



BARBECUE A GAS

MANUALE D'USO

Broil King. **STERLING.6** broil-mate™

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

CONTENUTO

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



LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL TUO BARBACUE A GAS

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

SICUREZZA

Questo apparecchio e' stato disegnato secondo Standard CE.

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 ripiano laterale 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. Spegner 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 76 cm. Dell'apparecchio da qualsiasi costruzione combustibile.

Non posizionarlo sotto qualunque copertura o riparo che non abbia protezione combustibile.

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

MODEL	TOTAL HEAT INPUT	TOTAL HEAT INPUT	JET SIZE MAIN BURNER	JET SIZE SIDE BURNER	JET SIZE REAR BURNER
536-03	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
536-23	11.5 kW	836 g/h	0.99 mm	0.79 mm	
547-23	10.0 kW	727 g/h	1.09 mm		
547-43 / 549-43	12.7 kW	923 g/h	1.09 mm	0.79 mm	
543-73 / 547-73	13.5 kW	982 g/h	1.09 mm		0.94 mm
546-13	10.0 kW	727 g/h	1.09 mm		
546-33	12.7 kW	923 g/h	1.09 mm	0.79 mm	
947-93 / 9457-83	18.5 kW	1345 g/h	1.18 mm	0.79 mm	0.99 mm
949-23 / 9457-53	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
949-43	14.1 kW	1025 g/h	1.18 mm	0.79 mm	
949-73 / 9457-73	15.8 kW	1149 g/h	1.18 mm		0.99 mm
949-93	18.5 kW	1345 g/h	1.18 mm	0.79 mm	0.99 mm
1104-3	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
1124-3	11.5 kW	836 g/h	0.99 mm	0.79 mm	
1302-3 / 1304-3	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
1714-3 / 1716-3	10.0 kW	727 g/h	1.09 mm		
1726-3	12.7 kW	923 g/h	1.09 mm	0.79 mm	
1916-3	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
2858-3	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
2868-3	14.1 kW	1025 g/h	1.18 mm	0.79 mm	
2888-3	18.5 kW	1345 g/h	1.18 mm	0.79 mm	0.99 mm
4446-13	10.0 kW	727 g/h	1.09 mm		
4446-23	12.7 kW	923 g/h	1.09 mm	0.79 mm	
4456-53	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		

CYLINDER

Sono permesse bombole sino a 15 Kg.

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, rimuovere la bombola e coprire il Barbecue.

Conservare la Bombola fuori 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 in osservanza degli standards 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/standards locali/nazionali.

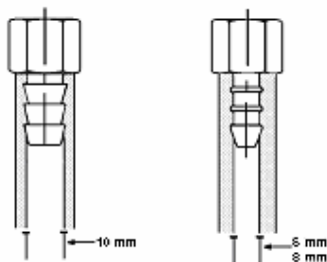
Il tubo di gas GPL, che collega l'apparecchio alla bombola dovrebbe essere lungo 600 mm.

Occorre posizionare il tubo del gas GPL lontana 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.



SPECIFICHE

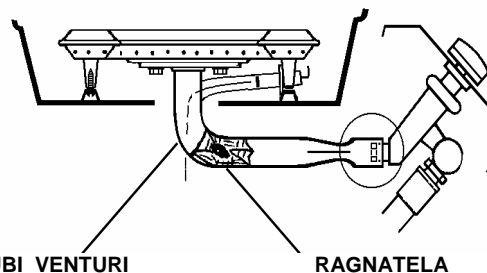
PER USO IN	CATEGORIA	FORNITURA PRESSIONE BUTANO	FORNITURA PRESSIONE PROPANO	REGOLATORE OSSERVAZIONE CON	TUBO GPL I OSSERVAZIONE CON
GB	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
FR	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
BE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
LU	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
NL	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
DK	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
ES	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
PT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IT	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
SE	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
NO	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
FI	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		
CH	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IE	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
IS	I ₃₊ (28-30/37)	28-30 mbar	37 mbar		
GR	I _{3B/P} (30)	30 mbar	30 mbar		

TUBI VENTURI

- **MANTENERE PULITI I TUBI VENTURI.**

- **Ostruzioni causate da insetti come ragni o da nidi possono causare un ritorno di fiamma.**

Anche se il barbecue potrebbe ancora accendersi il ritorno di gas potrebbe dar fuoco e causare un piccolo incendio intorno ai tubi venturi sia al pannello di controllo che alla accensione laterale.



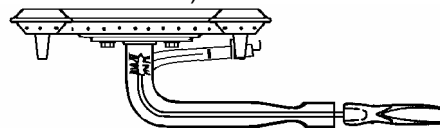
- **Nel caso di un ritorno di fiamma, spegnere immediatamente il gas alla fonte.**

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

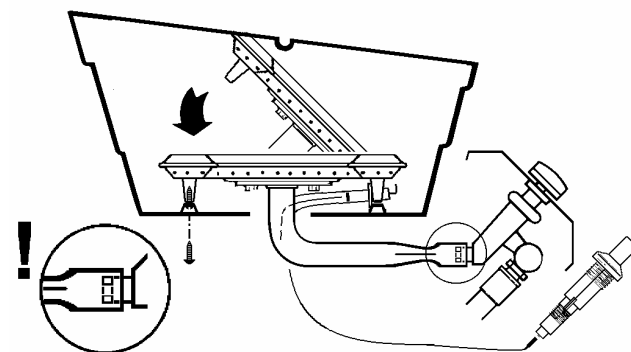
1. Se c'è odore di gas.
2. Se il vostro barbecue non raggiunge la temperatura.
3. Se il vostro barbecue non riscalda in modo uniforme.
4. Se il bruciatore inizia a scoppiettare.

