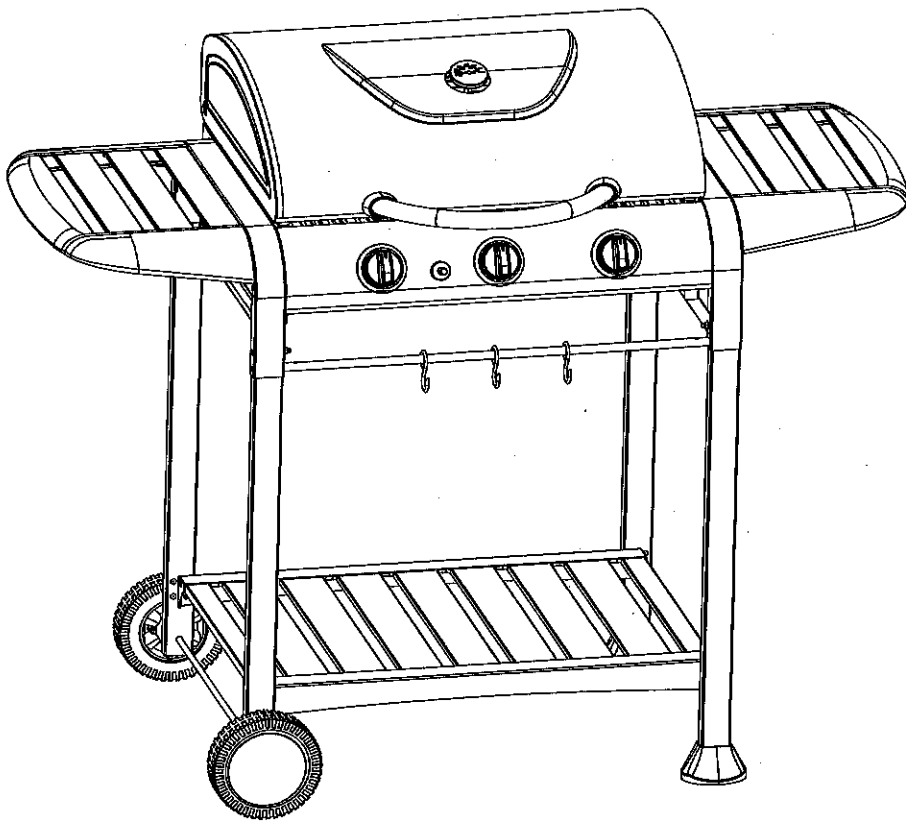




MANUALE D'USO E MANUTENZIONE BARBECUE A GAS ASADO 3F



02079

ATTENZIONE

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE PRIMA DI USARE IL BARBECUE.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

NEL CASO IN CUI QUESTO APPARECCHIO VENGA CEDUTO A TERZI, IL MANUALE DI ISTRUZIONI DEVE ESSERE TRASFERITO UNITAMENTE AD ESSO.

NON PERMETTERE L'UTILIZZO DEL BARBECUE A PERSONE INESPERTE O CON RIDOTTE CAPACITÀ PSICO-FISICHE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI ESTERNI (RIMUOVERE PRIMA OGNI INVOLUCRO).

IL BARBECUE NON DEVE AVERE ALCUNA OSTRUZIONE AL DI SOPRA DI ESSO (ES: ALBERI, ARBUSTI, TETTOIE). ATTORNO AL BARBECUE CI DEVE ESSERE ALMENO 1 M DI SPAZIO LIBERO DA INGOMBRI.

IL BARBECUE NON DEVE ESSERE USATO NELLE VICINANZE DI MATERIALI INFIAMMABILI (ES: PRODOTTI A BASE DI PETROLIO, DILUENTI O QUALSIASI ALTRA SOSTANZA O OGGETTO RIPORTANTE UN'ETICHETTA DI MATERIALE INFIAMMABILE).

ALCUNE PARTI ACCESSIBILI (COME LA MANIGLIA DEL FORNO) POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDE, INDOSSARE PROTEZIONI ADEGUATE (GUANTI E GREMBIULE TERMORESISTENTI ED IGNIFUGHI E MASCHERINA IGNIFUGA A COPERTURA DEL VOLTO).

