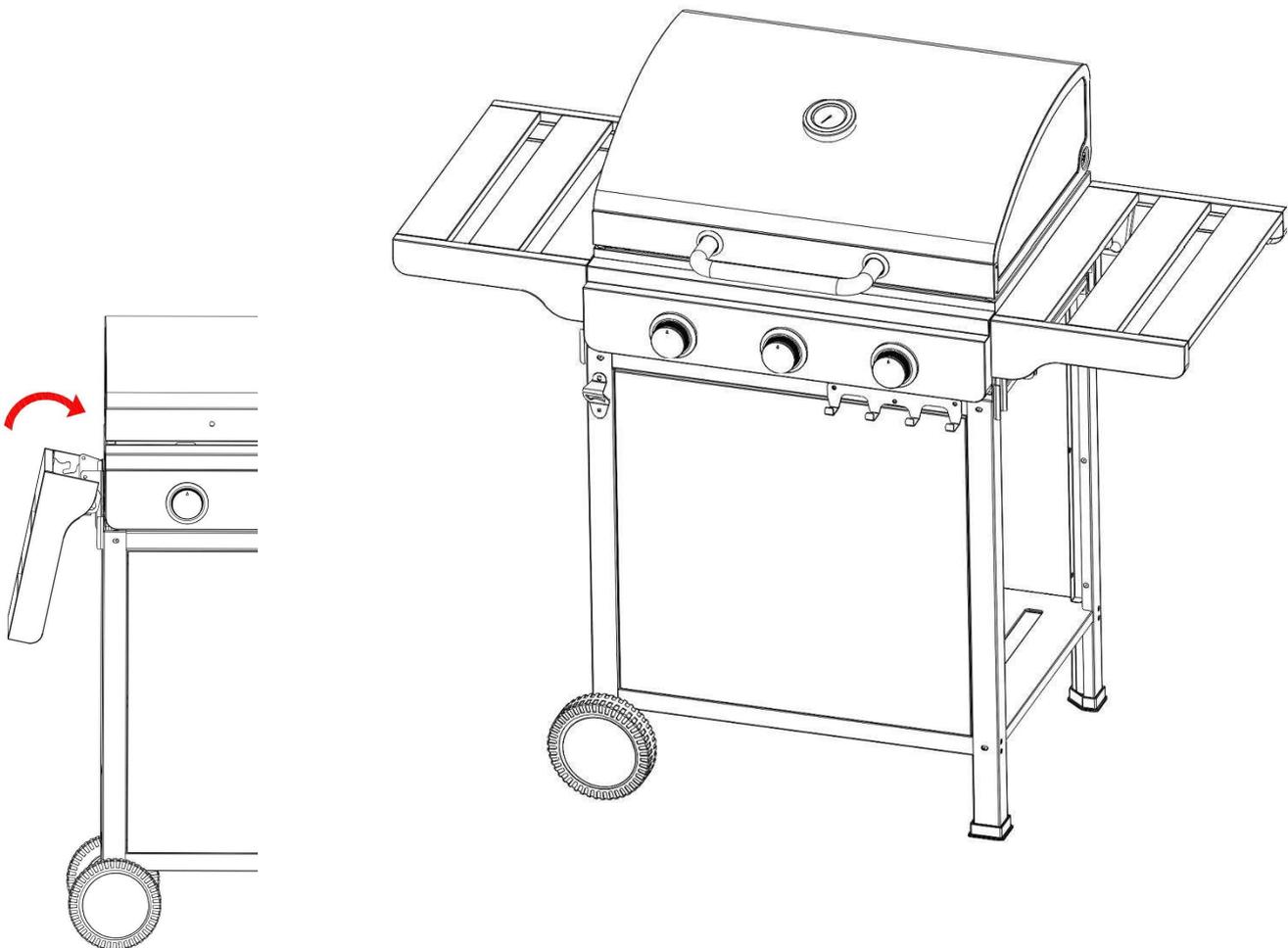


# ISTRUZIONI PER BARBECUE A GAS

Tipo di gas:  
funzionante  
a BUTANO o  
PROPANO



**TENERE QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE.**

**IL BARBECUE E' PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER USO ESTERNO.**

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E ASSICURARSI CHE IL VOSTRO BARBECUE SIA INSTALLATO E ASSEMBLATO IN MODO ADEGUATO MANTENUTO E USATO SECONDO LE PRESENTI ISTRUZIONI.**

**SEGUIRE LE ISCRUZIONI NEL GIUSTO ORDINE.**

**TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI E ANIMALI DOMESTICI.**

## **AVVERTENZE:**

**UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.**

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**

**ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE.  
TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**

**NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.  
DISATTIVARE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS DALLA BOMBOLA DEL GAS DOPO L'USO.**

**OGNI TIPO DI MODIFICA O ALTERAZIONE AL BARBECUE PUO' ESSERE PERICOLOSA.**

**PER LA VOSTRA SICUREZZA:**

**NON USARE COMBUSTIBILI DIVERSI DA QUELLI SOPRA INDICATI.**

**NON USARE MATERIALE/ LIQUIDO INFIAMMABILE IN PROSSIMITA' DEL BARBECUE.**

**NON EFFETTUARE L'ACCENSIONE CON BENZINA O ALTRI COMBUSTIBILI SIMILI!**

**SUGGERIMENTO: L'UTILIZZATORE NON DEVE MODIFICARE L'ASSEMBLAGGIO DEL PRODOTTO STABILITO DAL PRODUTTORE.**

**PRECAUZIONI D'USO**

**NON E' CONSENTITO RIEMPIRE LE BOMBOLE DI GAS OLTRE LA CAPACITA' DI RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA STESSA.**

