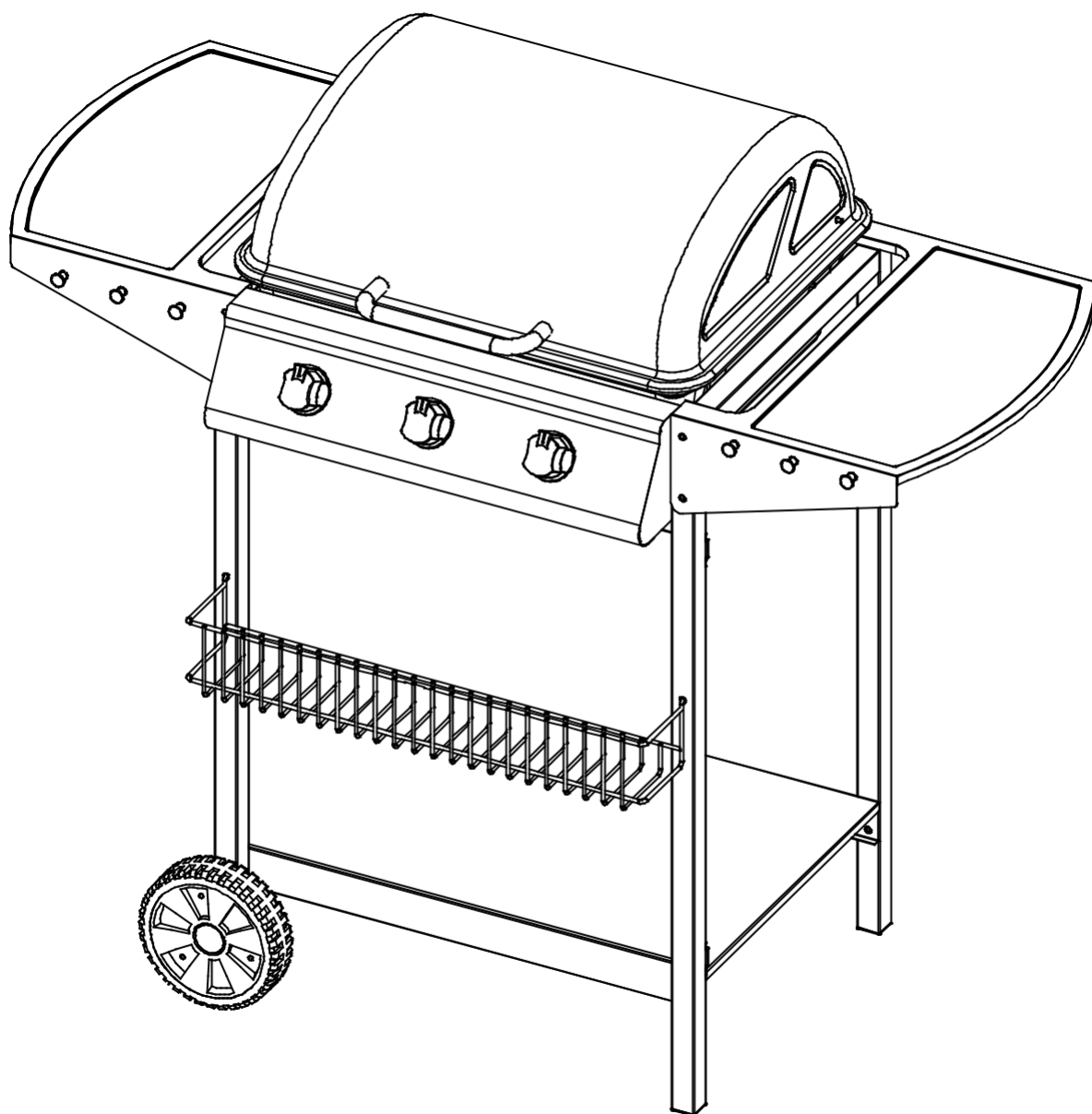




ART. B1468084 – BARBECUE “THOMAS” A 3 FUOCHI

MANUALE DI UTILIZZO E ISTRUZIONI B1468084



Importato e distribuito da:

Biacchi Gianfranco srl



Via L. Einaudi 1 – Casalbello (CR) Italy

www.biacchi.com – info@biacchi.com

P.Iva 01099000190

MADE IN CHINA

Informazioni tecniche:

COD. ARTICOLO:	G2084		
APPORTO TERMICO TOTALE: (TUTTE LE CATEGORIE DI GAS)	8.7 kW (632 g/h)		  2575-24
CATEGORIA GAS:	3B/P(30)	3+(28-30/37)	
TIPI DI GAS:	GPL	Butano	Propano
PRESSIONE GAS:	30mbar	28-30mbar	37mbar
MISURA INIETTORE:	0.80mm		
CODICE IDENTIFICATIVO:	2575DM29519		
SOLO PER USO ESTERNO E IN ZONE BEN VENTILATE.			
ATTENZIONE: ALCUNE PARTI POTREBBERO DIVENTARE MOLTO CALDE, FARE ATTENZIONE E TENERE LONTANO DALLA PORTATA DI BAMBINI.			
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.			

