

Manuale d'uso e manutenzione
OUTSIGN MODELLI A GAS 110 - 111 - 120 - 121



Sistema di cottura per esterno
CE 1312CM5618

OUTSIGN

www.outsign-elements.com

Caratteristiche / Modelli 110 - 111 - 120 - 121

OUTSIGN A GAS	110	111	120	121
POTENZA TERMICA DEL FORNELLO	4.7 kw	4.7 kw	4.7 kw	4.7 kw
PRESSIONE	27-38 mbar	27-38 mbar	50 mbar	50 mbar
TIPO DI BOMBOLA	< 33 cm diametro Altezza: 33 cm Circa 6 kg di gas e 13 kg in totale Per 20 ore di uso	< 33 cm diametro Altezza: 62 cm Circa 13 kg di gas e 27 kg in totale Per 42 ore di uso	< 33 cm diametro Altezza: 33 cm Circa 6 kg di gas e 13 kg in totale Per 20 ore di uso	< 33 cm diametro Altezza: 62 cm Circa 13 kg di gas e 27 kg in totale Per 42 ore di uso
CATEGORIE	I3+		I3B/P	
PAESI	FR - Francia LU - Lussemburgo BE - Belgio CH - Svizzera GB - Gran Bretagna CY - Cipro ES - Spagna GR - Grecia EI - Irlanda IT - Italia LT - Lituania PT - Portogallo CZ - Repubblica Ceca SI - Slovenia		AT - Austria CH - Svizzera DE - Germania FI - Finlandia SE - Svezia	

Quale modello possiedo ?

Fare riferimento all'etichetta con i dati che si trova sull'apparecchio (vedere il diagramma che segue) per identificare il modello OUTSIGN acquistato. L'etichetta si trova sulla cerniera destra dell'apparecchio. Indica l'apparecchio, gli optional e le impostazioni del modello OUTSIGN acquistato.

COOKOUT SAS - ZA LE VERNAY - 74290 ALEX - FRANCIA

Grill Universale Modello : OUTSIGN.GAS N° 110 111 120 121

G30(Butano): 342 g/h SN OS12
G31(Propano): 336 g/h

G30(Butano): 28-30 mbar 50 mbar Type A
G31(Propano): 30 mbar 37 mbar 50 mbar

Qn 4.7 KW PCS
Qn 4.3 KW PCI

Paese	Categorie
FR, LU, BE, CH, GB, CY, ES, GR, IE, IT, LT, PT, CZ, SI	I3+
AT, CH, DE, FI, SE	I3B/P

CE 1312CM5618

Cet Appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Usare questo apparecchio solo all'esterno. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e dell'uso.
Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden. Bitte lesen Sie vor seiner Aufstellung und Benutzung die Anleitungen.
Este aparato solo debe ser utilizado en exteriores. Consulte las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
Dit apparaat mag enkel buiten worden gebruikt. Raadpleeg de handleiding voor u dit apparaat installeert en gebruikt.

IMPORTANTE :

Usare il riduttore di pressione adeguato per regolare la pressione dell'apparecchio, indicata in mbar.

Descrizione / Modello 110 - 120

MODELLO 110 (27/38 MBAR) - MODELLO 120 (50 MBAR): BOMBOLA PICCOLA (5-6 KG DI GAS)

Peso : da 45 a 70 kg – Altezza: 93 cm – Diametro esterno totale: 68 cm – Potenza termica del fornello: 4,7 kW

Sensore termostatico

Comando a valvola termostatica

Accendigas

Telaio in alluminio
con superficie esterna resistente al calore

Piastra o griglia intercambiabile in ghisa smaltata.
Spessore: < 8 mm diametro < 520 mm

Accendigas a batteria (sotto la griglia o la piastra)



Anche il ripiano interno devia il calore.
Questo ripiano deve essere al suo posto durante l'uso.

Riduttore di pressione (non fornito).
Selezionare secondo la pressione indicata
sull'etichetta dei dati posizionata sulla cerniera destra.

Staffa integrata per la bombola del gas con
fermo di bloccaggio

Termocoppia (sotto la griglia o la piastra)

Gruppo termostatico

Cerniera a bilico

Flessibile del gas in acciaio inox schermato
e inguainato. Lunghezza raccomandata:
50 cm. (In dotazione a seconda del Paese)

Bombola del gas (non fornita)



Descrizione / Modello 111 - 121

MODELLO 111 (27/38 MBAR) - MODELLO 121 (50 MBAR): BOMBOLA (17 KG DI GAS)

Peso: da 45 a 70 kg – Altezza: 93 cm – Diametro esterno totale: 68 cm – Potenza termica del fornello: 4,7 kW

Sensore termostatico

Comando a valvola termostatica

Accendigas

Telaio in alluminio con superficie esterna resistente al calore

Piastra o griglia intercambiabile in ghisa smaltata. Spessore: < 8 mm diametro < 520 mm

Accendigas a batteria (sotto la griglia o la piastra)



Anche il ripiano interno devia il calore.
Questo ripiano deve essere al suo posto durante l'uso.

Riduttore di pressione (non fornito). Selezionare secondo la pressione indicata sull'etichetta dei dati posizionata sulla cerniera destra

Staffa integrata per la bombola del gas con fermo di bloccaggio

Termocoppia (sotto la griglia o la piastra)

Gruppo termostatico

Cerniera a bilico

Flessibile del gas in acciaio inox schermato e inguainato. Lunghezza raccomandata: 50 cm (in dotazione a seconda del Paese)

Bombola del gas (non fornita)



Descritif / Options



PARTE 1 / ISTRUZIONI DI SICUREZZA

• Avvertenze	8 - 9
• Istruzioni relative all'uso del gas	9 - 10
• Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita	11
• Garanzia	11 - 12 - 13 - 14

PARTE 2 / ISTRUZIONI D'USO

• Apertura della confezione	15
• Utilizzo degli sportelli	16
• Manipolazione dell'apparecchio	17 - 18
• Montaggio degli accessori di cottura	18 - 19
• Collegamento della bombola di butano o propano liquido	20 - 21 - 22 - 23
• Sostituzione di una bombola del gas	24 - 25
• Prima di ogni uso	25
• Istruzioni di accensione	26 - 27
• Spegnimento	27
• Temperatura e cottura	28
• Raccomandazioni e istruzioni di sicurezza	29 - 30
• Conservazione	30
• Guida alla risoluzione dei problemi	31 - 32

PARTE 3 / ALLEGATI

• Conformità	33
• Smaltimento	34
• Dati tecnici	34
• Adattamento ai diversi gas alimentari	34
• Iniettori e pressione ai fornelli	35
• Emissione di calore	35

L'utente è responsabile di garantire il montaggio corretto e l'uso adeguato di questo sistema di cottura. Il mancato rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe causare un'esplosione o un grave incendio, lesioni gravi o danni alla proprietà. Questo manuale di istruzioni contiene informazioni importanti fondamentali per l'uso sicuro dell'apparecchio.

Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni prima e durante l'uso dell'apparecchio. Conservare questo manuale come riferimento futuro. Si richiede inoltre ai clienti di tenersi sempre aggiornati sull'uso dei nostri prodotti accedendo alle ultime informazioni tramite il sito Web : www.outsign-elements.com

Avvertenze

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non allontanarsi dall'apparecchio durante il funzionamento
- Non usare le maniglie sugli sportelli o il tavolo laterale per trasportare l'apparecchio
- Le parti esterne possono diventare molto calde. Durante l'uso, tenere i bambini a distanza di sicurezza
- Usare questo apparecchio solo all'esterno, in un'area ben ventilata ad almeno 3 metri da abitazioni o edifici;
- Non usare questo apparecchio sotto una sporgenza o i rami di un albero;
- Non usare questo apparecchio in un garage, una rimessa, nei corridoi di passaggio o in qualunque altro luogo chiuso;
- Non usare questo apparecchio su una barca o in qualsiasi altro veicolo ricreativo;
- I barbecue e le piastre Outsign non sono adatti a essere usati come radiatori e non devono essere usati a tale scopo;
- Indossare guanti protettivi quando si manipolano parti calde;
- È severamente vietato spostare l'apparecchio Outsign durante l'uso;
- Prima di spostarlo o riporlo, accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato;
- Durante la cottura, l'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida e piatta; accertarsi che l'apparecchio sia in piano;
- Accertarsi che la superficie possa sopportare il peso dell'apparecchio e della bombola del gas;
- Non sporgersi mai sull'apparecchio durante la cottura né mettere le mani o le dita sulla griglia, sulla piastra o sul bordo superiore;
- Tentare di modificare l'apparecchio è pericoloso e vietato;
- L'utente non è autorizzato a modificare alcuna parte dell'apparecchio;
- Usare solo accessori OUTSIGN certificati;
- Non conservare o usare benzina o altri gas o liquidi infiammabili a meno di 8 m (25 piedi) dall'apparecchio;
- Tenere i cavi elettrici lontano dagli elementi riscaldanti durante l'uso;
- Pulire il sistema di cottura a gas OUTSIGN accuratamente e regolarmente. Durante la pulizia della manopola e dei fornelli, fare attenzione a non allargare i fori;
- Tenere l'apparecchio a una distanza adeguata dai materiali infiammabili durante l'uso;
- Non tentare di riparare le parti garantite dal produttore.

