

## **TB1000R - TB1000PF**



**1061533 - 1061933**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germania

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120

**Linea verde assistenza clienti:** +49 5258 971-197

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



0063CL7046

Versione: **1.0**

Data di redazione: 2023-02-07

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	6
2	Informazioni generali .....	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	8
3.1	Controllo della consegna .....	8
3.2	Imballaggio .....	8
3.3	Stoccaggio .....	8
4	Dati tecnici .....	9
4.1	Dati tecnici .....	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura .....	10
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Allacciamento del gas .....	14
5.3	Uso .....	16
6	Pulizia e manutenzione .....	19
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	19
6.2	Pulizia .....	19
6.3	Manutenzione .....	20
7	Possibili malfunzionamenti .....	21
8	Smaltimento.....	22



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### **AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### **PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### **ATTENZIONE!**

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### **AVVISO!**

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### **Sicurezza durante l'utilizzo delle apparecchiature a gas**

- Non utilizzare l'apparecchiatura alimentata a gas in caso di malfunzionamento o danneggiamento presunto o effettivo. In caso di malfunzionamento, scollegare l'apparecchiatura dalla fonte di alimentazione a gas (chiudere la valvola di intercettazione gas) e avvisare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

#### **AVVERTIMENTO! Rischio di incendio!**

**Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!**

- Effettuare sistematicamente i controlli per la presenza di perdite, utilizzando all'uopo la saponata (spray per rilevazione delle perdite).

#### **AVVERTIMENTO!**

**Pericolo di soffocamento e di esplosione a causa di fuga di gas!**

- Se si sente odore di gas, osservare le seguenti regole:

- chiudere immediatamente il regolatore di gas e la valvola principale del gas
- non accendere alcun fuoco aperto, spegnere le fiamme
- non fumare
- non utilizzare alcun dispositivo elettrico vicino all'apparecchiatura alimentata a gas
- se la fonte della fuga di gas non può essere localizzata con precisione, avvisare immediatamente i vigili del fuoco o la compagnia del gas.

### Materiali infiammabili

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcol puro, alcol). L'alta temperatura provoca l'evaporazione di tali materiali e in seguito al contatto con le fonti di accensione può provocare un'esplosione.
- Utilizzare l'apparecchio solo con i materiali adeguati e le impostazioni di temperatura appropriate. I materiali, i prodotti alimentari e i residui di cibo presenti all'interno dell'apparecchio rischiano di prendere fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Dato il pericolo di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si cucina con l'uso di grassi e di oli.
- In caso di incendio, chiudere la valvola di intercettazione del gas. Non spegnere mai la fiamma con acqua, né soffocarla con un coperchio o una coperta antincendio. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire una sufficiente fornitura dell'aria fresca.

### Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

### Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

### Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

### Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

## 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- friggere e cuocere alla griglia i cibi adatti, utilizzando gli accessori idonei (griglia per barbecue, fry top griglia)

**L'apparecchio può essere utilizzato solo all'aperto.**

## 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- uso in ambienti interni;
- riscaldamento dei locali;

## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

- prima di stoccarlo, l'apparecchio deve essere scollegato dalla bombola di gas.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

#### Versione / caratteristiche 1061533 / 1061933

- Versione:
  - 1061533 – griglia per barbecue
  - 1061933 – fry top griglia
- Tipo di gas: gas liquido
- Tipo di accensione: accensione piezoelettrica
- Protezione dell'accensione
- In dotazione: kit ugelli gas
- **Indicazione importante:**
  - **funzionamento solo con gas di petrolio liquefatto**
  - **solo per uso esterno!**

<b>Nome:</b>	<b>Braciere da tavolo a gas TB1000R</b>
N. art.:	<b>1061533</b>
Materiale:	acciaio inox
Materiale della griglia per barbecue:	acciaio inox
Dimensioni della griglia per barbecue (larg. x prof.) in mm:	600 x 475
Numero di fornelli:	3
Allaccio tubo gas:	1/4"
Pressione di regolazione in mbar:	50
Consumo in g/h:	728
Potenza di collegamento in kW:	10
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	685 x 540 x 275
Peso in kg:	13,7