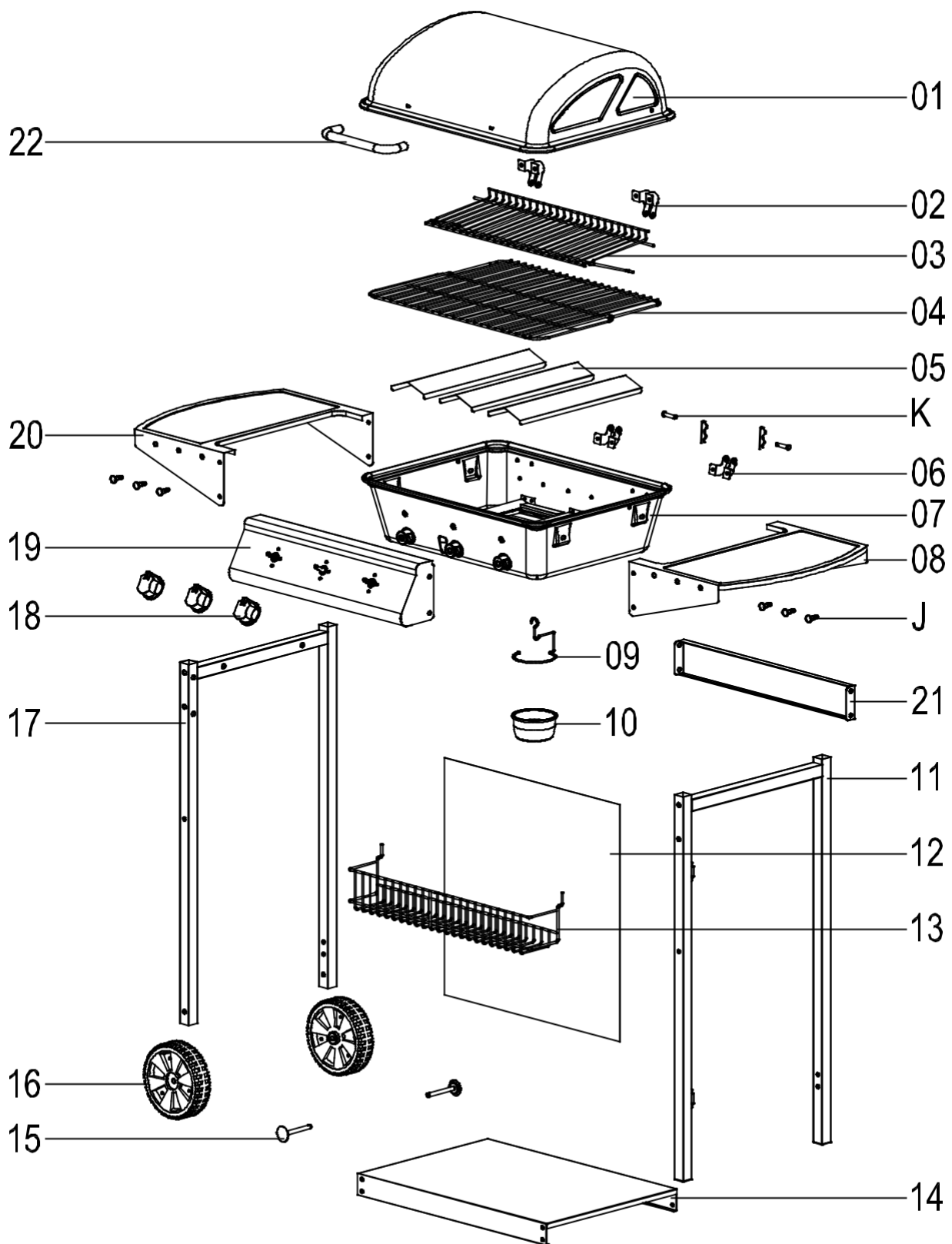
Accensione piezoelettrica.







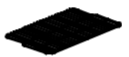























Attenzione: non mettere la bombola del gas sotto il barbecue durante l'uso.

Non gettare via queste istruzioni. Conservarle per future consultazioni.

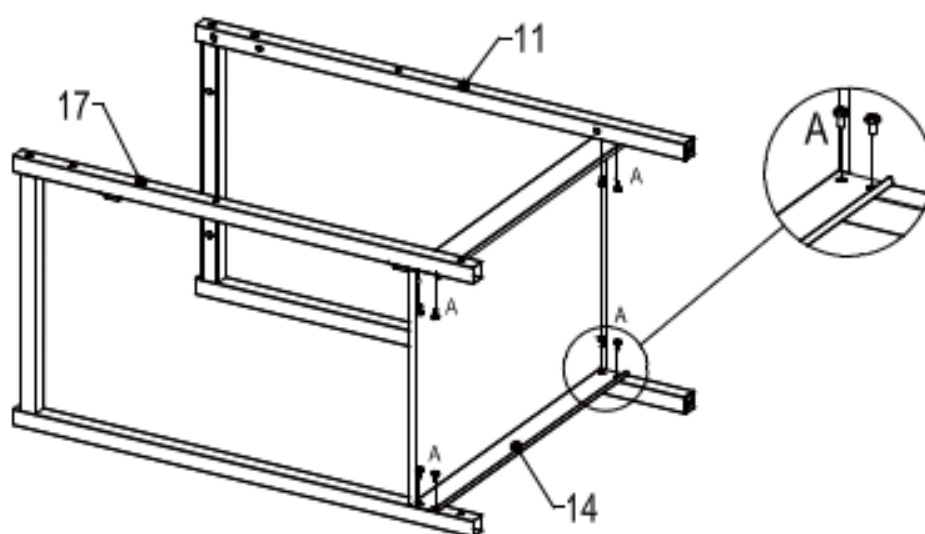
IMPORTANTE:


- Assicurarsi che il barbecue sia correttamente assemblato, installato e sia fatta corretta manutenzione per evitare infortuni e/o danni a sé o alla proprietà.
- Solo per uso esterno e domestico.
- Non accendere MAI l'apparecchio con la cappa chiusa.
- Durante l'utilizzo alcune componenti potrebbero diventare molto calde, fare attenzione e tenere lontani bambini e animali durante l'uso.
- Per qualsiasi domanda riguardante l'assemblaggio e il funzionamento dell'apparecchio, contattare il rivenditore da cui avete acquistato o un fornitore di GPL.
- Ogni lato del barbecue dovrebbe essere distante almeno 1 metro da qualunque ostacolo che possa impedirne il corretto funzionamento.
- Non usare l'apparecchio vicino a un muro, in un garage, in un camper o in casa o in qualunque altro spazio chiuso.
- Assicurarsi che il barbecue e la bombola del gas siano su una superficie uniforme e piana per garantirne il corretto funzionamento ed evitare rischi.
- Il barbecue necessita di una bombola a gas di 11 o 15 kg, meglio se propano o GPL. Butano può essere usato ma attenzione: a causa della potenza dell'apparecchio, la bombola tenderà a congelarsi e a fornire gas a pressioni ridotte, compromettendo le prestazioni del barbecue.
- Non tenere MAI nulla sopra il barbecue



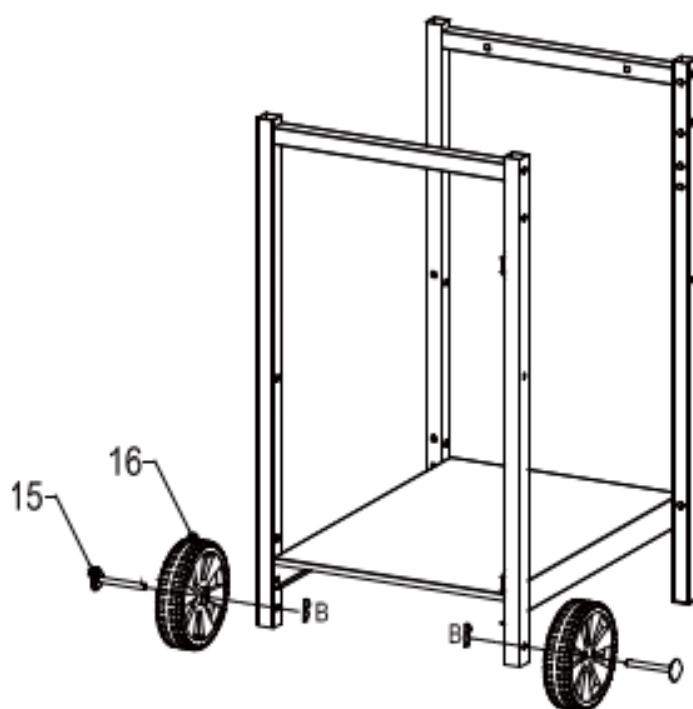
NO.	Descrizione	Immagine	Qtà	NO.	Descrizione	Immagine	Qtà
01	CAPPA		1	22	MANIGLIA CAPPA		1
02	CERNIERA CAPPA		2	A	VITE (M6X12)		28
03	SCALDAVIVANDE		1	B	Clip		4
04	GRIGLIA		1	C	VITE (M5X10)		10
05	FRANGIFIAMME		3	D	DADO M5		8
06	CERNIERA CORPO		2	E	VITE (M6X25)		3
07	CORPO		1	F	DADO M6		3
08	TAVOLINO LATERALE DX		1	J	GANCIO		6
09	SUPPORTO VASSOIO R. GRASSO		1	K	ASSE		2
10	VASSOIO RACCOGLI GRASSO		1				
11	GAMBA DX		1				
12	TENDA ANTERIORE		1				
13	CESTELLO		1				
14	PANNELLO INFERIORE		1				
15	ASSE RUOTA		2				
16	RUOTA		2				
17	GAMBA SX		1				
18	MANOPOLA		3				
19	PANNELLO CONTROLLO		1				
20	TAVOLINO LATERALE SX		1				
21	STAFFA POSTERIORE		1				