Avvertenze (segue)

RISCHI NATURALI – RAGNI E INSETTI : è possibile che piccoli insetti tessano la ragnatela o costruiscano una tana nel fornello Venturi, ostruendo totalmente o parzialmente l'erogazione di gas. Tale problema si manifesta con una fiamma gialla o fumosa o con la difficoltà o l'impossibilità di accendere un fornello. Infine, il gas potrebbe addirittura bruciare fuori del Venturi e causare seri danni all'apparecchio. In tal caso, chiudere immediatamente la bombola del gas. Non appena l'apparecchio è freddo, pulire i fornelli. Pulire il Venturi con una spazzola o uno scovolino. N.B.: i danni causati da un Venturi parzialmente o totalmente ostruito non sono coperti da garanzia e sono considerati il risultato di una manutenzione inadeguata.

- Controllare regolarmente che i fornelli non siano ostruiti da insetti o ragni;
- Non usare carbone, bricchette né pietra di lava nell'apparecchio OUTSIGN;
- Non ostruire l'alimentazione di aria essenziale per la combustione e la ventilazione. I fori di ventilazione nel telaio devono essere sempre liberi;
- Non usare il barbecue o la piastra sotto l'effetto di alcol o droghe;
- In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i Vigili del Fuoco. Non tentare di estinguere un incendio di idrocarburi o di olio bollente con acqua;
- Se il calore divampa in modo violento, togliere gli alimenti dalla fiamma finché non ha perso intensità;
- In caso di incendio di olio bollente, chiudere l'erogazione ai fornelli;
- Prima di usarlo per la prima volta, rimuovere tutte le etichette protettive con acqua e sapone dall'apparecchio e scaldare lo stesso per 30 minuti.
- Non conservare olio o altri liquidi infiammabili all'interno del sistema OUTSIGN.
- Non usare in alcun caso l'apparecchio senza il ripiano interno che serve anche per deviare il calore

Istruzioni relative all'uso del gas

- Usare il riduttore di pressione corretto per la bombola del gas e la configurazione adeguata, secondo le indicazioni dell'etichetta dei dati applicata sulla cerniera destra dell'OUTSIGN (28-30 mbar, 37 mbar o 50 mbar). Il riduttore non è fornito con l'apparecchio OUTSIGN;
- Installare o sostituire il flessibile secondo i regolamenti nazionali in vigore; accertarsi di usare un flessibile appropriato che non si danneggi durante l'apertura e la chiusura degli sportelli;
- Prima di usare l'apparecchio a gas Outsign per la prima volta dopo un lungo periodo di inutilizzo, controllare attentamente che lo stesso non presenti segni di perdita di gas né fornelli ostruiti;
- Quando il sistema di cottura OUTSIGN non è in uso, scollegare la bombola del gas e conservare il sistema all'esterno in un'area ben ventilata;
- Non usare l'apparecchio a gas Outsign se le guarnizioni sui collegamenti del gas sono inadeguate. Controllare le guarnizioni seguendo le istruzioni contenute in questo manuale.

Istruzioni relative all'uso del gas (segue)

SE SI SENTE ODORE DI GAS :

- 1 Chiudere l'erogazione del gas all'apparecchio.
- 2 Estinguere eventuali fiamme
- 3 Aprire il telaio.
- 4 Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e contattare immediatamente il fornitore del gas o i Vigili del Fuoco.

- Non usare fiamme libere per cercare le perdite di gas;
- Conservare la bombola all'esterno, in un'area ben ventilata;
- Non conservare in alcun caso la bombola del gas in prossimità di un altro apparecchio a gas o in un luogo molto caldo, come un'auto o una barca;
- Non conservare le bombole del gas di ricambio a meno di 3 m (10 piedi) dall'apparecchio in uso;
- Non versare sull'apparecchio o all'interno del telaio prodotti infiammabili o olio da cucina;
- Aprire gli sportelli ogni volta che si accende l'apparecchio;
- Se il fuoco nel fornello si spegne, una termocoppia di sicurezza chiude automaticamente l'erogazione di gas. Tuttavia, se il fuoco si spegne durante la cottura, si consiglia di chiudere tutti i rubinetti del gas. Quindi, aprire il telaio e attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue, seguendo le istruzioni di accensione;
- Il sistema di cottura OUTSIGN è adatto all'uso solo con gas butano o propano. Il butano e il propano non sono gas naturali. Qualsiasi tentativo di convertire o usare gas naturale con un apparecchio a butano o propano è pericoloso e renderà nulla la garanzia;
- L'uso di bombole del gas arrugginite o danneggiate può essere pericoloso. Se la bombola è danneggiata o arrugginita in qualche sua parte, chiedere al fornitore del gas di ispezionarla;
- Non usare bombole del gas con un rubinetto danneggiato;
- Anche quando sembra vuota, la bombola potrebbe contenere ancora gas. Trasportare e manipolare la bombola con cautela;
- In qualsivoglia circostanza, evitare di provare a scollegare il riduttore di pressione o qualsiasi connettore del gas mentre l'apparecchio è in uso;
- Le operazioni di sostituzione o collegamento della bombola del gas devono avvenire all'esterno e lontano da qualsiasi fonte di accensione;
- Chiudere sempre i rubinetti sulla bombola del gas quando il barbecue non è in uso;
- Non esporre in alcun caso la bombola del gas alla luce del sole diretta;
- Tenere la bombola del gas lontano dalla portata dei bambini;
- Trasportare e conservare la bombola del gas in posizione verticale, senza inclinarla;
- Non fumare vicino alla bombola del gas e comunque durante il trasporto in un veicolo.

Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita

Per le riparazioni rivolgersi al servizio clienti Outsign e usare solo parti di ricambio originali.

Per contattare il servizio clienti :

COOKOUT SAS

393 chemin de Crêt Nant - Z.A Le Vernay

74290 Alex - Francia

Tél : +33 (0)4 50 64 00 15

sav@outsign-elements.com

www.outsign-elements.com

Garanzia

Con la presente, Cookout SAS (Outsign) garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE del barbecue a gas OUTSIGN che il prodotto è privo di difetti di fabbricazione o di materiale per il periodo indicato nella presente a decorrere dalla data di acquisto :

Telaio in alluminio	15 anni contro la foratura
Rivestimento del telaio	2 anni a esclusione di scolorimento o graffi risultanti da manutenzione inadeguata
Corpo del fornello	5 anni contro la foratura ma non contro la ruggine
Griglia e piastra di cottura in ghisa smaltata	5 anni contro la foratura ma non contro la ruggine
Rastrelliere del fornello in acciaio con trattamento al cromo-nickel	3 anni contro la foratura ma non contro la ruggine
Altre parti a esclusione dei materiali di consumo	2 anni

NOTA :

questa garanzia è comunque subordinata alla registrazione sul nostro sito Web e/o alla restituzione del tagliando di garanzia (della scheda cliente) che segue, non oltre un mese dopo la data di acquisto. In caso contrario, la garanzia non avrà effetto.

Garanzia (tagliando da rispedire)

[SCHEDA CLIENTE]

Per rendere valida la garanzia, rispedire questo tagliando all'indirizzo indicato di seguito.

COOKOUT SAS

393 chemin de Crêt Nant - Z.A Le Vernay

74290 Alex - Francia

Inoltre, è possibile registrarsi sul nostro sito Web : www.outsign-elements.com



NOME :

COGNOME :

INDIRIZZO :

.....

.....

.....

TEL : EMAIL :

DATA DI ACQUISTO :

RIVENDITORE :

.....