ISPEZIONE DEI TUBI VENTURI

1. Spegnere il gas alla fonte.
2. Quando il barbecue è freddo liberare il bruciatore dai suoi fermi e rimuoverlo dal barbecue.
3. Pulire i tubi venturi con un pulitore per pipa o con l'apposito utensile per pulizia dei tubi ventura (Accessorio n.18280).



4. Abbassare il bruciatore nel barbecue assicurandosi che i tubi venturi siano correttamente allineati e sistemati sugli orifizi.



5. Assicurare il bruciatore con i fermi.

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.

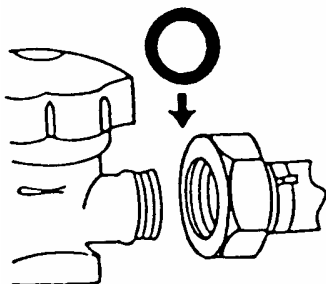
ATTENZIONE: Cambio della bombola deve essere effetuto in una zona senza fiamme aperte.

Bombole di butano hanno diverse connessioni -

a) Connessione a vite.

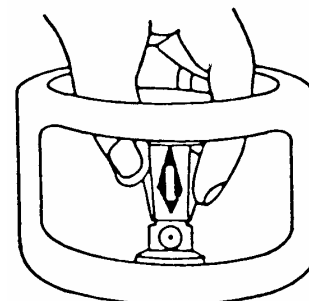
La parte piu' importante e' la guarnizione di sigillo. Sempre assicurarsi che sia presente e non danneggiato quando si deve cambiare bombola.

Certe connessioni a vite hanno un impugnino per stringere e certi hanno bisogno di una chiave. Stringere bene. Quando si usa una chiave non stringere troppo che si puo' rovinare la guarnizione.

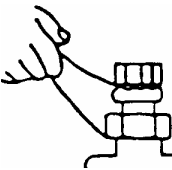
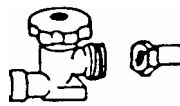

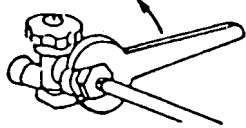

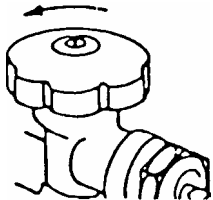



b) Connessione a pressione.

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.



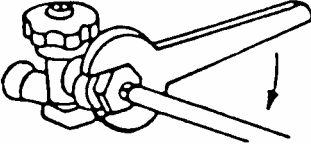

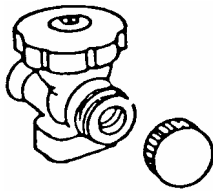



Collegare la bombola

CONNEZIONE A VITE	CONNEZIONE AD INTERUTTORE
1. Controllare che la bombola sia chiusa.	Girare il sigillo di sicurezza in modo che la freccia punti verso l'apertura della bombola. 
2. Rimuovere il sigillo di sicurezza. 3. Ispezionare la guarnizione prima di collegare il tubo. 	Togliere il sigillo di sicurezza tirando lo spago in fuori poi in su'. Non usare attrezzi, lascia il sigillo appeso. 
4. Collegare il tubo del gas con la chiave. Non stringere troppo i collegamenti della bombola. 	Mettere l'interuttore ed assicurarsi che la guarnizione e' dentro la valvola. Girare l'interuttore alla posizione spento. 
5. Quando il gas e' richiesto girare la manopola in verso anti orario. 	Quando il gas e' richiesto girare l'interuttore ad aperto. 

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

Scollegare la bombola.

CONNEZIONE A VITE	CONNEZIONE AD INTERUTTORE
1. Chiudere valvola in senso orario. 	Mettere interuttore in posizione spento. 
2. Spegner i pomi di controllo del barbecue. ASPETTARE che il bruciatore sia spento. SE LA FIAMMA NON SI SPEGNE—GIRARE LA VALVOLA IN POSIZIONE APERTO. LASCIA L'APPARECCHIO ACCESO E CHIAMA IL PROCURATORE DI GAS.	
3. NON RIMOVERE MAI il tubo del gas con la valvola aperta. 4. RIMOVERE il tubo con la chiave. 	MAI GIRARE L'INTERUTTORE alla posizione di scollegamento direttamente dalla posizione di ACCESO. Girare l'interuttore alla posizione di SCOLLEGAMENTO, e sollevare il connettore. 
5. RIMETTERE il sigillo sulla bombola, sia vuota che mezza piena. 	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.

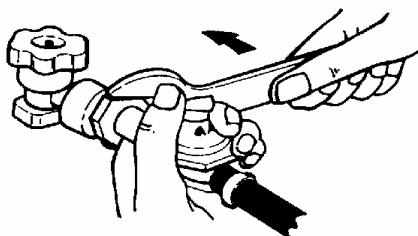
Bombole di propano hanno vari collegamenti. Se una guarnizione e' usato nel collegamento, controllare che sia presente e non sia danneggiato quando si cambia bombola. Certi collegamenti hanno manopole per stringere e certe hanno bisogno di una chiave per stringere. Usare sempre la chiave adatta nel stringere.

COLLEGARE UNA BOMBOLA

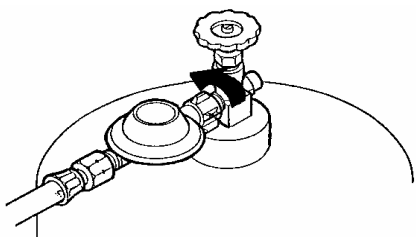
1. Assicurarsi che la valvola sia chiusa girando in senso orario. Rimuovere il sigillo di sicurezza e conservare per dopo.



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.

