

**Barbacoa compacta portable montable sin herramientas  
Geometría de trípode firme y autoestable  
Diseñada y fabricada en España**

**Compact portable barbecue, tool-free assembly  
Firm Self-stabilizing tripod geometry  
Designed and manufactured in Spain**



**INSTRUCCIONES  
CONSEJOS DE USO Y SEGURIDAD**

**INSTRUCTIONS  
USAGE AND SAFETY GUIDELINES**

Puedes descargar estas instrucciones en .PDF para tenerlas en tu móvil siempre contigo en [RAMSYS.es](https://RAMSYS.es)  
You can download these instructions as a PDF to keep them on your phone at all times at [RAMSYS.es](https://RAMSYS.es)

## **1. PRIMER USO (IMPORTANTE)**

Este producto está fabricado en acero al carbono de 3 mm. Durante su proceso de fabricación, el material puede conservar una ligera capa de aceite protector industrial.

### **Antes del primer uso:**

Limpia todas las superficies con agua y jabón o un paño ligeramente húmedo para eliminar restos de aceite o suciedad del proceso de fabricación.

Realiza un primer encendido de curado: Mantén un fuego medio durante 30 a 45 minutos. No cocinar alimentos durante este proceso. Este paso permite quemar residuos, estabilizar el material y generar una primera protección superficial. Es normal que durante este proceso aparezcan humos o cambios de color en el acero.

## **2. USO GENERAL**

Utilizar exclusivamente en exteriores o en zonas perfectamente ventiladas. Mantener una distancia mínima de seguridad de 1,5 a 2 metros respecto a materiales inflamables.

No utilizar sobre superficies inestables o inflamables. No manipular la estructura durante el uso sin protección térmica adecuada. Utilizar combustibles apropiados (leña seca o carbón vegetal). Carga máxima recomendada sobre parrilla 5 kg.

## **3. ENFRIAMIENTO (IMPORTANTE)**

Dejar que la barbacoa se enfríe de forma natural a temperatura ambiente. No verter agua ni aplicar métodos de enfriamiento rápido. Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar deformaciones, tensiones internas o daños estructurales en el acero.

## **4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Después de cada uso dejar enfriar completamente la barbacoa. Retirar cenizas y restos de combustión. Retirar residuos de alimentos si los hubiera.

### **Opciones de limpieza:**

Lavado manual con agua, lavado a presión (tipo hidrolimpiadora).

Muy importante: Después de cualquier limpieza con agua: Secar completamente (pañó seco, aire o compresor). No almacenar nunca la barbacoa húmeda.

## **5. PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN**

El acero al carbono puede oxidarse si no se mantiene correctamente. Para minimizar la oxidación aplicar una capa ligera de aceite vegetal tras la limpieza. Almacenar en lugar seco y protegido de la humedad. Evitar contacto prolongado con agua o ambientes húmedos. La aparición de oxidación superficial con el uso es normal en este tipo de material y no afecta a su funcionalidad, puede eliminarse mediante cepillado, lijado y reaplicación de aceite.

## **6. ALMACENAMIENTO**

Guardar completamente seca y aceitada.

## **7. SEGURIDAD**

No utilizar en interiores ni espacios cerrados. Mantener fuera del alcance de niños y mascotas durante su uso. No dejar sin supervisión mientras esté encendida. Utilizar guantes térmicos si es necesario manipularla en caliente.

## **1. FIRST USE (IMPORTANT)**

This product is made of 3 mm carbon steel. During manufacturing, the material may retain a light layer of industrial protective oil.

### **Before first use:**

Clean all surfaces with soap and water or a slightly damp cloth to remove any oil residue or manufacturing debris.

Perform an initial curing burn: Maintain a medium fire for 30 to 45 minutes. Do not cook food during this process. This step burns off residues, stabilizes the material, and creates an initial protective surface layer. It is normal for smoke or color changes to appear on the steel during this process.

