



REF.: 080.836

ES- MÓDULO BBQ MILANO. COCINA EXTERIOR.

EN- BBQ MILANO MODULE. OUTDOOR KITCHEN.

FR- MODULE DU BBQ MILANO. CUISIN D'EXTERIEUR

IT- MODULO BBQ MILANO. CUCINA ESTERNA.

PT- MÓDULO BBQ MILANO. COZINHA EXTERIOR



- I. **INSTALACIÓN**
INSTALLATION
INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALAÇÃO
- II. **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**
SECURITY INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI DI SICUREZZA
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
- III. **USO DE LA BARBACOA**
USE OF THE BARBECUE
USO DEL BARBECUE
L'UTILISATION DU BARBECUE
UTILIZAÇÃO DO CHURRASQUEIRA
- IV. **CONSEJOS DE USO Y MANTENIMIENTO**
USAGE AND MAINTENANCE TIPS
CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
DICAS DE USO E MANUTENÇÃO



ES - No utilizar la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, en casas, tiendas, caravanas, autocaravanas, barcos. **Puede causar la muerte por intoxicación con monóxido de carbono.**

FR - Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. **Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**

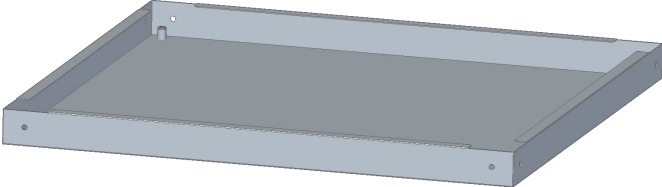
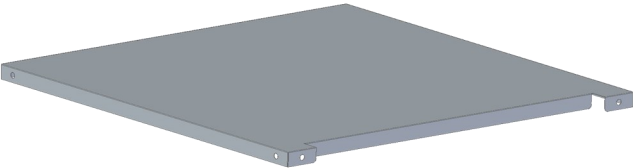
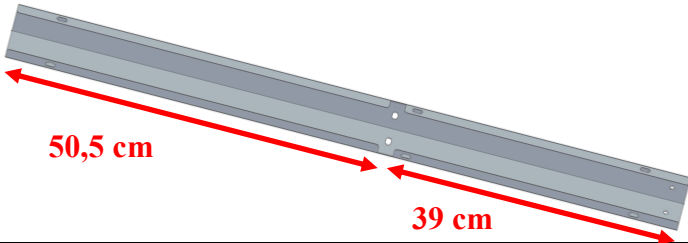
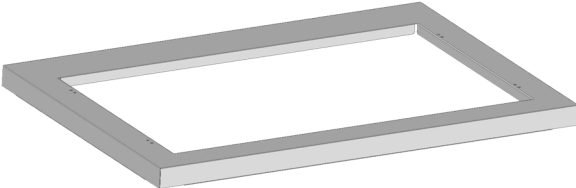
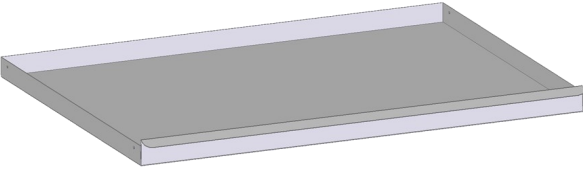
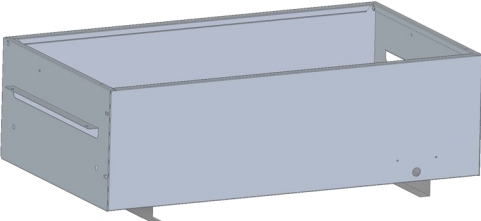
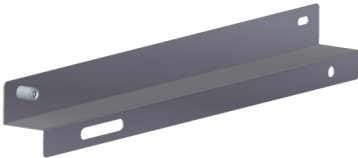
IT - Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche. **Può causare la morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**

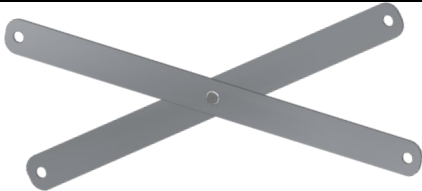
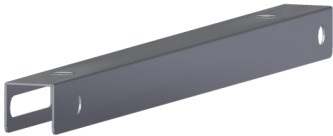
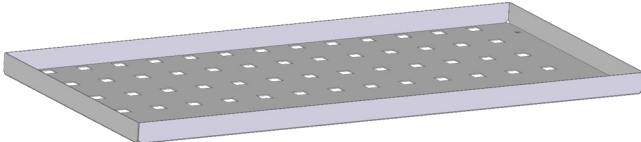
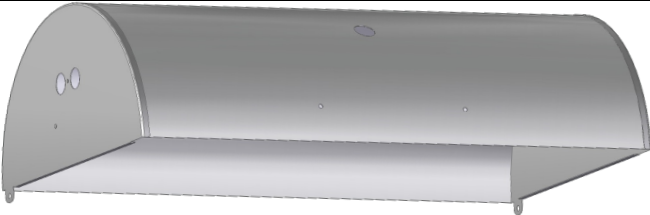
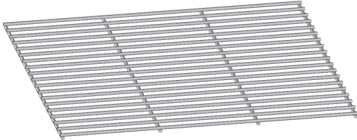
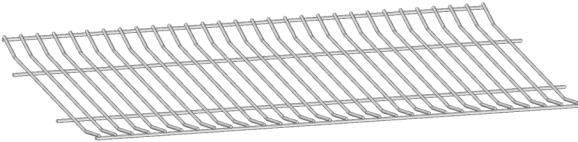
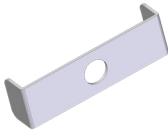
EN - Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. **Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**

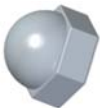
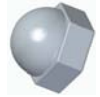
PT - Não utilizar o churrasco num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo em casa, tendas, caravanas, camping-cars, barcos. **Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.**

I. Instalación, Instalation, Installazione, Installation, Instalação

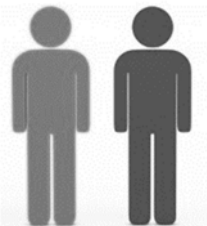
COMPONENTES: COMPONENTES: COMPONENTI: COMPOSANTS: COMPONENTS:

NOMBRE, NAME, NOME, NOME, NOM	IMAGEN IMAG IMAGINE IMAGE IMAGE	UNIDADES, UNITS, UNITÁ, UNITÉS, UNITES
BANDEJA INFERIOR; BOTTOM TRAY; VASSOIO INTERIORE; BANDEJA BAIXO; PLATEAU INFÉRIEUR; BOTTOM TRAY		1
BANDEJA INTERMEDIA; INTER-MEDIATE TRAY; VASSOIO INTERMEDIO; PLATEAU INTERMÉDIAIRE; BANDEJA INTERMEDI-ÁRIA		1
PATAS LARGAS; LONG LENGHS; GAMBA LUNGA; JUROS LONGOS; LONGUES JAMBES;		4
ENCIMERA INOX; SS COUNTERTOP, PIANO DE LAVORO IN INOX; PLAN DE TRAVAIL EN INOXYDABLE; BANCADA DE INOXIDÁVEL		1
CAJÓN CENIZA; VASSOIO RACCOLTA CENERE; CAIXA ASH; CENDRIER; ASHTRAY;		1
CUBA BBQ.; BRACIERE; BOÎTE À BRÛLER; BURNING BOX; GAVETA DE CARVÃO		1
TUBO EMPUJADOR; TUBO DE EMPURRAR; PUSHER TUBE; PUSH TUBE		1
SOPORTE GUÍA INFERIOR; SUPPORTO DELLA GUIDA INFERIORE; SUPORTE GUIA INFERIOR; SUPPORT DE GUIDE INFÉRIEUR; BOTTOM GUIDE SUPPORT		2

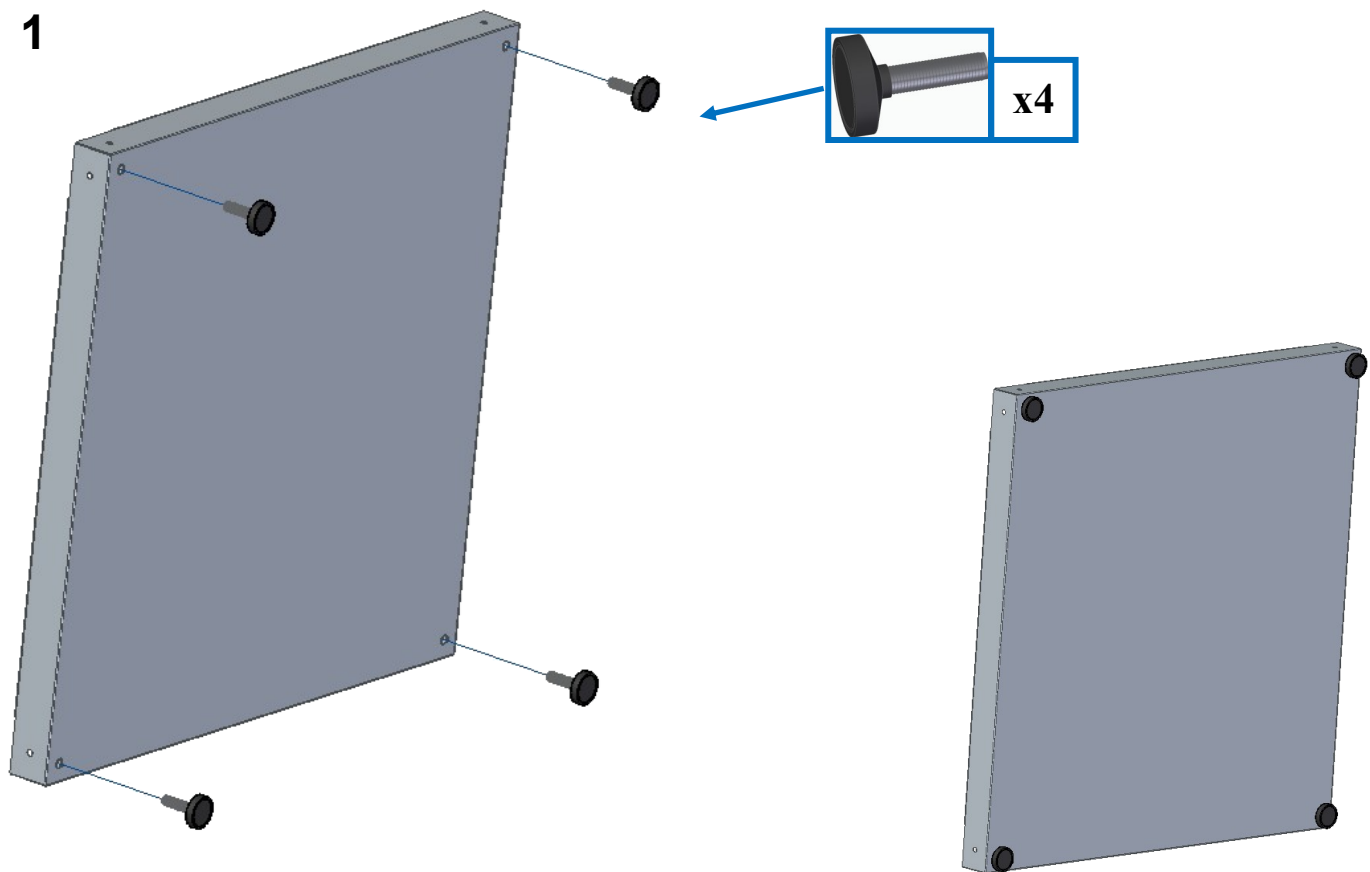
TIJERAS; VITE; SCISSORES; SCISSORS; SCISSORS		2
SOPORTE GUÍA SUPERIOR; SUPPORTO DELLA GUIDA SUPERIORE; SUPORTE GUIA SUPERIOR; SUPPORT DE GUIDE SUPÉRIEUR; TOP GUIDE SUPPORT		2
REJILLA PARA CARBÓN; GRIGLIA PER CARBONELLA; GRELHA DE CARVÃO; GRILLE DE CHARBONS; CHARCOAL GRILL		1
SOPORTE PARRILLAS G1; SUPPORTO GRIGLIA G1 ; SUPORTE DE GRELHA G1; SUPPORT DE GRIL G1; GRILL HANDLE SUPPORT G1		2
TAPADERA; COPERCHIO ;TAENTE DE MÓVEIS; FAÇADE DE MEUBLE; LIP		1
PARRILLA; GRIGLIA DI COTTURA; GRILL; GRILLE; GRILL G2		2
PARRILLA; GRIGLIA SCALDA VIVANDE; GRILL; GRILLE; GRILL G1		1
MANIVELA; MANIGLIA PER GRIGLIA CARBONELLA; MANIVELA; MANIVELLE; CRANK HANDLE		1
REGULADOR DE AIRE; REGOLATORE D'ARIA; REGULADOR DE AR; REGULATEUR AERIEN; AIR REGULATOR		2
SOPORTE TERMÓMETRO; SUPPORTO PER TERMOMETRO; SUPORTE TERMÔMETRO; SUPPORT TERMOMÈTRE; THERMOMETER SUPPORT		1
PATA NIVELADORA; LEVELING LEG; PIEDE LIVELLATORE; PIEDE DE NIVELLEMENT; PATA NIVELADORA		4
TERMÓMETRO; TERMOMETRO; TERMÔMETRO; TERMOMÈTRE; THERMOMETER		1
BOOMPER		6
TIRADOR; MANIGLIA; PULLER; TIRANT; HANDLE		1

ESCUADRA DE FIJACIÓN; FIXING SQUAD; SQUADRA DE FISSAGGIO; ÉQUIPE DE FIXATION; EQUIPE DE FI-XAÇÃO		8
TORNILLO CRUZ; VITE A CROCE ; PA-RAFUSO; VIS CROISÉE; CROSS SCREW	 M6X12	38
TUERCA; DADO; PORCA; ÉCROU; NUT	 M6	52
TORNILLO CRUZ; VITE A CROCE ; PA-RAFUSO; VIS CROISÉE; CROSS SCREW	 M6X35	6
TORNILLO EJE; VITE ASSE ; PARAFU-SO ROSA; VIS D'ESSIEU; AXLE SCREW	 M6X8	10
TUERCA CIEGA; DADO CHIUSO; POR-CA CEGO; ÉCROU AVEUGLER; NUT BLIND	 M6	2
TUERCA CIEGA; DADO CHIUSO; POR-CA CEGO; ÉCROU AVEUGLER; NUT BLIND	 M5	4
TORNILLO; VITE ; PARAFUSO; VIS CROISÉE; CROSS SCREW	 M5X8	8
ARANDELA; ARRUELA; LAVE; WAS-HER M6	 M6	1
ARANDELA; ARRUELA; LAVE; WAS-HER M5	 M5	2
TORNILLO ALLEN; VITE ALLEN; PARA-FUSO ALLEN; VIS ALLEN; ALLEN SCREW M6X30	 M6X30	2
ASA PARRILLAS; MANIGLIA GRIGLIA COTTURA; CABO DE GRELHAS; POIG-NÉE DE GRILLES; GRILL HANDLES		1