**QUESTO SOVRARIEMPIMENTO PUO' CREARE SITUAZIONI PERICOLOSE.**

**IL SOVRARIEMPIMENTO PUO' PORTARE AD UN'ECESSIVA PRESSIONE.**

**DECLINIAMO OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI SOVRARIEMPIMENTI CHE POSSONO CREARE SITUAZIONI PERICOLOSE.**

**CARATTERISTICHE**

**IL BARBECUE E' SICURO E FACILE DA USARE. ASSICURATEVI DI UTILIZZARE IL BARBECUE CON LA PRESSIONE DEL GAS PREDISPOSTA.**

**L'APPARECCHIO PUO' ESSERE UTILIZZATO SIA CON IL COPERCHIO CHIUSO CHE CON IL COPERCHIO APERTO. QUANDO IL COPERCHIO RIMANE CHIUSO PER CINQUE MINUTI, DEVE ESSERE APERTO PER 1 MINUTO AFFINCHÉ RILASCI IL CALORE.**

**UN'ADEGUATA VENTILAZIONE E' VITALE PER LA COMBUSTIONE E LE PERFORMANCE DEL BARBECUE, TUTTO QUESTO ASSICURERA' ALL'UTILIZZATORE ED A CHI SI TROVA NELLE VICINANZE DELL'APPARECCHIO DI ESSERE AL SICURO.**

**IL BARBECUE NON SI PUO' UTILIZZARE IN ALCUN TIPO DI AREA CHIUSA.**

**QUANDO LA VELOCITA' DEL VENTO SUPERA I 2 METRI AL SECONDO NON POSIZIONARE IL BARBECUE CONTROVENTO.**

**QUANDO C'E' TROPPO VENTO, E' SCONSIGLIATO L'USO DEL BARBECUE.**

**IL BARBECUE PUO' ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE ALL'ESTERNO.**

**L'apparecchio è progettato per essere utilizzato solo all'aperto.**

**ATTENZIONE! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.**

**Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**

**Non spostare l'apparecchio durante l'uso.**

**Chiudere la valvola della bombola dopo ogni utilizzo.**

**Non si può apportare nessun tipo di modifica al barbecue perché si potrebbero causare lesioni o**

danni a persone o cose.

Non si può manomettere nessun componente del barbecue.

Qualsiasi modifica non autorizzata dell'apparecchio invaliderà la garanzia su questo apparecchio.

Non modificare l'apparecchiatura.

Non appoggiare e utilizzare mai la bombola dentro il ripiano del barbecue.

Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

L'APPARECCHIO NON DEVE AVERE ALCUN TIPO DI OSTRUZIONE SOPRA DI ESSO; PER ESEMPIO ALBERI, ARBUSTI, TETTI.

IL BARBECUE DEVE AVERE L'AREA CIRCOSTANTE LIBERA DEL RAGGIO MINIMO DI 1 M.

L'apparecchio non deve essere utilizzato vicino a materiali infiammabili. (Prodotti a base di petrolio, diluenti o qualsiasi altro oggetto solido che porti un'etichetta di avvertenza infiammabile.)

Chiudere la valvola della bombola del gas dopo l'uso.

L'utilizzo di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è VIETATO.

#### 1. Dati tecnici

**Prodotto: Barbecue a gas da esterno**  
**Pin: 2531DO-0122**  
**Codice di indentificazione: EXPERT 3**

Paese di destinazione	Categoria del prodotto:	Tipo e pressione di gas:	Bruciatori:	Portare termica nominale::
			Misura ugello Ø	
IT	I3+(28-30/37)	Butane(G30) 28-30 mbar	0.86mm	9,0kW 654g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.86mm	9,0kW 642g/h

#### UTILIZZARE SOLO ALL'ESTERNO.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

La bombola del gas non deve essere posizionata all'interno del BBQ.

**Attenzione:** le parti accessibili possono essere molto calde.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.



Made in PRC

- Usare un regolatore di pressione del gas a taratura fissa per far funzionare il BBQ. Il regolatore deve essere conforme all'EN16129 in versione aggiornata e alla normativa Nazionale.
- La marcatura sull'iniettore, ad esempio: 0,86 indica che la dimensione dell'iniettore è 0,86 mm.

## Tabella corrispondente al modello

Modello	Bruciatore N.	Diametro iniettore bruciatore Ø	Portata termica nominale I3+(28-30) mbar	Portata termica nominale I3+37mbar
<b>Expert 3</b>	3	0.86mm	9,0kW 654g/h	9,0 kW 642g/h

## 2.Fasi di montaggio

Assicurarsi che il BBQ sia assemblato correttamente. Le istruzioni di montaggio dettagliate sono inserite in ogni barbecue fornendo procedure di montaggio specifiche per ogni modello. Seguire attentamente queste istruzioni per garantire il corretto e sicuro assemblaggio del prodotto.

**Attenzione:** sebbene ci impegniamo al massimo per garantire che il processo di assemblaggio sia il più semplice, è possibile che sulle parti in acciaio in fase di fabbricazione ci siano angoli e bordi che possono causare tagli se maneggiati in modo improprio durante le procedure di assemblaggio. **Fare attenzione quando si maneggiano le parti durante il montaggio. Si consiglia vivamente di proteggere le mani con un paio di guanti da lavoro.**

## 3. Preparazione

Avrai bisogno di una bombola del gas GPL e di regolatori adeguati per la pressione del gas per far funzionare questo barbecue a gas. I regolatori devono essere conformi alla EN16129 con la versione corrente e la normativa Nazionale.

Vedere il punto 6 per ulteriori istruzioni.

### Suggerimenti per il risparmio del consumo del gas:

- Ridurre il tempo di apertura del coperchio.
- Spegnere il barbecue non appena la cottura è terminata.
- Preriscaldare il barbecue a gas solo per 10 - 15 minuti al massimo. (Tranne il primo utilizzo)
- Non preriscaldare più a lungo di quanto consigliato.
- Non utilizzare un'impostazione più alta di quella richiesta.
- Collegare il tubo e il regolatore alla bombola sul lato sinistro della griglia del gas. Tenendo presente che la bombola deve essere tenuta lontano dal calore e in una posizione sicura. Utilizzare tubi flessibili in gomma marchiati UNI CIG 7140 di lunghezza adeguata (max. 1,5 m) .

## 4. Installazione

Dopo aver acquistato la bombola del gas sarai quindi pronto per installarla con il tuo barbecue a gas. In caso di sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione. Posizionare la bombola del gas sul lato sinistro del barbecue, non deve essere collocata all'interno del barbecue. La bombola deve essere tenuta lontana dal calore e in una posizione sicura.



**Avvertenza:** prima di tentare di accendere il barbecue a gas è necessario fare riferimento alle istruzioni per l'accensione e ai punti di avvertenza / sicurezza.

Controllare il tubo prima di ogni utilizzo, cercando crepe, tagli o abrasioni. Se il tubo è difettoso in qualsiasi modo, non tentare di utilizzare il barbecue a gas.

Quando si cambia la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze, ad esempio fuochi, sigarette, fiamme libere, ecc. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento.

Assicurarsi che il tubo non sia soggetto a torsioni che influenzeranno il flusso del gas durante l'installazione del barbecue. Inoltre il tubo non deve avere una tensione eccessiva e non deve toccare nessuna parte del barbecue che potrebbe essere calda.

Scegliere un tubo flessibile la cui resistenza al calore sia superiore a 80°C.

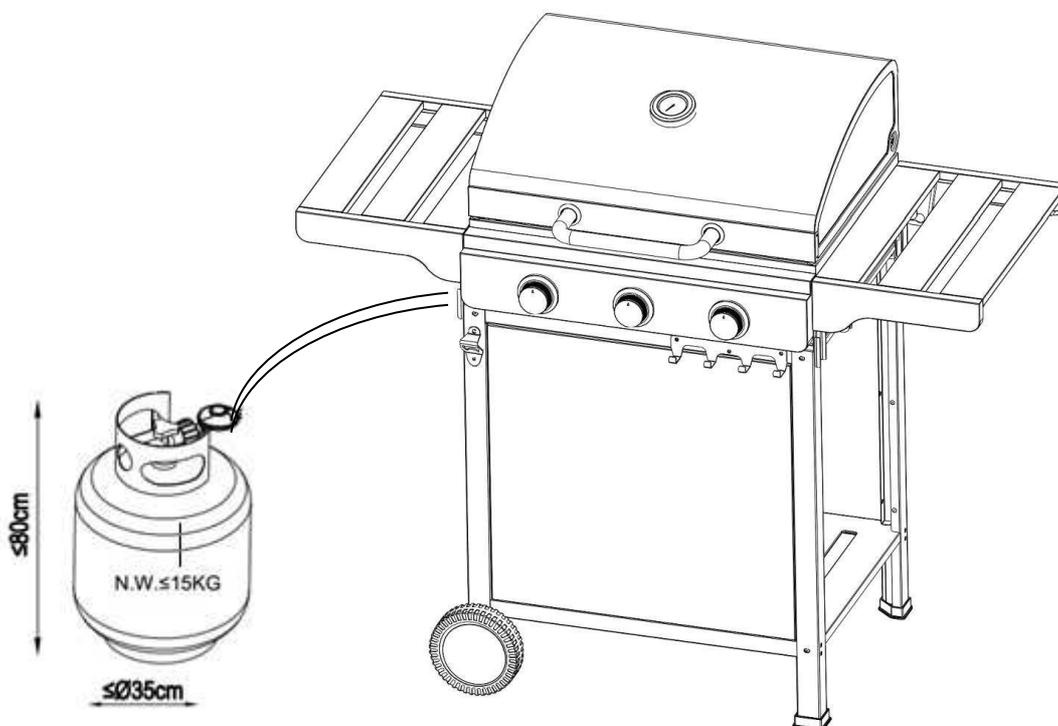
Il tubo flessibile dovrebbe essere cambiato ogni 2 anni; È necessario cambiare il tubo flessibile quando le condizioni Nazionali lo richiedono o entro la data di scadenza indicata.

Usare tubi flessibili in gomma marchiati UNI CIG 7140 di lunghezza adeguata (max. 1,5m).

### **COME CAMBIARE LA BOMBOLA DEL GAS:**

Nota: chiudere la valvola sopra la bombola

- **Posizioniamo la bombola del gas al di fuori del BBQ, l'altezza della bombola sarà 80 cm e la larghezza entro i 35 cm, il peso netto non deve superare i 15 KG.**



**Figura 1**

## COME COLLEGARE LA BOMBOLA AL BARBECUE

- Verificare che la guarnizione del rubinetto della bombola non sia danneggiata
- Avvitare il regolatore di pressione alla bombola
- Verificare che i rubinetti dell'apparecchio siano in posizione chiuso (OFF).
- Raccordare il tubo al regolatore ed all'attacco dell'apparecchio. Fissare il tubo con fascette marchiate UNI 7141.
- **Il cambio della bombola deve essere effettuato lontano da materiali infiammabili ed all'aperto; la bombola sostituita è da chiudere con l'apposito dado cieco e da conservare in un posto adatto.**
- La verifica della tenuta del collegamento avviene con uno spray cercafughe oppure con acqua saponata, alla pressione d'esercizio. La tenuta è considerata corretta qualora non ci sia la formazione di bollicine.

## NON CONTROLLARE MAI LE FUGHE DI GAS CON UNA FIAMMA

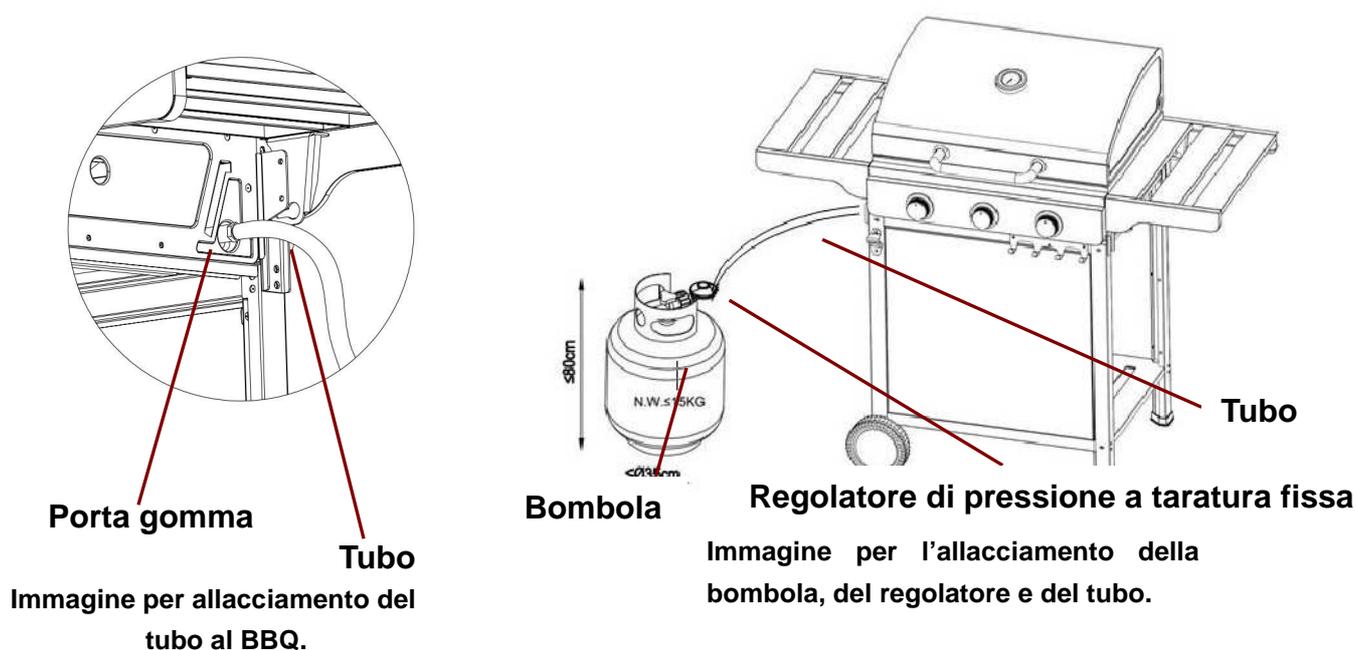


Figura 2



**Attenzione: testare sempre il collegamento del gas con acqua saponata per essere sicuri del corretto funzionamento e che non ci siano fughe di gas.**

### Come scollegare una bombola del gas

- Chiudere il rubinetto del gas sull'apparecchio. Attendere lo spegnimento del bruciatore e della fiamma.
- Chiudere la valvola sopra la bombola e scollegare il tubo che collega al portagomma del barbecue.

## 5. Avvertenze e punti di sicurezza

Leggere i seguenti punti prima di utilizzare il barbecue a gas:

**a) Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Se le istruzioni non vengono seguite, potrebbero verificarsi problemi durante l'uso.**

**b) Le parti accessibili di questo barbecue a gas possono essere molto calde quando vengono utilizzate. Tenere lontani i bambini. Utilizzare guanti quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.**

**c) In caso di perdita di gas, chiudere subito l'alimentazione del gas alla bombola, spegnere eventuali fiamme libere, aprire il coperchio e se la perdita persiste, verificare che non siano danneggiati, collegamenti scadenti ecc.**

d) Non spostare il barbecue durante l'uso.

e) Non utilizzare o conservare liquidi vapori o altri materiali nelle vicinanze durante il funzionamento del barbecue a gas.

f) Questo barbecue a gas deve essere utilizzato solo all'aperto.

g) Non utilizzare fiamme libere per verificare la presenza di fughe di gas.

h) Non utilizzare il barbecue in caso di perdita di gas. Chiudere l'alimentazione del gas.

i) Non tentare di scollegare parte del raccordo del gas durante l'utilizzo del barbecue.

j) Si consiglia di prestare attenzione quando si utilizza il barbecue a gas, non lasciarlo mai incustodito quando è in uso. Chiudere l'alimentazione del gas al contenitore del gas dopo l'uso.

k) Il barbecue a gas deve essere pulito dopo l'uso. Fare attenzione a non allargare i fori del bruciatore o le aperture dell'ugello durante la pulizia del bruciatore o delle valvole.

l) Non tentare di utilizzare questo apparecchio in un garage o in qualsiasi area chiusa. Anche questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili, ecc. Si consiglia di mantenere una distanza di almeno 1 metro da qualsiasi materiale infiammabile.

m) Si consiglia di far controllare questo barbecue a gas da un rivenditore di gas locale o da un tecnico competente almeno una volta. Non tentare di riparare da soli questo barbecue.

n) Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa. Non tentare alcuna interferenza non autorizzata dei comandi principali su questo barbecue a gas, ad es. Rubinetti del gas, iniettori, valvole, ecc.