NON ACCENDERE IL BARBECUE CON IL COPERCHIO ABBASSATO.

NON UTILIZZARE PADELLE E/O PENTOLE PER CUOCERE PIETANZE.

POSIZIONARE IL BARBECUE E LA BOMBOLA SU UNA SUPERFICIE PIANA STABILE.

NON MUOVERE IL BARBECUE QUANDO E' IN USO.

L'UTILIZZO SCORRETTO O IMPROPRIO DI QUESTO APPARECCHIO PUÒ ARRECARRE DANNI (ANCHE GRAVI) ALLE PERSONE E/O ALLE COSE.

PULIRE IL BARBECUE DOPO OGNI UTILIZZO.

ASSICURARSI CHE IL BARBECUE SIA INSTALLATO, ASSEMBLATO, MANTENUTO ED UTILIZZATO CORRETTAMENTE SECONDO QUANTO INDICATO IN QUESTE ISTRUZIONI.

L'uso del barbecue in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è VIETATO.

La mancata osservazione di queste istruzioni può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.

Questo barbecue è stato progettato per un uso domestico e dilettantistico. Non idoneo all'utilizzo di tipo professionale..

Qualsiasi modifica apportata al barbecue è pericolosa in quanto può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.


Qualsiasi modifica apportata al barbecue senza autorizzazione invalida completamente la garanzia.

La riparazione e la manutenzione del barbecue deve essere effettuata da un tecnico specializzato e qualificato.

Se avete domande riguardanti l'assemblaggio o il mantenimento di questo barbecue, contattate il vostro rivenditore o un tecnico qualificato.

Le illustrazioni e/o le fotografie di questo manuale sono solo riferimenti indicativi.

SCHEDA TECNICA

ARTICOLO	02079		 0063		
DESCRIZIONE	BARBECUE GAS ASADO 3F				
NUMERO DI SERIE	0063CN7292		PER SOLO USO ESTERNO		
Paesi di destinazione	Categoria apparecchio	Tipologie di gas	Misura iniettori ø		Potenza nominale totale
			Brucciatori principali	Brucciatori laterali	
IT	I3 + (28-30/37)	Butano (G30) 28-30 mbar	0.86 mm	0.76 mm	9 kW (654 g/h)
		Propano (G31) 37 mbar	0.86 mm	0.76 mm	9 kW (642 g/h)
ATTENZIONE LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE. ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE, UTILIZZA PROTEZIONI ADEGUATE (GUANTI E GREMBIULE TERMORESISTENTI ED IGNIFUGHI E MASCHERINA IGNIFUGA A COPERTURA DEL VOLTO). TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. <u>NON MUOVERE IL BARBECUE QUANDO IN E' IN USO.</u>					

CARATTERISTICHE

Dotato di 3 fuochi principali ed 1 fuoco laterale. Accensione piezoelettrica. Può essere utilizzato gas Butano con pressione da 28 a 30 mbar e gas Propano a 37 mbar. Assicurati di utilizzare il barbecue alla pressione per la quale è stato progettato. Utilizza un regolatore adatto a quanto specificato in tabella "Scheda tecnica" a pagina 3.

Le pietanze possono essere cucinate sulla griglia con o senza il coperchio abbassato. Se il coperchio rimane abbassato per più di 5 minuti occorre alzarlo per 1 minuto in modo che il calore accumulatosi all'interno venga rilasciato.

Il fuoco laterale permette di cucinare utilizzando pentole o padelle con diametro minimo cm 8 e max cm 24.

Griglia di cottura in acciaio inossidabile.
Raccogliatore del grasso sotto al barbecue.

ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente queste istruzioni per evitare di danneggiare seriamente il barbecue e provocare danni alle cose e/o alle persone.

Alcune parti del barbecue potrebbero risultare affilate. L'utilizzo di protezioni adeguate (guanti) è fortemente raccomandato durante la fase di montaggio del barbecue.