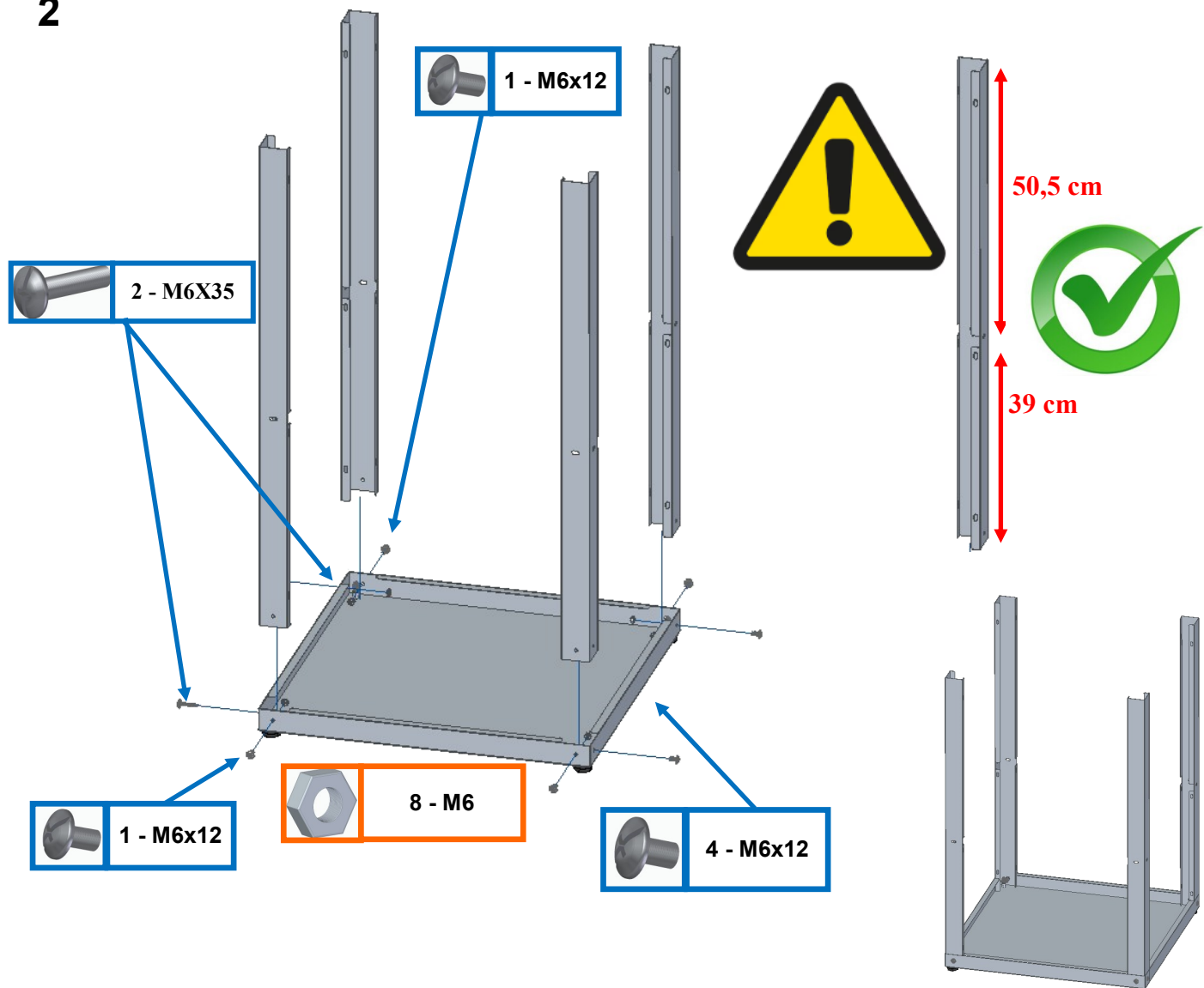
**Herramientas no incluidas, Ferramentas não incluídas,
Outils non inclus, Tools not included, Strumenti non inclus**

						
X2	45 ´		10-11	1	12-13	8-9

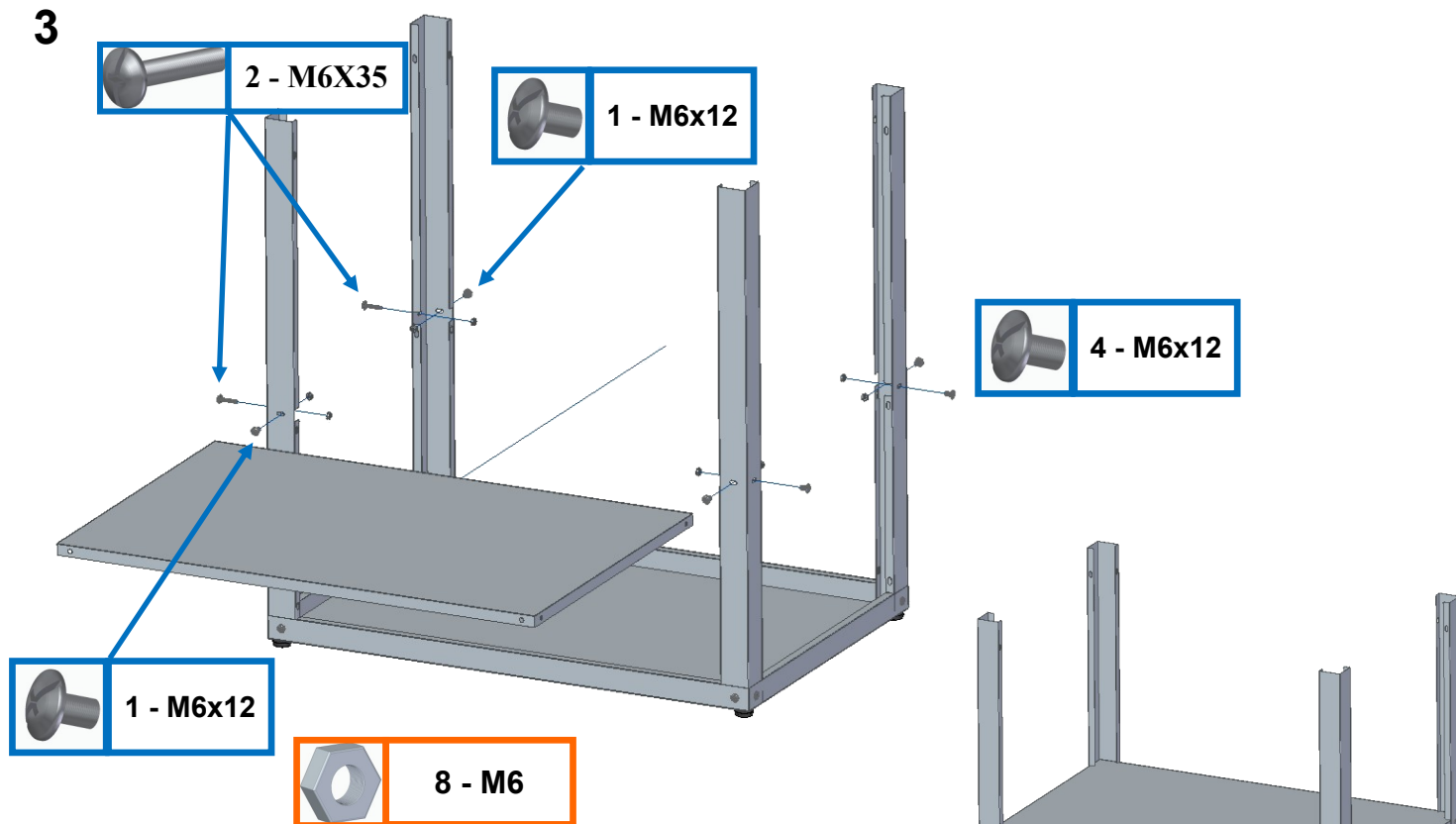
1



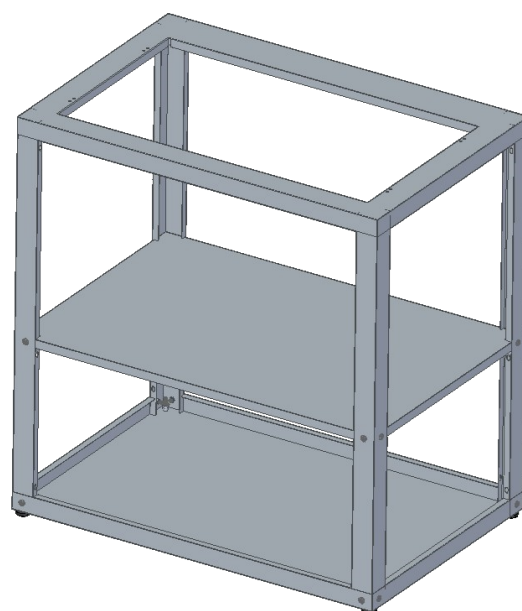
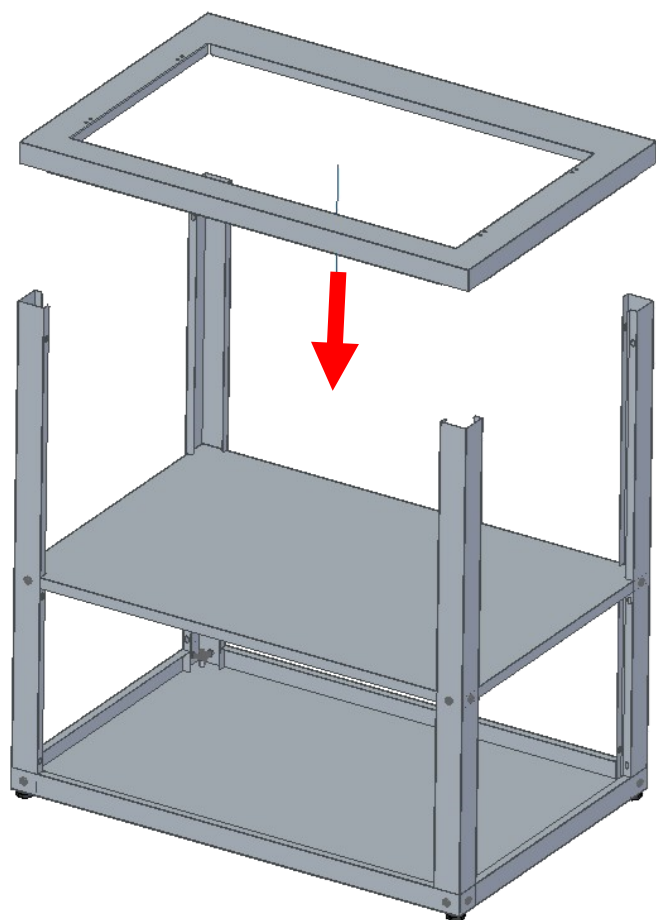
2



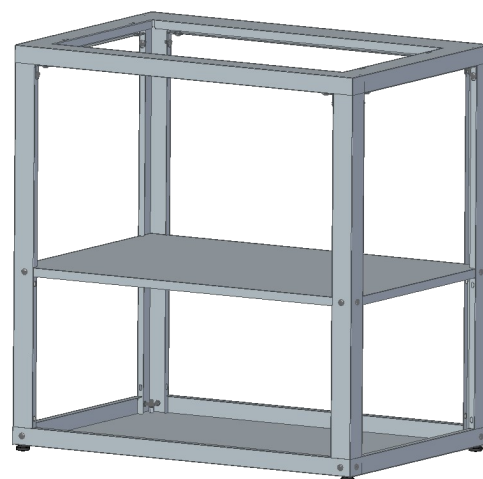
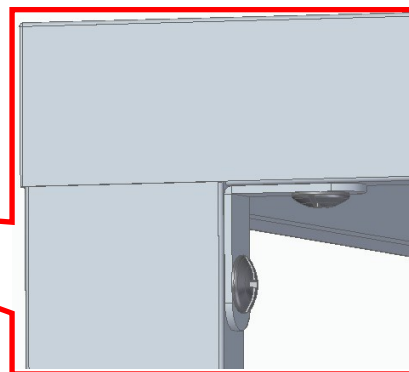
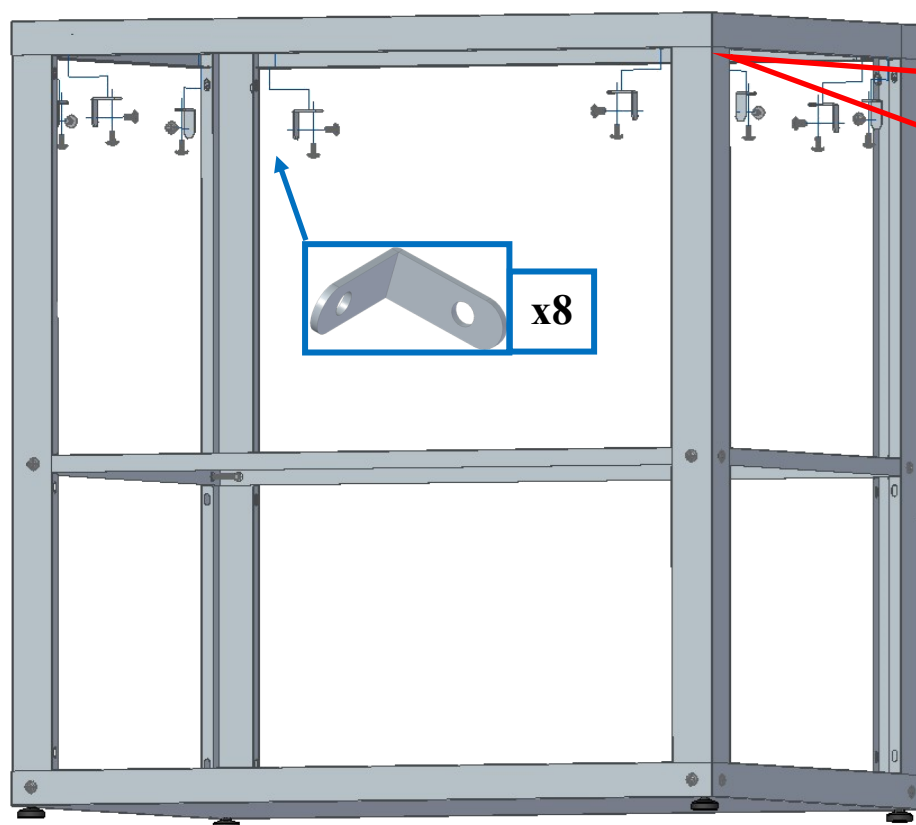
3