NUMERO DI SERIE DELL'APPARECCHIO :

(indicato sull'etichetta dei dati che si trova sulla cerniera destra, all'interno dell'apparecchio)

COLORE : PIASTRA : GRIGLIA :

TAVOLO LATERALE : TAVOLO CIRCOLARE : KIT MOBILITÀ :

CAMPANA : COPERCHIO PROTETTIVO :

DICHIARO DI AVER LETTO E DI ACCETTARE LE CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA :



Garanzia (segue)

Dal momento che l'azienda, COOKOUT, potrebbe richiedere prove ragionevoli della data di acquisto, conservare la ricevuta o lo scontrino di acquisto. Questa garanzia è limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti difettose, in condizioni di normale utilizzo e di manutenzione corretta dell'apparecchio, previa conferma dell'azienda COOKOUT che dette parti siano realmente difettose. Prima di restituire una parte, contattare il servizio clienti (Sezione: "Manutenzione, risoluzione dei problemi, servizio clienti" di queste istruzioni). Se COOKOUT confermerà il difetto e accetterà il reclamo, la parte sarà sostituita a titolo gratuito con spese di trasporto a carico del cliente.

Questa garanzia limitata non copre difetti o malfunzionamenti causati da incidenti, uso scorretto o abuso, modifiche, applicazione errata, vandalismo, installazione errata, manutenzione inadeguata, mancato rispetto delle normali istruzioni di manutenzione, inclusi, senza essere limitati a, danni causati dalla presenza di insetti nei canali del fornello. Per quanto riguarda la piastra, eventuali sbalzi termici violenti che ne causino la deformazione non sono coperti dalla garanzia. Questa garanzia limitata non copre deterioramenti o danni causati da condizioni climatiche estreme, quali grandine, uragani, terremoti o tornado, né scolorimenti dovuti all'esposizione diretta o indiretta a sostanze chimiche (presenti nell'atmosfera).

Quella contenuta nel presente documento è l'unica garanzia esplicita applicabile. Qualsiasi garanzia implicita applicabile relativamente alla qualità commerciabile e all'idoneità a un uso specifico è limitata al periodo coperto dalla presente garanzia esplicita limitata. Alcuni Paesi non consentono limitazioni al periodo di validità delle garanzie implicite. Tale limitazione potrebbe non applicarsi a tutti i casi.

L'azienda, COOKOUT, declina tutte le responsabilità relative a perdite finanziarie consequenziali specifiche. Alcuni Paesi non consentono l'esclusione o la limitazione delle perdite consequenziali o accessorie. Tale limitazione potrebbe non applicarsi a tutti i casi.

COOKOUT non autorizza alcun soggetto né azienda ad assumere per suo conto qualsiasi altro obbligo o responsabilità relativamente alla vendita, all'installazione, all'uso, alla rimozione, alla restituzione o alla sostituzione dei propri apparecchi e nessuna dichiarazione in tal senso implicherà in alcun modo un obbligo da parte di COOKOUT. Questa garanzia si applicherà solamente ai prodotti venduti al dettaglio dai rivenditori autorizzati, di cui è possibile consultare l'elenco sul sito Web, oppure venduti direttamente dalla nostra azienda.

ATTENZIONE :

In qualsiasi caso, queste garanzie sono soggette alla registrazione dell'acquisto sul nostro sito Web e/o alla restituzione del tagliando di garanzia summenzionato.

Apertura della confezione

L'apparecchio è consegnato in un apposito imballaggio.

Alla consegna, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato;

Non usare un taglierino né altri oggetti metallici per rimuovere l'imballaggio, al fine di evitare di graffiare le superfici esterne.

Il disimballaggio dell'apparecchio si articola in due fasi :

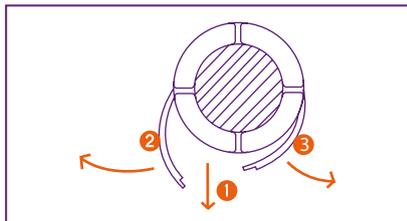
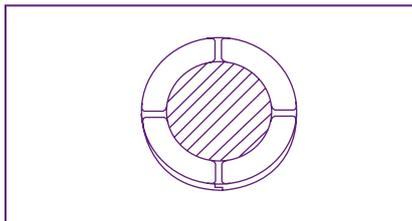
- Aprire la parte superiore della scatola per rimuovere gli accessori (griglia, piastra, ecc.)
- Sollevare la sezione superiore per scoprire l'apparecchio (come illustrato nella figura che segue).



Utilizzo degli sportelli

[APERTURA DEGLI SPORTELLI]

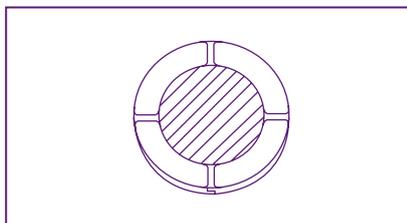
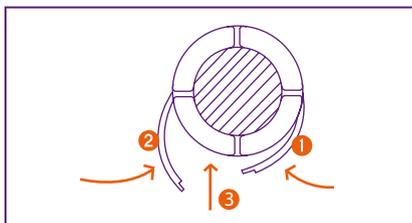
- Tirare lo sportello sinistro verso di sé per circa 10 mm, così da sbloccare il fermo nelle battute
- Aprire lo sportello con un movimento rotatorio verso sinistra fino al fermo della parte in silicone
- Aprire lo sportello destro con un movimento rotatorio verso destra finché si ferma.



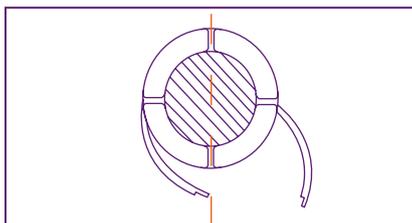
[CHIUSURA DEGLI SPORTELLI]

- Chiudere lo sportello destro con un movimento rotatorio verso sinistra
- Chiudere lo sportello sinistro con un movimento rotatorio verso destra
- Spingere lo sportello sinistro lontano da sé per circa 10 mm, così da bloccare l'unità.

N.B.: è normale che lo sportello faccia un po' di resistenza durante la sua apertura e chiusura. Questo succede quando si reimposta il carico e lo sportello si allinea verticalmente. Quando gli sportelli sono chiusi, l'unità è rigida.



N.B.: gli sportelli si aprono in modo asimmetrico (vedere il diagramma) e lo spazio di apertura è sufficiente per consentire l'inserimento e la rimozione di bombole del gas di diametro < 33 cm.



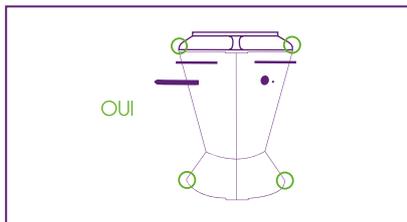
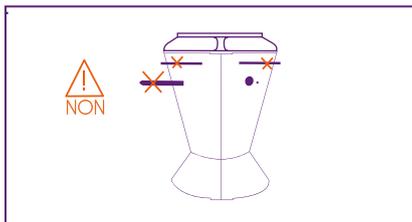
Manipolazione dell'apparecchio

[PER SOLLEVARE L'APPARECCHIO]

Non usare in alcun caso le maniglie sugli sportelli o il tavolo laterale per sollevare l'apparecchio.

Se non è dotato del kit di mobilità, lasciare che il sistema sia trasportato da due persone in modo da essere tenuto da sotto e sostenuto da sopra.

Anzitutto, rimuovere gli accessori di cottura e la bombola del gas

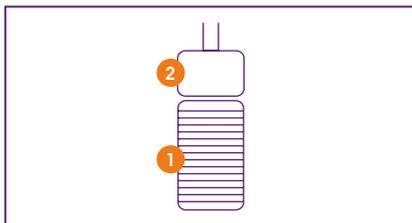


[SPOSTAMENTO DELL'APPARECCHIO MEDIANTE LE RUOTE RETRATTILI]

Questo kit di mobilità è fornito per l'uso con l'apparecchio autonomo. Se è stato aggiunto, rimuovere il tavolo dopo che l'apparecchio si è raffreddato e quando non è in uso, e comunque prima di spostarlo. Accertarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie solida e piatta adatta all'uso dello stesso.

[BLOCCAGGIO DELLE RUOTE IN POSIZIONE]

- Aprire gli sportelli.
- Premere il pedale principale (1) e il pedale di sblocco (2).
- Tenere l'apparecchio con entrambe le mani sotto il bordo, per sostenerlo ed evitare che si ribalti.
- Premere solo il pedale principale (1) (evitando di premere allo stesso tempo il pedale secondario piccolo per sbloccare il fermo) al fine di sollevare l'apparecchio. Bloccare a seguito del riposizionamento.
- Premere la leva del fermo per garantire che sia adeguatamente bloccato in posizione.
- Accertarsi che il fermo sia adeguatamente agganciato.
- Rilasciare il pedale principale.
- Ripiegare i pedali.
- Chiudere gli sportelli.



Manipolazione dell'apparecchio (segue)

[COME GUIDARE L'APPARECCHIO DURANTE IL MOVIMENTO]

- Tenere il bordo come si farebbe con il volante di un'auto durante la guida.
- Se è fissato, è possibile anche usare il tavolo laterale come manubrio.

Promemoria: non usare in alcun caso il tavolo laterale o le maniglie per trasportare l'apparecchio.

[PER RITRARRE LE RUOTE]

- Aprire gli sportelli.
- Premere il pedale principale e il pedale di sblocco
- Tenere saldo l'apparecchio con entrambe le mani sotto il bordo, evitando che si ribalti.
- Premere sul pedale principale e sul pedale di sblocco secondario per sollevare e sbloccare l'apparecchio.
- È anche possibile tirare la leva del fermo per consentire lo sblocco completo.
- Tenere l'unità in equilibrio (fare attenzione al peso) applicando una pressione uniforme su entrambi i pedali in modo che non cada all'improvviso.
- Ripiegare i pedali all'interno.
- Chiudere gli sportelli

Promemoria: indossare calzature chiuse, tenere le altre persone a distanza di sicurezza, accertarsi che nessuno si trovi con mani o piedi fra la base dell'unità e il pavimento. Ricordare che l'unità potrebbe pesare oltre 50 kg. Non spostarla durante l'uso; attendere che si raffreddi.

Montaggio degli accessori di cottura

[POSIZIONAMENTO DELLA GRIGLIA]

La griglia deve essere collocata sopra i fornelli in modo che la croce copra il fornello e impedisca quindi :

- il contatto diretto tra la fiamma e gli alimenti
- ai grassi di carbonizzarsi e diventare nocivi per la salute
- di sporcare parti che devono rimanere pulite
- la formazione di fumo in eccesso, ecc.

Manipolazione dell'apparecchio (segue)

[POSIZIONAMENTO DEL TUBO DI RACCOLTA DEI LIQUIDI E DEL RELATIVO SUPPORTO]

Dopo averlo posizionato, collocare sotto al tubo di raccolta dei liquidi sul ripiano un contenitore. Non usare un contenitore di plastica ma di un materiale capace di sopportare temperature di 280 °C (vetro, Pyrex, alluminio, acciaio inossidabile, ecc.)

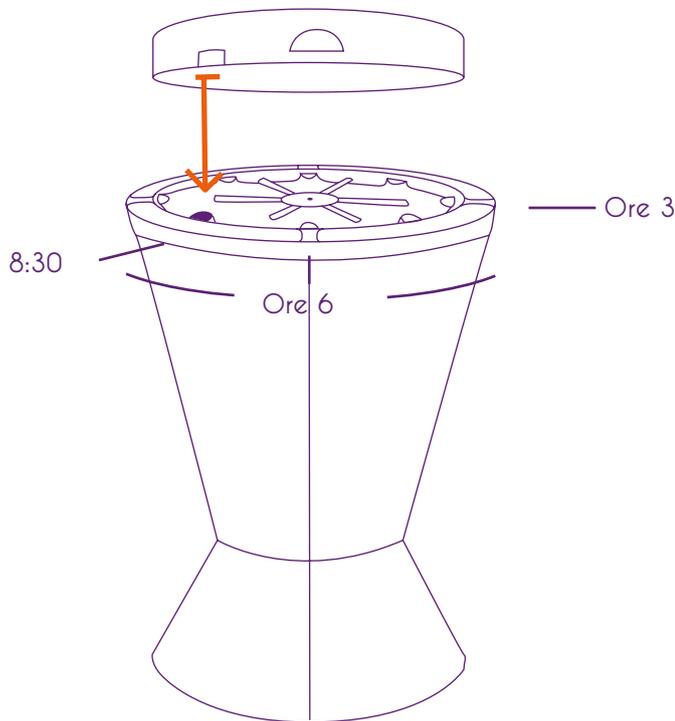
[POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA]

La piastra deve essere posizionata sul fornello in modo che i liquidi scorrano verso la vaschetta fornita.

A tale scopo, la parte piatta (a forma di croce) sotto l'accessorio di cottura (griglia o piastra) deve essere allineata con la staffa del fornello collocata a ore 8 (espediente mnemonico: ora di cena), secondo l'illustrazione che segue.

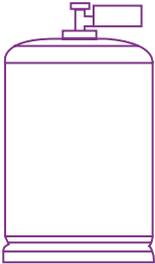
N.B.: in modalità piastra e a seconda della temperatura ambiente, il bordo esterno potrebbe diventare molto caldo.

Si raccomanda di usare una protezione adeguata.



Collegamento della bombola di butano o propano liquido

[TIPI DI BOMBOLA]

PER I MODELLI 111 E 121	PER I MODELLI 110 E 120
 <p>Bombola grande</p> <p>Diametro o larghezza: 33 cm Altezza massima: 62 cm 13 kg di gas 27 kg in totale Circa 42 ore di uso</p>	 <p>Bombola piccola</p> <p>Diametro o larghezza: 33 cm Altezza massima: 62 cm 6 kg di gas 13 kg in totale Circa 20 ore di uso</p>

I dettagli relativi al tipo di modello si trovano sull'etichetta dei dati dell'apparecchio localizzata sulla cerniera superiore destra.

[TIPO DI COLLEGAMENTI]

COLLEGAMENTO DEL GAS	PAESE
 <p>Acciaio inossidabile, schermato 1/2 pollice, femmina</p>	Francia
 <p>1/4 di pollice, maschio</p>	Svizzera
 <p>Raccordo per flessibile</p>	Belgio

Collegamento della bombola di butano o propano liquido

OUTSIGN raccomanda l'uso di bombole del gas da 6 kg.

AVVERTENZA :

prima di montare la bombola, controllare che il rubinetto o il riduttore di pressione sulla bombola sia chiuso

Il flessibile, il riduttore di pressione e la bombola solitamente sono acquistati a parte. Il gruppo flessibile/riduttore di pressione deve essere conforme ai regolamenti locali e nazionali ed essere appropriato per la bombola del gas usata e il tipo di gas e la pressione nominale di questo apparecchio di cottura OUTSIGN, 28-30 / 37 (riduttore di pressione per gas butano da 28-30 mbar, per gas propano da 37 mbar).

OUTSIGN non fornisce né il connettore del riduttore di pressione né la bombola.

Il connettore del riduttore di pressione è venduto separatamente con la bombola da un fornitore esterno.

Il flessibile deve essere il più corto possibile. Si raccomanda un flessibile da 0,50 m di lunghezza. Usare un flessibile appropriato che non si danneggi con il movimento degli sportelli.

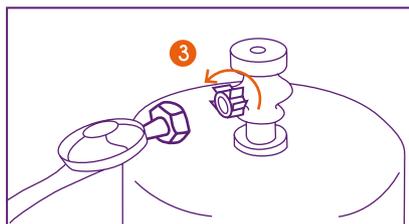
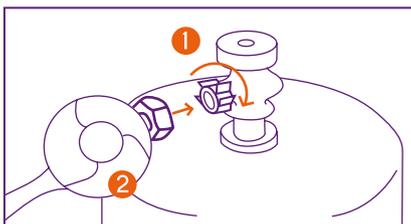
- Non collegare in alcun questo sistema di cottura a un'alimentazione priva di riduttore di pressione.
- Non cercare di modificare il flessibile o il riduttore di pressione in alcun modo.
- Se danneggiato o rotto in tutto o in parte, sostituire il flessibile.
- Controllare il flessibile per tutta la lunghezza prima di ogni uso, al fine di garantire che non sia danneggiato (tagli, crepe, sezioni bruciate) né eccessivamente usurato.
- Evitare di attorcigliare o piegare eccessivamente il flessibile.
- Non attorcigliare il flessibile quando lo si collega o quando si scollega la bombola.
- Non piegare il flessibile con un raggio di curvatura inferiore a 70 mm.
- Prima di ogni uso dell'apparecchio, accertarsi che il flessibile non sia impigliato negli sportelli.
- Evitare che il grasso (o qualsiasi altro alimento bollente) cada sul flessibile ed evitare il contatto del flessibile con le parti riscaldate dell'apparecchio.
- Il connettore del riduttore di pressione deve essere protetto quando non è collegato alla bombola del gas.
- Cambiare i raccordi ogni volta che il flessibile è smontato. Usare solo raccordi conformi allo standard, NF D 36-125 (raccordi JT M20x150 arancioni sull'estremità del riduttore di pressione, JL G1/2 neri sull'estremità dell'apparecchio);
- La bombola del gas deve essere sempre stabile e in posizione verticale;
- Non collegare in alcun caso una bombola del gas non certificata al sistema OUTSIGN;
- Controllare che la pressione indicata sul riduttore di pressione sia corretta per il sistema OUTSIGN.

Collegamento della bombola di butano o propano liquido (segue)

IMPORTANTE : si raccomanda vivamente di controllare la condizione del flessibile prima di ogni uso e di sostituire immediatamente lo stesso in caso di danni. Contattare il servizio clienti (Sezione: "Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita") per ordinare qualsiasi parte originale nuova. Durante la sua installazione, controllare che il nuovo flessibile sia posizionato in modo da non subire danni a causa del movimento degli sportelli. Le parti devono essere installate secondo i regolamenti e la prassi migliore in uso.

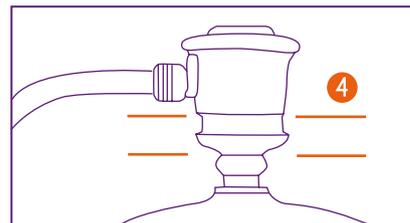
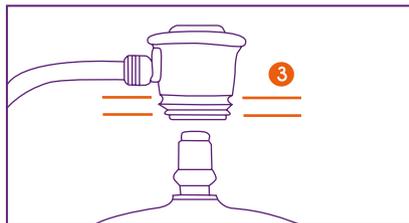
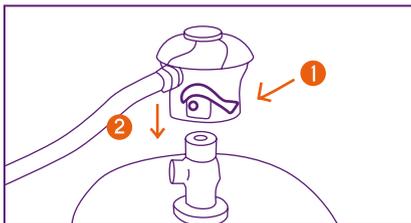
[BOMBOLE CON COLLEGAMENTO A VITE]

- Svitare il connettore del riduttore di pressione sulla bombola del gas ruotandolo in senso orario (1)
- Posizionare il riduttore di pressione in modo che i fori di ventilazione (2) siano rivolti verso il basso.
- Avvitare il connettore del riduttore di pressione sulla bombola del gas ruotandolo in senso antiorario (3).



[BOMBOLE CON COLLEGAMENTO A PRESSIONE]

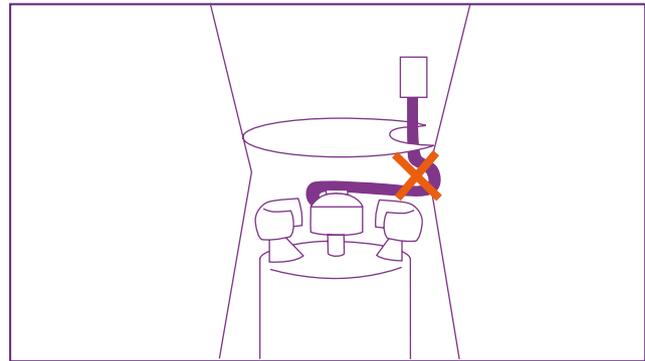
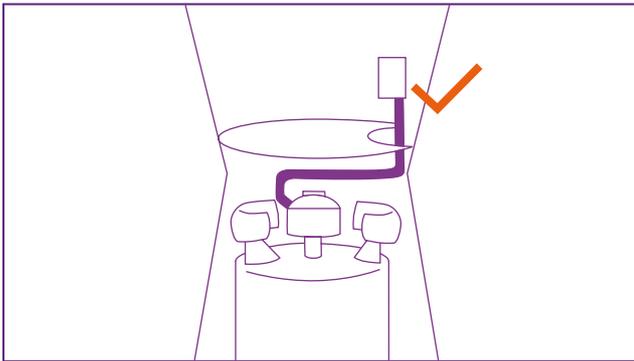
- Controllare che la leva sul riduttore di pressione (1) sia premuta verso il basso (posizione di blocco).
- Premere il riduttore di pressione sul rubinetto della bombola fino in fondo (2).
- Controllare che la leva sul riduttore di pressione si trovi in posizione di blocco. Far scorrere il collare verso l'alto (3). Premere il riduttore di pressione sulla bombola del gas e tenerlo premuto. Far scorrere il collare nella posizione di blocco (4). Se il riduttore di pressione non si blocca, ripetere la procedura dall'inizio.



Collegamento della bombola di butano o propano liquido (segue)

[PERCORSO DEL FLESSIBILE]

- Il flessibile deve passare attraverso l'apposita apertura nel ripiano interno ed essere instradato verso il lato inferiore del sistema di cottura senza creare asole nei punti di chiusura degli sportelli (vedere il diagramma che segue).
- Si raccomanda un flessibile in acciaio schermato da 50 cm di lunghezza.



Sostituzione di una bombola del gas

AVVERTENZA :

Chiudere la bombola del gas prima di sostituirla. Non cambiare le bombole del gas vicino a qualsivoglia fonte di accensione. Si raccomanda di riempire la bombola del gas butano o propano liquido prima che si svuoti completamente. A tale scopo, portare la bombola del propano da un fornitore. Non far cadere le bombole di propano; manipolare con cura.

[TEST DI TENUTA DELLA BOMBOLA DEL GAS]

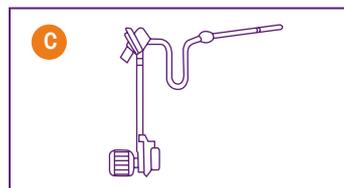
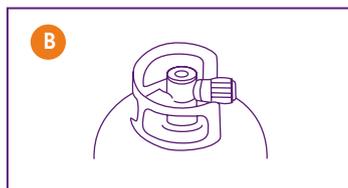
Si raccomanda di eseguire un test di tenuta :

- Prima di accendere il barbecue per la prima volta;
- Ogni volta in cui è sostituita la bombola del gas o in cui è modificata una parte del sistema a gas;
- Almeno una volta all'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.

Il test di tenuta deve essere svolto all'esterno in un'area ben ventilata, lontano da fiamme libere e fonti di calore o di accensione.

Non fumare. È sufficiente una soluzione al 50:50 di sapone liquido e acqua per trovare le perdite. Non usare un fiammifero o una fiamma libera.

- Dopo aver collegato la bombola piena al barbecue e aver impostato tutti i parametri su OFF, ruotare lentamente il rubinetto della bombola di un giro.
- Applicare la soluzione saponata su tutti i seguenti connettori e componenti:
 - Le giunture saldate della bombola (Fig. A);
 - Tutti i connettori sulla valvola (Fig. B);
 - I connettori sul riduttore di pressione e sulla bombola del gas (Fig. B);
 - Tutti i connettori del flessibile (Fig. C);

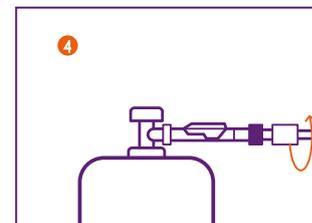
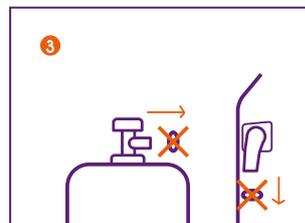
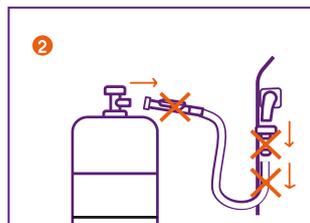
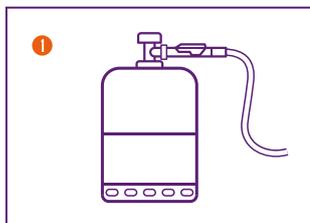


- In caso di perdite, si formeranno delle bolle di sapone.
- In questo caso, serrare i connettori con una chiave inglese. Si raccomanda inoltre di cambiare la bombola e installarne una nuova. Testare di nuovo la tenuta con una soluzione di acqua e sapone. Se la perdita persiste, chiudere il gas. **NON USARE IL SISTEMA DI COTTURA OUTSIGN.** Contattare il servizio clienti (Sezione "Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita").

Sostituzione di una bombola del gas (segue)

[ISTRUZIONI PER LO SCOLLEGAMENTO]

- Chiudere la valvola di comando.
- Svitare il flessibile.
- Sostituire i raccordi vecchi prima di posizionare il flessibile.
- Avvitare il dado del flessibile a mano sull'estremità del riduttore di pressione seguendo la direzione del flusso indicata (dado sul lato ricevente), dopo aver controllato che il raccordo sia in posizione e in buone condizioni. Avvitare il dado completamente con una chiave



Prima di ogni uso

[CONTROLLARE CHE :]

- L'apparecchio sia installato correttamente in una posizione non pericolosa.
- Gli sportelli sul telaio siano stati aperti prima di accendere l'apparecchio;
- Non vi siano perdite di gas (vedere la sezione "Test di tenuta");
- I fornelli siano installati correttamente e non ostruiti (vedere il paragrafo "Rischi naturali: ragni e insetti" nella sezione "Avvertenze");
- Nessun flessibile del gas sia a contatto con una superficie riscaldata;
- Il flessibile non sia impigliato negli sportelli;
- Durante l'ispezione, non siano stati trovati segni di crepe sul flessibile.

L'apparecchio potrebbe essere dotato di contenitori in silicone per i liquidi di cottura, adattati specificamente ed esclusivamente per il modello di grill OUTSIGN. In tal caso, ogni volta che si usa il sistema di cottura, controllare che non vi siano liquidi accumulati nei contenitori suddetti.

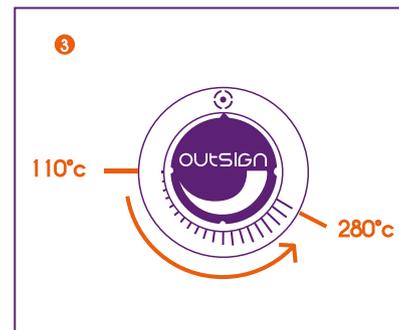
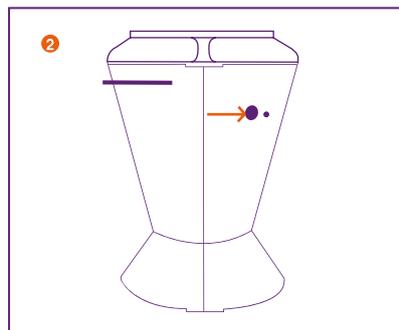
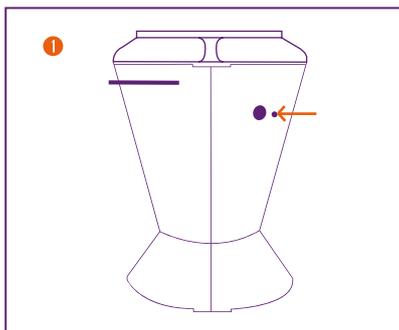
Lavare i contenitori con una soluzione saponata e sciacquarli con acqua pulita.

I contenitori possono anche essere messi in lavastoviglie.

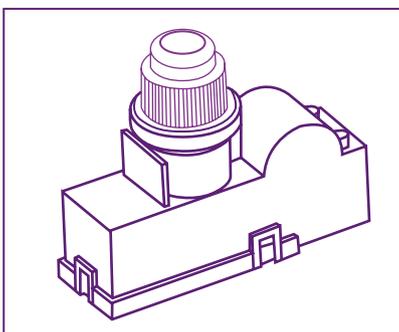
Istruzioni di accensione

[PER ACCENDERE IL FORNELLO CON L'ACCENDIGA]

- Aprire il rubinetto sulla bombola del gas;
- Premere l'accendigas (Fig. 1) finché si produce una scintilla;
- Tenere premuto l'accendigas, quindi premere il regolatore del fornello (Fig. 2) e ruotarlo in una delle posizioni di regolazione dell'intensità (Fig. 3);
- Se il fornello non si accende dopo 5 tentativi di cinque secondi, chiudere il gas e attendere 5 minuti prima di riprovare. Così facendo, si permette al gas accumulato di disperdersi. Riprovare ripetendo le fasi precedenti;
- Se il fornello continua a non accendersi, leggere la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi" per stabilire la causa del problema e la soluzione o usare un fiammifero come descritto di seguito;
- Se il fuoco nel fornello si spegne, una termocoppia di sicurezza chiude automaticamente l'erogazione del gas;
- Controllare sempre che il regolatore del fornello si muova liberamente, accertandosi in particolare che non rimanga premuto.



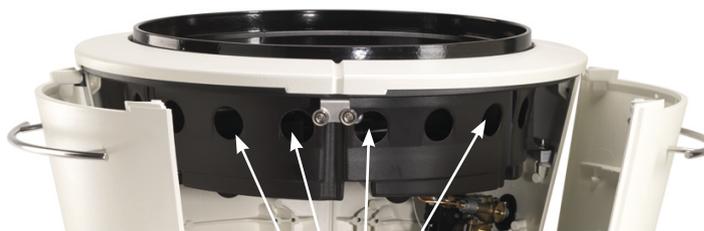
Ingrandimento del fornello :



Istruzioni di accensione (segue)

[PER ACCENDERE I FORNELLI CON UN FIAMMIFERO]

- All'interno del telaio, sotto il bordo superiore, vi sono piccole aperture che consentono di accedere direttamente a una rastrelliera di fornelli usando un fiammifero lungo.
- Inserire un fiammifero acceso nell'apertura a circa 40 mm dal fornello;
- Aprire il rubinetto sulla bombola del gas;
- Premere la manopola di regolazione richiesta e impostarla su ALTO; il fornello deve accendersi in 5 secondi. In caso contrario, chiudere la manopola e attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi;
- Ripetere le fasi da 1 a 5. Se il fornello non si accende dopo cinque tentativi, fare riferimento alla sezione "Guida alla risoluzione dei problemi".



Aperture per l'accensione manuale

Spegnimento

- Chiudere il rubinetto sulla bombola del gas;
- Ruotare la manopola di regolazione su OFF



Temperatura e cottura

[IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA OTTIMALE]

I barbecue a gas e le piastre OUTSIGN raggiungono in pochi minuti una temperatura compresa fra 110 e 280 °C.

Usare la manopola per regolare la temperatura di cottura, secondo le condizioni meteorologiche, l'intensità del vento, le ricette e gli ingredienti.

[RACCOMANDAZIONI IN MODALITÀ GRIGLIA]

- Preriscaldare il barbecue per 5 – 10 minuti (secondo le condizioni ambientali, quali temperatura dell'aria e vento);
- Stabilire la temperatura richiesta usando la manopola di regolazione.

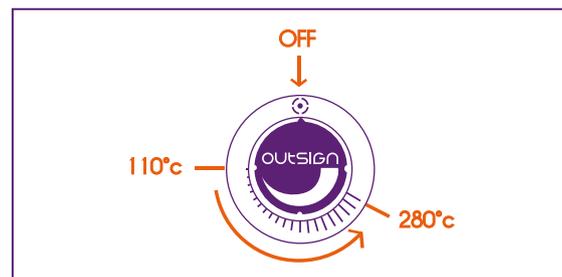
Applicare poco olio per abbrustolire uniformemente gli alimenti nella griglia ed evitare che si attacchino;

[RIDUZIONE DELLE FIAMME E DEL FUMO]

- Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne prima di cucinarla;
- Cuocere le carni grasse (pollo e maiale) a temperature basse;
- Accertarsi che il foro di scarico del grasso non sia bloccato e che i contenitori dei liquidi di cottura non siano pieni. Per ridurre la formazione di fumo, è anche possibile versare un po' di acqua nei contenitori.

[RACCOMANDAZIONI IN MODALITÀ PIASTRA]

- Prima di usarla per la prima volta, preriscaldare la piastra per circa 30 minuti affinché fuoriesca il fumo residuo prodotto dagli oli usati nel processo di fabbricazione delle parti metalliche. Questa operazione potrebbe produrre temporaneamente un leggero odore;
- Accendere l'apparecchio Outsign e lasciar riscaldare la piastra per qualche minuto alla temperatura massima (la piastra deve essere bollente), quindi ridurre il calore prima di aggiungere gli alimenti. Usando la manopola di regolazione, è possibile cuocere i cibi proprio come si desidera: ai ferri, croccanti o succosi;
- Usare la manopola di regolazione per stabilire la temperatura richiesta;
- Applicare poco olio per abbrustolire uniformemente gli alimenti nella griglia ed evitare che si attacchino;
- Accertarsi che il foro di scarico del grasso non sia bloccato, che la tazza non sia piena e che i contenitori in silicone per i liquidi di cottura da usare solo per la modalità griglia siano stati rimossi;
- Non mettere in alcun caso dei cubetti di ghiaccio su una piastra bollente (per scongelarli). Questo causerebbe uno sbalzo termico violento e potrebbe deformare la piastra.



Raccomandazioni e istruzioni di sicurezza

[TELAIO E BORDO VERNICIATI]

Lavare queste parti con acqua saponata tiepida e sciacquare con acqua pulita.

[GRIGLIA]

Dopo ogni uso, lasciar raffreddare il barbecue e pulire le griglie con una spazzola.

Non utilizzare detergenti a base acida.

[PIASTRA]

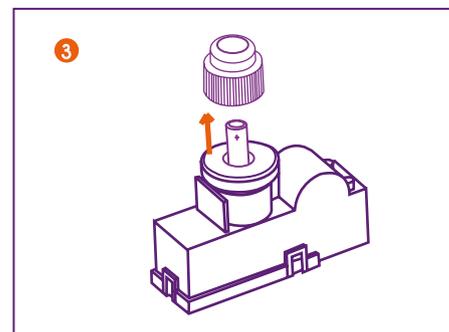
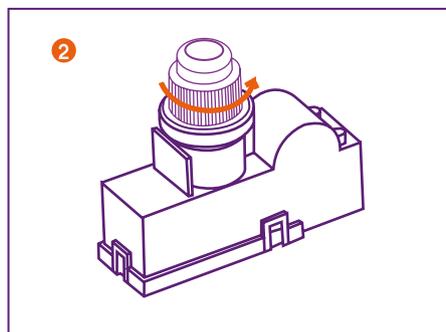
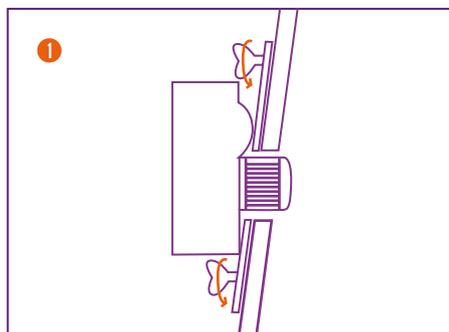
- Quando la piastra è ancora calda, grattare via la maggior parte del grasso e dei liquidi con una spatola, spingendo gli stessi verso il foro di scolo;
- Lasciar raffreddare la piastra e lavarla con acqua saponata tiepida. La piastra può anche essere messa in lavastoviglie;
- Usare aceto di vino bianco per neutralizzare gli odori di cottura e ripristinare la brillantezza della piastra;
- Asciugare la piastra prima di ogni uso;
- Applicare un cucchiaino di olio da cucina sulla piastra prima di riportarla affinché sembri sempre come nuova.

[FORNELLI E VENTURI]

Per limitare l'ossidazione, evitare di far cadere il sale sui fornelli.

I fornelli e i Venturi devono essere puliti almeno due volte all'anno. Togliere le ostruzioni dalle aperture con un cavetto sottile. Spazzolare i bracci del fornello con una spazzola in fibra sintetica. Non usare spazzole metalliche o spugnette abrasive, dal momento che possono danneggiare il trattamento al nickel-cromo del fornello.

Controllare che la base del telaio sia pulita e che non vi siano fori ostruiti. Se sono visibili crepe, fori insoliti o altri danni, il fornello deve essere sostituito. Cambiare la batteria a 1,5 V CC non appena l'elettrodo smette di produrre scintille. Accedere alla batteria svitando la placca di supporto dietro il pulsante, a sua volta accessibile dall'interno del sistema OUTSIGN (come mostra l'illustrazione che segue).



Raccomandazioni e istruzioni di sicurezza (segue)

[TERMOCOPPIA, ELETTRODO DI ACCENSIONE E INIETTORE]

Pulire la termocoppia, l'elettrodo di accensione e l'iniettore regolarmente (ogni 6 mesi se l'apparecchio è usato con regolarità).

Controllare che la valvola di comando ruoti in modo adeguato. Altrimenti, sostituire il componente danneggiato contattando il servizio clienti (Sezione: "Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita"). Le valvole sono dotate di lubrificazione permanente.

[CONTENITORE PER IL GRASSO IN SILICONE]

Ricordarsi di svuotare questi contenitori regolarmente per evitare versamenti all'interno dell'apparecchio. Per pulire i contenitori, lavarli con acqua saponata tiepida e sciacquare con acqua pulita. I contenitori possono anche essere messi in lavastoviglie. Rimuovere i contenitori in silicone quando non si usa l'apparecchio, al fine di evitare che si raccolga dell'acqua all'interno. In questo modo si consente anche l'aerazione naturale.

Non cercare di rimuovere i contenitori durante l'uso per evitare il rischio di ustioni o addirittura di incendio grave.

[CAMPANA DI COTTURA IN SILICONE]

Non superare in alcun caso la temperatura massima di 280 °C.

La campana di cottura in silicone può essere facilmente lavata con acqua saponata.

Può essere appesa sul gancio (vedere il diagramma a fianco).

[MONTAGGIO DEL TAVOLO LATERALE]

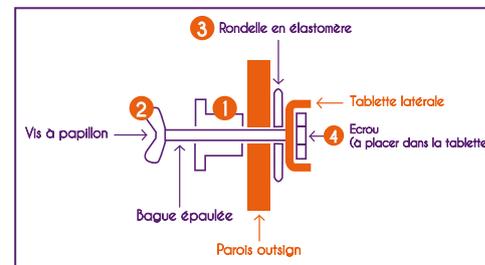
Inserire la boccia di centratura (1) nell'apertura del telaio.

Inserire il dado ad alette (2) dall'interno all'esterno nel telaio.

Sulla parte esterna, posizionare la rondella in silicone (3).

Inserire le viti (4) negli spazi forniti sul tavolo laterale.

Allineare le stesse e avvitare dall'interno.



Conservazione

Chiudere il rubinetto del gas quando non si usa l'apparecchio.

L'apparecchio può essere conservato all'interno purché la bombola del gas sia scollegata e conservata in un'area ben ventilata.

In caso di inutilizzo prolungato, proteggere l'apparecchio con un telo.