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

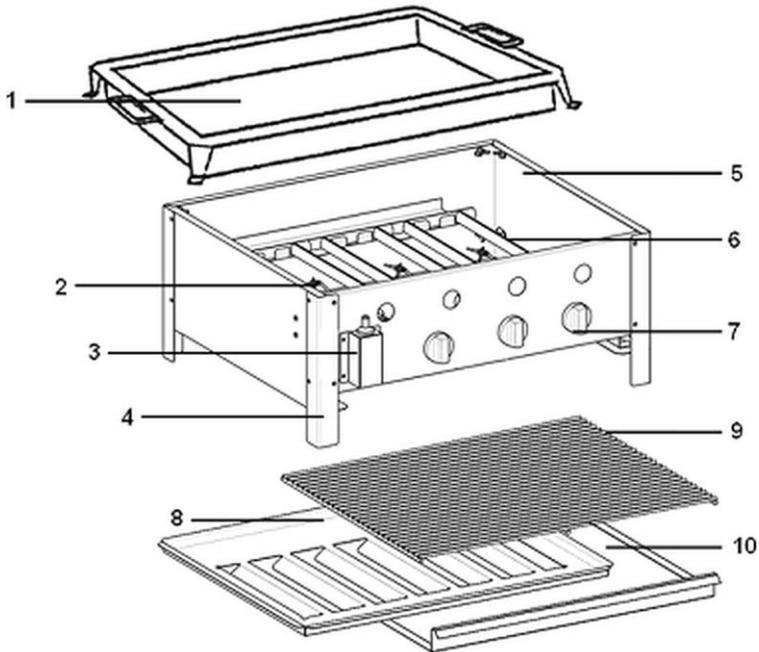
<b>Nome:</b>	<b>Braciere da tavolo a gas TB1000PF</b>
N. art.:	<b>1061933</b>
Materiale:	acciaio inox
Materiale del fry top griglia:	acciaio, smaltato
Dimensioni del fry top griglia (larg. x prof.) in mm:	705 x 540 x 43
Numero di fornelli:	3
Allaccio tubo gas:	1/4"
Pressione di regolazione in mbar:	50
Consumo in g/h:	728
Potenza di collegamento in kW:	10
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	705 x 560 x 275
Peso in kg:	13,7

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

## 4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Con il pratico fry top griglia a gas da tavolo è possibile friggere o grigliare le pietanze adatte. Questa pratica apparecchiatura da banco è facile da assemblare e da usare.

### 4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



IT

Fig. 1

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Fry top griglia (1061933)                | 2. Termocoppia                        |
| 3. Accenditore piezoelettrico               | 4. Piedini (4x)                       |
| 5. Telaio                                   | 6. Fornello a gas a forma di "U" (3x) |
| 7. Regolatore di gas                        | 8. Parafiamma (1061533)               |
| 9. Griglia per barbecue (1061533)           | 10. Vassoio raccogli grasso (1061533) |
| 11. Pulsante dell'accensione piezoelettrica |                                       |

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione



#### **PRUDENZA!**

**In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.**

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

#### **NOTA BENE!**

**Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.**

#### **Requisiti relativi all'installazione**

È necessario rispettare i seguenti requisiti e regolamenti in vigore:

1. DVGW TRGI (norme tecniche relative agli impianti gas);
2. TRF (norme tecniche relative al gas liquido);
3. DVGW G 631 (installazione di apparecchi commerciali a gas).

Inoltre, vanno rispettate le leggi edilizie e commerciali applicabili, le norme di sicurezza e di salute sul luogo di lavoro e le norme VDE vigenti nel luogo di installazione.

### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### **PRUDENZA!**

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
  - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Posizionare l'apparecchio all'aperto o in un'area ampia, aperta e ben ventilata.
- Assicurarsi che nell'area di installazione non vi siano ostacoli o oggetti esposti all'azione delle fiamme a temperature elevate (ad es. rami, mobili, tende o altri oggetti facilmente infiammabili).
- Fissare i piedini al telaio dell'apparecchiatura, utilizzando le viti in dotazione.
- Non collocare mai l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, muretti o altri oggetti realizzati in materiali infiammabili. Mantenere una distanza minima di almeno 20 cm dai lati e dalla parte posteriore dell'apparecchiatura. Considerare le norme antincendio vigenti.
- Se non è possibile mantenere tale distanza minima ed è richiesto installare l'apparecchiatura nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o di altri

oggetti infiammabili, occorre applicare dei materiali protettivi (per es. lamine in materiale resistente al calore) resistenti ad una temperatura di almeno 65 °C.