STEP 1



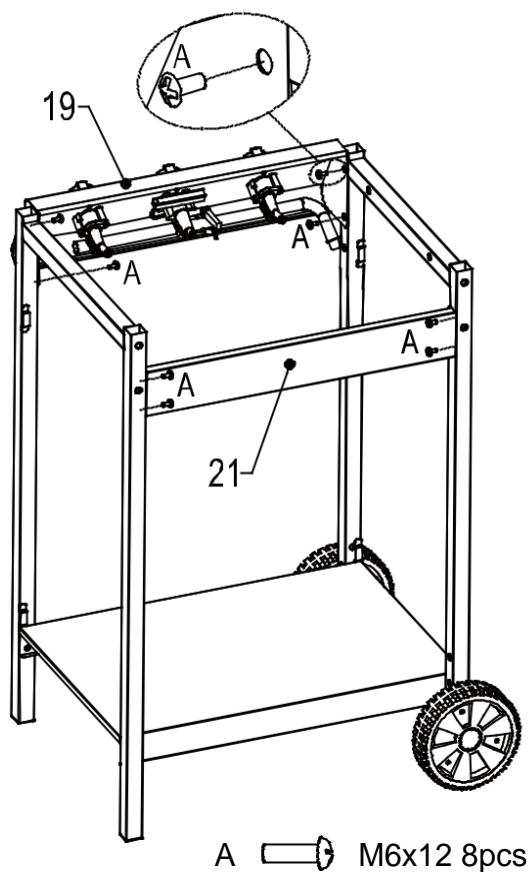
A  M6x12 8pcs

STEP 2

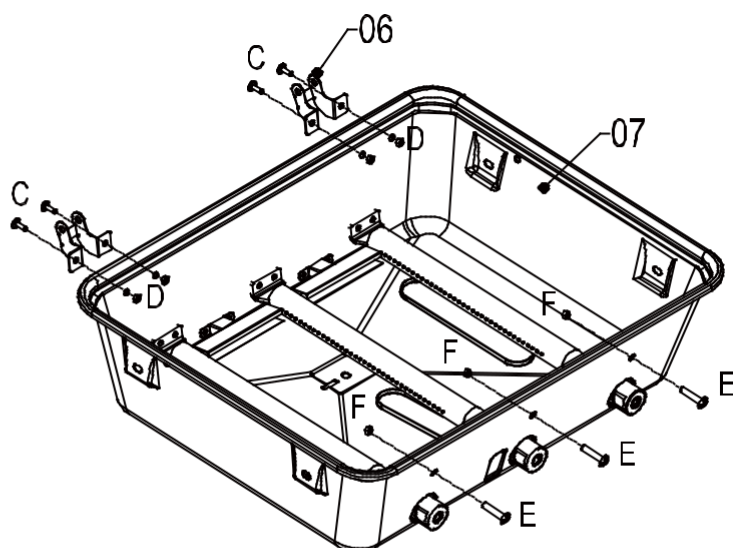






B  2pcs

STEP 3

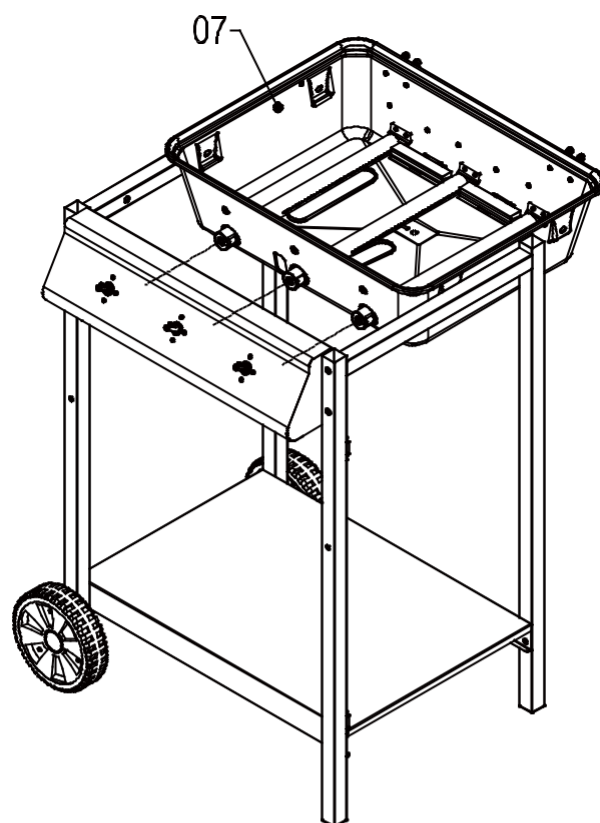


STEP 4

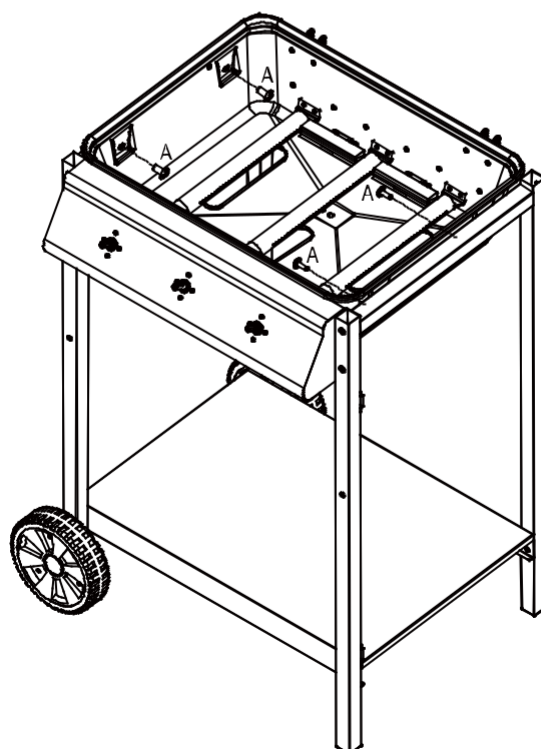


- C  M5x10 4pcs
- D  M5 Dado 4pcs
- E  M5x25 3pcs
- F  M6 Dado 3pcs

STEP 5

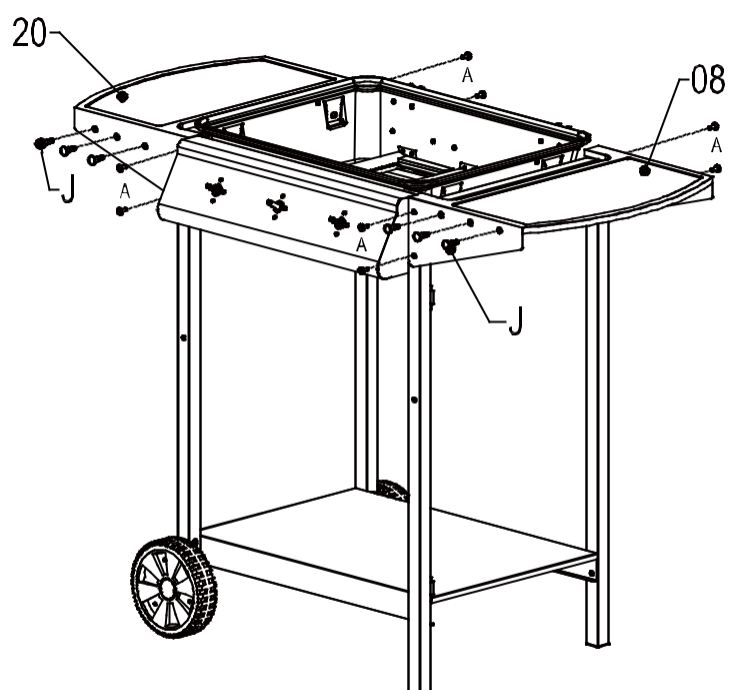




STEP 6



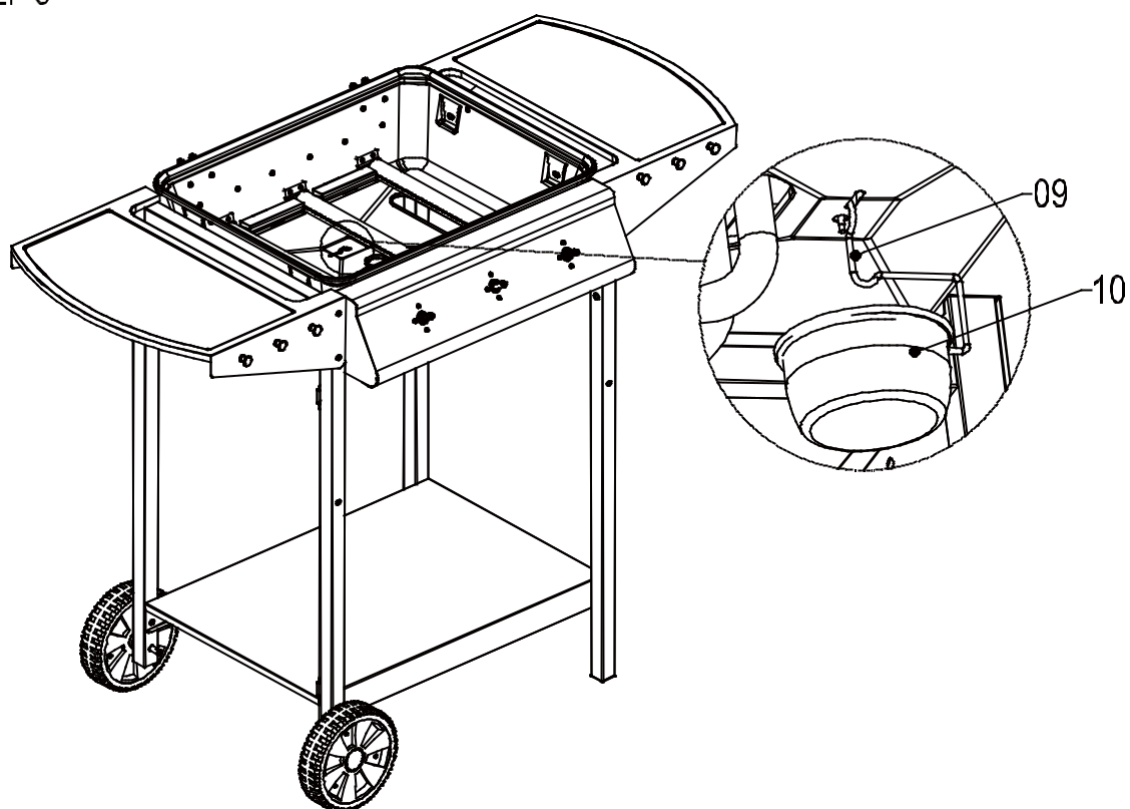
A  M6x12 4pcs

STEP 7

