

Bbq Jamaica

MCZ CODE

57609

EAN CODE

8018459576092



IT Istruzioni di montaggio

Lingua originale

FR Instructions pour le montage

Manuel traduit

DE Montageanleitungen

Übersetztes Handbuch

GB Assembly instruction

Translated Manual

NL Montagevoorschriften

Vertaalde handleiding

ES Instrucciones para el montaje

Manual traducido

PT Instrução de conjunto

Manual traduzido

GR Οδηγίες συναρμολόγησης

Μεταφρασμένο εγχειρίδιο

CZ Návod k použití a montáži

Překlad manuálu

PL Instrukcja dla montażu

Instrukcja przetłumaczona

FI Kokoamisohjeet

Käännetyt ohjeet

HR Upute za montažu

Prevedeni priručnik

SLO Navodila za montažo

Preveden priročnik

RO Instrucțiuni pentru montaj

Manual tradus

SK Návod na použitie a montáž

Preložený manuál

HU Felépítési útmutató

Lefordított kézikönyv

SE Monteringsinstruktioner

Översatt bruksanvisning

LV Montāžas un ekspluatācijas instrukcija

Lietošanas pamācības tulkojums

TR Montaj Talimatları

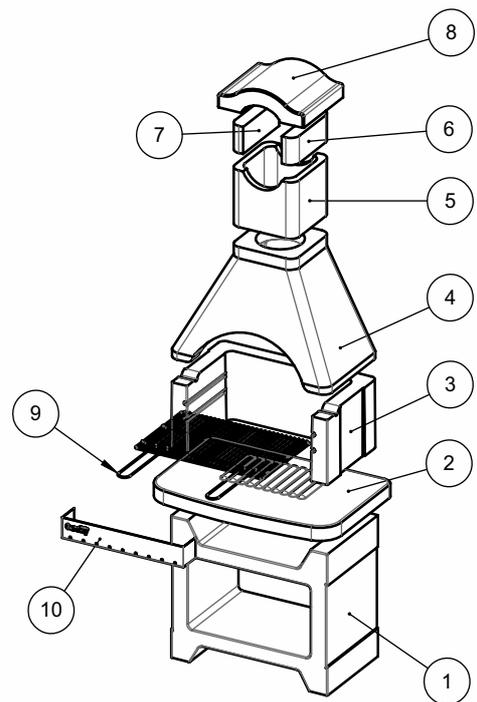
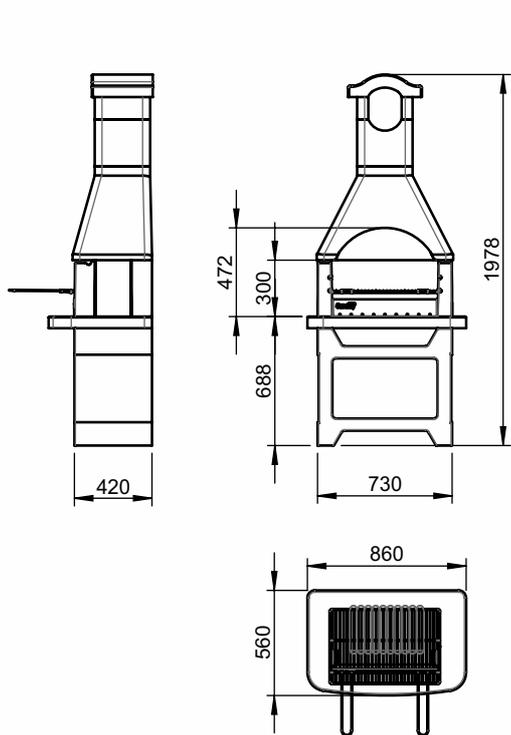
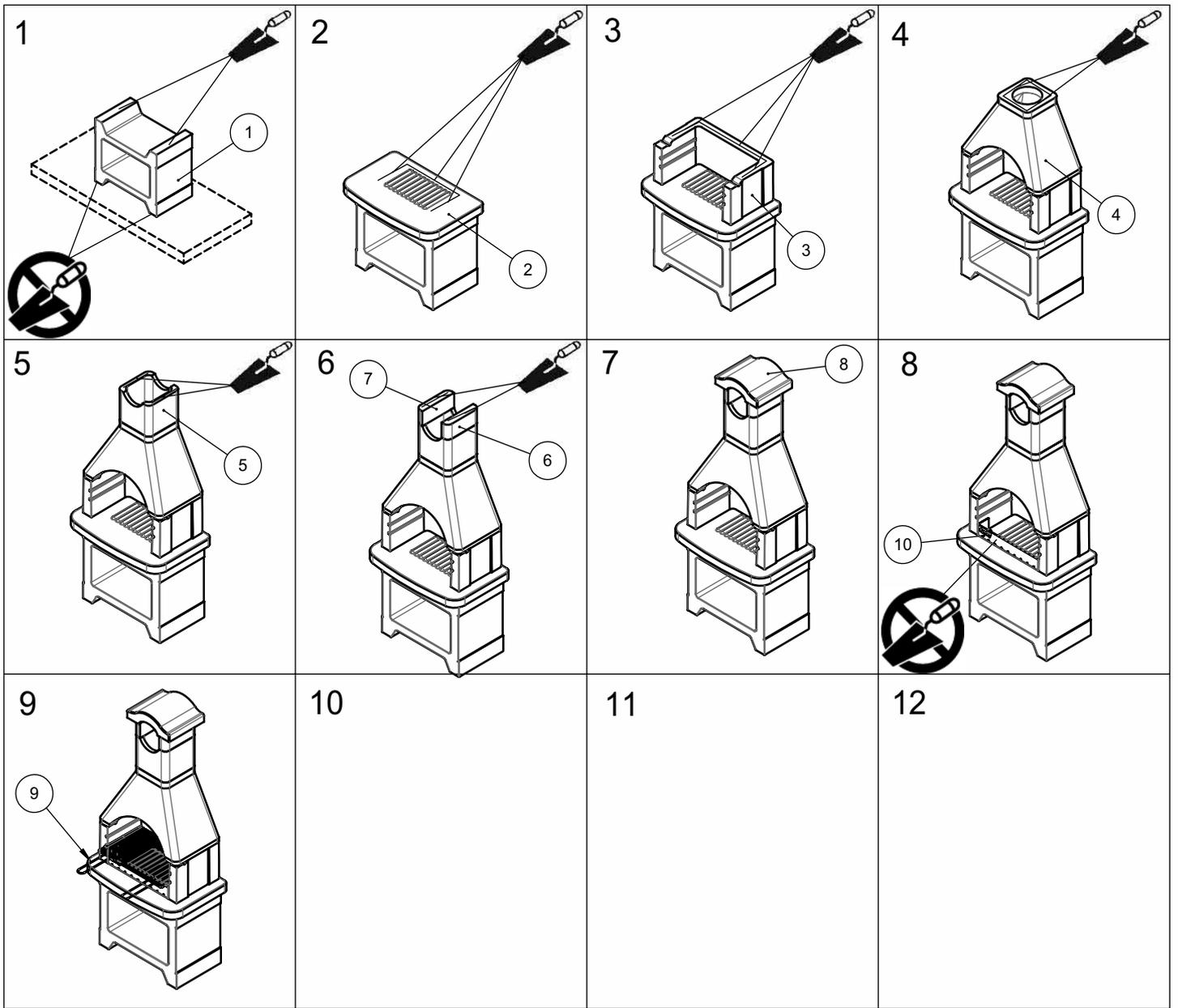
Tercüme edilmiş katalog

EN1860-1

8901052900

MCZ GROUP spa
via La Croce, 8
33074 Vigonovo
Pordenone Italy
T +39 0434 599599
F +39 0434 599598