**Figura 3**

**AVVERTENZA: l'area della maniglia (vedere l'immagine sopra come riferimento) si surriscalda quando il grill a gas è in uso, FARE ATTENZIONE! Non toccare l'area.**

## **6. Precauzioni di sicurezza**

**a) Verificare sempre la presenza di perdite sulla linea del gas al connettore con acqua saponosa dopo aver effettuato i collegamenti.**

**b) Il coperchio superiore deve essere sempre aperto durante l'accensione del bruciatore.**

**c) Utilizzare guanti da forno e strumenti per grill a gas robusti e con manico lungo quando si cucina sulla griglia.**

**d) Essere preparati in caso di incidente o incendio. Sapere dove sono il kit di pronto soccorso e gli estintori e sapere come usarli.**

- e) Tenere eventuali cavi di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- f) Cucinare sempre con molta cura.
- g) Non riscaldare sulla griglia contenitori di vetro o di metallo non aperti. La pressione potrebbe accumularsi e causare lo scoppio del contenitore, con il rischio di gravi lesioni personali o danni alla griglia.

## 7. Istruzioni di accensione

**Attenzione:** il coperchio deve essere aperto durante l'accensione del bruciatore!

Non stare con il viso direttamente sopra il barbecue a gas quando lo accendi.

Il tuo barbecue a gas avrà il seguente metodo di accensione:

### Utilizzare i passaggi dell'accensione piezoelettrica

1. **Aprire il coperchio del barbecue prima di tentare di accendere i bruciatori.**
2. **Spingere e ruotare lentamente tutte le manopole di controllo in senso orario in posizione "OFF".**
3. **Accertarsi che il regolatore di pressione sia collegato alla bombola del gas.**
4. **Pannello di controllo: premere la manopola desiderata e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima.**
5. **L'accenditore incorporato farà clic e si avvierà contemporaneamente per accendere il pilota e il bruciatore in sequenza.**
6. **Se l'accensione non avviene entro 3-5 secondi, riportare la manopola su OFF, attendere 5 minuti prima di ripetere il passaggio 4.**
7. **Ripetere i passaggi 4 e 5 per accendere gli altri due bruciatori del pannello di controllo.**

**In caso di difficoltà nell'accendere il barbecue a gas seguendo i passaggi precedenti, contattare il rivenditore per un consiglio**

**Attenzione:** Se il bruciatore continua a non accendersi, ruotare la manopola di regolazione del gas su "OFF" e attendere 5 minuti affinché il gas incombusto evapori prima di riaccendersi.



**Avvertenza:** Se il bruciatore continua a non accendersi, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su " • OFF " e attendere 5 minuti per far defluire il gas prima di riaccendere.

L'immagine sotto riportata (figura 4) si riferisce al pannello di controllo del BBQ EXPERT3.

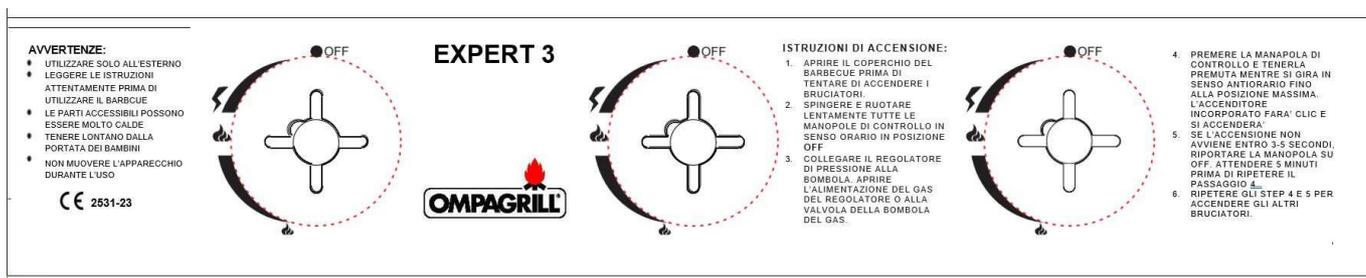


Figura 4

## AVVERTENZE

### Per la vostra sicurezza

Questo barbecue è stato realizzato secondo standard di alta qualità.

Il barbecue deve essere installato esclusivamente da parte di personale qualificato.

NOTA: l'uso e l'installazione di questo prodotto devono essere conformi alle normative del paese di destinazione dove deve essere installato e utilizzato.

**AVVISO IMPORTANTE:** leggere tutte le istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

**Leggere e comprendere tutte le avvertenze e le precauzioni prima di utilizzare il barbecue.**

## ATTENZIONE

1. Questo barbecue può essere utilizzato solo a gas GPL (gas liquido).
2. Non tentare di spostare il barbecue mentre è acceso.
3. Non utilizzare il barbecue se non è completamente assemblato e tutte le parti sono fissate e serrate saldamente.
4. Tenere tutti gli oggetti e i materiali combustibili ad almeno 1 metro di distanza.
5. NON usare questo barbecue vicino a strutture combustibili non protette.
6. Non utilizzare in un'atmosfera esplosiva. Mantenere l'area adiacente al barbecue libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
7. Non toccare le parti metalliche del barbecue finché non si sono completamente raffreddate (aspettare circa 45 minuti dopo lo spegnimento del BBQ) per evitare ustioni, a meno che non indossiate indumenti protettivi (guanti da barbecue, presine, ecc.)

