

LIVOO

Feel good moments

Manuale d'uso

2 in 1 barbecue a carbonella e a gas



Reference : DOC254

Versione : 1.4

Lingua : Italiano

WWW.LIVOO.FR

Manuale d'uso

Grazie per aver acquistato un prodotto a marchio LIVOO. Abbiamo in gran considerazione il design, e l'ergonomia e facciamo di tutto per semplificare l'uso dei nostri prodotti. Speriamo che questo prodotto sia all'altezza delle aspettative.

Questa manuale di uzo è anche disponibile sul nostro sito

www.livoo.fr

PRECAUZIONI DI SICUREZZA DI CARATTERE GENERALE

SOLO UTILIZZO ALL'ESTERNO.

QUESTA UNITÁ DEVE ESSERE INSTALLATA IN ACCORDO CON LE NORMATIVE VIGENTI E DEVE ESSERE USATA IN UNA ZONA BEN VENTILATA.

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE.

TENERE LONTANO ALLA PORTATA DEI BAMBINI.

SPEGNERE LA BOMBOLA DOPO L'USO.

NON SPOSTARE L'ELETTRODOMESTICO DURANTE LA COTTURA.

IMPORTANTE:

Leggere le seguenti istruzioni con attenzione e assicurarsi che il barbecue sia installato, assemblato e pulito in modo corretto. L'inosservanza di queste istruzioni può risultare in gravi lesioni corporee e/o danni alla proprietà.

In caso di domande relative a montaggio o funzionamento, consultare il rivenditore o la società del gas.

Manuale d'uso

1. La griglia del barbecue è sicura e facile da usare. Assicurarsi di utilizzare il vostro barbecue solo alla pressione corretta per la quale l'apparecchio è stato progettato.
2. Non montare mai la bombola direttamente accanto al barbecue. Posizionare sempre la bombola sulla parte posteriore sinistra dell'apparecchio. La bombola deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchio senza sforzare il tubo flessibile. Non accendere mai la griglia con il coperchio chiuso.
3. L'apparecchio e la bombola devono essere posizionati su una superficie piana e non devono essere utilizzati in caso di accensione.
4. I cibi possono essere arrostiti alla griglia con o senza coperchio chiuso. Quando il coperchio è chiuso per 5 minuti, deve essere aperto per 1 minuto per liberare il calore.
5. Una ventilazione adeguata è fondamentale per la combustione e l'efficienza del barbecue. Ciò garantirà la sicurezza dell'utente e delle altre persone nelle vicinanze dell'area in cui l'apparecchio viene utilizzato. Non utilizzare mai l'apparecchio in un'area coperta chiusa.
6. Quando la velocità del vento è superiore a 2m/s, non usare la griglia a gas rivolta verso il vento.
7. Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa e può causare lesioni o danni alle cose.

Manuale d'uso

8. Le parti sigillate dal produttore o dal suo addetto non devono essere manipolate dall'utente.
9. Non modificare l'apparecchio.
10. Non montare mai la bombola sotto il barbecue sul ripiano di base, poiché ciò potrebbe causare gravi lesioni all'utente, ad altre persone e/o alle cose.
11. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.
12. L'apparecchio non deve avere alcun ostacolo in alto. Ad es. alberi, arbusti, appoggiarsi ai tetti. L'apparecchio deve essere installato con uno spazio libero di 1 m intorno.
13. Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura del gas e la sua pressione) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
14. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta (o sulla targhetta dati).
15. Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti relativi alla ventilazione.
16. 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 avvertimento infiammabile).
17. Chiudere la valvola della bombola del gas o del regolatore dopo l'uso.

Manuale d'uso

18. L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è **VIETATO**.
19. **ATTENZIONE:** Il barbecue a gas non deve mai essere usato dai bambini. Le parti accessibili del barbecue possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini durante l'uso.
20. È assolutamente necessario tenere sempre pulito questo apparecchio, poiché viene a diretto contatto con il cibo.
21. Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con il cibo, fare riferimento al seguente paragrafo "pulizia" del manuale.
22. Il barbecue deve essere installato su un supporto orizzontale stabile prima dell'uso.
23. **Attenzione:** La temperatura del barbecue diventerà molto alta. Non spostare il barbecue durante il funzionamento.