1. Montare il barbecue seguendo le istruzioni di montaggio contenute nella confezione.
2. Collegare un'estremità del tubo del gas al barbecue e l'altra al regolatore.
3. Collegare il regolatore alla valvola della bombola del gas seguendo le istruzioni fornite insieme al regolatore.
4. Utilizzare il regolatore secondo le istruzioni fornite con lo stesso. Eventualmente consultare un tecnico qualificato.
5. Prima di alimentare il barbecue con il gas assicurarsi che tutte le manopole che regolano il flusso di gas verso i fuochi siano in posizione **OFF**.
6. Verifica l'assenza di perdite di gas.
7. Preriscaldare la griglia per 10 minuti prima di iniziare a cucinare.
8. Mantenere il barbecue al riparo dagli agenti atmosferici, pioggia, neve e vento possono rovinarne la struttura o comprometterne il funzionamento.

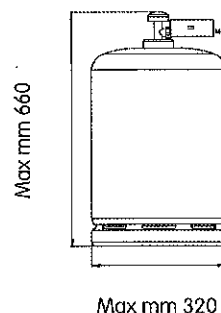
BOMBOLA DEL GAS

Il barbecue può essere utilizzato con qualsiasi bombola di gas butano di peso compreso fra 4,5 e 15 kg e con qualsiasi bombola di gas propano di peso compreso fra 3,9 a 13 kg.

La bombola del gas non deve essere fatta cadere e deve essere maneggiata con cura! Se il barbecue non è in uso, la bombola deve essere scollegata. Ricollocare il cappuccio protettivo sulla bombola dopo averla scollegata dal barbecue.

Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi dove le temperature possono oltrepassare i 50 °C. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o ad altre fonti di accensione. Non fumare.

▲ NON POSIZIONARE LA BOMBOLA NEL VANO SOTTO AL BARBECUE (OVE PRESENTE). NON CONSERVARE LE BOMBOLE DI GAS IN AMBIENTI CHIUSI, MA IN LUOGHI BEN VENTILATI E LONTANO DALLA LUCE DIRETTA DEL SOLE.



REGOLATORE E TUBO

Questo barbecue può essere utilizzato solo con gas butano o propano a bassa pressione. Utilizzare regolatori adatti e certificati BSEN 16129: 2013.

Questo barbecue è stato progettato per operare con regolatori a 28 mbar con gas butano e a 37 mbar con gas propano.

Utilizzare solo regolatori e tubi per gas approvati per funzionare alle pressioni specificate in tabella a pagina 3. Si consiglia comunque di consultare il proprio fornitore di gas per informazioni in merito ai regolatori adatti.

La vita media di un regolatore è stimata intorno ai 10 anni. Si raccomanda di sostituire il regolatore entro il periodo dichiarato dal costruttore. L'uso di un regolatore o di un tubo del gas non adatti è rischioso; verificare sempre l'idoneità di tali componenti prima di utilizzare il barbecue.

Il tubo utilizzato deve essere conforme alla normativa vigente nel paese di utilizzo. La lunghezza del tubo deve essere al massimo 1,5 metri. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e al barbecue con fascette adatte e a norma. Un tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato, o in contatto con qualsiasi parte del barbecue se diversa da quella preposta alla connessione.

Il tubo non deve essere ritorto o attorcigliato quando collegato alla bombola del gas. Nessuna parte del tubo deve venire in contatto con qualsiasi parte del barbecue. Posizionare quindi la bombola a sinistra del barbecue alla massima distanza consentita dalla lunghezza del tubo.

▲ IL TUBO DEL GAS HA UNA SCADENZA. VERIFICARE PERIODICAMENTE IL BUONO STATO DEL TUBO DEL GAS E SOSTITUIRLO PRIMA DELLA SCADENZA O IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO / LOGORIO. È CONSIGLIABILE SOSTITUIRE IL TUBO DEL GAS OGNI DUE ANNI ANCHE SE LA DURATA DICHIARATA DAL COSTRUTTORE VA OLTRE TALE PERIODO.