- Mantenere uno spazio laterale sufficiente per gli interventi di assistenza tecnica in caso di lavori di manutenzione o di riparazione.

## 5.2 Allacciamento del gas

### AVVERTIMENTO!

**Tutti i lavori di installazione, allacciamento e manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico di impianti gas qualificato e autorizzato, nel rispetto delle norme internazionali, nazionali e locali vigenti.**

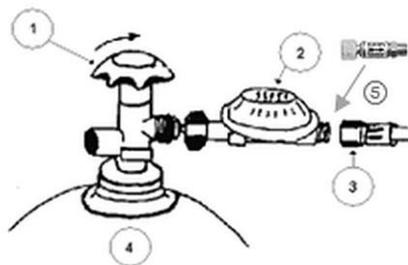
- L'apparecchiatura è stata sottoposta al collaudo e predisposta in fabbrica per il funzionamento con il tipo di gas specificato sulla targhetta.

Mantenere la distanza al minimo di 50 cm tra il fry top griglia a gas da tavolo e la bombola di gas.

### AVVERTIMENTO!

**Tenere la bombola di gas lontano dal fuoco.**

1. Le bombole di gas vanno conservate sempre in posizione verticale, anche se vuote.



- ① Valvola della bombola di gas
- ② Regolatore di pressione
- ③ Tubo del gas
- ④ Bombola di gas
- ⑤ Protezione contro la rottura del tubo flessibile

Fig. 2

2. Fissare alla bombola di gas ④ un adeguato regolatore di pressione ② (fig. 2), servendosi di un dado di ottone grande. .
3. Installare tra il regolatore di pressione e il tubo del gas la protezione contro la rottura del tubo flessibile ⑤ . (come da fig.)
4. Al termine dei lavori collegare il tubo del gas ③ al regolatore di pressione ②. Usare solo raccordi per tubi flessibili muniti di autorizzazione DVGW.

## Installazione e uso

5. Fare sempre attenzione affinché la guarnizione in gomma si trovi nel dado. Stringere bene il dado. Fare attenzione affinché il dado possieda una filettatura sinistrorsa.
6. Allacciare il tubo del gas al raccordo ¼", situato sulla destra del telaio della griglia a gas da tavolo. A tal fine, servirsi di una chiave adeguata.
7. Assicurarsi che il tubo del gas sia fissato saldamente ed effettuare un controllo delle perdite come descritto nella sezione **5.4 "Prima dell'avviamento"**.

### Tabella valori di pressione del gas / Paesi di destinazione / Ugelli del fornello

Paesi di destinazione	Categorie	Pressione del gas	Tipo di gas	Ugelli del fornello
BE-CH-ES-GR-IT-PT-FR-GB-IE	I <sub>3+</sub>	28-30/37 mbar	G30/G31	0,94 mm
BG-CY-CZ-DK-EE-FI-GR-HR-HU-IT-LV-LT-MT-NL-NO-SE-SI-SK-RO-TR	I <sub>3B/P</sub>	28-30 mbar	G30/G31	
PL	I <sub>3B/P</sub>	37 mbar	G30/G31	0,88 mm
AT-DE-CH-NL	I <sub>3P</sub>	50 mbar	G31	0,80 mm
AT-DE-CH-HU	I <sub>3B/P</sub>	50 mbar	G30/G31	

Tab. 1

## 5.3 Uso



### AVVERTIMENTO

#### **Rischio di ustione in caso di contatto con fiamme alte e crescenti!**

Durante il processo di accensione, non abbassarsi sopra l'apparecchiatura.

#### **I pezzi accessibili dall'esterno possono essere molto caldi.**

Tenerli fuori dalla portata dei bambini!

#### **Rischio di ustioni a causa di componenti o superfici calde!**

Non toccare mai la superficie calda dell'apparecchiatura in funzione o direttamente al termine del suo utilizzo.