Altre parti per la sicurezza del braciere:

24. **Il barbecue deve essere riscaldato e il fuoco deve essere mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.**
25. Utilizzare solo carbone di legna nella ciotola del braciere.
26. Non riempire la ciotola del braciere al di sopra del livello della griglia di cottura.
27. La quantità massima di carbone di legna utilizzata è di 1,5 kg.
28. **Non cucinare prima che il combustibile abbia un rivestimento di cenere.**

Manuale d'uso

- 29. Attenzione! Non utilizzare in ambienti interni. Non utilizzare in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche. Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**
- 30. ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accendini conformi alla norma EN 1860-3!**
- 31. ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici**
32. Se si utilizza un accendifuoco a liquido, rimuovere il liquido che può essere passato attraverso i fori di ventilazione sul fondo prima di accendere il carbone.
33. Non utilizzare il barbecue nel raggio di 1,5 metri da qualsiasi materiale combustibile.
34. Non utilizzare la griglia se tutte le sue parti non sono in posizione. Controllare che il cassetto della cenere sia fissato correttamente ai piedi sotto il serbatoio del barbecue.
35. Non rimuovere la cenere fino a quando la carbonella non è completamente bruciata e non è completamente spenta.
36. Non indossare indumenti con maniche larghe e fluttuanti quando si accende e si usa il barbecue.
37. Non utilizzare la griglia in caso di forte vento.
38. Il barbecue deve essere installato su una base orizzontale e stabile prima dell'uso
39. Non toccare mai le griglie metalliche o altre parti calde del barbecue.
40. Attenzione: non coprire in nessun caso la griglia con

Manuale d'uso

pellicola d'alluminio, piatti da barbecue o altri oggetti, in quanto il conseguente accumulo di calore potrebbe causare danni irreparabili alla griglia.

41. Non cucinare nella carta stagnola.
42. Quando si grigliano cibi con un alto contenuto di grassi o umidità, gli schizzi non sono sempre evitabili.
43. Utilizzare strumenti adeguati, con manici lunghi e resistenti al calore.
44. Tenere i fili e i cavi elettrici lontano dalle superfici calde della griglia e dalle zone ad alto traffico.
45. **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.
46. Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere la carbonella.

(*) Elettricista qualificato e competente: l'ufficio vendite del produttore o importatore o qualsiasi persona qualificata, approvata e competente per effettuare questo tipo di riparazioni in modo da evitare tutti i pericoli. In ogni caso si dovrebbe rendere l'elettrodomestico all'elettricista.



Manuale d'uso

Attenzione:



Attenzione superficie calda!

NON PULIRE NÉ TOCCARE le parti metalliche di questo prodotto quando è ancora caldo

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza: 8,5kW (545,0g/h)

Tipo di gas: Butano (617g/h) / Propano (606g/h) / MISCELA GAS GPL (617,0g/h)

Pressione del gas: 28-30mbar / 37mbar / 30mbar / 50mbar 37mbar

Dimensioni iniettore: 0,86mm per butano e propano / 0,86mm / 0,75mm 0,82mm per miscela gas GPL

Dimensioni iniettore laterale: 0,76mm per butano e propano / 0,76mm / 0,66mm 0,66mm per miscela gas GPL

Fasi per il montaggio

Assicurarsi che la griglia sia montata correttamente. Le istruzioni di montaggio dettagliate come di seguito riportate forniscono procedure di montaggio specifiche per ogni modello. Seguire attentamente queste istruzioni per garantire un montaggio corretto e sicuro della griglia.

Attenzione: Anche se facciamo ogni sforzo per assicurare che il processo di assemblaggio sia il più semplice possibile, è implicito per le parti in acciaio fabbricate che gli angoli e i bordi possono causare tagli se maneggiati in modo improprio durante le procedure di assemblaggio. Fare attenzione durante la manipolazione delle parti durante il montaggio. Si raccomanda vivamente di proteggere le mani con un paio di guanti da lavoro.

Preparazione

Avrete bisogno di bombole di gas GPL e di regolatori adeguati sotto la pressione del gas per far funzionare questa griglia a gas. I regolatori devono essere conformi a **NF per la Francia, BSEN 16129:2013 per gli altri paesi.**

Nota : Per gli altri paesi, bombola e regolatore dipendono dalle situazioni nazionali nei paesi di destinazione.

Vedere le **precauzioni di sicurezza** nel capitolo successivo per ulteriori istruzioni.

Manuale d'uso

Consigli per il risparmio energetico:

- a) Ridurre il tempo di apertura del coperchio.
- b) Spegner la griglia non appena la cottura è terminata.
- c) Preriscaldare la griglia a gas solo per 10-15 minuti.
(Tranne che per il primo utilizzo)
- d) Non preriscaldare più a lungo di quanto raccomandato.
- e) Non utilizzare un'impostazione più alta del necessario.
- f) Collegare il tubo flessibile e il regolatore al contenitore del gas sul lato sinistro della griglia del gas. Tenendo presente che il contenitore del gas deve essere tenuto lontano dal calore e in una posizione sicura, la dimensione del tubo flessibile è di 10 mm di diametro. **La lunghezza del tubo flessibile raccomandata non deve superare 1,5 m.**

Installazione

Dopo l'acquisto della bombola del gas, sarete pronti per l'installazione con la vostra griglia a gas.

