul arzătorului din dreapta.
- Apăsăți și rotiți butonul de gaz din dreapta în sens invers acelor de ceasornic în poziția maximă, având grijă să vă protejați de flăcări.
- Când arzătorul din dreapta este aprins, aprindeți arzătoarele ramase, deci de la dreapta la stanga.
- Verificați ca fiecare arzător din dreapta sa fie aprins, înainte de a porni următorul arzător.
- Dacă arzătorul nu se aprinde, contactați distribuitorul local.
- Odată aprinse, arzătoarele ar trebui să funcționeze la poziția maximă timp de 3 până la 5 minute pentru a preîncălzi grătarul. Acest proces trebuie efectuat înainte de fiecare sesiune de gătit. Capacul trebuie să fie deschis.
- Odată terminată preîncălzirea, puneți toate arzătoarele în poziția minimă pentru a garanta rezultate optime de gătit. • Gătit la grătar.

Arzătoarele din inox incalzesc difuzorul de caldura, sub gratar, care, la randul sau, incalzeste mancarea asezata pe gratar. Sucurile naturale ale alimentelor produse în timpul gătirii sunt turnate în tava de colectare a grăsimilor și depozitate în vasul de colectare a grăsimilor. Fumul rezultat învâluie mâncarea pe măsură ce iese în sus, oferindu-i aroma unică a unui grătar. Nu coborâți în niciun caz capacul grătarului.

• Gătit la grătar

Zona corespunzătoare părții fierului de călcat va fi încălzită cu ajutorul arzătorului corespunzător, fără a utiliza suportul sau difuzorul de căldură în arzătorul respectiv. Grăsimea va fi depozitată în canelura plăcii, ulterior fiind turnată în cupola care adună grăsimea fără contact direct între flacără și grăsime.

• Gătit sub punte.

Gratarul NU este conceput pentru a gati sub capac, ar putea atinge temperaturi prea ridicate, deteriorați grătarul și provocați vătămări corporale din cauza temperaturii.

• Controlul inflamației „Foarte important”

Erupțiile apar atunci când carnea este gătită, iar sucurile și grăsimile se scurg pe radiatoarele fierbinți. Fumul ajută, desigur, să dea o aromă bună grătarului, dar este de preferat să evitați să-l dați pe foc pentru a nu arde carnea. Pentru a controla inflamația, este ABSOLUT ESENȚIAL să îndepărtați excesul de grăsime din carne sau pasăre înainte de gătit. Utilizați marinade și sosuri pentru gătit cu moderație și încercați să evitați bucățile de carne mai ieftine, deoarece acestea tind să fie grase. De asemenea, este necesar să puneți arzătoarele în poziția MIN. pentru cele gătite

Când apar inflamații, acestea pot fi în mod normal stinse prin turnarea drojdiei chimice sau a sării direct pe difuzoarele de căldură. Protejați-vă întotdeauna mâinile când lucrați lângă suprafața de gătit a grătarului și aveți grijă să vă protejați de flăcări.

În cazul în care grăsimile iau foc, urmați instrucțiunile de mai jos.

- Inflamația grăsimilor:

Goliți și curățați tava de picurare de toate reziduurile de gătit după fiecare utilizare. Dacă utilizați grătarul pentru recepții mari, acesta va trebui să fie oprit și curățat la fiecare două ore. Curățați-l mai des dacă gătiți o cantitate mare de alimente foarte grase. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la aprinderea grăsimilor, ceea ce poate cauza vătămări corporale și deteriorarea grătarului.

- În cazul aprinderii grăsimilor/avertizări: Dacă o puteți face în
 - deplină siguranță, închideți toate butoanele de gaz.
 - Închideți butelia de gaz - Țineți toată lumea departe de grătar și așteptați să se stingă focul.
 - Nu închideți capacul sau capacul grătarului.
 - NU PUVERIZAȚI NICIODATĂ GRĂTARUL CU APA. DACĂ UTILIZAȚI UN STINGATOR, TREBUIE SĂ FIE DE PUDRĂ.
 - NU DEMONTAȚI RECIPIENTUL DE GRASIM.
 - Dacă focul nu se stinge sau pare să se agraveze, contactați pompierii pentru ajutor. • Sfârșitul sesiunii de gătit.

După fiecare sesiune de gătit, rotiți arzătoarele de grătar în poziția maximă și lăsați-le să ardă timp de 5 minute. Această procedură va permite arderea reziduurilor de gătit și, în consecință, va facilita curățarea. Asigurați-vă că capacul este deschis în timpul acestei operațiuni.

- Opriți grătarul.

Când ați terminat de folosit grătarul, rotiți toate butoanele de gaz complet în sensul acelor de ceasornic ceasul în poziția OPRIT și întrerupeți alimentarea cu gaz la nivelul cilindrilor.

Așteptați până când sticla se răcește suficient înainte de a închide capacul sau capacul.

10 Îngrijire și întreținere.

Curățați periodic grătarul între utilizări și mai ales după perioade lungi de depozitare. Verificați dacă grătarul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare. Nu lăsați niciodată grătarul expus la intemperii și păstrați-l ferit de umiditate.

- Nu pulverizați niciodată apă pe grătar când suprafețele sunt fierbinți.
- Nu manipulați niciodată părți fierbinți fără a vă proteja mâinile.

Pentru a prelungi durata de viață și a menține grătarul în stare perfectă, se recomandă insistent să-l acoperiți dacă este lăsat în aer liber pentru perioade lungi, mai ales în lunile de iarnă. Prelatele rezistente și alte accesorii pentru grătar pot fi găsite la dealerul local.

Chiar dacă grătarul este acoperit de protecția sa, acesta trebuie inspectat periodic, deoarece se poate forma umiditate sau condens și îi poate deteriora. Poate fi necesar să uscați grătarul și interiorul husei de protecție. Este posibil ca reziduurile grase să provoace mușcături în parti ale gratarului. Aceste reziduuri trebuie curățate cu apă foarte fierbinte și săpun.

Orice piesă ruginită și care nu intra în contact cu alimentele trebuie tratată cu un antirugină și revopsită cu un grătar sau vopsea rezistentă la căldură.

- Suprafețe de gătit, reîncălzire grătar și grătar.

Curăță grătarul cu apă fierbinte, cu săpun, când s-a răcit. Pentru a îndepărta reziduurile alimentare, utilizați un detergent de spălat vase. Nu folosiți perete de curățat sau pulberi abrazive, deoarece acestea ar putea deteriora definitiv finisajul grătarului. Clățiți și uscați bine. Curățarea grătarelor și a plăcii în mașina de spălat vase nu este recomandată din cauza greutății lor.

- Arzătoare.

Este recomandabil să ardeți reziduurile după gătit pentru a menține arzătoarele curate, în măsura în care sunt utilizate corect și normal.

Arzatoarele trebuie scoase și curățate anual, în caz de calcar, pentru a se verifica ca nu există semne de blocaj (murdărie, insecte) în orificiile arzătorului sau în priză principală de aer a arzătoarelor.

Folosiți un produs de curățare pentru tuburi pentru a curăța blocajele.

Când reasamblați arzătoarele, verificați dacă gâtul arzătorului se cuplează în orificiul de evacuare a sprinklerului din valvule.

Dacă apare rugină între utilizări, acest lucru este normal. Poate fi îndepărtat cu o perie moale și produse de curățare pentru oțel inoxidabil.

- Tava și bolul colectează grăsimea

După fiecare utilizare, îndepărtați și curățați tava pentru grăsime și vasul și îndepărtați orice bucăți de mâncare și ungeți folosind, dacă este necesar, o racletă din lemn sau plastic.

Dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate, grăsimile ar putea lua foc. Acest lucru ar putea duce la deteriorarea semnificativă a grătarului, care nu este acoperită de garanție. Dacă este necesar, puteți curăța tava și vasul care adună grăsimea cu apă și săpun.

- Corpul gratarului.

Îndepărtați periodic excesul de grăsime de pe corpul gratarului folosind o cârpă înmuiată în apă cu săpun și stoarsă bine. Excesul de grăsime și bucățile de mâncare pot fi îndepărtate din interiorul corpului gratarului cu o racletă din lemn sau plastic flexibil. Nu este necesar să îndepărtați toată grăsimea din interiorul corpului gratarului cu o racletă din lemn sau plastic flexibil. Nu este necesar să îndepărtați toată grăsimea din interiorul gratarului. Dacă trebuie să-l curățați complet, utilizați o cârpă și apă fierbinte cu săpun sau o perie de nailon. Nu folosiți produse abrazive. Scoateți grătarele și/sau plăcile și arzătoarele înainte de curățarea temeinică. Nu scufundați butoanele de gaz sau rampele în apă. Verificați aprinderea după reinstalarea cu grijă a elementelor în corpul gratarului.

- Capacul sau capacul gratarului și carucior.

Curățați plita cu o cârpă sau o cârpă neabrazivă și apă fierbinte cu săpun. Pentru curățare nu folosiți spume sau pulberi agresive, deoarece acest lucru ar putea deteriora definitiv finisajul gratarului.

Uscați cu grijă după curățare pentru a preveni formarea ruginii.

- Fixări.

Se recomandă verificarea și strângerea tuturor șuruburilor, șuruburilor etc. periodic.

- Depozitare.

Asigurați-vă că grătarul este complet rece înainte de a-l acoperi sau de a-l depozita. Păstrați grătarul într-un loc răcoros și uscat.

