



GRILLA COOKSTATION

SINGLE & DOUBLE HOB

ISTRUZIONI 

GRILLA COOKSTATION

SINGLE HOB

Dotato di un singolo bruciatore, questo ibrido tra il fornello Quad Connect Pro e il barbecue Grilla BBQ offre una soluzione portatile, robusta e semplice per una comoda cucina in movimento. Il design pieghevole a basso profilo presenta una struttura in acciaio inossidabile termicamente robusta e facile da pulire, che si ripone ordinatamente in una borsa per il trasporto consentendoti di padroneggiare comodamente le sfide della cucina all'aperto.

CARATTERISTICHE:

- Bruciatore singolo di facile accensione e completamente regolabile
- Rapido e facile da usare
- Corpo completamente in acciaio inossidabile
- Doppie maniglie a scomparsa con impugnatura in gomma
- Tavolino laterale in acciaio inossidabile rimovibile
- Meccanismo di piegatura salvaspazio
- Piedini in gomma sulle gambe e sul poggiapentola
- Custodia protettiva per il trasporto con tasche incluse



GRILLA COOKSTATION

DOUBLE HOB

Dotato di due bruciatori, questo ibrido tra il fornello Quad Connect Pro e il barbecue Grilla BBQ offre una soluzione portatile, robusta e semplice per una comoda cucina all'aperto. Il design pieghevole a basso profilo presenta una struttura in acciaio inossidabile termicamente robusta e facile da pulire, che si ripone ordinatamente in una borsa per il trasporto consentendoti di padroneggiare comodamente le sfide della cucina a pesca.

CARATTERISTICHE:

- Doppi bruciatori facili da accendere e regolabili indipendentemente
- Rapido e facile da usare
- Corpo completamente in acciaio inossidabile
- Doppie maniglie a scomparsa con impugnatura in gomma
- Tavolino laterale in acciaio inossidabile rimovibile
- Meccanismo di piegatura salvaspazio
- Piedini in gomma sulle gambe e sul poggiapentola
- Custodia protettiva per il trasporto con tasche incluse



Un'interfaccia semplice e diretta presenta un pulsante di accensione preciso e una manopola di controllo del gas, che ti consentono di regolare con accuratezza la dimensione della fiamma (e quindi la temperatura) necessaria per una cottura precisa. Un tubo di preriscaldamento avvolge il bruciatore per garantire che l'unità funzioni in modo efficiente, soprattutto a basse temperature, ottimizzando la vaporizzazione del gas.

Se abbinato alla copertura EcoPower USB Heated Gas Canister (venduta separatamente), il gas viene riscaldato delicatamente per fornire un'efficienza ottimale, sfruttando al meglio ogni ultima goccia, anche nelle condizioni più fredde. Ideale per l'uso su un tavolo o una panca, i piedini in gomma sulle gambe pieghevoli aiutano l'unità a rimanere saldamente in posizione e a proteggere le superfici delicate. Un supporto per pentole con copertura in gomma assicura che le tue pentole rimangano sempre saldamente nella posizione ottimale, collocate all'interno di una casseruola incassata facile da pulire. Le doppie maniglie con impugnatura in gomma sui lati consentono di spostare facilmente l'unità durante l'uso o riporla ordinatamente quando non serve. Un tavolino laterale si incastra semplicemente su entrambe le estremità della CookStation, a seconda delle tue preferenze e delle tue esigenze di spazio, offrendo una superficie estesa, robusta, piana e pulita per lo stoccaggio o la preparazione del cibo.



SINGLE HOB

Grilla CookStation:

Piegato:

350 mm x 250 mm x 65 mm

In uso (con supporto per pentola):

350 mm x 250 mm x 200 mm

Lato: tavolo

Piegato:

380 mm x 250 mm x 30 mm

In uso:

380 mm x 250 mm x 160 mm

Peso:

Grilla CookStation Single Hob:

2 kg

Tavolino laterale:

900 g

Specifiche tecniche:

Connettore:

EN417, per uso con miscela
butano-propano ULPG

Intervallo di pressione di

esercizio:

0,5-5 bar

Potenza termica nominale:

4,1 kW (netto) 4,4 kW (lordo) 298
g/h

DOUBLE HOB

Grilla CookStation:

Piegato:

635 mm x 250 mm x 65 mm

In uso (con supporto per pentole):

635 mm x 250 mm x 200 mm

Tavolino laterale:

Piegato:

380 mm x 250 mm x 30 mm

In uso:

380 mm x 250 mm x 160 mm

Peso:

Grilla CookStation Double Hob:

3,5 kg

Tavolino laterale:

900 g

Specifiche tecniche:

Connettore:

EN417, per l'uso con miscela di
butano e propano ULPG

Intervallo di pressione di

esercizio:

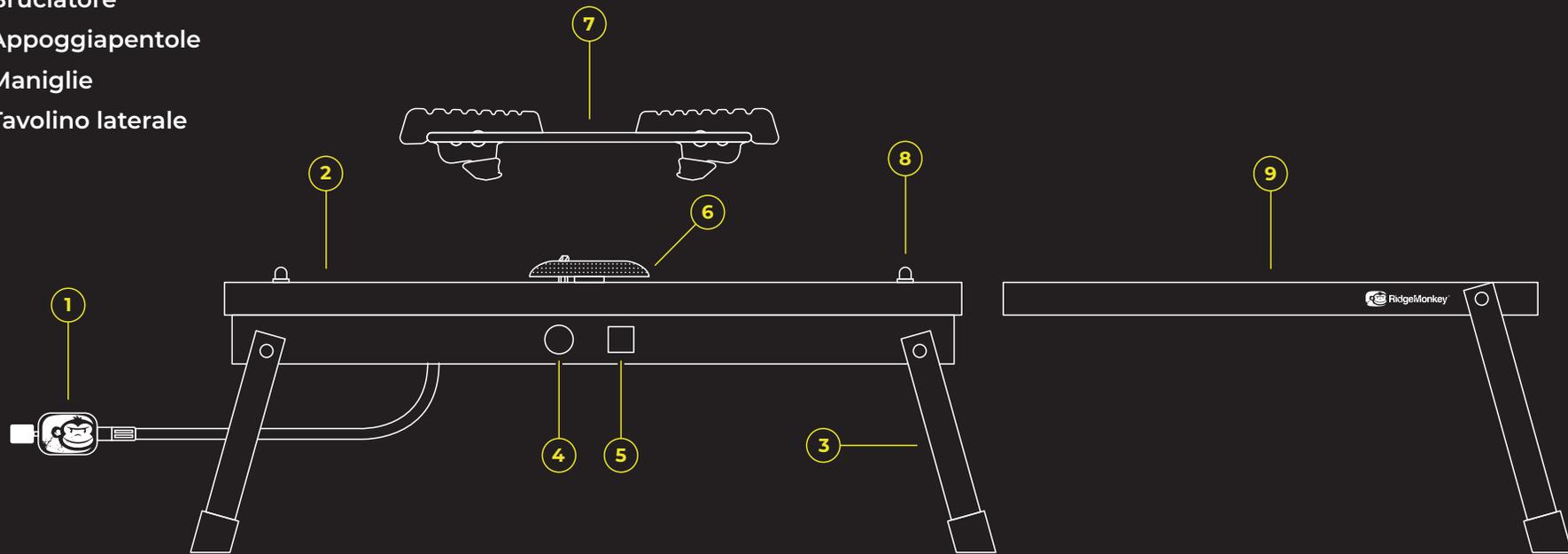
0,5-5 bar

Potenza termica nominale:

8,2 kW (netto) 8,8 kW (lordo) 597
g/h

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

1. Raccordo della bombola del gas e valvola di controllo principale del gas
2. Gruppo Grilla CookStation
3. Gambe regolabili
4. Valvola fine di controllo del gas
5. Accensione piezoelettrica
6. Bruciatore
7. Appoggiapentole
8. Maniglie
9. Tavolino laterale