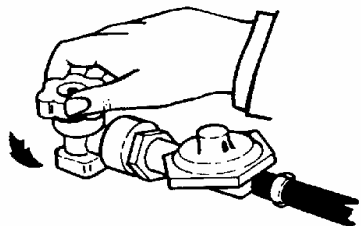


- b. **Tubo con manopola** - Usando pressione delle mani, stringere il tubo per bene. Non usare una chiave con questo tipo di collegamento.



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

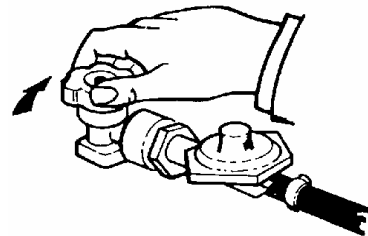
3. Quando si ha bisogno di gas girare la manopola in senso anti orario.



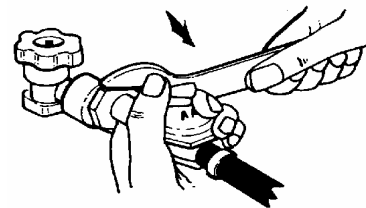
Controllare che non ci siano perdite di gas prima di adoperare.

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

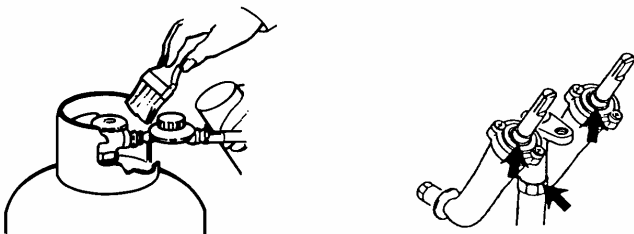
Tutte le connessioni sono state collaudate in fabbrica per perdite di gas e i bruciatori sono stati sottoposti ad esami di fiamma. Comunque durante la spedizione certe connessioni si sarebbero potute alterare.

PER PRECAUZIONE:

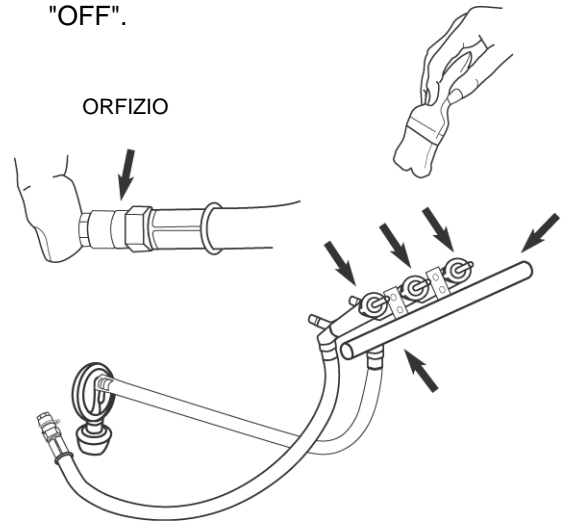
- **CONTROLLARE TUTTE LE CHIUSURE PER PERDITE PRIMA DI USARE IL VOSTRO BARBECUE.**
- **CONTROLLARE LA VALVOLA DELLA BOMBOLA DOPO OGNI SUA RICARICA.**
- **CONTROLLARE PER PERDITA OGNI VOLTA CHE SI SCOLLEGA O SI COLLEGA UNA CONNEZIONE DI GAS.**
- **VIETATO FUMARE!**
- **MAI CONTROLLARE PER PERDITE CON UN FIAMMIFERO O UNA FIAMMA APERTA.**
- **CONTROLLARE PER PERDITE ALL'APERTO.**

PER CONTROLLARE PER PERDITE

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

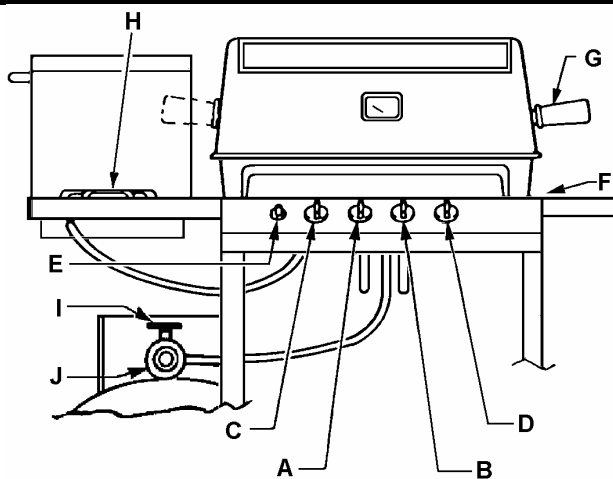


6. Se il vostro barbecue e' equipaggiato con un bruciatore laterale o posteriore:
 - a. Mettere la punta del dito sopra l'orfizio del bruciatore laterale o posteriore.
 - b. Girare la manopola controllo LATERALE"SIDE"/POSTERIORE"BACK" su "HI".
 - c. Spennellare la soluzione di sapone su ogni connessione tra l'orfizio e la valvola.
 - d. Girare la manopola LATERALE"SIDE"/POSTERIORE"REAR" su "OFF".



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 di barbecue per assistenza. Non tentare di far funzionare l'apparecchio in presenza di perdite.

ACCENSIONE



A. CONTROLLO SINISTRO	F. FORO ACCENSIONE MANUALE
B. CONTROLLO DESTRO	G. MANIGLIA
C. CONTROLLO LATERALE	H. BRUCIATORE LATERALE
D. CONTROLLO POSTERIORE	I. VALVOLA DELLA BOMBOLA
E. PULSANTE DI ACCENSIONE	J. REGOLATORE

1. Il barbecue deve essere assemblato secondo le istruzioni accluse.
2. Controllare che la bombola sia piena e propriamente 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 propriamente sistemati sopra gli orfizi delle valvole di gas.
5. Controllare che siano connessi i fili di accensione di entrambi i bruciatori centrali e quello laterale.
6. Leggere attentamente tutte le istruzioni contenute nella placca attaccata al barbecue.
7. **ATTENZIONE: Aprire il coperchio prima di accendere.**
8. Sistemare i pomi di controllo su "OFF" ed aprire la valvola della bombola.

9a. Per il bruciatore principale:

Premere e girare il pomo del controllo destro su "Hi". Premere il pulsante di accensione 3 o 4 volte oppure con un fiammifero.

(l'accensione può avvenire meglio con il controllo destro o tutti e due i pomi posizionati su "MEDIUM".)

Nota: Per accendere il bruciatore con un fiammifero seguire i passi da 1 a 8 riportati sopra.

Inserire il fiammifero acceso attraverso il buco di accensione situato in basso a destra della scocca inferiore.

Premere e girare il pomo destro su "Hi".

Il bruciatore dovrebbe accendersi dopo 5 secondi. Dopo che il bruciatore destro è acceso spingere il pomo di controllo sinistro e girare su "Hi". Il bruciatore sinistro si accenderà automaticamente.

9b. Per il bruciatore laterale:

Spingere e girare il pomo del controllo su "Hi". Spingere il pomo di accensione 3 o 4 volte. Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

Nota: Per accendere il bruciatore con un fiammifero, seguire i passi da 1 a 8 riportati sopra.

Avvicinare il fiammifero acceso ai fori del bruciatore laterale. Spingere e girare il pomo del controllo su "Hi".

Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi.

9c. Per il bruciatore del giro arrosto posteriore:

Attenzione - Non far funzionare il bruciatore principale simultaneamente a quello posteriore poiché potrebbe causare fiammate da grasso e/o danneggiare il barbecue.

Attenzione: Il bruciatore posteriore deve essere a suo posto prima di girare il pomo di controllo.

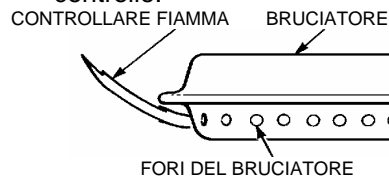
RIMUOVERE LA RASTRELLIERA MOBILE.

Seguire i passi da 1 a 8.

Avvicinare il fiammifero acceso ai fori del bruciatore posteriore.

Spingere e girare il pomo del controllo su "Hi".

Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 5 secondi. È essenziale avere il fiammifero già acceso vicino ai fori del bruciatore prima di girare il pomo di controllo.



Tutti i fori del bruciatore dovrebbero mostrare una fiamma di 2,5 cm quando acceso su "Hi".

10. Attenzione - Controllare il tuo barbecue 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".

1. Se c'è odore di gas.
2. Se c'è un ritorno di fiamma.
3. Se il barbecue si scalda non uniformemente.
4. Se i bruciatori scoppiano.

SE I BRUCIATORI NON SI ACCENDONO

1. Spingere e girare il pomo di controllo su "OFF". Attendere 5 minuti, poi riprovare con il pomo di controllo destro o i pomi di tutti e due i controlli posizionati su fiamma media.
2. Se nessun bruciatore 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. Chiusura della bombola.
2. Girare i pomi di controllo su "OFF".

Prima accensione. Prima di cucinare per la prima volta sul vostro barbecue, occorre accenderlo per eliminare tutti gli odori e materie estranee, essendo nuovo, nel seguente modo.

Rimuovere le griglie di cottura e la rastregliera superiore e lavare in acqua e sapone delicato. Accendere il bruciatore. Chiudere il coperchio e far funzionare il barbecue per 20 minuti con i pomi di controllo posizionati su "MEDIO". Chiudere il gas alla fonte. Girare i pomi di controllo su "OFF". Lasciare raffreddare l'apparecchio, rimettere le griglie. Ora siete pronti ad adoperare il vostro barbecue.

Pre-riscaldamento: Prima di cucinare e' necessario pre-riscaldare il barbecue con il coperchio chiuso. Il cibo che richiede una alta temperatura per cuocersi necessita di un periodo di pre-riscaldamento da 6 a 10 minuti, il cibo che necessita di una bassa temperatura di cottura necessita soltanto di un periodo da 2 a 5 minuti. Non occorre pre-riscaldare per casseruole o altro cibo che richiede meno cottura.

Posizione del coperchio. La posizione del coperchio durante la cottura e' una questione di preferenza personale, ma il barbecue cuoce piu' veloce, consuma meno gas, controlla meglio la temperatura, con il coperchio chiuso. Inoltre un coperchio chiuso da' piu' sapore di "grigliata" alla carne arrostita direttamente sulla griglia ed e' essenziale per cotture con il giroarrosto, per affumicare, e per il cucinare a convezione.

TEMPERATURE DI COTTURA

Temperatura Massima. Con i pomi di controllo su "HI", la temperatura della superficie della griglia di cottura e' di circa 290° C quando il Barbecue ha raggiunto la temperatura. Si usa questa temperatura soltanto per un rapido riscaldamento, per rosolare bistecche o costole, per bruciare residui di cibo dalle pietre a fine cottura. Raramente per non dire mai la temperatura massima di "HI" viene usata per una cottura prolungata.

Temperatura Media. Con i pomi di controllo su MEDIO, la temperatura della superficie della griglia di cottura e di circa 230° C con il coperchio abbassato. Si usa questa temperatura per la maggior parte delle grigliate, cottura al girarrosto, ed al forno e per cuocere hamburgers e vegetali.