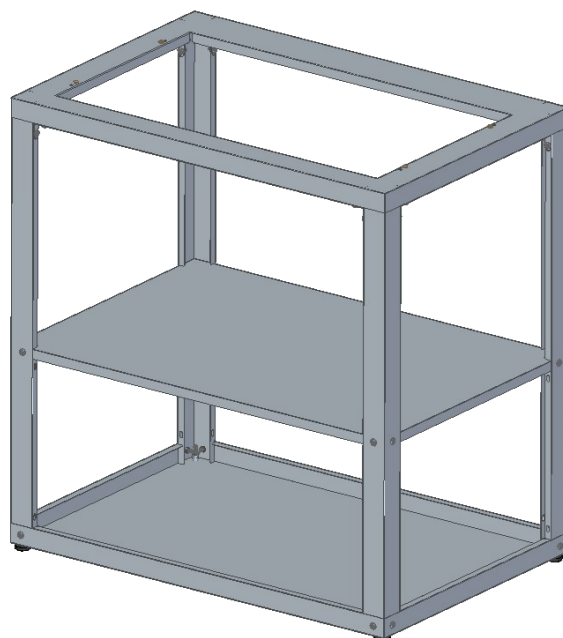
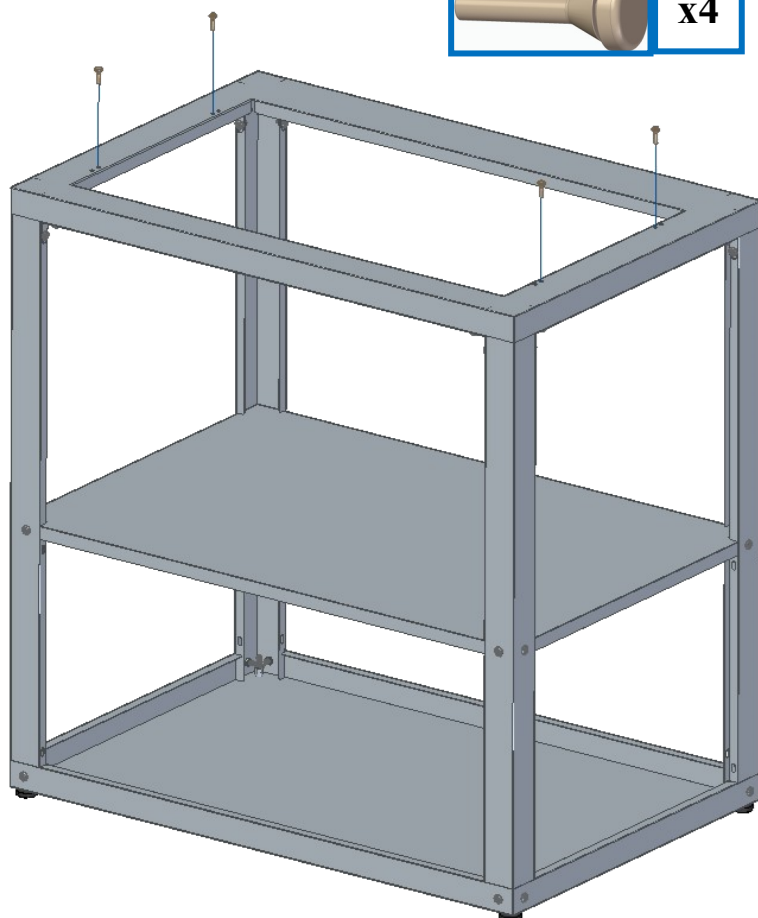
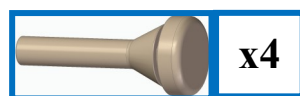
4



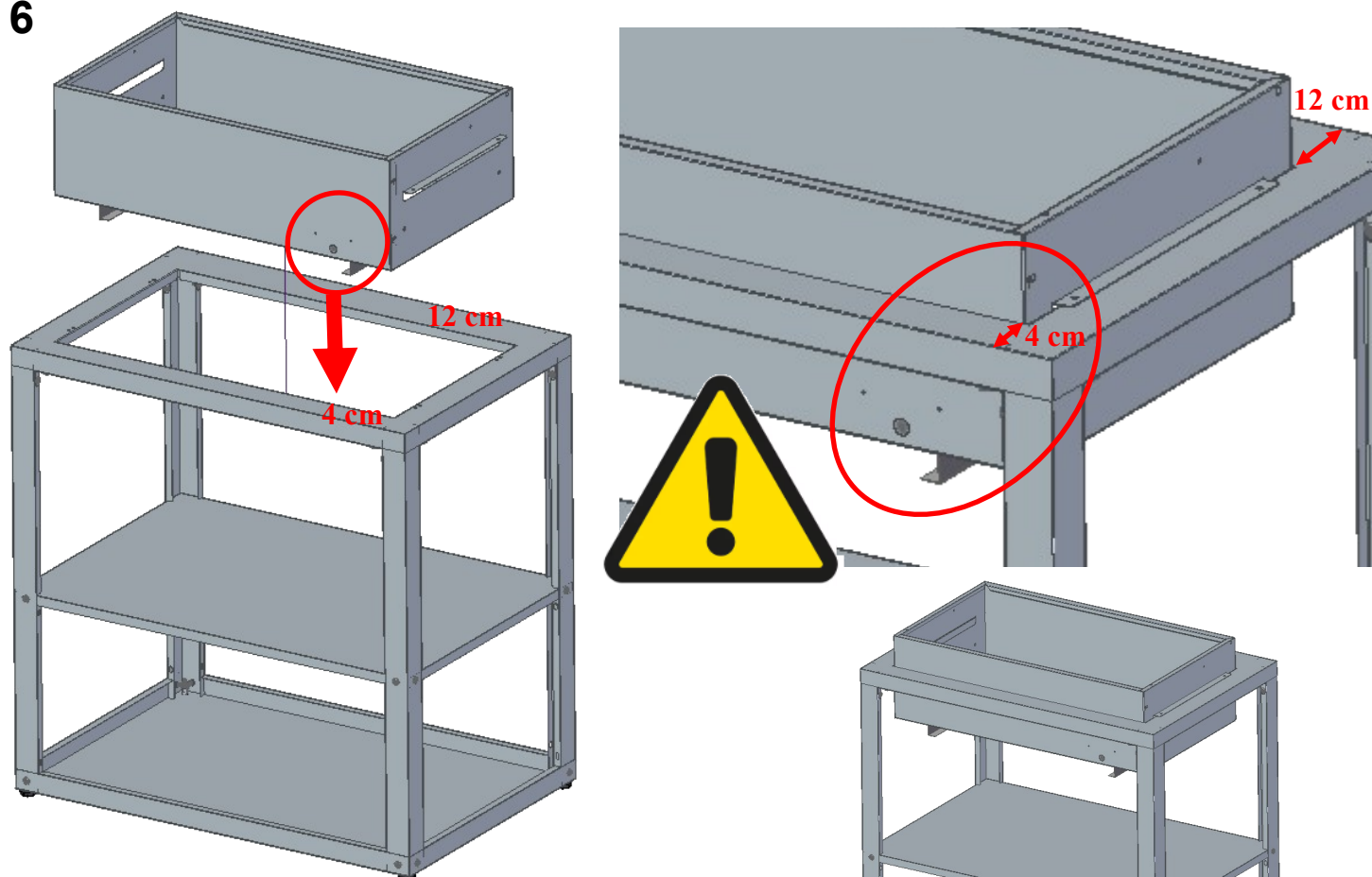
5.1



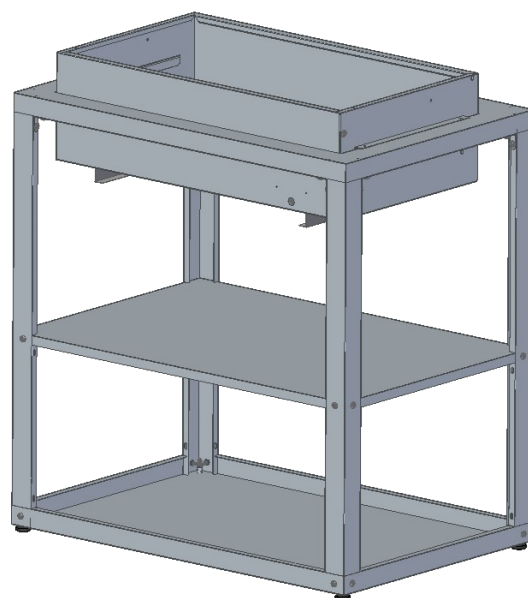
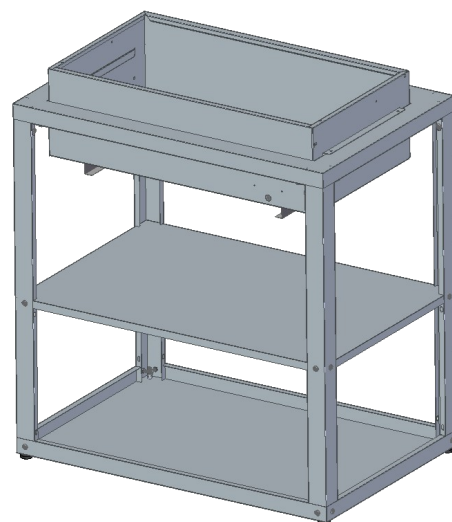
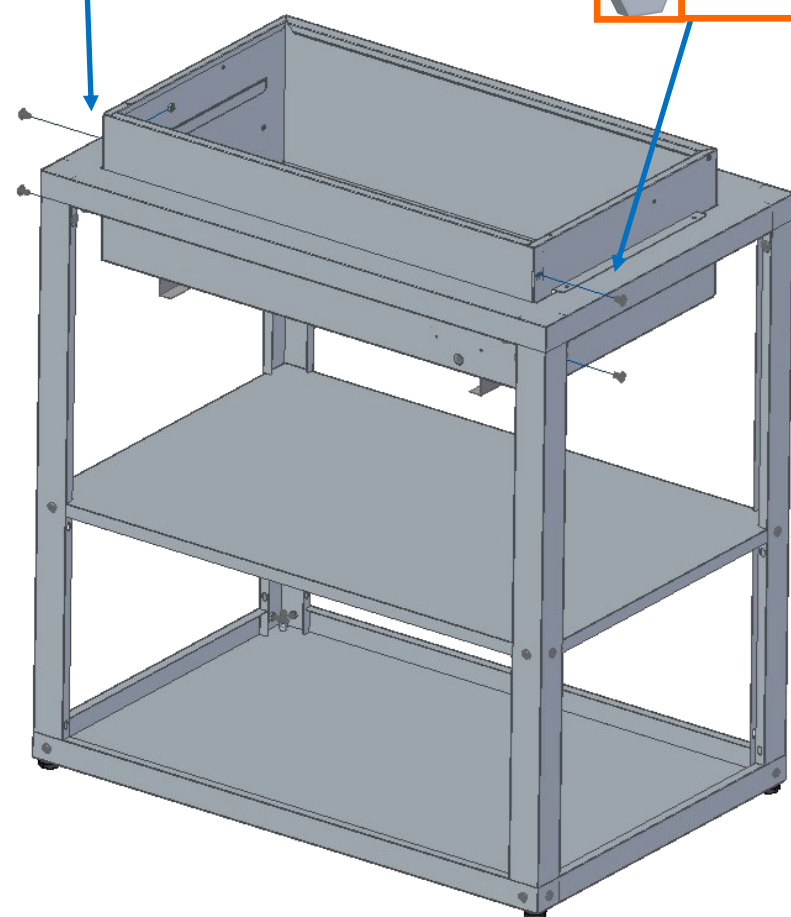
5.2



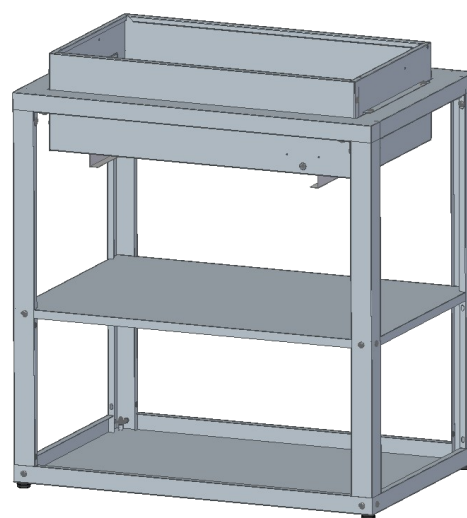
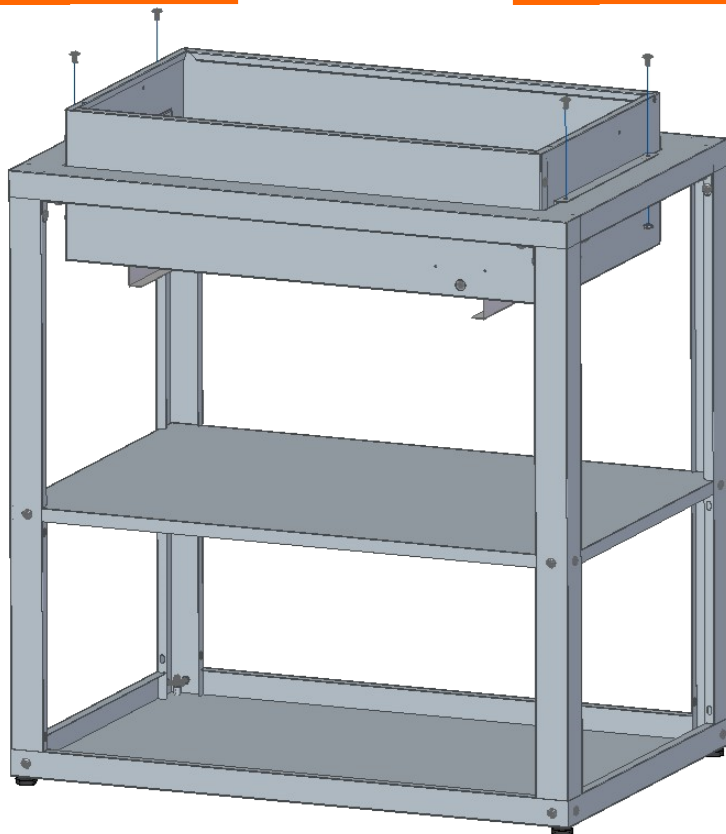
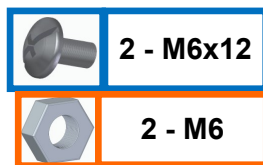
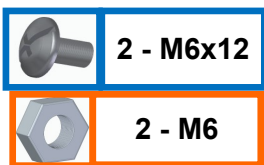
6