PRIMA DELL'USO VERIFICARE SEMPRE L'ASSENZA DI PERDITE DI GAS

Non verificare l'assenza di perdite di gas con una fiamma,
usare sempre una soluzione di acqua saponata.

COME VERIFICARE L'ASSENZA DI PERDITE DI GAS

Preparare un bicchiere di acqua saponata mescolando una parte di sapone neutro liquido con 3 parti di acqua. Una volta collegata la bombola al regolatore, il regolatore al tubo ed il tubo al barbecue, aprire la valvola del gas, il regolatore e passare una spugna imbevuta di acqua saponata su tutte le connessioni, ovvero tra la valvola della bombola e il regolatore, tra il regolatore e il tubo e tra il tubo e il barbecue.

Se vedete comparire delle bollicine significa che c'è una perdita di gas che deve essere eliminata prima di utilizzare il barbecue.

Dopo aver corretto il problema verificare nuovamente l'eventuale presenza di perdite di gas ripetendo l'operazione descritta sopra.

Se le perdite di gas rilevate non possono essere eliminate, non utilizzate il barbecue, ma consultate un tecnico qualificato.


ACCENDERE IL BARBECUE

1. Collegare la bombola del gas al barbecue seguendo le istruzioni fornite insieme al regolatore.

▲ **ASSICURATI CHE LA BOMBOLA DEL GAS SIA CONFORME ALLE NORME DI SICUREZZA VIGENTI (EN12864).**

2. Assicurarsi che tutte le manopole che regolano il flusso di gas verso i fuochi siano in posizione **OFF**.

3. Aprire la valvola della bombola del gas e la valvola del regolatore. Versare un po' di acqua saponata sulle connessioni fra la valvola della bombola e il regolatore, fra il regolatore ed il tubo del gas e fra il tubo del gas ed il barbecue per verificare che non ci siano perdite di gas. Nel caso ci fossero delle perdite noterete delle bollicine fuoriuscire dalle zone interessate. In caso di perdite non utilizzate il barbecue. Consultate un tecnico qualificato o il rivenditore per risolvere il problema.

4. Per accendere il bruciatore, spingere in avanti (A figura 1) e contemporaneamente ruotare in senso antiorario (B figura 1) una delle manopole che regolano il flusso di gas fino alla posizione  (C figura 2).



Il bruciatore dovrebbe accendersi nel giro di 3/5 secondi.

5. Se il bruciatore non si accende, riportare la manopola su **OFF** ed aspettare cinque minuti. Ripetere quindi le istruzioni al punto 4. Se il problema persiste, portare le manopole su **OFF**, chiudere la bombola del gas e consultare un tecnico qualificato.

6. Per accendere gli eventuali altri bruciatori ripetere le istruzioni al punto 4 partendo dal bruciatore subito adiacente a quello acceso.

▲ **NON TENTARE DI ACCENDERE UN BRUCIATORE CHE NON SIA SUBITO ADIACENTE AD UNO GIÀ ACCESO. TALE OPERAZIONE POTREBBE CAUSARE GRAVE PERICOLO. NON CERCARE DI ACCENDERE I BRUCIATORI UTILIZZANDO ACCENDIGAS DI ALCUN TIPO**

7. Per spegnere il barbecue, chiudere la valvola della bombola del gas o la valvola del regolatore. Una volta che i bruciatori si sono spenti riposizionare tutte le manopole che regolano il flusso di gas ai fuochi su **OFF**.

8. Quando il bruciatore è acceso, l'intensità della fiamma può essere regolata ruotando la manopola che regola il flusso di gas in una posizione qualsiasi compresa tra  e . Se un bruciatore non riesce ad accendersi, posizionare la manopola che regola il flusso di gas su **OFF** e chiudere la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue come spiegato al punto 4.

Dopo l'uso, chiudere la valvola della bombola del gas e il regolatore.