## **2. GENERAL USE**

Use only outdoors or in well-ventilated areas. Maintain a minimum safety distance of 1.5 to 2 meters from flammable materials. Do not use on unstable or flammable surfaces. Do not handle the structure during use without proper thermal protection. Use appropriate fuels (dry wood or charcoal). Recommended max. grill load: 5 kg.

## **3. COOLING (IMPORTANT)**

Allow the barbecue to cool naturally at ambient temperature. Do not pour water or apply rapid cooling methods. Sudden temperature changes may cause deformation, internal stress, or structural damage to the steel.

## **4. CLEANING AND MAINTENANCE**

After each use, allow the barbecue to cool completely. Remove ashes and combustion residues. Remove any food remains if present.

### **Cleaning options:**

Manual washing with water. Pressure washing (e.g., pressure washer). Very important: After any cleaning with water, dry completely (dry cloth, air, or compressor). Never store the barbecue while damp.

## **5. CORROSION PROTECTION**

Carbon steel may rust if not properly maintained. To minimize oxidation: Apply a light coat of vegetable oil after cleaning. Store in a dry place protected from moisture. Avoid prolonged contact with water or humid environments. Surface rust may appear with use. This is normal for this type of material and does not affect functionality. It can be removed by brushing, sanding, and reapplying oil.

## **6. STORAGE**

Store completely dry and oiled.

## **7. SAFETY**

Do not use indoors or in enclosed spaces. Keep out of reach of children and pets during use. Do not leave unattended while lit. Use heat-resistant gloves if handling while hot.

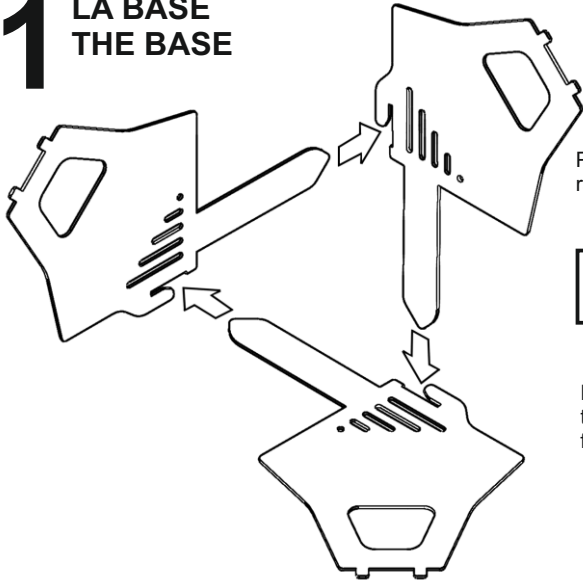
## Guía de montaje rápido

IMPORTANTE: No forzar nada, más vale maña que fuerza.  
Todo encaja perfectamente ¡Comprobado!  
Si tienes dudas escanea el QR para ver un vídeo.

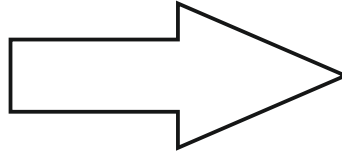
## Quick assembly guide

IMPORTANT: Do not force anything, skill is better than strength.  
Everything fits perfectly. Tested and confirmed!  
If you have any doubts, scan the QR code to watch a video.