Temperatura Bassa. Con i pomi di controllo su "LOW" la temperatura all'interno del Barbecue e di circa 175° C con il coperchio chiuso. Si usa per cibo affumicato, al girarrosto, e quando si cuoce il cibo magro, come ad esempio il pesce. Queste temperature sono soltanto approssimate e possono variare con la temperatura esterna e la quantita' di vento.

QUANDO SI CUCINA A CONVEZIONE O CON IL GIRARROSTO, PER AVERE MIGLIORI RISULTATI E BENE USARE UN TERMOMETRO PER LA CARNE.

PREPARATIVI

1. Preparare il cibo in anticipo per evitare i ritardi o problemi di tempo. Se si usano spezie o marinate, esse dovrebbero essere applicate prima di mettere la carne a cuocere sulla griglia.
2. Per permetterti di stare vicino al Barbecue durante la cottura, e bene organizzarsi con forchettoni, pinze, guanti da forno, salse e spezie varie.
3. Eliminare il grasso dalla carne per ridurre al minimo la fiamma causata dallo sgocciolamento del grasso.
4. Per evitare il problema del cibo che si attacca alla griglia spalmarla prima con dell'olio vegetale oppure spruzzarla con uno spray "anti-aderente" prima di iniziare ad arrostitore.
5. Pre-riscaldare il Barbecue alla temperatura desiderata con il coperchio abbassato prima di iniziare a cucinare.
6. I vegetali si cuociono meglio in un foglio di alluminio con abbastanza condimento per creare vapore. Il tempo di cottura per i vegetali e' uguale a quella di cottura al forno o cucina elettrica.
7. Controllare la riserva di gas prima di iniziare.

GUIDA DEL TERMOMETRO PER LA CARNE:

MANZO/AGNELLO	AL SANGUE	55°C	(130°F)
MANZO/AGNELLO	MEDIO	65°C	(150°F)
MANZO/AGNELLO	BEN COTTO	70°C	(160°F)
VITELLO	BEN COTTO	65°C	(150°F)
MAIALE	BEN COTTO	74°C	(170°F)
POLLAME	BEN COTTO	80°C	(170°F)

COTTURA ALLA GRIGLIA

La cottura alla griglia e la forma piu comune nell'uso del barbecue. Le tecniche dipendono dal gusto personale.

1. Non usare il sale sulla carne durante la cottura al barbecue. La carne si manterra' piu succosa se il sale verra aggiunto a fine cottura.
2. Non spalmare salse sulla carne sino ad un terzo o ad una meta' dell loro cottura. Salse contenenti pomodoro, zucchero, olio, bruciano facilmente ed in quel caso possono dare dei risultati meno appetenti.
3. Per evitare che le bistecche si seccino troppo, e bene usare le pinze meglio del forchettone e iniziare cottura a temperatura massima per sigillare la carne e l'umidita. Ridurre la temperatura quando la carne e' ben cotta. Generalmente pezzi di carne tagliati piu' spessi, rimangono piu' teneri, cotti al barbaque.
4. Per controllare se la carne e' cotta, fare un piccolo taglio nella parte piu'alta o spessa, oppure vicino all'osso per controllare il colore.
5. Per avere migliori risultati, non lasciare che le fiamme raggiungano il cibo, se cio' avviene, togliere dalla griglia il cibo. Questo per eliminare il sapore di bruciato, in modo particolare per il pollo e il maiale.

TECNICHE DI COTTURA

COTTURA ALLA GRIGLIA

- Cuocere alla griglia con il coperchio chiuso, a bassa temperatura. Conservvera il sapore affunicato.
- Dopo la cottura, chiudere il coperchio e girare la manopola del bruciatore su "HI" per approssimativamente 10 minuti per eliminare i residui dalla griglia e dalle pietre.
- Per avere piu' calore si usano le griglie di cottura in due posizioni, per aumentare o dinuinire la superficie di cottura.

GUIDA DI COTTURA ALLA GRIGLIA:

CARNE	MISURA	TEMP.	CUCINA		TEMPO
			AL SANGUE	BEN COTTA	
HAMBURGER	SCHIACCIATIN A	MED-ALTA	10	-	20 MIN
BISTECHE	DA 2.5 CM	MED-ALTA	10	-	30 MIN
BISTECHE	DA 2.5 A 5 CM	MED-ALTA	20	-	40 MIN
COSTOLETTE D'AGNELLO	DA 2.5 CM	MED-BASSA	15	-	25 MIN
COSTOLETTE DI MAIALE	DA 2,5/5 CM	MED-BASSA	15	-	25 MIN
COSTINE	INTERO	BASSA	40	-	60 MIN
ALI DI POLLO	INTERO	BASSA	25	-	35 MIN
PETTO DI POLLO	INTERO	BASSA	30	-	40 MIN
FILETTO DI PESCE	DA 3 CM	MED-BASSA	15	-	20 MIN
ARAGOSTA (APERTA)	INTERO/CODE	MED-BASSA	15	-	20 MIN

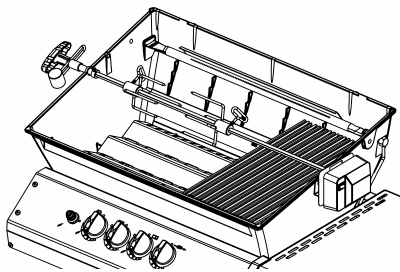
COTTURA A CONVEZIONE

Questo metodo e' ideale per arrostitire grossi pezzi di carne con o senza il girarrosto.