## AVVERTIMENTO

1. Questo barbecue è solamente per uso esterno e non deve essere utilizzato in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
2. L'uso di alcol, farmaci da prescrizione o non soggetti a prescrizione può compromettere la capacità dell'operatore di assemblare correttamente o azionare il barbecue in sicurezza.
3. Aprire sempre il coperchio del barbecue lentamente e con attenzione poiché il calore e il vapore

intrappolati all'interno del barbecue possono ustionarvi gravemente.

4. Posizionare sempre il barbecue su una superficie dura e piana, lontano da combustibili.
5. Non lasciare incustodito il barbecue acceso. Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontano dal barbecue.
6. Non posizionare il barbecue su alcun tipo di superficie del tavolo.
7. Non utilizzare il barbecue con vento forte

## **PER FAVORE PRESTARE MOLTA ATTENZIONE**

- 1. Il barbecue deve essere installato su una base piana sicura prima dell'uso.**
- 2. ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici**

### **8. Archiviazione**

**La bombola del gas deve essere conservata all'aperto in un'area ben ventilata e deve essere scollegata dal barbecue a gas quando non viene utilizzata.** Assicurarsi di essere all'aperto e lontano da qualsiasi fonte di accensione prima di tentare di scollegare la bombola del gas dal barbecue.

Quando si utilizza il barbecue a gas dopo un periodo di conservazione, assicurarsi di controllare eventuali perdite di gas e controllare eventuali ostruzioni nel bruciatore ecc. prima dell'uso. Seguire anche le istruzioni di pulizia per assicurarsi che il barbecue a gas sia sicuro.

**Se il barbecue a gas viene conservato all'aperto, assicurarsi di controllare che tutte le aree sotto il pannello frontale siano libere da qualsiasi ostruzione (insetti ecc.). Questa zona deve essere mantenuta libera in quanto potrebbe influenzare il flusso dell'aria di combustione o di ventilazione.**

### **9. Istruzioni per la pulizia**

**La manutenzione è consigliata ogni 90 giorni per il tuo barbecue a gas, ma è assolutamente necessario eseguire la manutenzione almeno una volta all'anno. In questo modo prolungherai la vita del tuo barbecue a gas.**

**Il tuo barbecue a gas è facile da pulire con il minimo sforzo, segui questi utili suggerimenti per una pulizia corretta e per eventuali problemi.**

## Risoluzione dei problemi

Emergenze	Possibili cause	Prevenzione/ Soluzione
Perdita di gas da un tubo rotto / tagliato / bruciato	Tubo danneggiato	Chiudere subito la valvola del gas della bombola, se i tubi sono tagliati o rovinati, sostituirli . Vedere test e collegamento del tubo alla bombola.
Perdita di gas dal serbatoio/bombola GPL	Guasto meccanico dovuto a riposo o maltrattamento	Chiudere subito la valvola del gas della bombola.
Perdita di gas dalla valvola della bombola GPL	Guasto o valvola del serbatoio a causa di maltrattamento o guasto meccanico	Chiudere la valvola della bombola. Restituire la bombola GPL al fornitore del gas
Perdita di gas tra il serbatoio del GPL e il collegamento del regolatore di pressione	Installazione impropria, collegamento non stretto, guasto della guarnizione in gomma	Chiudere subito la valvola del gas della bombola, rimuovere il regolatore dalla bombola e ispezionare visivamente la guarnizione in gomma per eventuali danni, controllare la bombola e il regolatore di pressione collegato.
Incendio proveniente dal pannello di controllo	Incendio nella sezione del tubo del bruciatore a causa di un blocco parziale	Chiudere le manopole di controllo e la valvola della bombola. Dopo che il fuoco è spento e la griglia è fredda, rimuovere il bruciatore e ispezionare la presenza di nidi di ragno, insetti e/o ruggine. Vedere le pagine relative ai rischi naturali e alla pulizia del bruciatore.
Fuoco o fiamme eccessive continue sopra la superficie di cottura	Accumulo di grasso eccessivo nell'area del bruciatore	Chiudere subito la valvola del gas della bombola . Lasciare il coperchio aperto per consentire alle fiamme di spegnersi. Dopo il raffreddamento, pulire le particelle di cibo e il grasso in eccesso dall'interno della camera di combustione, dalla griglia, dalla piastra e dal vassoio raccogli grasso sottostante alla camera combustione.

