



GRILLA
COOKSTATION
SINGLE & DOUBLE HOB

INSTRUCCIONES



GRILLA COOKSTATION

SINGLE HOB

Con un solo quemador, esta híbrida entre la cocina Quad Connect Pro y la parrilla Grilla BBQ ofrece una solución portátil, robusta y sencilla para cocinar cómodamente al aire libre. Su diseño plegable de bajo perfil cuenta con una construcción de acero inoxidable térmicamente resistente y fácil de limpiar, que se guarda de manera compacta en una bolsa de transporte, permitiéndote enfrentar cómodamente los retos de la cocina móvil.

CARACTERÍSTICAS:

- Quemador único de encendido fácil y totalmente ajustable
- Rápido y fácil de usar
- Cuerpo completamente de acero inoxidable
- Asas laterales con doble caída y agarre de goma
- Mesa lateral de acero inoxidable removible
- Mecanismo plegable que ahorra espacio
- Pies de goma en las patas y en el soporte para sartenes
- Funda protectora con bolsillos para el soporte de sartenes incluida



GRILLA COOKSTATION

DOUBLE HOB

Con dos quemadores, esta híbrida entre la cocina Quad Connect Pro y la parrilla Grilla BBQ ofrece una solución portátil, robusta y sencilla para cocinar cómodamente al aire libre. Su diseño plegable de bajo perfil cuenta con una construcción de acero inoxidable térmicamente resistente y fácil de limpiar, que se guarda de manera compacta en una bolsa de transporte, permitiéndote enfrentar cómodamente los retos de la cocina móvil.

CARACTERÍSTICAS:

- Doble quemador de encendido fácil e independiente ajustable
- Rápido y fácil de usar
- Cuerpo completamente de acero inoxidable
- Asas laterales con doble caída y agarre de goma
- Mesa lateral de acero inoxidable removible
- Mecanismo plegable que ahorra espacio
- Pies de goma en las patas y en el soporte para sartenes
- Funda protectora con bolsillos para el soporte de sartenes incluida



Su interfaz simple y directa incluye un botón de encendido fácil de usar y un mando de control del gas, lo que te permite ajustar finamente el tamaño de la llama (y, por lo tanto, la temperatura) que necesitas para una cocción precisa. Un tubo de precalentamiento envuelve el quemador para asegurar un rendimiento eficiente, especialmente a bajas temperaturas, optimizando la vaporización del gas. Al combinarlo con la cubierta calefactora EcoPower USB (se vende por separado), el gas se calienta suavemente, proporcionando una eficiencia óptima de combustible, aprovechando hasta la última gota, incluso en las condiciones más frías. Ideal para usar en mesas, bancos o estantes, las patas plegables con pies de goma ayudan a que la unidad se mantenga firmemente en su lugar y protejan superficies delicadas. El soporte para sartenes con tapón de goma garantiza que tus utensilios de cocina se mantengan seguros en la posición óptima en todo momento, descansando sobre una bandeja de goteo de fácil limpieza. Las asas laterales con agarre de goma permiten mover fácilmente la unidad mientras se utiliza, y también se pueden deslizar o guardar de manera ordenada cuando no se necesitan. Una mesa lateral se coloca fácilmente en cualquiera de los extremos de la CookStation, dependiendo de tus preferencias y necesidades de espacio, ofreciendo una superficie robusta, plana y limpia para almacenamiento o preparación de alimentos.



SINGLE HOB

Grilla CookStation (plegada):
350 mm x 250 mm x 65 mm

Grilla CookStation
(erguida con soporte para sartenes):
350 mm x 250 mm x 200 mm

Mesa lateral (plegada):
380 mm x 250 mm x 30 mm

Mesa lateral (erguida):
380 mm x 250 mm x 160 mm

Peso:

Grilla CookStation Simple:
2 kg

Mesa lateral:
900 g

Especificaciones Técnicas:

Conector:
EN417, para uso con mezcla de
butano-propano ULPG

Rango de presión de
funcionamiento:
0.5-5 bar

Potencia nominal de entrada
térmica:
4.1 kW (neto) / 4.4 kW (bruto) /
298 g/h

DOUBLE HOB

Grilla CookStation (plegada):
635 mm x 250 mm x 65 mm

Grilla CookStation
(erguida con soporte para sartenes):
635 mm x 250 mm x 200 mm

Mesa lateral (plegada):
380 mm x 250 mm x 30 mm

Mesa lateral (erguida):
380 mm x 250 mm x 160 mm

Peso:

Grilla CookStation Doble:
3.5 kg

Mesa lateral:
900 g

Especificaciones Técnicas:

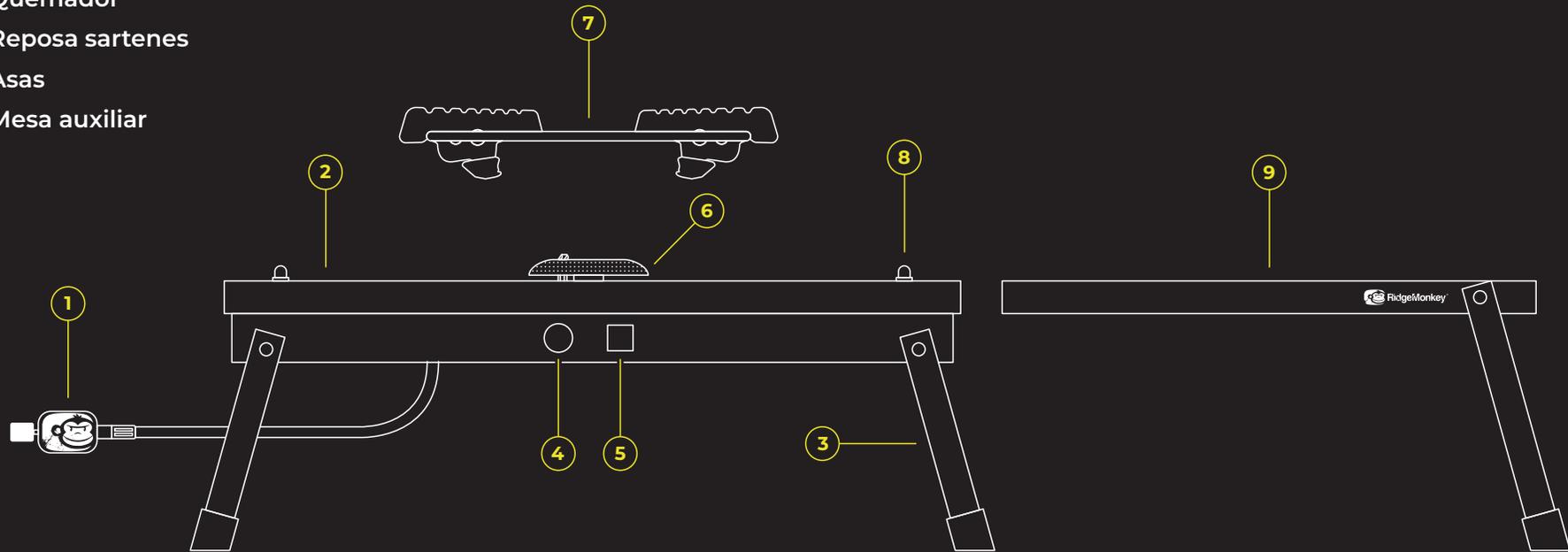
Conector:
EN417, para uso con mezcla de
butano-propano ULPG

Rango de presión de
funcionamiento:
0.5-5 bar

Potencia nominal de entrada
térmica:
8.2 kW (neto) / 8.8 kW (bruto) /
597 g/h

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS

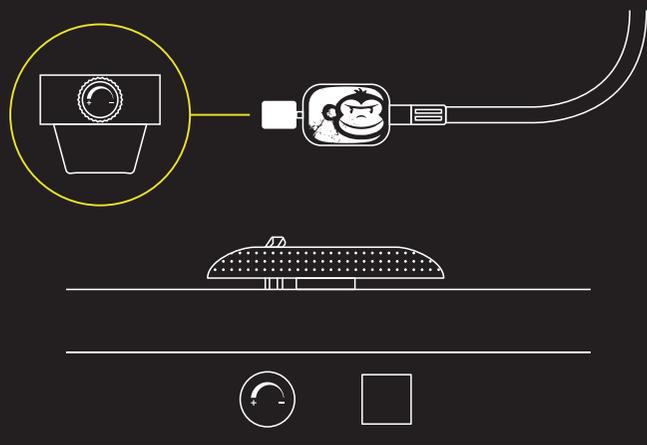
1. Conexión de cilindro de gas y válvula de control principal de gas
2. Estructura de la Grilla CookStation
3. Patas ajustables
4. Válvula de control de gas fina
5. Encendido piezoeléctrico
6. Quemador
7. Reposas sartenes
8. Asas
9. Mesa auxiliar