- a) **La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione.** Posizionare la bombola del gas sul lato sinistro della griglia, non deve essere posizionata all'interno del barbecue, tenendo presente che la bombola deve essere tenuta lontana dal calore e in una posizione sicura.
- b) Quando siete pronti per l'uso della vostra griglia, inserite il regolatore nella valvola della bombola del gas e stringete saldamente.



Attenzione: Prima di tentare di accendere la griglia a gas è necessario fare riferimento alle istruzioni per l'accensione e ai punti di avvertimento / sicurezza.

Controllare il tubo flessibile prima di ogni utilizzo, cercando crepe, tagli o eventuali abrasioni. Se il tubo flessibile risultasse in qualche modo difettoso, non tentate di utilizzare la griglia a gas.

Quando cambiate la bombola del gas, assicuratevi che non ci siano fonti di accensione nelle vicinanze, ad esempio incendi, sigarette, fiamme libere, ecc. Assicuratevi che l'apparecchio sia spento.

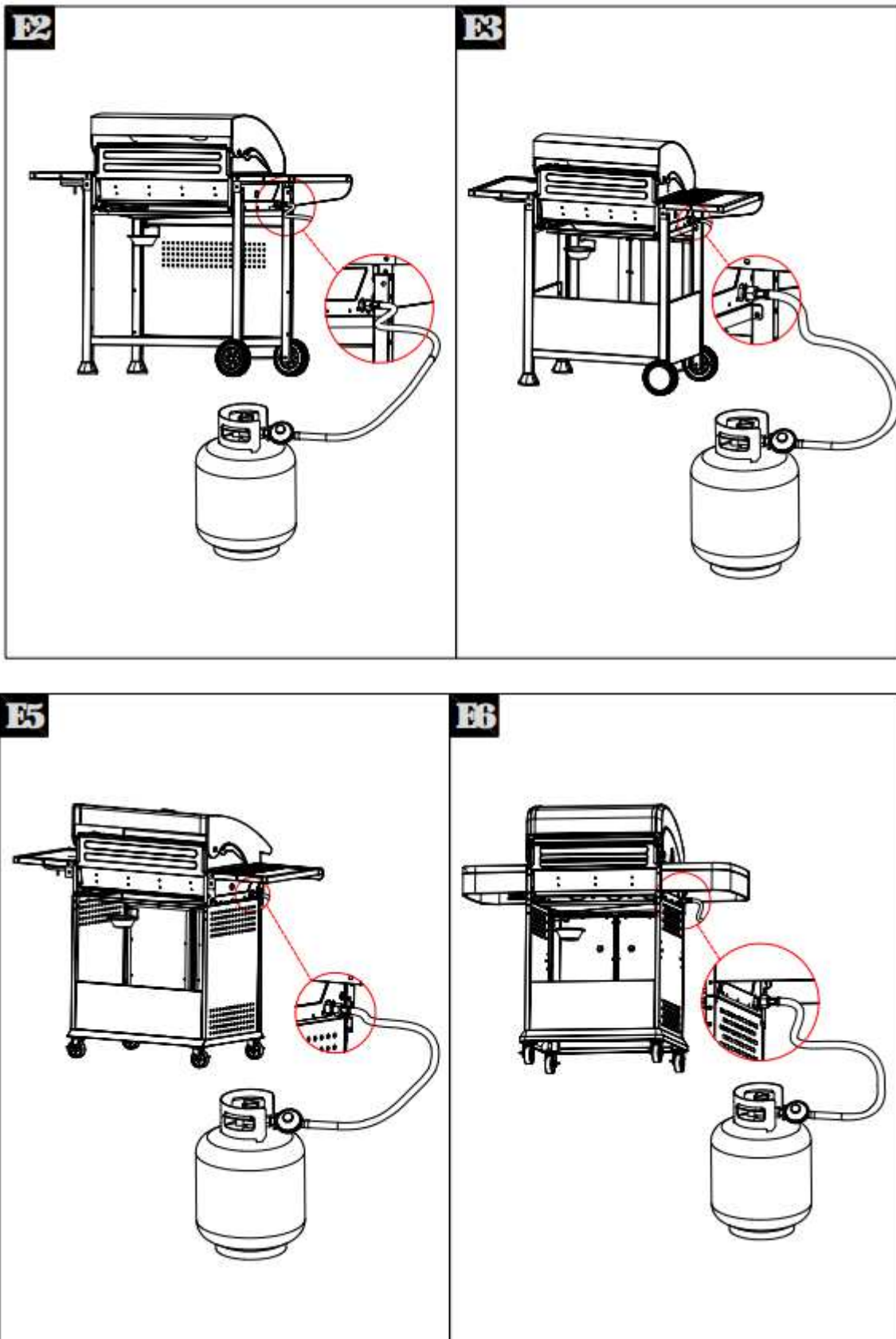
Assicuratevi che il tubo flessibile non sia soggetto a torsioni che possano influenzare il flusso del gas durante l'installazione della griglia. Inoltre il tubo flessibile non deve avere una tensione eccessiva e non deve toccare nessuna parte della griglia che potrebbe essere calda.