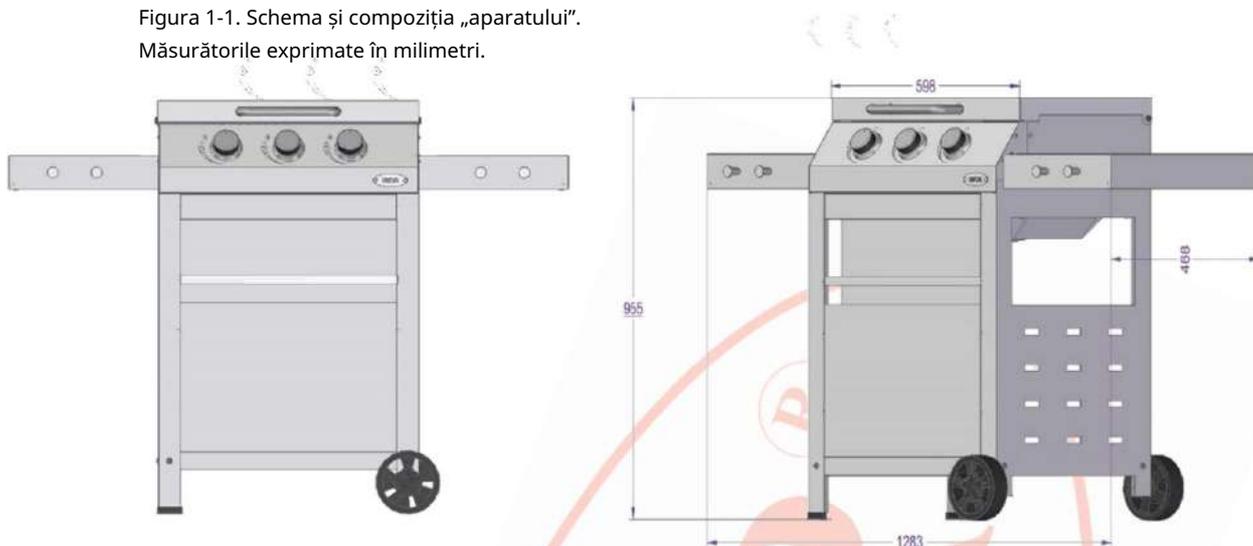
Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu pentru a ține insectele și alte resturi departe de arzătoare. porturi pentru arzător.

Dacă grătarul este depozitat în interior, butelia de gaz trebuie deconectată și lăsată afară. Butelia de gaz trebuie lăsată întotdeauna în aer liber, într-un loc uscat și bine ventilat, departe de surse de căldură și aprindere. Nu lăsați copiii să se joace cu sticla. Nu expuneți butelia de gaz la lumina directă a soarelui.

Înainte de a utiliza grătarul după perioade lungi de depozitare, efectuați procedurile de curățare.

11 Măsurători pentru grătar

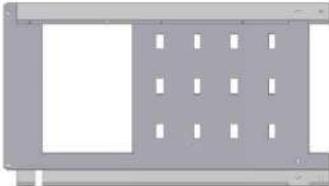
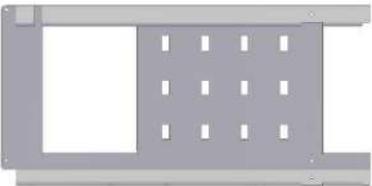
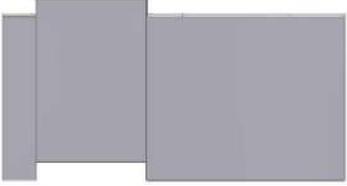
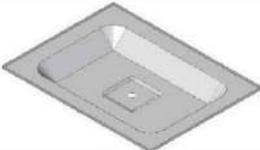
Figura 1-1. Schema și compoziția „aparaturii”.
Măsurătorile exprimate în milimetri.

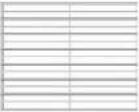


GREUTATE Aproximativ: 32 KG

INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE

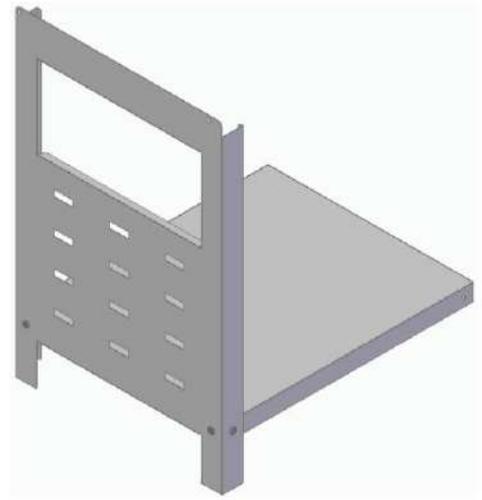
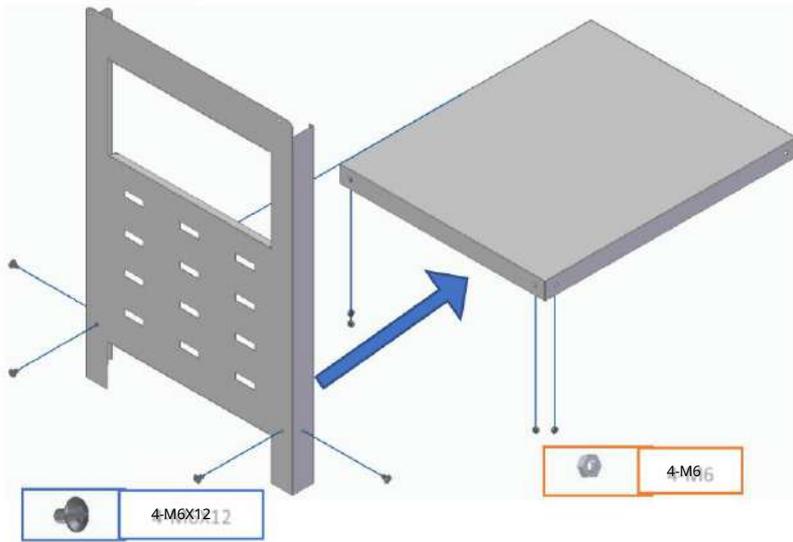
COMPONENTE:

PARTE	IMAGINI	UNITATE
TAVĂ INFERIOARĂ		1
ROȚI PIECI SCURT		1
PICIOARE LUNGI		1
FATA DE MOBILIER		1
TAVĂ DE UNSORI		1
PLACI-SUPPORT		1
CORP BBQ.		1
FRONTAL		1
FAȚĂ		1
SUFRIENDAS		2

GRĂTAR DE FRĂJIRE		1
TAVĂ		1
TRAGĂTORUL		1
CUREA SPECIALĂ		1
BUTON		4
CONTERA 50X50		2
CAPAC ROTĂ ȘI BUT		2
ARZĂTOR		3
SISTEMUL INTERCAT		2
BOMUL ABRICHETA		3
TRIM DE LA DISTANȚĂ		3
COLECTA UNSERIN		1
ARBORE DE GAZ		1
BOOMER		2
Șurub în cruce M6X12		19
Șurub AXIE M6X8		2
Șurub HEXAGONAL M5X10		8
SAIBA M6		4
PIULĂ M6		19
PIULĂ M5		8
Șurub M 4,8 X9,5		6
Șurub în cruce M4X1 6		6
ȘURB HEXAGON M 8 X50		2
PIULĂ FRANĂ M 8		2
SAIBA M4		3
Șurub M4		3

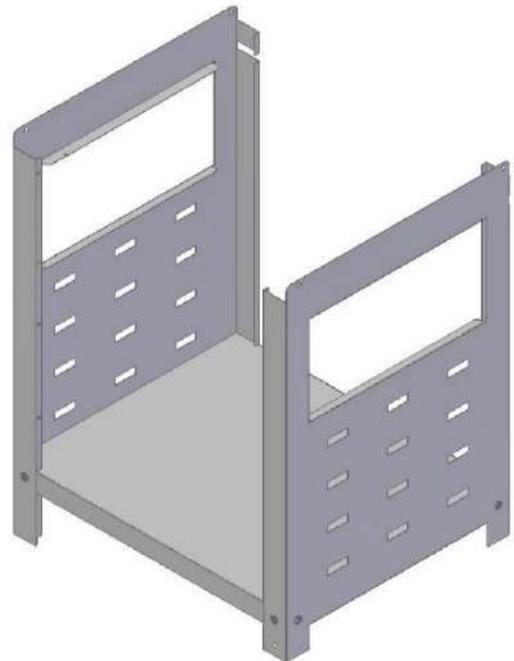
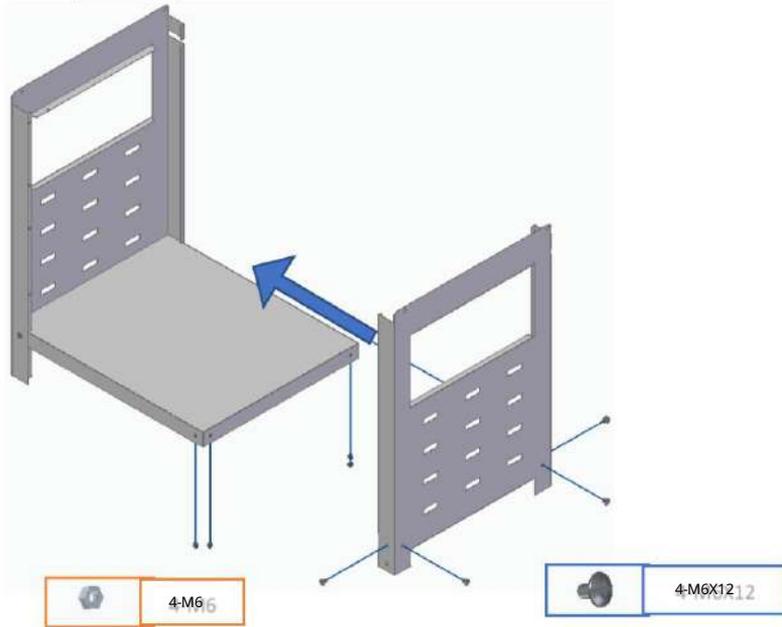
PASUL 1

