

# Istruzioni per l'uso




FOR THE WAY IT'S MADE.®



<b>Norme di sicurezza per l'uso del barbecue da esterno</b>	<b>4</b>
<b>Dichiarazione di conformità CE</b>	<b>4</b>
<b>Importanti istruzioni di sicurezza</b>	<b>5</b>
<b>Requisiti di installazione</b>	<b>6</b>
<b>Istruzioni per l'installazione</b>	<b>9</b>
<b>Collegamento al gas</b>	<b>11</b>
<b>Tabella iniettori</b>	<b>13</b>
<b>Installazione del regolatore</b>	<b>14</b>
<b>Sostituzione degli ugelli delle valvole dei bruciatori principali</b>	<b>15</b>
<b>Controllo e regolazione dei bruciatori</b>	<b>17</b>
<b>Utilizzo del barbecue da esterno</b>	<b>18</b>
<b>Utilizzo del girarrosto (accessorio opzionale)</b>	<b>21</b>
<b>Suggerimenti per la grigliatura</b>	<b>24</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>26</b>
<b>Guida ricerca guasti</b>	<b>28</b>
<b>Servizio assistenza tecnica</b>	<b>29</b>

# Norme di sicurezza per l'uso del barbecue da esterno

Al fine di garantire la sicurezza dell'utente e delle persone che gli stanno intorno, il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti avvisi di sicurezza. Leggere e osservare sempre gli avvisi di sicurezza.

Gli avvisi di sicurezza sono annunciati dal simbolo 

Tale simbolo ha il compito di richiamare l'attenzione su potenziali pericoli che potrebbero causare morte o lesioni all'utente o alle persone che gli stanno intorno.

Gli avvisi di sicurezza seguono sempre il simbolo di sicurezza accompagnato dalle diciture "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Tali diciture hanno i seguenti significati:

## PERICOLO

La mancata immediata osservanza delle istruzioni fornite può causare morte o lesioni gravi.

## AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni fornite può causare morte o lesioni gravi.

Tutti gli avvisi di sicurezza esplicitano il pericolo potenziale, spiegano come ridurre il rischio di lesione e indicano ciò che può accadere in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

## PERICOLO

Qualora si senta odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnerne qualsiasi fiamma libera.
3. Aprire il coperchio.
4. Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore del gas o i vigili del fuoco.

## AVVERTENZA

1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.
2. Non conservare eventuali bombole GPL inutilizzate nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

**IMPORTANTE:** Il barbecue in oggetto è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente all'esterno. Qualora dovesse essere utilizzato ad un'altitudine superiore a 609.6 m sarà necessario convertire gli ugelli dei bruciatori. Vedere la sezione "Requisiti dell'alimentazione del gas". È responsabilità dell'installatore rispettare le distanze minime d'installazione. La targhetta matricola degli apparecchi mobili (contenente i dati del modello/numero di serie) è affissa sul lato interno destro del mobiletto.

**IMPORTANTE:** L'apparecchio in oggetto non è dotato di dispositivo di sicurezza per mancanza di fiamma.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

## Dichiarazione di conformità CE

Il presente apparecchio è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:

- ai requisiti di sicurezza della direttiva "GAS" 2009/142/CE (ex CEE 90/396);
- agli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
- ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE;

Questo apparecchio è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004.


## Importanti istruzioni di sicurezza

**AVVERTENZA:** Al fine di ridurre il rischio d'incendio, scossa elettrica, lesioni personali o danni durante l'utilizzo dell'apparecchio barbecue a gas da esterno, è sempre necessario osservare le normali precauzioni di sicurezza, in particolare:

- Non installare apparecchi barbecue a gas da esterno (portatili o da incasso) all'interno di veicoli da diporto, rimorchi, imbarcazioni o altre strutture mobili o sopra agli stessi.
- Rispettare sempre le distanze minime d'installazione da qualsiasi struttura infiammabile. Vedere la sezione "Requisiti di posizionamento".
- Non posizionare mai l'apparecchio barbecue a gas da esterno al di sotto di strutture infiammabili non protette.
- Utilizzare l'apparecchio barbecue a gas in oggetto esclusivamente all'esterno; non utilizzare mai l'apparecchio all'interno di edifici, garage o altri ambienti chiusi.
- Tenere i cavi elettrici e i tubi di alimentazione del gas lontano dalle superfici calde.
- Mantenere la zona dov'è posizionato l'apparecchio barbecue a gas da esterno libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di aerazione. Tenere le fessure di aerazione del vano portabombola libere e prive di detriti.
- Prima di ciascun impiego dell'apparecchio barbecue a gas da esterno, ispezionare sempre il tubo di alimentazione della bombola del gas. Qualora il tubo dovesse presentare tagli o segni di eccessiva abrasione o usura, esso DOVRÀ essere sostituito prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Contattare il proprio rivenditore e utilizzare esclusivamente tubi aventi le caratteristiche previste per l'utilizzo sull'apparecchio barbecue a gas da esterno in oggetto.
- Verificare visivamente le fiamme dei bruciatori. Esse devono essere di colore blu. Una leggera colorazione gialla verso la punta della fiamma è normale nel caso del GPL.
- Verificare che il tubo del bruciatore/tubo venturi sia libero da insetti e nidi di insetti e pulire come del caso. L'eventuale blocco del tubo può provocare l'insorgere d'incendio sotto all'apparecchio barbecue a gas da esterno.
- Ogniqualvolta si collega o scollega la bombola GPL, verificare sempre che non vi siano fughe di gas dai punti di raccordo. Vedere la sezione "Istruzioni per l'installazione".
- Quando l'apparecchio barbecue a gas da esterno non è in utilizzo, l'alimentazione del gas deve essere spenta direttamente sulla bombola del gas.
- L'apparecchio barbecue a gas da esterno può essere riposto in ambiente interno esclusivamente se la bombola del gas è stata scollegata e rimossa dall'apparecchio.
- Le bombole devono essere conservate all'esterno, al di fuori della portata dei bambini, e mai all'interno di edifici, garage o altri ambienti chiusi.
- La bombola del gas deve essere dotata di collare di protezione della valvola.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) affette da disabilità fisica, sensoriale o mentale o prive dell'esperienza e della competenza necessarie, se non sotto la supervisione di coloro che sono responsabili per la loro sicurezza o secondo le istruzioni fornite dagli stessi. La mancata piena osservanza delle seguenti istruzioni può provocare l'insorgere d'incendio con conseguente morte o lesioni gravi.
- Non conservare eventuali bombole GPL di ricambio sotto o vicino all'apparecchio barbecue a gas da esterno.
- Non riempire mai la bombola oltre all'80 per cento della sua capacità.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere le relative istruzioni.
- Durante l'utilizzo, alcune parti esposte dell'apparecchio possono raggiungere temperature elevate; si raccomanda pertanto di tenere lontano i bambini.
- La modifica dell'apparecchio potrebbe essere pericolosa.
- I componenti sigillati in fabbrica non devono essere modificati dall'utente.

# Importanti istruzioni di sicurezza

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE D'IMBALLO

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite in maniera responsabile e in piena conformità alle norme locali di smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento del prodotto:

- L'apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurandosi che il prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute causate da uno smaltimento inadeguato del prodotto.
- Il simbolo esposto sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento, indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LA TARGHETTA MATRICOLA CONTENENTE I DATI TECNICI, IL NUMERO DI SERIE E IL MARCHIO È AFFISSA IN POSIZIONE VISIBILE SUL RETRO DELL'APPARECCHIO. NON RIMUOVERE MAI LA TARGHETTA.

## Requisiti di installazione

### Attrezzi e componenti

#### Barbecue mobile da esterno

Prima di iniziare le operazioni d'installazione, procurarsi gli attrezzi e i componenti necessari.

Leggere e osservare le istruzioni fornite insieme agli attrezzi elencati.

#### Attrezzi necessari

- Metro
- Cacciavite piatto piccolo
- Cacciavite piatto
- Cacciavite a stella
- Livella
- Chiave inglese o pinze
- Chiave giratubi
- Forbici o tronchesino (per rimuovere le fascette)
- Soluzione non corrosiva per l'individuazione di fughe

### Requisiti di posizionamento

#### Componenti necessari

- Bombola GPL da 10-15 kg (di altezza non superiore a 50 cm).

#### **AVVERTENZA**

Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.

#### **AVVERTENZA**

Pericolo di esplosione

Non conservare la bombola del gas all'interno di garage o altri ambienti interni.

Non riporre il barbecue con la bombola del gas collegata all'interno di garage o altri ambienti interni.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare esplosione o incendio.

## Requisiti di installazione

### **AVVERTENZA**

Pericolo d'incendio

Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili.

Non conservare materiali combustibili vicino al barbecue.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare incendio.

Posizionare il barbecue in modo che sia il meno possibile esposto a vento o passaggio. Il barbecue deve essere posizionato lontano da zone di forte corrente.