**ATTENZIONE: USARE SOLO REGOLATORI DI PRESSIONE A TARATURA**

**FISSA – 29/30 mbar**

<b>Emergenze</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Prevenzione/ Soluzione</b>
Il bruciatore non si accende utilizzando la manopola di controllo	<p>Problemi di gas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Cercare di accendere un bruciatore sbagliato</li> <li>2. Bruciatore non collegato al rubinetto</li> <li>3. Ostruzione nel bruciatore</li> <li>4.Nessun flusso di gas</li> <li>5.Blocco del vapore sul dado di accoppiamento della bombola</li> <li>6.Dado di accoppiamento e valvola della bombola non completamente collegati.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Vedere le istruzioni sul pannello di controllo e la sezione di uso e cura.</li> <li>2. Verificare che i rubinetti siano posizionati all'interno dei tubi del bruciatore.</li> <li>3. Assicurarsi che i tubi del bruciatore non siano ostruiti da ragnatele o altri tappetini, vedere la sezione relativa all'uso e alla cura della pulizia</li> <li>4.Assicurarsi che la bombola non sia vuota. Se la bombola non è vuota, fare riferimento a "calo improvviso del flusso di gas.</li> <li>5.Chiudere le manopole e scollegare la bombola dal BBQ. Riallacciare la bombola come indicato nel manuale.</li> <li>6. Ruotare il dado di accoppiamento da circa metà a tre quarti</li> </ol>
Il bruciatore non si accende utilizzando manopola di controllo	<p>Problemi elettrici:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Candela incrinata o rotta; verificare che la candela scocchi la scintilla al clic.</li> <li>2. Punta della candela non in posizione corretta</li> <li>3. Filo e / o candela ricoperti di residui di cottura.</li> <li>4. I cavi sono allentati o scollegati</li> <li>5. I fili sono in cortocircuito (scintille) tra l'apparecchio e la candela.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Sostituire la candela.</li> <li>2.La punta della candela deve essere rivolta verso il foro della porta nel bruciatore. La distanza dovrebbe essere compresa fra i 3 mm e i 4,5 mm. Regolare se necessario.</li> <li>3.Pulire il filo e / o la candela con alcol denaturato e un tampone pulito.</li> <li>4. Ricollegare i fili o sostituire il gruppo candela / filo.</li> <li>5. Sostituire il filo dell'accenditore</li> <li>6. Controllare l'isolamento del cavo e il collegamento corretto. Sostituire i fili se l'isolamento è rotto.</li> </ol>
Il bruciatore non si accende	Vedere "problemi di gas"; nella pagina precedente.	1. Vedere la sezione relativa all'uso e alla cura "Accensione con controllo del gas pilota".
Improvviso abbassamento del flusso del gas o fiamma bassa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accumulo di grasso.</li> <li>2. Eccessivo grasso nella carne.</li> <li>3. Temperatura di cottura eccessiva</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire i bruciatori e l'interno della griglia / camera combustione.</li> <li>2. Tagliare il grasso dalla carne prima di grigliarla.</li> </ol>
Le fiamme si spengono	Venti forti o raffiche. Basso livello di GPL.	<p>Girare la parte anteriore del BBQ per affrontare il vento o aumentare l'altezza della fiamma.</p> <p>Riempire la bombola.</p> <p>Fare riferimento a "calo improvviso del flusso di gas" sopra.</p>
Fuoco e fiamme persistenti a causa di grasso di cottura.	Grasso intrappolato dagli accumuli di cibo attorno al bruciatore.	<p>Ruotare le manopole su posizione OFF.</p> <p>Chiudere subito la valvola del gas della bombola.</p> <p>Lasciare il coperchio aperto e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che il barbecue si è raffreddato, rimuovere e pulire tutte le parti.</p>

<b>Emergenze</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Prevenzione/ Soluzione</b>
Incendio nei tubi dei bruciatore	Bruciatore e tubi del bruciatore sono ostruiti	Ruota le manopole su posizione OFF. Pulire il bruciatore e / o i tubi del bruciatore. Vedi la sezione relativa alla pulizia del bruciatore del manuale d'uso e cura
Fiammata	1. Accumulo di grasso. 2. Eccessivo grasso nella carne. 3. Temperatura di cottura eccessiva	1. Pulire i bruciatori e l'interno della griglia / camera di combustione. 2. Tagliare il grasso dalla carne prima di grigliarla. 3. Regolare la temperatura (inferiore)
Un bruciatore non si accende da altri bruciatori	Accumulo di grasso o particelle di cibo all'estremità del tubo di trasferimento	Pulire il tubo di riporto con una spazzola metallica

Se il problema non viene risolto dalle informazioni precedenti, contattare il rivenditore di gas locale.

**a) Accendere il bruciatore per 15-20 minuti. Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di continuare.**

**b) Le griglie devono essere pulite periodicamente immergendole e lavandole in acqua saponosa.**

**c) Anche le superfici interne del coperchio dell'alloggiamento della griglia devono essere lavate con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugnetta abrasiva non metallica, per non danneggiare il barbecue e per rimuovere le macchie ostinate.**

**d) Controllare periodicamente il bruciatore per verificare che sia privo di insetti e ragni che potrebbero intasare l'impianto gas deviando il flusso del gas. Assicurarsi di pulire i tubi venturi sul bruciatore con molta attenzione, assicurarsi che non ci siano ostruzioni. Si consiglia di utilizzare uno scovolino per pulire l'area del tubo Venturi.**

**e) Qualsiasi modifica a questo apparecchio può essere pericolosa e non è consentita.**

## **10. Suggerimenti per la sicurezza della griglia a gas**

Posiziona il barbecue a gas su una superficie piana e sicura, lontano da oggetti infiammabili come staccionate in legno o rami di alberi sporgenti.

Non utilizzare mai il barbecue a gas all'interno!

Una volta acceso, non spostare il barbecue a gas né lasciarlo incustodito.

Tenere i bambini e gli animali domestici a debita distanza dal barbecue a gas.

Tieni a portata di mano un estintore.

Il barbecue a gas diventerà caldo quando è in uso, quindi maneggiare i coperchi ecc. Con l'aiuto di guanti.

Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo.

## **Utilizzare solo all'aperto!**

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il grill a gas.

Le parti accessibili possono essere molto calde, tenere lontani i bambini e animali!

