

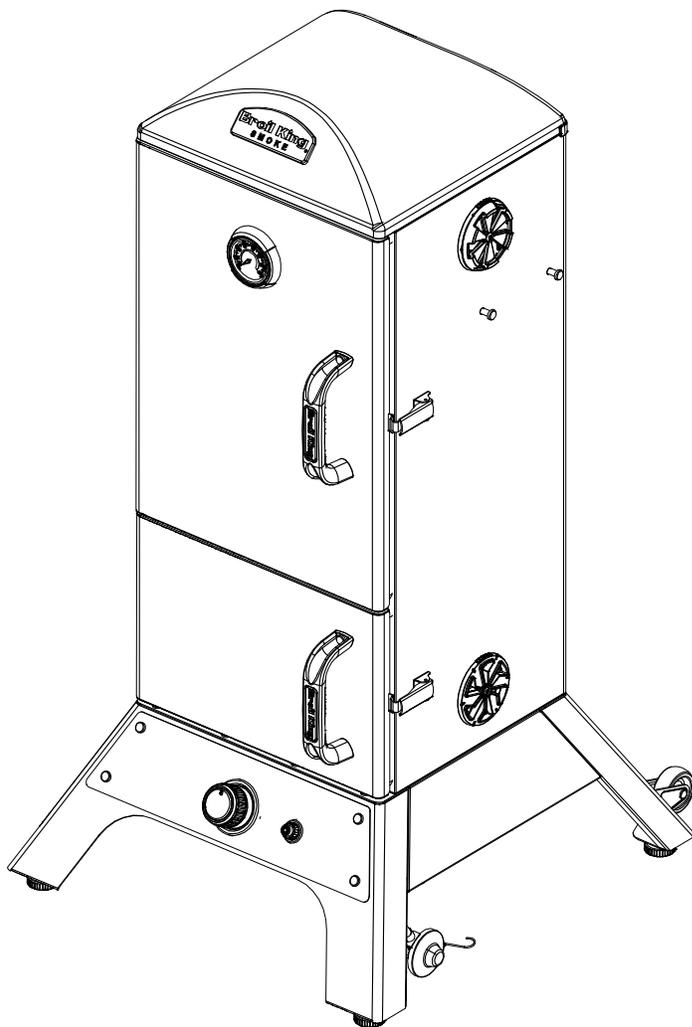
Broil King®

MANUALE D'USO

PER USO CON GAS BUTANO O PROPANO
CATEGORIA I₃₊(28-30/37), CATEGORIA I_{3B/P}(30)

SOMMARIO

SICUREZZA	2
REGOLATORE TUBO GPL.....	3
TUBI VENTURI.....	3
BUTANO	4
PROPANO.....	5
TEST PER PERDITE	6
ACCENSIONE.....	7
FUNZIONAMENTO	8
TECNICHE DI COTTURA.....	9
MANUTENZIONE.....	10
PROBLEMI VARI	11
GARANZIA.....	12



REGISTRA IL MODELLO; NUMERO DI SERIE E DATA DI ACQUISTO.

Queste informazioni si trovano in una etichetta alluminio e nero sul retro dell'apparecchio.

Modello

Numero di serie

Data di acquisto

dd

mm

yyyy

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE QUESTO APPARECCHIO A GAS. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

Onward
MANUFACTURING COMPANY
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE LIMITED
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

40094-40IT REV A 05/16

SICUREZZA

Questo apparecchio e' stato disegnato secondo Standard CE. Questo apparecchio può essere utilizzato solo nel paese per cui è progettato.

Usare soltanto all'aperto.

Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Attenzione: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso.

Usate cautela e attenzione quando maneggiate o trasportate questo prodotto. Metallo tagliente potrebbe essere pericoloso. Usate guanti adeguati quando sollevate o maneggiate questo prodotto. Prima di sollevare rimuovere il le griglie e le piastre di cottura.

Chiudere la bombola del gas dopo l'uso.

Usare guanti protettivi nel maneggiare le parti calde.

Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio puo' risultare pericolosa.

Nel caso di perdita di gas, chiudere l'erogazione del gas.

Se si sente odore di gas:

- 1. Spegnere l'apparecchio.**
- 2. Estinguere eventuali fiammelle.**
- 3. Aprire il coperchio.**
- 4. Se l'odore di gas continua, chiamare immediatamente il fornitore del gas.**

POSIZIONAMENTO

Mantenere una distanza di 80 cm. Dell'apparecchio da qualsiasi materiale infiammabile.

Non posizionarlo sotto una copertura o riparo che possa essere infiammabile.

Mantenere l'area intorno all'apparecchio, libera da materiali combustibili, benzina, ed altri liquidi o vapori infiammabili.

Non ostruire il flusso di combustione e ventilazione d'aria.

SPECIFICHE

MODELLO	POTENZA TOTALE	QUANTITA DI GAS/H	MISURA DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE
9236-13	4.4 kW	320 g/h	0.99mm

BOMBOLA

Non usare bombole superiori a 15 kg.

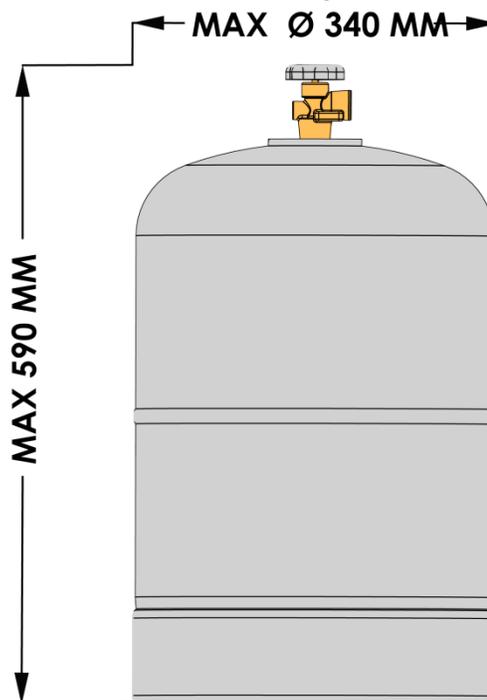
Maneggiare sempre la bombola con cura. Non riparla mai in posizione orizzontale poichè la valvola potrebbe rovinarsi. Ciò potrebbe causare seri problemi di sicurezza. Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale. Se posizionata orizzontalmente la bombola potrebbe permettere al liquido combustibile di raggiungere i tubi creando danni e pericolo di scoppio.

Posizionare sempre la bombola in un luogo accessibile per facilitare l'accensione e lo spegnimento in caso di emergenza.

Non sottoporre mai le bombole al calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i suoi limiti di sicurezza.