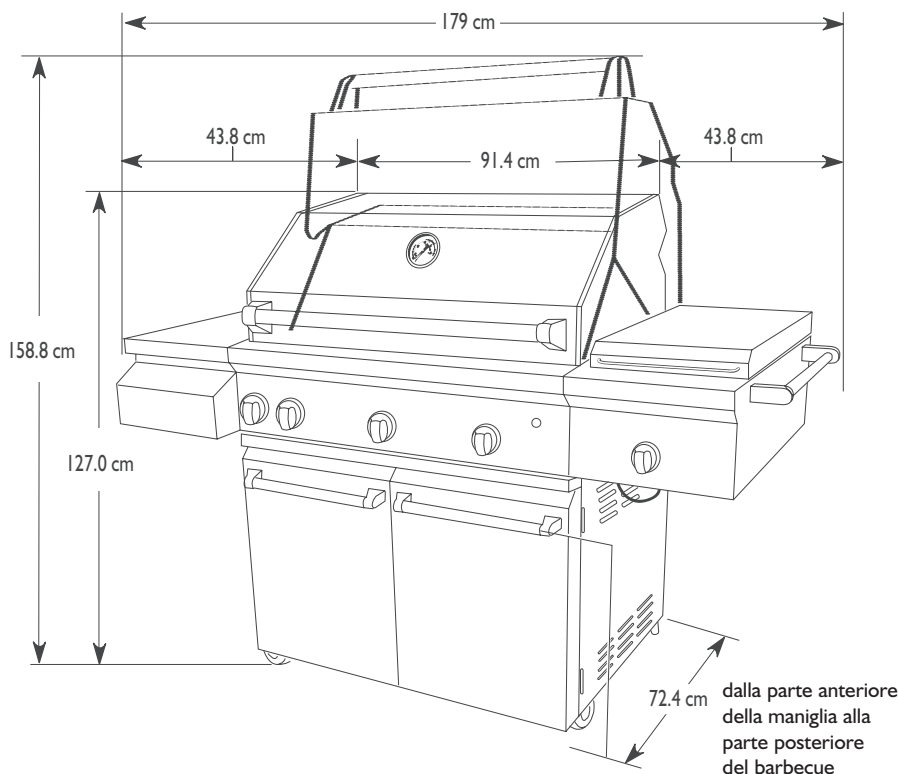
Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di aerazione. Distanze minime d'installazione rispetto a strutture infiammabili per barbecue mobili da esterno:

- Mantenere una distanza minima di 60 cm tra la parte anteriore del coperchio, i fianchi e il retro del barbecue e qualsiasi struttura infiammabile.
- Mantenere inoltre una distanza minima di 60 cm tra la parte sottostante della superficie di cottura e qualsiasi struttura infiammabile.
- Posizionare il barbecue in modo da garantirne la totale stabilità. Assicurarsi che i freni delle ruote siano nella posizione indicata alla sezione "Barbecue mobile a gas su ruote" e che il barbecue sia posto su una superficie piana. Accertarsi che l'apparecchio rimanga in posizione perfettamente immobile e stabile durante tutto il periodo di cottura.

### **Girarrosto (accessorio) \* OPZIONALE**

Se si intende equipaggiare il barbecue di girarrosto, occorrerà lasciare uno spazio minimo di 15 cm per il relativo motorino. Vedere la sezione "Servizio Assistenza Tecnica" per l'ordinazione.

### **Dimensioni del prodotto**



# Requisiti di installazione

## Requisiti elettrici



Pericolo di scossa elettrica

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare incendio o scossa elettrica.

Si consiglia l'utilizzo di circuito elettrico separato riservato esclusivamente al barbecue in oggetto.

La targhetta matricola contenente i dati tecnici, il numero di serie e il marchio è affissa in posizione visibile sul retro dell'apparecchio. Non rimuovere mai la targhetta.

## Requisiti dell'alimentazione del gas



Pericolo di esplosione

Assicurarsi che tutti i punti di raccordo del gas siano ben serrati.

Se si utilizza GPL, incaricare una persona qualificata di verificare che la pressione del gas non superi il valore prescritto dalle norme locali.

Esempi di persone qualificate includono:

tecnici autorizzati ad operare sui sistemi di riscaldamento

personale autorizzato della società del gas e

personale di assistenza autorizzato.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare esplosione o incendio.

**IMPORTANTE:** Il barbecue deve essere collegato ad alimentazione del gas controllata da regolatore. Per informazioni sul tipo di gas da utilizzare fare riferimento alla targhetta matricola del modello/numero di serie. Se le informazioni indicate non concordano con il tipo di gas disponibile, verificare presso il proprio fornitore del gas locale.

### **Conversione gas (solo per alcuni paesi - vedere targhetta matricola):**

É assolutamente vietato convertire il barbecue per l'utilizzo con un tipo di gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola del modello/numero di serie senza aver prima consultato il fornitore del gas locale.

Utilizzare il kit di conversione fornito insieme al barbecue.



# Istruzioni per l'installazione

## Installazione barbecue mobile da esterno

### **AVVERTENZA**

Pericolo per peso eccessivo

Per spostare e installare il barbecue occorrono due o più persone.

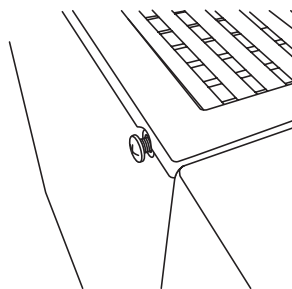
La mancata osservanza della precedente disposizione può causare danni alla schiena o altre lesioni.

PRIMA D'INSTALLARE E UTILIZZARE IL BARBECUE, È CONSIGLIABILE PULIRE I COMPONENTI INTERNI PER RIMUOVERE EVENTUALI RESIDUI DI FABBRICAZIONE. PER ULTERIORI INFORMAZIONI SULLE PROCEDURE DI PULIZIA VEDERE LA SEZIONE "PULIZIA E MANUTENZIONE".

1. Rimuovere i materiali d'imballo e rimuovere il barbecue dal supporto in legno.
2. Spostare il barbecue nella posizione esterna desiderata.
3. Aprire il coperchio.

### Montaggio del ripiano laterale (solo su alcuni modelli)

4. Aprire le ante nella parte inferiore del barbecue e prelevare la confezione. Rimuovere il ripiano laterale dall'imballo.
5. Predisporre 4 viti. Inserire 2 viti nei 2 fori superiori sul fianco del barbecue. Lasciare le viti ad una distanza di circa 0,64 cm dal fianco del barbecue.
6. Installare il ripiano laterale sul fianco sinistro del barbecue. Posizionare il ripiano laterale in modo che la parte più larga delle feritoie sia sopra le viti.



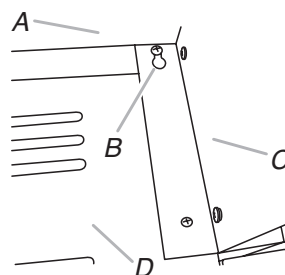
Inserire il ripiano sulle 2 viti di montaggio. Far scivolare il ripiano in modo che le viti entrino nella parte più stretta delle feritoie.

**A** Lato superiore del ripiano laterale

**B** Feritoia

**C** Lato fronte del ripiano laterale

**D** Fianco del barbecue



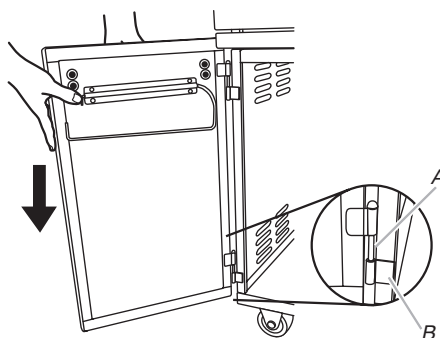
7. Inserire le 2 viti inferiori e stringere.
8. Stringere le 2 viti superiori.

### Montaggio delle ante del mobiletto (solo su alcuni modelli)

1. Rimuovere l'imballo in materiale espanso da entrambe le ante del mobiletto.
2. Allineare i perni delle cerniere dell'anta con i supporti delle cerniere del mobiletto. Spingere delicatamente verso il basso per far entrare i perni nelle rispettive sedi.

**A** Perno

**B** Supporto



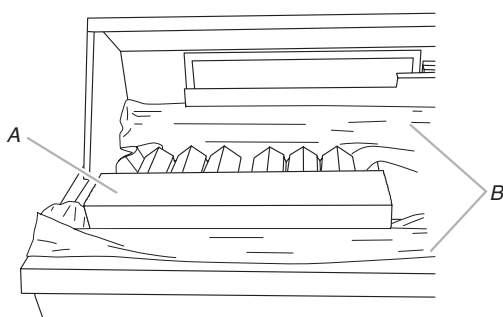
# Istruzioni per l'installazione

## Rimuovere il materiale d'imballo dal barbecue

1. Tagliare le fascette che tengono insieme le griglie.
2. Rimuovere il ripiano porta-condimenti, il ripiano scaldavivande e le griglie dal barbecue ed eliminare il relativo materiale d'imballo.
3. Rimuovere il blocco di materiale espanso e l'involucro dal barbecue.

**A** Blocco di materiale espanso

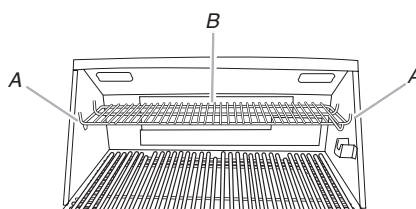
**B** Involucro



4. Riposizionare le griglie del barbecue.
5. Posizionare il ripiano scaldavivande sui supporti come mostrato in figura.

**A** Supporti del ripiano scaldavivande

**B** Ripiano scaldavivande

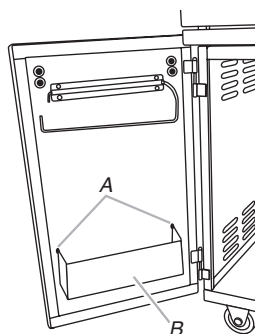


6. Montare il ripiano porta-condimenti sul lato interno dell'anta sinistra del mobiletto.

**A** Fori di montaggio

**B** Ripiano porta-condimenti

7. Smaltire/riciclare tutto il materiale d'imballo.



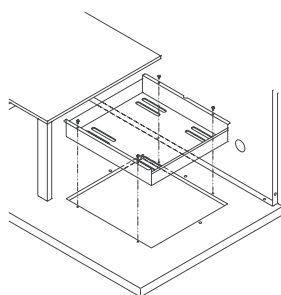
## Istruzioni per l'installazione del pianale portabombola

Aprire la confezione e prelevare la busta di plastica con gli accessori. Rimuovere la busta di plastica.