(PICIOARE LUNGI)

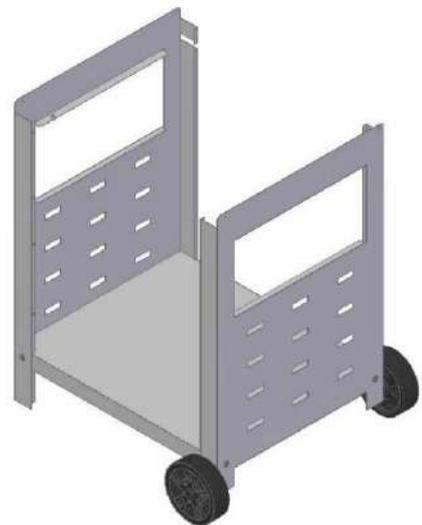
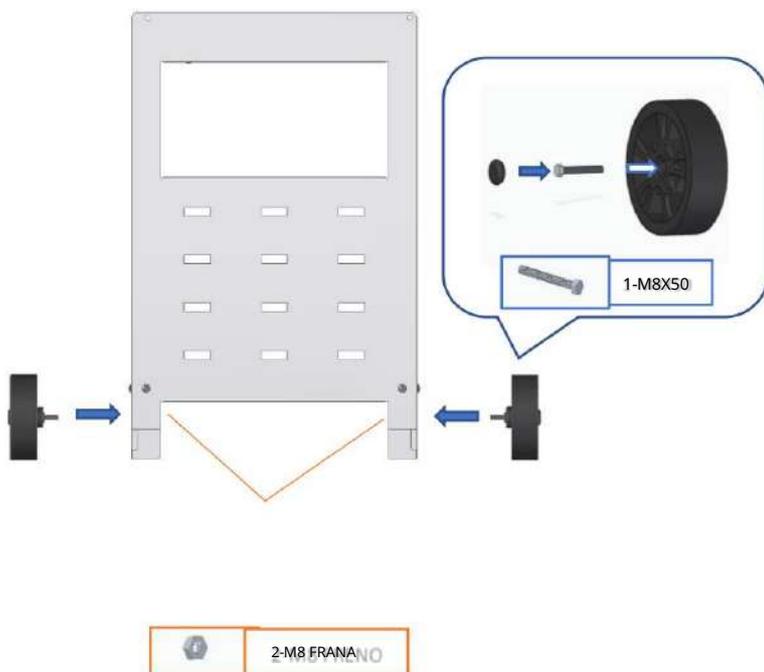


PASUL 2

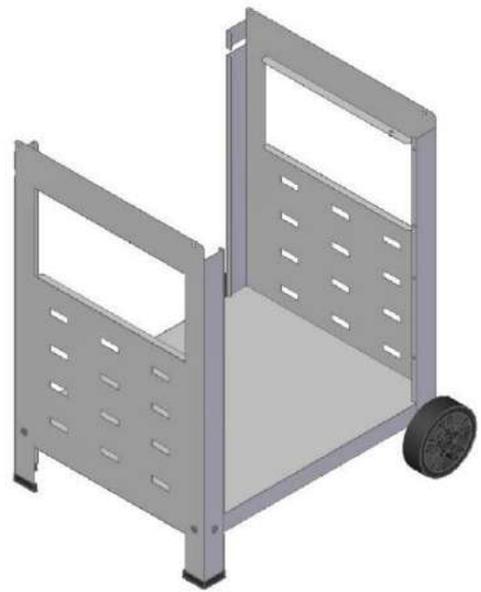
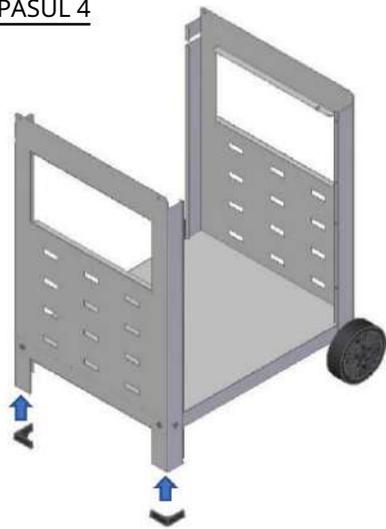
(PICIOARE SCURTE)



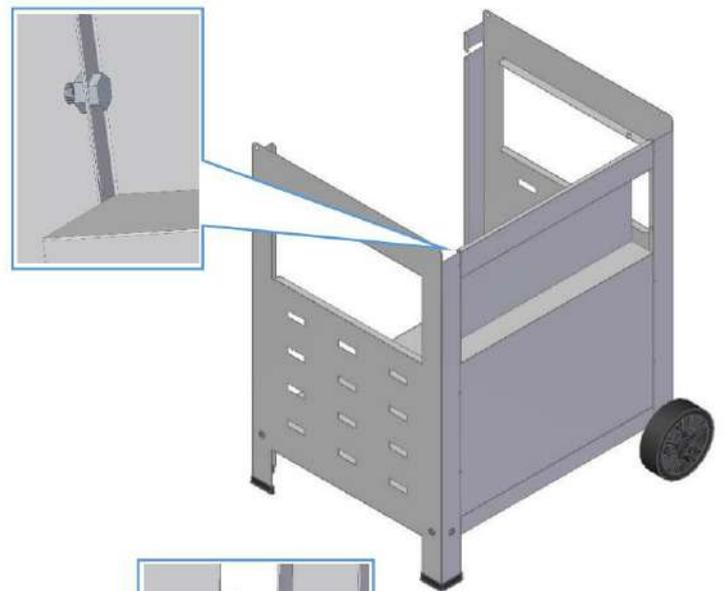
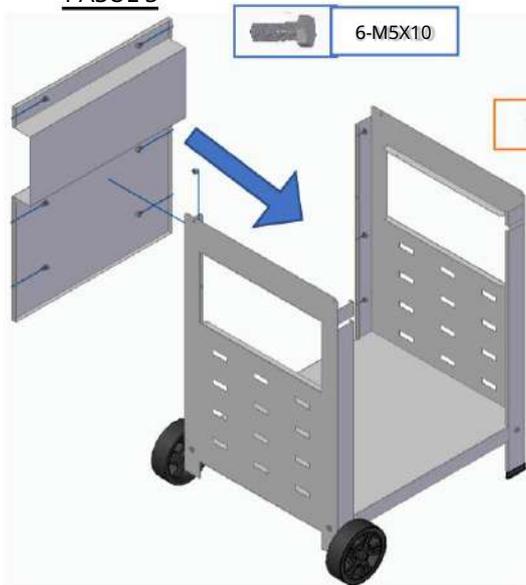
PASUL 3



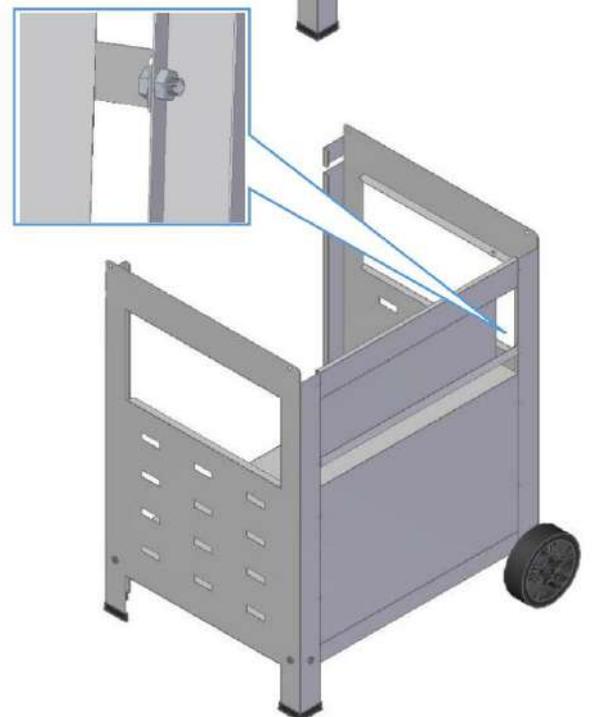
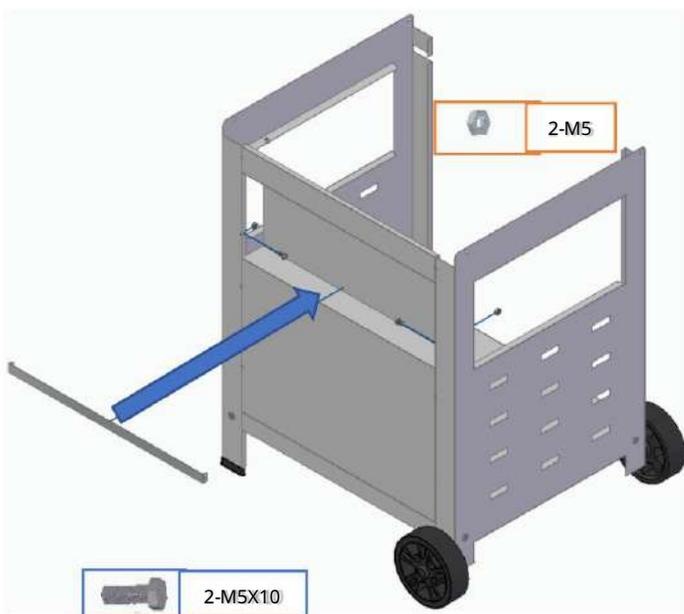
PASUL 4