Mai conservare negli scantinati o sotto terra bombole di gas Butano o Propano. Il gas propano e' piu' pesante dell'aria. Se c'e' una perdita il gas si accumulera' al livello piu' basso e diventera' pericoloso nel caso della presenza di una scintilla o fiamma.

Mai conservare in casa bombole di gas Butano o Propano.



CONSERVAZIONE

Quando si deve conservare l'apparecchio per lunghi periodi di tempo inutilizzato, rimuovere la bombola e coprire il Barbecue in modo che possa avere una buona ventilazione per smaltire la condensa. Conservare la Bombola all'aperto in una zona ben ventilata.

ASSISTENZA

Questo apparecchio a gas non dovrebbe essere alterato o manipolato, eccetto per la sistemazione della fiamma di accensione secondo le istruzioni. Ogni sistemazione o assistenza dovrebbe essere eseguita da un tecnico qualificato. E' consigliabile una regolare manutenzione. Consultare istruzioni di manutenzione.

TUBO DEL GAS GPL

REGOLATORE

Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione in osservanza degli standard e/o delle norme locali/nazionali con uscita nominale di pressione di:

CATEGORIA I₃+(28-30/37) Propano 37 mbar.

Butano 28-30 mbar.

CATEGORIA I_{3B}/P(30)

Propano/Butano 30 mbar.

MAI usare fonte di gas non regolata.

TUBO PER IL GAS GPL

Questo apparecchio deve essere dotato di tubo per gas GPL in osservanza delle norme/standard locali/ nazionali.

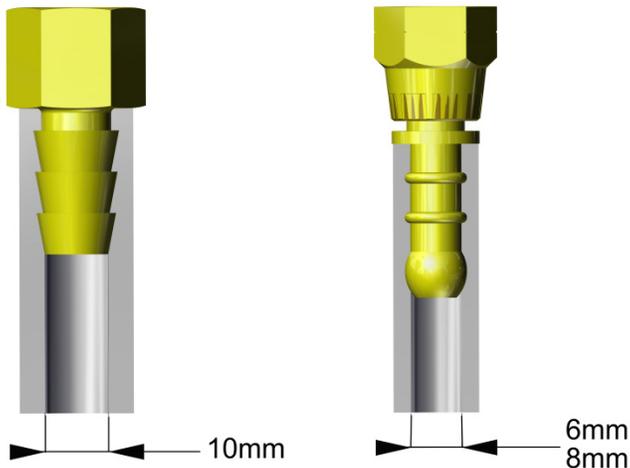
Il tubo di gas GPL, che collega l'apparecchio alla bombola dovrebbe essere lungo 600 mm.

Occorre posizionare il tubo del gas GPL lontano da qualsiasi superficie calda incluso la parte inferiore del barbecue.

Assicurarsi che il tubo non si attorcigli.

Occorre ispezionare il tubo ogni qualvolta si cambia la bombola comunque, almeno una volta l'anno.

Se il tubo risulta lesionato, spaccato, o danneggiato in qualsiasi modo l'apparecchio non deve essere usato. Il tubo deve essere sostituito se danneggiato e comunque quando le norme nazionali lo richiedono. Contattare il proprio fornitore per sostituirlo.



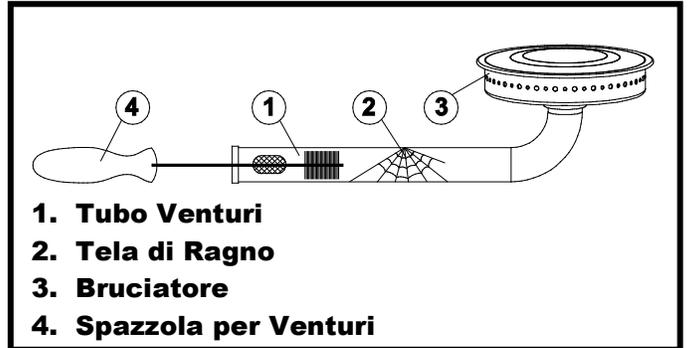
SPECIFICATIONS

PER USO IN	CATEGORIA	FORNITURA PRESSIONE BUTANO	FORNITURA PRESSIONE PROPANO	REGOLATORE OSSERVANZA CON	TUBO GPL OSSERVANZA CON
IT	I ₃ +(28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		

TUBI VENTURI

TUBI VENTURI

Mantenere puliti i tubi venturi. Ostruzioni causate da insetti come nidi di ragni possono causare un ritorno di fiamma. Anche se il barbecue potrebbe ancora accendersi regolarmente, successivamente il ritorno di gas potrebbe causare un piccolo incendio intorno ai tubi venturi e danneggiare il pannello di controllo.



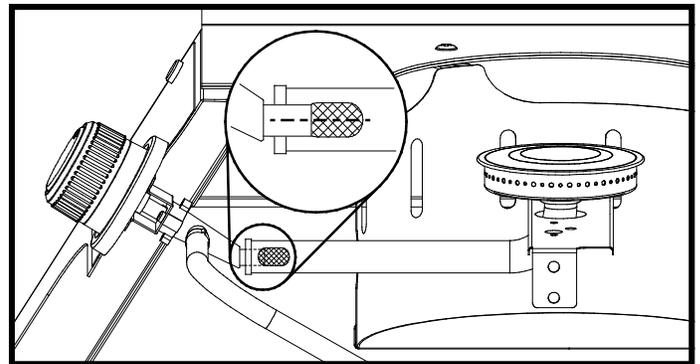
Nel caso di un ritorno di fiamma, spegnere immediatamente il gas alla fonte.

Occorre controllare e pulire i tubi venturi (bruciatore principale, laterale, e posteriore) se si verifica uno dei seguenti casi:

1. Se c'è odore di gas.
2. Se il vostro affumicatore non raggiunge la temperatura.
3. Se il vostro affumicatore non riscalda in modo uniforme.
4. Se il bruciatore inizia a scoppiettare come una moka da caffè.

ISPEZIONE DEI TUBI VENTURI

1. Spegnere il gas alla fonte.
2. Quando l'affumicatore è freddo, togliere le viti di fissaggio del bruciatore. Rimuovere il bruciatore dal suo alloggiamento.
3. Pulire i tubi venturi con un pulitore per pipa o con l'apposito utensile per la pulizia dei tubi Venturi (Accessorio n.77310).
4. Abbassare il bruciatore nel barbecue assicurandosi che i tubi Venturi sia correttamente allineato e sistemato sull'ugello.
5. Fissare il bruciatore con le apposite fissaggi.



CAMBIARE UNA BOMBOLA - BUTANO

Quest' apparecchio puo' essere usato con butano ad una pressione di 28 - 30 mbar.