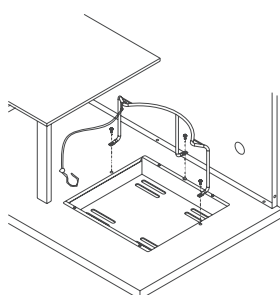
1. Fissare il pianale portabombola alla base del carrello utilizzando viti 4-5/32"×10, coppia di serraggio: 25kgf.cm.
2. Fissare il cordoncino metallico della bombola alla base del carrello utilizzando viti 3-1/4"×12, coppia di serraggio: 54kgf.cm.

**Nota:** Non agganciare l'altro lato del cordoncino fino a quando la bombola non è stata posizionata sul pianale.

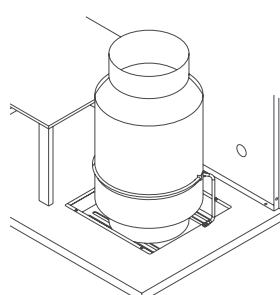
3. Agganciare l'altro lato del cordoncino.



Step 1



Step 2



Step 3

# Istruzioni per l'installazione

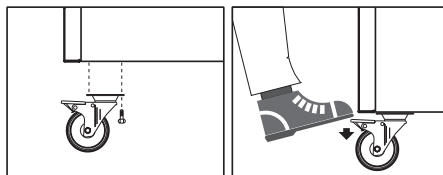
## Barbecue mobile a gas su ruote

L'apparecchio è dotato di due ruote fisse, due ruote piroettanti con freno, vano portabombola e, a seconda delle dimensioni, cassette o vani aggiuntivi.

Le bombole di altezza non superiore a 50 cm. (compreso il regolatore di pressione) possono essere collocate sotto alla struttura di supporto del carrello. Il foro di uscita del regolatore di pressione deve essere montato in posizione orizzontale.

## Montaggio e utilizzo delle ruote

Avvitare le 4 ruote nelle sedi filettate sotto la struttura utilizzando le quattro viti 4" UNC\*16 in dotazione. Per azionare il freno agire con il piede sulla leva a scatto come indicato in figura. Per sbloccare il freno, rilasciare la leva riportandola nella posizione di riposo. Entrambe le ruote girevoli dotate di freno devono essere montate sul lato destro del barbecue, mentre le ruote fisse devono essere montate sul lato sinistro.



## Collegamento al gas

### **AVVERTENZA**

Pericolo di esplosione

Assicurarsi che tutti i punti di raccordo del gas siano ben serrati.

Se si utilizza GPL, incaricare una persona qualificata di verificare che la pressione del gas non superi il valore prescritto dalle norme locali.

Esempi di persone qualificate includono:  
tecnici autorizzati ad operare sui sistemi di riscaldamento  
personale autorizzato della società del gas e  
personale di assistenza autorizzato.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare esplosione o incendio.

In caso di conversione a gas naturale, leggere i requisiti relativi al kit di conversione nella sezione "Requisiti dell'Alimentazione del Gas" e seguire le istruzioni incluse nel kit.

## Operazioni preliminari

**IMPORTANTE:** Prima d'installare e utilizzare il barbecue, è consigliabile pulire i componenti interni per rimuovere eventuali residui di fabbricazione. Per ulteriori informazioni sulle procedure di pulizia vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Posizionare il barbecue in modo da garantirne la totale stabilità (vedere il capitolo "Requisiti di installazione). Assicurarsi che i freni delle ruote siano nella posizione indicata più sopra ("Montaggio e utilizzo delle ruote") e che il barbecue sia posto su una superficie piana. Accertarsi che l'apparecchio rimanga in posizione perfettamente immobile e stabile durante tutto il periodo di cottura.

Prima di utilizzare il barbecue, accertarsi che la pellicola bianca protettiva sia stata completamente rimossa. Assicurarsi che la pellicola bianca protettiva applicata su tutti i componenti in acciaio inossidabile esposti al fine di assicurarne la protezione da eventuali graffi sia stata completamente rimossa.

Rimuovere anche la pellicola protettiva applicata alla leccarda raccogli-grasso posizionata sotto l'unità di cottura del barbecue.

## Collegamento alla bombola del gas

**IMPORTANTE:** L'apparecchio è già stato regolato per il funzionamento a GPL. Occorrerà quindi semplicemente effettuare i collegamenti al tubo di gomma di lunghezza massima 1.5m come da norme locali. Utilizzare le guarnizioni e i fermagli forniti al momento dell'acquisto della bombola del gas seguendo

## Collegamento al gas

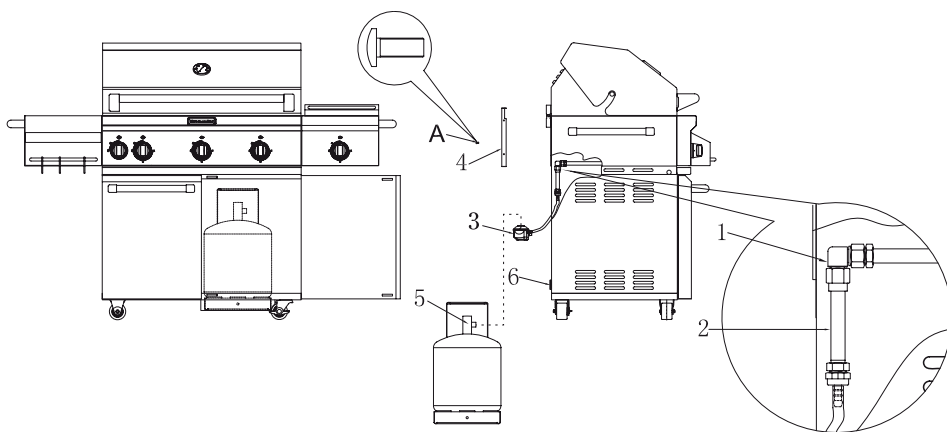
le istruzioni indicate qui di seguito. Assicurarsi che la pressione del gas non superi il valore prescritto dalle norme locali.

**IMPORTANTE:** Utilizzare un regolatore di pressione conforme al valore di pressione del gas indicato come da norme locali.

- 1) Svitare le 2 viti A e rimuovere il pannello posteriore 4 del barbecue.
- 2) Avvitare il dado 3 del tubo del gas sul raccordo filettato 5 della bombola.
- 3) Avvitare il dado 2 all'altra estremità del tubo del gas sul raccordo filettato 1 del barbecue. Se la bombola è posta nel carrello, far passare il tubo del gas attraverso il foro (pre-tagliato) 6 e quindi procedere come descritto ai punti da 1 a 3.
- 4) Ad operazioni ultimate, rimontare il pannello posteriore riavvitando le 2 viti A.

**IMPORTANTE:** Il tubo di gomma non deve entrare in contatto con superfici calde.

- 5) Aprire l'alimentazione del gas. Attendere qualche minuto che il gas scorra lungo il tubo.
- 6) Verificare che non vi siano fughe di gas nei punti di raccordo applicando una soluzione non corrosiva approvata per l'individuazione delle fughe. La comparsa di eventuali bolle indica la presenza di una fuga. Correggere le eventuali fughe così individuate.
- 7) Far scorrere il pannello portabombola all'interno del mobiletto e bloccarlo in posizione.



### **AVVERTENZA**

Il tubo flessibile deve essere sostituito in conformità alle prescrizioni nazionali.

**IMPORTANTE:** Non ostruire le fessure di aerazione del vano portabombola; chiudere sempre la valvola del gas posta sulla bombola dopo l'utilizzo.

Dopo aver effettuato il collegamento, accertarsi che il tubo di gomma non rimanga schiacciato o sospeso o sia d'impedimento all'apertura del coperchio. Per il funzionamento a metano rivolgersi al centro assistenza clienti autorizzato più vicino.

Per il montaggio o la sostituzione del tubo di gomma, fare riferimento alle norme vigenti. Il tubo riporta la data di scadenza, sostituirlo in tempo debito.

Qualora la bombola fosse sprovvista di valvola di chiusura, sarà necessario montare un rubinetto di apertura/chiusura. Il rubinetto dovrà essere collocato in posizione facilmente accessibile.

Prima di ciascun impiego del barbecue, ispezionare sempre il tubo di alimentazione della bombola del gas.

Qualora il tubo dovesse presentare tagli o segni di eccessiva abrasione o usura, esso dovrà essere sostituito prima dell'utilizzo del barbecue. Ogniqualvolta si collega o scollega la bombola GPL, verificare sempre che non vi siano fughe di gas dai punti di raccordo.

Tabella caratteristiche bruciatori e iniettori e consumi gas.