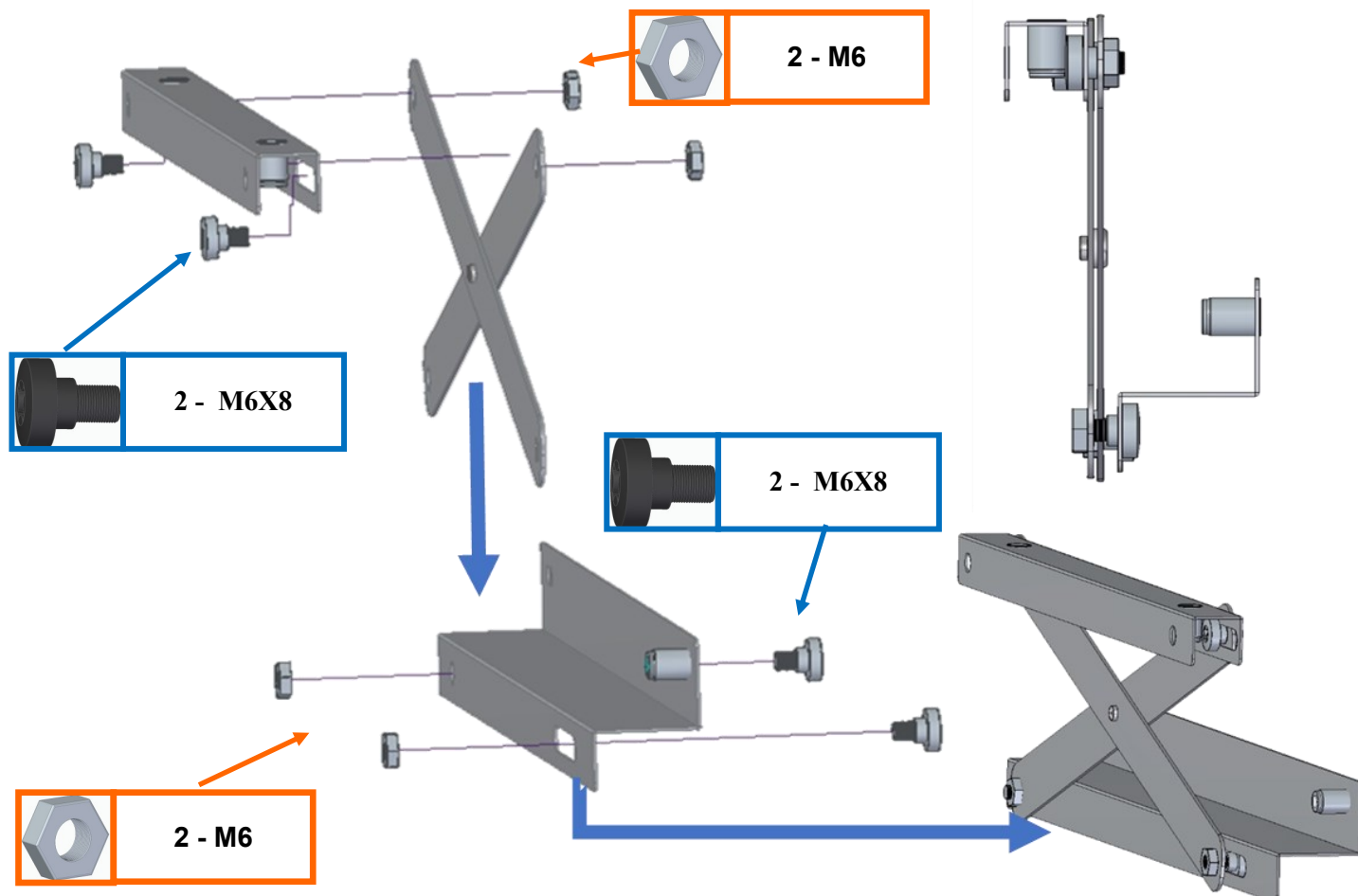
7



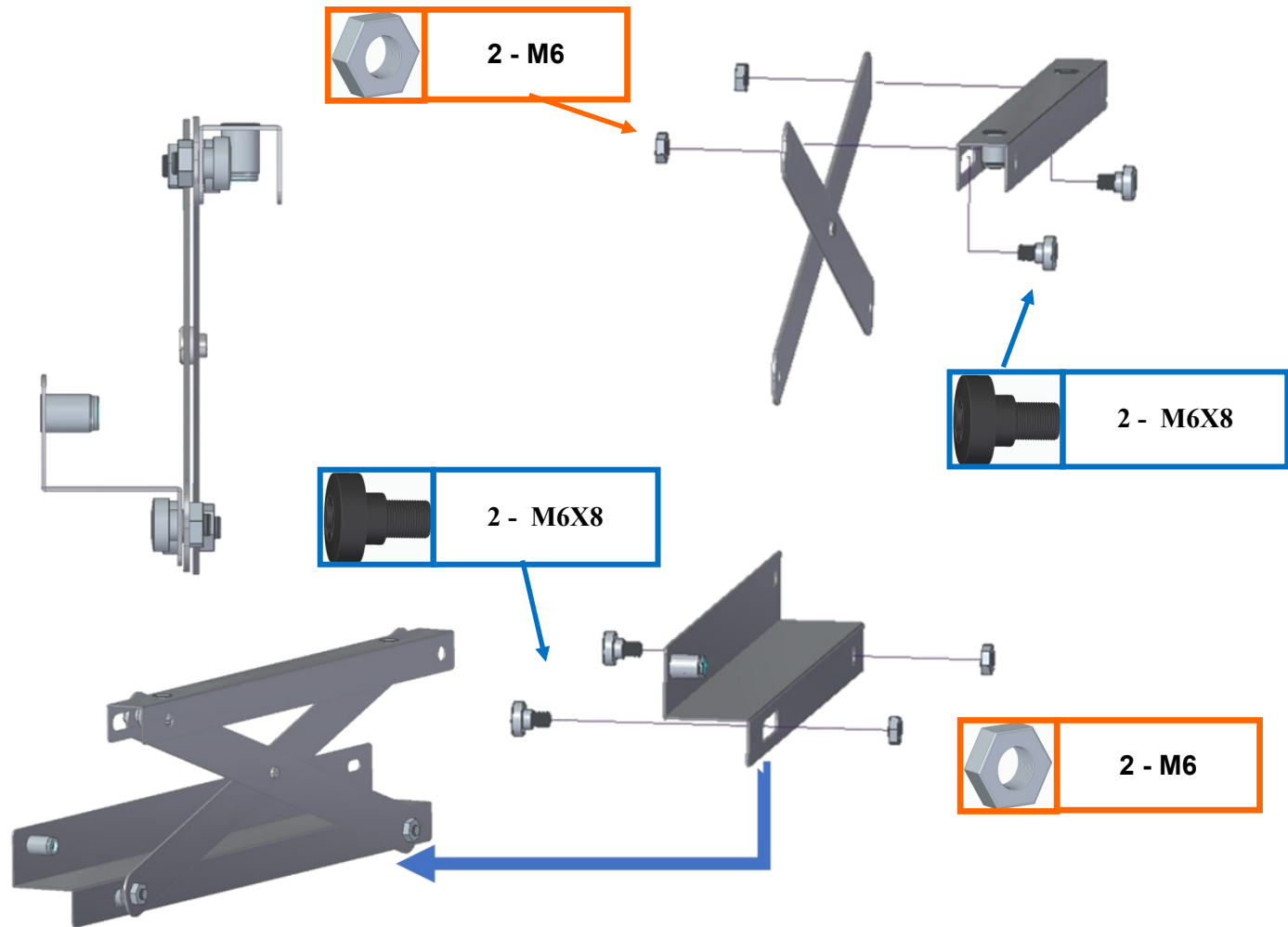
8



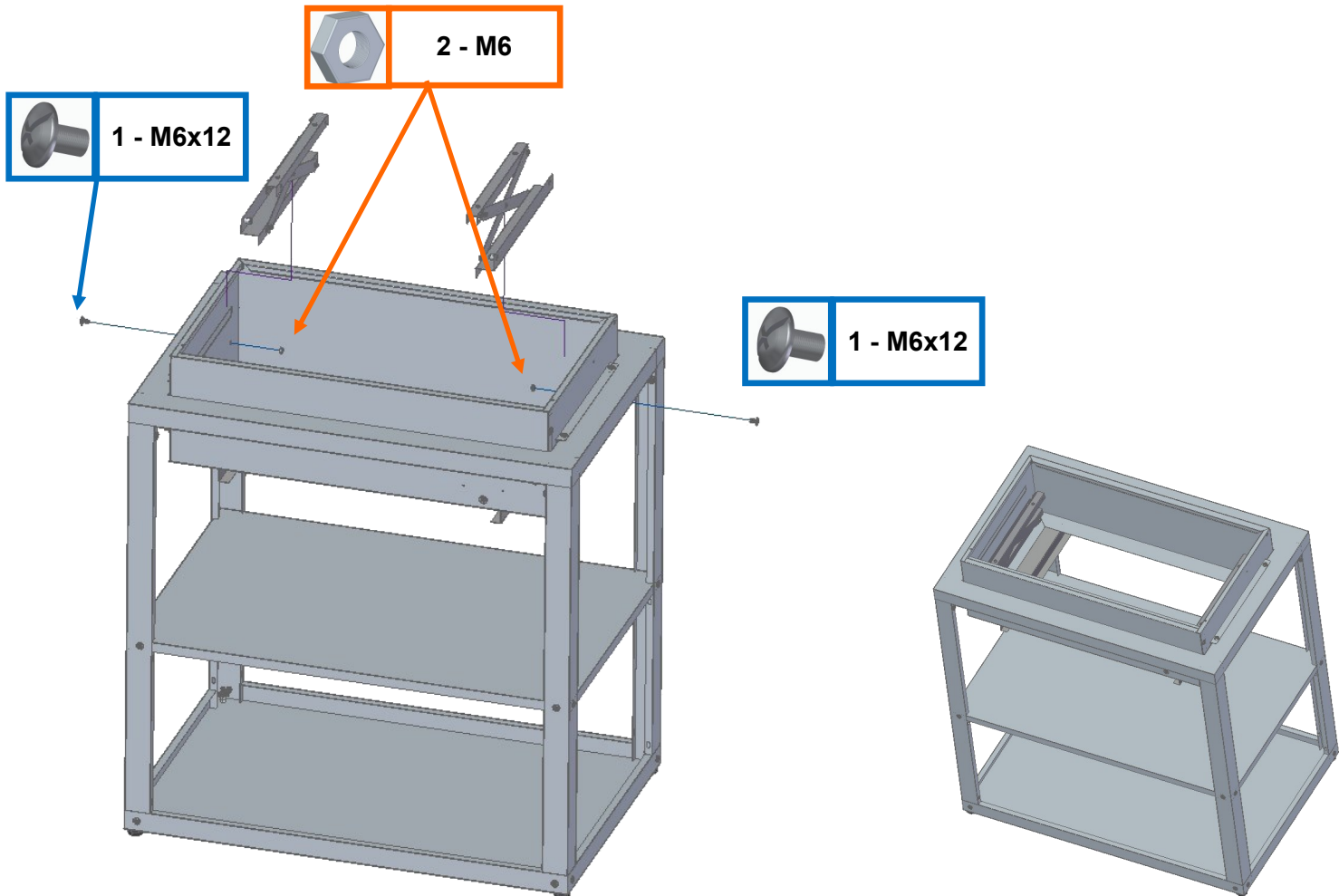
9.1 DERECHA, DESTRA, RIGHT, DROIT, DIREITO)



9.2 (IZQUIERDA, SINISTRA, LEFT, GAUCHE, ESQUERDA)



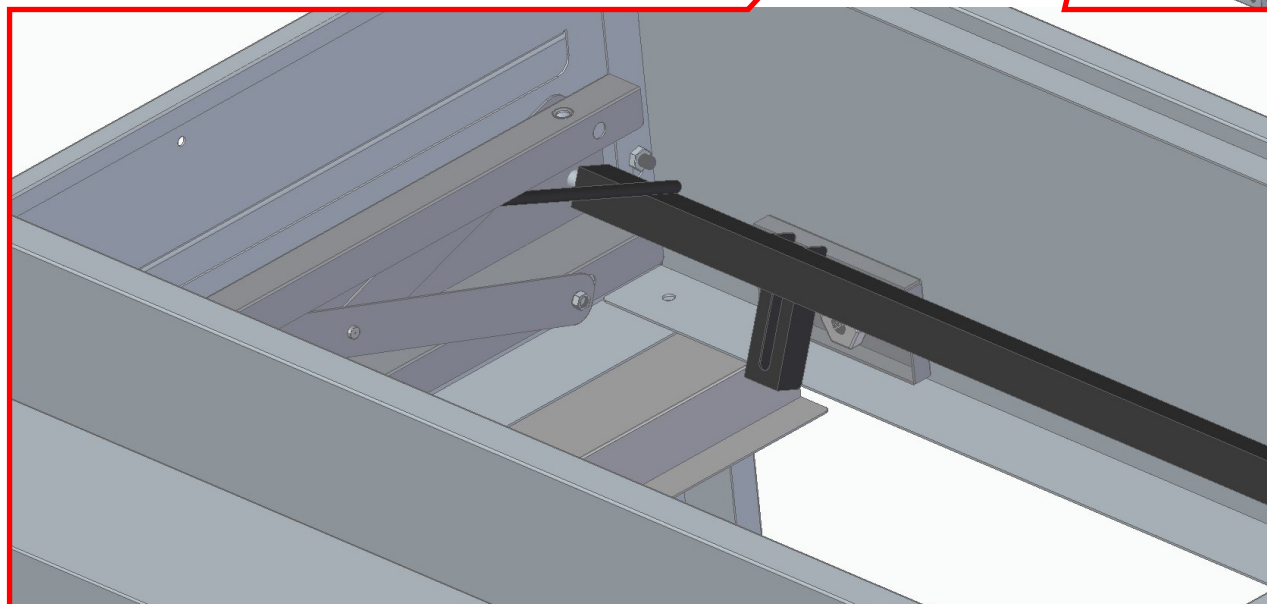
10



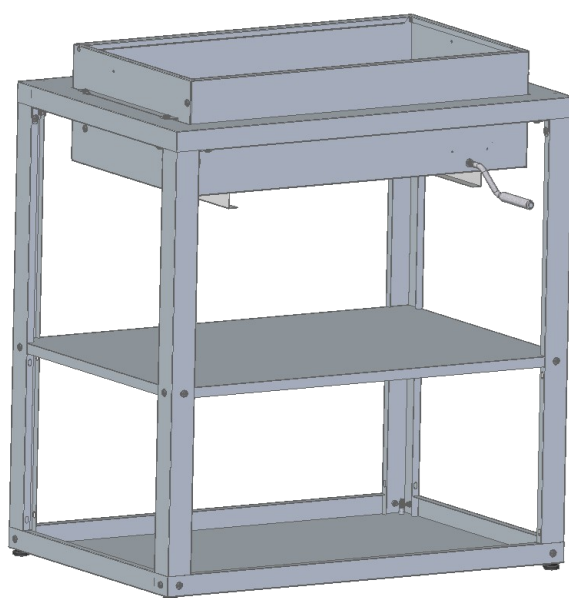
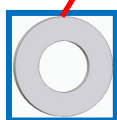
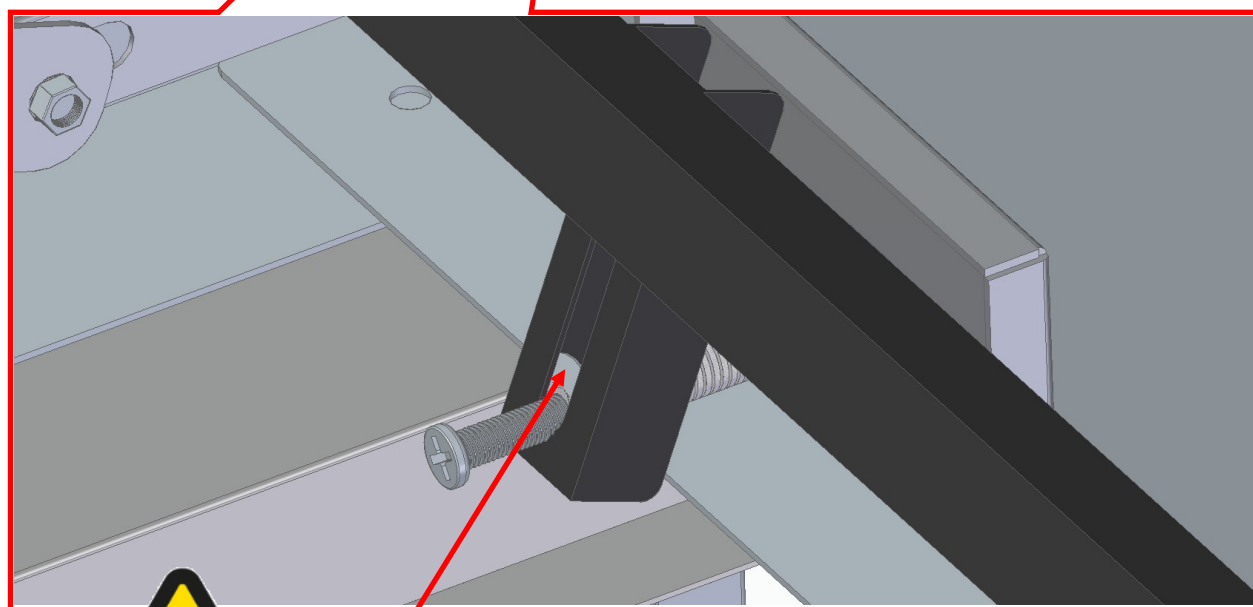
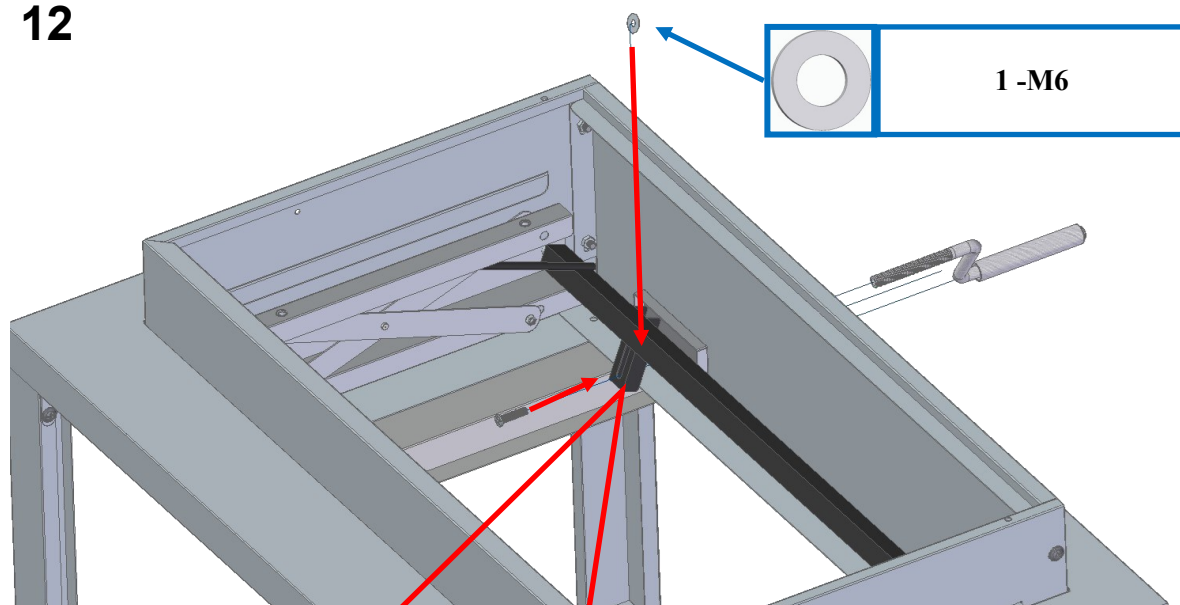
11