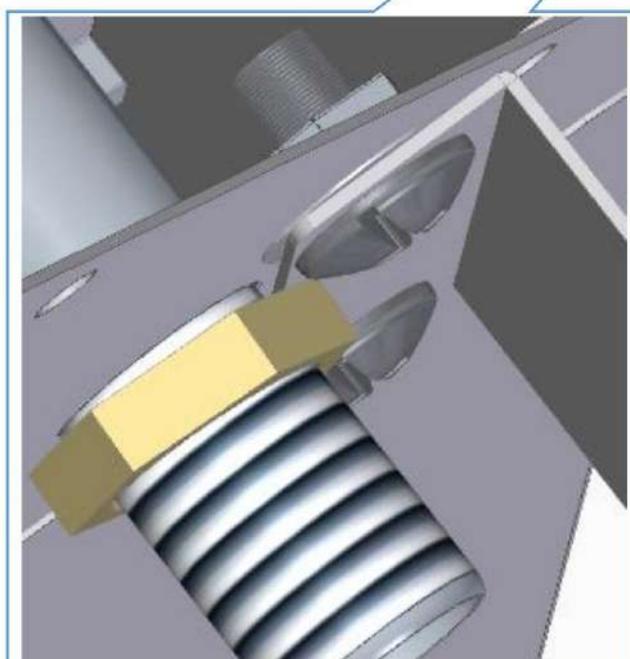
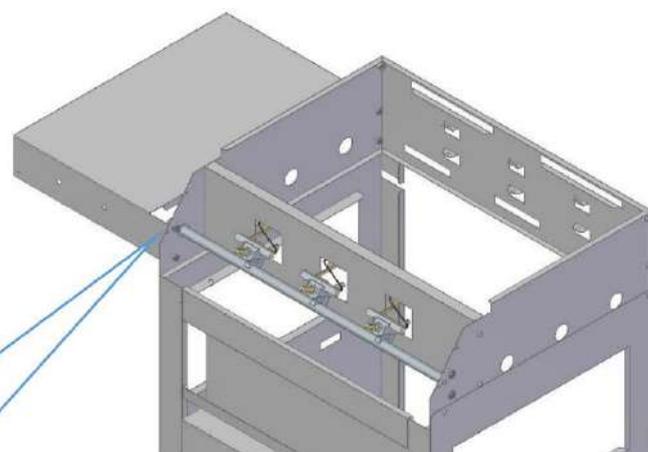
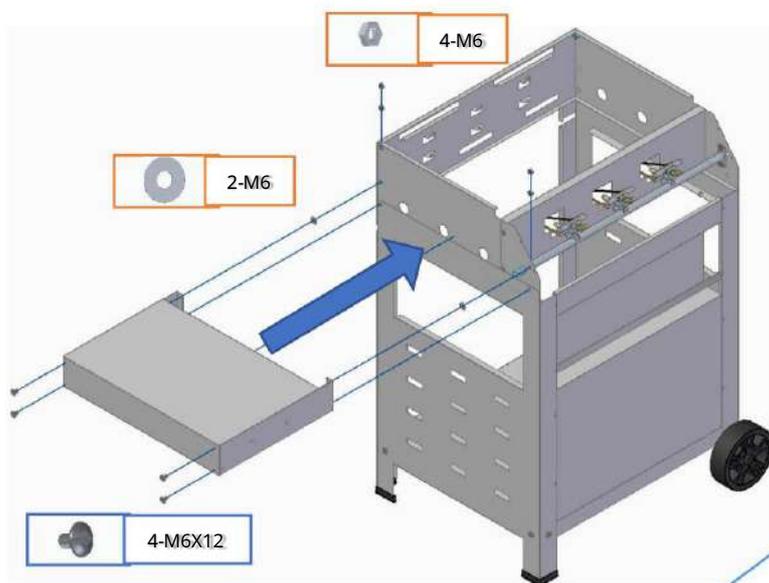
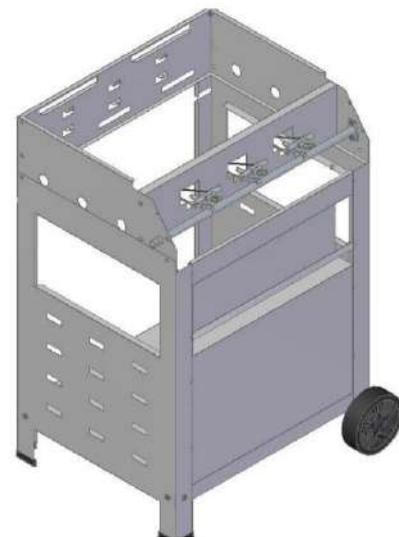
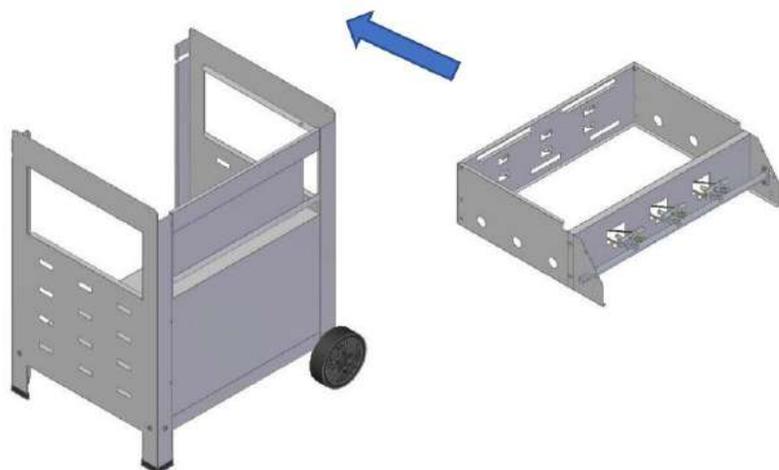
PASUL 5



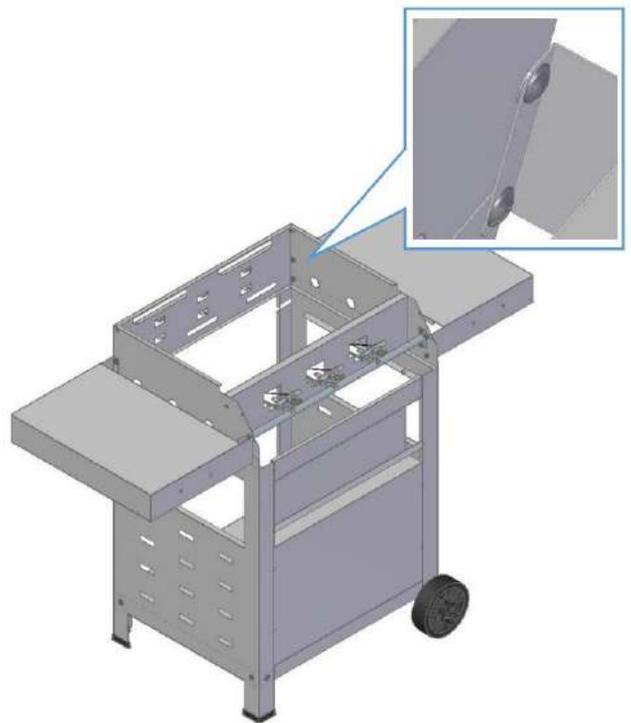
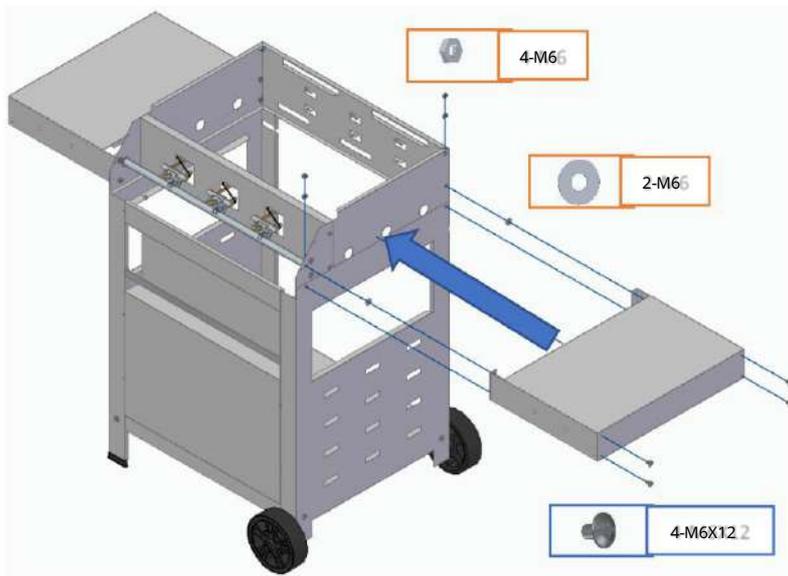
PASUL 6