### 1 LA BASE THE BASE

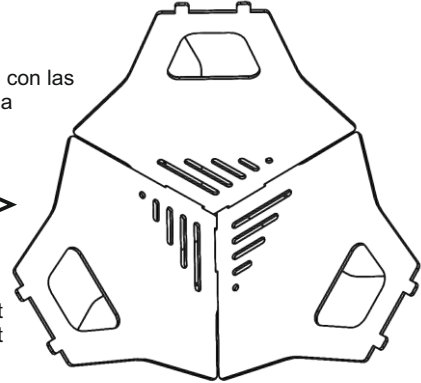


Primero: Encaja las 3 patas, juega con las ranuras de encastre sin forzar nada



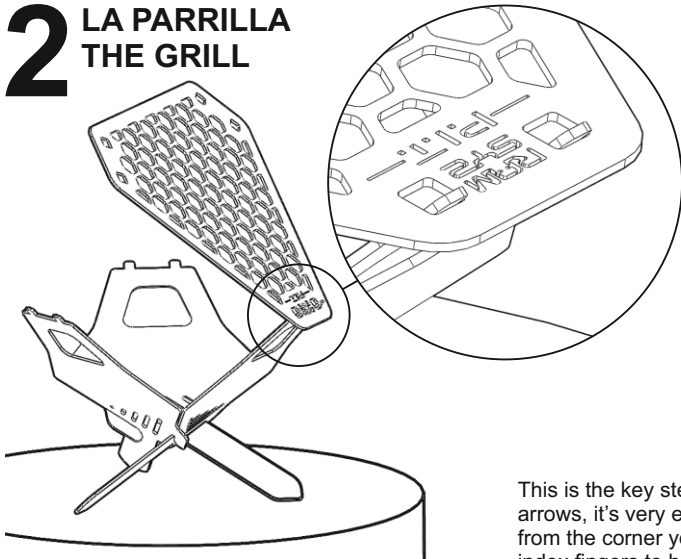
First: Fit the three legs, and adjust the locking slots so they fit without forcing anything.

Así deben quedarte las patas una vez montadas, ya tienes LA BASE de tu RAMSYS P.I.T.



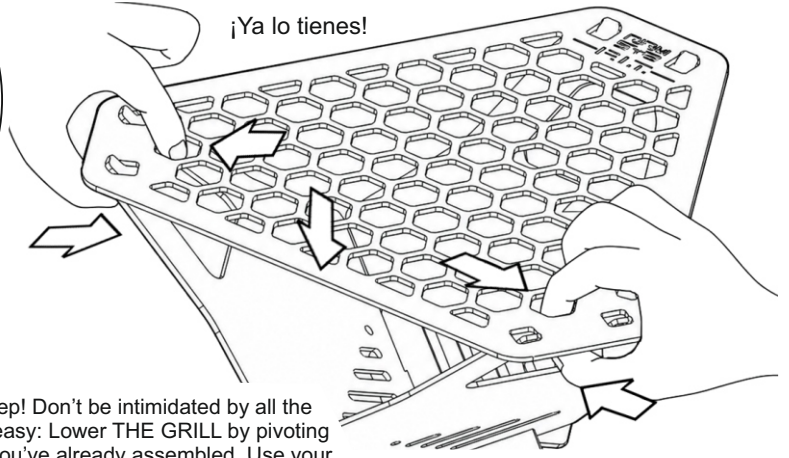
This is how the legs should look once assembled  
you now have THE BASE of your RAMSYS P.I.T.

### 2 LA PARRILLA THE GRILL



¡Este es el paso clave! No te asustes con tanta flecha, es muy fácil:  
Baja LA PARRILLA pivotando desde la esquina que ya has montado, utiliza los dedos índice para sujetar la parrilla por los hexágonos de las esquinas, ahora con los pulgares presiona ligeramente LAS PATAS para que encastran con LA PARRILLA

¡Ya lo tienes!



This is the key step! Don't be intimidated by all the arrows, it's very easy: Lower THE GRILL by pivoting from the corner you've already assembled. Use your index fingers to hold the grill by the hexagons at the corners. Now, with your thumbs, gently press THE LEGS so they fit into THE GRILL. And you're all set!