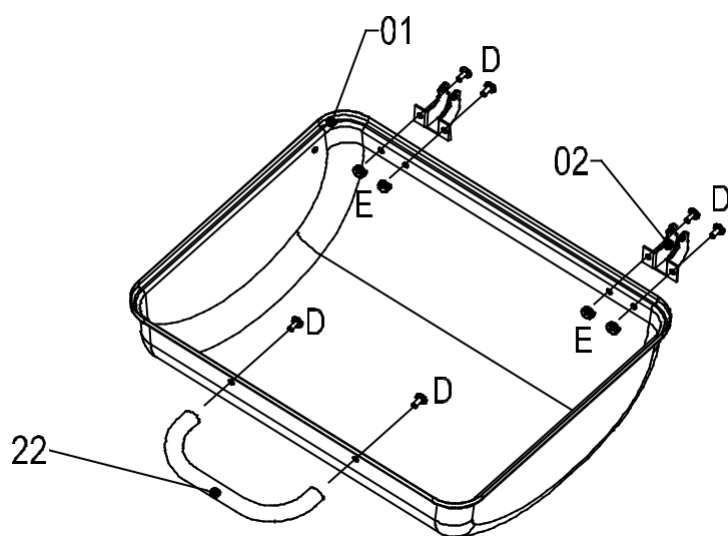




- A  M6x12 8pcs
J  Gancio 6pcs

STEP 8

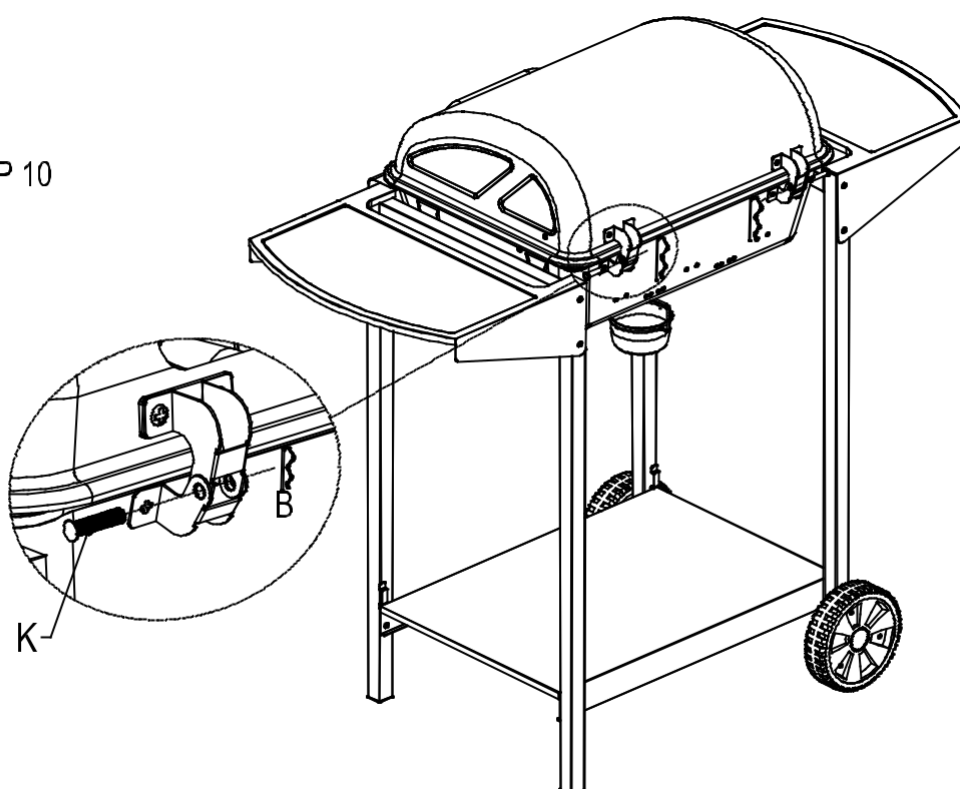




STEP 9



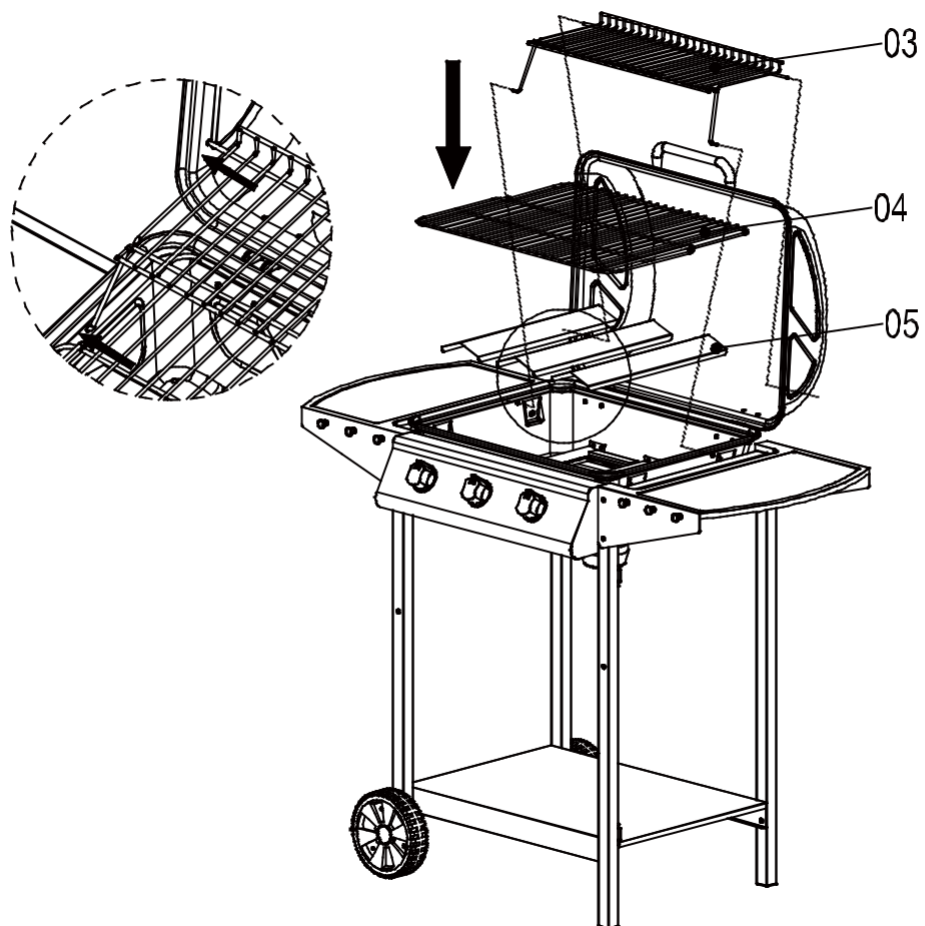
- C  M5x10 6pcs
D  M5 Dado 4pcs

STEP 10

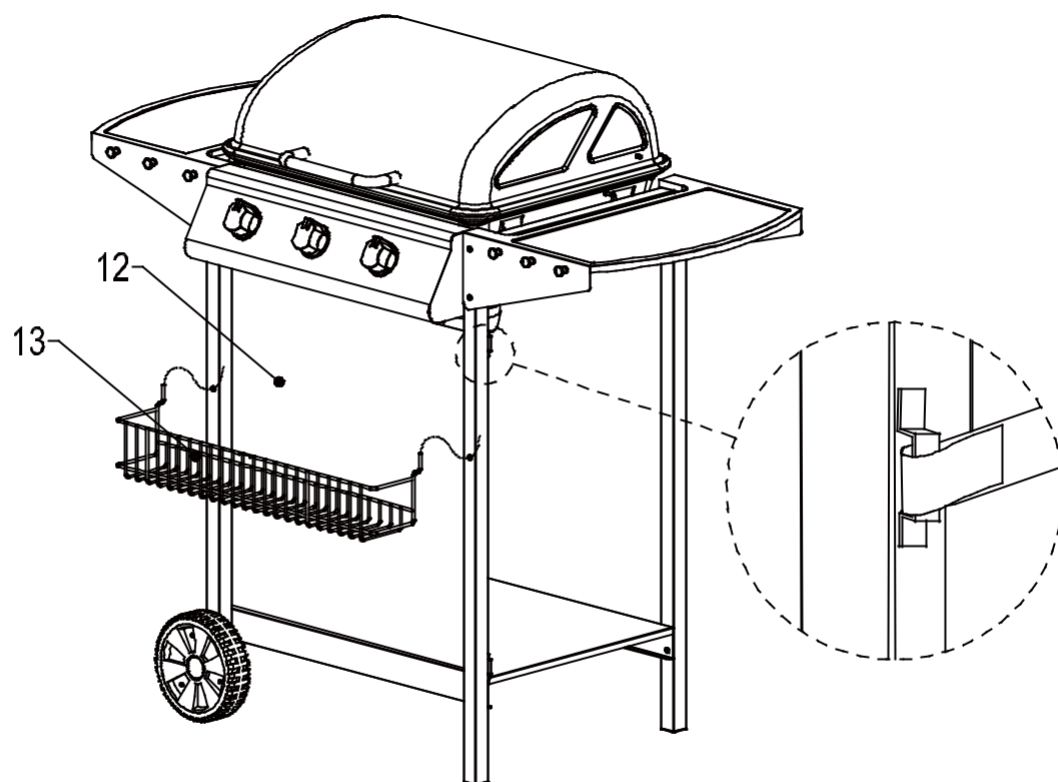


- B  2pcs
K  2pcs

STEP 11



STEP 12



CONNETTERE LA BOMBOLA ALL'APPARECCHIO

L'apparecchio va usato con bombole a butano, propano, GPL o mix a bassa pressione, usando un regolatore a bassa pressione adeguato. Il tubo deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette stringitubo. Il barbecue opera con un regolatore di 28 mbar con gas butano; 37 mbar con gas propano; 30-37 mbar con mix di GPL (vedi specifiche all'inizio). Contattate il vostro fornitore di GPL per informazioni sul regolatore adeguato alla bombola impiegata.

REGOLATORE E TUBO

Tubo e regolatore non sono inclusi. Usare solo regolatore e tubi adatti e approvati per l'uso con gas GPL alle pressioni sopra indicate. Cambiare il regolatore entro 10 anni dalla sua data di produzione. Usare componenti non idonee può essere pericoloso.

Il tubo dovrebbe essere adeguato alle normative del Paese di utilizzo. Dev'essere lungo minimo 0.6 m e massimo 1.5 m. Assicurarsi che il tubo non sia bloccato, attorcigliato o a contatto con qualsiasi parte del barbecue diversa dal punto di collegamento.