Prima di procedere alla pulizia, lasciar raffreddare l'apparecchiatura.

Per togliere il fry top griglia o la griglia per barbecue, servirsi di un canovaccio o di guanti protettivi.

IT

### Prima dell'avviamento

#### **PERICOLO!**

#### **Non eseguire mai il controllo della tenuta con fiamme libere!**

1. Prima di avviare la griglia a gas da tavolo, effettuare il controllo della tenuta.
2. Prima di procedere, accertarsi che la valvola della bombola di gas sia chiusa.
3. Utilizzare un pennello per rivestire di acqua saponata i raccordi/collegamenti gas o servirsi di uno spray per il rilevamento di perdite negli impianti gas.
4. Al termine delle operazioni, mettere in pressione il tubo del gas, aprendo la valvola della bombola di gas.

I collegamenti sono ermetici se non si forma neanche una bolla sull'acqua saponata.

5. In caso di perdite, controllare i collegamenti e serrarli.
6. Eseguire nuovamente il controllo delle perdite come descritto sopra.
7. Prima dell'uso pulire l'apparecchiatura e i relativi accessori. Considerare le indicazioni contenute nella sezione **6. "Pulizia e manutenzione"**.

### Indicazioni per l'utente

- Prima dell'uso, per evitare di danneggiare il materiale, riscaldare il fry top griglia dell'apparecchiatura **1061933** lentamente, in nessun caso alla massima potenza. **Non scaldare mai il fry top griglia senza grasso!**
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura con il fry top griglia **1061933** non deve essere usato il vassoio raccogli grasso. In caso di mancato rispetto di quest'indicazione, potranno comparire danni tali da rendere inutilizzabile l'intera apparecchiatura.
- Prima di procedere alla cottura sulla griglia per barbecue (**1061533**) riempire il vassoio raccogli grasso con una piccola quantità d'acqua e farla scorrere nelle apposite guide sotto il telaio. **Non usare mai l'apparecchiatura senza vassoio raccogli grasso.**
- Quando si utilizza la griglia per barbecue con l'apparecchiatura **1061533** non si deve mettere alcuna pellicola su di essa o tra la griglia per barbecue e il paraflamma, altrimenti si può verificare un accumulo di calore. **Rischio di incendio!**

### Accensione dei fornelli

1. Ruotare la manopola sinistra del gas (7) (fig. 3) dalla posizione "0" di 90 ° in senso antiorario, pigiare la manopola e premere il pulsante rosso dell'accenditore piezoelettrico (3), accendendo così il fornello sinistro (6).
2. Tenere premuta la manopola del gas per altri 10 secondi, in modo tale che il fornello resti in modalità di lavoro.

Se la fiamma si spegne, sarà possibile riaccenderla dopo circa 2 minuti.

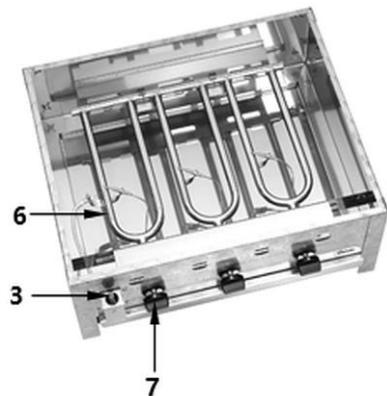


Fig. 3

3. Quindi accendere il secondo fornello, premendo e ruotando in senso antiorario un'altra manopola del gas.

Detta procedura va adottata anche per il terzo fornello.

### **NOTA BENE!**

**Per far sì che la fiamma passi da un fornello all'altro, accendere il fornello adiacente a quello già acceso.**

4. Una volta acceso il fornello, portare la manopola del gas nella posizione desiderata. Selezionare la fiamma bassa o la fiamma alta (secondo i simboli riportati sulla manopola del gas).