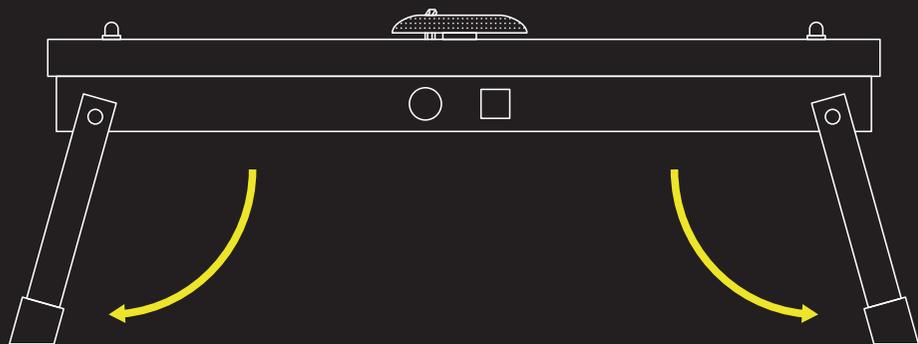
Nota: Debido a mejoras continuas, los accesorios incluidos pueden variar.

INSTRUCCIONES

- 1:**
Asegúrese de que todas las válvulas de control de gas estén en la posición OFF girándolas en sentido horario. No apriete demasiado.



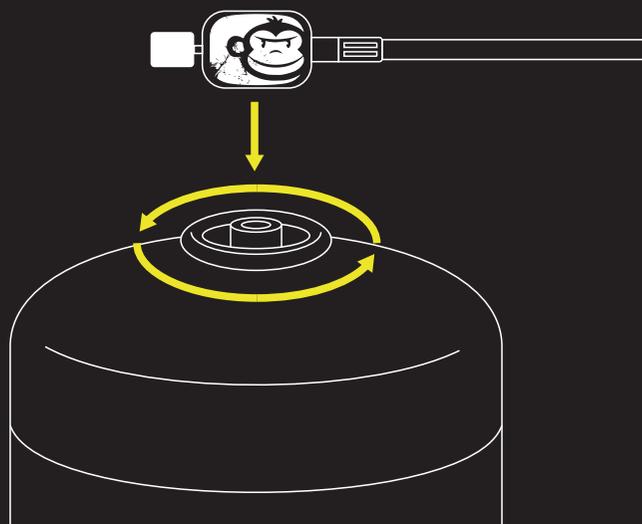
- 2:**
Despliegue las patas de la Grilla CookStation, asegurándose de que queden bloqueadas en su lugar y que la base sea segura y estable.



INSTRUCCIONES

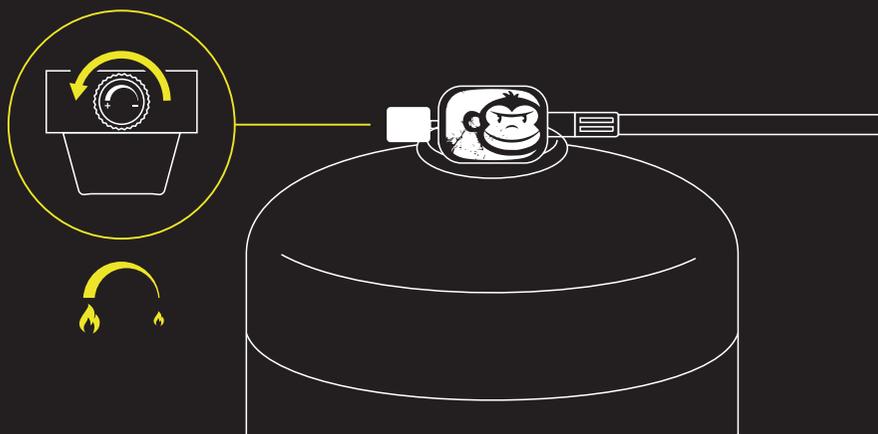
3:

Conecte un cilindro de gas tipo rosca que cumpla con las especificaciones de seguridad EN417. No apriete demasiado. Verifique si hay fugas.