Si prega di scegliere un tubo flessibile a prova di calore superiore a 80°C.

Il tubo deve essere sostituito al raggiungimento della data di scadenza stampata su di esso. È necessario sostituire il tubo quando le condizioni nazionali lo richiedono e se trovato difettoso.

How to connect a gas bottle

Manuale d'uso



Manuale d'uso

Come sostituire la bombola

Nota: Spegner l'interruttore della bombola (non è necessaria una chiave inglese)

L'altezza della bombola del gas è inferiore a 80 cm e la larghezza è massimo 35 cm

La bombola del gas (conforme alle norme NF per la Francia) può essere posizionata sul pavimento (accanto al dispositivo) o sul ripiano inferiore/all'interno del carrello del dispositivo (se non diversamente indicato sull'apparecchio).

Infatti, durante l'uso, è necessario mantenere una certa distanza tra la bombola del gas e i bruciatori.



Se la bombola del gas non rispetta le dimensioni richieste, posizionarla sul pavimento accanto al dispositivo.

Nota: Per gli altri stati, la bombola e il regolatore dipendono dalle situazioni nazionali dei paesi di destinazione.

NON UTILIZZARE MAI IL PRODOTTO CON CITY GAZ. La rete del gas è prodotta solo per Butano/Propano (G30/G31).

NON UTILIZZARE MAI UTENSILI PER STRINGERE IL DADO DI REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE SUL PRODOTTO: si può danneggiare il prodotto. È sufficiente stringere con la mano.

Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con gas a bassa pressione butano, propano o loro miscela e utilizzato con l'apposito regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette stringitubo.

- Usare un regolatore da 28mbar con categoria I3+ per il gas butano e un regolatore da 37mbar con categoria I3+ per il gas propano;
- Usare un regolatore da 30mbar con categoria I3B/P(30);
- Usare un regolatore da 37mbar con categoria I3B/P(37);
- Usare un regolatore da 50mbar con categoria I3B/P(50);

Utilizzare un regolatore adatto certificato secondo BSEN 16129:2013.

Nota : Per gli altri paesi, il cilindro e il regolatore dipendono dalle situazioni nazionali nei paesi di destinazione.

Non utilizzare mai una bombola di gas ammaccata o arrugginita.

Si prega di consultare il proprio rivenditore di GPL per informazioni su un regolatore adatto per la bombola del gas.

Manuale d'uso



PRIMA DELL'USO SI PREGA DI VERIFICARE LA PRESENZA DI PERDITE

Non controllare mai le perdite a fiamma libera, utilizzare sempre una soluzione di acqua saponata

Per verificare la presenza di perdite

Preparare 0,1 L di soluzione per il rilevamento delle perdite mescolando una parte di liquido per il lavaggio e 3 parti di acqua.

Assicurarsi che la valvola di controllo sia "CHIUSA".

Collegare il regolatore alla bombola e collegare il regolatore con il tubo flessibile e la griglia del gas esterna, assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi e poi accendere il gas.

Spazzolare la soluzione saponata sul tubo flessibile e su tutti i giunti. Se compaiono delle bolle si ha una perdita, che deve essere aggiustata prima dell'uso. Spegnerne l'alimentazione del gas in caso di perdita.

Riprovare dopo aver riparato il guasto. Spegnerne il gas in corrispondenza della bombola dopo il test.

Se la perdita rilevata non può essere eliminata, non tentare di eliminarla, ma consultare il proprio rivenditore di gas.