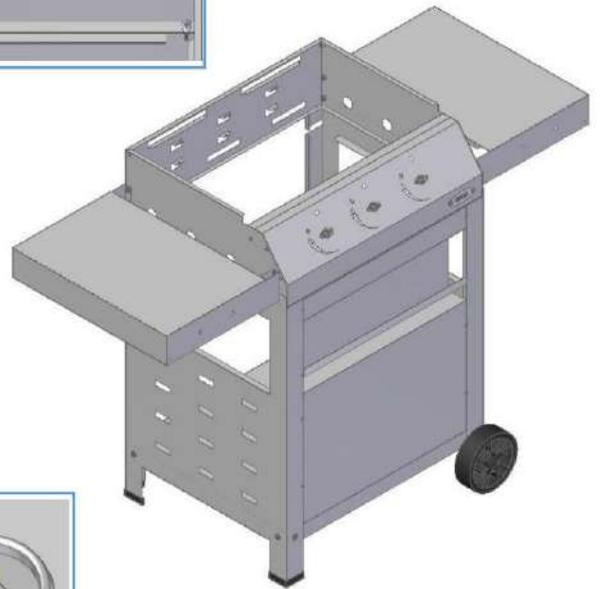
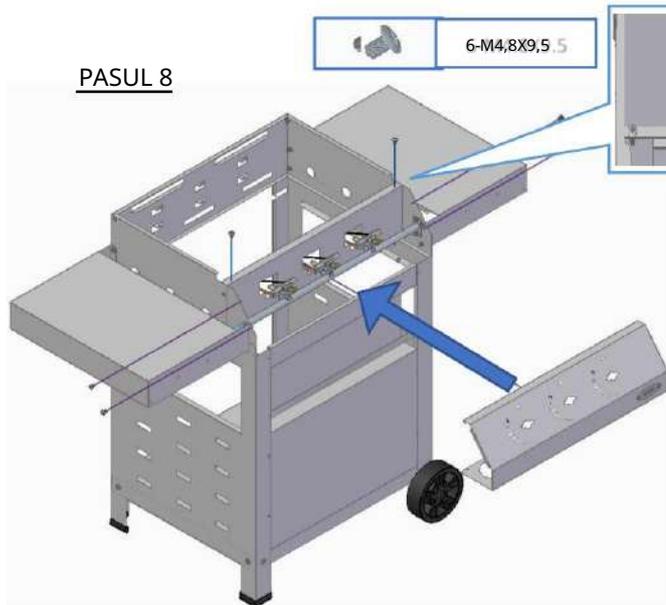
PASUL 7



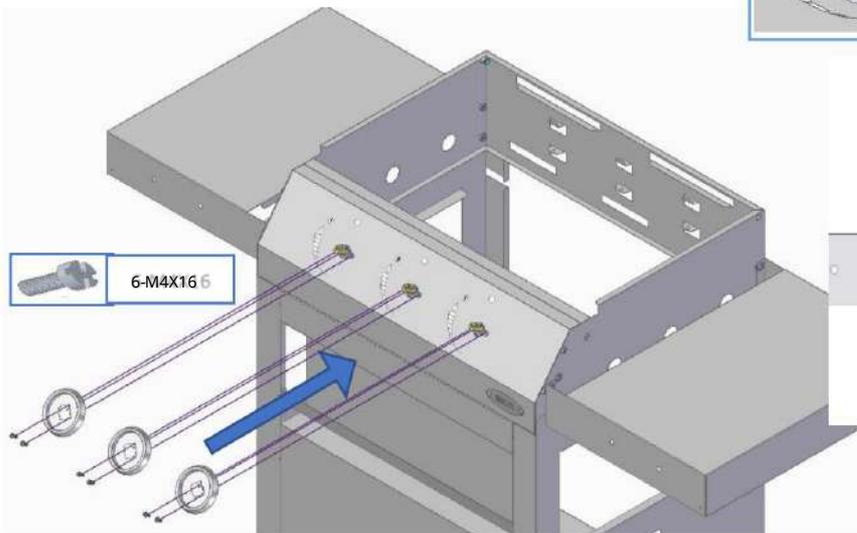
ATEN IE! Când strângeți șaiba de alamă de pe colector, ar trebui să faceți acest lucru pe fila tăvii laterale.



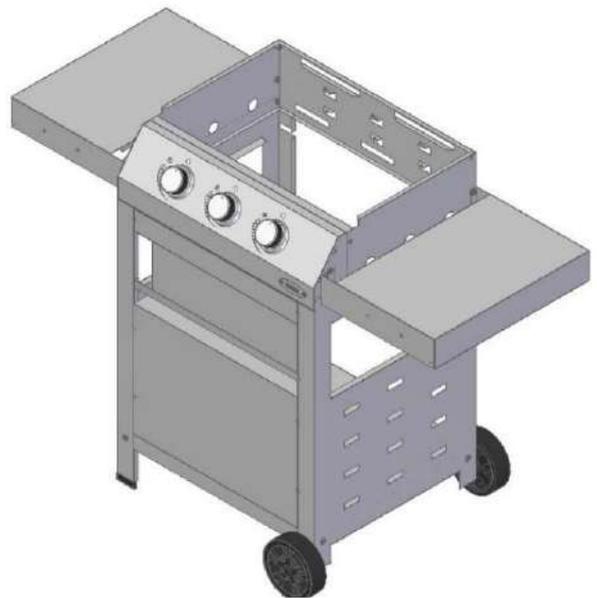
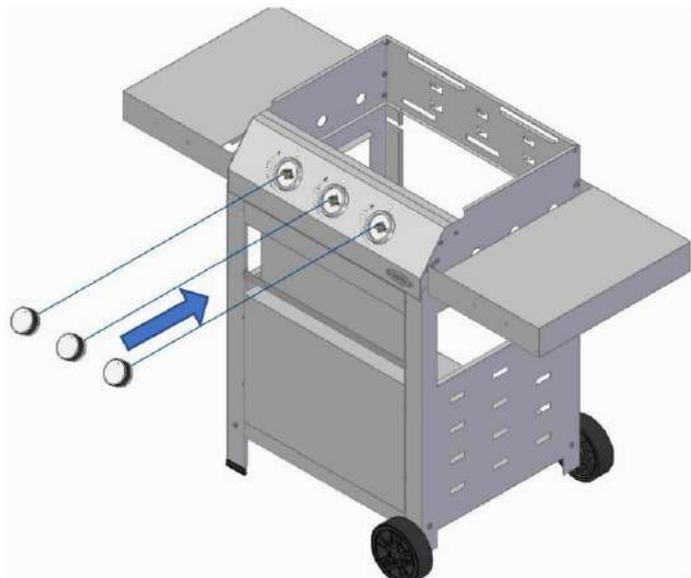
PASUL 8