Guida alla risoluzione dei problemi

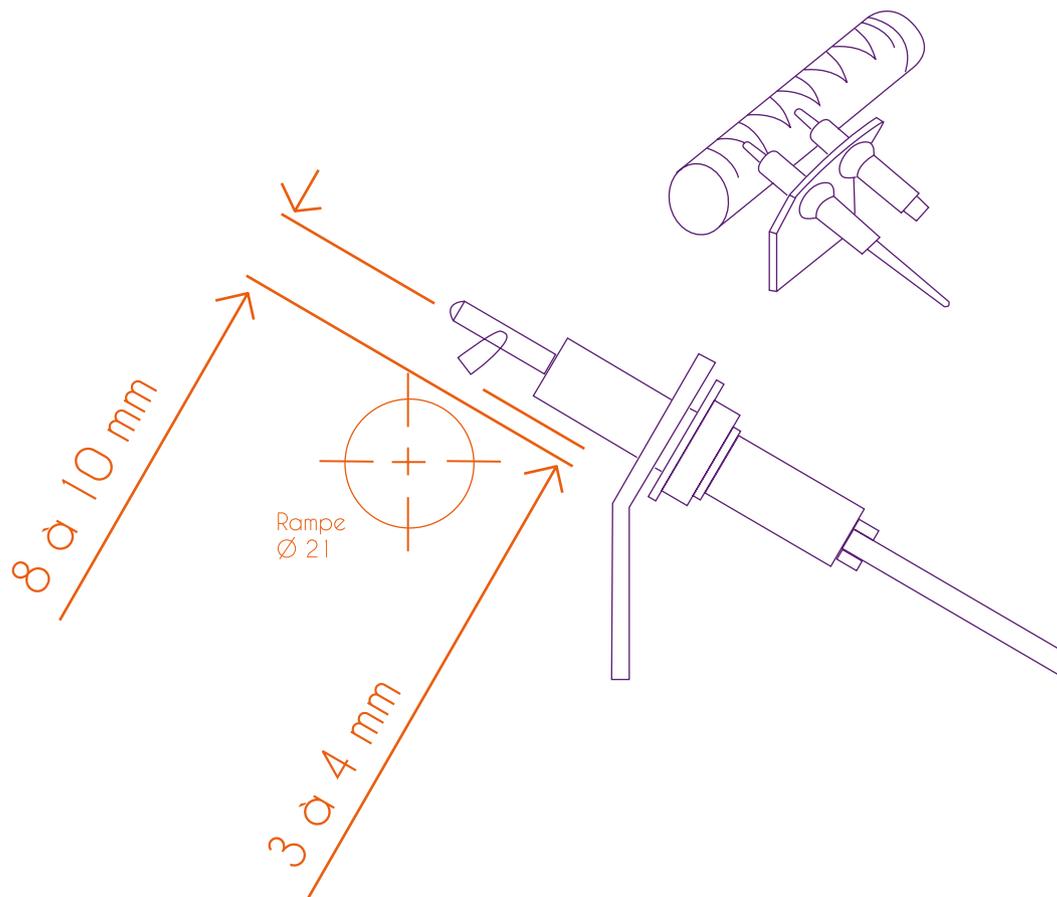
PROBLÈMES	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
<ul style="list-style-type: none"> Impossibile accendere il fornello 	<ul style="list-style-type: none"> Venturi bloccato 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il Venturi
<ul style="list-style-type: none"> Nessuna scintilla alla pressione dell'accendigas. Nessun suono. È prodotta una scintilla ma il fuoco non si accende. Riprovare. Altrimenti, controllare la posizione dell'elettrodo facendo riferimento alle istruzioni sul posizionamento ripetute a fianco. 	<ul style="list-style-type: none"> La batteria è stata inserita in modo scorretto La batteria è in esaurimento Il pulsante di accensione è stato montato in modo scorretto L'accendigas è difettoso Il sistema si è bagnato. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinserire la batteria correttamente (fare attenzione all'orientamento della polarità + e -) Sostituire con una batteria AA nuova Svitare il pulsante e reinserirlo Sostituire l'accendigas. Asciugare l'acqua in eccesso o aspettare che si asciughi
<ul style="list-style-type: none"> Calore insufficiente 	<ul style="list-style-type: none"> Il rubinetto sulla bombola del gas non è aperto L'accendigas non è posizionato correttamente con riferimento alla termocoppia I fori del fornello sono ostruiti La bombola del gas è vuota o quasi Il riduttore di pressione non è connesso correttamente alla bombola del gas 	<ul style="list-style-type: none"> Aprire il rubinetto sulla bombola del gas Regolare la posizione dell'elettrodo relativamente alla termocoppia (vedere il diagramma a fianco) Pulire i fori del fornello o sostituire il fornello Collegare a una nuova bombola Serrare i connettori del riduttore di pressione Districare il flessibile
<ul style="list-style-type: none"> Fiamme gialle 	<ul style="list-style-type: none"> Venturi parzialmente bloccato Sale sul fornello 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire il Venturi Pulire il fornello
<ul style="list-style-type: none"> Calore e fiamme eccessivi 	<ul style="list-style-type: none"> Alimenti contenenti troppo grasso Foro di scarico del grasso ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere il grasso in eccesso o abbassare il calore Pulire il telaio e il fornello
<ul style="list-style-type: none"> Fiamme dietro al pannello di comando 	<ul style="list-style-type: none"> Venturi bloccato 	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere immediatamente il gas, consentire al barbecue di raffreddarsi e pulire il Venturi
<ul style="list-style-type: none"> Mormorio proveniente del riduttore di pressione 	<ul style="list-style-type: none"> Situazione temporanea causata da temperatura esterna elevata o bombola piena 	<ul style="list-style-type: none"> Fenomeno normale che non implica problemi né causa pericoli
<ul style="list-style-type: none"> Fiamma incompleta 	<ul style="list-style-type: none"> Fornello ostruito, perforato o arrugginito 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire o sostituire il fornello

Guida alla risoluzione dei problemi

[POSIZIONAMENTO DELLA TERMOCOPPIA E DELL'ELETTRODO]

Questi due componenti devono essere posizionati accuratamente secondo l'illustrazione che segue.

Se le soluzioni suggerite non consentono di risolvere il problema, contattare il servizio clienti (vedere la sezione "Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita" per i dettagli (sav@outsign-elements.com)).



Conformità CE 1312CM5618

Outsign è un marchio di fabbrica registrato di Cookout SAS.

AVVERTENZA :

questo prodotto è stato sottoposto a prove di sicurezza. Si autorizza l'uso solo in Francia e negli Stati membri della CEE, in conformità alle rispettive pressioni e categorie :

PAESI	INDICE CATEGORIE	PRESSIONE
GB (Inghilterra) BE (Belgio) CY (Cipro) ES (Spagna) FR (Francia) GR (Grecia) IE (Irlanda) IT (Italia) LT (Lituania) LU (Lussemburgo) PT (Portogallo) CZ (Repubblica Ceca) SI (Slovenia) CH (Svizzera)	I3+	28-30/37 Mbar
AT (Austria) CH (Svizzera) DE (Germania) FI (Finlandia) SE (Svezia)	I3B/P	50 Mbar

Questo apparecchio è stato prodotto con materiali adeguati alla destinazione d'uso.

Questi materiali sono resistenti alle condizioni meccaniche, chimiche e termiche a cui si pensa possano essere soggetti.

Le proprietà per i materiali fondamentali per la sicurezza sono garantite da Cookout SAS.

La linea del gas non contiene leghe per saldature.

I materiali che potrebbero venire a contatto con gli alimenti e i liquidi alimentari non devono degradarne la qualità.

Smaltimento



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici.

Per gettare il barbecue, contattare il servizio clienti (vedere la sezione "Manutenzione, risoluzione dei problemi e assistenza post-vendita" per i dettagli).

Il servizio clienti chiederà di restituire l'apparecchio affinché possa essere smaltito. Nota informativa: questo sistema è interamente riciclabile.

Dati tecnici

TIPO DI GAS NOMINALE	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE	POTENZA NOMINALE	USCITA
G30 (Butano)	20-30 mbar	4,7 kW	342 g/h
G31 (Propano)	37 mbar	4,7 kW	336 g/h
G30 (Butano)	50 mbar	4,7 kW	342 g/h
G31 (Propano)	50 mbar	4,7 kW	336 g/h

Conversione ai diversi tipi di gas

GAS DI RIFERIMENTO ALLA PRESSIONE LA NOMINALE	DIAMETRO INIETTORE PRINCIPALE (mm)	REGOLATORE DELL'ARIA PRINCIPALE DEL FORNELLO (d in mm)	VITE DI BYPASS (mm)
G30 : Pn = 28-30 mbar	1,05	3 fori aperti	bloccato
G31 : Pn = 37 mbar	1,05	3 fori aperti	bloccato
G30 : Pn = 50 mbar	0,95	3 fori aperti	bloccato
G31 : Pn = 50 mbar	0,95	3 fori aperti	bloccato

Iniettori e pressioni ai fornelli

CATEGORIA INDICE	GAS	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE (mbar)	INIETTORE FORNELLO	FLUSSO RIDOTTO VITE MARCHIATA 50	NUMERO DI FORNELLI
I3+	G30 / G31	28-30 / 37 mbar	105 / 1 00°	Tutto aperto	1
B/P	G30 / G31	30 mbar	105 / 100°	Tutto aperto	1
I3B/P	G30 / G31	50 mbar	95 / 100°	Tutto aperto	1

Emissioni di calore

G30 = gas butano ; G31 = gas propano

GAS E PRESSIONE	PRESSIONE NOMINALE	USCITA NOMINALE
G30/G31 : Pn = 28/37 mbar	4,7 kW	G30 = 342 g/h
G30/G31 : Pn = 50 mbar	4,7 kW	G31 = 336 g/h

COOKOUT

Società per azioni semplificata (SAS) capitale sociale 700 000 €
393 chemin de Crêt Nant - ZA Le Vernay - 74290 ALEX - Francia
IVA intracomunitaria FR 86522217793 - N° Siret : 522 217 793 00010 - APE : 4649Z

PER CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

Cookout SAS - 393 chemin de Crêt Nant
Z.A Le Vernay - 74290 Alex - Francia
Tél : +33 (0)4 50 64 00 15
www.outsign-elements.com

OUTSIGN



www.outsign-concept.com