Come scollegare una bombola del gas

- a) Ad eccezione degli impianti a due bombole con valvola di commutazione, chiudere il rubinetto del gas se montato sull'apparecchio. Attendere che il bruciatore e la fiamma pilota si siano spenti. Per gli impianti con valvola di commutazione, è necessario spegnere solo la bombola vuota.
- b) Rimettere il tappo di sicurezza sulla bombola vuota.

Precauzioni per la sicurezza

- a) Verificare sempre la tenuta della linea del gas al connettore con acqua saponata dopo aver effettuato i collegamenti.
- b) Il coperchio superiore deve essere sempre aperto quando si accende il bruciatore.
- c) Utilizzare guanti da forno e strumenti robusti e maneggevoli per la griglia a gas quando si cucina sulla griglia.
- d) Essere preparati in caso di incidente o incendio. Sapere dove si trovano il kit di pronto soccorso e gli estintori e sapere come usarli..
- e) Tenere il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata..

Manuale d'uso

- f) Cucinare sempre prestando attenzione.
- g) Non riscaldare sulla griglia nessun contenitore di vetro o di metallo non aperto. La pressione può accumularsi e causare lo scoppio del contenitore, con il rischio di gravi lesioni personali o danni alla griglia.

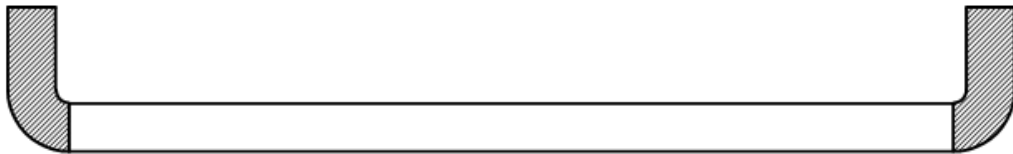


Figura 2



ATTENZIONE: L'impugnatura (vedere l'immagine sopra per riferimento) diventerà calda quando la griglia a gas in uso, **ATTENZIONE!** Non toccarlo.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

Attenzione: Il coperchio deve essere aperto quando si accende il bruciatore!
Non stare in piedi con il viso direttamente sopra la griglia a gas quando si accende il bruciatore.
La vostra griglia a gas avrà il seguente metodo di accensione:

Accensione con controllo del gas pilota (Bruciatore principale o bruciatore principale con bruciatore laterale)

BRUCIATORI

Bruciatori centrali della griglia a gas:

Con tutti i comandi del gas sulla griglia in posizione "OFF", ruotare la valvola della bombola del gas in posizione "on" sul regolatore. Per creare una scintilla è necessario premere le manopole di controllo (controllare sotto l'immagine) e tenere in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso del gas e poi girare in senso antiorario. La scintilla può arrivare al tubo di accensione del bruciatore. Sentirete uno "scatto" dall'accenditore e vedrete anche una fiamma arancione che proviene dal tubo di accensione del bruciatore sul lato sinistro del bruciatore.

Continuate a tenere premuta la manopola di comando del bruciatore per due secondi dopo lo "snap", questo permetterà al gas di fluire completamente lungo il tubo di accensione del bruciatore e assicurerà l'accensione.

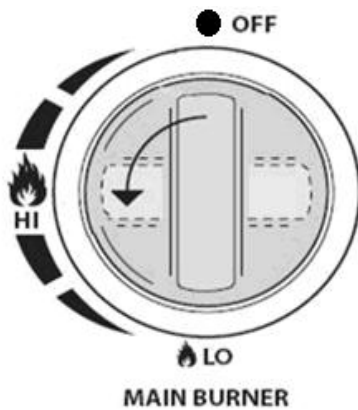
Quando il bruciatore è acceso, i bruciatori adiacenti attraversano la luce quando i loro comandi sono ruotati su "ALTO".

Sulla regolazione "Alta" la fiamma del bruciatore dovrebbe essere lunga circa 12-20 mm con un minimo di fiamma arancione. Ruotare il comando del gas completamente in senso antiorario per l'impostazione minima.

Manuale d'uso

Bruciatore laterale sinistro:

Procedere allo stesso modo per questo bruciatore che permette di cuocere il cibo in padella.



In caso di difficoltà nell'accendere la griglia a gas seguendo la procedura sopra descritta, rivolgetevi al vostro rivenditore per una consulenza.

Se non è possibile utilizzare l'accensione automatica, rimuovere la griglia di cottura e il diffusore di calore (piastra di cottura) e ruotare la valvola in senso antiorario a 90°, per accendere con l'accendino del barbecue ad una distanza di 5 mm dal foro del fuoco del bruciatore. Sostituire la griglia di cottura e il diffusore di calore (piastra), si prega di indossare i guanti ignifughi e resistenti al calore.