- Preparare il barbecue prima di accenderlo. Mettere un tegame per lo sgocciolamento sopra le pietre a beneficio di tutto il cibo. Mettere da 1 cm a 2,5 cm di acqua nel tegame. Succo di frutta, vino o una marinata puo' anche essere aggiunta per aumentare il sapore. Non lasciare seccare il tegame.
- Per arrostitire senza il girarrosto, mettere la carne sulla reticola per arrosto direttamente sulla griglia.
- Nella maggior parte dei casi, la cottura a convezione e migliore con il coperchio chiuso ad una temperatura ridotta.
- Spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare prima di togliere il tegame che e' servito alla raccolta dei sughi di cottura. I sughi di grassi sono molto infiammabili e devono essere maneggiati con cautela per evitare danni.

COTTURA AL GIRARROSTO

- Il girarrosto puo' essere sistemato sin a 7Kg di carne con il fattore limitante dello spazio necessario per la rotazione. Per migliori risultati la carne dovrebbe essere messa al centro dello spiedo per eliminare una mancanza di equilibrio.
- Il girarrosto puo' essere usato con una griglia se lo spazio permette. Mettere la carne vicino alla maniglia per farsi' che e' piu' manegevole.



- Assicurare bene la carne sullo spiedo prima di metterla sul barbecue. Per il pollame, legare strettamente le ali e le cosce per evitare ogni contatto con il tegame per la raccolta dei sughi.
- In molti casi la cottura al girarrosto e' migliore con il coperchio chiuso e il calore ridotto.
- Prima di mettere la carne sul barbecue spennellare la carne con olio vegetale. Questo migliorera' la doratura della carne.
- Per piu' cottura al girarrosto, si consiglia un tegame per la raccolta dei sughi, in modo da raccogliere il condimento. Posizionare il tegame per la raccolta dei sughi sulle pietre, immediatamente sotto la carne. In un tegame versare da 1 a 2,5 cm di acqua. Succo di frutta, vino o una marinata puo' anche essere aggiunta per aumentare il sapore. Non lasciare seccare il tegame. Per una cottura senza il tegame, occorre piu' attenzione per evitare il rischio di fuoco dovuto al grasso.
- Usare i guanti da forno quando si maneggia lo spiedo o si lavora intorno al barbecue onde evitare danni.
- Spegnere il barbecue e lasciarlo raffreddare prima di togliere il tegame servito alla raccolta dei sughi. Il grasso sgocciolato e' altamente infiammabile e deve essere maneggiato con cautela per evitare danni.

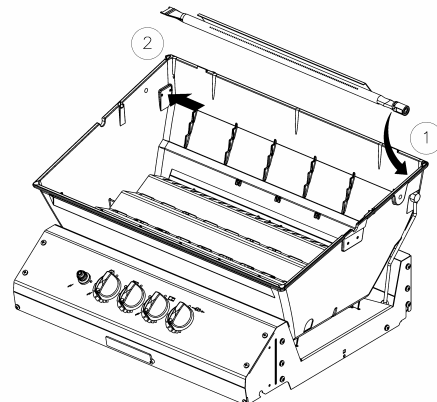
GUIDA ALLA COTTURA CONVEZIONALE/GIRARROSTO:

ARROSTO DI MANZO	2,5-5 Kg.	MEDIO-BASSA	2	-	4 H
ARROSTO DI MANZO	4-8 Kg.	MEDIO-BASSA	3	-	5 H
ARROSTO DI MAIALE	1,5-4 Kg.	MEDIO-BASSA	2	-	4 H
ARROSTO DI MAIALE	5-8 Kg.	MEDIO-BASSA	3	-	5 H
TACCHINO O POLLO	1,5-4 Kg.	MEDIO-BASSA	2	-	4 H
TACCHINO O POLLO	4-8 Kg.	MEDIO-BASSA	3	-	5 H

GIRARROSTO CON BRUCIATORE POSTERIORE

Alcuni modelli hanno un bruciatore posteriore per la cottura al girarrosto. Questo metodo di cottura e' il metodo piu' recente per cuocere arrosti e pollame. Con la fonte di calore situata dietro il cibo, non vi e' alcuna possibilita' che il pranzo sia rovinato dalla fiamma per lo sgocciolamento del grasso. Essere a conoscenza del miglior modo di cottura, vi dara' migliori risultati ogni volta. Un piatto o un tegame messo al di sotto dello spiedo, raccoglierà i sughi di cottura che serviranno ad ammorbidire la carne o a preparare una salsa.

Il bruciatore posteriore e' assistito da una molla per facilitare la rimozione.



MANUTENZIONE

MANUTENZIONE PERIODICA

Dopo aver finito, si prepara il barbecue per la prossima cottura bruciando ogni residuo di cibo dalla griglia e dalle pietre nel seguente modo:

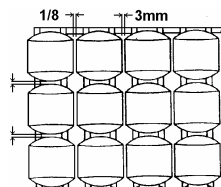
GRIGLIA DI COTTURA

Eliminare ogni residuo di cibo dalle griglie, girare i pomi di controllo su HI e far funzionare il barbecue con il coperchio chiuso per 10-15 minuti o finché termina il fumo. Girare la valvola della bombola su "OFF", e poi anche i pomi di controllo su "OFF". Usare una spazzola rigida con il manico lungo in ottone per pulire la griglia. Ricordarsi che il barbecue è caldo così da indossare dei guanti da forno o usare una porta pentola per maneggiare la spazzola. Non si devono lavare le griglie e la rastrelliera superiore dopo ogni cottura, ma se si desidera farlo, si consiglia di usare un sapone leggero con l'acqua e poi risciacquare molto bene. Mai usare un detersivo per pulire il forno.

RIVESTIMENTO IN PORCELLANA - La maggior parte delle griglie OMC sono rivestite con una durevole porcellana smaltata per agevolare nella pulizia e ridurre la tendenza del cibo ad attaccarsi alla griglia. Questo è essenzialmente un rivestimento in vetro che si può scheggiare se maneggiato male. Questo comunque non danneggerà l'uso delle griglie. Se appare un po' di ruggine coprire la griglia con dell'olio da cucina.