Non spostare il barbecue a gas durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.

**Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa e non è consentita.**

ASSISTENZA:

Per la manutenzione si prega di rivolgersi ai rivenditori locali del prodotto e personale qualificato.

## IT

## GARANZIA

- 1) La garanzia non copre quanto è “**normale usura**”. Si considera come “normale usura” – e non un difetto di fabbricazione- l’eventuale deformazione, l’usura vera e propria, lo scolorimento, effetti di corrosione delle parti e/o dei componenti del prodotto a diretto contatto con il fuoco.
- 2) La garanzia offerta da Ompagrill ha validità di due anni dalla data di acquisto; data **comprovata dalla fattura o dallo scontrino fiscale** i quali devono essere conservati e presentati all’atto della domanda di riparazione. Per le apparecchiature a gas occorre anche il **codice identificativo** del prodotto (il codice articolo), il numero di lotto e l’anno di fabbricazione. I dati citati sono riportati sull’etichetta CE posta sull’apparecchio.
- 3) L’obbligo della garanzia da parte di Ompagrill **decade** qualora non siano state rispettate le prescrizioni d’uso e le modalità di manutenzione e pulizia riportati sul manuale allegato al prodotto. La garanzia decade altresì qualora sia stato fatto un uso improprio, siano stati montati ricambi non originali e qualora l’apparecchio abbia subito danni da trasporto e comunque in circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione. In ogni caso, la garanzia decade anche quando il prodotto sia stato manomesso da riparatori non autorizzati da Ompagrill. In caso di necessità rivolgersi al rivenditore.
- 4) La garanzia “copre” solo i difetti di fabbricazione o per vizi dei materiali, tali da impedire il normale uso dell’apparecchio. L’azione conseguente della garanzia è **limitata alla sostituzione delle parti difettose**. La garanzia interviene inoltre alla copertura dei costi relativamente alla manodopera necessaria per rendere funzionante l’apparecchio. Dalla garanzia sono escluse le eventuali spese di trasporto.

## GB

## GUARANTEE

- 1) The guarantee does not cover what is “**normal wear**”. We consider as “ normal wear” - and not a manufacturing defect - any deformation, real wear, discoloring and corrosion of parts and/or components due to exposure to heat.
- 2) The guarantee offered by Ompagrill is valid for two years from the date of purchase. **The purchase date is attested by the invoice or receipt**, which must be kept in a safe place and presented if a repairs request is made ( for the gas appliances, it is also necessary the **item code**, the lot number and the year of production shown on the CE label on the appliance).
- 3) The guarantee **shall be null** if the use, cleaning and maintenance requirements indicated in the instruction manual of product, have not been observed, if the appliance has been improperly used, if non-original spare parts have been fitted, if it has been damaged during transport or in any other way which cannot be ascribe to manufacturing defects. In any case, the guarantee is null when the product has been damaged by any technicians not approved by Ompagrill. If necessary contact your dealer.
- 4) The guarantee “covers” only in the event of manufacturing defects or faulty materials that prevent the normal use of the appliance. The subsequent action of guarantee **is limited only to the replacement of the defective parts**. The guarantee covers also the cost for the labour needed to make the appliance running. The possible transport costs are excluded from the guarantee.

## F

## GARANTIE

- 1) La garantie n’est pas reconnue en cas de **normale usure**. On considère «normale usure» - et non défaut de fabrication- l’éventuelle déformation, décoloration, usure réelle, corrosion constatées sur les parties et/ou composants du produit en contact direct avec le feu.
- 2) La garantie offerte par Ompagrill est valable deux ans à partir de la date de l’achat. **La date de l’achat est attestée par la facture ou par le ticket de caisse** qui doivent être conservés et présentes lors de la demande de réparation (en cas d’appareils à gaz il faut aussi indiquer le **code identifiant le produit** (code de l’article), le numéro de lot et l’année de fabrication. Ces données sont mentionnées sur l’étiquette CE collée sur l’appareil.
- 3) L’obligation de la garantie de Ompagrill **n’est pas valable** au cas où les instructions d’utilisation, d’entretien et de nettoyage mentionnées sur la notice accompagnant le produit n’auraient pas été respectées. La garantie n’est pas valable non plus au cas où l’on aurait utilisé l’appareil improprement, au cas où l’on aurait monté des pièces de rechange qui ne sont pas d’origine, au cas où l’appareil aurait été endommagé au cours du transport ou par suite de circonstances qui de toute façon ne peuvent pas être imputées à des défauts de fabrication. Dans tous les cas la garantie déchoit quand le produit a été détérioré par des réparateurs non agréés par Ompagrill . En cas de besoin n’hésitez pas à vous adresser au revendeur.
- 4) La garantie est reconnue seulement pour les défauts de fabrication ou de vices des matériaux qui empêchent l’utilisation normale du produit. **On remplace seulement les parties défectueuses** et la garantie est reconnue pour la main d’œuvre nécessaire à rendre fonctionnant l’appareil. Les frais éventuels de transport sont exclus de la garantie.

**OMPAGRILL s.r.l.**

**Sede legale:**

Via G. Puccini, 9b – 36027 ROSA' (VI) – ITALY

**Stabilimento e amministrazione:**

Via delle Industrie, 25 – 36050 CARTIGLIANO (VI) – ITALY

Tel. 0039-0424/590800 – 590801 r.a.

E-mail: [commitalia@ompagrill.it](mailto:commitalia@ompagrill.it) - Internet: [www.ompagrill.it](http://www.ompagrill.it)

**MADE IN PRC**