4:

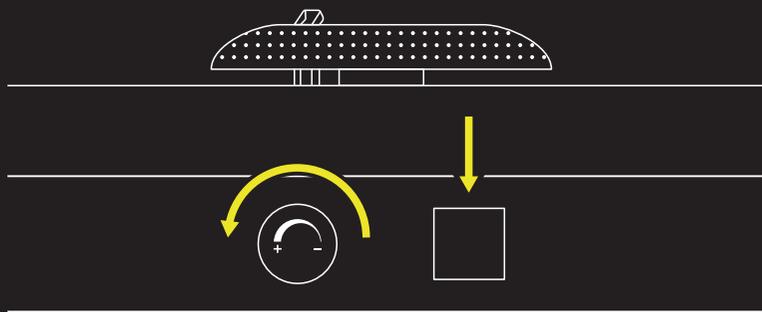
Abra completamente la válvula principal de control de gas en la conexión del cilindro girándola en sentido antihorario. Verifique si hay fugas.



INSTRUCCIONES

5:

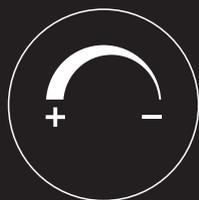
Gire completamente la válvula de control de gas fina en sentido antihorario y presione el botón de encendido para encender el quemador.



6:

Use la válvula de control de gas fina para regular la intensidad de la llama:

- Gire en sentido antihorario para aumentar la llama.
- Gire en sentido horario para disminuir la llama.



Para guardar el equipo, siga los pasos anteriores en orden inverso. Asegúrese de que todas las llamas estén completamente apagadas y que la Grilla CookStation esté fría antes de desconectar el cilindro de gas o manipular la estufa.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Antes del primer uso, limpie la Grilla CookStation con un paño o esponja humedecidos en agua caliente con jabón.

Asegúrese de que la Grilla CookStation esté limpia y completamente seca antes de guardarla.

PRECAUCIONES

- Antes de cada uso, revise que todas las juntas de sellado (O-ring) estén en buen estado y bien colocadas. Si alguna junta está desgastada, sustitúyala inmediatamente. Puede obtener repuestos directamente con el servicio de atención al cliente de RidgeMonkey.
- No coloque objetos inflamables sobre o cerca de la Grilla CookStation mientras esté en uso. Mantenga una distancia mínima de 1 metro entre la estufa y cualquier material inflamable.
- Utilice la Grilla CookStation únicamente para cocinar. No la use para ningún otro propósito.
- No toque el cuerpo de la Grilla CookStation mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que todas las llamas estén apagadas y que el equipo esté frío antes de moverlo o guardarlo.
- En caso de quemadura o lesión, busque asistencia médica de inmediato.

USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES: Nunca utilice la Grilla CookStation en un área sin ventilación, ya que existe riesgo de intoxicación por monóxido de carbono, como ocurre con todos los aparatos que funcionan con gas. Nunca use la Grilla CookStation en espacios cerrados. Asegúrese siempre de que haya ventilación adecuada.

VERIFICACIÓN DE FUGAS: Antes de cada uso de la Grilla CookStation, revise si hay fugas de gas. Si detecta una fuga, NO use la Grilla CookStation y comuníquese de inmediato con el servicio de atención al cliente de RidgeMonkey para obtener asistencia.

AVISO IMPORTANTE:

Lea y comprenda este manual y sus instrucciones antes de usar este producto. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves.

Guarde toda la información y las instrucciones del producto para referencia futura y transmítalas a los usuarios posteriores del producto. El fabricante no se hace responsable de los casos de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o por el incumplimiento de las instrucciones suministradas. En tales casos, cualquier garantía quedará anulada.

Cuando corresponda, este producto y todos los accesorios incluidos cumplen con la legislación de armonización pertinente del Reino Unido y la UE. Visite ridgemonkey.co.uk/declaration-of-conformity para ver los archivos de Declaración de conformidad más recientes para este producto.

GARANTÍA:

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Para obtener información sobre nuestra garantía, visite: ridgemonkey.co.uk/general/guarantee

CONTÁCTENOS:

Para cualquier consulta o comentario sobre nuestros productos, utilice el formulario de contacto en ridgemonkey.co.uk o envíe un correo electrónico a info@ridgemonkey.co.uk y uno de nuestro experimentado equipo le responderá lo antes posible.

Alternativamente, puede escribirnos 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.**