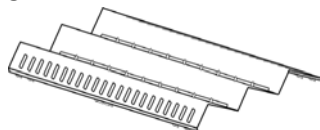
PIETRE DI CERAMICA

Se qualche residuo inizia ad accumularsi sulle pietre, prima di accendere il barbecue, rimuovere le griglie di cottura e girare le pietre. La parte sottostante si pulirà da sola mentre il barbecue si riscalda.



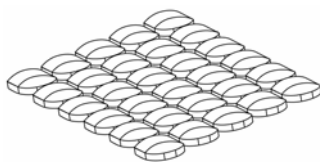
FLAV-R-WAVE VAPORIZZATORE A BARRA

Se vi si accumulano residui di cibo togliete la griglia di cottura e grattate con una spazzola per barbecue.



FLAV-R-CAST VAPORIZZATORE IN GHISA

Se vi si accumulano residui di cibo si rimuovono con una spugna abrasiva o con la spazzola per barbecue. Ungere con olio da cucina se previsto un lungo periodo di non utilizzo.



Il vaporizzatore in ghisa è porcellanato per proteggerlo dalla ruggine e facilitarne la pulizia. Potrebbe scheggiarsi in caso di cattivo uso, questo non compromette l'uso o le prestazioni dal vaporizzatore. Se compare un po' di ruggine grattatela e ungete con olio da cucina.

RACCOGLI GRASSO



Il reggi raccogli grasso è situato sotto la scocca del barbecue direttamente sotto il buco dove il grasso uscirà. Il recipiente non è provvisto. Il reggi recipiente è stato disegnato per essere usato con le scatolette di rame. Il raccogli grasso deve essere controllato spesso e cambiato regolarmente per evitare che il grasso fuoriesca.

PIETRE LAVICHE

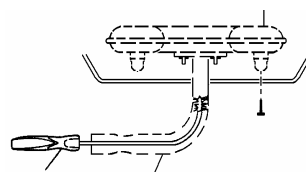
Quando il barbecue è freddo, rimuovere le griglie e girare le pietre sulla grata. Coprire tre quarti delle pietre con fogli di alluminio, con la parte più lucicante in basso. Accendere i bruciatori, al massimo con coperchio chiuso per 10 minuti. Spegnerne la manopola della bombola, girare i pomi di controllo su "OFF". Quando il barbecue è freddo, rimuovere l'alluminio dalle pietre. Assicurarsi che le pietre siano disposte uniformemente.

MANUTENZIONE ANNUALE

Per assicurare un funzionamento efficiente, quest'attrezzo deve essere ispezionato e pulito almeno una volta all'anno o dopo non essere usato per più di un mese.

BRUCIATORE

Rimuovere il bruciatore ed ispezionare per fratture o deterioramento.



Pulire i tubi venturi usando un pulisci tubi o spazzola venturi per eliminare bloccaggio causate da ragni o insetti. Vedi "Tubi Venturi".

Mentre il bruciatore è rimosso, pulire il fondo della scocca.

Depositi duri possono essere tolti tramite spazzola di ferro e poi lavare la superficie con acqua e sapone.

TUBO FLESSIBILE

Ispezionare e cambiare se necessario. Vedi "tubo flessibile".

PIANI SAGOMATI

Lavare con acqua e sapone.

PIANI DI LEGNO

Lavare con acqua e sapone o cartavetrare leggermente. È comune che ogni pezzo di legno varia di colore. Questi legni contengono olio naturale che non è nocivo alla salute. Si può ungerne il legno con olio protettivo per legno se desiderate, ma assicurarsi che non sia tossico.

RIFINITURE ESTERIORI

Se compaiono delle macchie bianche per ossidazione, lavare la parte esterna della SCOCCA / "HOUSING" con sapone delicato e una soluzione d'acqua. Risciacquare abbondantemente le superfici, quindi asciugarli con un panno imbevuto di olio da cucina per ridargli splendore.

Eventuali graffi o crepature si possono riparare usando una buona titura a spray ad alta temperatura (600°F) per i ritocchi.

PARTI SOSTITUIBILI

Se si riscontra un problema con il regolatore, il tubo flessibile, il bruciatore o le valvole di controllo, non cercare di ripararli. Contattare subito il vostro fornitore o un centro autorizzato per la riparazione o sostituzione delle parti. Per assicurarsi un ottimo rendimento si consiglia di usare unicamente le parti sostituibili dell'OMC.

PERDITE DI GAS

Dopo aver ricollegato la bombola, assicurarsi che non ci siano perdite. Vedere "TEST PER PERDITE".