1 - M6X35

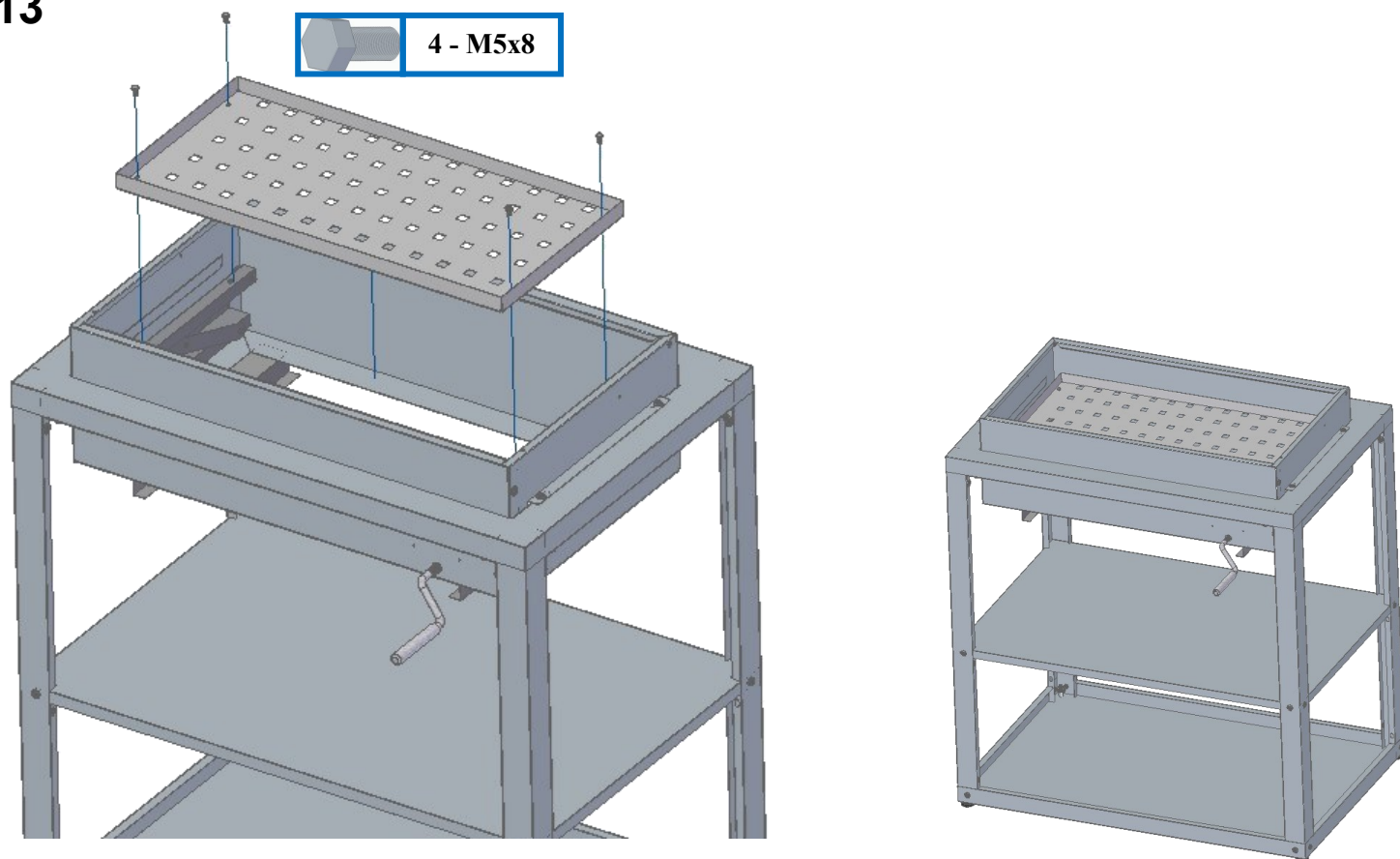
1 - M6X35



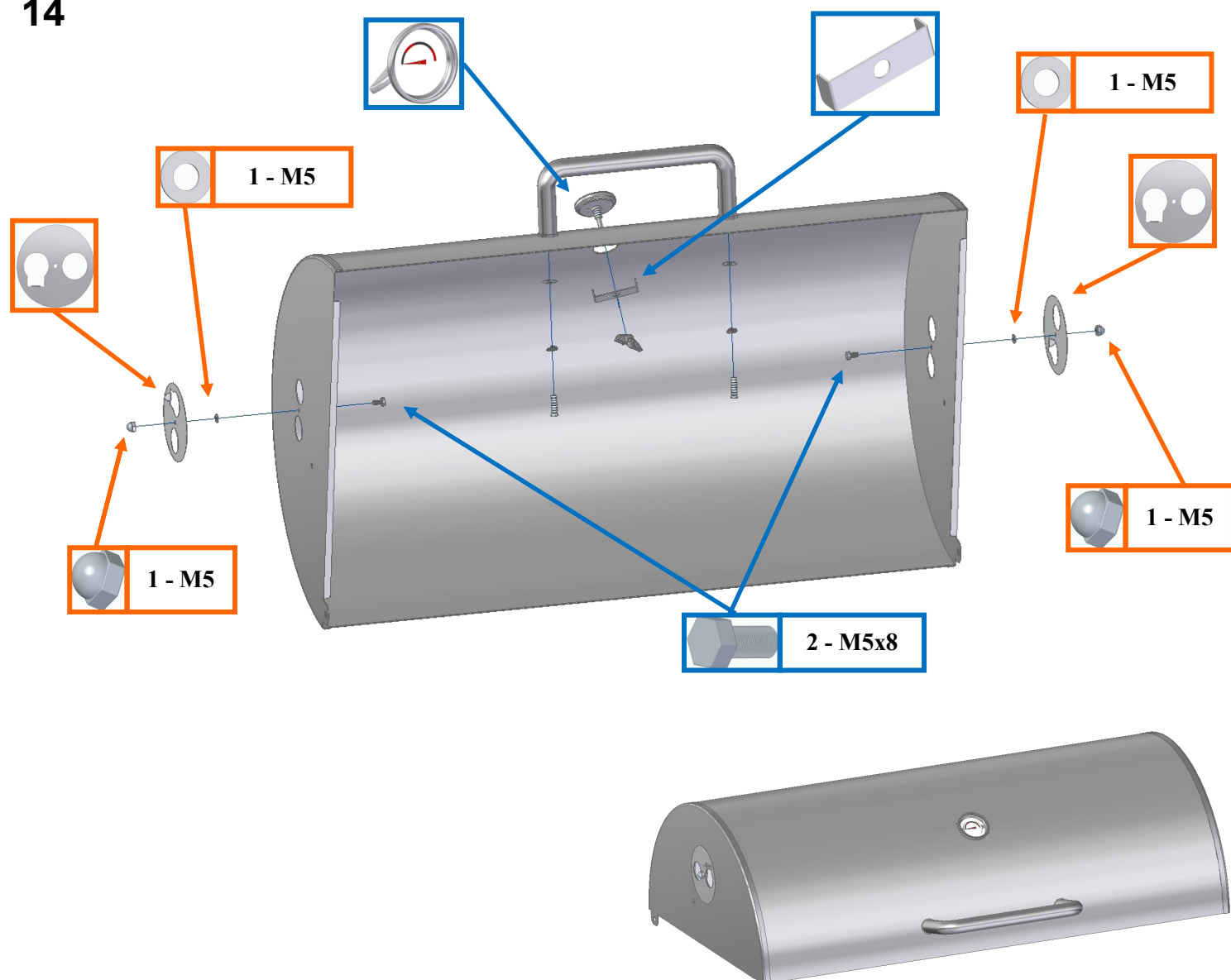
12



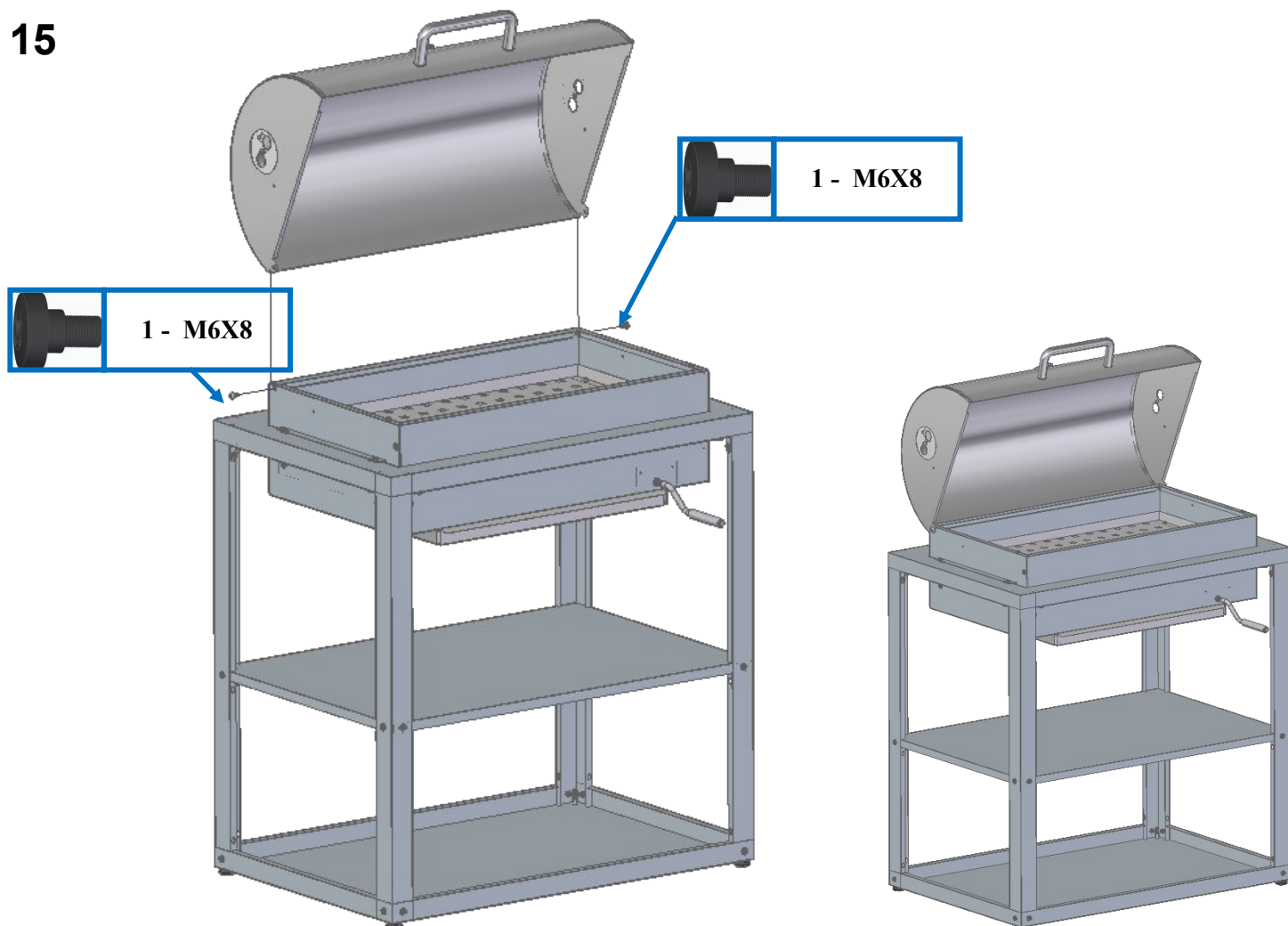
13



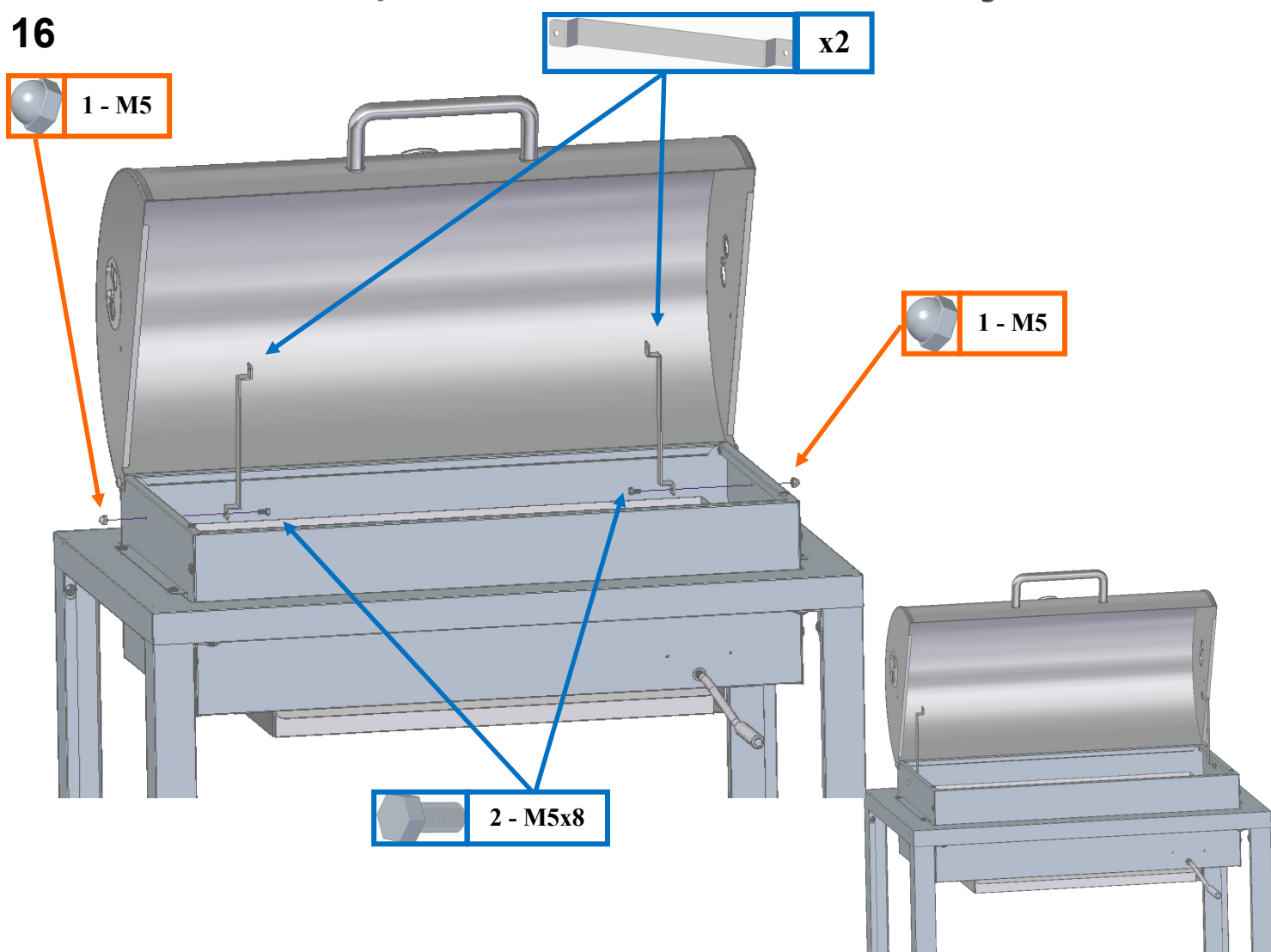
14



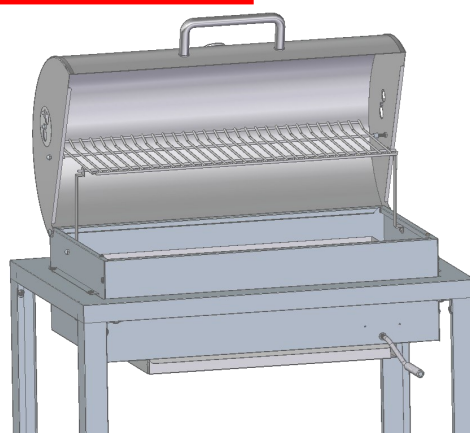
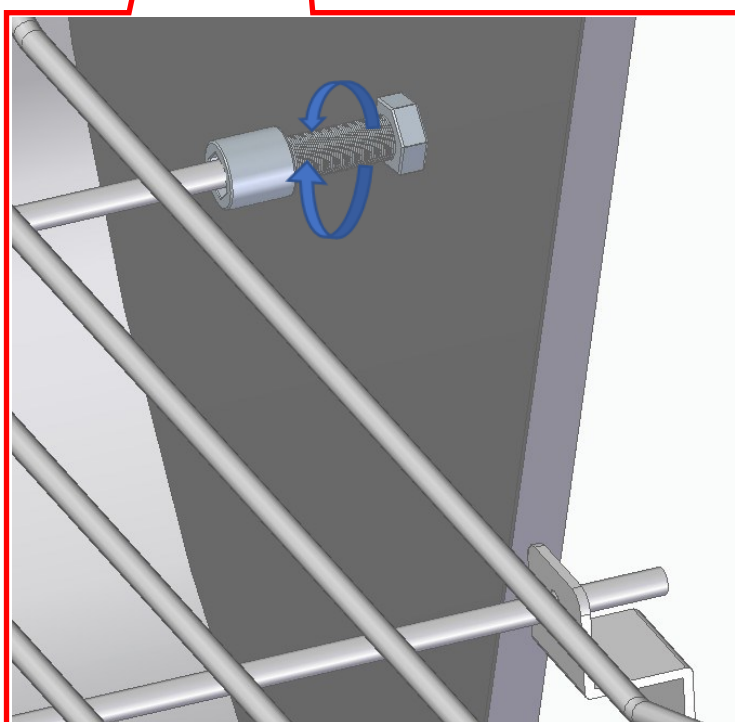
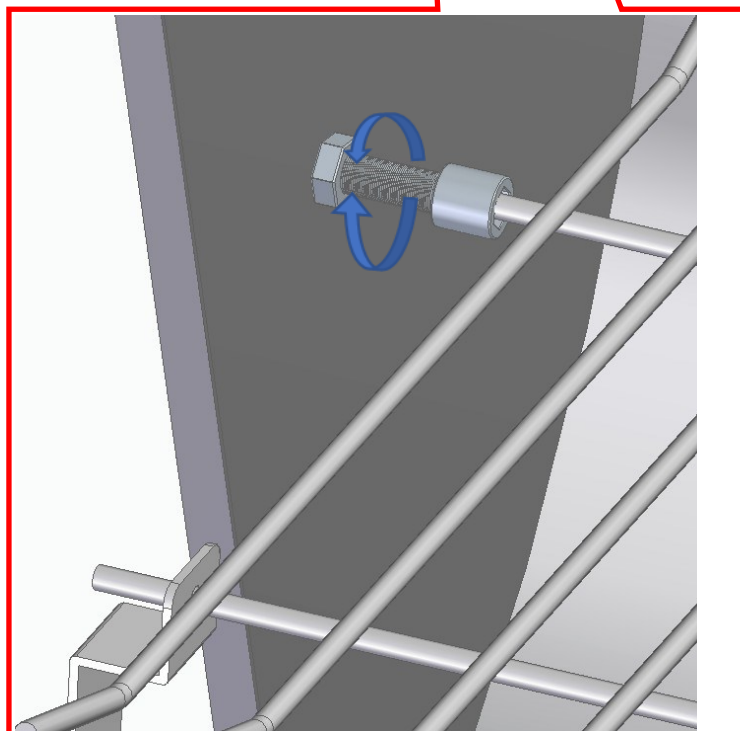
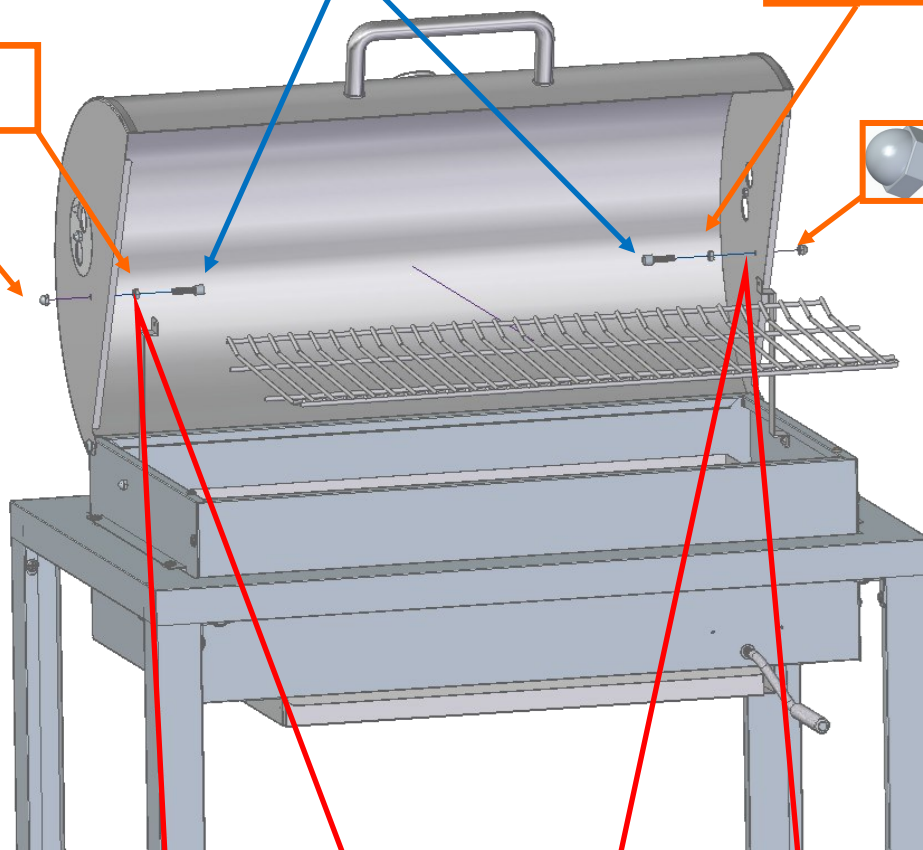
15



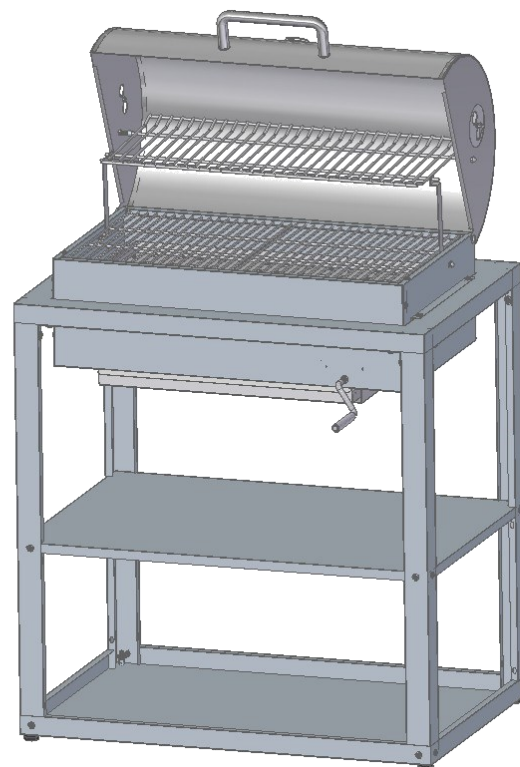
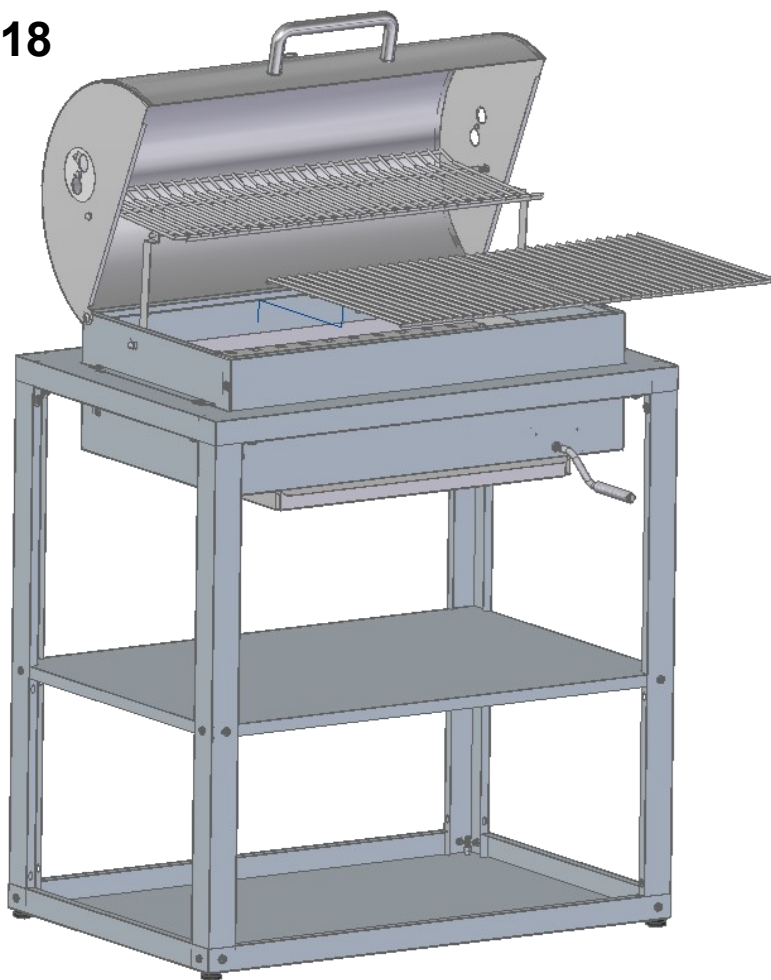
16



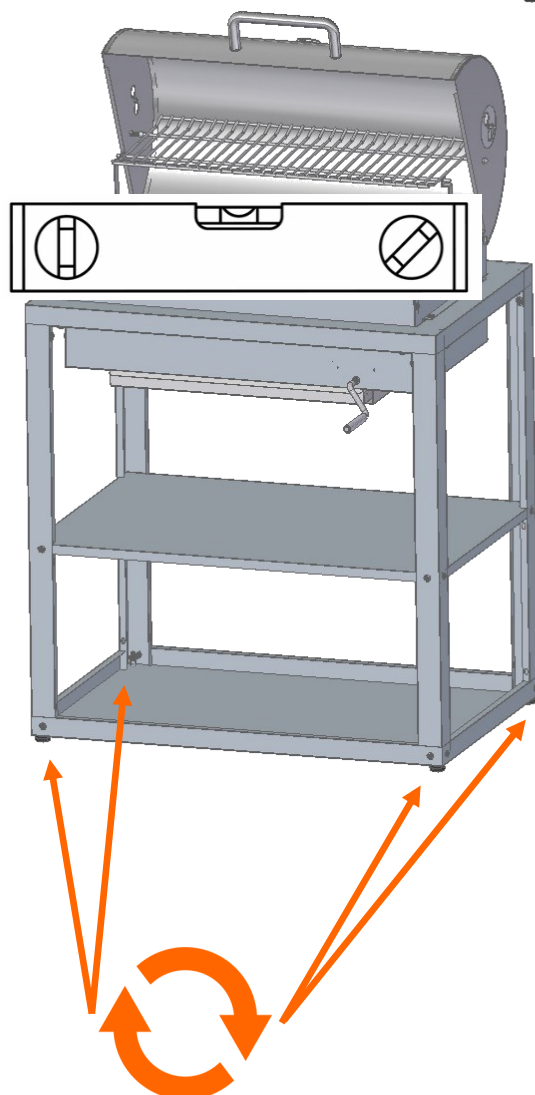
17



18



19



USAR SOLO CON CARBÓN VEGETAL

LA TAPADERA DE LA BARBACOA ESTÁ IDEADA PARA TRABAJAR A ALTAS TEMPERATURAS, PERO **NO ESTÁ PREPARADA PARA RESISTIR EL CONTACTO DIRECTO DE LAS LLAMAS**. EVITE CERRAR LA TAPA MIENTRAS EL FUEGO TENGA LLAMA O EXISTA POSIBILIDAD DE QUE SE GENEREN.

POR FAVOR, “LEA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD”

USE ONLY WITH CHARCOAL

