



080.630 BBQ ETNA V20

ES – Barbacoa de carbón y leña con horno independiente

EN - Charcoal and wood barbecue with oven

IT – Barbecue a carbone e a legna con forno

FR – Barbecue à charbon et bois avec four

PT – Churrasqueira a carvão e lenha com forno



I. INSTALACIÓN

INSTALLATION

INSTALLAZIONE

INSTALLATION

INSTALAÇÃO

II. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

SECURITY INSTRUCTIONS

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

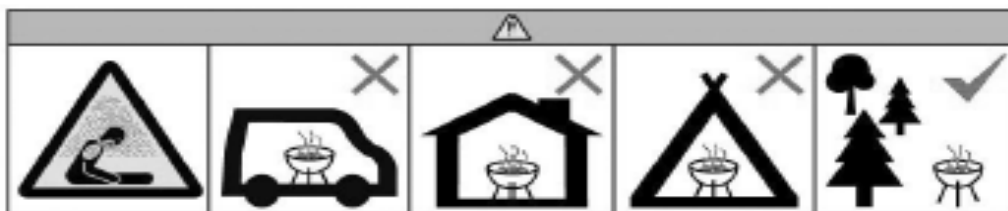
III. USO DE LA BARBACOA

USE OF THE BARBECUE

USO DEL BARBECUE

L'UTILISATION DU BARBECUE

UTILIZAÇÃO DO CHURRASQUEIRA



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.**

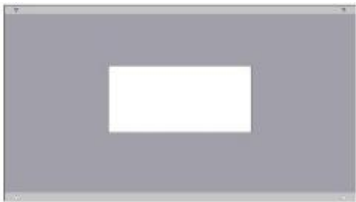
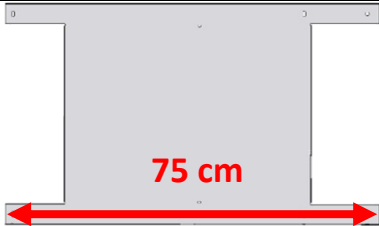
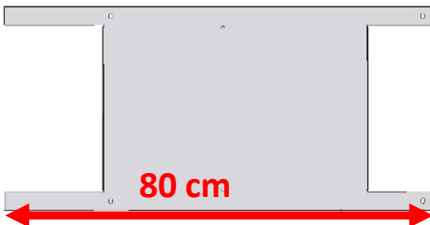
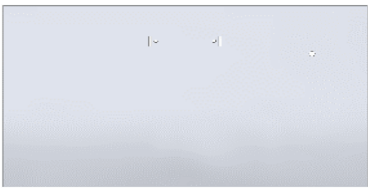
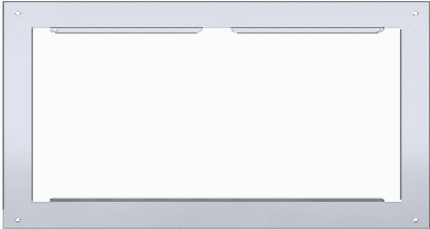
EN - Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. **Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**

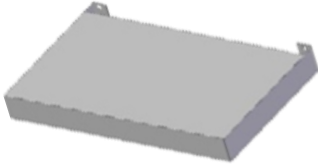
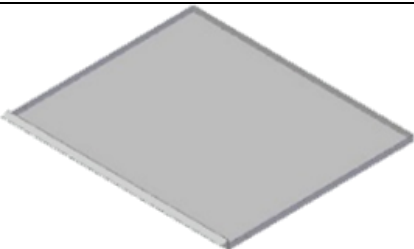
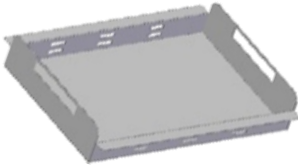
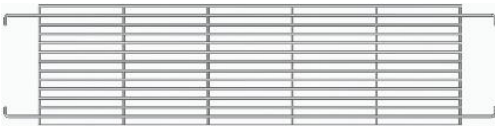
IT - Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche. **Può causare la morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**

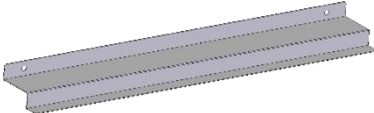
FR - Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. **Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**

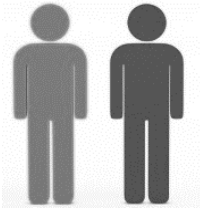
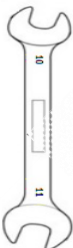
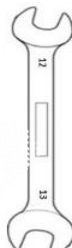
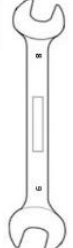
PT - Não utilizar o churrasco num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo em casa, tendas, caravanas, camping-cars, barcos. **Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.**

I. Instalación, Instalation, Installazione, Installation, Instalação

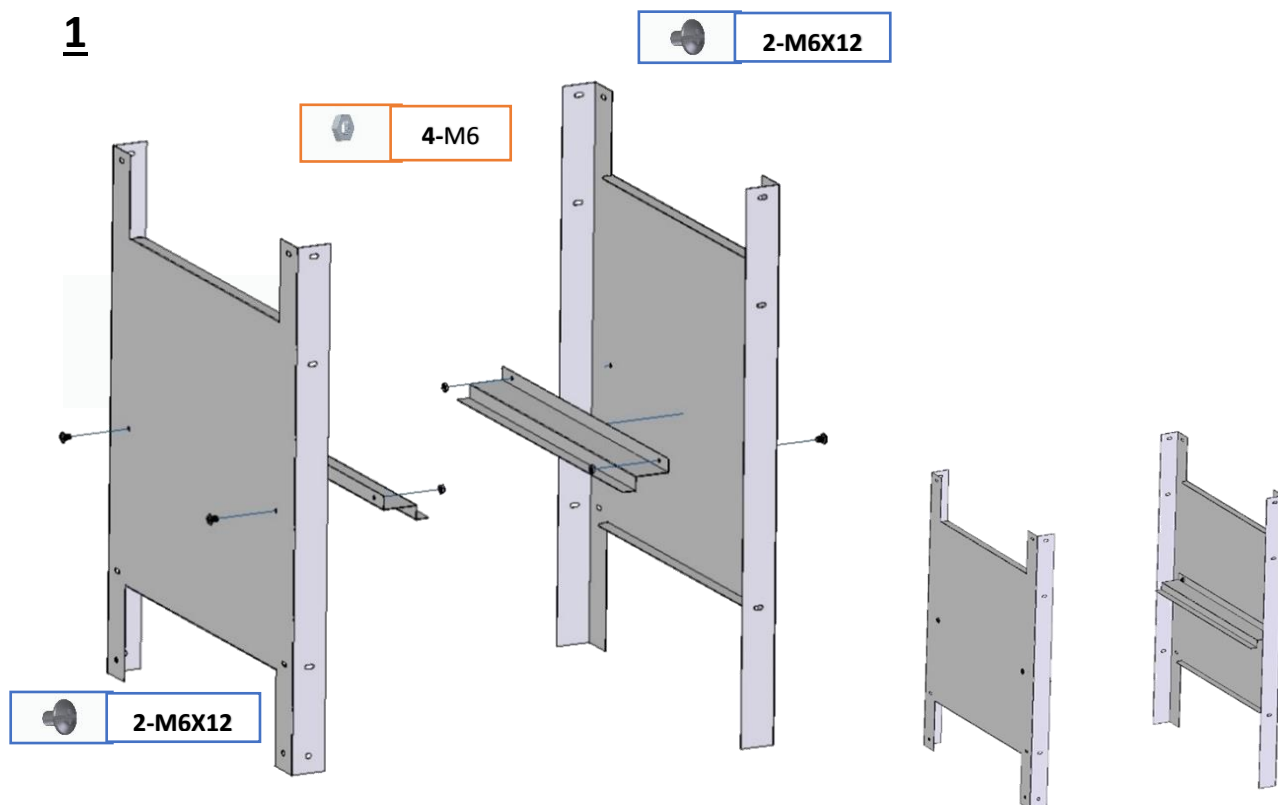
NOMBRE; NAME; NOME; NOM, NOME	IMAGEN; IMAGE; IMMAGINE; AIMAGE; IMAGE	UNIDADES; UNTIS; UNITÀ; UNITES UNITÉS
BANDEJA INFERIOR, BOTTOM TRAY; VASSOIO INTERIORE; BAIXO TRAY; PLATEAU INFÉRIEUR		1
PATAS CORTAS; SHORT LEGS; GAMBE CORTE; PERNAS CURTAS; JAMBES COURTES		1
PATAS LARGAS; LONG LEGS; GAMBE LUNCHE; JUROS LONGOS; LONGUES JAMBES		1
PARTE TRASERA ; BACK PART, PARTE POSTERIORE ; PARTE TRASEIRA ; PARTIE ARRIÈRE		1
PUERTA HORNO; OVEN DOOR; PORTA DEL FORNO; PORTA DO FORNO PORTE DU FOUR		1
MARCO PUERTA DEL HORNO; OVEN DOOR FRAME; TELAIO DELLA PORTA DEL FORNO; ARMAÇÃO DA PORTA DO FORNO; CADRE DE LA PORTE DU FOUR		1
CUBA BBQ; FIREBOX; CASSETTA PORTA BRACE FORNO PER BBQ; CORPO DO BBQ; CORPS BBQ;		1

BANDEJA LATERAL;SIDE TRAY; PIANO D'APPOGGIO; BAIXO LATERAL; PLATEAU LATÉRAL		1
CAJÓN CENIZA; ASHTRAY; PIANO RACCOGLI; CAIXA ASH; CENDRIER		1
BRASERO HORNO; BRAZERO OVEN; BRACIERE DEL FORNO; BRAZERO FORNO; FOUR BRAZERO		1
TUBO EMPUJADOR; PUSH TUBE; BRACIERE DEL FORNO; TUBO DE EMPURRAR; PUSHER TUBE		1
PARRILLA ENCENDIDO ; IGNITION GRILL; GRIGLIA PER ACCENSIONE ; GRELHA LEVE ; GRILLE ÉCLAIRÉE		1
PARRILLA; GRILL; GRIGLIA; GRILLE; GRILL		2
PARRILLA HORNO ; OVEN GRILL; GRIGLIA DU FOUR ; GRELHADEL FORNO ; GRILLE DO FORNO		1
TERMÓMETRO; THERMOMETER; TERMOMETRO; TERMÔMETRO; TERMOMÈTRE		1
SOPORTE TERMÓMETRO; THERMOMETER SUPPORT; SUPPORTO PER TERMOMETRO; SUPORTE TERMÔMETRO; SUPPORT TERMOMÈTRE		1
SOPORTE TIRADOR ; HANDLE SUPPORT; SUPPORTO MANIGLIA ; SUPORTE DU PULLER ; SUPPORT DE POIGNÉE		2

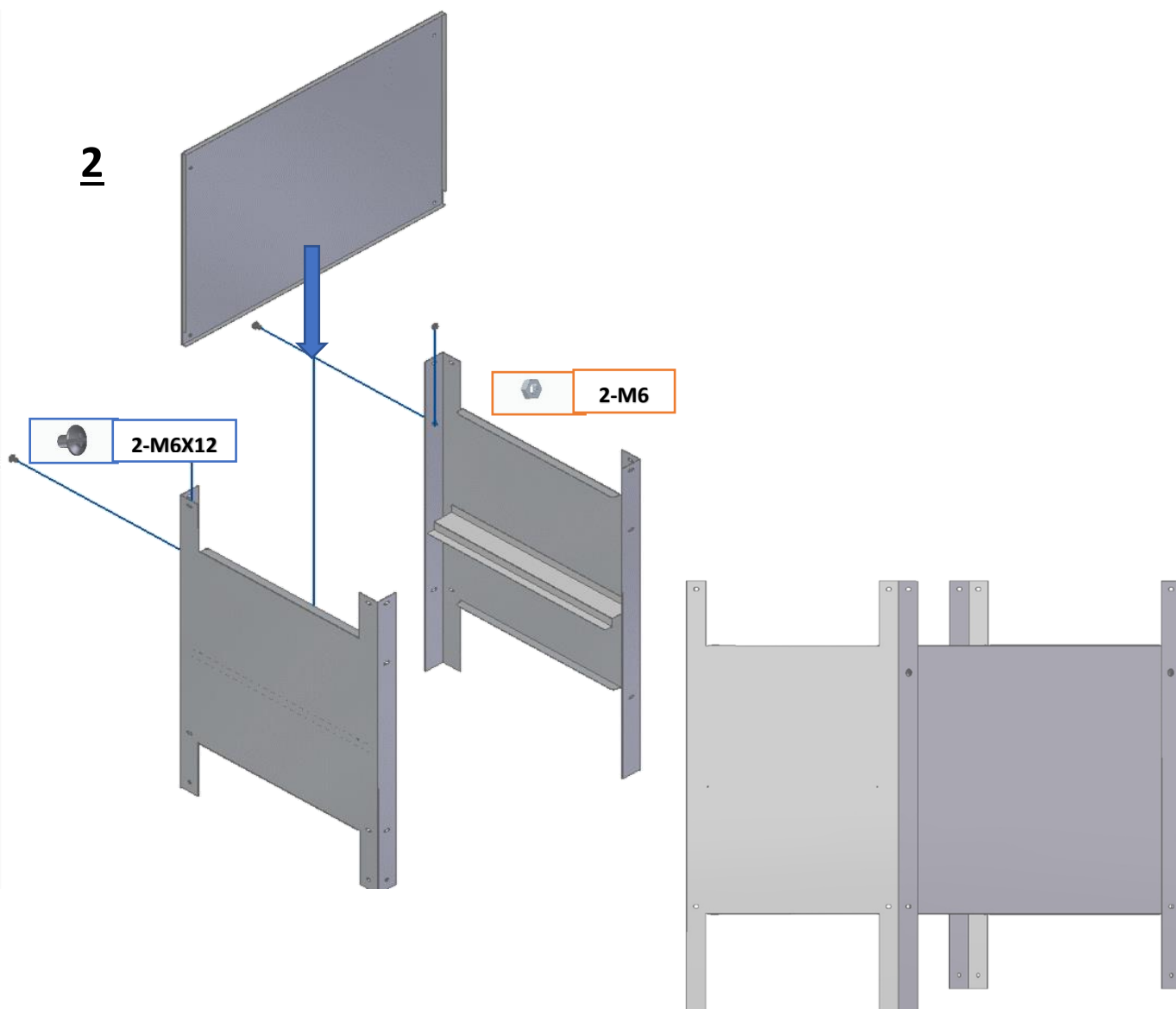
SOPORTE PARRILLA HORNO ; OVEN GRILL SUPPOR; SUPPORTO GRIGLIA DU FOUR ; SUPORTE GRELHADEL FORNO ; SUPORTE GRILLE DO FORNO		2
ASA PARRILLAS; GRILL HANDLES; MANIGLIA DELLA GRIGLIA; CABO DE GRELHAS; POIGNÉE DE GRILLES		4
TIRADOR; HANDLE; MANIGLIA; PULLER; TIRANT		1
TAPAS PLÁSTICO; PLASTIC CAPS; COPERTURE PLASTICA; TAMPAS PLÁSTICO; EMBOUTS PLASTIQUE	 50 MM	2
RUEDA; CASTER; RUOTA; RODA; ROUE		2
TAPAS RUEDA; CASTER CAPS; COPERTURE RUOTA; TAMPAS RODA; EMBOUTS ROUES		2
BOOMPER		2
TORNILLO CRUZ; CROSS SCREW; VITE A CROCE : PARAFUSO; VIS CROISÉE	 M6X12	28
TUERCA, NUT; DADO; PORCA ÉCROU	 M6	28
TORNILLO; SCREW ; VITE ; PARAFUSO; VIS CROISÉE	 M8X50	2
TUERCA, NUT; DADO; PORCA ÉCROU	 M8	2
TORNILLO; SCREW ; VITE ; PARAFUSO; VIS CROISÉE	 M5X25	2
TORNILLO EJE; AXLE SCREW ; VITE ASSE ; PARAFUSO ROSA; VIS D'ESSIEU		2

Herramientas no incluidas, Tools not included, Strumenti non inclusi, Ferramentas não incluídas, Outils non inclus						
						
X2	1,5 H.	+	10-11		12-13	8-9

1



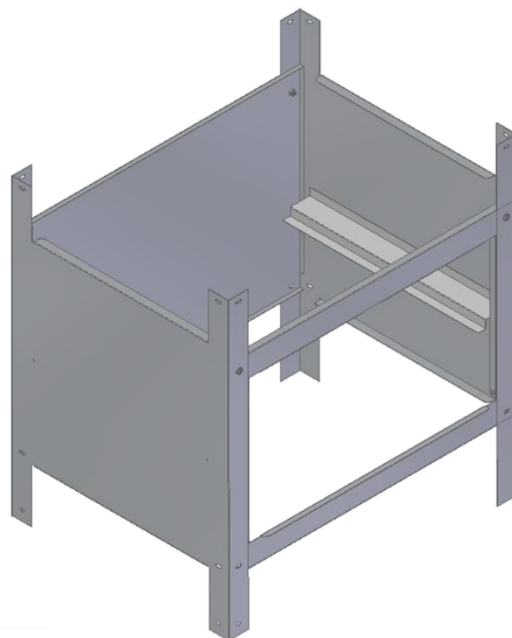
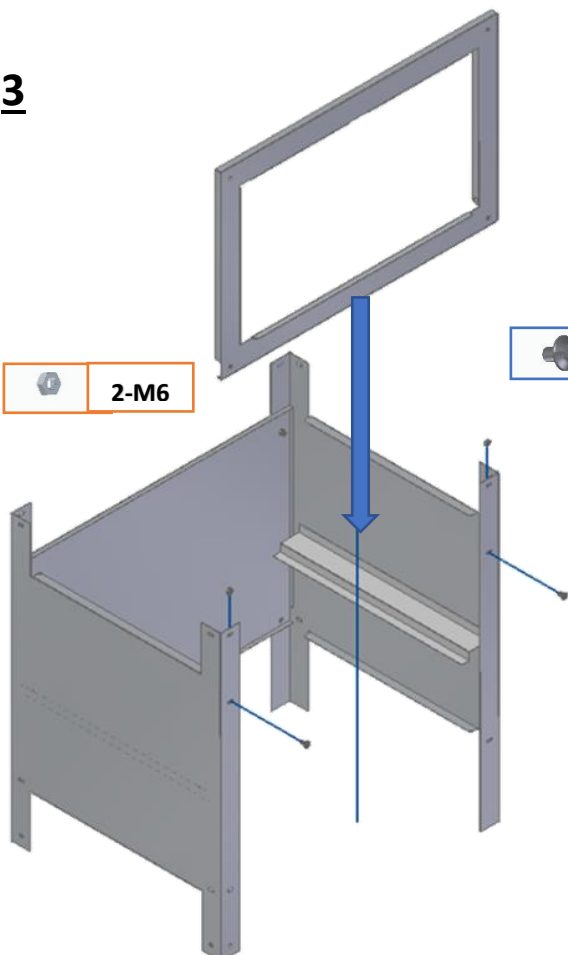
2



3

 **2-M6**

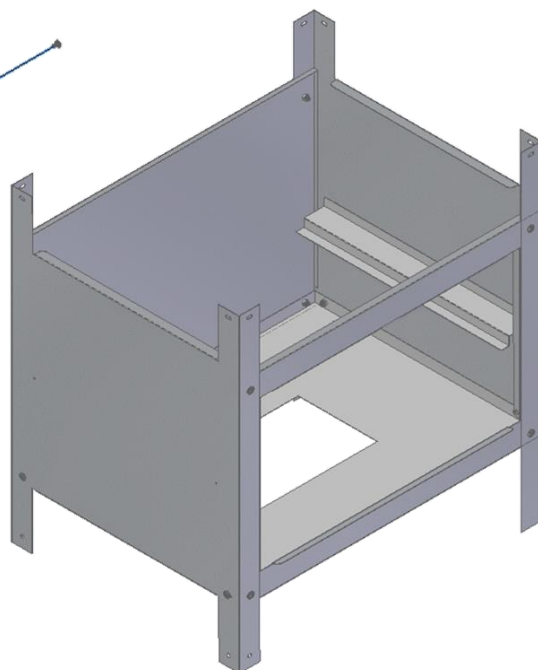
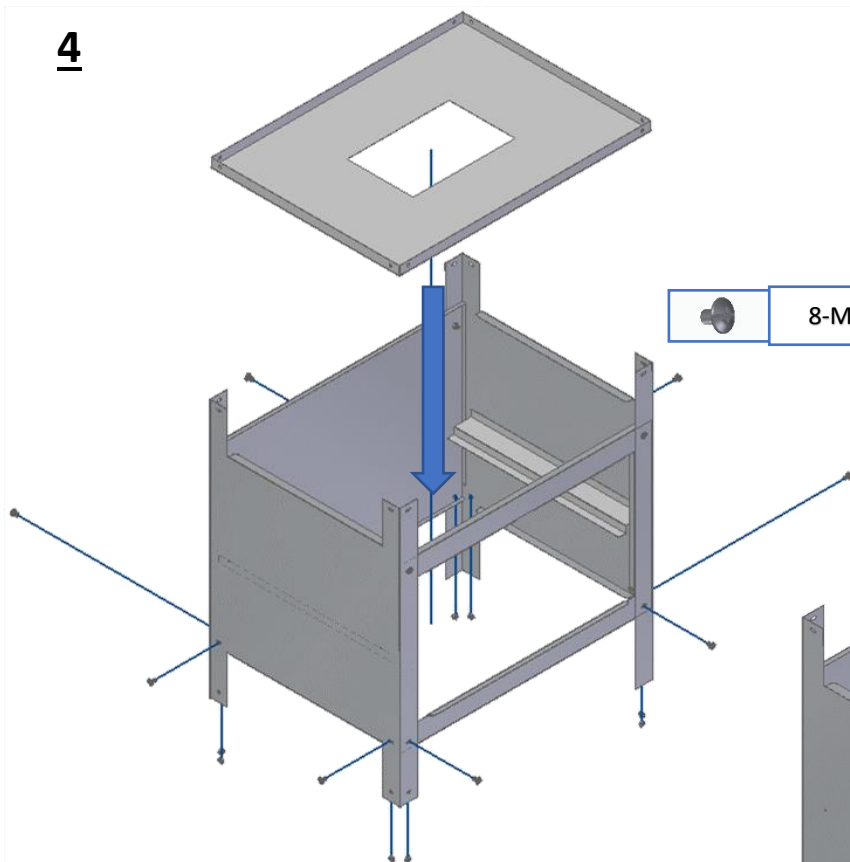
 **2-M6X12**



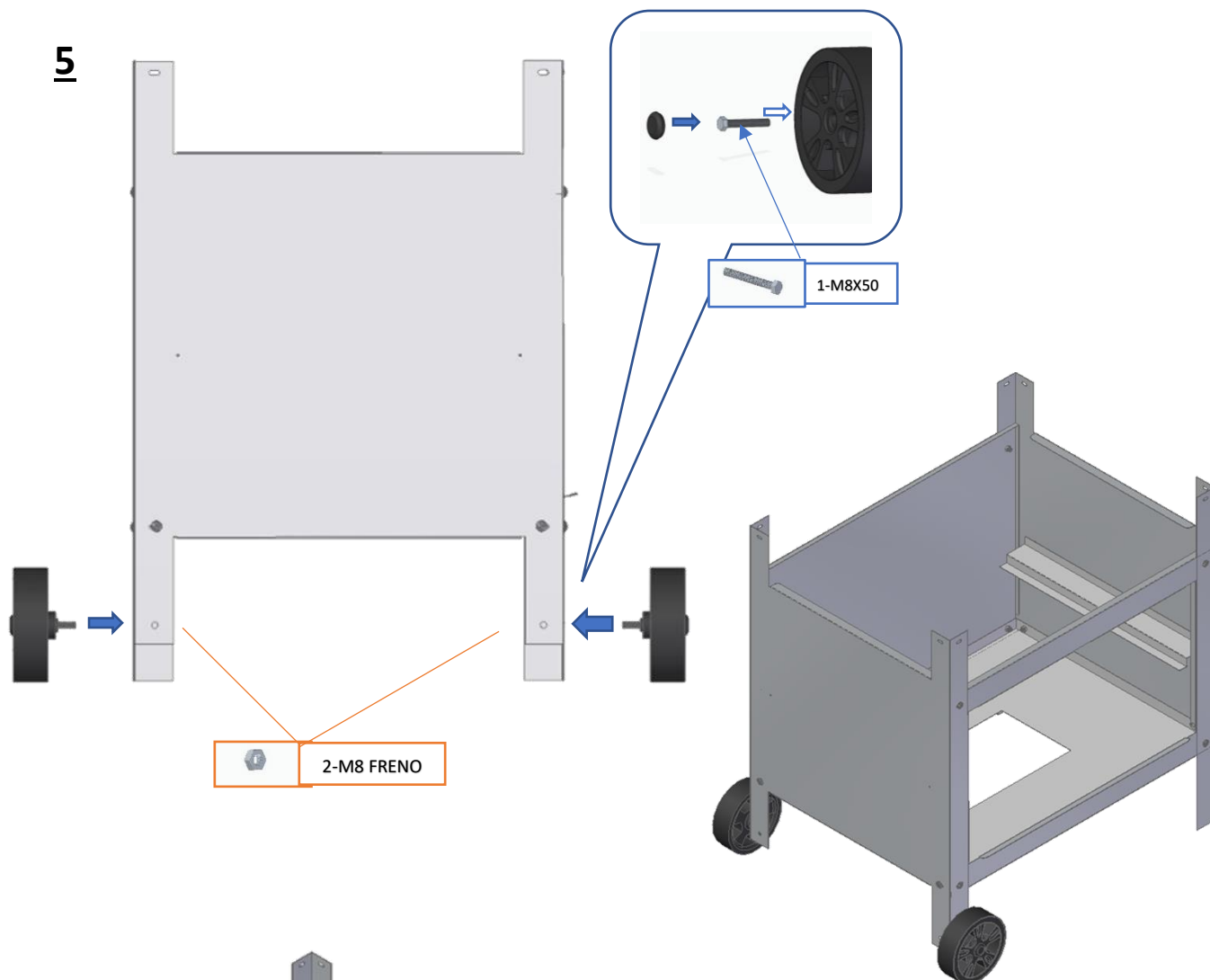
4

 **8-M6X12**

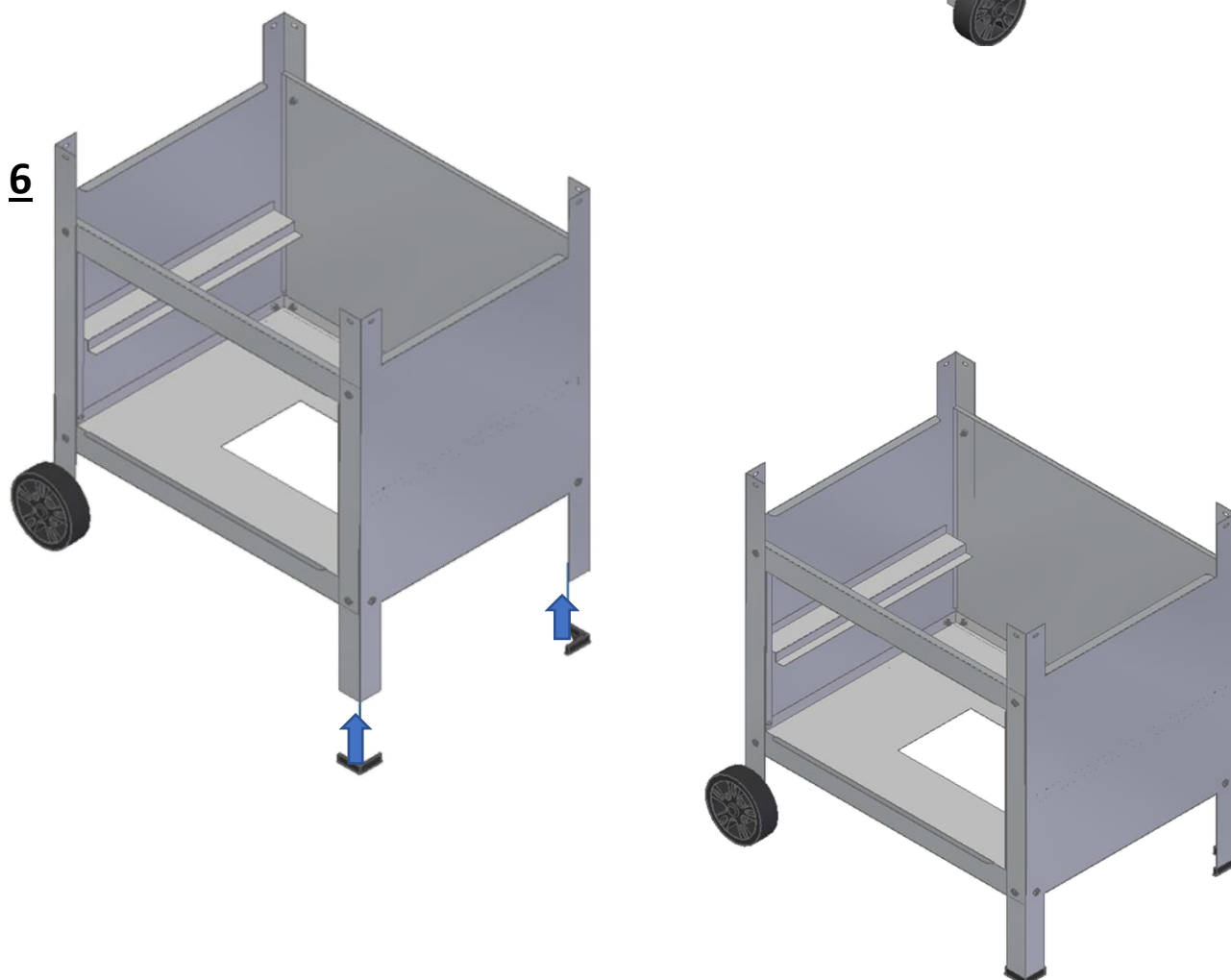
 **8-M6**



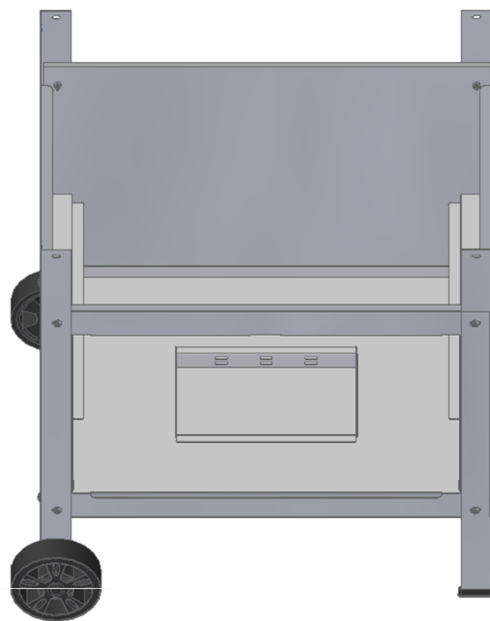
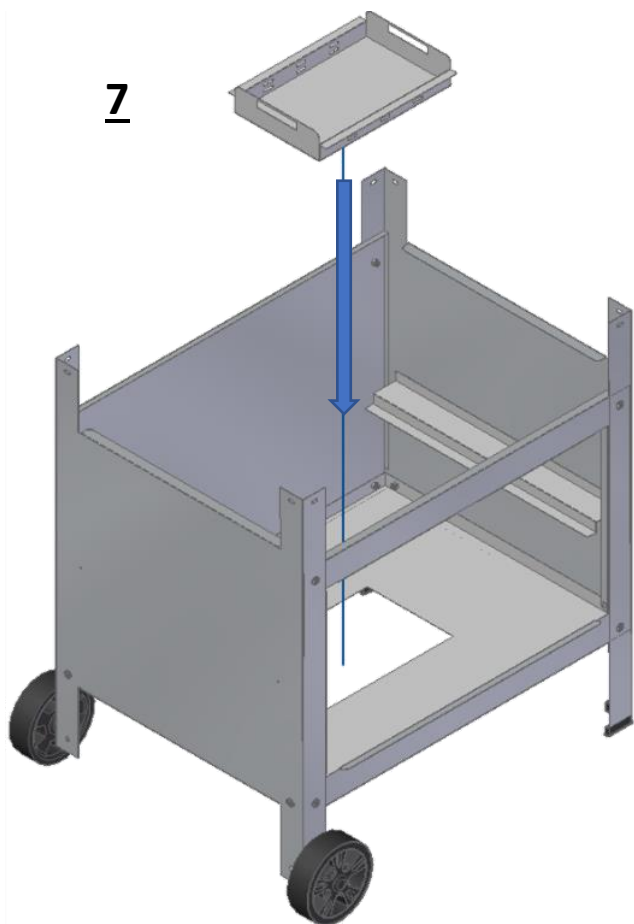
5



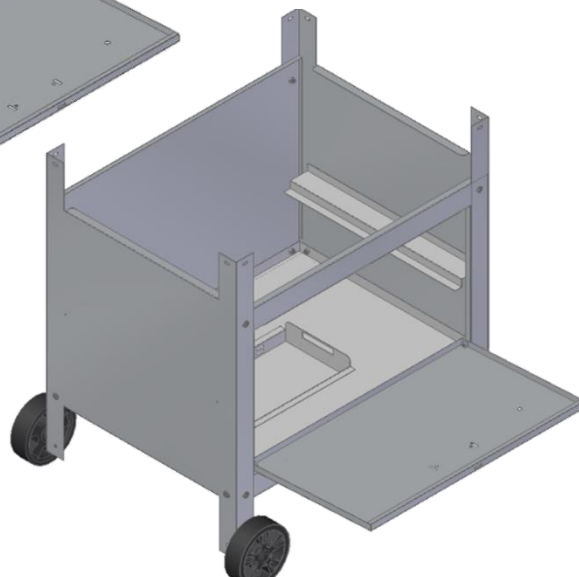
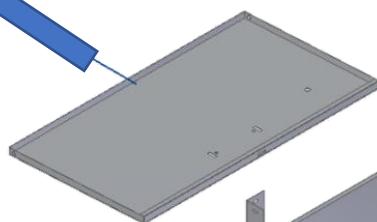
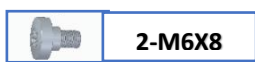
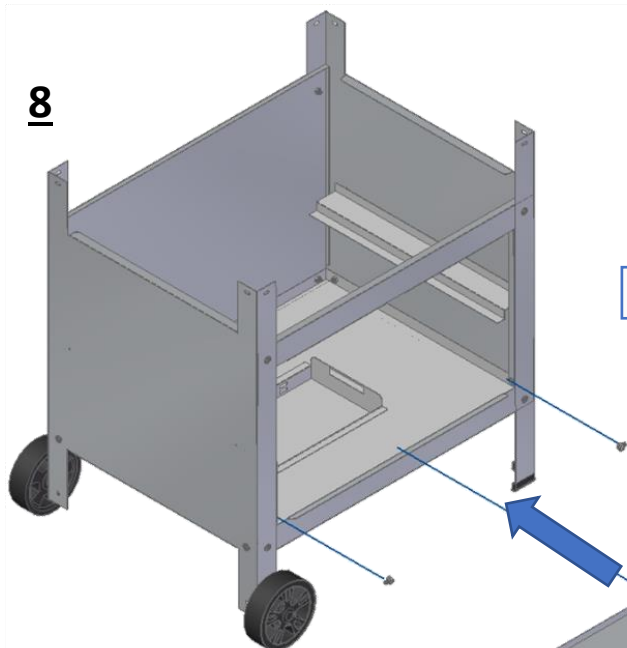
6



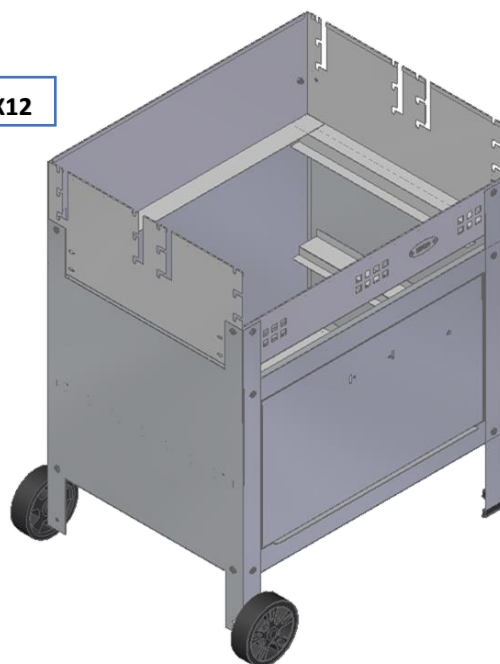
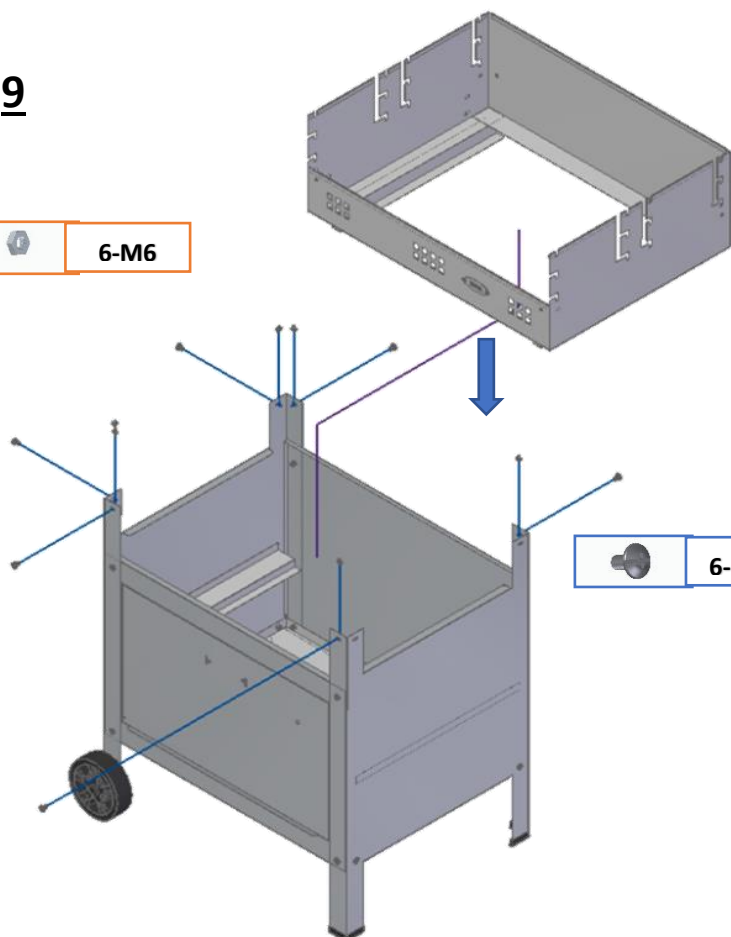
7



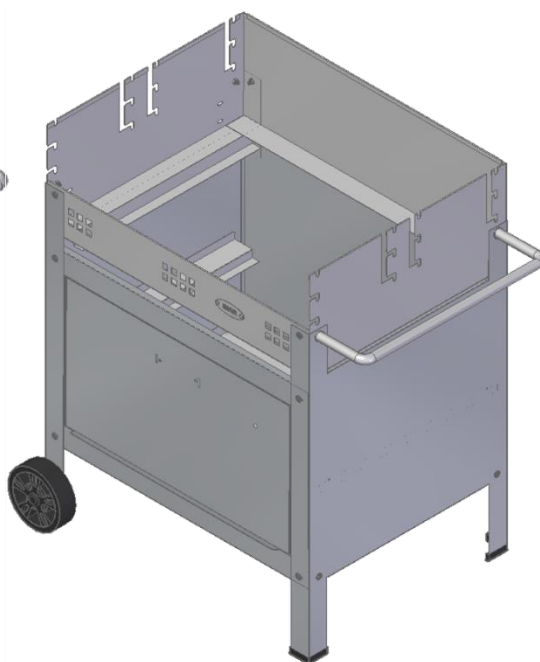
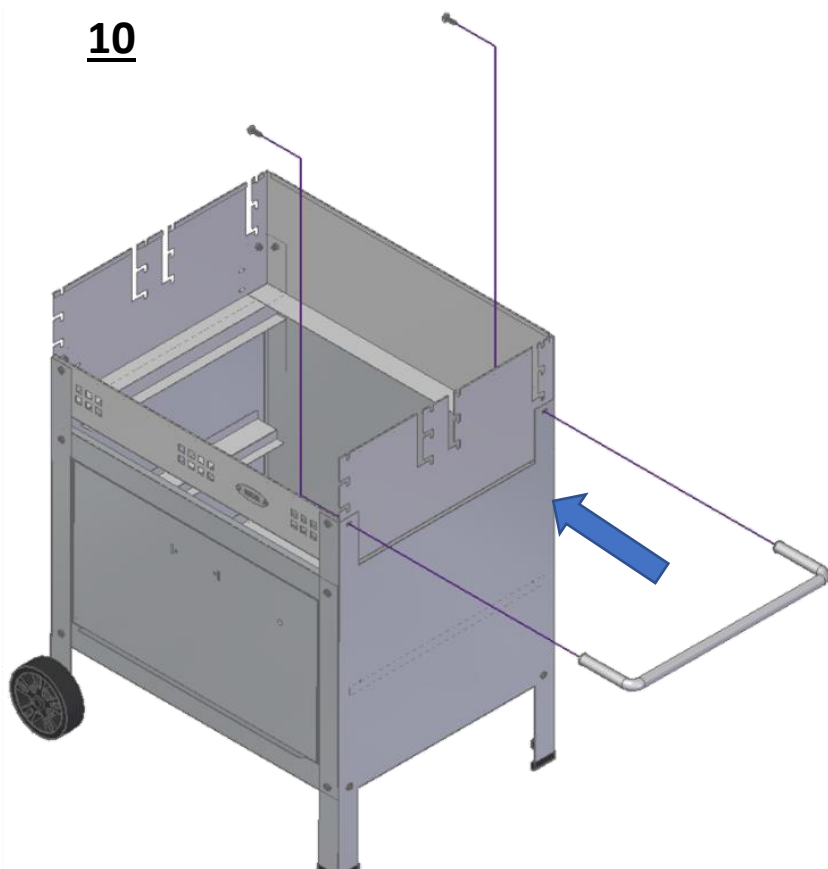
8



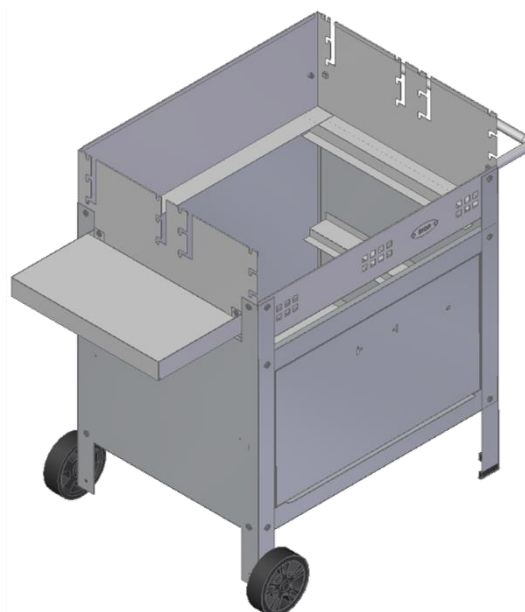
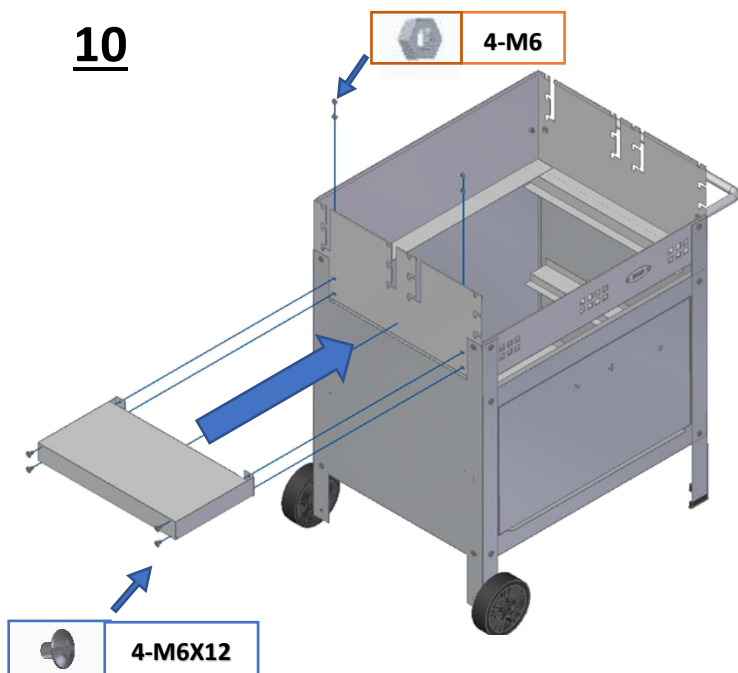
9



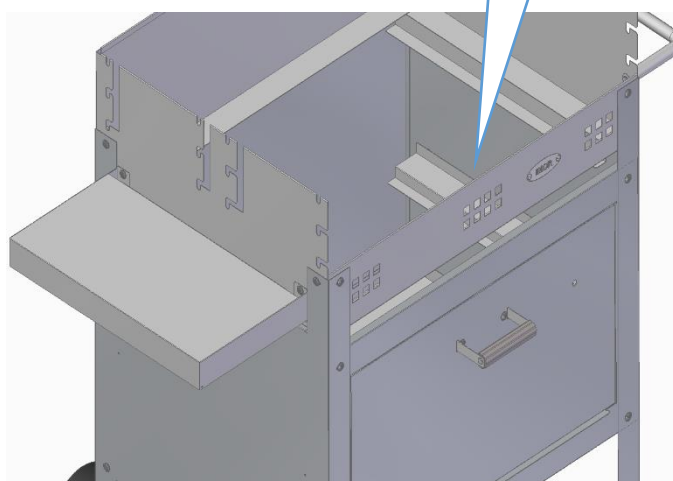
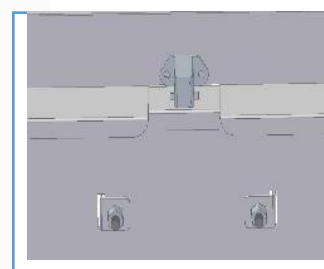
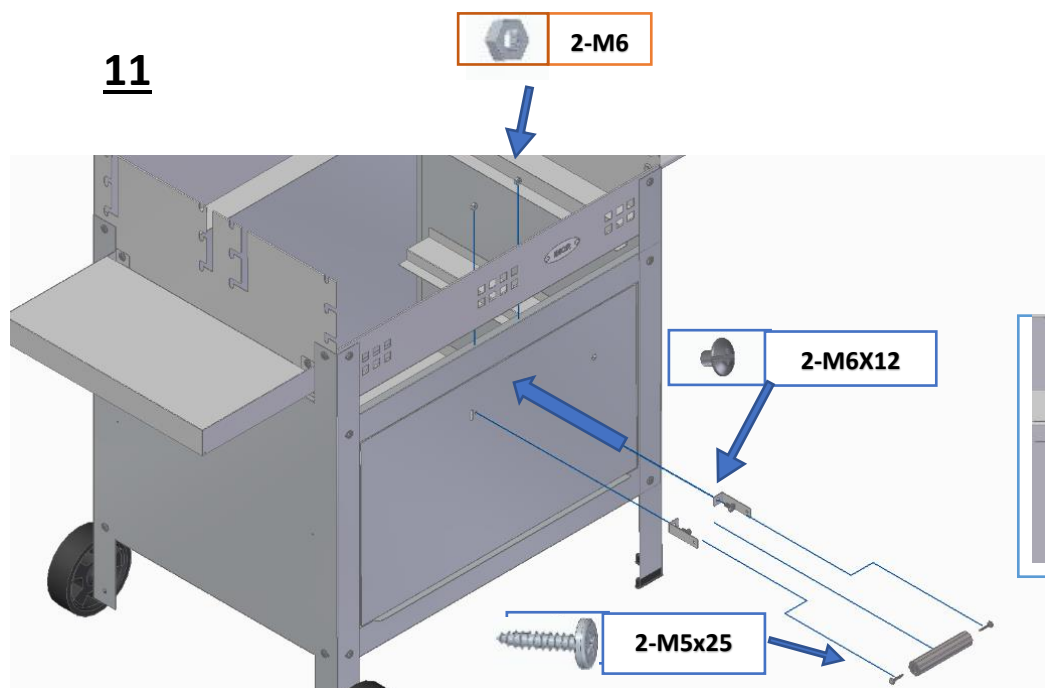
10



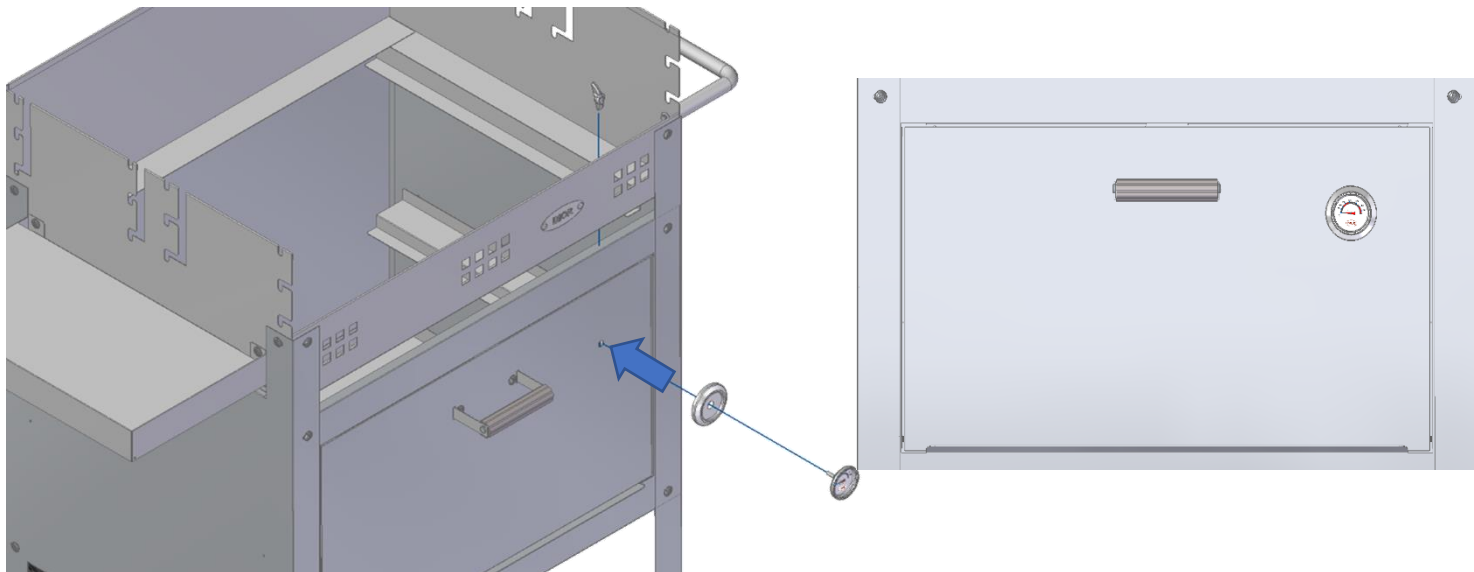
10



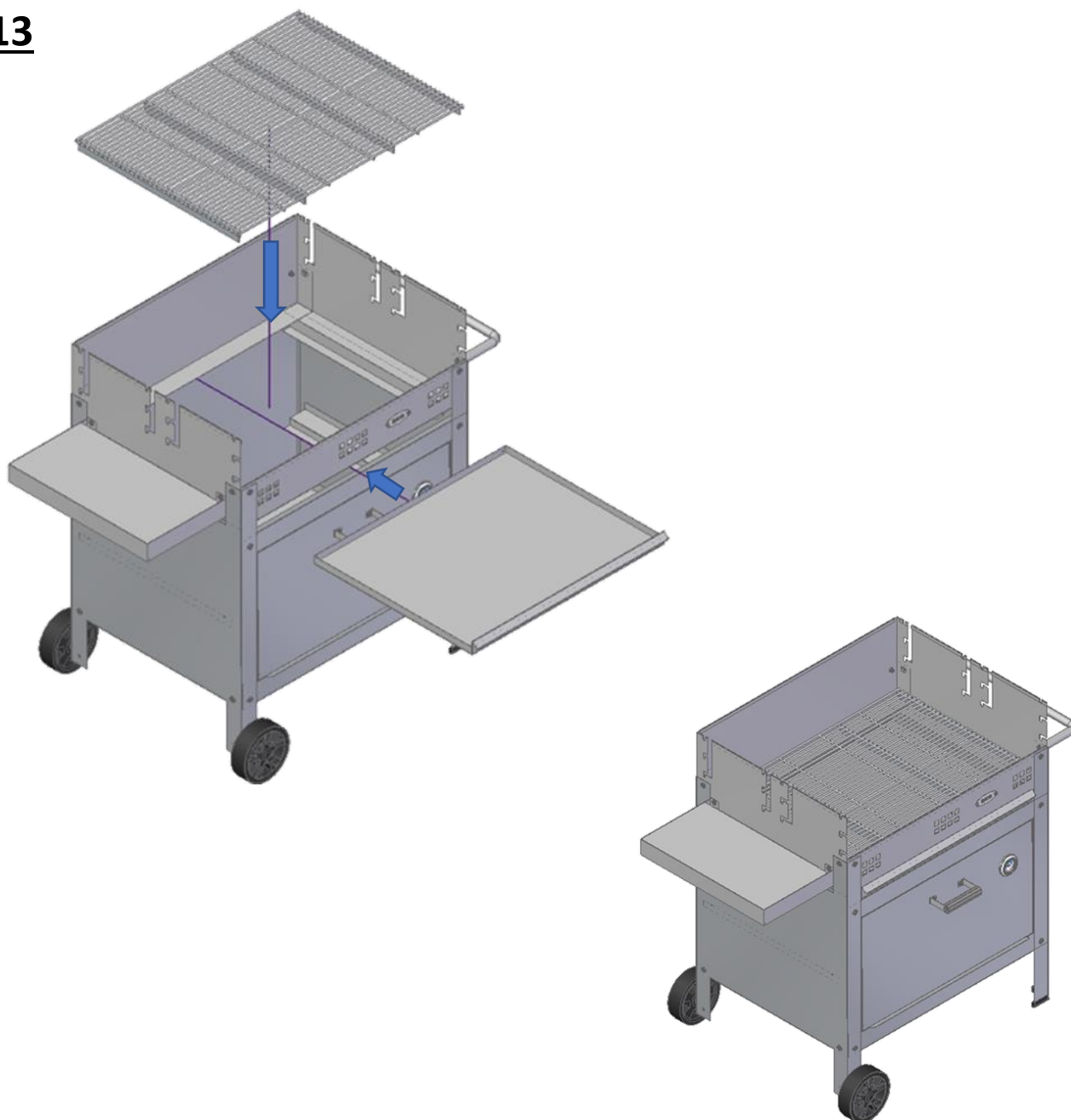
11



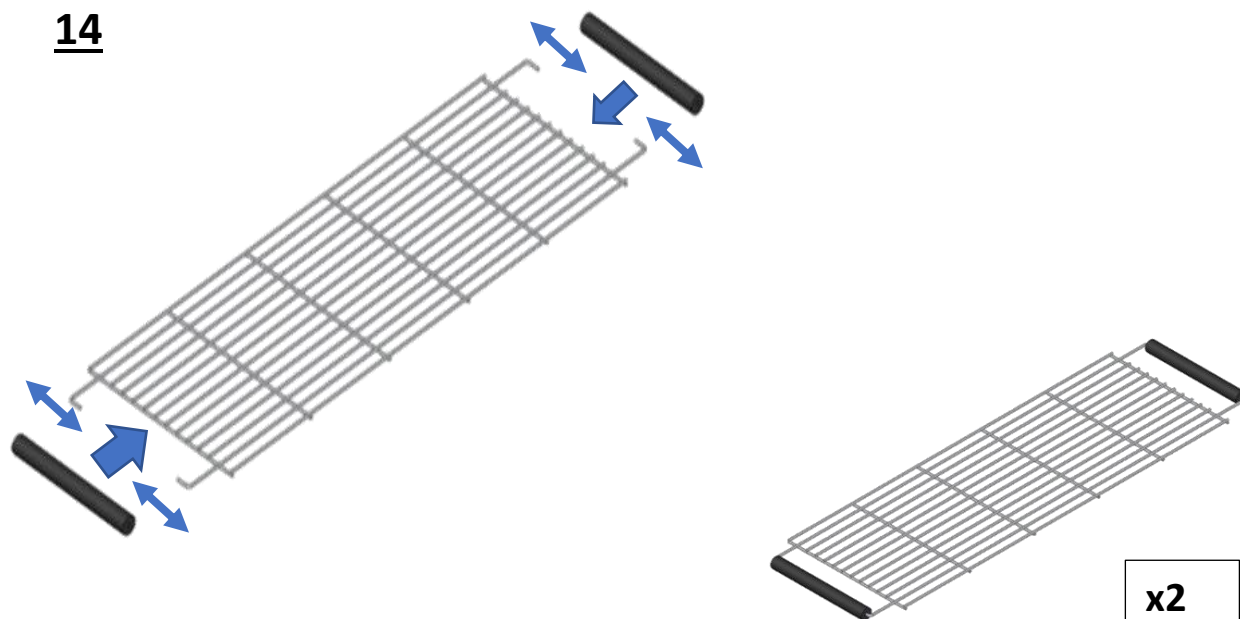
12



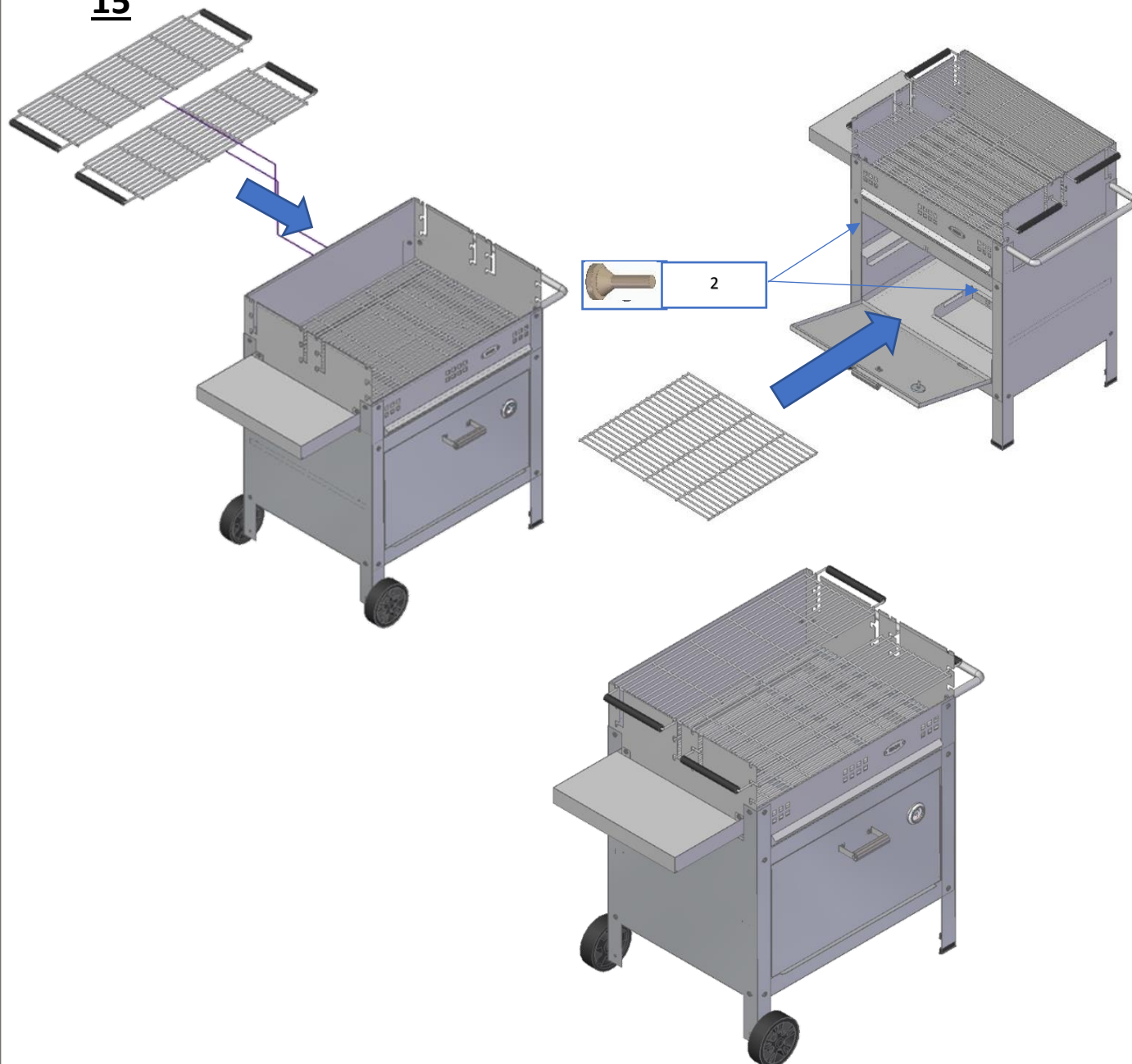
13



14



15



ESPAÑOL

II. Instrucciones de seguridad

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.

USO DEL HORNO:

- CARGUE EL BRASERO DEL HORNO CON BRASAS ENCENDIDAS DE LA CUBA, CON LA AYUDA DE UNA PALA DE CHIMENEA Y DISFRUTE DE LOS ALIMENTOS HORNEADOS EN UN AUTÉNTICO HORNO DE LEÑA O CARBÓN.

III. _Uso de la barbacoa

1. Ponga el carbón vegetal. Utilizar carbón de leña conforme con las normas vigentes de manera que el carbón se encuentre en la zona central de la cuba, **CARGA MAX. 3 KG.**
2. Sobrecargar la barbacoa, esto puede provocar daños en el aparato y los usuarios. Además, la **pérdida de la garantía.**
3. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
4. Una vez más, le recordamos que no debe verter líquido inflamable para encender o reavivar la barbacoa.
5. 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.
- 6.

LIMPIEZA Y ALMACENAJE

1. Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.
2. NO DEJE NUNCA LA BARBACOA A LA IMTEMPERIE 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.

GARANTÍA

Todas nuestras barbacoas están garantizadas 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:

- 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.

OVEN USE:

- LOAD THE BRAZIER OF THE OVEN WITH BURNING COALS FROM THE BURNING BOX, WITH THE USE OF A CHIMNEY SHOVEL AND ENJOY THE FOOD BAKED IN A REAL WOOD OR CHARCOAL OVEN.

III. Use of the barbecue

1. Put the charcoal in. Use charcoal in accordance with current regulations so that the charcoal is in the central area of the vat, **MAX. LOADING 3 KG.**
2. Overloading the barbecue, this may cause damage to the appliance and users. In addition, **the loss of the warranty.**
3. Before starting to cook, check that the fuel is covered with ashes.
4. Once again, we remind you not to pour flammable liquid to light or revive the barbecue.

5. 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.

WARRANTY

All our barbecues 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:

- Non-compliance with the instructions in this manual
- Abnormal conditions of use:
- Incorrect 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 sarà 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. Collocare il combustibile (carbone o legna) nella parte centrale del serbatoio del barbecue. **CARICO**

MASSIMO 3 KG.

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

3. Prima di iniziare la cottura, verificare che il combustibile sia ricoperto di cenere.

4. Ricordiamo ancora una volta di non versare liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue.

5. Per ovvie ragioni di sicurezza, si consiglia vivamente di non spostare il barbecue mentre è acceso. Se è necessario spostare il barbecue, si prega di farlo con la massima cautela.

6. Si consiglia di sollevare la griglia quando non sta cuocendo. Non lasciate la griglia nel fuoco senza che vi sia sopra del cibo.

PULIZIA E STOCCAGGIO

1. Attendere che il barbecue si sia raffreddato completamente.

2. **NON LASCIARE MAI IL BARBECUE ALLE INTEMPERIE 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.

GARANZIA

Tutti i nostri barbecue 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:

- 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.

UTILISATION DU FOUR :

**- CHARGER LE BRASERO DU FOUR AVEC DES CHARBONS ARDENTS PROVENANT DE LA CUVE, À L'AIDE D'UNE PELLE À CHEMINÉE
ET PROFITEZ DES ALIMENTS CUITS DANS UN VRAI FOUR À BOIS OU À CHARBON DE BOIS.**

IV. L'utilisation du barbecue

1. Mettez le charbon de bois dedans. Utilisez du charbon de bois conformément à la réglementation en vigueur, de sorte que le charbon de bois se trouve dans la zone centrale de la cuve, **CHARGER MAX. 3 KG.**
2. En surchargeant le barbecue, on 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.

GARANTIE

Tous nos barbecues sont garantis 3 ans (selon le modèle et les pièces) à partir de la date d'achat (facture ou ticket de caisse comme preuve d'achat), sous réserve du respect de toutes les instructions de ce manuel, sous réserve de la disponibilité des pièces en stock et sous réserve de la présentation du produit dans son emballage d'origine.

Cette garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Non-respect des instructions du présent manuel
- Conditions anormales d'utilisation :
- Stockage inadéquat
- Entretien défectueux
- Modification du produit
- Utilisation à des fins professionnelles
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Détérioration de la peinture due à l'utilisation du barbecue. La peinture du barbecue s'estompe avec l'usage, surtout les parties en contact direct avec les braises, il est recommandé de repeindre les parties concernées toutes les 2 ou 3 utilisations avec une 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 churrasqueira num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo em casa, tendas, caravanas, camping-cars, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.

UTILIZAÇÃO FORNO:

- **CARREGAR A BRASEIRA DO FORNO COM BRASAS ACESAS DA CUBA, COM A AJUDA DE UMA PÁ DE CHAMINÉ**
- E APRECIAR A COMIDA COZIDA NUM VERDADEIRO FORNO A LENHA OU A CARVÃO.**

III. Utilização do barbecue

1. Colocar o carvão vegetal. Utilizar carvão vegetal de acordo com os regulamentos actuais para que o carvão vegetal fique na zona central da cuba, **CARGA MAX. 3 KG.**
- Sobrecarga do barbecue, isto pode causar danos no aparelho e nos utilizadores. Além disso, a **perda da garantia.**
3. Antes de começar a cozinhar, verificar se o combustível está coberto de cinzas.
 4. Mais uma vez, lembramos que não se deve deitar líquido inflamável à luz ou reanimar o barbecue.
 5. 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.

GARANTIA

Todos os nossos churrascos so garantidos por 3 anos (dependendo do modelo e das peças) a partir da data de compra (factura ou recibo como prova de compra), 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:

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Condições de utilização anormais:
- Armazenamento impróprio
- Manutenção defeituosa
- Modificação do produto
- Utilização para fins profissionais
- Utilização de peças sobressalentes não originais.
- Deterioração da pintura devido à utilização do barbecue. A tinta no barbecue irá desaparecer com a utilização, especialmente as peças em contacto directo com as brasas. Recomendamos a repintura das peças afectadas a cada 2 ou 3 utilizações com tinta spray ignífuga. Esta deterioração **NÃO** está coberta pela 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

080.630 BBQ. ETNA V20