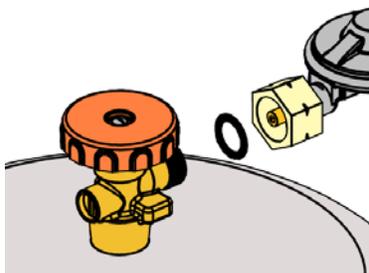
MAI usare gas non regolato o regolatori per altre pressioni.

ATTENZIONE: Cambio della bombola deve essere effetuto in una zona senza fiamme aperte.

Bombole di butano hanno diverse connessioni -

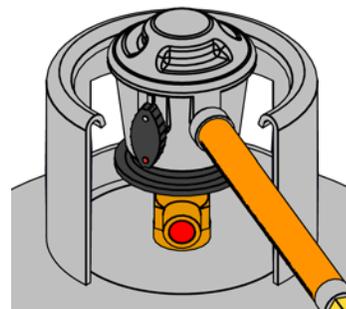
a) Connessione a vite.

La parte piu' importante e' la guarnizione di sigillo. Assicurarsi sempre che sia presente e non danneggiata, meglio sostituirla ad ogni cambio bombola. Certe connessioni a vite hanno un impugnò per stringere e certi hanno bisogno di una chiave. Stringere bene. Quando si usa una chiave non stringere troppo per non rovinare la guarnizione.

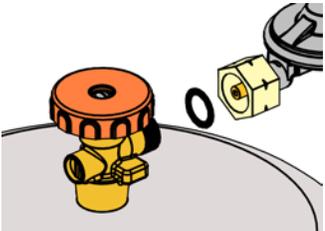
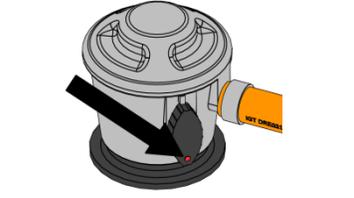
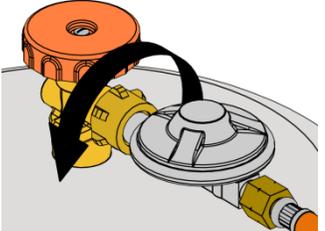
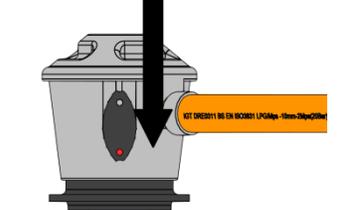
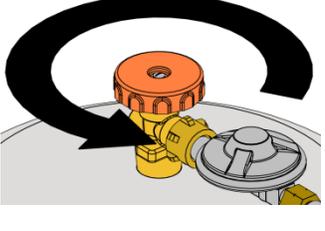
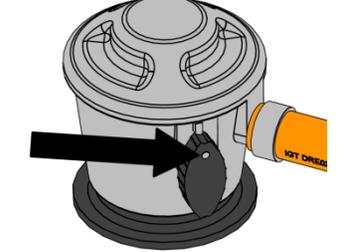


b) Connessione a pressione.

Nessun attrezzo e' necessario per questo tipo. Si apre e si chiude il gas con il regolatore disposto con l'adattatore speciale. Se usate un adattatore vecchio, assicurarsi che sia stretto bene con la chiave.

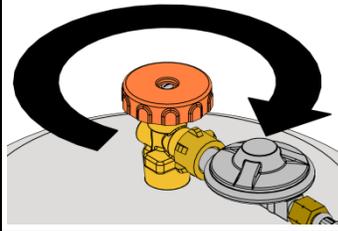
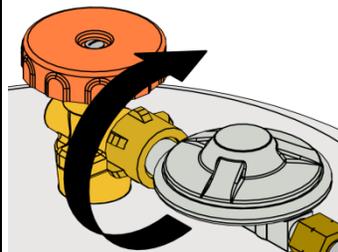
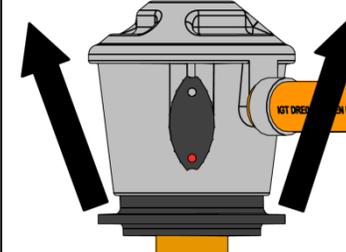


Collegare la bombola

CONNESSIONE A VITE	CONNESSIONE AD INTERRUOTORE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare che la bombola sia chiusa. 2. Rimuovere il sigillo di sicurezza. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Girare il sigillo di sicurezza in modo che la freccia punti verso l'apertura della bombola.
<ol style="list-style-type: none"> 3. Ispezionare la guarnizione prima di collegare il tubo. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Togliere il sigillo di sicurezza tirando lo spago in fuori poi in su'. Non usare attrezzi, lascia il sigillo appeso. 
<ol style="list-style-type: none"> 4. Collegare il tubo del gas con la chiave. Non stringere troppo i collegamenti della bombola. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Mettere l'interuttore ed assicurarsi che la guarnizione e' dentro la valvola. Girare l'interuttore alla posizione spento. 
<ol style="list-style-type: none"> 5. Quando il gas e' richiesto girare la manopola in verso anti orario. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Quando il gas e' richiesto girare l'interuttore ad aperto. 

Controllare che non ci siano perdite di gas prima di adoperare.

Scollegare la bombola.

CONNESSIONE A VITE	CONNESSIONE A INTERRUOTORE
<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere valvola in senso orario. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettere interuttore in posizione spento. 
<ol style="list-style-type: none"> 2. Spegnerò i pòmì di controllo del barbecue. ASPETTARE che il bruciatore sia spento. <p>SE LA FIAMMA NON SI SPEGNE—GIRARE LA VALVOLA IN POSIZIONE APERTO. LASCIA L'APPARECCHIO ACCESO E CHIAMA IL FORNITORE DI GAS.</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 3. NON RIMUOVERE MAI il tubo del gas con la valvola aperta. 4. RIMUOVERE il tubo con la chiave. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. MAI GIRARE L'INTERUTTORE alla posizione di scollegamento direttamente dalla posizione di ACCESO. Girare l'interuttore alla posizione di SCOLLEGAMENTO, e sollevare il connettore. 
<ol style="list-style-type: none"> 5. RIMETTERE il sigillo sulla bombola, sia vuota che mezza piena. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. RIMETTERE il sigillo sulla bombola, sia vuota che mezza piena.

CAMBIARE UNA BOMBOLA - PROPANO

Questo apparecchio puo' essere usato con propano ad una pressione di 30-37 mbar.