THE BARBECUE LID IS DESIGNED TO WORK AT HIGH TEMPERATURES BUT **IS NOT DESIGNED TO SUPPORT DIRECT FLAME CONTACT**. DO NOT CLOSE THE COVER WHILE THE FIRE IS BURNING OR THERE IS A POSSIBILITY OF FLAMES BEING GENERATED.

PLEASE, “READ THE SECURITY INSTRUCTIONS”

À UTILISER UNIQUEMENT AVEC DU CHARBON DE BOIS

LE COUVERCLE DU BARBECUE EST CONÇU POUR FONCTIONNER À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES, MAIS IL **N'EST PAS CONÇU POUR SUPPORTER LE CONTACT DIRECT AVEC LES FLAMMES**. ÉVITEZ DE FERMER LE COUVERCLE LORSQU'UN FEU EST EN TRAIN DE BRÛLER OU LORSQU'IL Y A UNE POSSIBILITÉ DE GÉNÉRATION DE FLAMMES.

S’IL VOUS PLAÎT, « LISEZ LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ »

UTILIZAÇÃO APENAS COM CARVÃO

A **COBERTURA** DE CHURRASQUEIRA É CONCEBIDA PARA FUNCIONAR A ALTAS TEMPERATURAS, MAS **NÃO É DESTINADA A SUPORTAR O CONTACTO DIRECTO COM AS CHAMAS**. EVITAR FECHAR A TAMPA ENQUANTO UM FOGO ESTÁ A ARDER OU HÁ A POSSIBILIDADE DE SEREM GERADAS CHAMAS.