## Tabella iniettori

Categorie gas		I2E+		I3B/P(30), I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H	
Modello	Gas Pressione		G20	G25	G30	G31	G30	G20
			20mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	20mbar
KSOX 9020	Iniettore	Bruciatori principali	1.90mm	1.90mm	1.27mm	1.27mm	1.08mm	1.90mm
		Bruciatore posteriore	1.57mm	1.57mm	1.01mm	1.01mm	0.86mm	1.57mm
		Bruciatore laterale	1.55mm	1.55mm	1.01mm	1.01mm	0.86mm	1.55mm
	Portata termica (Hs)		28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW

**IMPORTANTE:** Quando si sostituisce la bombola del gas, accertarsi di essere lontano da fonti di accensione.

### Verifica di eventuali fughe di gas

La suddetta verifica deve essere effettuata subito dopo aver collegato il gas e tutte le volte in cui l'apparecchio viene ricollegato dopo un periodo d'inutilizzo.

Una volta collegato il tubo di gomma all'alimentazione del gas, procedere come segue:

1) Aprire la valvola sulla bombola GPL (o aprire il rubinetto di apertura/chiusura nel caso di alimentazione a metano).

### Conversione da GPL a gas naturale (solo per certi paesi - vedi etichetta matricola)



**AVVERTENZA**

Pericolo di esplosione

Utilizzare una tubazione di alimentazione del gas omologata per esterno.

Assicurarsi che tutti i punti di raccordo del gas siano ben serrati.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare esplosione o incendio.

**IMPORTANTE:** E' necessario aggiungere una catena fra la parete alla quale è collegato il tubo del gas e il barbecue. La catena dovrebbe essere più corta del tubo, in modo tale che quest'ultimo non si allenti quando viene spostato il barbecue.

Questo barbecue deve essere installato e/o utilizzato all'aperto o in una zona ben ventilata; almeno il 25% della superficie (somma della superficie delle pareti) deve essere aperto.

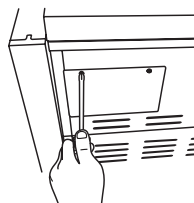
**IMPORTANTE:** L'installazione in oggetto deve essere effettuata in maniera conforme alle norme e alle ordinanze locali da parte di un tecnico qualificato (Servizio Assistenza Tecnica).

1. Collegamento al gas.

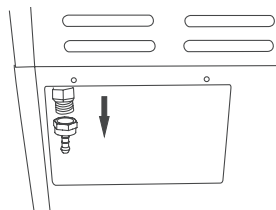
L'effettuazione del collegamento tra il barbecue e l'alimentazione del gas esistente richiede l'impiego di componenti e raccordi.

## Installazione del regolatore

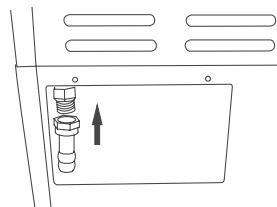
1. Chiudere la valvola principale di alimentazione del gas.
2. Scollegare la bombola GPL da 10-15 kg (se presente).
3. Chiudere tutte le valvole di controllo dei bruciatori.
4. Rimuovere il pannello posteriore e le 2 viti.



5. Utilizzare una chiave inglese per rimuovere il connettore del GPL dal raccordo in ottone.

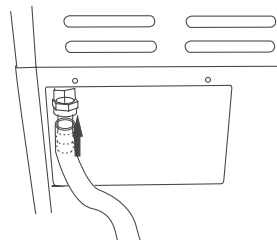


6. Utilizzare una chiave inglese per installare il connettore del gas naturale sul raccordo in ottone.



7. Applicare un sigillante per tubi alla filettatura del raccordo di ottone. Utilizzare un sigillante per tubi omologato per l'utilizzo con GPL.

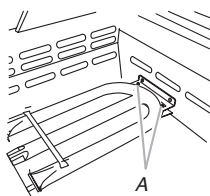
**NOTA:** fare molta attenzione alla forza di serraggio esercitata sui raccordi terminali una volta effettuata la conversione gas.



## Sostituzione degli ugelli delle valvole dei bruciatori principali

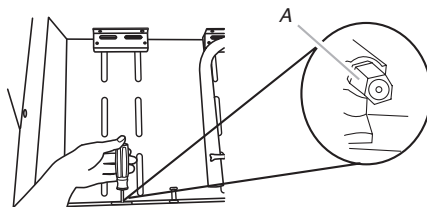
1. Rimuovere le griglie, le piastre e i bruciatori.
2. Rimuovere le 2 viti che trattengono il bruciatore.  
Rimuovere il bruciatore a gas dal barbecue.

**A** Due viti



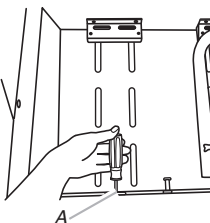
3. Utilizzare una chiave a bussola da 6 mm o una chiave a bussola con manico da 6 mm per rimuovere gli ugelli di ottone dalla parte terminale delle valvole del gas.

**A** Ugello del bruciatore



4. Installare gli ugelli sostitutivi forniti nel kit sulla parte terminale delle valvole del gas. Serrare con chiave a bussola da 6 mm o chiave a bussola con manico da 6 mm.

**A** Ugello del bruciatore

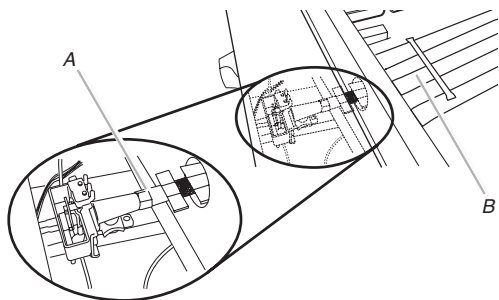


**NOTA:** Per facilitarne l'identificazione, ciascun ugello riporta il relativo numero.

5. Riposizionare il bruciatore facendo scivolare il tubo centrale (tubo venturi) sull'ugello.

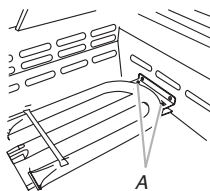
**A** Raccordo bruciatore/ugello

**B** Bruciatore



6. Fissare nuovamente il bruciatore utilizzando le 2 viti rimosse.

**A** Due viti

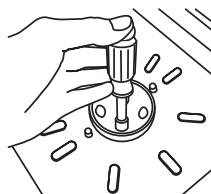


7. Ripetere la procedura per ciascun bruciatore principale.

# Sostituzione degli ugelli delle valvole dei bruciatori principali

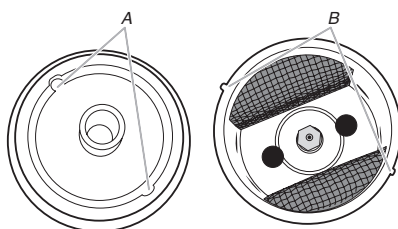
## Sostituzione degli ugelli del bruciatore laterale

1. Rimuovere le griglie del bruciatore laterale.
2. Rimuovere gli spartifiamma del bruciatore. Gli spartifiamma sono fissati alla base del bruciatore. Ruotare e sollevare gli spartifiamma per rimuoverli.
3. Utilizzare una chiave a bussola da 10 mm o una chiave a bussola con manico da 10 mm per rimuovere gli ugelli di ottone dall'interno della base del bruciatore.
4. Utilizzare una chiave a bussola da 10 mm o una chiave a bussola con manico da 10 mm per installare gli ugelli sostitutivi forniti nel kit.



**NOTA:** Per facilitarne l'identificazione, ciascun ugello riporta il relativo numero.

5. Ripetere la procedura per l'altro bruciatore.
6. Riposizionare la parte superiore del bruciatore e gli spartifiamma. Allineare le tacche situate sotto alla parte superiore del bruciatore con le sporgenze poste sulla base del bruciatore e girare fino a che la parte superiore del bruciatore non si fissa sulla base. L'utente sentirà lo scatto nella tacca.



**A** Tacche sulla parte superiore del bruciatore

**B** Sporgenze sulla base del bruciatore

7. Riposizionare le griglie del bruciatore laterale.

## Sostituzione dell'ugello (degli ugelli) del bruciatore a infrarossi del girarrosto

1. Rimuovere la copertura di accesso e la vite sulla parte posteriore della coperchio del barbecue usando un cacciavite a stella.
2. Utilizzare il cacciavite a stella per rimuovere le 2 viti che ancorano la griglia di protezione al bruciatore.



**A** Griglia di protezione

**B** Due viti

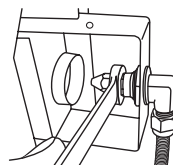
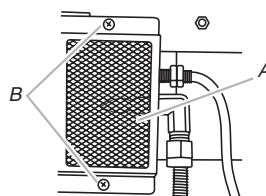
3. Utilizzare una chiave inglese da 10 mm per rimuovere l'ugello in ottone collocato all'estremità del tubo di alimentazione.

### 4. Per il modello con 1 bruciatore del girarrosto:

Installare l'ugello all'estremità del tubo di alimentazione. Verificare le corrette dimensioni dell'ugello nella tabella a pagina 13. Serrare utilizzando una chiave inglese da 10 mm.

### Per i modelli con 2 bruciatori del girarrosto:

Installare l'ugello fornito insieme al kit all'estremità del tubo di alimentazione. Serrare utilizzando una chiave inglese da 10 mm.



**NOTA:** Per facilitarne l'identificazione, ciascun ugello riporta il relativo numero.

5. Reinstallare la griglia di protezione e ancorarla con le due viti rimosse al punto 2.
6. Ripetere la procedura per ciascun bruciatore posteriore.