### **Sostituzione degli ugelli del fornello**

- L'apparecchiatura è stata sottoposta al collaudo e predisposta in fabbrica per il funzionamento con il genere, tipo e pressione di gas specificati sulla targhetta.
- Se necessario, l'apparecchiatura può essere convertita alla pressione di gas appropriata disponibile nel paese di installazione, per la quale sono necessari gli appositi ugelli del fornello inclusi nella fornitura.
- Affidare la sostituzione degli ugelli del fornello ad un installatore qualificato degli impianti gas!
- L'ugello installato in fabbrica va sostituito con uno adattato alla pressione di gas disponibile nel paese di installazione. Per i dati inerenti agli ugelli del fornello vedere la Tabella 1 "**Tabella valori di pressione del gas / Paesi di destinazione / Ugelli del fornello**".
- Sostituire in sequenza gli ugelli degli altri fornelli.
- Dopo aver sostituito gli ugelli per il tipo di gas da impostare, apporre sulla targhetta un adeguato adesivo.
- Sostituire le avvertenze sull'apparecchiatura con adesivi nella lingua ufficiale del luogo di installazione.

### **Spegnimento dell'apparecchiatura**

1. Per spegnere l'apparecchiatura al termine del lavoro, ruotare in senso orario tutte le manopole del gas.

### **AVVERTIMENTO!**

**In caso di pause prolungate nell'utilizzo, di malfunzionamenti o di utilizzo irregolare dell'apparecchiatura, la valvola della bombola di gas deve essere chiusa.**

## 6 Pulizia e manutenzione

### 6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare il getto d'acqua sotto pressione.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti appuntiti potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti abrasivi o corrosivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.
  
- Non pulire mai l'apparecchio con liquidi infiammabili o esplosivi. All'accensione dell'apparecchio, i fumi rischiano di provocare incendi o esplosioni.
- Non utilizzare lana d'acciaio, spazzole metalliche o spatole che rischiano di perdere delle particelle di ferro. Tali materiali sono soggetti all'ossidazione e fanno arrugginire l'apparecchio.

### 6.2 Pulizia

1. Pulire accuratamente il telaio con acqua calda e detergente neutro.
2. Pulire dopo ogni uso il fry top griglia o la griglia per barbecue, il parafiamma e il vassoio raccogli grasso con acqua calda, un panno o una spugna morbida o una spazzola per piatti. Ove necessario, usare un detersivo delicato (soluzione saponificata).
3. Sciacquare gli elementi puliti sotto acqua corrente.
4. Asciugare accuratamente tutti gli elementi lavati.
5. Durante la pulizia dell'apparecchiatura, prestare attenzione affinché l'accenditore piezoelettrico e le termocoppie dei fornelli a gas non si bagnino.
6. Pulire sistematicamente le aperture di ventilazione presenti nella parte frontale dell'apparecchiatura, servendosi di una spazzola morbida.

## 6.3 Manutenzione

### **ATTENZIONE!**

**È obbligatorio rispettare gli intervalli di manutenzione!**

**Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da un esperto autorizzato per gli impianti a gas.**

Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura, occorre sottoporla ad una manutenzione **al minimo due volte all'anno**.

Per evitare ulteriori interventi di assistenza e guasti improvvisi, durante la manutenzione si raccomanda di sostituire le parti usurate.

## 7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

<b>Inconveniente</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
Il fornello non si accende	Guasto all'accenditore piezoelettrico	Contattare il servizio di assistenza
	Termocoppia danneggiata	
	Candela di accensione sporca	
	Guasto al regolatore di pressione	
	Bombola di gas vuota	Sostituire la bombola di gas
	Tubo del gas rotto o piegato	Sostituire il tubo del gas
	Valvola della bombola di gas otturata	Contattare il servizio di assistenza
Fiamma di accensione irregolare	Bombola di gas (quasi) vuota	Sostituire la bombola di gas
	Tubo del gas rotto o piegato	Sostituire il tubo del gas
	Valvola della bombola di gas non del tutto aperta	Aprire del tutto la valvola della bombola
	Ugello otturato	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Guasto alla valvola della bombola di gas	

## **8 Smaltimento**

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo conformemente alle norme nazionali e locali. Si raccomanda di contattare un'azienda specializzata a questo scopo o di contattare l'ente addetto allo smaltimento del comune.

Per escludere possibili abusi e rischi associati, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere riavviato prima di restituirlo per lo smaltimento, e quindi consegnarlo al punto di raccolta locale appropriato.