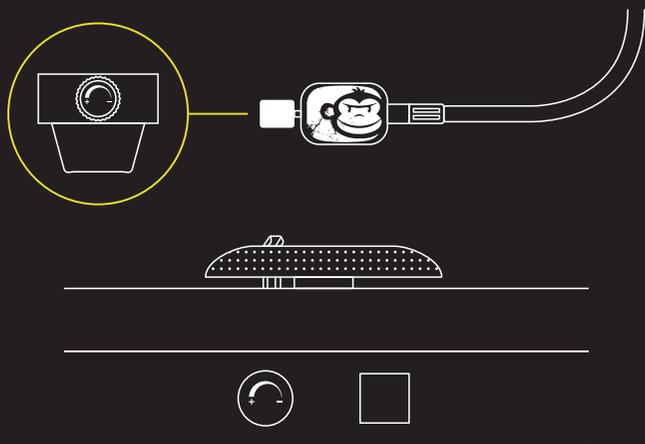


NB: a causa dello sviluppo costante, gli accessori inclusi potrebbero differire

ISTRUZIONI

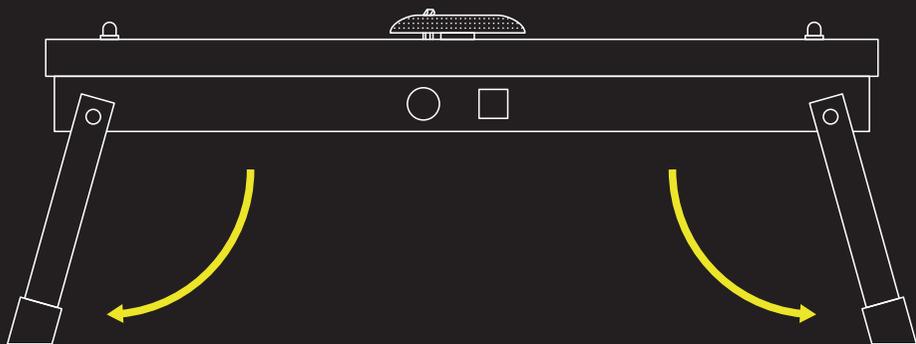
1:

Assicurarsi che tutte le valvole di controllo del gas siano impostate su OFF ruotando in senso orario. Non serrare eccessivamente.



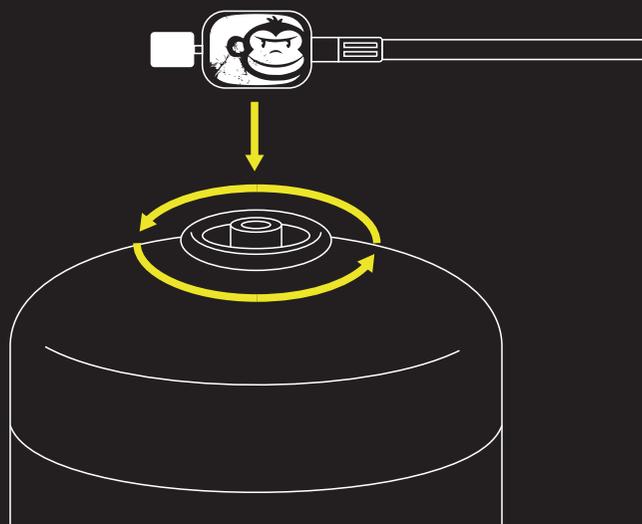
2:

Aprire le gambe della Grilla CookStation assicurandosi che si blocchino in posizione. Garantire un appoggio sicuro e stabile.

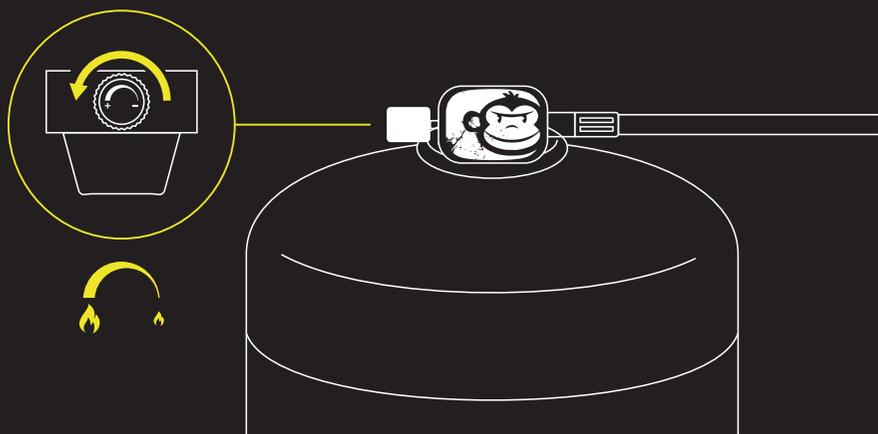


ISTRUZIONI

- 3:** Collegare una bombola di gas a vite conforme alle specifiche di sicurezza EN417. Non serrare eccessivamente. Controllare eventuali perdite.



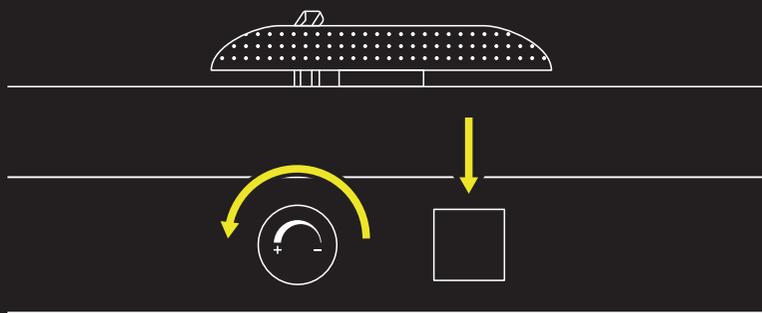
- 4:** Aprire completamente la valvola di controllo del gas principale sul raccordo della bombola del gas in senso antiorario. Controllare eventuali perdite.