# Sostituzione degli ugelli delle valvole dei bruciatori principali

## Collegamento al gas naturale e verifica di eventuali fughe

1. Utilizzare una chiave giratubi per collegare un tubo per gas omologato da 1,3 cm al lato d'ingresso del regolatore dall'alimentazione del gas naturale, secondo le prescrizioni delle norme locali. Applicare sulle filettature dei raccordi un sigillante per tubi omologato per l'utilizzo con GPL. La tubazione di alimentazione del gas deve essere dotata di valvola di chiusura omologata collocata in posizione facilmente accessibile vicino al barbecue.
2. Aprire l'alimentazione del gas al barbecue.
3. Verificare che non vi siano fughe di gas nei punti di raccordo utilizzando una soluzione non corrosiva approvata per l'individuazione delle fughe. La comparsa di eventuali bolle indica la presenza di una fuga. Correggere le eventuali fughe così individuate.

## Registrazione della conversione

1. La targhetta nominativa dell'apparecchio è situata all'interno del mobiletto del barbecue sul lato destro. Utilizzare un pennarello indelebile per spuntare la casella situata vicino alla dicitura "Natural Gas" (gas naturale) e barrare la dicitura "LP - Propane." (GPL - Propano). Scrivere "Convertito a gas naturale" sull'ultima pagina del presente manuale d'uso, indicando la data di conversione e il tecnico (o la società) che ha effettuato la conversione.

**NOTA:** Riporre tutti componenti relativi all'utilizzo a GPL in una busta di plastica e conservare insieme al materiale informativo relativo al barbecue in oggetto.

# Controllo e regolazione dei bruciatori

I bruciatori sono testati e regolati in fabbrica al fine di garantirne la massima efficienza. Si raccomanda che tali regolazioni siano effettuate da persona qualificata.

## Caratteristiche delle fiamme dei bruciatori

Le fiamme dei bruciatori principali e del bruciatore laterale (su alcuni modelli) devono essere stabili e di colore blu e non devono sollevarsi né produrre rumore eccessivo (le fiamme del GPL hanno una leggera colorazione gialla verso le punte). La fiamma di colore giallo significa che non c'è abbastanza aria. Se invece la fiamma è rumorosa o si solleva dal bruciatore significa che c'è troppa aria. La presenza di qualche fiamma con punte di colorazione gialla è accettabile quando si utilizza la regolazione a fiamma alta, purché non compaiano depositi di nerofumo o fuliggine.

Verificare che i bruciatori non siano bloccati da sporco, detriti, nidi di insetti, etc. e pulire come del caso.

## Regolazione fiamma minima

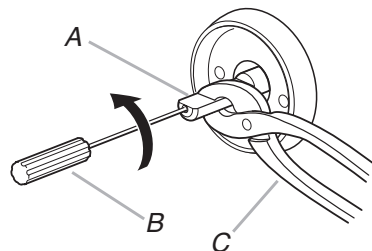
**Nota:** quando si effettua la conversione da GPL a gas naturale, le viti nello stelo della valvola vanno ruotate in senso antiorario di almeno 4 giri. Quando si effettua la conversione da gas naturale a GPL, la vite va serrata delicatamente in senso orario, assicurandosi di averla avvitata a fondo. Se quando la manopola è posizionata su basso "▲" la fiamma si spegne, occorre regolare la fiamma minima.

1. Chiudere la valvola e attendere che il barbecue e i bruciatori si siano raffreddati completamente.
2. Rimuovere le griglie e le piastre del barbecue.
3. Accendere il barbecue secondo la procedura indicata nella sezione "Utilizzo del barbecue da esterno".
4. Abbassare il bruciatore al minimo e rimuovere la manopola.
5. Afferrare lo stelo della valvola con un paio di pinze e inserire un piccolo cacciavite piatto nel fusto.
6. Osservare la fiamma e girare lentamente il cacciavite in senso antiorario.
7. Regolare la fiamma alla regolazione stabile minima.

**A** Stelo della valvola

**B** Cacciavite piatto piccolo

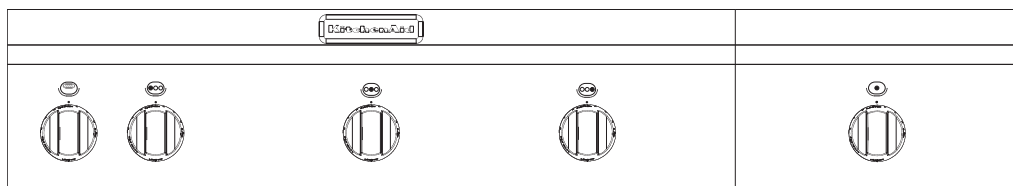
**C** Pinze



8. Riposizionare la manopola e spegnere il bruciatore.
9. Ripetere i punti da 3 a 8 per tutti i bruciatori che necessitano di regolazione.
10. Dopo aver lasciato raffreddare i bruciatori, riposizionare le piastre e le griglie.

## Utilizzo del barbecue da esterno

Il barbecue acquistato dall'utente potrà presentare tutte le caratteristiche elencate o solo alcune. La posizione e l'aspetto delle caratteristiche illustrate nella presente sezione potrebbero non corrispondere pienamente con quelle del modello acquistato.



### Utilizzo del barbecue

#### **AVVERTENZA**

Pericolo di esplosione

Non conservare la bombola del gas all'interno di garage o altri ambienti interni.  
Non riporre il barbecue con la bombola del gas collegata all'interno di garage o altri ambienti interni.  
La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare esplosione o incendio.

#### **AVVERTENZA**

Pericolo d'incendio

Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili.  
Non conservare materiali combustibili vicino al barbecue.  
La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può provocare incendio.

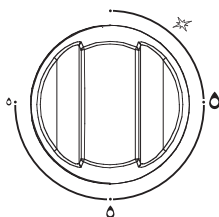
#### **AVVERTENZA**

Pericolo d'intossicazione alimentare

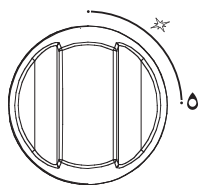
Non lasciare passare più di un'ora prima di cuocere le vivande o consumare i piatti cucinati.  
La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può causare avvelenamento alimentare o vomito.

### Manopola comando bruciatore

Bruciatore principale/laterale



Bruciatore girarrosto



Descrizione simbologia

Accensione elettronica

Fiamma massima

Fiamma media

Fiamma minima

Bruciatore spento

Bruciatore principale sinistro

Bruciatore principale centrale

Bruciatore principale destro

Bruciatore girarrosto

Bruciatore laterale

# Utilizzo del barbecue da esterno

## Preparazione

1. Aprire completamente il coperchio del barbecue. Non accendere i bruciatori quando il coperchio è ancora chiuso.
2. Assicurarci che le manopole di comando siano tutte su "spento" e che la leccarda sia spinta fino in fondo.

## Apertura dell'alimentazione del gas

1. Per i barbecue mobili da esterno che utilizzano bombole GPL da 10 Kg (di altezza non superiore a 50 cm): aprire lentamente la valvola della bombola.

**NOTA:** Se dovesse attivarsi il dispositivo di limitazione del flusso, il barbecue potrebbe non accendersi. Se anche si accendesse, le fiamme sarebbero comunque basse e non scalderebbero adeguatamente. Chiudere la valvola della bombola GPL e tutte le manopole di comando e attendere 30 secondi. Dopo aver chiuso la bombola, aprire molto lentamente la valvola della bombola e attendere 5 secondi prima di accendere il barbecue.

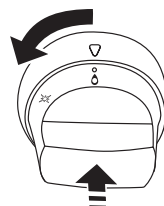
2. Per i barbecue da esterno che utilizzano alimentazione a gas diversa da bombola GPL da 10 Kg (di altezza non superiore a 50 cm): Aprire la valvola manuale di apertura/chiusura posta sulla tubazione di alimentazione del gas. La valvola è aperta quando si trova in posizione parallela al tubo del gas.

## Accensione dei bruciatori principali

Ciascuna manopola indica il bruciatore a cui si riferisce sul pannello di comando.

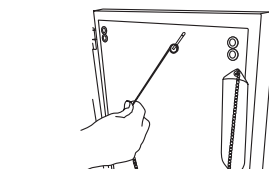
1. Non sporgersi sul barbecue. Scegliere il bruciatore che si desidera accendere.
2. Premere la manopola di comando del bruciatore e ruotare su "accensione elettrica ✨" e "fiamma massima 🔥" mantenendo la manopola premuta.
3. Si genereranno le scocche di accensione. Una volta che il bruciatore si è acceso, rilasciare la manopola e ruotare sulla regolazione desiderata.
4. Ripetere per ciascun bruciatore secondo necessità.

**IMPORTANTE:** Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento •" e attendere 5 minuti prima di riaccendere.

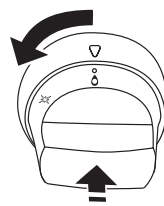


## Accensione manuale dei bruciatori principali/a raggi infrarossi

1. Non sporgersi sul barbecue.
2. Prelevare la prolunga per l'accensione manuale (vedere illustrazione seguente) e inserire un fiammifero sull'anello.
3. Accendere il fiammifero.
4. Guidare il fiammifero acceso attraverso la griglia del barbecue e una delle fessure delle piastre.
5. Premere la manopola del bruciatore vicino al fiammifero acceso e ruotare su "accensione elettrica ✨" e "fiamma massima 🔥".
6. Ripetere i punti da 2 a 5 per ciascun bruciatore principale.
7. Rimuovere il fiammifero e riporre la prolunga per l'accensione manuale all'interno del cassetto.



Barbecue mobili - anta destra del mobiletto



**IMPORTANTE:** Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento" e attendere 5 minuti prima di riaccendere. Se nessuno dei bruciatori si accende dopo aver tentato di utilizzare la procedura di accensione manuale, contattare il Servizio Assistenza Clienti KitchenAid. Vedere la sezione "Servizio Assistenza Tecnica".

# Utilizzo del barbecue da esterno

## Utilizzo del bruciatore laterale





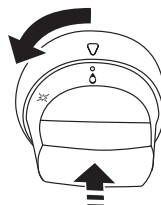
Pericolo di ustione


Non consentire alla fiamma del bruciatore di risalire il bordo della pentola.

La mancata osservanza della precedente istruzione può provocare ustione.


**BRUCIATORE LATERALE:** utilizzare pentole di diametro min. 24cm e max. 26cm

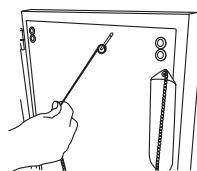
1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale. Non accendere con il coperchio abbassato.
2. Non sporgersi sul barbecue.
3. Premere la manopola di comando e ruotare su "accensione elettrica  " e "fiamma massima  " mantenendo la manopola premuta.
4. Si genereranno le scocche di accensione. Una volta che il bruciatore si è acceso, rilasciare la manopola e ruotare sulla regolazione desiderata.
5. Ripetere per ciascun bruciatore secondo necessità.



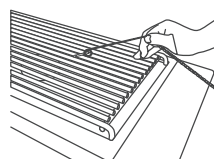
**IMPORTANTE:** Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento  " e attendere 5 minuti prima di riaccendere.

## Accensione manuale del bruciatore laterale

1. Non sporgersi sul barbecue.
2. Prelevare la prolunga per l'accensione manuale (vedere illustrazione seguente) e inserire un fiammifero sull'anello.
3. Accendere il fiammifero.
4. Guidare il fiammifero al bruciatore che si desidera accendere.
5. Premere la manopola del bruciatore più vicino al fiammifero acceso e ruotare su "fiamma massima  ". Il bruciatore si accenderà immediatamente. Una volta che il bruciatore si è acceso, ruotare la manopola sulla regolazione desiderata.
6. Ripetere i punti da 2 a 5 per ciascun bruciatore.
7. Rimuovere il fiammifero e riporre la prolunga per l'accensione manuale all'interno del cassetto.



Barbecue mobili - anta destra del mobiletto



**IMPORTANTE:** Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento " e attendere 5 minuti prima di riaccendere.

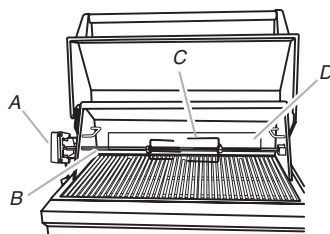
Se nessuno dei bruciatori si accende dopo aver tentato di utilizzare la procedura di accensione manuale, contattare il Servizio Assistenza Clienti KitchenAid. Vedere la sezione "Servizio Assistenza Tecnica".

## Utilizzo del girarrosto (accessorio opzionale)

Il barbecue può essere equipaggiato con accessorio girarrosto.

**IMPORTANTE:** Utilizzare esclusivamente girarrosto KitchenAid.

- A** Motorino del girarrosto
- B** Spiedo
- C** Gabbia del girarrosto
- D** Bruciatore del girarrosto

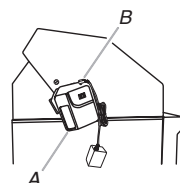


Per ottenere risultati ottimali, non utilizzare i bruciatori principali quando è in funzione il girarrosto. Il girarrosto è stato progettato per cuocere le vivande dal lato posteriore, utilizzando il calore intenso dei raggi infrarossi.

**NOTA:** Per evitare di danneggiare il prodotto, quando il girarrosto non è in uso, rimuovere il gruppo motorino/trasformatore a 500 mAmp e riporre in ambiente interno. Rimuovere lo spiedo e le gabbie. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

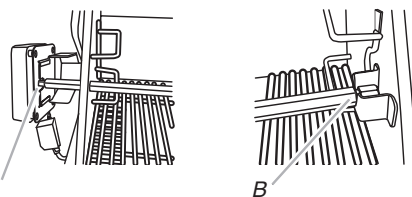
### Utilizzo:

1. Rimuovere il ripiano scalda-vivande.
2. Montare il motorino del girarrosto sull'apposito supporto. Assicurarsi che il motorino sia bloccato fermamente nel supporto.



- A** Motorino del girarrosto
- B** Cavo di alimentazione



3. Per caricare lo spiedo, far scivolare una delle gabbie del girarrosto sullo spiedo con le punte rivolte verso l'interno.
4. Spingere lo spiedo attraverso la parte centrale dell'alimento e inserire la seconda gabbia.
5. Centrare l'alimento e le gabbie del girarrosto sullo spiedo e stringere i dadi ad alette sulle gabbie. Se necessario, mantenere l'alimento compatto utilizzando spago da cucina.
6. Una volta che l'alimento è stato posizionato sullo spiedo, far passare il lato appuntito dello spiedo nel foro situato sul lato sinistro del barbecue e quindi dentro il motorino del girarrosto. A questo punto, abbassare il lato dello spiedo munito di tacca sul supporto situato dall'altro lato.

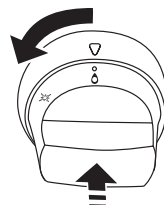



- A** Lato appuntito
- B** Lato munito di tacca

7. Accertarsi che l'alimento sia centrato rispetto al bruciatore del girarrosto. In caso contrario, allentare i dadi ad alette, riposizionare l'alimento e stringere nuovamente i dadi ad alette.
8. Inserire la spina in presa esterna a 3 poli con messa a terra (input 230V/240V e output 12V)
9. Far partire il motorino e accendere il bruciatore del girarrosto. Vedere la sezione seguente "Accensione del bruciatore del girarrosto".

### Accensione del bruciatore del girarrosto



1. Non sporgersi sul barbecue.
2. Premere la manopola di comando e ruotare su "accensione elettrica"  e "fiamma massima"  mantenendo la manopola premuta. Si genereranno scocche di accensione.
3. Una volta che il bruciatore del girarrosto si è acceso, mantenere la manopola premuta per 10 secondi, quindi rilasciare la manopola: il bruciatore resterà acceso.



**IMPORTANTE:** Se il bruciatore del girarrosto non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento"  e attendere 5 minuti prima di riaccendere.

## Utilizzo del girarrosto (accessorio opzionale)

### Accensione manuale del bruciatore del girarrosto

1. Non sporgersi sul barbecue.
2. Prelevare la prolunga per l'accensione manuale (vedere illustrazione seguente) e inserire un fiammifero sull'anello.
3. Accendere il fiammifero.
4. Avvicinare delicatamente il fiammifero acceso al bruciatore del girarrosto.
5. Premere la manopola di comando e ruotare su "accensione elettrica " e "fiamma massima ". Una volta che il bruciatore si è acceso, mantenere la manopola premuta per 10 secondi. Si genereranno scocche di accensione fintanto che la manopola rimarrà premuta.

**IMPORTANTE:** Se il bruciatore del girarrosto non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su "spento •" e attendere 5 minuti prima di riaccendere.

6. Rimuovere il fiammifero e riporre la prolunga per l'accensione manuale all'interno del cassetto.

### Suggerimenti per la cottura con girarrosto

#### **AVVERTENZA**

Pericolo d'intossicazione alimentare

Non lasciare passare più di un'ora prima di cuocere le vivande o consumare i piatti cucinati.

La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può causare avvelenamento alimentare o vomito.

Il girarrosto cuoce le vivande facendole girare di fronte al bruciatore, il quale crea un calore intenso in grado di far abbrustolire l'esterno dell'alimento e sigillarne all'interno i succhi naturali.

Il bruciatore del girarrosto raggiunge la temperatura di cottura in circa 1 minuto. Non è quindi necessario preriscaldare il girarrosto.

- Scegliere carni e pollame teneri.
- Lasciare una distanza di almeno 2.5 cm tra il bruciatore del girarrosto e l'alimento.
- Per facilitare le pulizie, posizionare sotto l'alimento un tegame per la raccolta del grasso di cottura.
- Il coperchio può restare aperto o chiuso; tuttavia se il girarrosto è utilizzato insieme all'affumicatore il coperchio deve restare chiuso.
- Aggiungere eventuale salsa barbecue o glassatura solamente durante gli ultimi 10 minuti di cottura per evitare che la salsa si bruci.

### Legatura del pollame per la cottura con girarrosto

1. Fare scivolare una delle gabbie del girarrosto sullo spiedo con le punte rivolte verso l'interno. Stringere la vite per evitare che scivoli.
2. Spingere lo spiedo attraverso la parte centrale dell'animale.
3. Tagliare un pezzo di spago da cucina della lunghezza di 61 cm e centrarlo sotto l'animale (posizionato con la parte del petto rivolta verso l'alto).
4. Avvolgere i due lati dello spago attorno alle ali, passando sulla punta di ciascuna ala. Unire fermamente lo spago sopra il petto e annodare. Non occorre tagliare lo spago in eccesso.
5. Tagliare un altro pezzo di spago della lunghezza di 50.8 cm e posizionarlo sotto alla schiena dell'animale. Avvolgere lo spago attorno alla coda e quindi allo spiedo, stringendo bene.
6. Incrociare le cosce sopra allo spiedo, legare lo spago attorno alle cosce incrociate.
7. Unire lo spago che trattiene le cosce allo spago che trattiene le ali e annodare. Tagliare l'eventuale spago in eccesso.
8. Far scivolare in posizione la seconda gabbia, spingendo le punte nelle cosce.
9. Centrare l'alimento e le gabbie sullo spiedo e stringere i dadi ad alette. L'animale deve essere ben fermo sullo spiedo.