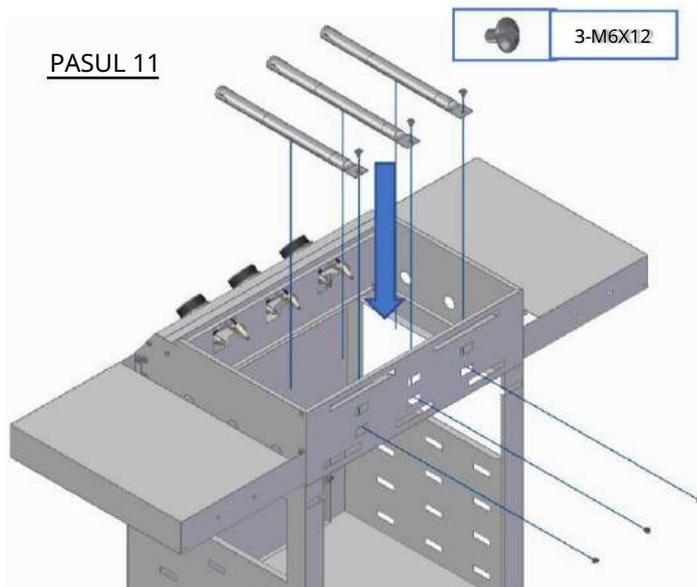
PASUL 9



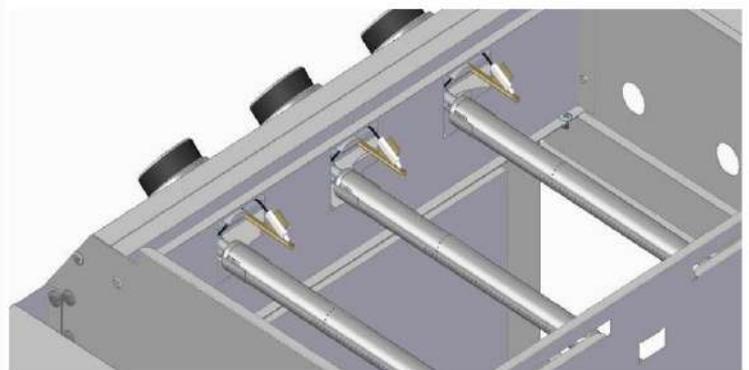
PASUL 10



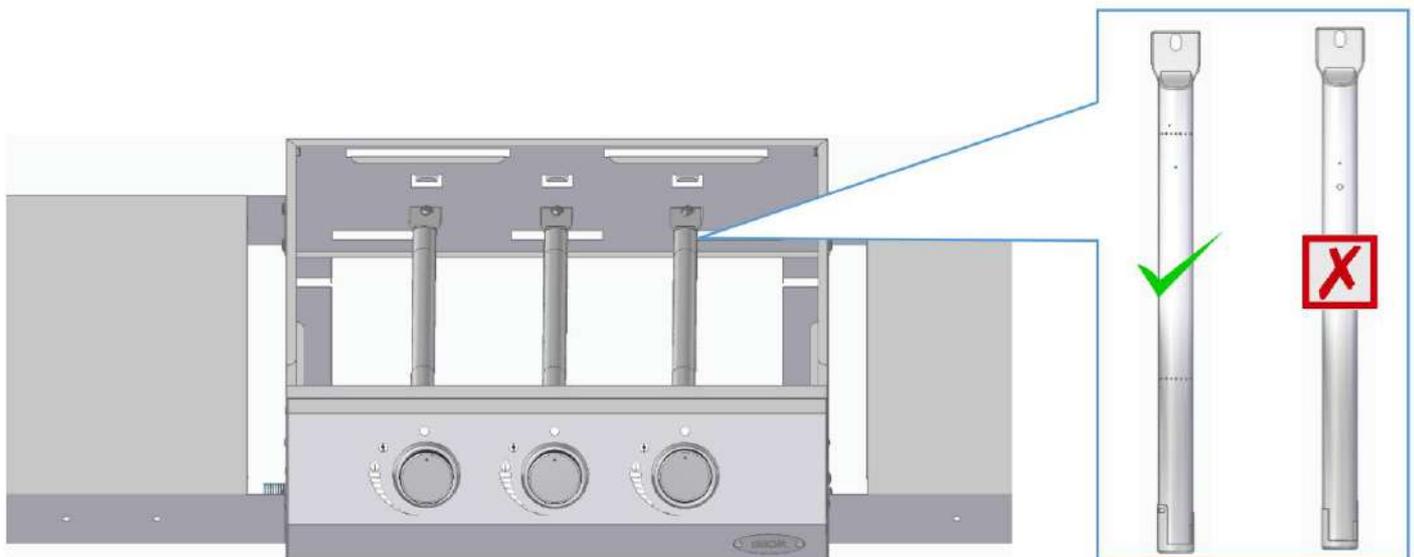
PASUL 11



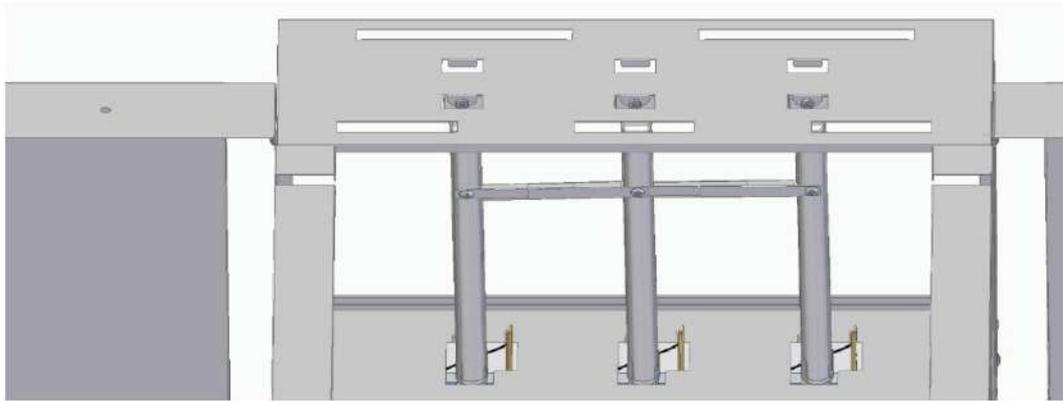
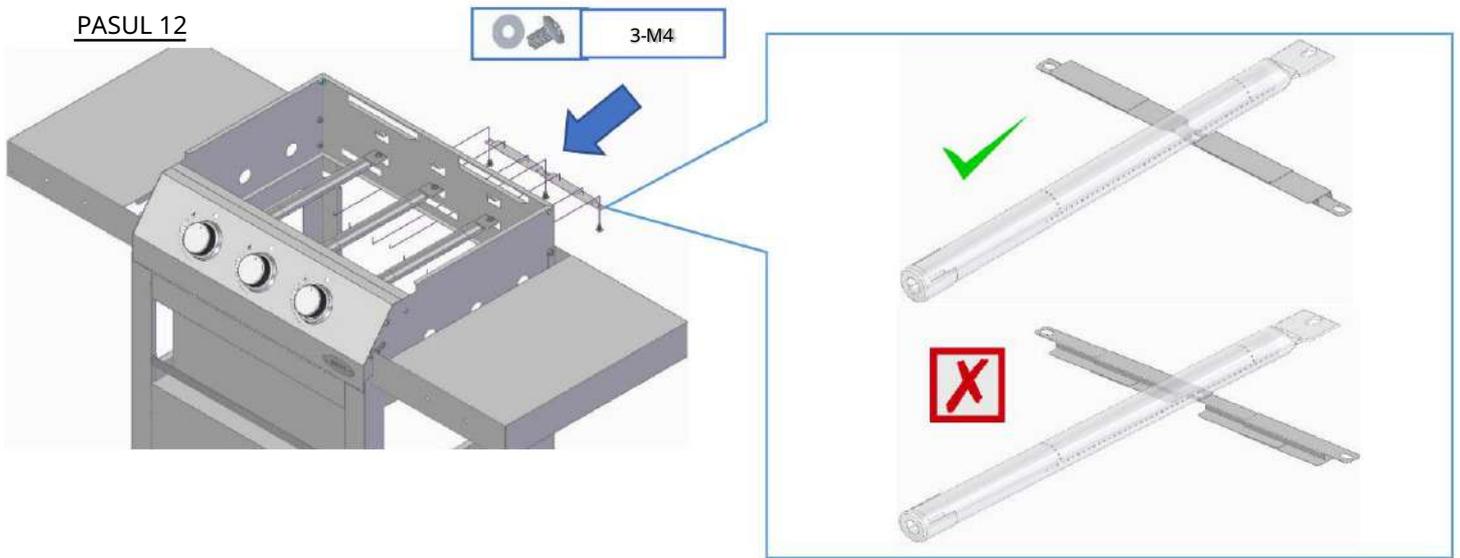
3-M6X12