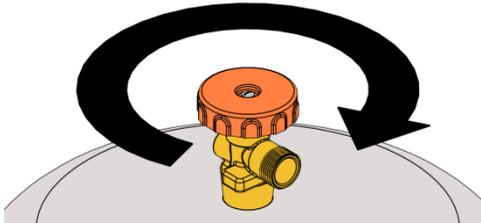
MAI usare gas non regolato o regolatori per altre pressioni.

ATTENZIONE: Cambio della bombola deve essere effettuato in una zona senza fiamme aperte.

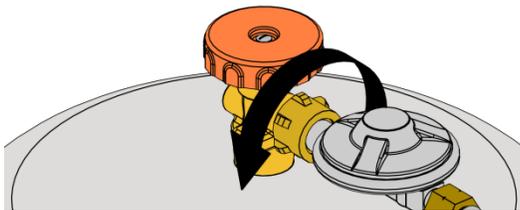
Bombole di propano hanno vari collegamenti. Se una guarnizione e' usato nel collegamento, controllare che sia presente e non sia danneggiato quando si cambia bombola. Certi collegamenti hanno manopole per stringere e certe hanno bisogno di una chiave per stringere. Usare sempre la chiave adatta nel stringere.

COLLEGARE UNA BOMBOLA

1. Assicurarsi che la valvola sia chiusa girando in senso orario. Rimuovere il sigillo di sicurezza e conservare per dopo.

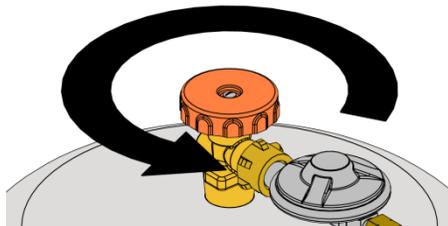


2. Ispezionare il collegamento per danno prima di collegare. Avvitare il tubo alla bombola.
 - a. **USARE CHIAVE PER AVVITARE** - Usando la chiave stringere per bene al massimo.
 - b. **Tubo con manopola** - Usando pressione delle mani, stringere il tubo per bene. Non usare una chiave con questo tipo di collegamento.



Dopo aver collegato il regolatore, e' possibile che abbia assunto una posizione non orizzontale, questo non e' importante. **NON GIRARE IL REGOLATORE DOPO STRETTO.**

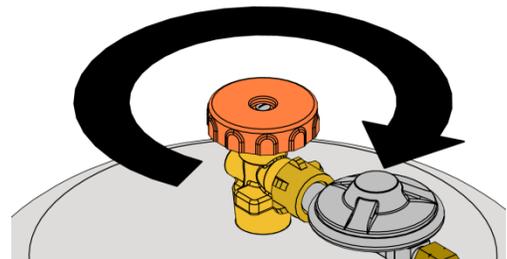
3. Quando si ha bisogno di gas girare la manopola in senso anti orario.



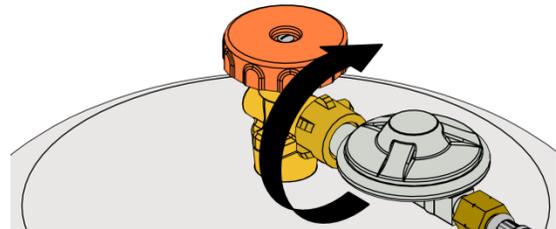
Controllare che non ci siano perdite di gas prima di adoperare.

SCOLLEGARE UNA BOMBOLA

1. Chiudere la bombola girando la manopola in senso orario. Assicurarsi che la fiamma del bruciatore si spegne.



2. Rimuovere il connettore usando la chiave adatta. Rimettere sigillo di sicurezza sulla bombola. Mettere la bombola vuota in un posto sicuro.



TEST PER PERDITA

TEST PER PERDITA

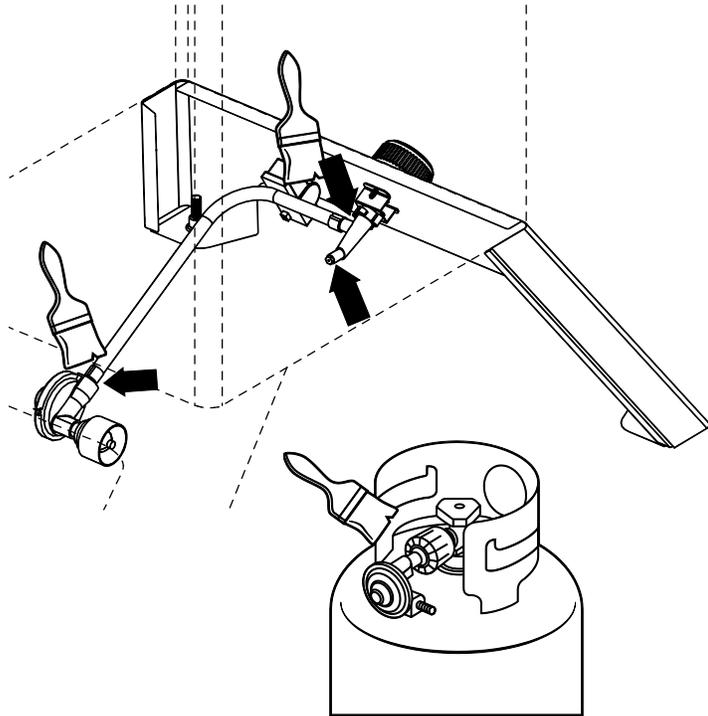
Tutte le connessioni sono state collaudate in fabbrica per perdite di gas e i bruciatori sono stati sottoposti ad esami di fiamma. Comunque durante la spedizione certe connessioni si sarebbero potute alterare.

PER PRECAUZIONE:

- Controllare che tutti i raccordi siano stretti prima di usare il vostro affumicatore.
- Controllare la valvola della bombola dopo ogni sua ricarica.
- Controllare che non ci siano perdite ogni volta che si collega o si scollega una connessione di gas.
- Vietato fumare!
- Mai controllare per perdite con un fiammifero o una fiamma aperta.
- Controllare eventuali perdite all'aperto.