POR FAVOR, “LEIA AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA”

En la primera utilización, calentar la barbacoa durante 30 minutos. Esta operación estabilizará la pintura que desprenderá olor tan solo esa primera vez.

IMPORTANTE:

La barbacoa ya está lista para utilizar y le prestará los mejores servicios.

Por su seguridad, ATENCIÓN:

1. ¡No utilizar en locales cerrados!
2. ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
3. ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
4. Si el viento es fuerte, sitúe la barbacoa de forma que no se produzcan chispas.
5. NO APAGAR LA BARBACOA CON AGUA a fin de evitar un choque térmico.
6. La barbacoa debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.
7. Se aconseja que una capa de ceniza cubra las brasas antes de comenzar.
8. ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
9. No utilizar la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, en casas, tiendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Puede causar la muerte por intoxicación con monóxido de carbono.
10. NO DEJAR LA PARRILLA EN EL FUEGO, CUANDO NO SE ESTÁ COCINANDO.

III. _Uso de la barbacoa

1. **¡¡USAR SOLO CON CARBÓN VEGETAL¡¡**, LA BARBACOA NO ESTÁ DISEÑADA PARA USAR CON OTROS COMBUSTIBLES QUE PRODUCEN LLAMAS COMO LEÑA O LEÑOS DE MADERA. **CARGA MAX. 3 KG.**
1. **LA TAPADERA** DE LA BARBACOA ESTÁ IDEADA PARA TRABAJAR A ALTAS TEMPERATURAS, PERO **NO ESTÁ PREPARADA PARA RESISTIR EL CONTACTO DIRECTO DE LAS LLAMAS**. EVITE CERRAR LA TAPA MIENTRAS EL FUEGO TENGA LLAMA O EXISTA POSIBILIDAD DE QUE SE GENEREN.
- 2.
3. Sobrecargar la barbacoa puede provocar daños en el aparato y los usuarios. Además, la **pérdida de la garantía**.
4. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
5. Una vez más, le recordamos que no debe verter líquido inflamable para encender o reavivar la barbacoa.
6. Por razones evidentes de seguridad, le desaconsejamos firmemente desplazar la barbacoa mientras está encendida. En caso de que fuera imprescindible desplazarla, hágalo con la máxima prudencia.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

1. Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.
2. NO DEJE NUNCA LA BARBACOA A LA INTemperIE DESPUES DE SU USO, esto provocará que aparezca oxidación con el paso del tiempo.
3. Por razones de higiene y de seguridad: limpie con cuidado el aparato y el conjunto de accesorios (incluido el cajón recolector de grasas) después de cada cocción con agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de grasa y con un paño suave no abrasivo. Aclare, seque y engrase las superficies de fundición.
4. Limpieza de la parrilla/parrilla para mantener los alimentos calientes: no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar.

MANTENIMIENTO

1. Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que: Limpie todas las superficies de cocción después de cada uso.
2. No deje la barbacoa bajo la lluvia; no deje agua estancada en las superficies de cocción, las mesillas o el cajón recolector de grasas: riesgo de deterioro y/o corrosión prematuros.
3. Con los usos, es normal que la pintura, de las partes en contacto directo con las brasas, se deteriore. Recomendamos limpiar y repintar con pintura ignífuga estas superficies de forma regular. Este mantenimiento NO está recogido en la garantía.

IV. Consejos de uso y mantenimiento

Este producto ha sido probado para uso doméstico y pequeños negocios como terrazas o restaurantes.

Para un correcto uso y disfrute del producto durante muchos años, siga las indicaciones de este manual.

La superficie de trabajo está hecha de acero inoxidable, un material higiénico, resistente y duradero que no se oxida y es fácil de limpiar. No utilices cuchillos o cualquier otro objeto cortante directamente sobre la superficie. Utiliza siempre una tabla de cortar.

Además, este producto te ofrece espacio de almacenaje adicional y una buena superficie de trabajo.

LIMPIEZA

Limpiar con agua y un detergente jabonoso suave para posteriormente secar muy bien con un paño limpio.

NO usar un detergente fuerte o un material abrasivo para la limpieza, puesto que podrían decolorar o dañar la superficie.

CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN

Se recomienda recubrir y proteger los muebles de cocina con las fundas impermeables. Comprueba que pueda circular el aire para evitar la humedad y que las uniones de cremallera entre las diferentes piezas de la funda están correctamente cerradas impidiendo que traspase el agua y los rayos del sol.

MANTENIMIENTO

Estos muebles de exterior no necesitan mantenimiento. Sin embargo, si lo conservas limpio y proteges adecuadamente, podrás disfrutarlos muchos años.

ATENCIÓN: Para mantener la estabilidad de los muebles, aprieta los tornillos por lo menos una vez cada temporada.

Aunque se debe tener en cuenta, que el acero se protege del óxido con un revestimiento en polvo de pintura plástica. Si se perdiese el revestimiento, el acero dejaría de estar protegido y podría oxidarse. Para reparar el daño y recuperar la protección, limpia y aplica de nuevo pintura en la zona afectada.

GARANTÍA

Todos nuestros productos están garantizados 3 años (según modelo y piezas) a contar desde su fecha de compra (factura o recibo de compra como justificante), bajo reserva de que se haya respetado la totalidad de las instrucciones del presente manual, bajo reserva de disponibilidad de las piezas en stock y bajo reserva de presentación del producto en su embalaje original.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Desgaste normal de las piezas debido al uso cotidiano.
- Incumplimiento de las instrucciones del presente manual
- Condiciones anormales de utilización:
- Almacenamiento inadecuado
- Defecto de mantenimiento
- Modificación del producto
- Utilización con fines profesionales
- Uso de piezas de recambio que no fueran originales.
- Deterioro de la pintura por el uso de barbacoa. La pintura de la barbacoa con los usos irá desapareciendo, especialmente las partes en contacto directo con las brasas, se recomienda repintar las partes afectadas cada 2 o 3 usos con pintura ignífuga en spray. Este deterioro NO es motivo de garantía.

Si necesita acceder a la garantía del producto póngase en contacto con el distribuidor al que haya adquirido el mismo o también puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de IMOR usando la información disponible en nuestro sitio web: (<https://www.imor-sa.com>).

ENGLISH

II. Security instructions

On first use, heat the barbecue for 30 minutes. This operation will stabilize the paint which will give off odour only that first time.

IMPORTANT The barbecue is ready to use and will provide you with the best services.

For your security, TAKE ATTENTION:

1. Do not use indoors!
2. WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
3. WARNING! Keep children and pets away!
4. If the wind is strong, position the barbecue so that no sparks are produced.
5. DO NOT OFF THE BARBECUE WITH WATER to avoid thermal shock.
6. The barbecue must be installed on a stable horizontal support before using it
7. We recommend waiting until a layer of ashes cover the embers.
8. ATTENTION! This barbecue will get very hot, do not move it during use!
9. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
10. DO NOT LEAVE THE GRILL ON FIRE WHEN IT IS NOT COOKING.

III. Use of the barbecue

1. **USE ONLY WITH CHARCOAL**, THE BARBECUE IS NOT DESIGNED TO BE USED WITH OTHER FIRE-PRODUCING FUELS SUCH AS WOOD OR WOOD LOGS, **MAX. LOADING 3 KG.**
2. **THE BARBECUE LID** IS DESIGNED TO WORK AT HIGH TEMPERATURES BUT **IS NOT DESIGNED TO SUPPORT DIRECT FLAME CONTACT**. DO NOT CLOSE THE COVER WHILE THE FIRE IS BURNING OR THERE IS A POSSIBILITY OF FLAMES BEING GENERATED.
3. Overloading the barbecue could cause damage to the appliance and users. In addition, **the loss of the warranty**.
4. Before starting to cook, check that the fuel is covered with ashes.
5. Once again, we remind you not to pour flammable liquid to light or revive the barbecue.
6. For obvious safety reasons, we strongly advise against moving the barbecue while it is lit. If it is essential to move it, do so with the utmost caution

CLEANING AND STORAGE

1. Wait until the barbecue has cooled down completely.
2. NEVER LEAVE THE BARBECUE OUTDOOR AFTER USING, this will cause oxidation to appear over time.
3. For reasons of hygiene and safety: carefully clean the appliance and the set of accessories (including the grease collection drawer) after each cooking operation with hot soapy water to remove all grease residues and with a soft, non-abrasive cloth. Rinse, dry and grease the casting surfaces.
4. Cleaning the grill/grill to keep food warm: never use objects or abrasive scrubbing detergents. Clean these areas after each use with hot soapy water and a soft non-abrasive cloth. Rinse and dry.

MAINTENANCE

1. To keep the barbecue if possible, we recommend that you Clean all cooking surfaces after each use.
2. Do not leave the barbecue in the rain; do not leave any standing water on the cooking surfaces, the tables, or the fat collection drawer: risk of premature deterioration and/or corrosion.
3. With use, it is normal for the paint to deteriorate on the parts in direct contact with the embers. We recommend cleaning and repainting these surfaces regularly with fireproof paint. This maintenance is NOT included in the guarantee.

IV. Usage and maintenance tips

This product has been tested for home use and small businesses such as terraces or restaurants. For proper use and enjoyment of the product for many years, follow the instructions in this manual.

The work surface is made of stainless steel, a hygienic, durable, and resistant material that does not rust and is easy to clean. Do not use knives or any other sharp objects directly on the surface. Always use a cutting board.

Additionally, this product offers you additional storage space and a good work surface.

CLEANING

Clean with water and a mild soapy detergent, then dry thoroughly with a clean cloth. DO NOT use a strong detergent or abrasive material for cleaning, as they may discolour or damage the surface.

CONSERVATION AND PROTECTION

It is recommended to cover and protect kitchen furniture with waterproof covers. Ensure that air can circulate to prevent moisture and that the zipper joints between the different pieces of the cover are properly closed to prevent water and sunlight from penetrating.

MAINTENANCE

These outdoor furniture pieces do not require maintenance. However, if you keep them clean and properly protected, you will be able to enjoy them for many years.

WARNING: To maintain the stability of the furniture, tighten the screws at least once each season.

It should be noted that the steel is protected from rust with a powder-coated plastic paint. If the coating is lost, the steel will no longer be protected and may rust. To repair the damage and restore protection, clean and reapply paint to the affected area.

WARRANTY

All our products are under guarantee for 3 years (depending on the model and parts) from the date of purchase (invoice or receipt as proof of purchase), subject to compliance with all the instructions in this manual, subject to the availability of parts in stock and subject to the presentation of the product in its original packaging.

This warranty shall not apply in the following cases:

- Normal wear of the parts due to everyday use.
- Non-compliance with the instructions in this manual
- Abnormal conditions of use:
 - Improper storage
 - Defective maintenance
 - Modification of the product
 - Use for professional purposes
 - Use of non-original spare parts.
- Deterioration of the paint due to the use of the barbecue. The paint of the barbecue will fade with use especially the parts in direct contact with the embers. It is recommended to repaint the affected parts every 3 or 4 uses with spray fireproof paint. This deterioration is NOT a reason for warranty.

If you need access to the product warranty, please contact the distributor from whom you purchased the product or you can also contact IMOR customer service using the information available on our website (<https://www.imor-sa.com>).

ITALIANO

II. Istruzioni di sicurezza

Al primo utilizzo, riscaldare il barbecue per 30 minuti. Questa operazione stabilizzerà la vernice, che emetterà un odore solo al primo utilizzo.

IMPORTANTE:

Il barbecue è ora pronto per l'uso e vi offrirà un servizio ottimale.

Per la vostra sicurezza, **ATTENZIONE:**

1. Non utilizzare in ambienti chiusi!

2. **ATTENZIONE:** non utilizzare alcol o benzina per accendere o alimentare il fuoco! Utilizzare solo combustibili per accensione conformi alla norma EN 1860-3.
3. **ATTENZIONE!** Non lasciare il barbecue alla portata di bambini e animali domestici!
4. Se il vento è forte, posizionare il barbecue in modo che non si producano scintille.
5. **NON SPEGNERE IL BARBECUE CON L'ACQUA** per evitare shock termici.
6. Prima dell'uso, il barbecue deve essere installato su un supporto orizzontale stabile.
7. Si raccomanda di coprire con uno strato di cenere le braci prima di avviare il barbecue.
8. **ATTENZIONE!** Questo barbecue è molto caldo, non spostarlo durante l'uso!
9. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Può causare la morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
10. **NON LASCIARE LA GRIGLIA SUL FUOCO QUANDO NON SI CUCINA.**

III. Uso del barbecue

1. UTILIZZARE SOLO LA CARBONELLA, IL BARBECUE NON È PROGETTATO PER L'USO DI ALTRI COMBUSTIBILI CHE PRODUCONO FIAMME, COME LA LEGNA O I CEPPI DI LEGNO. **CARICO MASSIMO. 3 KG.**

2. **IL CAPO DEL BARBECUE** È PROGETTATO PER FUNZIONARE AD ALTE TEMPERATURE, MA NON È STATO PROGETTATO PER RESISTERE AL CONTATTO DIRETTO CON LA FIAMMA. **EVITARE DI CHIUDERE IL COPERCHIO QUANDO IL FUOCO È ACCESO O C'È LA POSSIBILITÀ CHE SI GENERINO FIAMME.**

3. Il sovraccarico del barbecue può causare danni all'apparecchio e agli utenti. **Inoltre, la perdita della garanzia.**

4. Prima di iniziare la cottura, verificare che il combustibile sia coperto di cenere.
5. Ricordiamo ancora una volta di non versare liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue.
6. Per ovvie ragioni di sicurezza, si consiglia vivamente di non spostare il barbecue mentre è acceso. Se è necessario spostare il barbecue, farlo con la massima cautela.

PULIZIA E STOCCAGGIO

1. Attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato.
2. **NON LASCIARE MAI IL BARBECUE IN IMTEMPERATURA DOPO L'USO**, per evitare la comparsa di ruggine nel tempo.
3. Per motivi di igiene e sicurezza: pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori (compreso il cassetto di raccolta dei grassi) dopo ogni cottura con acqua calda e sapone per rimuovere tutti i residui di grasso e con un panno morbido e non abrasivo. Sciacquare, asciugare e ingrassare le superfici di fusione.
4. Pulizia della griglia/grill per mantenere il cibo caldo: non utilizzare mai oggetti abrasivi o detergenti. Pulire queste aree dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone e un panno morbido e non abrasivo. Sciacquare e asciugare.

MANUTENZIONE

1. Per conservare il barbecue il più a lungo possibile, si consiglia di: Pulire tutte le superfici di cottura dopo ogni utilizzo.
2. Non lasciare il barbecue sotto la pioggia; non lasciare acqua stagnante sulle superfici di cottura, sui banconi o sul cassetto di raccolta dei grassi: rischio di deterioramento e/o corrosione prematuri.
3. Con l'uso, è normale che la vernice delle parti a diretto contatto con la brace si deteriori. Si consiglia di pulire e riverniciare regolarmente queste superfici con vernice ignifuga. Questa manutenzione **NON** è inclusa nella garanzia.

IV. Consigli per l'uso e la manutenzione

Questo prodotto è stato testato per uso domestico e per piccole attività commerciali come terrazze o ristoranti.

Per un corretto utilizzo e godimento del prodotto per molti anni, seguire le indicazioni di questo manuale.

La superficie di lavoro è realizzata in acciaio inossidabile, un materiale igienico, resistente e duraturo che non arrugginisce ed è facile da pulire. Non utilizzare coltelli o altri oggetti appuntiti direttamente sulla superficie. Utilizzare sempre un tagliere.

Inoltre, questo prodotto ti offre spazio di stoccaggio aggiuntivo e una buona superficie di lavoro.