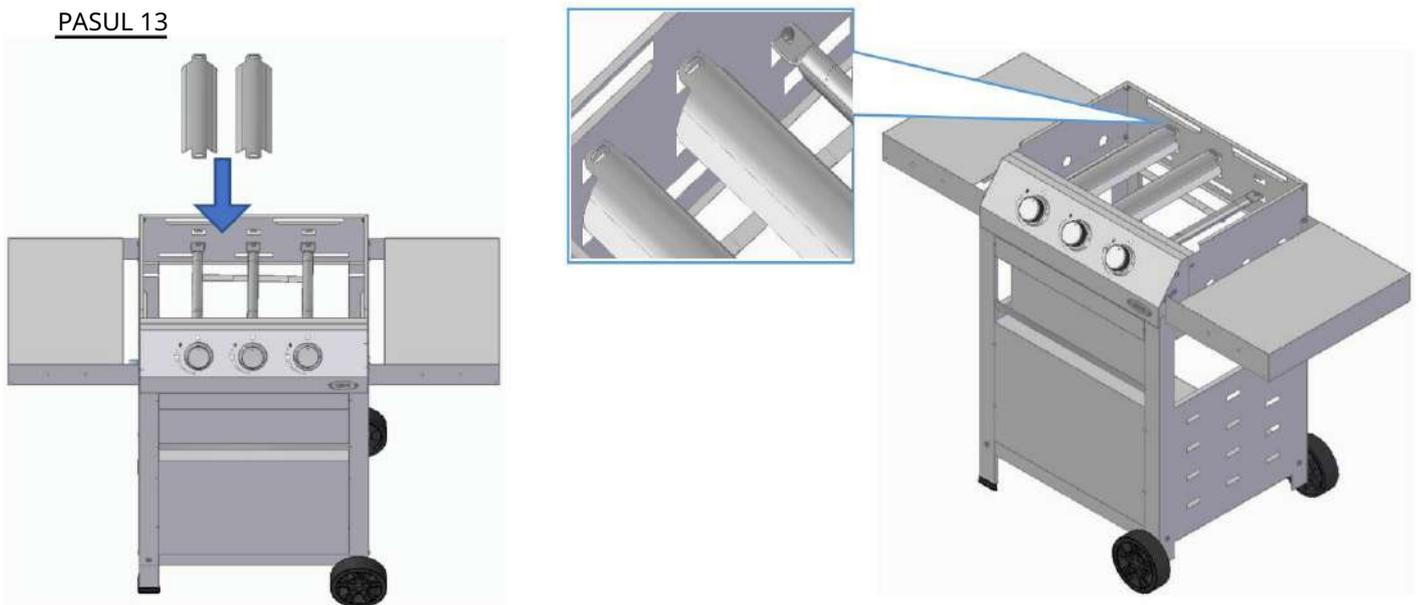
3-M6



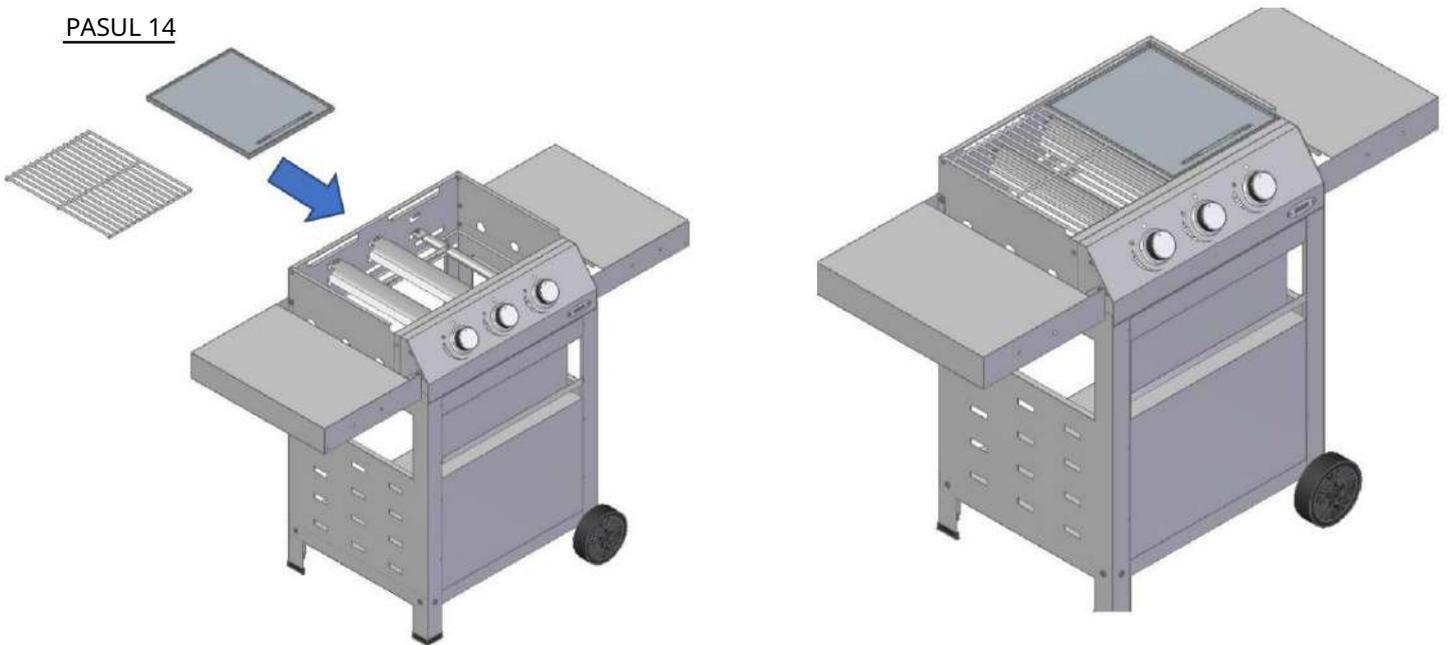
PASUL 12



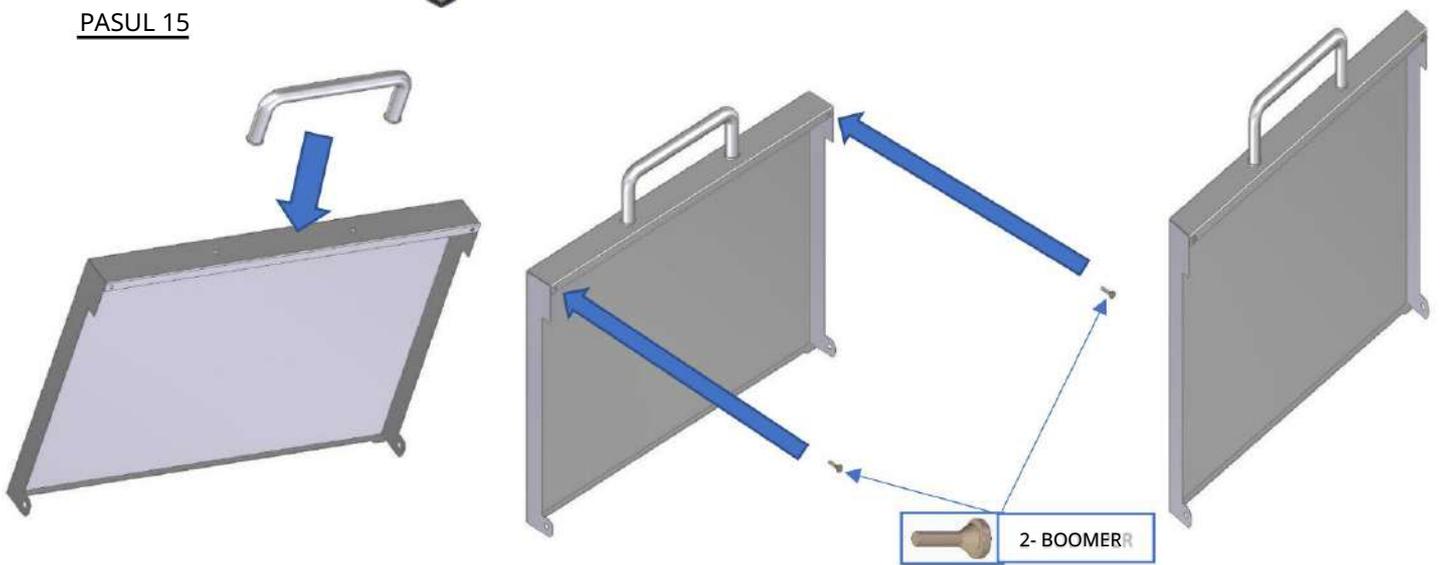
PASUL 13



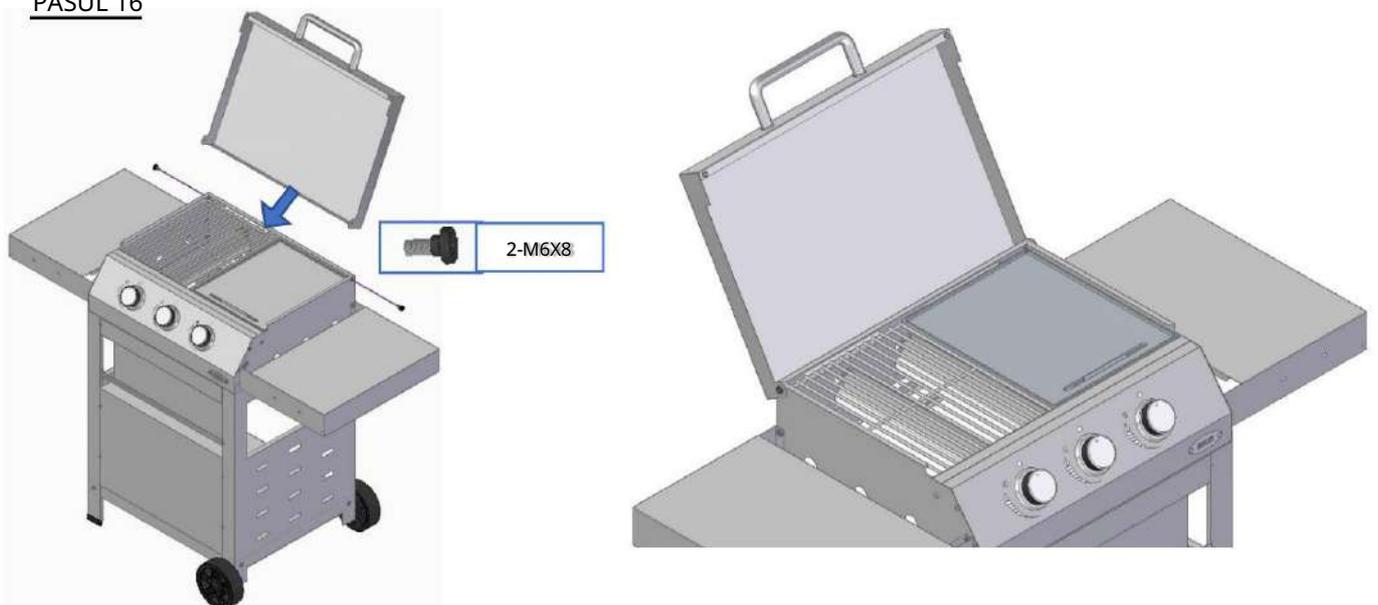
PASUL 14



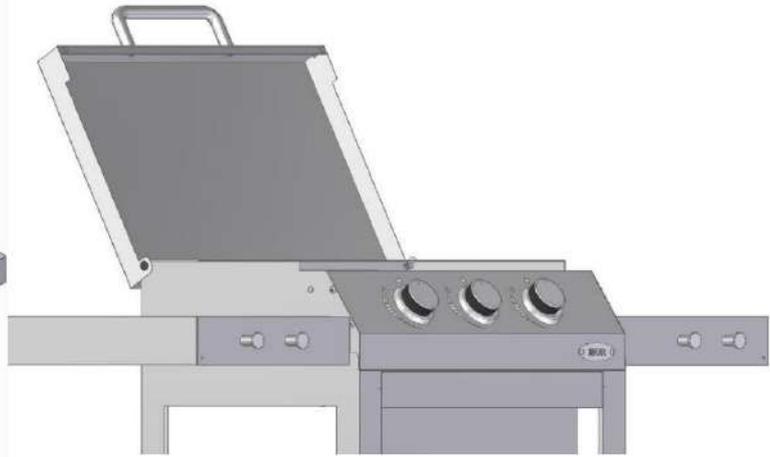
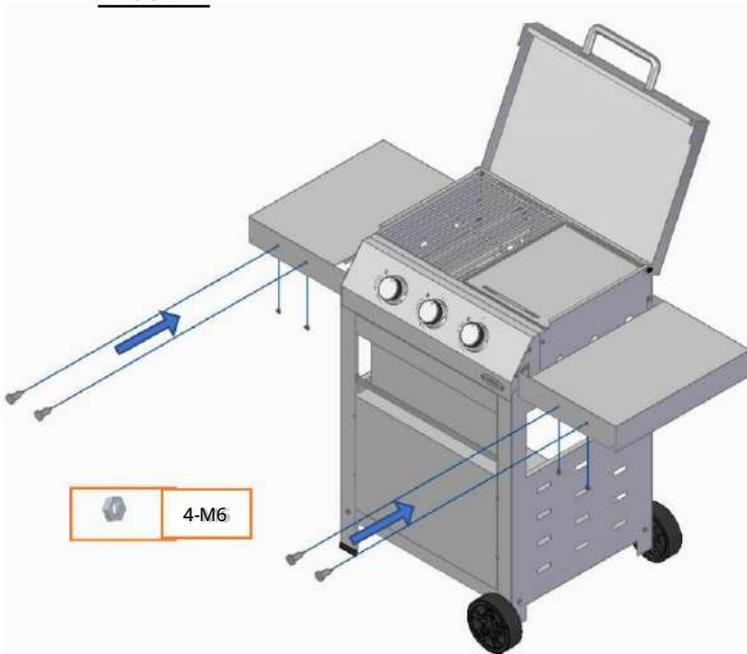
PASUL 15