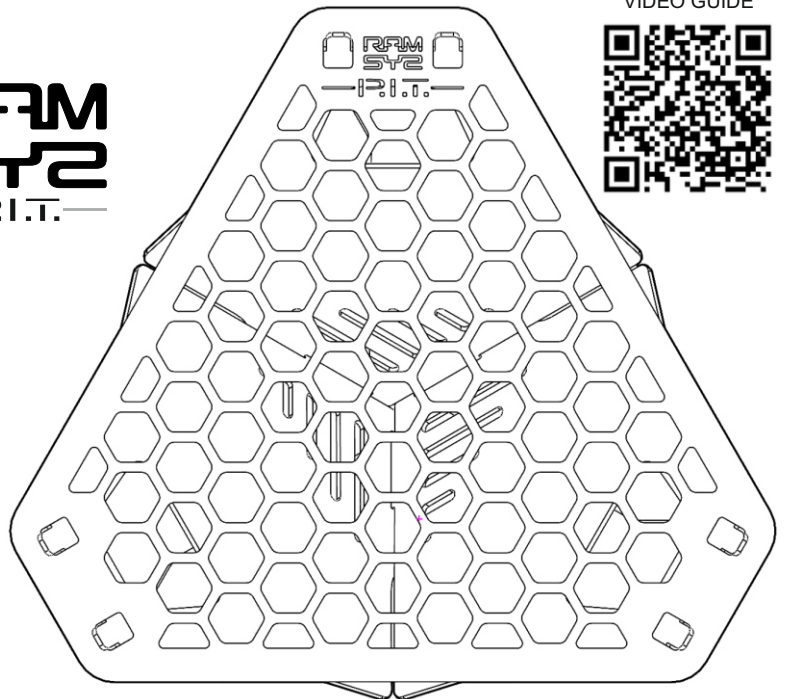
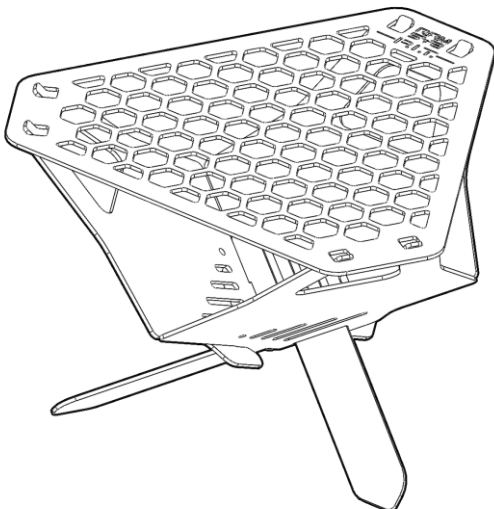
Con LA BASE sobre una superficie estable, monta LA PARRILLA empezando por los encastrados de una esquina

With THE BASE on a stable surface, assemble THE GRILL starting with the corner joints.

### 3 VERIFICA Y DISFRUTA TU VERIFY AND ENJOY YOUR

**RAM  
SYS2  
P.I.T.**

MONTAJE EN VÍDEO  
VIDEO GUIDE



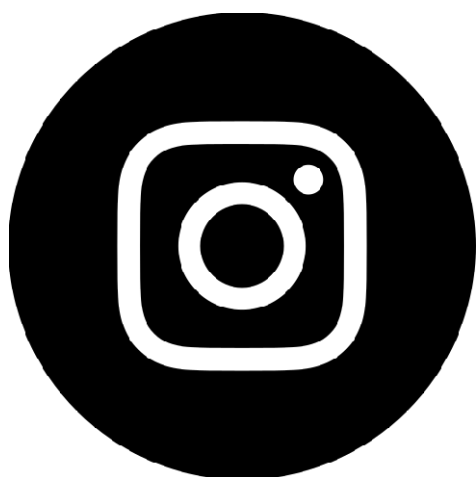
## **COMPARTE TU EXPERIENCIA**

Esta barbacoa está pensada para acompañarte en ruta, en escapadas y a cualquier lugar donde quieras disfrutar de una buena barbacoa

¡Comparte tus fotos y vídeos en Instagram y etiquétanos!

Nos encanta ver cómo ponéis a trabajar la RAMSYS P.I.T. y enseñarlo a la comunidad de gente que disfruta al aire libre como tú y nosotros

Escanea para visitar nuestro Instagram



Scan to visit our Instagram

## **SHARE YOUR EXPERIENCE**

This barbecue is designed to accompany you on the road, on getaways, and anywhere you want to enjoy a good barbecue.

Share your photos and videos on Instagram and tag us!

We love seeing how you put the RAMSYS P.I.T. to work and showing it to the community of people who enjoy the outdoors, just like you and us.