## Utilizzo del girarrosto (accessorio opzionale)

### TABELLA GIRARROSTO

Utilizzare un termometro per carni per controllare il grado di cottura interna dell'alimento.

Spegnere il bruciatore del girarrosto quando il termometro segna una temperatura di 5°C gradi inferiore rispetto alla temperatura interna desiderata. Continuare la rotazione dello spiedo, con il coperchio chiuso, per altri 10 minuti.

I tempi sono influenzati dalle condizioni atmosferiche, quali vento e temperatura esterna.

Alimenti	Peso	Cottura o temperatura interna (°C)	Tempo approssimativo di cottura (min.)
<b>Manzo</b>			
Arrosti			
Cuore di costata	1.5-2.2 kg	Media/al sangue (60°C)	15-20
Controfiletto		Media (70°C)	20-25
Costata, senz'osso			
<b>Pollame</b>			
Pollo	1.1-2.2 kg	Petto (180°C)	25-30
		Coscia (80°C)	25-30
Tacchino, intero	2.6-3.7 kg	Petto (180°C)	11-20
		Coscia (80°C)	11-20
<b>Agnello</b>			
Cosciotto disossato	1.5-2.6 kg	Media (70°C)	20-25
<b>Maiale</b>			
Arrosto, senz'osso	1.5-2.2 kg	Media (70°C)	20-23

### Sostituzione della batteria dell'accenditore

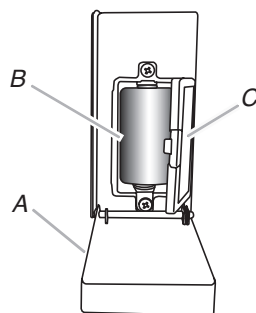
Se l'accenditore smette di produrre scocche di accensione, occorre sostituire la batteria.

**A** Coperchio esterno vano pila

**B** Pila da 1.5-volt tipo "D"

**C** Coperchio interno vano pila

1. Aprire il vano pila. Rimuovere la pila.
2. Sostituire con pila alcalina da 1.5-volt tipo "D".
3. Chiudere il vano interno, facendo scattare il coperchio in sede.
4. Chiudere il coperchio esterno.



# Suggerimenti per la grigliatura

## AVVERTENZA

Pericolo d'intossicazione alimentare

Non lasciare passare più di un'ora prima di cuocere le vivande o consumare i piatti cucinati. La mancata osservanza delle precedenti istruzioni può causare avvelenamento alimentare o vomito.

### Prima di grigliare

- Scongelare gli alimenti prima di grigliarli.
- Preriscaldare il barbecue a fiamma alta (utilizzando tutti i bruciatori principali) per 10 minuti. Durante il preriscaldamento, il coperchio deve essere tenuto chiuso. Non è necessario utilizzare il bruciatore posteriore del girarrosto. Il preriscaldamento crea il calore necessario ad abbrustolire la carne e sigillarne i succhi.
- Abbreviare il tempo di preriscaldamento quando s'intendono cuocere tagli di carne o pollame ad alto contenuto di grassi, quali le cosce di pollo, al fine di prevenire fiammate.
- Ungere leggermente le griglie del barbecue o le vivande quando s'intendono cuocere tagli di carne, pesce o pollame a basso contenuto di grassi, quali hamburger di carne magra, gamberi o petti di pollo senza pelle.
- L'utilizzo di troppo olio può dare luogo a depositi di ceneri grigie sulle vivande.
- Eliminare dalla carne il grasso in eccesso prima della cottura al fine di prevenire fiammate.
- Effettuare tagli verticali ad intervalli di 5 cm sui bordi grassi della carne per evitare che si arriccino.
- Aggiungere condimenti e sale solamente a cottura ultimata.

### Durante la grigliatura

- Girare le vivande solo una volta per evitare la perdita dei succhi.
- Girare la carne non appena i succhi cominciano ad apparire in superficie.
- Evitare di punzonare o tagliare la carne per verificarne la cottura, in quanto ciò provoca la perdita dei succhi.
- Nel caso di alimenti che richiedano una lunga cottura o che siano stati marinati o spennellati con salse zuccherose, potrebbe essere necessario abbassare la regolazione della fiamma.
- Se si sta utilizzando la regolazione a fiamma alta, aggiungere l'eventuale salsa barbecue solamente durante gli ultimi 10 minuti di cottura per evitare che si bruci.
- Il grado di cottura dipende dal tipo di carne, dal taglio (dimensioni, forma e spessore), dalla regolazione di fiamma selezionata e dal tempo di grigliatura.
- I tempi di cottura sono superiori se si lascia il coperchio aperto.

### Metodi di cottura

#### Suggerimenti per la cottura

La seguente sezione contiene alcuni suggerimenti per ottenere risultati ottimali. Va comunque tenuto presente che i tempi e le intensità di cottura proposte potrebbero non corrispondere con i gusti personali.

**Cottura diretta:** le vivande cuociono nella parte del barbecue direttamente sopra al bruciatore acceso.

**Cottura indiretta:** le vivande cuociono nella parte del barbecue adiacente a quella col bruciatore acceso.

### Carne

Per la cottura della carne, si consiglia di preriscaldare il barbecue con i bruciatori al massimo per 5-10 minuti, a seconda dello spessore della carne. Per i pezzi più piccoli (braciole, bacon a fette, costate, etc.), si consiglia un tempo di preriscaldamento breve (circa 5 minuti), mentre per i pezzi di dimensioni maggiori (grossi pezzi di manzo sull'osso, polli interi, etc.) è necessario un preriscaldamento più lungo (circa 10 minuti). In entrambi i casi, mantenere il coperchio abbassato.



## Suggerimenti per la grigliatura

### Cottura diretta

In linea di massima, per la cottura diretta della carne, i bruciatori devono essere regolati al massimo, mentre per pesce e verdure devono essere regolati su un livello medio o basso. In generale, per ottenere una buona grigliatura, è consigliabile iniziare la cottura delle vivande con i bruciatori al massimo. Una volta che la parte esterna degli alimenti si è cotta, abbassare il bruciatore ad una regolazione media o bassa, cosicché le vivande possano cuocere internamente senza bruciarsi all'esterno. Durante la cottura, particolarmente di maiale o agnello, è normale che le fiamme risalgano sulla griglia a causa della colatura del grasso sulle piastre di ceramica refrattaria. Spostare gli alimenti su una zona meno calda del barbecue. Si consiglia di non riempire completamente il barbecue durante la cottura.

### Cottura indiretta

Dopo aver preriscaldato il barbecue, con i bruciatori al massimo e con il coperchio chiuso, posizionare le vivande sulla parte del barbecue più vicina ma non immediatamente sopra al bruciatore acceso. Nel caso del barbecue da 90 cm, accendere i bruciatori laterali e posizionare gli alimenti sulla sezione centrale. Iniziare la cottura con i bruciatori al minimo e aumentarne gradatamente l'intensità. Questo metodo richiede tempi di cottura parecchio più lunghi rispetto alla cottura diretta, ma il risultato sarà garantito. Questo tipo di cottura è più adatto ai pezzi di carne di dimensioni maggiori (grossi pezzi di manzo sull'osso, polli interi), al pesce (dentice, sgombro etc.) e agli alimenti spessi e grassi che con la cottura diretta potrebbero prendere fuoco a causa della colatura del grasso sulle piastre di ceramica refrattaria.

### Verdure

Per le verdure, come per la carne, è utile preriscaldare il barbecue con i bruciatori al massimo (5/10 minuti) e con il coperchio chiuso.

### Cottura diretta

Al termine del preriscaldamento, regolare i bruciatori al minimo e posizionare le verdure sul barbecue. Siccome le verdure tendono a bruciare facilmente, si consiglia di lasciare i bruciatori al minimo per tutta la durata della grigliatura.

### Tavola d'uso dei bruciatori

TEMPERATURA	REGOLAZIONE DEI BRUCIATORI	USO
230 - 250 °C	Posizione massima (🔥)	<b>Fiamma alta.</b> Preriscaldamento prima della cottura.
200 °C	Posizione medio-alta	<b>Fiamma medio-alta.</b> Per la cottura diretta di tagli sottili di carne, pesce e verdure.
160 - 180 °C	Posizione intermedia (🔥)	<b>Fiamma media.</b> Per la cottura di tagli di carne medi (mezzo pollo, pollo alla diavola, etc.). Adatto anche per la cottura indiretta.
150 °C	Posizione medio-bassa	<b>Fiamma medio-bassa.</b> Per la cottura indiretta o l'affumicatura; per riscaldare alimenti già cotti o per tenere in caldo pietanze appena cucinate.
110-120 °C	Posizione minima (🔥)	<b>Fiamma bassa.</b> Per affumicare e cuocere grossi pezzi di cibi grassi o delicati; per grigliare le verdure; per tenere in caldo pietanze appena cucinate.

## Pulizia e manutenzione

**IMPORTANTE:** Prima di iniziare la pulizia, accertarsi che tutti i controlli siano spenti e che il barbecue si sia raffreddato. Osservare sempre le istruzioni riportate sulle etichette dei prodotti detergenti.

Per la pulizia ordinaria, lavare con acqua e sapone utilizzando uno straccio morbido o una spugna.

Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente con un panno morbido privo di pelucchi per evitare che si formino macchie o striature. Non pulire il barbecue con pagliette di acciaio che ne graffierebbero la superficie. Per evitare danni alla finitura esterna dovuti agli agenti atmosferici, si consiglia di proteggere il barbecue con il telo protettivo disponibile presso il proprio rivenditore. Vedere la sezione "Servizio Assistenza Tecnica". Si consiglia di pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.

### ACCIAIO INOX

**IMPORTANTE:** Per evitare di danneggiare le superfici in acciaio inox, non utilizzare spugnette abrasive pre-insaponate, detergenti abrasivi, detergenti in crema per piani cottura, pagliette di acciaio, stracci ruvidi o carta assorbente da cucina.

Utilizzare detergenti privi di cloro. Rimuovere eventuali cibi rovesciati accidentalmente non appena il barbecue si sarà completamente raffreddato per evitare scolorimenti permanenti.

#### Metodo di pulizia:

- Strofinare nel senso della grana per evitare di graffiare o danneggiare la superficie.
- Detergente liquido o spray multiuso.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido privo di pelucchi.
- Aceto per rimuovere le macchie di acqua dura.
- Spray per i vetri per rimuovere le impronte digitali.

### GRIGLIE DEL BARBECUE

**IMPORTANTE:** Per evitare di danneggiare le griglie del barbecue, non utilizzare raschietti di acciaio o fibra. Staccare eventuali residui di cibo con una spazzola di ottone subito dopo aver finito di cucinare.

Lasciare andare i bruciatori al massimo con il coperchio chiuso per 10-15 minuti per bruciare i residui di cibo. Spegnerli tutti i bruciatori, sollevare il coperchio e lasciare raffreddare le griglie. Utilizzare la spazzola di ottone per rimuovere la cenere dalle griglie del barbecue. Una volta raffreddate completamente, le griglie del barbecue possono essere rimosse per essere lavate accuratamente. Utilizzare un detergente delicato e acqua calda. Per rimuovere eventuali incrostazioni, preparare una soluzione contenente 1 tazza (250 ml) di ammoniaca per ogni 3,75 l di acqua. Lasciare le griglie in ammollo per 20 minuti, quindi risciacquare con acqua e asciugare completamente.

### RIPIANO SCALDA-VIVANDE

#### Metodo di pulizia:

- Detergente liquido o spray multiuso.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido privo di pelucchi.

**IMPORTANTE:** Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia stata chiusa e che tutte le manopole di comando si trovino sulla posizione "spento". Accertarsi che il bruciatore laterale si sia raffreddato.

### ESTERNO

Grazie alla qualità del materiale utilizzato, le superfici esterne sono in grado di resistere alla maggior parte delle macchie e alla corrosione, a condizione che siano mantenute pulite, lucide e coperte.

- Applicare un prodotto lucidante per acciaio inox a tutte le superfici non di cottura prima del primo utilizzo. Riapplicare dopo ciascuna operazione di pulizia per evitare danni permanenti alle superfici.
- Dopo ogni operazione di pulizia risciacquare sempre con acqua calda pulita.
- Asciugare completamente la superficie con un panno morbido privo di pelucchi.

### INTERNO

Lo scolorimento delle superfici interne di acciaio inox è normale a causa dell'intenso calore proveniente dai bruciatori. Strofinare sempre nel senso della grana. Dopo ogni operazione di pulizia risciacquare sempre con acqua calda pulita.

## Pulizia e manutenzione

### Metodo di pulizia:

- Detergente liquido o spray multiuso.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido e privo di pelucchi.
- È possibile utilizzare una spugna per strofinare abbinata a detergenti delicati.

### GRIGLIA E SPARTIFIAMMA DEL BRUCIATORE LATERALE

#### Metodo di pulizia:

- Utilizzare una spazzola di ottone.
- Lavare la griglia con un detergente delicato, acqua calda e uno sgrassatore.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido privo di pelucchi.

### BRUCIATORI A "U"

#### Metodo di pulizia:

- Pulire l'esterno del bruciatore con una spazzola metallica.
- Pulire eventuali fori intasati con una graffetta precedentemente distesa.
- Non utilizzare stuzzicadenti in quanto potrebbero spezzarsi all'interno del foro.
- Controllare e pulire i tubi dei bruciatori/tubi venturi.

1. Rimuovere le griglie e le piastre del barbecue.
2. Rimuovere le 2 viti che trattengono il bruciatore in posizione. Rimuovere il bruciatore a gas dal barbecue.

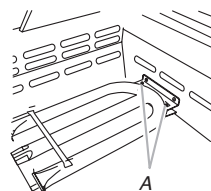
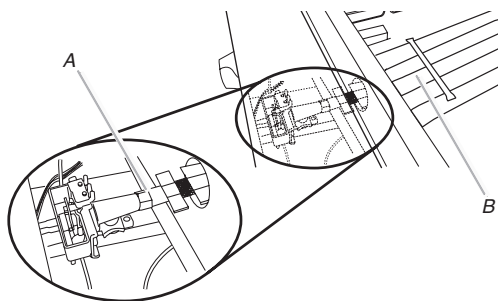
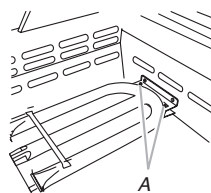
**A** 2 viti

3. Utilizzare una pila per ispezionare l'interno del bruciatore a gas attraverso il punto d'ingresso del bruciatore e assicurarsi che non sia bloccato. Utilizzare un attaccapanni di metallo precedentemente disteso per rimuovere eventuali ostruzioni.
4. Dopo aver ispezionato l'interno del bruciatore a gas, rimontare il bruciatore facendo scivolare il tubo centrale del bruciatore a gas sull'ugello del gas.

**A** Attacco bruciatore/ugello

5. Rimontare il bruciatore utilizzando le 2 viti.

**A** 2 viti



### LECCARDA

**IMPORTANTE:** Non rimuovere la leccarda fino a che il barbecue non si è raffreddato completamente. Le leccarde (solo per alcuni modelli) raccolgono il grasso e i pezzetti di cibo che cadono attraverso il barbecue. Pulire spesso per evitare l'accumulo di grasso.

#### Metodo di pulizia:

- Rimuovere la leccarda e posizionare su una superficie piatta.
- Asportare il grasso in eccesso utilizzando carta da cucina.
- Detergente delicato e acqua calda. Risciacquare e asciugare completamente.
- Riposizionare la leccarda.

## Pulizia e manutenzione

### MANOPOLE E COLLARE DELLE MANOPOLE

**IMPORTANTE:** Per evitare danni alle manopole o ai relativi collari, non utilizzare pagliette di acciaio, detersivi abrasivi o detersivi per forno.

Non lasciare le manopole in ammollo.

**Metodo di pulizia:**

- Detersivo delicato, straccio morbido e acqua calda.
- Risciacquare e asciugare.

### GRAFICA DEI COMANDI

**IMPORTANTE:** TPPer evitare danni alla grafica dei comandi, non utilizzare pagliette di acciaio, detersivi abrasivi o detersivi per forno.

Non spruzzare il detersivo direttamente sul pannello.

**Metodo di pulizia:**

- Pulire intorno delicatamente alle etichette dei bruciatori per evitare di rimuovere le scritte.
- Detersivo delicato, straccio morbido e acqua calda.
- Risciacquare e asciugare.

### SPIEDO E GABBIE DEL GIRARROSTO

**Metodo di pulizia:**

- Lavare con un detersivo delicato, utilizzando uno straccio morbido e acqua calda
- Risciacquare e asciugare.
- Per lo sporco più ostinato, utilizzare uno spray multiuso, una spugna per strofinare o un detersivo abrasivo delicato.

## Guida ricerca guasti

**Per evitare il costo di un intervento di assistenza non necessario, tentare prima di risolvere il problema secondo le soluzioni qui suggerite.**

### Il barbecue non funziona

- **La valvola di apertura/chiusura dell'alimentazione principale/regolatore è aperta?**  
Vedere la sezione "Istruzioni per l'installazione".
- **Il barbecue è collegato correttamente all'alimentazione del gas?**  
Contattare un tecnico specializzato o vedere la sezione " Istruzioni per l'installazione".
- **Il cavo elettrico è collegato?**  
Inserire la spina in una presa con messa a terra.

### I risultati di cottura sembrano non corrispondere alle aspettative

- L'esterno del manzo o del maiale può diventare anche molto scuro, purché non bruciato. È del tutto normale. E l'interno rimarrà comunque tenero e succoso.

Anche il pollame si scurirà, specialmente nelle aree non protette dalla pelle.

## Servizio assistenza tecnica

Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora. Se, dopo aver eseguito i controlli elencati nella guida ricerca guasti e aver riavviato l'apparecchio, il vostro apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattate il Servizio Assistenza Tecnica, illustrando chiaramente il problema e comunicando:

- il tipo e il numero di serie dell'apparecchio (riportati sulla targhetta matricola)
- il tipo di guasto
- il modello
- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio)
- il vostro indirizzo completo
- il vostro numero e prefisso telefonico

### **Parti di ricambio:**

Si raccomanda di utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali. Tali parti entreranno perfettamente nella loro sede e funzioneranno nella maniera corretta in quanto sono state fabbricate con lo stesso livello di precisione impiegato per tutti gli apparecchi KITCHENAID®.


Per informazioni sul rivenditore di parti di ricambio originali della vostra zona, telefonare al servizio assistenza KitchenAid più vicino.

Whirlpool Europe s.r.l.  
Via G. Borghi 27 . 21025  
Comerio (Va)  
ITALIA





Printed in Italy

 06/10

**5019 704 02018/C**