Sunday
The new way of grilling



IT

- 1 ALZATA
- 2 PIANO LAVORO
- 3 FOCOLARE
- 4 CAPPA
- 5 CANNA
- 6/7 SUPPORTO COMIGNOLO
- 8 COMIGNOLO
- 9 GRIGLIA CROMATA 60x40
- 10 TAMPONAMENTO BRACI

FR

- 1 SOCLE
- 2 TABLE DE TRAVAIL
- 3 COTE FOYER
- 4 HOTTE
- 5 BOISSEAU
- 6/7 SUPPORT CHAPEAU
- 8 CHAPEAU DE CHEMINEE
- 9 GRILLE CHROME 60x40
- 10 PARE-FEU

DE

- 1 SOCKELELEMENT
- 2 ARBEITSPLATTE
- 3 FEUERRAUMWAND
- 4 HAUBE
- 5 VERLAENGERUNG
- 6/7 REGENDACHSTUETZE
- 8 REGENDACH
- 9 GRILLROST 60x40
- 10 GLUTSCHUTZBLECH

GB

- 1 BASE
- 2 WORK TOP
- 3 FIRE SIDE
- 4 HOOD
- 5 FLUE
- 6/7 CHIMNEY CAP SUPPORT
- 8 CHIMNEY CAP
- 9 CHROMIUM PLATED GRILL 60x40
- 10 SAFETY EMBERS STOP

NL

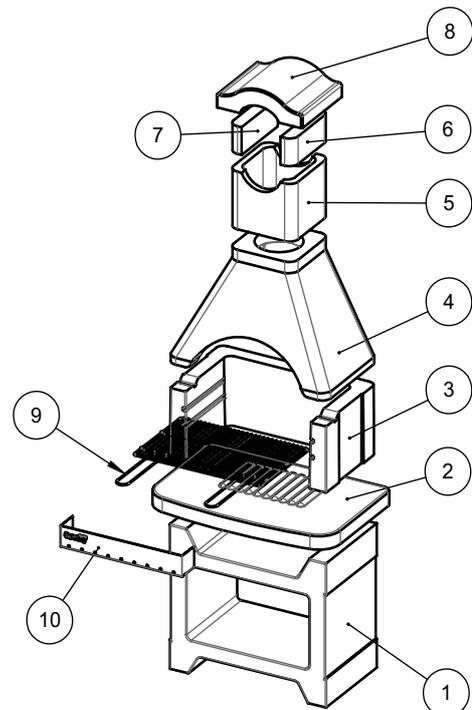
- 1 SOKKEL
- 2 WERKTAFEL
- 3 KANT HAARD
- 4 KAP
- 5 VERLENGSTUK
- 6/7 STEUN SCHOUWKAP
- 8 SCHOUWKAP
- 9 ROOSTER CHROOM 60x40
- 10 BRANDSCHERM

ES

- 1 ZOCALO
- 2 MESA DE TRABAJO
- 3 HOGAR
- 4 CAMPANA
- 5 PROLONGACION
- 6/7 SOPORTE SOMBRERO
- 8 SOMBREROS
- 9 PARRILLA CROMADA 60x40
- 10 PARA-BRASAS

GR

- 1 ΒΑΣΗ
- 2 ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑ
- 3 ΔΑΠΕΔΟ ΤΖΑΚΙΟΥ
- 4 ΚΑΛΥΜΜΑ
- 5 ΥΓΡΟ
- 6/7 ΣΤΗΡΙΓΜΑ ΚΑΠΑΚΙΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ
- 8 ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ
- 9 ΕΠΙΧΡΩΜΙΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ 60x40
- 10 Παγίδευσης ΠΥΡΚΑΓΙΑ



Cher client,

Merci d'avoir choisi un barbecue SUNDAY® : il s'agit d'un appareil de haute qualité qui résiste longtemps au feu et aux intempéries, à condition de respecter les instructions de montage et d'utilisation indiquées dans ce manuel. En espérant que ce barbecue conviendra à toutes vos attentes, nous vous souhaitons un bon appétit !

A) INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

Ce barbecue est un appareil qui doit être utilisé exclusivement en plein air et il ne doit donc pas être monté dans des lieux clos, doit être installé également loin des arbres, plantes et d'autres matériaux inflammables.

Matériel nécessaire pour le montage : mortier, rouleau pour effet gaufré, truelle, pinceau, toile en nylon couleur quartz, taloche.

Pour assembler le barbecue, préparer un mélange (mortier) de sable et de ciment à basse résistance (20 % de ciment et 80 % de sable fin) ; l'utilisation du mortier pré-mélangé et prêt à l'emploi SUNDAY® est recommandée). Lire attentivement les avertissements indiqués sur l'emballage du mortier avant de l'utiliser.

Il est absolument interdit d'utiliser des adhésifs non conformes à ceux indiqués ci-dessus comme des ciments à haute résistance ou à prise rapide (par ex. ciment blanc, ciment alumineux, ciments réfractaires ou colles pour carreaux, etc.) parce qu'ils ne permettent pas la dilatation thermique des éléments qui, en créant une tension, peuvent se fissurer et, dans certains cas, se rompre directement.

1. Contrôler l'intégrité et le nombre des composants. En cas de défaut ou si le barbecue est incomplet, procédez au remplacement des pièces qui posent problème **avant de commencer le montage.**
2. Il est essentiel de préparer une base d'appui en béton, capable de supporter le poids du barbecue, parfaitement à niveau et dont la surface ne présente aucune ondulation. Si l'appareil est installé sur une terrasse ou une structure similaire, il est nécessaire de vérifier tout d'abord la portée du sol avec l'aide d'un technicien spécialisé. **Le bbq ne doit pas être cimenté/collé à la base/au sol, autrement, il ne peut pas se dilater avec la chaleur.** En cas d'installation réalisée à proximité d'un bâtiment, il est formellement interdit d'appuyer ou de coller le barbecue aux murs afin de permettre la bonne dilatation des composants lors de l'utilisation. Il est également nécessaire de respecter un espace minimum de 10 cm entre le plan de travail et les murs, afin de permettre une bonne ventilation.
3. Faire attention lors du retrait des feuillards de l'emballage **car les éléments peuvent tomber et provoquer des dommages aux personnes et aux biens.**
4. Assembler les éléments entre eux afin de les fixer et de les rendre parfaitement stables, en suivant la numérotation indiquée dans le schéma. Limiter la quantité de mortier et le répartir uniformément afin de ne pas créer de points de haute résistance à la dilatation, en particulier au niveau du foyer. **Les espaces qui séparent le socle et le plan de travail sont nécessaires afin que ce dernier puisse se dilater et être aéré ; le plan doit être collé au socle aux points indiqués uniquement.** **Seuls deux éléments de conduit de cheminée peuvent être superposés afin d'éviter une surcharge de poids sur la hotte. Respecter l'ordre des étapes (numéros), les mesures, les tolérances et les temps indiqués. Vérifier si la distance qui sépare les flancs est correcte : essayer d'insérer quelques accessoires spécifiques. Certains accessoires ne doivent pas être collés au foyer.**
5. Le barbecue doit obligatoirement être peint afin de le protéger contre les agents atmosphériques et d'éviter toute casse éventuelle de ses composants, avec un produit à base de quartz plastique (l'utilisation de peintures spéciales SUNDAY® est conseillée). Il est préférable d'appliquer la première couche au pinceau, en diluant la peinture avec 5 % d'eau. Pour la deuxième couche, il sera possible d'appliquer de la peinture diluée à 10 % et d'utiliser ou non le rouleau pour obtenir l'effet « gaufré ». Avant de peindre, il sera éventuellement possible d'enduire les surfaces extérieures d'une fine couche de mortier semi-liquide de manière à couvrir les éventuelles aspérités.
6. **Une fois toutes les opérations complétées, attendre au moins 24 heures avant d'insérer les accessoires et d'utiliser le barbecue.**