ISTRUZIONI

5:

Ruotare completamente la valvola di controllo del gas fine in senso antiorario e premere il pulsante di accensione per accendere il bruciatore.



6:

Utilizzare la valvola di controllo del gas fine sulla stufa per regolare l'uscita: ruotare in senso antiorario per aumentare e in senso orario per diminuire.



Riporre è un'inversione delle istruzioni di cui sopra. Assicurarsi che tutte le fiamme siano completamente spente e che la Grilla CookStation sia adeguatamente fredda prima di scollegare la bombola del gas o maneggiare la stufa.



LINEE GUIDA PER LA PULIZIA, LA MANUTENZIONE E LO STOCCAGGIO

Pulire con un panno pulito o una spugna inumidita con acqua calda e sapone prima del primo utilizzo.

Assicurati che la tua Grilla CookStation sia pulita e completamente asciutta prima di riporla.

ATTENZIONE

- Assicurati che tutte le guarnizioni di tenuta O-ring siano ben posizionate e in buone condizioni prima di ogni utilizzo. Sostituisci immediatamente eventuali guarnizioni usurate: i pezzi di ricambio possono essere ottenuti direttamente dal servizio clienti RidgeMonkey.
- Non posizionare mai oggetti infiammabili sulla Grilla CookStation o nelle sue vicinanze quando è in uso. Mantieni sempre una distanza minima di almeno un metro tra la Grilla CookStation e qualsiasi oggetto o materiale infiammabile circostante quando è in uso.
- Utilizza la Grilla CookStation solo per lo scopo previsto, ovvero la cottura. Non utilizzare mai la Grilla CookStation per scopi non previsti.
- Non toccare mai il corpo della Grilla CookStation mentre è in uso. Assicurati sempre che tutte le fiamme siano spente e che tutte le parti siano adeguatamente raffreddate prima di tentare di spostare o riporre la Grilla CookStation.
- In caso di incidente che provochi ustioni o altre lesioni, rivolgiti immediatamente a un medico.

SOLO PER USO ESTERNO: non utilizzare mai la Grilla CookStation in un'area non ventilata, c'è il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio associato a tutti gli apparecchi a gas. Non utilizzare mai la Grilla CookStation all'interno di uno spazio chiuso. Assicurarsi sempre che vi sia una ventilazione adeguata.

CONTROLLARE LA PRESENZA DI PERDITE: prima di ogni utilizzo della Grilla CookStation, verificare la presenza di perdite di gas. Se si nota una perdita, NON utilizzare la Grilla CookStation: contattare immediatamente il servizio clienti RidgeMonkey per ulteriore assistenza.

AVVISO IMPORTANTE:

Leggere e comprendere questo manuale e le relative istruzioni prima di utilizzare questo prodotto. La mancata osservanza di questa precauzione può causare gravi lesioni.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni sul prodotto come riferimento futuro quindi passarle agli utilizzatori successivi del prodotto. Il produttore non è responsabile per i casi di danni materiali o lesioni personali causati da una manipolazione scorretta o dal mancato rispetto delle istruzioni fornite. In tali casi, qualsiasi formula di garanzia decade.

Ove applicabile, questo prodotto è conforme alla pertinente legislazione di armonizzazione del Regno Unito e dell'UE.

Visitare ridgemonkey.co.uk/declaration-of-conformity per visualizzare i file della dichiarazione di conformità più recente per questo prodotto.

GARANZIA:

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 24 mesi. Per informazioni sulle nostre condizioni di garanzia, visitare:

ridgemonkey.co.uk/general/guarantee

CONTATTACI:

Per qualsiasi domanda o commento sui nostri prodotti, utilizzare il modulo di contatto su ridgemonkey.co.uk o inviare un'e-mail a info@ridgemonkey.co.uk e uno dei nostri esperti Team risponderà il prima possibile.

In alternativa puoi scriverci a:

RidgeMonkey Group Ltd, PO Box 289, Widnes, WA8 2FP, England.

or

S&G Trading NW Ltd Netherlands Branch, Postbus 60100, 1320 AC Almere, Holland.