Attenzione : Se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di comando del bruciatore su "OFF" e attendere 5 minuti per far uscire il gas prima di riaccenderlo.

CONSERVAZIONE

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

Quando si utilizza la griglia a gas dopo un periodo di stoccaggio, verificare che non vi siano perdite di gas e controllare che non vi siano ostruzioni nel bruciatore ecc. prima dell'uso. Seguire anche le istruzioni di pulizia per garantire la sicurezza della griglia a gas.

Manuale d'uso

Se la griglia a gas viene conservata all'aperto, assicurarsi che tutte le aree sotto il pannello frontale siano libere da eventuali ostruzioni (insetti, ecc.) Questa area deve essere mantenuta libera, poiché ciò può influenzare il flusso dell'aria di combustione o di ventilazione.

ISTRUZIONI PARTE BRACIERE (lato destro)

Mettere sempre il carbone sopra la piastra (inferiore) per il carbone.

Non riporre la griglia finché la cenere e la carbonella non sono completamente spente.

Assicurarsi di aver seguito correttamente le istruzioni per l'assemblaggio del prodotto.

Prima del primo uso: Quando si accende il barbecue per la prima volta, mettere un singolo strato di carbone nella vaschetta del combustibile (massimo 50% della capacità normale). Creare una piramide con la carbonella e mettere alcuni cubi di accendifuoco solido nella piramide e accenderli.

Utilizzare tutti gli accessori ma non cucinare nulla. Mantenere il combustibile "incandescente" per almeno 30 minuti. Lasciar raffreddare il barbecue e pulirlo.

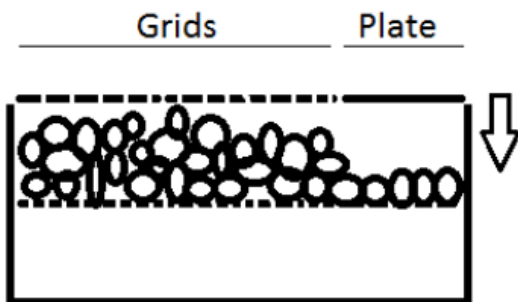
UTILIZZO

Accensione del barbecue

Porre un singolo strato di carbonella nel vassoio del combustibile. Per aumentare la vita del barbecue e limitare le emissioni di CO², non riempire il vassoio oltre il 50% della capacità normale.

Ammucchiare la carbonella a forma di piramide e mettere alcuni pezzi di accendifuoco a cubetti (2 o 3) nella piramide e accenderli.

ATTENZIONE! La cottura con la piastra non richiede molto carbone. Per non avere una temperatura troppo elevata sulla piastra, è necessario posizionare solo uno strato sottile di carbone sotto la piastra (vedere diagramma seguente).



Cuocere

Non cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.

- Non grigliare mai gli alimenti sulle fiamme.
- Assicurarsi che gli accendifuoco siano completamente bruciati prima di posizionare gli alimenti sul barbecue per cuocerli.
- Attendere che si sia formato un leggero strato di cenere.
- Non toccare le grate e la griglia durante la cottura.
 - Girare la manovella per alzare o abbassare la griglia per riempirla o per cuocere il cibo.

Manuale d'uso



ATTENZIONE: afferrare i manici per regolare l'altezza del carbone, può diventare molto caldo durante la cottura.

Assicurarsi di indossare dei guanti protettivi adatti quando si maneggia il dispositivo.

Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni sessione di cottura, attendere che il combustibile sia completamente spento e che il barbecue sia completamente freddo.
- Svuotare il vassoio o il cassetto della cenere; pulire con cura il barbecue e gli attrezzi.
- Proteggere il barbecue con un coperchio durante la stagione estiva e riporlo in un luogo asciutto quando non in uso per un lungo periodo di tempo.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o detergenti abrasivi per pulire la griglia di cottura o il barbecue.
- Non caricare la vaschetta del combustibile oltre il 50% della sua normale capacità e utilizzare solo carburanti raccomandati. Un vassoio sovraccarico di carburante si deteriora molto rapidamente e la temperatura sarebbe troppo alta per cucinare correttamente il cibo.
- Dopo ogni utilizzo pulire la griglia, poi la piastra del combustibile con una spazzatrice, svuotare il cassetto della cenere sul retro.
- Non lasciare mai che l'acqua ristagni nella vaschetta: ciò provocherebbe la formazione di ruggine.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Prevenzione/ Soluzione
Perdite di gas da tubo flessibile incrinato, tagliato o bruciato	Tubo flessibile danneggiato	Spegnere il gas nel serbatoio dell'LP, se il tubo è tagliato o incrinato, sostituire il tubo. Vedere la prova del piombo del serbatoio a LP e il regolatore di collegamento al
Perdite di gas dal serbatoio LP	Guasto meccanico dovuto al riposo o ad una manipolazione errata	Spegnere la valvola del serbatoio LP. Restituire il serbatoio LP al fornitore di gas
Perdite di gas dalla valvola del serbatoio LP	Guasto della valvola del serbatoio dovuto ad una cattiva manipolazione o ad un	Spegnere la valvola del serbatoio LP. Restituire il serbatoio LP al fornitore di gas