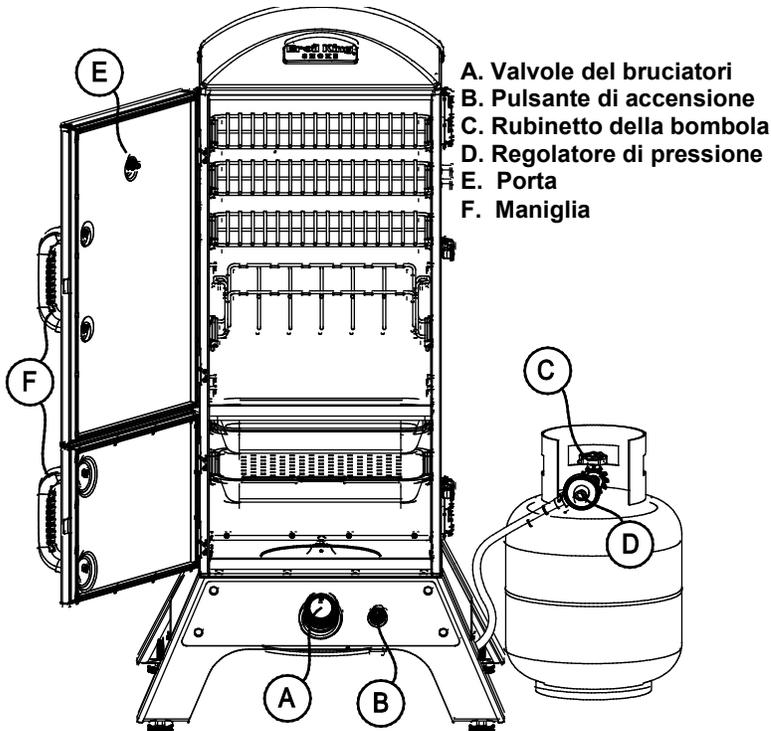
PER CONTROLLARE PER PERDITE:

1. Spegnere fiamme libere o sigarette nella zona.
2. Controllare che tutti i pomi siano spenti.
3. Connettere il tubo flessibile e regolatore ad una bombola piena.
4. Preparare una soluzione di sapone composta da una parte di acqua e da una di detergente liquido.
5. Aprire completamente la valvola della bombola.
6. Spennellare la soluzione di sapone su ogni connessione.



7. Una perdita si identifica dalla presenza di un flusso di bollicine dall'area della perdita.
8. Se si verifica una perdita, chiudere la valvola della bombola ed occorre stringere e controllare la connessione.(riprovare punto 5).
9. Se la perdita persiste contattare il proprio fornitore dell'affumicatore per assistenza. Non tentare di far funzionare l'apparecchio in presenza di perdite.

ACCENSIONE



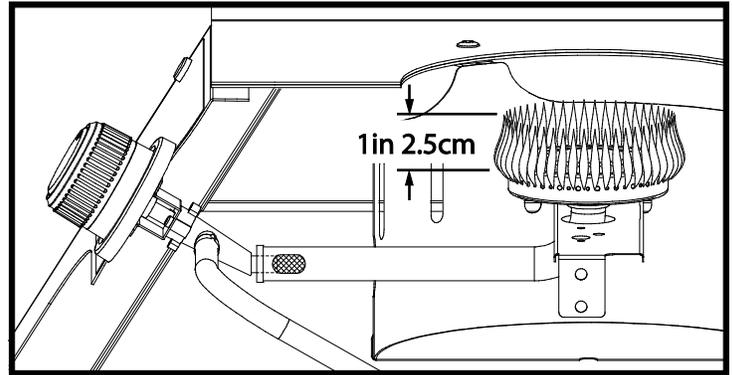
ACCENSIONE

1. L'apparecchio deve essere assemblato secondo le istruzioni allegate.
2. Controllare che la bombola sia piena e correttamente connessa al regolatore.
3. Controllare che non ci siano perdite di gas nel sistema di fornitura. Leggere test di perdita di gas.
4. Controllare che i tubi Venturi siano correttamente sistemati sopra gli ugelli delle valvole di gas.
5. Controllare che siano connessi i fili per accensione del bruciatore.
6. Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute nella tabella attaccata al barbecue.
7. **ATTENZIONE:** Aprire sempre la porta prima di accendere.
8. Posizionare la manopola di controllo su "OFF" ed aprire la valvola della bombola.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

- a. Aprire la porta dell'affumicatore e non appoggiarsi.
- b. Controllare che la batteria sia stata installata nel pulsante dell'accensione elettronica.
- c. Premere e girare il pomello di controllo di un bruciatore principale in posizione "Hi".
- d. Tenere premuto il pulsante dell'accensione o accendere con un fiammifero.
- e. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. Girare immediatamente su "OFF" in caso di mancata accensione entro 5 secondi. Per accendere con il fiammifero seguire le istruzioni dalla lettera "f".
- f. Attaccare il fiammifero alla catenella apposta.
- g. Posizionare il fiammifero acceso sotto il bruciatore.
- h. Premere e girare la manopola del gas su "Hi".
- i. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

ATTENZIONE - Controllare il bruciatore dopo averlo acceso.



Se si dovesse verificare uno o più dei seguenti sintomi probabilmente è avvenuto un blocco nei tubi Venturi. Spegner subito il gas e pulire i tubi Venturi. Vedi "Tubi Venturi" (Pagina 6).

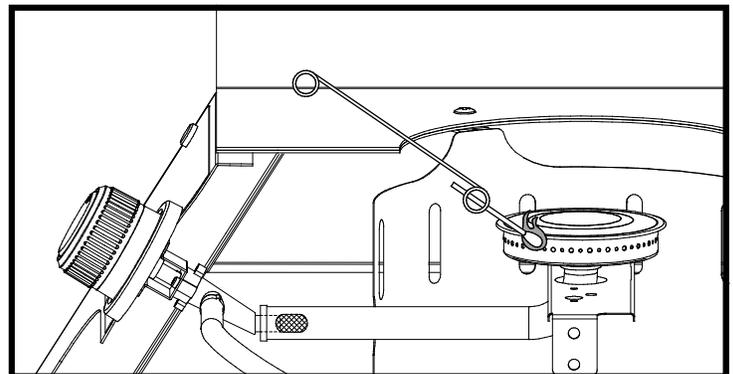
1. Se c'è odore di gas.
2. Se c'è un ritorno di fiamma.
3. Se il barbecue si riscalda non uniformemente.
4. Se i bruciatori scoppettano o fanno rumore tipo caffettiera.

SE I BRUCIATORI NON SI ACCENDONO O NON RESTANO ACCESI:

1. Premere e girare il pomello di controllo in posizione "OFF". Attendere 5 minuti, quindi riprovare con il pomello di controllo in posizione media.
2. Se il bruciatore non si accende consultare la "Guida ai problemi di accensione". Se il problema non si può risolvere non tentare di far funzionare l'apparecchio, ma contattare il vostro fornitore oppure un riconosciuto centro di assistenza per cucine a gas.

SPEGNIMENTO:

1. Chiudere la bombola.
2. Girare i pommi di controllo su "OFF".



OPERATIVITA'

PRIMA ACCENSIONE

Prima di cucinare per la prima volta, togliere le griglie, il vassoio per i legnetti e il vassoio per l'acqua; lavarli con acqua tiepida e sapone neutro e asciugarli. Non metterli in lavastoviglie.