In caso di spegnimento mentre il barbecue è in uso, chiudere la valvola della bombola e del regolatore e posizionare tutte le manopole su **OFF**. Aspettare 5 minuti prima di tentare di riaccendere nuovamente il barbecue. Se il problema persiste dopo la riaccensione, rivolgersi al rivenditore, oppure contattare un tecnico qualificato per l'assistenza. Non tentate mai di risolvere il problema da soli in quanto ciò potrebbe causare lesioni gravi alle persone e/o danni alle cose.

Conservare il barbecue in un ambiente pulito ed asciutto. Coprire il barbecue con una copertura/custodia adatta per ridurre gli accumuli di polvere, detriti ed evitare che gli insetti nidifichino all'interno del barbecue.

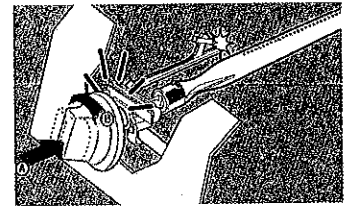


Figura 1

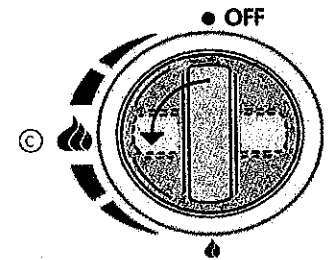


Figura 2

RIMESSAGGIO DEL BARBECUE

Il rimessaggio del barbecue in ambienti chiusi è consentito solo se la bombola viene scollegata e rimossa. Quando il barbecue non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo dovrebbe essere conservato nella sua confezione originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Lasciare il barbecue con i fuochi accessi al massimo per circa 15 minuti dopo ogni uso. Questa operazione è utile per ridurre al minimo gli eccessivi residui di cibo e grasso.

La superficie esterna

Utilizzare detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e di acqua calda. Per lo sporco più ostinato utilizzare polveri per lucidare non abrasive quindi risciacquare con acqua. Se la vernice all'interno del coperchio comincia a sfogliarsi a causa delle alte temperature e del grasso che vi si è adagiato, pulire accuratamente con una soluzione di acqua molto calda e sapone. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente.

NON UTILIZZARE PRODOTTI PER LA PULIZIA DEL FORNO.

Fondo del barbecue interno

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola e/o un raschietto e lavare con acqua saponata. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

Superfici di plastica

Lavare con un panno morbido ed acqua saponata calda. Sciacquare con acqua. Non usare detergenti abrasivi, sgrassanti o detergenti concentrati per barbecue sulle parti in plastica.

Griglia di cottura

Pulire utilizzando una soluzione di acqua e sapone neutro. Polveri abrasive possono essere utilizzate su sporco ostinato, poi risciacquare con acqua.

Raccogliore grasso

Non rimuovere il raccogliore del grasso durante l'uso.

Controllare il raccogliore del grasso con una certa frequenza in modo da rimuovere l'olio quando il raccogliore è pieno per 1/3.

Pulizia del bruciatore

Posizionare le manopole che controllano il flusso di gas su **OFF** e scollegare la bombola.

Attendere il completo raffreddamento del barbecue se è stato utilizzato da poco.

Rimuovere la griglia di raffreddamento. Pulire il bruciatore con una spazzola morbida e passare con un panno. Pulire tutti gli ugelli ostruiti con un pennellino con setole rigide.

In nessun caso è consentito introdurre oggetti appuntiti o altri materiali nel barbecue.

Ispezionare ogni bruciatore e verificare l'assenza di eventuali danni (crepe o buchi). In caso di danno, sostituire con un nuovo bruciatore. Reinstallare il bruciatore, verificare che gli orifici della valvola del gas siano correttamente posizionati e fissati all'interno del tubo del bruciatore (Venturi). In alcuni casi il barbecue può avere un ritorno di fiamma a causa di un insetto rimasto all'interno del bruciatore (Venturi).

Il problema può essere risolto inserendo una spazzola per bottiglie attraverso il tubo di Venturi facendolo scorrere lungo tutta la lunghezza del bruciatore.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato.

ASSISTENZA

Sottoporre annualmente il barbecue all'ispezione di un tecnico qualificato.

Made in China
Importato e distribuito da



Q.bo

q-bo.net