Manuale d'uso

Perdite di gas dalla valvola del serbatoio LP	Installazione non corretta, collegamento non a tenuta, rottura della guarnizione in gomma	Spegnere la valvola del serbatoio LP, rimuovere il regolatore dal cilindro e ispezionare visivamente la guarnizione in gomma per verificare l'eventuale presenza di danni. <u>vedere il test del serbatoio LP e il</u>
Fuoco proveniente dal pannello di controllo	Incendio nella sezione del tubo del bruciatore a causa di un blocco parziale del bruciatore	Spegnere le manopole di controllo e la valvola del serbatoio LP. Dopo che il fuoco è spento e la griglia è fredda, rimuovere il bruciatore e controllare che non vi siano nidi di ragni o ruggine. Vedere le pagine relative ai pericoli naturali e alla pulizia del

Risoluzione dei problemi:	Causa possibile	Prevenzione/Soluzione
Fuoco del grasso o fiamme continue eccessive sulla superficie di cottura	Troppi accumuli di grasso nell'area del bruciatore	Spegnere il serbatoio LP. Lasciare il coperchio aperto per permettere alle fiamme di estinguersi. Dopo il raffreddamento, pulire le particelle di cibo e il grasso in eccesso dall'area interna del focolare, dalla tazza/pentola/vassoio del grasso e da altre superfici.
Il bruciatore non si accende con l'accenditore	Problemi di gas 1. Si sta cercando di accendere il bruciatore sbagliato 2. Bruciatore non innestato con valvola di regolazione 3. Ostruzione nel bruciatore 4. Nessun flusso di gas 5. Blocco del vapore al dado di accoppiamento al serbatoio LP 6. Dado di accoppiamento sulla valvola del serbatoio LP non completamente collegato.	1. Vedere le istruzioni nella sezione Istruzioni per l'accensione 2. Assicurarsi che la valvola sia posizionata all'interno dei tubi del bruciatore. 3. Accertarsi che i tubi del bruciatore non siano ostruiti da ragnatele o altre stuoie, vedere la sezione di utilizzo e cura per la pulizia. 4. Assicurarsi che il serbatoio LP non sia vuoto. 5. Spegnere le manopole e scollegare il dado di accoppiamento dal serbatoio LP. Ricollegare e riprovare. 6. Ruotare il dado di accoppiamento di circa la metà a tre quarti.

Manuale d'uso

Il bruciatore non si accende con l'accenditore	Problemi elettrici: 1. Elettrodo incrinato o rotto;" scintille alla crepa". 2. Punta dell'elettrodo non in posizione corretta 3. Filo e/o elettrodo coperto da residui di cottura. 4. I fili sono allentati o scollegati 5. I fili sono in cortocircuito (scintille) tra l'accenditore e l'elettrodo. 6. il pulsante si attacca sul fondo scintilla tra accenditore ed elettrodo	1. Sostituire l'elettrodo. 2. La punta dell'elettrodo deve essere rivolta verso il foro di entrata del bruciatore. La distanza dovrebbe essere da 1/8" a 3/16". Regolare se necessario. 3. Pulire il filo e/o l'elettrodo con alcol e tampone pulito. 4. Ricollegare i fili o sostituire il gruppo elettrodo/filo. 5. Sostituire il filo dell'accenditore 6. Sostituire l'accenditore 7. Ispezionare l'isolamento dei fili e il corretto collegamento. Sostituire i fili se l'isolamento è rotto.
Il bruciatore non si accende	Vedere "problemi di gas;" alla pagina precedente. 1. Metodo improprio di accensione con il fiammifero.	1. Vedere la sezione "Accensione del controllo del gas pilota" per l'uso e la cura.
Improvviso calo del flusso di gas o fiamma bassa	1. Accumulo di grasso. 2. Eccessivo grasso nella carne. 3. Eccessiva temperatura di cottura	1. Pulire i bruciatori e l'interno della griglia/combustibile 2. Tagliare il grasso della carne prima di grigliarla.
Le fiamme si spengono	Venti forti o forti raffiche. Basso su gas LP. Valvola di eccesso di flusso intervenuta.	Girare la parte anteriore della griglia per affrontare il vento o aumentare l'altezza della fiamma. Riempire il serbatoio LP. Fare riferimento a "caduta improvvisa del flusso di gas" precedente.
Fuoco persistente di grasso	Grasso intrappolato dall'accumulo di cibo intorno al sistema del bruciatore.	Girare le manopole su OFF. Spegnerne il gas nel serbatoio dell'LP. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che la griglia si è raffreddata, rimuovere e pulire tutte le parti
Flashback... (fuoco nel/i tubo/i del bruciatore)	Il bruciatore e i tubi del bruciatore sono bloccati	Ruotare le manopole su OFF. pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Vedere la sezione pulizia del bruciatore nel manuale di pulizia e cura