Prima accensione. Prima di cucinare per la prima volta sul vostro affumicatore, occorre accenderlo per eliminare tutti gli odori e materie estranee, essendo nuovo: Accendete il bruciatore (come da istruzioni a pagina 7). Chiudete la porta e fate funzionare per 30 minuti con i pomelli in posizione "medium/high". Questo serve a pulire le superfici dai residui di lavorazione rimasti all'interno dell'affumicatore. Più frequentemente userete l'affumicatore e migliore sarà l'affumicatura.

TECNICHE DI AFFUMICATURA

Affumicatura - Temperatura inferiore a 135°C

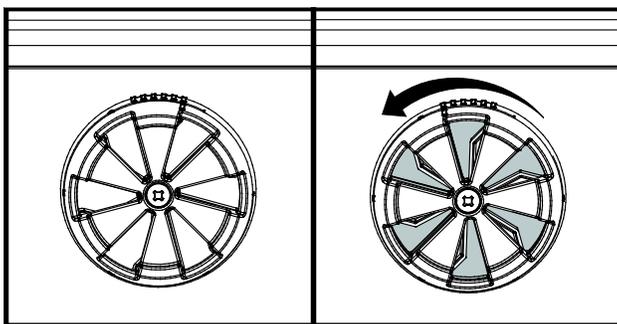
Questa tecnica viene utilizzata prevalentemente con tagli di carne di grandi dimensioni per un'affumicatura di almeno 4 ore.

Affumicatura e Cottura - Temperature tra 135°C e 200°C

Questo processo può rientrare nelle tecniche di cottura indiretta realizzate con il barbecue con l'aggiunta dell'aromatizzazione derivata dall'affumicatura

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

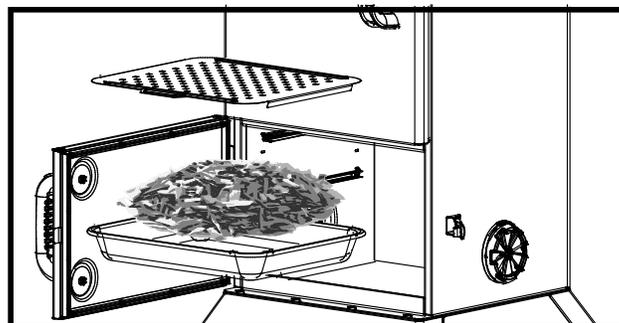
Il Broil King® Smoke™ Vertical Propane Smoker permette di avere un controllo della temperatura estremamente preciso. Questo è premesso grazie al controllo dei flussi d'aria sia in entrata che in uscita. Utilizzare guanti da forno per manovrare i regolatori dell'aria.



LEGNETTI PER AFFUMICARE

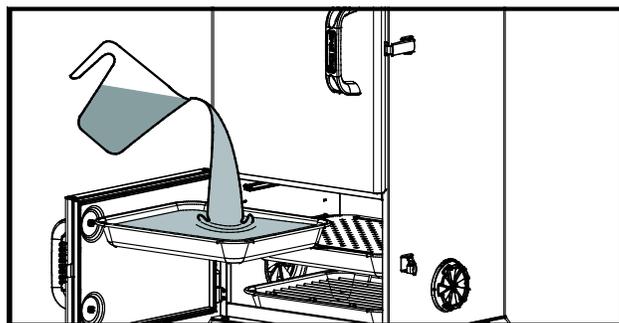
Immergere i legnetti per almeno 30 minuti prima di utilizzarli per affumicare. Aggiungere i legnetti quando il bruciatore è acceso e prima di inserire la carne nell'affumicatore. Il vapore di legno accumulato a freddo, conferirà un ottimo sapore al cibo. Non posizionare i legnetti nella vaschetta raccogli grasso. La migliore affumicatura la otteniamo con i cibi freddi e umidi sulla superficie.

Per la maggior parte di carni, il miglior risultato lo otterremo mantenendo una temperatura tra i 90°C e 150°C.



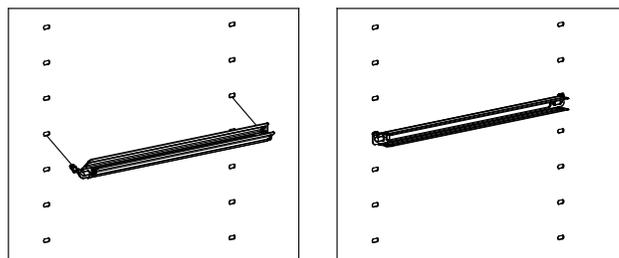
CONTROLLO DELL'UMIDITA'

Vaschetta per l'acqua: Il vostro affumicatore verticale è equipaggiato con una vaschetta che permette al cibo di non seccarsi.



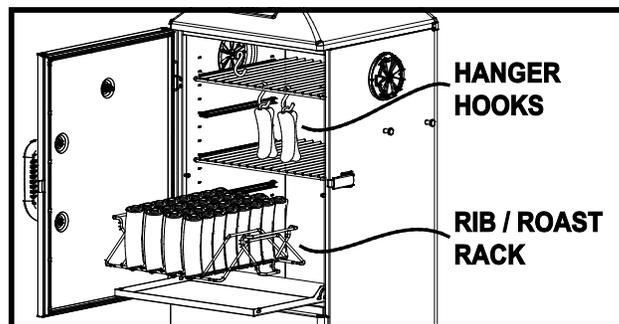
ACCESSORI PER CUCINARE

Supporti regolabili: I binari che supportano le griglie di cottura e le vaschette, sono tutte regolabili, per avere una ottimizzazione degli spazi all'interno dell'affumicatore.



RIB-Roast Rack: un apposito supporto per arrosti convertibile in portacostine o rib può sostituire una griglia di cottura in acciaio, per ottimizzare l'uso dello spazio.

Ganci in acciaio: 12 ganci in acciaio sono disponibili per appendere i cibi: salsicce, pollame, pesci o altri cibi.