DEPOSITO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere conservato all'interno se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio. Se si intende non usare il barbecue per un tempo prolungato, depositare nel suo cartone originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

BOMBOLA DEL GAS GPL

- La bombola dev'essere trattata con estrema cautela e attenzione. Se non è in uso, scollegarla dall'apparecchio.
- Mettere il cappellotto di protezione sulla bombola dopo averla scollegata dall'apparecchio.
- Tenere la bombola all'aperto, in posizione verticale e fuori dalla portata di bambini. Mai conservarla in ambienti la cui temperatura può arrivare ai 50°. Tenerla lontana da calore e luce solare diretta.
- Non tenere la bombola vicino a fiamme, accendini o altre fonti infiammabili.
- **NON FUMARE VICINO ALLA BOMBOLA.**

Non apportare modifiche all'apparecchio e utilizzare solo gli accessori autorizzati e adeguati. L'uso di componenti non autorizzate e/o modificate può essere pericoloso e fa decadere la garanzia. Solo un'azienda con autorizzazione all'installazione del gas può occuparsi della manutenzione e della risoluzione di problemi relativi alle valvole, ugelli e rubinetti del gas del barbecue.

Come collegare la bombola GPL al barbecue?

- Prima di collegare, assicurarsi che non ci siano residui o sporco sul regolatore, sull'ogiva, sulla valvola e sul bruciatore. Una valvola ostruita può provocare un incendio della bombola, sotto il barbecue.
- Pulire i fori dei bruciatori con uno scovolino per tubi ad alta resistenza.
- Fissare il tubo flessibile all'apparecchio utilizzando una chiave inglese per assicurarlo sulla filettatura del raccordo. Se il tubo viene sostituito, deve essere fissato ai raccordi del barbecue e del regolatore con delle fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola quando non è in uso.

IMPORTANTE: Prima dell'uso controllare per perdite del tubo o dei connettori. Non controllare mai a fiamma accesa e usare una soluzione di acqua saponata. Se ci sono perdite, spegnere immediatamente la valvola del gas.

COME CONTROLLARE PER LE PERDITE

- Preparare 6-9 dl di soluzione cercafughe mescolando una parte di detersivo per piatti con una parte di acqua. Controllare che la valvola sia spenta ("OFF").
- Collegare il regolatore alla bombola e collegare la valvola ON/OFF al fornello. Assicurarsi che sia tutto ben collegato e poi aprire la valvola ("ON").
- Sfregare la soluzione di acqua saponata sul tubo e su tutti i collegamenti. Se compaiono delle bolle potrebbe esserci una perdita, da sistemare prima dell'uso.
- Se non siete formati o autorizzati a riparare la perdita, contattare il rivenditore o il vostro fornitore di gas.
- Dopo aver sistemato la perdita, rifare il test.
- Dopo il test, chiudere la bombola.

ACCENDERE IL BARBECUE

1. Aprire la cappa del barbecue.
2. Assicurarsi che sia tutto spento (monopole su OFF).
3. Aprire la valvola del gas della bombola con attenzione.
4. Premere la manopola di sinistra e girarla in senso antiorario finché non si sente una resistenza a molla. Tieni la manopola in questa posizione per 3-5 secondi. Controllare che il bruciatore si sia acceso. Se non si è acceso, ripetere l'operazione. Accendere sempre prima il secondo bruciatore.
5. Ripetere l'operazione con le altre manopole.

ATTENZIONE: Se il bruciatore non si accende, girare la manopola su "OFF" e chiudere la valvola della bombola, aspettare 5 minuti e ripetere lo step precedente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione!

- Non pulire nessuna parte della griglia in lavastoviglie.
- Prima di pulire, aspettare che il barbecue si sia raffreddato e scollegare la bombola.
- Non usare detergenti infiammabili.
- Per la pulizia non usare prodotti e/o utensili abrasivi che possono rovinare il barbecue e la griglia.
- Non usare detergenti per forni.
- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.

PULIZIA CORPO INTERNO

Rimuovere residui interni usando un pennello, un raschietto apposito o una spugna apposita e poi pulire con una soluzione di acqua saponata. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

PULIZIA GRIGLIE

1. Controllare che la griglia sia spenta.
2. Rimuovere residui di grasso e cibo dalla superficie usando dei tovaglioli.
3. A cappa aperta, accendere la griglia e impostare le manopole su MAX.
4. Chiudere la cappa e lasciare andare i bruciatori per 5-10 minuti.
5. Spegnerli i bruciatori, aprire la cappa e lasciare raffreddare per 10 minuti.
6. Spazzolare via i residui di sporco con una spazzola adatta alle griglie (usare polvere abrasiva sulle macchie più ostinate)
7. Ungere le griglie con olio da cucina usando un tovagliolo o un pennello da cucina.

PULIZIA BRUCIATORI

1. Controllare che la griglia sia spenta e scollegata dalla bombola.
2. Rimuovere le griglie e i frangifiamma.
3. Rimuovere i bruciatori.
4. Pulire bene tutti i piccoli buchi del gas.
5. Usare una spazzola apposita o un panno per pulire le griglie.
6. Pulire bene i buchi del bruciatore usando un filo sottile.
7. Se i bruciatori sono danneggiati o corrosi, sostituirli prima dell'utilizzo (comunque il prima possibile).

MANUTENZIONE

Far revisionare e controllare il barbecue almeno 1 volta all'anno da operatori formati e competenti.