PULIZIA

Pulire con acqua e un detergente delicato, quindi asciugare bene con un panno pulito. NON utilizzare un detergente forte o materiale abrasivo per la pulizia, poiché potrebbero scolorire o danneggiare la superficie.

CONSERVAZIONE E PROTEZIONE

Si raccomanda di coprire e proteggere i mobili da cucina con coperture impermeabili. Assicuratevi che l'aria possa circolare per evitare l'umidità e che le giunzioni della cerniera tra i diversi pezzi della copertura siano correttamente chiuse per impedire il passaggio di acqua e raggi del sole.

MANUTENZIONE

Questi mobili da esterno non necessitano di manutenzione. Tuttavia, se li mantieni puliti e adeguatamente protetti, potrai goderne per molti anni.

ATTENZIONE: Per mantenere la stabilità dei mobili, stringere le viti almeno una volta ogni stagione.

Va notato che l'acciaio è protetto dalla ruggine con un rivestimento in polvere di vernice plastica. Se il rivestimento venisse a mancare, l'acciaio non sarebbe più protetto e potrebbe arrugginire. Per riparare il danno e ripristinare la protezione, pulire e riapplicare la vernice nell'area interessata.

GARANZIA

Tutti i nostri prodotti sono garantiti per 3 anni (a seconda del modello e delle parti) a partire dalla data di acquisto (fattura o scontrino fiscale come prova d'acquisto), a condizione che vengano rispettate tutte le istruzioni contenute nel presente manuale, a condizione che i pezzi di ricambio siano disponibili in magazzino e a condizione che il prodotto venga presentato nella sua confezione originale.

La presente garanzia non si applica nei seguenti casi:

- Usura normale dei pezzi dovuta all'uso quotidiano.
- Mancata osservanza delle istruzioni del presente manuale
- Condizioni anomale di utilizzo:
- Stoccaggio improprio
- Manutenzione difettosa
- Modifica del prodotto
- Utilizzo per scopi professionali
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Deterioramento della vernice a causa dell'uso del barbecue. La vernice del barbecue si scolorisce con l'uso, soprattutto nelle parti a diretto contatto con le braci; si consiglia di riverniciare le parti interessate ogni 2 o 3 utilizzi con vernice ignifuga spray. Questo deterioramento NON è motivo di garanzia.

Se avete bisogno di accedere alla garanzia del prodotto, contattate il distributore presso il quale avete acquistato il prodotto o potete anche contattare il servizio clienti IMOR utilizzando le informazioni disponibili sul nostro sito web (<https://www.imor-sa.com/>).

FRANÇAIS

II. Instructions de sécurité

IMPORTANT : Votre barbecue est maintenant prêt à l'utilisation et vous rendra les meilleurs services.

Pour votre sécurité, **ATTENTION :**

1. **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
2. **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. (Décret n° 2006-18 du 4 janvier 2006)
3. **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
4. Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
5. **NE PAS ÉTEINDRE LE BARBECUE AVEC DE L'EAU** afin d'éviter un choc thermique.

6. Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
7. Nous recommandons d'attendre qu'une couche de cendres recouvre les charbons.
8. ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
9. Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
10. DE NE PAS LAISSER LE GRIL SUR LE FEU LORSQU'IL NE CUIT PAS.

III. L'utilisation du barbecue

À UTILISER UNIQUEMENT AVEC DU CHARBON DE BOIS, LE BARBECUE N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC D'AUTRES COMBUSTIBLES PRODUISANT DES FLAMMES, TELS QUE LE BOIS OU LES BÛCHES, **CHARGER MAX. 3 KG.**

LE COUVERCLE DU BARBECUE EST CONÇU POUR FONCTIONNER À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES, MAIS IL **N'EST PAS CONÇU POUR SUPPORTER LE CONTACT DIRECT AVEC LES FLAMMES**. ÉVITEZ DE FERMER LE COUVERCLE LORSQU'UN FEU EST EN TRAIN DE BRÛLER OU LORSQU'IL Y A UNE POSSIBILITÉ DE GÉNÉRATION DE FLAMMES.

2. En surchargeant le barbecue risque d'endommager l'appareil et les utilisateurs. En outre, la **perte de garantie**.
3. Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que le combustible est couvert de cendres.
4. Une fois de plus, nous vous rappelons de ne pas verser de liquide inflammable pour allumer ou relancer le barbecue.
5. Pour des raisons évidentes de sécurité, nous déconseillons vivement de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé. S'il est indispensable de le déplacer, faites-le avec la plus grande prudence

LE NETTOYAGE ET LE STOCKAGE

1. Attendez que le barbecue ait complètement refroidi.
2. Ne JAMAIS LAISSER LE BARBECUE EN IMTEMPERIE APRES L'UTILISATION, cela provoquera l'apparition d'une oxydation au fil du temps.
3. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité : après chaque opération de cuisson, nettoyez soigneusement l'appareil et le jeu d'accessoires (y compris le tiroir collecteur de graisse) à l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute trace de graisse et avec un chiffon doux non abrasif. Rincez, séchez et graissez les surfaces de moulage.
4. Nettoyage du gril/grill pour garder les aliments au chaud : n'utilisez jamais d'objets ou de détergents abrasifs. Nettoyez ces zones après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux non abrasif. Rincer et sécher.

MAINTENANCE

1. Afin de conserver le barbecue le plus longtemps possible, nous recommandons Nettoyez toutes les surfaces de cuisson après chaque utilisation.
2. Ne laissez pas votre barbecue sous la pluie ; ne laissez pas d'eau stagnante sur les surfaces de cuisson, les tables ou le tiroir collecteur de graisse : risque de détérioration et/ou de corrosion prématurée.
3. Avec l'usage, il est normal que la peinture des pièces en contact direct avec les braises se détériore. Nous recommandons de nettoyer et de repeindre régulièrement ces surfaces avec de la peinture ignifuge. Cette maintenance n'est PAS comprise dans la garantie.

IV. Conseils d'utilisation et d'entretien

Ce produit a été testé pour un usage domestique et de petits commerces tels que des terrasses ou des restaurants.

Pour une utilisation et un plaisir corrects du produit pendant de nombreuses années, suivez les instructions de ce manuel.

La surface de travail est en acier inoxydable, un matériau hygiénique, résistant et durable qui ne rouille pas et est facile à nettoyer. Ne pas utiliser de couteaux ou d'autres objets tranchants directement sur la surface. Utilisez toujours une planche à découper.

De plus, ce produit vous offre un espace de rangement supplémentaire et une bonne surface de travail.

CONSERVATION ET PROTECTION

Nettoyez avec de l'eau et un détergent doux, puis séchez soigneusement avec un chiffon propre. NE PAS utiliser de détergent fort ou de matériau abrasif pour le nettoyage, car cela pourrait décolorer ou endommager la surface.

RANGEMENT

Il est recommandé de couvrir et de protéger les meubles de cuisine avec des housses imperméables. Assurez-vous que l'air peut circuler pour éviter l'humidité et que les joints de fermeture éclair entre les différentes pièces de la housse sont correctement fermés pour empêcher l'eau et les rayons du soleil de pénétrer.

ENTRETIEN

Ces meubles d'extérieur ne nécessitent pas d'entretien. Cependant, si vous les gardez propres et protégés correctement, vous pourrez en profiter pendant de nombreuses années.

AVERTISSEMENT : Pour maintenir la stabilité des meubles, serrez les vis au moins une fois par saison.

Il convient de noter que l'acier est protégé contre la rouille par un revêtement en poudre de peinture plastique. Si le revêtement est perdu, l'acier ne sera plus protégé et pourrait rouiller. Pour réparer les dommages et restaurer la protection, nettoyez et appliquez à nouveau de la peinture sur la zone affectée.

GARANTIE

Tous nos produits sont garantis 3 ans (selon le modèle et les pièces) à compter de la date d'achat (facture ou ticket de caisse faisant foi), sous réserve du respect de l'ensemble des instructions de cette notice, sous réserve de la disponibilité des pièces en stock et sous réserve de la présentation du produit dans son emballage d'origine.

Cette garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- Usure normale des pièces due à l'utilisation quotidienne
- Non-respect des instructions de ce manuel
- Conditions d'utilisation anormales :
 - Stockage insuffisant
 - Défaut de maintenance
 - Modification du produit
 - Utilisation à des fins professionnelles
 - Utilisation de pièces de rechange non d'origine.
- Détérioration de la peinture due à l'utilisation du barbecue. La peinture du barbecue aux usages disparaîtra, surtout les parties en contact direct avec les braises, il est recommandé de repeindre les parties concernées tous les 2 ou 3 usages avec de la peinture ignifuge en spray. Cette détérioration n'est PAS un motif de garantie.

Si vous souhaitez accéder à la garantie du produit, veuillez contacter le distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit ou vous pouvez également contacter le service clientèle d'IMOR en utilisant les informations disponibles sur notre site web (<https://www.imor-sa.com>).

PORTUGUÊS

II. Instruções de segurança.

IMPORTANTE : A sua churrasqueira encontra-se agora pronta para ser utilizada e para prestar-lhe o melhor serviço. Para a sua segurança, **ATENÇÃO :**

1. Não utilizar dentro de casa!
2. **AVISO!** Não utilizar álcool nem petróleo para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com EN 1860-3!
3. **AVISO!** Manter as crianças e os animais de estimação afastados.
4. Em dias de vento forte, coloque a sua churrasqueira de maneira a que o vento não levante brasas.
5. Para sua segurança, **NÃO DESLIGUE O BARBECUE COM ÁGUA.**
6. Antes de utilizar o churrasqueira, coloque-o sobre um suporte horizontal estável.

7. Recomendamos esperar até que uma camada de cinzas cubra as brasas.
8. AVISO! Esta churrasqueira aquece muito, não tocar enquanto estiver em uso.
9. Não utilizar o churrasco num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo em casa, tendas, caravanas, camping-cars, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
10. NÃO DEIXAR A GRELHA NA FOGUEIRA QUANDO NÃO ESTÁ A COZINHAR.

III. Utilização do Barbecue.

UTILIZAÇÃO APENAS COM CARVÃO VEGETAL, O BARBECUE NÃO É CONCEBIDO PARA SER UTILIZADO COM OUTROS COMBUSTÍVEIS PRODUTORES DE CHAMAS, TAIS COMO MADEIRA OU TOROS DE MADEIRA., **CARGA MAX. 3 KG.**

A COBERTURA DE CHURRASQUEIRA É CONCEBIDA PARA FUNCIONAR A ALTAS TEMPERATURAS, MAS **NÃO É DESTINADA A SUPORTAR O CONTACTO DIRECTO COM AS CHAMAS.** EVITAR FECHAR A TAMPA ENQUANTO UM FOGO ESTÁ A ARDER OU HÁ A POSSIBILIDADE DE SEREM GERADAS CHAMAS.

3. Sobrecarga do barbecue pode causar danos no aparelho e nos utilizadores. Além disso, a **perda da garantia.**
4. Antes de começar a cozinhar, verificar se o combustível está coberto de cinzas.
5. Mais uma vez, lembramos que não se deve deitar líquido inflamável à luz ou reanimar o barbecue.
6. Por razões óbvias de segurança, desaconselhamos vivamente o movimento do barbecue enquanto está aceso. Se é essencial movê-lo, faça-o com a máxima cautela.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO.

1. Esperar até o churrasco ter arrefecido completamente.
2. NUNCA DEIXEM O BARBECUE EM IMTEMPERIE APÓS A UTILIZAÇÃO, isto fará com que a oxidação apareça ao longo do tempo.
3. Por razões de higiene e segurança: limpar cuidadosamente o aparelho e o conjunto de acessórios (incluindo a gaveta de recolha de gorduras) após cada operação de cozedura com água quente e sabão para remover todos os vestígios de gordura e com um pano macio não abrasivo. Enxaguar, secar e lubrificar as superfícies de fundição.
4. Limpeza da grelha/grelhador para manter os alimentos quentes: nunca utilizar objectos ou detergentes abrasivos para esfregar. Limpar estas áreas após cada utilização com água quente com sabão e um pano macio não abrasivo. Enxaguar e secar.

MANUTENÇÃO

1. A fim de manter o churrasco o mais tempo possível, recomendamos que Limpar toda as superfícies de cozedura após cada utilização.
2. Não deixar o seu barbecue à chuva; não deixar água parada nas superfícies de cozedura, nas mesas ou na gaveta de recolha de gordura: risco de deterioração prematura e/ou corrosão.
3. Com o uso, é normal que a tinta nas peças em contacto directo com as brasas se deteriore. Recomendamos a limpeza e repintura regular destas superfícies com tinta à prova de fogo. Esta manutenção NÃO está incluída na garantia.

IV.DICAS DE USO E MANUTENÇÃO

Este produto foi testado para uso doméstico e pequenos negócios, como terraços ou restaurantes.

Para um uso e aproveitamento corretos do produto durante muitos anos, siga as instruções deste manual.

A superfície de trabalho é feita de aço inoxidável, um material higiénico, resistente e durável que não enferruja e é fácil de limpar. Não utilize facas ou qualquer outro objeto cortante diretamente sobre a superfície. Utilize sempre uma tábua de corte.

Além disso, este produto oferece espaço de armazenamento adicional e uma boa superfície de trabalho.

LIMPEZA

Limpe com água e um detergente suave, em seguida, seque muito bem com um pano limpo. NÃO use um detergente forte ou material abrasivo para a limpeza, pois podem descolorir ou danificar a superfície.

CONSERVAÇÃO E PROTEÇÃO

Recomenda-se cobrir e proteger os móveis da cozinha com capas impermeáveis. Verifique se o ar pode circular para evitar a umidade e se as junções do zíper entre as diferentes peças da capa estão corretamente fechadas, impedindo a passagem de água e raios de sol.

MANUTENÇÃO

Esses móveis de exterior não precisam de manutenção. No entanto, se mantiver limpos e protegidos adequadamente, você poderá desfrutá-los por muitos anos.

ATENÇÃO: Para manter a estabilidade dos móveis, aperte os parafusos pelo menos uma vez a cada temporada.

Deve-se notar que o aço é protegido da ferrugem com um revestimento em pó de tinta plástica. Se o revestimento se perder, o aço deixará de estar protegido e poderá enferrujar. Para reparar o dano e recuperar a proteção, limpe e reaplique tinta na área afetada.

GARANTIA

Todos os nossos produtos são garantidos por 3 anos (dependendo do modelo e das peças) a partir da data de compra (factura ou recibo de venda como prova), sujeito ao cumprimento de todas as instruções deste manual, sujeito à disponibilidade de peças em stock e sujeito à apresentação do produto na sua embalagem original.

Esta garantia não é válida nos seguintes casos:

- Desgaste normal das peças devido ao uso cotidiano
- Incumprimento das instruções contidas neste manual
- Condições de utilização anormais:
 - Armazenamento inadequado
 - Defeito de manutenção
 - Modificação de produtos
 - Utilização para fins profissionais
 - Utilização de peças sobressalentes não originais.
- Deterioração da tinta devido à utilização de barbecue. A tinta do churrasco com as utilizações desaparecerá, especialmente nas partes em contacto directo com as brasas, recomenda-se repintar as partes afectadas a cada 2 ou 3 utilizações com tinta aerosol à prova de fogo. Esta deterioração NÃO é uma razão para garantia.

Se precisar de aceder à garantia do produto, contacte o revendedor a quem adquiriu o produto ou pode também contactar o serviço de atendimento ao cliente IMOR utilizando as informações disponíveis no nosso sítio web: (<https://www.imor-sa.com>).

IMOR®

Manuel Obrero Ruiz, s.a.
P.I. "EL GARROTAL",
CALLE D, PCLAS 1,3 Y 5
14700 Palma del Río, Córdoba
info@imor-sa.com

Fabricado en España.

080.836 MODULO BBQ MILANO