RICETTE

BARBECUE RUB (MARINATA SECCA)

- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 1 cucchiaio di cumino
- 2 cucchiaini di senape secca
- 2 cucchiaini di paprica
- 2 cucchiaini di chili in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla essiccata
- 1 cucchiaino di sedano essiccato
- 1 cucchiaino di aglio essiccato
- 1 cucchiaio di origano

POLLO AFFUMICATO

- Preriscalda l'affumicatore a 135°C
- 1 pollo intero o a pezzi di circa 2-2.5 kg
- cospargi il pollo con una rub per pollame o con erbe aromatiche e attendi 30 minuti
- aggiungi acqua nella vaschetta apposita
- aggiungi i legnetti di melo o quelli che preferisci nell'apposito contenitore
- sistema il pollo all'interno dell'affumicatore
- cuoci per 2.5-4 ore fino a raggiungere una temperatura interna del pollo di 74°C
- toglilo dall'affumicatore e copri con foglio di alluminio e lascia riposare per 10 minuti
- buon appetito

RIBS - COSTOLETTE DI MAIALE

- Preriscalda l'affumicatore a 120°C
- prendi 4 pezzi di costolette intere
- elimina la cartilagine dalle costole
- condisci con il rub e sala la carne
- aggiungi l'acqua e il succo di mela nella vaschetta
- aggiungi i legnetti di melo o quelli che preferisci
- Sistema le costine sul supporto per la cottura
- cuoci per 3-4 ore
- toglilo dall'affumicatore e copri con un foglio di alluminio per 10-15 minuti
- se lo desideri, pennella una salsa barbecue sulle costine e completa la cottura in un barbecue a gas BroilKing a 200°C per 10-20 minuti
- buon appetito

PULLED PORK - MAIALE SBRICCIOLATO

- Preriscalda l'affumicatore a 100°C
- 2 kg di capocollo o spalla di maiale
- condisci a piacere con bbq rub o erbe aromatiche
- aggiungi acqua e succo di mela nella vaschetta
- aggiungi i legnetti per affumicare nell'apposito vassoio
- posiziona il maiale sulla griglia di cottura o sull'apposito supporto
- cuoci per 4 ore o più fino a quando la temperatura interna raggiunge gli 85°C
- toglilo dall'affumicatore, copri con foglio di alluminio e lascia riposare per 10 minuti
- sbriciola la carne con l'accessorio Meat Claws (64070)
- condisci con la tua salsa barbecue preferita
- buon appetito

MANUTENZIONE

MANUTENZIONE PERIODICA

Le seguenti componenti devono essere controllate e pulite (se necessario) prima dell'utilizzo dell'affumicatore per garantire un risultato ottimale, in tutta sicurezza ed efficienza.

GRIGLIE DI COTTURA

Le griglie dei nostri affumicatori sono ricoperte da uno strato protettivo e antiaderente, che riduce l'eventualità che il cibo si attacchi. Per mantenerle sempre efficienti è necessario che vengano conservate ben unte durante i periodi di non utilizzo.

UNGERE LE GRIGLIE

Le griglie di cottura devono essere unte prima di ogni utilizzo strofinandole o spruzzandole con olio vegetale o di oliva. Assicurati che le griglie siano ricoperte di olio in modo uniforme. Questa operazione previene il formarsi della ruggine e il deterioramento delle griglie stesse. Se compare la ruggine è bene eliminarla con delicatezza utilizzando una spugna abrasiva e ungere molto bene la griglia. A seguito di un lungo periodo di non utilizzo, le griglie devono essere unte bene, asciugate, quindi collocate in un luogo asciutto. Prima del primo utilizzo e a seguito di un lungo periodo di non utilizzo, le griglie devono essere lavate, asciugate con carta da cucina, quindi unte in maniera uniforme con olio vegetale o di oliva.

VASCHETTA DELL'ACQUA

Dopo ogni cottura è necessario svuotare la vaschetta dell'acqua. Attendi fino a quando l'affumicatore non è completamente freddo. Togli con attenzione la vaschetta dell'acqua ed elimina i liquidi di cottura ed eventuali residui di cibo. Lava la vaschetta con acqua e sapone.

SCATOLA DEI LEGNETTI

Dopo ogni cottura è necessario svuotare la scatola dei legnetti. Attendi fino a quando l'affumicatore non è completamente freddo. Un consiglio: inzuppa con acqua i legnetti affinché siano completamente spenti. Togli con attenzione la scatola dei legnetti ed elimina i residui di legnetti. Lava la vaschetta con acqua e sapone.

TERMINE DELL'UTILIZZO

Accertati che la vaschetta dell'acqua e la scatola dei legnetti siano state svuotate. Accendi i bruciatori (vedi "Accensione" pag. 7). Aziona l'affumicatore a gas su HIGH con lo sportello chiuso per 10 minuti o fino a quando non esce più il fumo. Chiudi l'erogazione del gas e gira il pomello su OFF. Quando l'affumicatore è completamente freddo pulisci l'interno se necessario, grattando le pareti e il fondo della camera di cottura aspirando o spazzolando via i detriti.

MANUTENZIONE ANNUALE

Le seguenti componenti devono essere controllate e pulite almeno una volta all'anno o a seguito di un periodo di non utilizzo di 30 giorni per garantire un risultato ottimale, in tutta sicurezza ed efficienza.

BRUCIATORE

Rimuovi il bruciatore ed ispeziona per verificare eventuali rotture o deterioramento da usura. Pulisci i tubi venturi usando un pulisci tubi o spazzola venturi per eliminare eventuali nidi di ragni o insetti. Vedi "Tubi Venturi" (pagina 3). Mentre il bruciatore è smontato, pulisci il fondo della scocca grattando sulle pareti e sul fondo. Depositi duri possono essere tolti tramite spazzola di ferro o spatola e aspirati con un aspirapolvere.

TUBO

Controlla e sostituisci, se necessario. Vedi "Tubo e regolatore" (pagina 3).

FINITURE ESTERNE

Se compaiono macchie bianche per ossidazione, lava la parte esterna della fusione con sapone delicato e una soluzione d'acqua. Risciacqua abbondantemente le superfici e asciugale. Per ripristinare il metallo passa un panno imbevuto di olio da cucina. Se decidi di rigenerare la vernice, utilizza una bomboletta di vernice per alte temperature. I bruciatori e le parti interne sono soggetti a ruggine. Si tratta di un processo naturale di ossidazione e può comparire su parti in ghisa e in acciaio. La ruggine non pregiudica, a breve termine, il funzionamento dell'affumicatore. Attenzione! L'uso di coperture invernali durante la stagione estiva può provocare eccesso di condensa che potrebbe produrre ossidazione sulle parti metalliche.

ACCIAIO

Lava con acqua e sapone. Usa il pulitore per acciaio inox per lucidare e per togliere le macchie. Gli agenti atmosferici e il troppo calore possono scurire le parti in acciaio. Si tratta di un fenomeno di scolorimento e non è da considerarsi un difetto di fabbrica. Proteggi l'acciaio spruzzando un antiossidante tipo (WD40) che aiuterà a mantenere sempre l'apparecchio in ottime condizioni.

COMPONENTI IN RESINA

Lava con acqua e sapone. Per aumentare la lucentezza, ungi leggermente con olio.