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBLE CAUSE	CORREZIONE
Odore di gas	Chiudere immediatamente la bombola non usare il Barbecue finché 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. Anello ad "O" rotto/danneggiato. 3. Filettatura del regolatore sporca. 4. Filettatura danneggiata. 5. Perdita di gas nel tubo/regolatore o valvole di controllo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avvitare strettamente e procedere 2. Sostituire Anello "O" presso centro autorizzato. 3. Pulire filettatura avvitare bene e procedere con il test per perdite. 4. Rivolgersi presso centro autorizzato.. 5. Rivolgersi presso centro autorizzato.
Fiamma sotto pannello di controllo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloccati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere bruciatore pulire 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. Malfunzione dell'accensione. 6. Venturi non allineata con la valvola orifizia. 7. Orifizio bloccato. 8. Tubo attorcigliato. 9. Regolatore fissato lento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire bombola gas GPL. 2. Collegare i fili dell'elettrodo, sia del bruciatore principale che quello laterale. 3. Allineare gli elettrodi. 4. Usare procedura "Accensione Manuale". 5. Rimuovere il bruciatore, pulire i Venturi. Vedi "Tubi Venturi". 6. Allineare i Venturi con l'orifizio. Vedi "Tubi Venturi". 7. Rimuovere il bruciatore, pulire orifizio con spillo o sottile filo di ferro. Non forare l'orifizio con un trapano. 8. Drizzare il tubo. Tenere lontano dalla scocca del Barbecue. 9. Stringere bene il regolatore e procedere alla prova "Test Perdite".
Diminuzione del calore "schioppettii".	<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".
Punti caldi su superficie di cottura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le briquettes non sono bene distribuite. 2. Venturi bloccati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distribuire uniformemente le briquettes sulla grata. 2. Rimuovere bruciatori, pulire venturi. Vedi "Tubi Venturi".
Fiammate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumolo eccessivo di grasso su briquettes. 2. Temperatura troppo alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire le briquettes. Vedi "Manutenzione". 2. Abbassare fiamma tramite pomo di controllo oppure alzare griglia di cottura (solo con griglie a 2 posizioni).
Suono sibillante dal regolatore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valvola della bombola è stata 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 è normale se diventa eccessiva i venturi potrebbero essere otturati. 2. I fori del bruciatore otturati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere bruciatore e pulire venturi. Vedi "Tubi Venturi". 2. Rimuovere bruciatore e pulire i fori con uno spazzolino.
Interno del coperchio dà l'impressione che spelli.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Questo non è venicatura difettosa ma accumolo di grasso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire con spazzola ruvida oppure sgrattare con una spatola.

GARANZIA

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 ed 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 riferita soltanto all'acquirente indicato nel certificato di garanzia e si applica soltanto ai prodotti venduti al dettaglio e se usati nella nazione d'acquisto. (Diversi gas usati nelle varie nazioni richiedono appropriate valvole orifizi e regolatori.)

E' GARANTITO

Fusione		A Vita (escluso la vernice)
Bruciatorie	Super 8 e tipo H	5 anni
	Ovale e Tipo Tubo	3 anni
Restante		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 ma non limitata ai danni causati da insetti come risulta dal manuale accluso.

Deterioramento o danno causato da condizioni meteorologiche come grandine, uragani, discolorazione dovute ad esposizione a chimici diretti o atmosferici

Costi di trasporto.

Costi di rimozione o ri-installazione.

Costi di manodopera per installazione e riparazione.

Chiamate di servizio.

Responsabilità per danni diretti o indiretti.

BRUCIATORI

La vita dei bruciatori OMC (di acciaio inossidabile) dipende interamente sull'uso, pulizia e manutenzione. Questa garanzia non copre guasti dovuti ad uso improprio e manutenzione. In questo evento la garanzia dà al padrone la scelta di comprare un bruciatore nuovo ai seguenti sconti dal listino corrente. Durante il terzo anno - 50%, quarto anno - 40%, quinto anno - 25%. Spedizione e costi di manutenzione sono responsabilità del padrone.

GRIGLIE DI PORCELLANA

La maggior parte delle griglie OMC sono ricoperte di una porcellana resistente in modo da ridurre e facilitare la pulizia e ridurre la possibilità che il mangiare si attacchi alla griglia. Porcellana in effetti è una copertura vitrea. È possibile che si può scheggiare se non maneggiato con cura. Questo comunque non cambierà l'efficienza della griglia. Le griglie non sono garantite contro scheggiature o ruggine. Se la ruggine appare, rimuovere con una retina e poi coprire le griglie con olio da cucina.

Sistema di Vaporizzazione

OMC Barbecues a Gas ha progettato alcuni sistemi per la vaporizzazione Bricchette ceramiche, Flav-r-weve o Flava-r-cast. L'uso di altri sistemi causa l'invalidità della garanzia.

Bricchette

Le bricchette ceramiche devono essere usate solo sull'apposita griglia originale. Non possono essere utilizzate sulla Flav-r-weve o sulla Flav-r-cast. Un solo sistema deve essere usato.

Flav-r-weve / Flav-r-cast

Le barre Flav-r-weve e la ghisa Flav-r-cast sono garantite contro la perforazione dalla ruggine per 2 anni dall'acquisto. La loro superficie arrugginita non altera la funzione e la performance del vostro barbecue e non è coperta da garanzia. Per allungare la vita dei vostri diffusori pulirli con una spazzola

metallica e ungerli con olio alimentare.

PARTI DI RICAMBIO

"Parti Genuine OMC Per Barbecue a Gas" devono essere usate per ricambio. L'uso di altri parti automaticamente annullerà la garanzia sopradicata.

RICHIESTA DI GARANZIA

Richieste di garanzia saranno trattate direttamente dalla OMC. Le parti dovranno essere ritornate al Reparto Garanzia della OMC.

Spese di trasporto dovranno essere prepagate, accompagnate dal numero del modello, numero di serie, e se il vostro barbecue non è registrato, prova di acquisto (scontrino o bolla). Se la ispezione conferma un difetto, la OMC riparerà o cambierà questo componente in accordo con i termini della Garanzia.

Su richiesta tramite lettera o fax (non telefono) la OMC a sua scelta deciderà se la parte o parti non dovranno essere ritornate.

Nome		no. Modello	
Indirizzo		Data di acquisto	
Città, Provincia		Nome del rivenditore	
Codice Postale		no. Parte (vedere manuale di assemblaggio)	
no. Telefono			
no. Fax			
Problema			

RESIDENTI NON CANADESI

La garanzia è amministrata dal distributore del vostro Paese. Contattare il vostro rivenditore per avere il nome del distributore OMC.