REMARQUES: quelques efflorescences se présentent parfois comme des taches blanches provoquées par l'hydroxyde de calcium qui migre en surface et se combine avec l'anhydride carbonique de l'atmosphère. Un lavage opportun avec de l'eau et un brossage doux des surfaces peut dissoudre et éliminer l'efflorescence naturelle. Il pourrait être nécessaire de répéter plusieurs fois cette opération.

La présence de différentes tonalités entre composants/produits manufacturés du même matériau n'est pas un motif de réclamation car il s'agit de variations dues à la coloration naturelle des matériaux utilisés.

Il est formellement interdit de l'utiliser dans le but de brûler tout déchet ou matériau, qu'il s'agisse de matériaux domestiques ou de végétaux.

le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

Tout allumage du combustible doit se faire de manière lente et progressive en évitant les flambées, ce qui facilite l'élimination progressive de l'humidité éventuelle absorbée par la structure en fonction des conditions climatiques et permet une dilatation thermique lente des composants en toute sécurité.

Nous conseillons de préparer les braises environ 30 minutes avant la cuisson des aliments.

Une fois que les braises sont presque prêtes, les répartir de manière uniforme sur la dalle foyère, et insérer la grille dans les emplacements du foyer prévus à cet effet, afin de la préchauffer en vue de la cuisson.

“Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.”

“ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud.”

“Ne pas utiliser dans des locaux fermés !”

“ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !”

“ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.”

IMPORTANT : utiliser du charbon d'une quantité maximale de 2 kg par chargement.

Ne pas recharger le barbecue tant que la fournée précédente ne s'est pas complètement consommée.

Il est conseillé de toujours utiliser des gants de protection et des pinces. Laisser refroidir le barbecue avant de le nettoyer.

Ne pas éteindre le feu avec de l'eau ou d'autres liquides et ne pas jeter de l'eau ou d'autres liquides sur le barbecue lorsqu'il est allumé.

Une fois que le barbecue est allumé, ne pas le laisser sans surveillance et toujours l'utiliser avec beaucoup de prudence.

La zone du foyer du barbecue, constituée de matériaux réfractaires de grande qualité, peut se dilater au contact de la chaleur du feu et dans certains cas, des microfissures peuvent apparaître en raison des forts écarts de température. Ces microfissures ne constituent pas un défaut de production et ne compromettent pas la stabilité de la structure.

Pour protéger au mieux le barbecue contre les agents atmosphériques, pendant la période hivernale ou lorsqu'il n'est pas utilisé, il est conseillé de le couvrir avec une bâche imperméable (des modèles de différents formats sont disponibles dans le catalogue des accessoires SUNDAY®).

Maintenir propres la dalle foyère et l'éventuel tiroir à cendres.

Après utilisation, les grilles peuvent être nettoyées à l'aide de la brosse spéciale barbecue, vendue séparément et disponible dans le catalogue des accessoires SUNDAY®.

Pour faciliter l'opération, nous recommandons de nettoyer les grilles lorsqu'elles sont encore tièdes. Après avoir éliminé les résidus les plus tenaces, nettoyer les grilles avec une éponge basique imbibée d'eau tiède et de liquide vaisselle.

EN CAS DE NON-OBSERVATION MEME PARTIELLE DES RÈGLES INDIQUÉES DANS CE DOCUMENT, NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ ET AUCUNE FORME DE GARANTIE NE SERA RECONNUE.

Comme pour les normes existantes, la garantie prévoit le remplacement des pièces défectueuses et NON DU BARBECUE COMPLET.

IT ADESIVO PER ETICHETTA AVVERTENZE BARBECUE
ISTRUZIONI: applicare a forma di corda o a punti, incollare l'etichetta entro 10 minuti.

DE KLEBESTOFF FÜR LABEL WARNINGS GARTEN-GRILL KAMINE
VERWENDUNGSHINWEISE: In Streichen oder Punkte auftragen, fügen Sie das Label innerhalb von 10 Minuten.

GB ADHESIVE FOR LABEL WARNINGS BARBECUES
INSTRUCTIONS: apply in stripe or spots, stick the label within 10 minutes.

FR ADHÉSIF POUR ÉTIQUETTE AVERTISSEMENTS
INSTRUCTIONS: appliquer en mince cordon ou en points, coller l'étiquette dans les 10 minutes.

ES ADESIVO PARA LA ETIQUETA ADVERTENCIAS BARBACOAS
INSTRUCCIONES: aplicar en forma de cordones o en puntos, pegar la etiqueta en 10 minutos.

PT ADESIVO PARA ETIQUETA AVISOS BARBECUE
INSTRUÇÕES: aplicar uma forma de corda ou pontos, colar a etiqueta dentro de 10 minutos.

NL ADHESIVE VOOR ETIKET WAARSCHUWINGEN BARBECUES
INSTRUCTIES: streepsgewijs of met kleefpunten aanbrengen, Plak het etiket binnen 10 minuten.

GR ΚΟΛΛΗΤΙΚΗ ΓΙΑ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ BARBECUES
ΟΔΗΓΙΕΣ: εφαρμόζεται μια μορφή σχοινί ή σημεία, επικολλήστε το σήμα μέσα σε 10 λεπτά.

CZ LEPIČÍ ŠTÍTKU UPOZORNĚNÍ PRO GRILY
NÁVOD NA POUŽITÍ: naneste souvisle anebo v jednotlivých místech, vložte štítek do 10 minut.

PL ADHESIVE ETYKIETY OSTRZEŻENIA DO GRILLI
INSTRUKCJE: nakładając klej liniowo lub punktowo, wklej etykiety ciągu 10 minut.

FI ADHESIVE KOSKEVAT ETIKETTI VAROITUKSET-AINE GRILLEILLE
OHJEET: levitä nauhan muodossa tai pisteittäin, tahnaa etiketissä 10 minuutissa.

HR LJEPILO ZA OZNAKU UPOZORNENJA ROŠTILJE
UPUTE: nanijeti u obliku isprekidane ili pune crte, zalijepite naljepnicu u roku od 10 minuta.

SI LEPILO ZA NALEPKA OPOZORILA RAŽENJ
NAVODILA: nanesite v obliki črte ali po točkah, prilepiti nalepko v 10 minutah.

RO ADEZIV PENTRU ETICHETA ATENTIONĂRI BARBECUE
INSTRUCȚIUNI: aplicați în formă de coardă sau în puncte, pastă de eticheta în termen de 10 de minute.

SK LEPIACA ETIKETE UPOZORNENIE PRE GRIL
NÁVOD NA POUŽITIE: naneste súvisle alebo na jednotlivé miesta, vložte štítko do 10 minút.

HU RAGASZTÓ KERTI CIMKE FIGYELMEZTETÉSEK GRILLSÚTÖKHÖZ
ÚTMUTATÓ: hordja fel egyenletesen vagy pontokban, be a címken 10 percen belül.

SE TEJP FÖR ETIKETT VARNINGAR GRILLAR
INSTRUKTIONER: appliceras i strängar eller punktvís, klistra etiketten inom 10 minuter.

LV LĪME BĀRBEKJŪ ETIKETEĪ BRĪDINĀJUMI
NORĀDĪJUMI: uzklājiet sviestu vai punktu veidā, ielīmējiet etiķete 10 minūšu laikā.

RU КЛЕЙ ДЛЯ ТАБЛИЧКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ КАМИНА-БАРБЕКЮ
ИНСТРУКЦИИ: нанести полоской или точками, наклеить табличку в течение 10 минут.