PARTI SOSTITUIBILI

Se si riscontra un problema con il regolatore, il tubo flessibile, il bruciatore o le valvole di controllo, non cercare di ripararli. Contatta subito il tuo fornitore o un centro autorizzato per la riparazione o sostituzione delle parti. Per assicurarti un ottimo rendimento si consiglia di usare unicamente ricambi originali di OMC.

PERDITE DI GAS

Dopo aver ricollegato la bombola, assicurati che non ci siano perdite. Vedere "Test Per Perdite"

GRIGLIE DI COTTURA

Per lavare le griglie, usa un detergente neutro e acqua, risciacqua abbondantemente e asciuga con carta da cucina. Non lasciare mai le griglie ad asciugare all'aria e non metterle in lavastoviglie: Per le griglie in ghisa, ungile molto bene (vedi a sinistra: "griglie di cottura") dopo averle lavate.

Quando non utilizzi l'affumicatore durante la stagione invernale, mantienilo protetto con l'apposita copertura (cod. 67240)

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	RISOLUZIONE
ODORE DI GAS	CHIUDERE IMMEDIATAMENTE LA BOMBOLA NON USARE L'APPARECCHIO FINO A QUANDO NON SI ELIMINA LA PERDITA	
Perdita a causa della bombola regolatore o altri collegamenti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolatore fissato lento con il test di perdita. 2. Perdita di gas nel tubo/regolatore o valvole di controllo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avvitare strettamente e procedere con il test perdita 2. Rivolgersi presso un centro autorizzato
Fiamma sotto il pannello di controllo. (Ritorno di fiamma)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloccati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere il bruciatore e pulire i venturi . Vedere "Tubi Venturi".
Bruciatore non si accende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. È finito il gas GPL. 2. Fili d'accensione non collegati. 3. Elettrodo non - allineato sul bruciatore. 4. Accensione malfunzionante. 5. Il regolatore non è collegato alla bombola. 6. La valvola del bruciatore è rimasta aperta mentre la valvola della bombola era aperta causando all'apparecchio di controllo dell'eccessivo flusso di gas di attivarsi. 7. Una perdita nell'apparecchio di controllo attiva la protezione per eccesso di uscita di gas. 8. Venturi bloccato. 9. Venturi non allineato all'ugello della valvola. 10. Ugello bloccato. 11. Tubo attorcigliato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire la bombola a gas GPL. 2. Collegare i fili all'elettrodo. 3. riallineare l'elettrodo. 4. Usare la procedura "Accensione manuale". 5. Stringere il collegamento dal regolatore alla bombola. 6. Chiudere le valvole del bruciatore e della bombola. 7. Eseguire il test "perdite" per verifica. 8. Togliere il bruciatore e pulire il Venturi. 9. Riallineare il Venturi all'ugello. vedi "Tubi Venturi". 10. Togliere il bruciatore, pulire l'ugello utilizzando un ago. Non utilizzare un trapano. 11. Stendere il tubo e controllare che riprenda il flusso
Accensione non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1. La batteria è scarica. 2. L'accensione non è collegata. 3. L'elettrodo non è allineato al bruciatore. 4. L'accensione non funziona. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire la batteria. 2. Accertarsi che l'elettrodo sia collegato. 3. Riallineare l'elettrodo, pulire ed eliminare i detriti. 4. Usare la procedura "Accensione con fiammifero" (pagina 7).
Calore in diminuzione e scoppiettii	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas GPL finito. 2. Venturi otturati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire o riempire Bombola. 2. Rimuovere bruciatore e pulire venturi. Vedi "Tubi Venturi"
Suono sibilante dal regolatore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valvola della bombola aperta troppo rapidamente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere la valvola della bombola e riapirla più lentamente.
Fiamma gialla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un po di fiamma gialla e' normale, ma se diventa eccessiva i venturi potrebbero essere otturati. 2. I fori del bruciatore sono otturati 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere il bruciatore e pulire i Venturi (vedi "Tubi Venturi") 2. Rimuovere il bruciatore e pulire i fori con una spazzolina.
L'interno del coperchio sembra sfogliarsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si tratta di un accumulo di grasso. L'interno del coperchio non è verniciato.. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire con una spazzola ruvida oppure grattare con una spatola.

GARANZIA

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

La Garanzia OMC ha validità dalla data di acquisto ed è limitata alla riparazione o sostituzione in via gratuita di tutti i pezzi difettosi dei quali si è fatto un uso normale e appropriato.

In Canada sostituzione verrà effettuata FOB Fabbrica.

In tutte le altre nazioni la sostituzione verrà effettuata FOB Distributore OMC.

Tutti gli altri costi ed oneri sono a carico del proprietario.

Questa garanzia è valida per l'acquirente titolare del certificato di garanzia e si applica soltanto ai prodotti venduti al dettaglio e se usati nella nazione d'acquisto. Ogni paese ha differenti forniture di gas e per questo gli apparecchi presentano differenti tarature.

E' GARANTITO:

Corpo principale dell'affumicatore	5 anni
Rimanenti parti e verniciature	2 anni

NON E' GARANTITO:

- Qualsiasi guasto o difficoltà di operazione dovuto ad incidente, abuso, cattivo uso, alterazione, vandalismo, montaggio non corretto, manutenzione non corretta, oppure il non aver effettuato la normale assistenza e manutenzione, incluso i danni causati da insetti come risulta dal manuale allegato.
- Deterioramento o danno causato da condizioni meteorologiche come grandine, uragani, discolorazione dovute ad esposizione a chimici diretti o atmosferici.
- Costi di trasporto e spedizione.
- Costi di manodopera per installazione e riparazione.
- Chiamate di servizio.
- Responsabilità per danni diretti o indiretti.

PARTI DI RICAMBIO:

Solo parti Originali OMC dovranno essere utilizzate per garantire un funzionamento ottimale dell'apparecchio. L'uso di ricambi non originali automaticamente annullerà la garanzia soprindicata.

RICHIESTA DI GARANZIA:

Richieste di garanzia saranno trattate direttamente da OMC. Per i prodotti esportati le richieste di garanzia saranno gestite dai distributori o dalle filiali. Le spese di trasporto dovranno essere prepagate, accompagnate dal modello, numero di serie, prova di acquisto (scontrino o fattura). Se la ispezione conferma un difetto, la OMC riparerà o cambierà questo componente come previsto con i termini della Garanzia. Le richieste di assistenza dovranno pervenire via e-mail, lettera o fax (non al telefono). La OMC o il distributore, a sua scelta, deciderà se la parte o le parti difettose non dovranno essere rispediti.

RESIDENTI NON CANADESI:

La garanzia è amministrata dal distributore del Paese per cui è progettato l'apparecchio.