PASUL 16



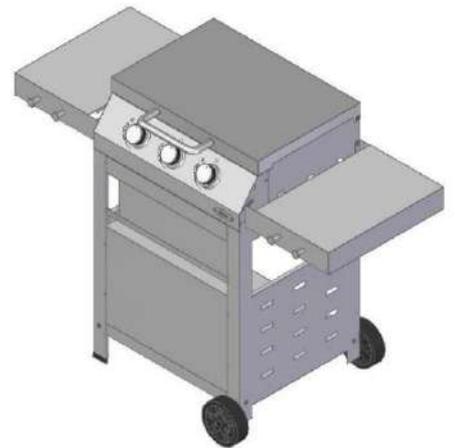
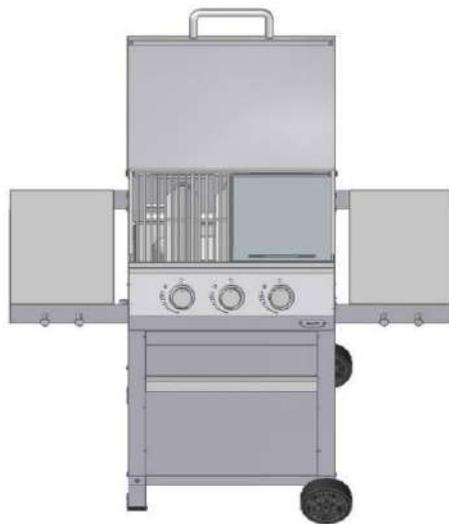
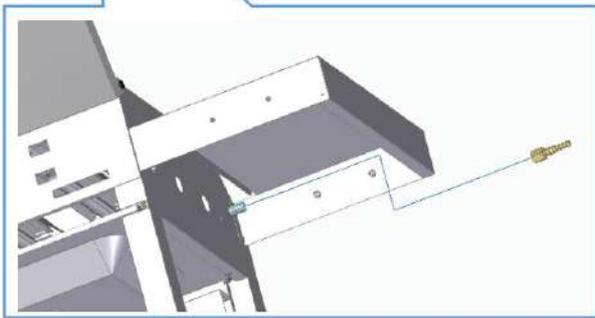
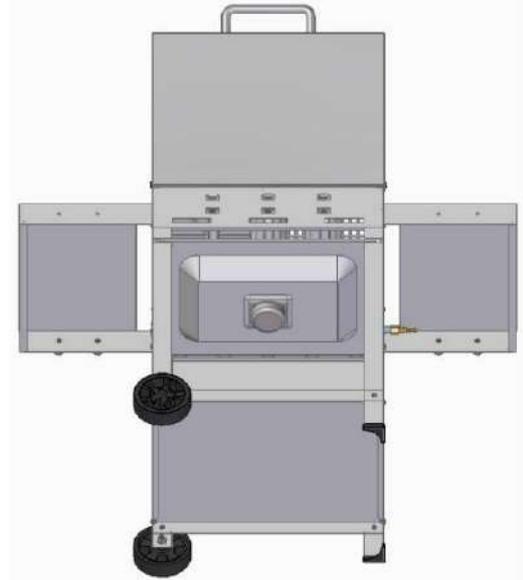
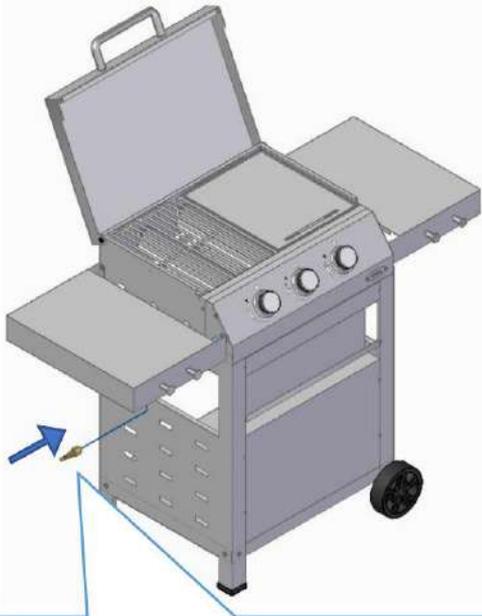
PASUL 17



PASUL 18



PASUL 19



Declarație de conformitate UE Regulamentul (UE) 2016/426

MANUEL OBRERO RUIZ SA IMOR S.A.

PI „EL GARROTAL”, CALLE D, PCLAS 1,3 AND
5 CP 14700 PALMA DEL RÍO (CÓRDOBA)
SPANIA

DECLARĂM pe responsabilitatea noastră că dispozitivul descris mai jos este în conformitate cu legislația de armonizare a Uniunii aplicabilă:

Aparat: Gratar pe gaz I3+, Butan (28-30 mbar), Propan (37 mbar) Model:
Belize

Marca: Imor

Nr. serie: 21 An
fabricatie: 21



DECLARĂM că aparatul indicat respectă cerințele de proiectare, construcție și siguranță ale Standardelor Europene pentru Aparate pe Gaz, enumerate mai jos:

UNE-EN 498 – Specificații pentru dispozitivele care utilizează exclusiv gaze lichefiate a uleiului. Gratare pentru exterior inclusiv farfurii.

Pentru a respecta următoarele reglementări: Regulamentul (UE) 2016/426 – „Standarde pentru comercializarea și punerea în funcțiune a aparatelor care ard combustibili gazoși” Regulamentul (CE) 1935/2004 – Standarde pentru materiale și obiecte destinate să intre.

contactul cu alimentele

Regulamentul (UE) 305/2011, Reguli de stabilire a condițiilor armonizate pentru comercializarea produselor de construcții.

Organismul notificat LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, SA (APPLUS) cu numărul 0370, cu sediul în Barcelona - Spania, a efectuat Examenul UE de tip și a eliberat certificatul cu numărul PIN 370 CU3274 (la data de 08-03-2019, cu durata de 10) ani), precum și Evaluarea Conformității (modulul C2, D) și a eliberat certificatul cu nr.0370-GAR-3271/C2 (din data de 29.01.201, valabil 1 an).

În Palma del Río, la 29 ianuarie 2021, se semnează această declarație



Semnat de: Jose Manuel Obrero



În numele: MANUEL OBRERO RUIZ, SA



Organismo Notificado N° 0370

CERTIFICAT UE DE EXAMEN DE TIP CERTIFICAT DE EXAMINARE UE DE TIP

Nu.

PIN 370 CU3247

ORGANISM AVISAT NR. NUMĂRUL CORPULUI NOTIFICAT	0370 - CENTRUL TEHNOLOGIC LGAI (APPLUS)
SOLICITANT SOLICITANT	MANUEL WORKER RUIZ, SA C/ D, PARTELELE 1, 3 ȘI 5 - PI EL GARROTAL 14700 PALMA DEL RIO (CÓRDOBA) SPANIA
FACATOR PRODUCĂTOR	MANUEL WORKER RUIZ, SA C/ D, PARTELELE 1, 3 ȘI 5 - PI EL GARROTAL 14700 PALMA DEL RIO (CÓRDOBA) SPANIA
REGULAMENT DE APLICARE DE CONFORMITATE / REGULAMENTUL (UE) 2016/426 PRIVIND APARATELE CARE ARDE COMBUSTIBILI GAZOSI REGULAMENTUL (UE) 2016/426 APARATOARE CARE ARDE COMBUSTIBILI GAZOSI	REGULAMENT APLICABIL LA DA CONFORMITATE: REGULAMENTUL (UE) 2016/426 PRIVIND APARATELE CARE ARDE COMBUSTIBILI GAZOSI REGULAMENTUL (UE) 2016/426 APARATOARE CARE ARDE COMBUSTIBILI GAZOSI
PROCEDURA DE EVALUARE A CONFORMITĂȚII PROCEDURA DE EVALUARE A CONFORMITĂȚII	MODUL // MODULE: B EXAMEN UE DE TIP / S.U.A. EXAMEN DE TIP
DESCRIERE TIP PRODUS TIP DESCRIERE PRODUS	APARATOARE CARE UTILICE EXCLUSIV GPL: GRĂȚAR PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR APARATE DEDICATE PE GAZ DE PETROL LICHEFAT: GRĂȚAR PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR
MODELE / MODELE	VEZI ANEXA TEHNICA // VEZI ANEXA TEHNICĂ
DATA EMISII / DATA EMITERII	03-08-2019
DATA MODIFICĂRII / DATA MODIFICĂRII	29-01-2021
VALABIL PÂNĂ LA / VALABILITATE PÂNĂ	03-08-2029
Acest certificat va rămâne valabil atâta timp cât produsul descris nu este modificat și îndeplinește cerințele stabilite în Regulamentul (UE) 2016/426. Pentru asigurarea conformității, acest certificat trebuie să fie însoțit de documentația corespunzătoare Evaluării Conformității cu tipul conform modulului C2, D, E sau F (efectuată de un Organism Notificat, conform frecvenței stabilite).	
Acest certificat va rămâne valabil ca lung Pentru asigurarea conformității, acest certificat trebuie să fie însoțit de documentația corespunzătoare Evaluării conformității la tip conform C2, D, EF (efectuată de Organismul Notificat conform frecvenței stabilite). sau la	



LGAI Technological Center, S.A.
 Xavier Ruiz Peña
 Product Conformity BU, Managing Director

Acest document este invalid fără anexa sa tehnică, al cărei număr coincide cu cel al certificatului.
 Acest document nu este valabil fără anexa sa tehnică, al cărei număr coincide cu numărul certificatului.

Valabilitatea acestui certificat poate fi verificată la [siteul nostru /](http://www.appluslaboratories.com/certified_products) www.appluslaboratories.com/certified_products Puteți verifica valabilitatea acestui certificat pe [siteul nostru:](http://www.appluslaboratories.com/certified_products)



IMOR®

Manuel Obrero Ruiz, s. a.
PI „EL GARROTAL”,
CALLE D, PCLAS 1,3 Y 5
14700 Palma del Río, Córdoba
info@imor-sa.com Fabricat
în Spania

080.650 Grătar pe gaz cu grătar „BELIZE”