Manuale d'uso

Fiammata	1. Accumulo di grasso. 2. Eccessivo grasso nella carne. 3. Eccessiva temperatura di cottura	1. Pulire bruciatori e interno della griglia/combustibile 2. Tagliare il grasso della carne prima di grigliarla. 3. Regolare la temperatura (abbassare)
Un bruciatore non si accende dagli altri bruciatori	Accumulo di grasso o particelle di cibo nella parte finale del tubo di trasporto	Pulire il tubo di trasporto con una spazzola metallica

Se il problema non viene risolto dalle informazioni di cui sopra, si prega di contattare il rivenditore locale di gas.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate quando il barbecue è freddo e con l'alimentazione del carburante disattivata alla bombola del gas. Si consiglia di far eseguire la manutenzione di questa griglia a gas almeno una volta all'anno da un tecnico competente presso il vostro punto vendita locale. Non tentare di effettuare la manutenzione di questo apparecchio da soli.

"Bruciando il barbecue dopo ogni utilizzo (per circa 15 minuti) si riducono al minimo i residui di cibo in eccesso.

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un detergente delicato o bicarbonato di sodio e una soluzione di acqua calda. La polvere abrasiva non abrasiva può essere usata sulle macchie ostinate, quindi risciacquare con acqua.

Se la superficie interna del coperchio del barbecue ha l'aspetto di vernice scrostante, cotta su accumulo di grasso si è trasformata in carbonio e si sfalda. Pulire accuratamente con una soluzione di acqua calda e saponata. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente. **NON USARE MAI IL DETERGENTE PER IL FORNO**

INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

Rimuovere i residui con spazzola, raschietto e/o tampone per la pulizia, quindi lavare con una soluzione di acqua saponata. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

SUPERFICI IN PLASTICA

Lavare con un panno morbido e una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua. Non utilizzare detergenti abrasivi, sgrassanti o un detergente concentrato per barbecue su parti in plastica.

Manuale d'uso

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare una soluzione di acqua tiepida e saponata. La polvere abrasiva non abrasiva può essere usata su macchie ostinate e poi risciacquata con acqua.

PULIZIA DEL GRUPPO DEL BRUCIATORE

Spegnere il gas in corrispondenza della manopola di comando e scollegare la bombola.

Rimuovere la griglia di raffreddamento.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o soffiare con aria compressa e strofinare con un panno.

Pulire le porte intasate con uno scovolino o un filo rigido (ad esempio una graffetta aperta).

Ispezionare il bruciatore per eventuali danni (crepe o fori). Se si riscontrano danni, sostituire il bruciatore con uno nuovo. Reinstallare il bruciatore, controllare che gli orifizi della valvola del gas siano posizionati correttamente e fissati all'interno dell'ingresso del bruciatore (venturi).

In alcuni casi il vostro barbecue si riaccenderà a causa di un insetto che striscia all'interno del bruciatore venturi o di un ragno che fa girare la sua ragnatela all'interno del bruciatore. Questo può essere corretto utilizzando una spazzola per bottiglie inserita attraverso il venturi del bruciatore e spingendola all'interno del bruciatore per tutta la lunghezza del bruciatore. Se la condizione persiste, consultare il rivenditore del gas.

Nota: non mettere mai acqua sui bruciatori per spegnerli, questo può danneggiarli.

Manuale d'uso



Il corretto smaltimento dell'unità

(Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

(Applicabile nell'Unione Europea e nel resto d'Europa che hanno adottato sistemi di raccolta differenziata paesi)

La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti domestici. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti

separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. I consumatori devono contattare la propria autorità locale o il rivenditore per informazioni sulla corretta dismissione del loro prodotto.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- illustrazione non contrattuale
- informazioni sui prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso