

BOSTON BLACK 4 IK TURBO

BARBECUE A GAS



Art. n° 8863625, PLU 701135

CH/IT

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO



WWW.ENDERS-GERMANY.COM

Enders®

CONTENUTO

INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS	3	PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS	26
SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE	3	AVVERTENZE DI SICUREZZA	
DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS	4	STOCCAGGIO/TRASPORTO	27
AVVERTENZE DI SICUREZZA		AVVERTENZE DI SICUREZZA	
FORNITURA/DESCRIZIONE DEI COMPONENTI		SMALTIMENTO	28
MONTAGGIO DEL BARBECUE A GAS	6	SPECIFICHE TECNICHE	28
AVVERTENZE DI SICUREZZA		GARANZIA/CERTIFICATO DI GARANZIA	29
ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI		ACCESSORI	30
SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO		PRODUTTORE	32
COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS	19		
AVVERTENZE DI SICUREZZA			
ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI			
SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO			
UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS	21		
AVVERTENZE DI SICUREZZA			
ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS			
SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS			
LEGENDA DEI SIMBOLI			
ACCENSIONE DELL'AREA DI COTTURA			
LEGENDA DEI SIMBOLI			
INFRAROSSI			
MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO			
TURBO ZONE			
HEAT RANGE			

INFORMAZIONI SU QUESTO BARBECUE A GAS

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Enders!

Prima dell'utilizzo e della messa in funzione del prodotto, leggere e attenersi alle presenti istruzioni per l'uso e soprattutto alle avvertenze in materia di sicurezza ed utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente manuale per evitare lesioni o danni involontari.

Conservare le presenti istruzioni per consultazioni future. In caso di cessione dell'articolo, consegnare anche le presenti istruzioni.

Vi auguriamo buon divertimento con il barbecue a gas Enders.

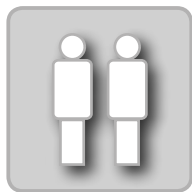
SIMBOLI PRESENTI IN QUESTO MANUALE



Questo simbolo rappresenta la parola di avvertimento **ATTENZIONE** e avverte del pericolo di possibili lesioni o danni materiali, nonché di danni all'apparecchio.



È necessario l'utilizzo di attrezzi.



In questo caso, farsi aiutare da una seconda persona.



Durante l'apertura della confezione non utilizzare nessun taglierino, né oggetti affilati per evitare di graffiare il dispositivo.



Consigli e informazioni utili.



Durante il montaggio collocare un supporto morbido sotto il componente per evitare proprio graffi e danni.



Durante il montaggio indossare i guanti di protezione per evitare lesioni da taglio.



Attenersi alle istruzioni per l'uso

DISIMBALLAGGIO DEL BARBECUE A GAS

AVVERTENZE DI SICUREZZA



■ Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.

■ Pericolo di morte per soffocamento/inghiottimento. Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale dell'imballaggio e smaltirlo immediatamente. Conservare anche i componenti di piccole dimensioni lontano dalla loro portata.

ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



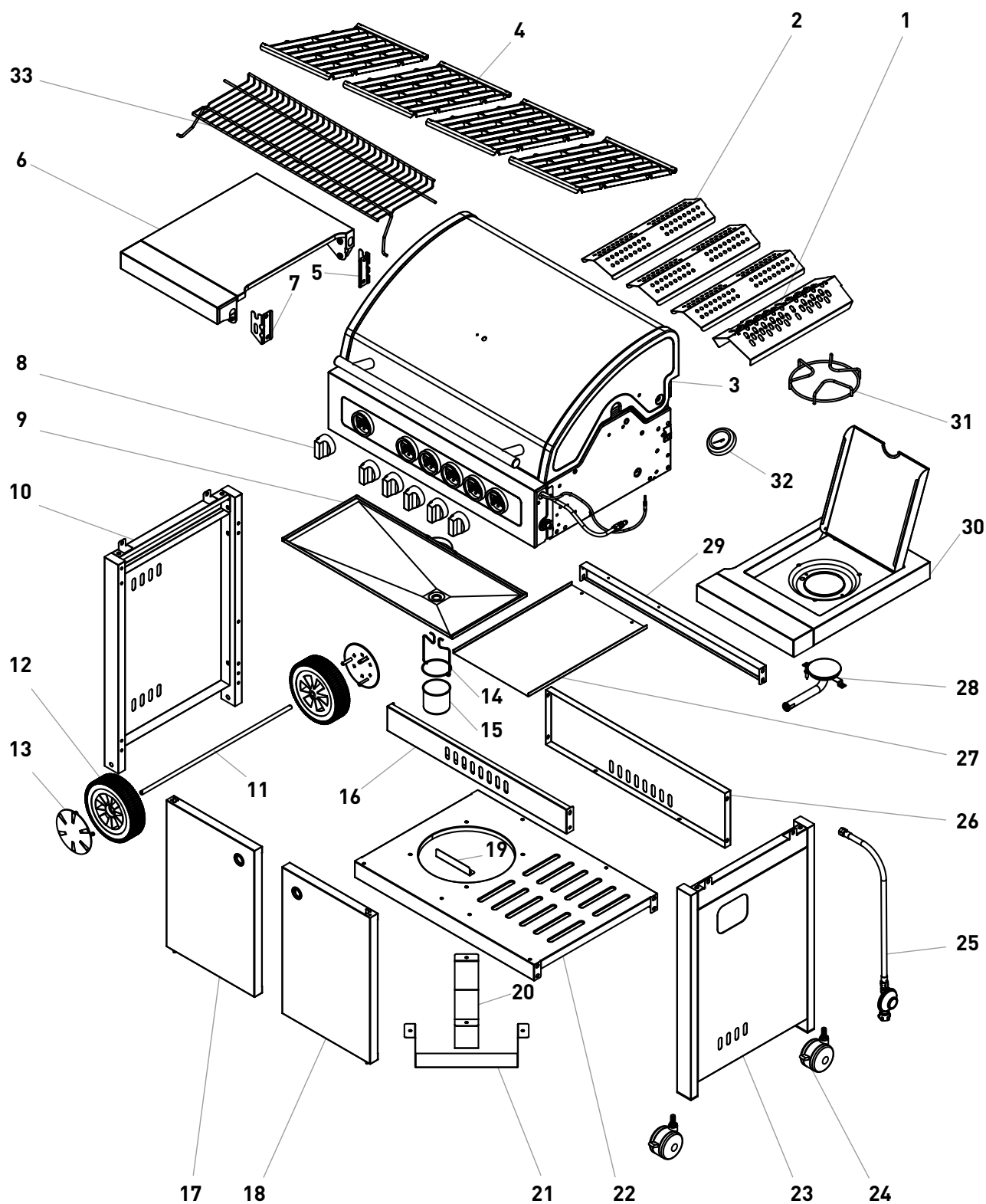
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

Num.	Descrizione	Quantità
1	Copertura antifiamma TURBO ZONE	1
2	Copertura antifiamma	3
3	Parte superiore	1
4	Griglia	4
5	Ripiano laterale con sospensione sul retro	1
6	Ripiano laterale	1
7	Ripiano laterale con sospensione anteriore	1
8	Tasto di regolazione	6
9	Vassoio di raccolta del grasso	1
10	Componente laterale sinistro del sottotelaio	1
11	Asse della ruota	1
12	Ruota	2
13	Copertura della ruota	2
14	Sospensione della vaschetta raccogligrasso	1
15	Vaschetta raccogligrasso	1
16	Barra trasversale anteriore del sottotelaio	1
17	Sportello sinistro	1
18	Sportello destro	1
19	Fermo per sportello	1
20	Supporto per la bombola di gas	1
21	Supporto per la bombola di gas	1
22	Piastra di base	1
23	Componente laterale destro del sottotelaio	1

Num.	Descrizione	Quantità
24	Rotella con freno	2
25	Regolatore di pressione del gas con tubo flessibile	1
26	Pannello posteriore del sottotelaio	1
27	Lamiera protettiva anticalore	1
28	Fornello laterale del bruciatore con tubo di Venturi	1
29	Barra trasversale posteriore del sottotelaio	1
30	Fornello laterale	1
31	Griglia spargifiamma	1
32	Termometro	1
33	Griglia scaldavivande	1

A	Vite M6 x 12	35
B	Vite M4 x 10	2
C	Vite autofilettante ST4 x 10	2
D	Rondella Ø 13	2
E	Morsetto protettivo	2
F	Boccola	2
G	Chiave inglese	1

FORNITURA



MONTAGGIO DEL BARBECUE A GAS

AVVERTENZE DI SICUREZZA



- Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Prima di iniziare il montaggio rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio e le pellicole protettive dei singoli componenti.
- Pericolo di morte per soffocamento/inghiottimento. Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale dell'imballaggio e smaltirlo immediatamente. Conservare anche i componenti di piccole dimensioni lontano dalla loro portata.

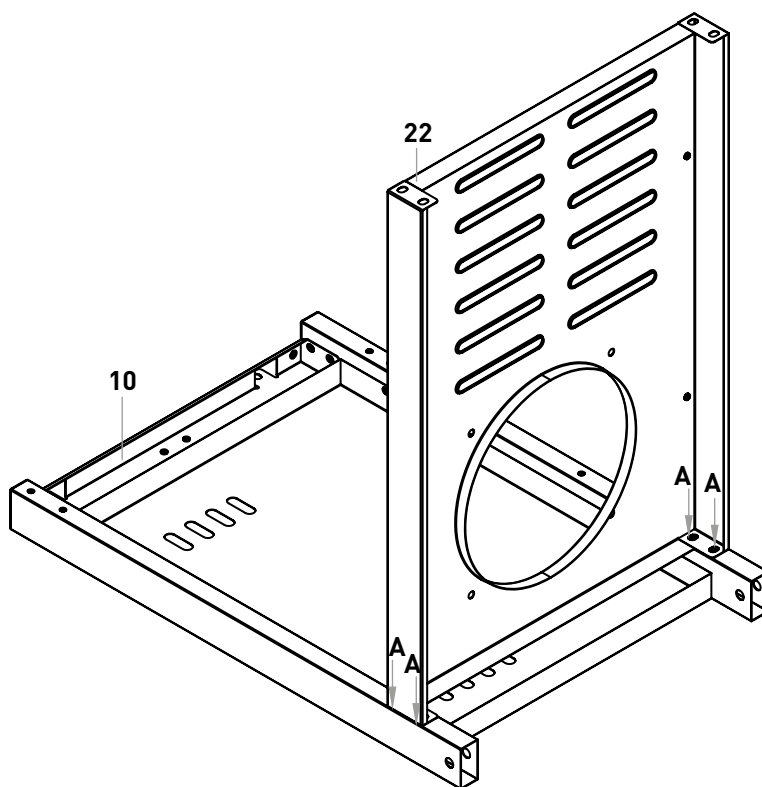
ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI

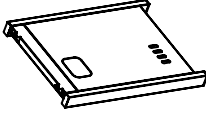


SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO

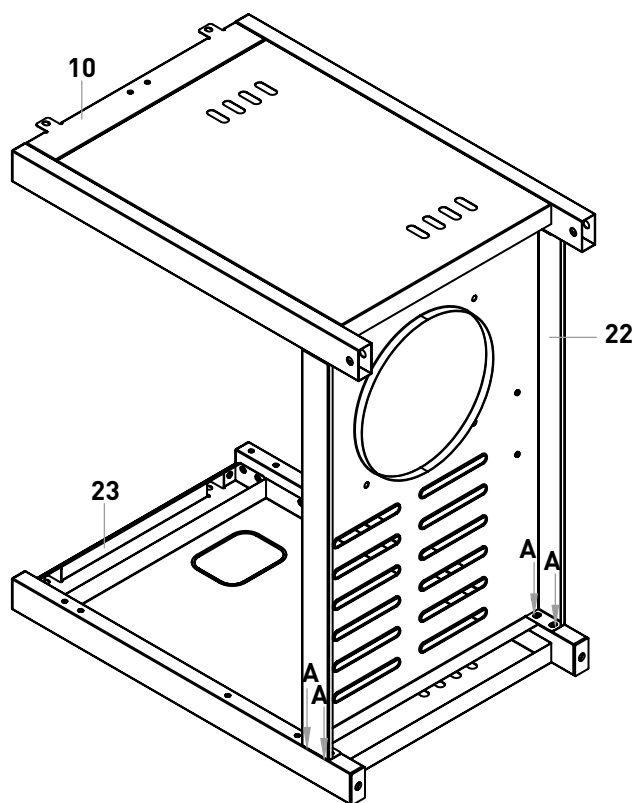
01

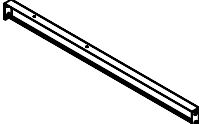
Num.	Figura	Quantità
10		1
22		1
A	M6 x 12	4

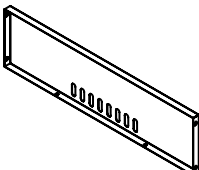


Num.	Figura	Quantità
23		1

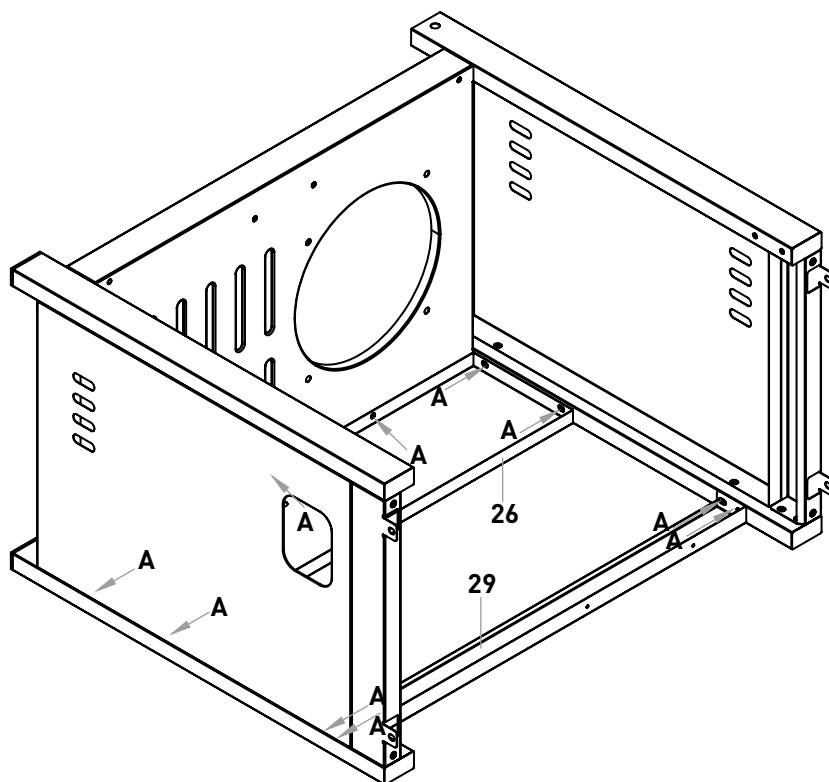
A	 M6 x 12	4
---	---	---



Num.	Figura	Quantità
26		1

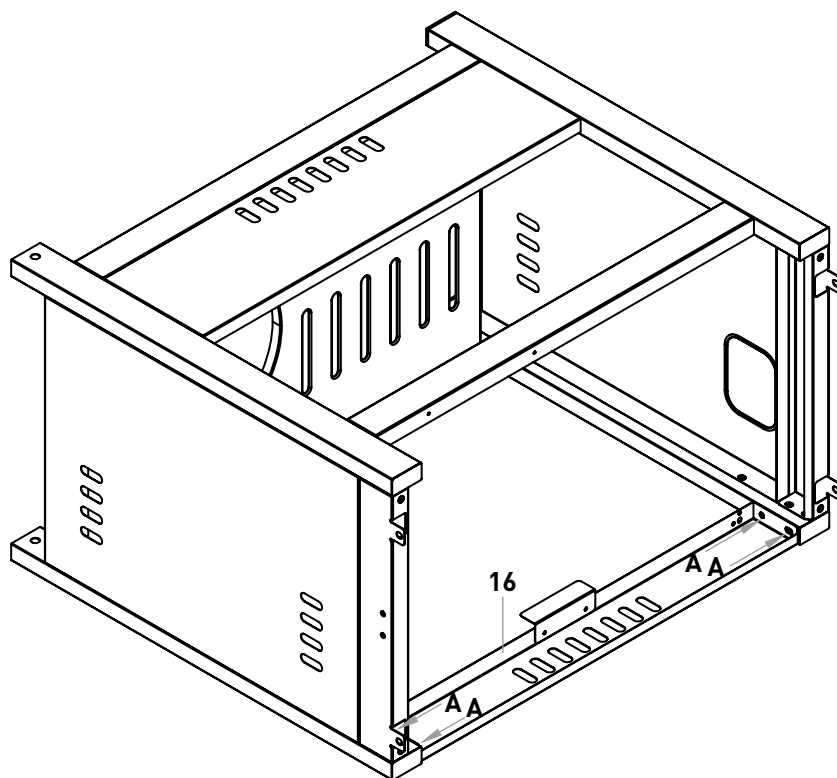
29		1
----	---	---

A	 M6 x 12	10
---	---	----



Num.	Figura	Quantità
16		1

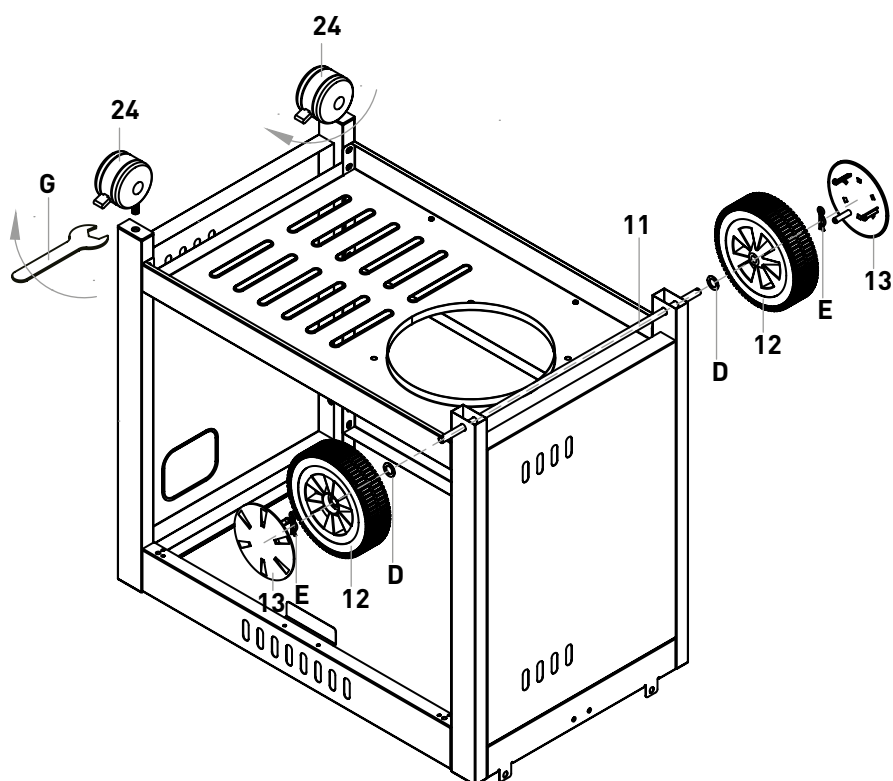
A		M6 x 12	4
---	--	---------	---

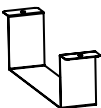


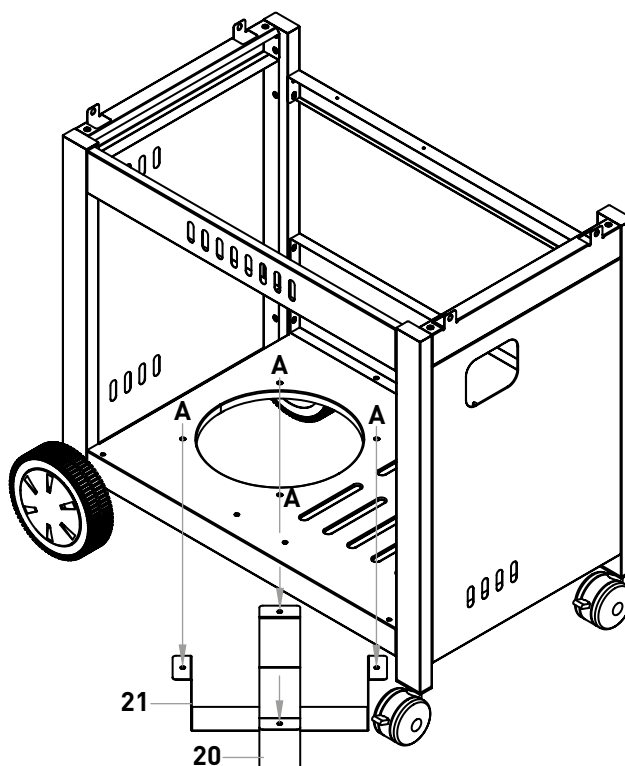
Num.	Figura	Quantità
11		1
12		2
13		2
24		2

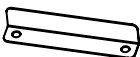
D		Ø 13	2
E			2
G			1

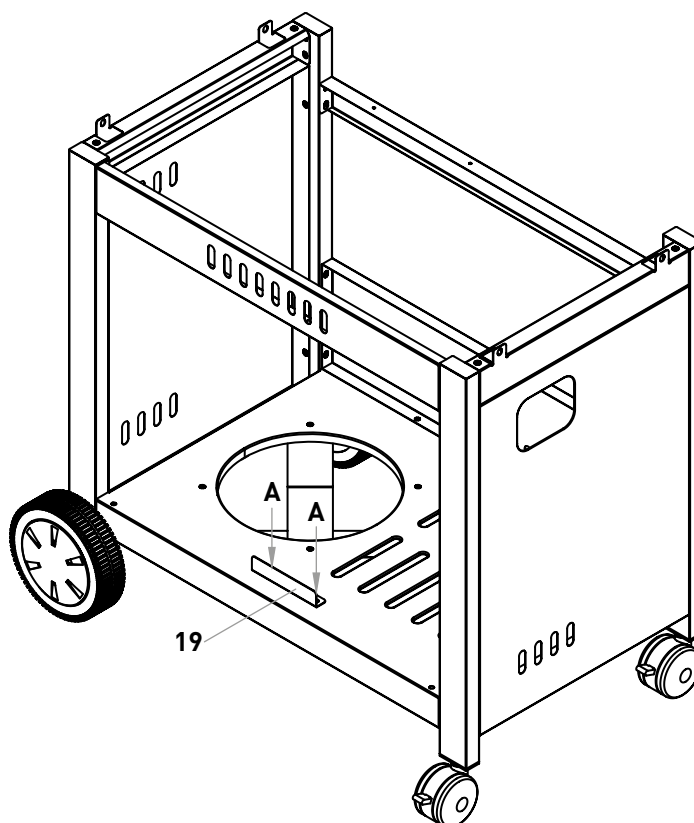
Stringere bene le rotelle con la chiave inglese (**D**) dopo averle avvitate.

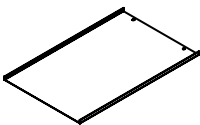


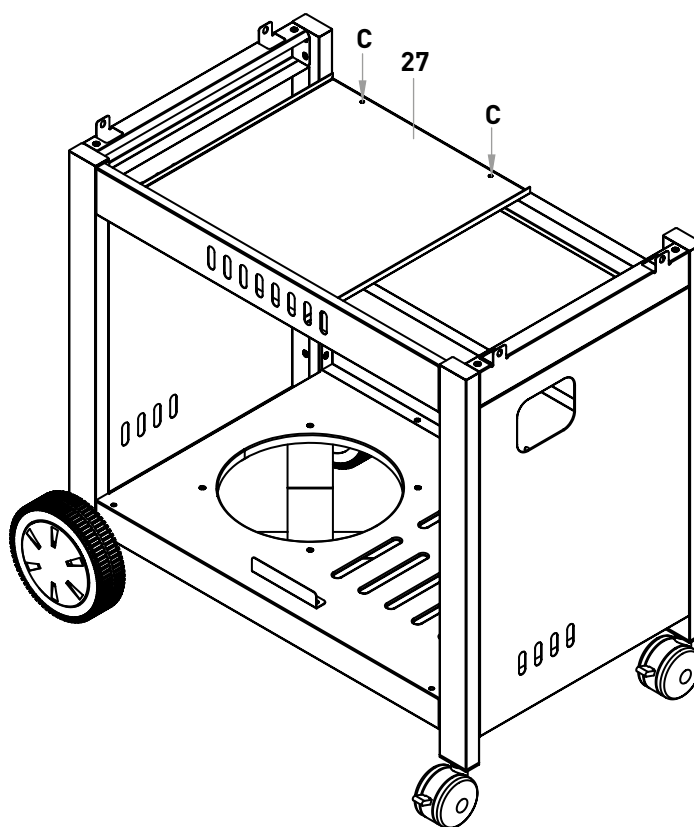
Num.	Figura	Quantità
20		1
21		1
A	 M6 x 12	4

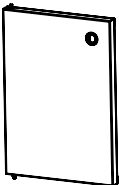
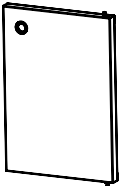


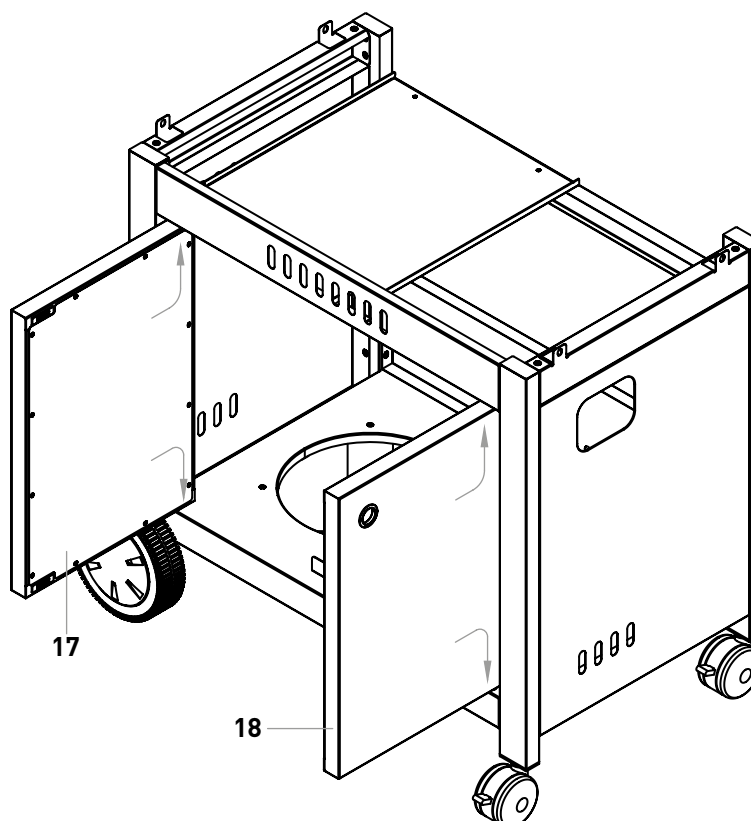
Num.	Figura	Quantità
19		1
A	 M6 x 12	2

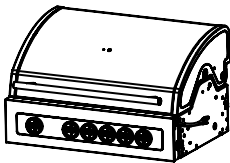


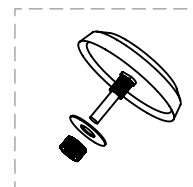
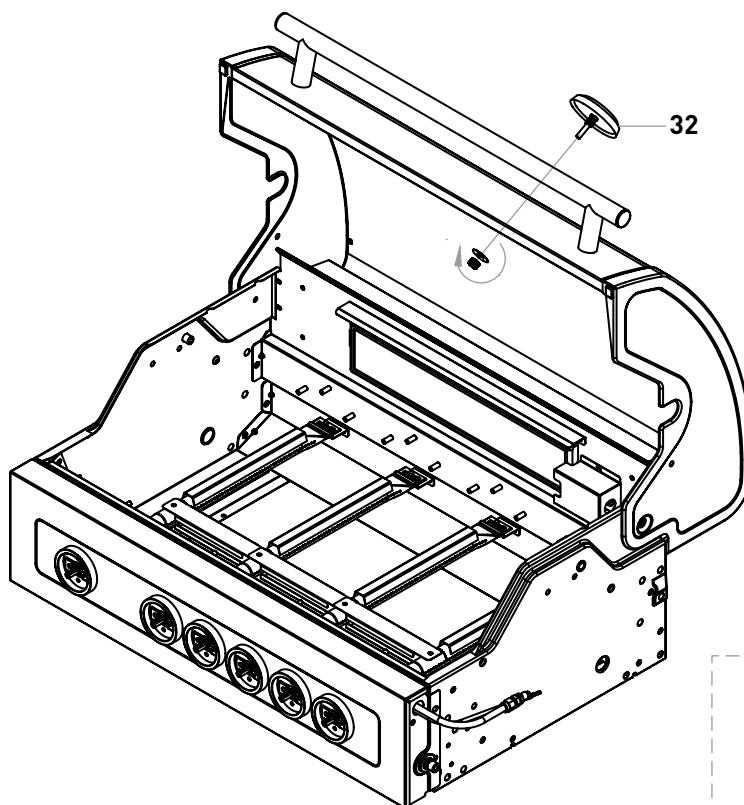
Num.	Figura	Quantità
27		1
C	 ST4 x 10	2

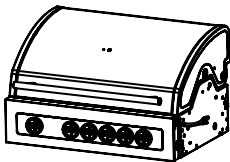


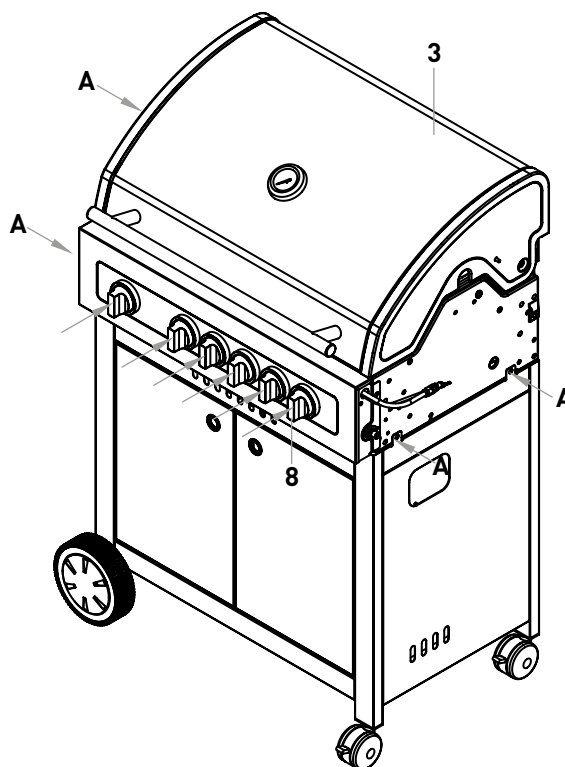
Num.	Figura	Quantità
17		1
18		1



Num.	Figura	Quantità
3		1
32		1

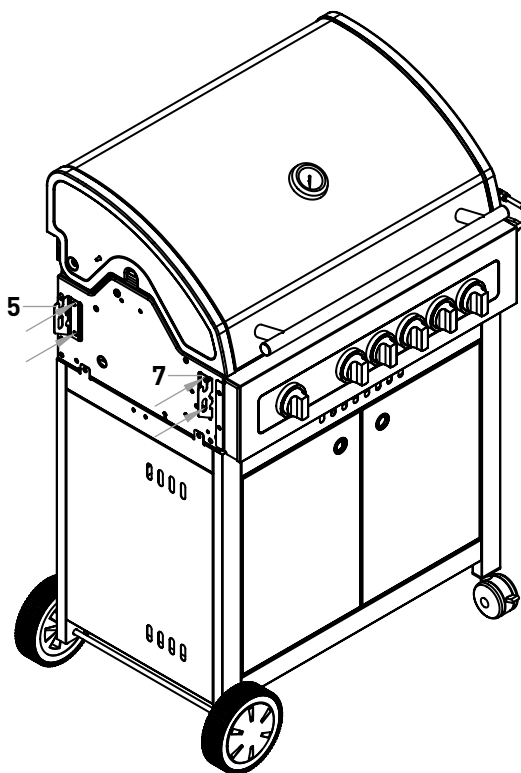


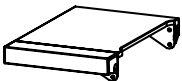
Num.	Figura	Quantità
3		1
8		6
A	 M6 x 12	4

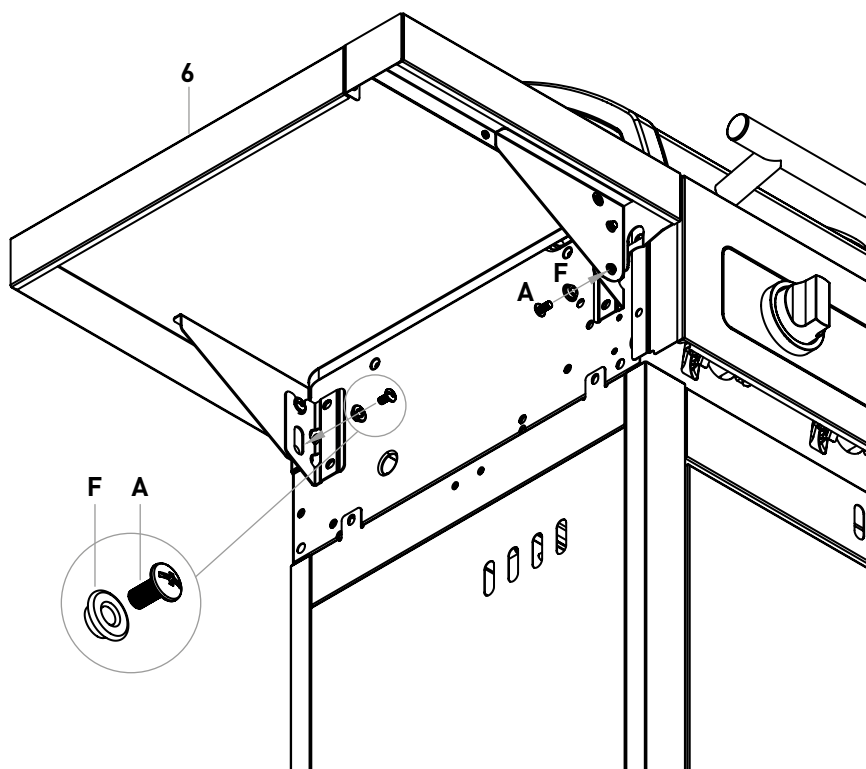


Num.	Figura	Quantità
5		1
7		1

Rimuovere le viti M6 x 12 (4 pezzi) dal barbecue e fissare la sospensione laterale (**5** e **7**) con le viti che sono state rimosse.

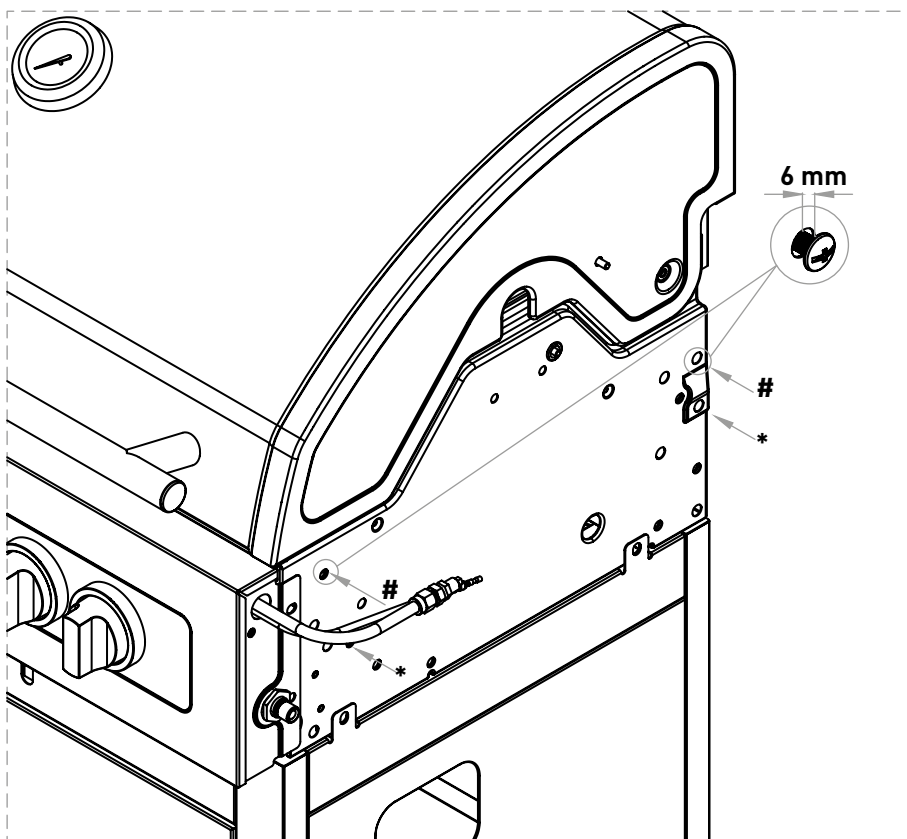


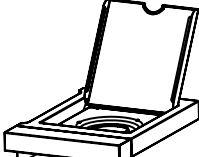
Num.	Figura	Quantità
6		1
A	 M6 x 12	2
F		2



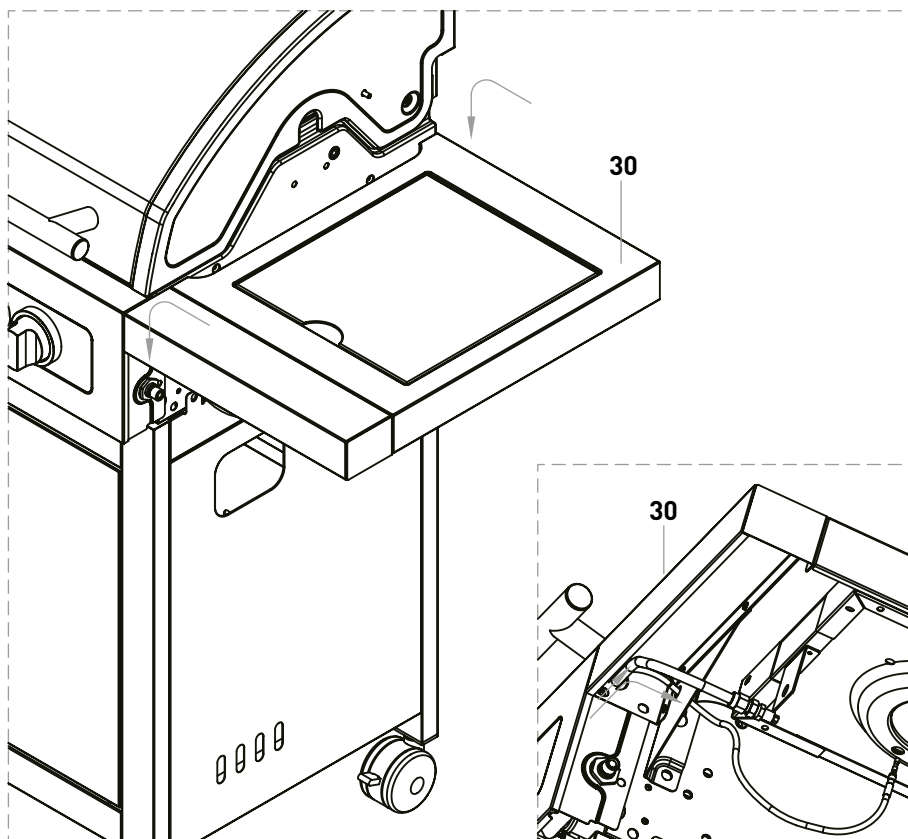
Allentare le viti (2 pezzi) e mantenere una distanza di 6 mm come raffigurato.

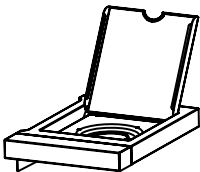
* Rimuovere le viti M6 x 12 (2 pezzi) dal barbecue.



Num.	Figura	Quantità
30		1

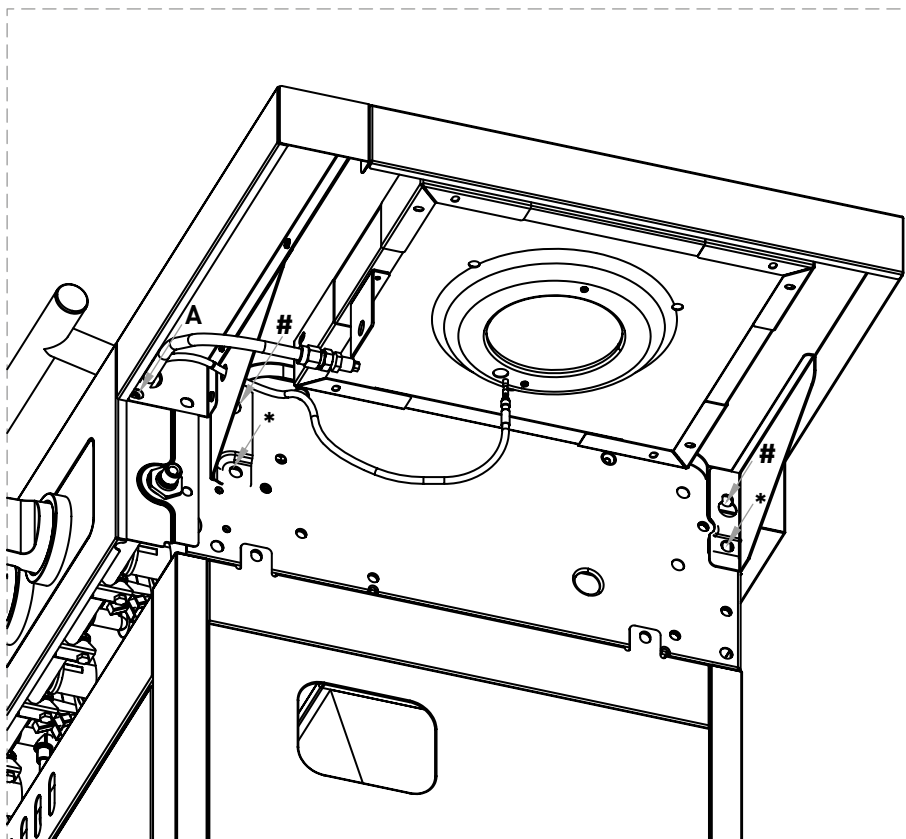
Collocare il fornello laterale sulle viti prefissate, avvitare poi le viti saldamente con un cacciavite (si veda anche il passaggio 16 del montaggio).



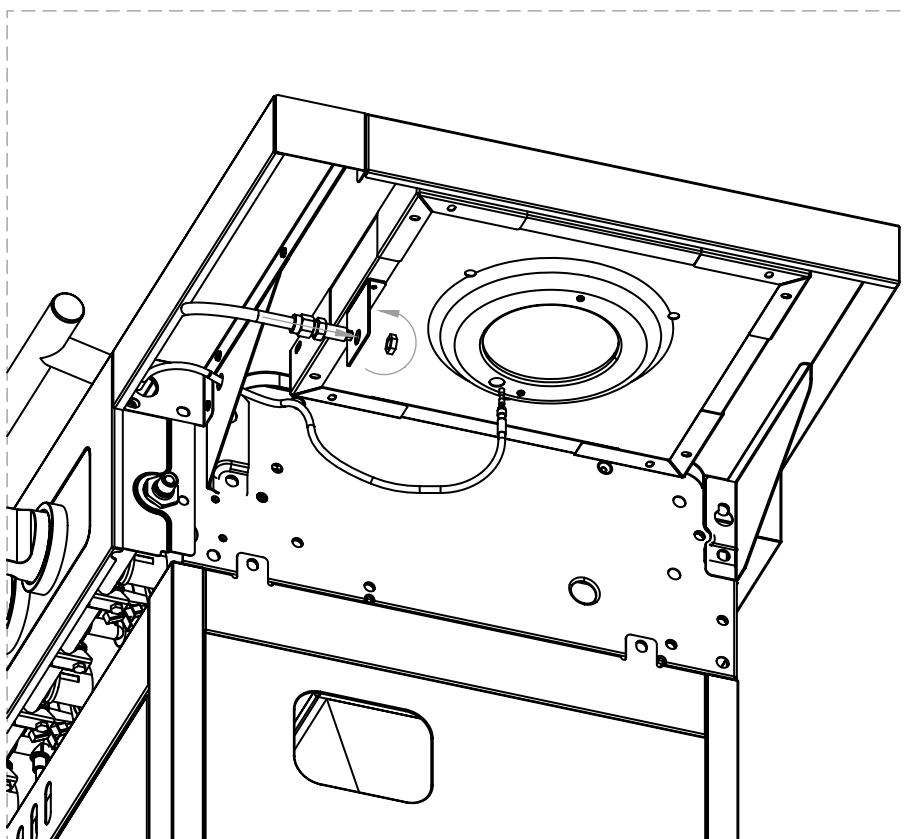
Num.	Figura	Quantità
30		1

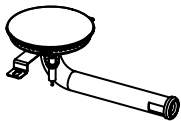
A	 M6 x 12	1
---	---	---

* Rifissare con il caccia vite anche le due viti M6 x 12 allentate.

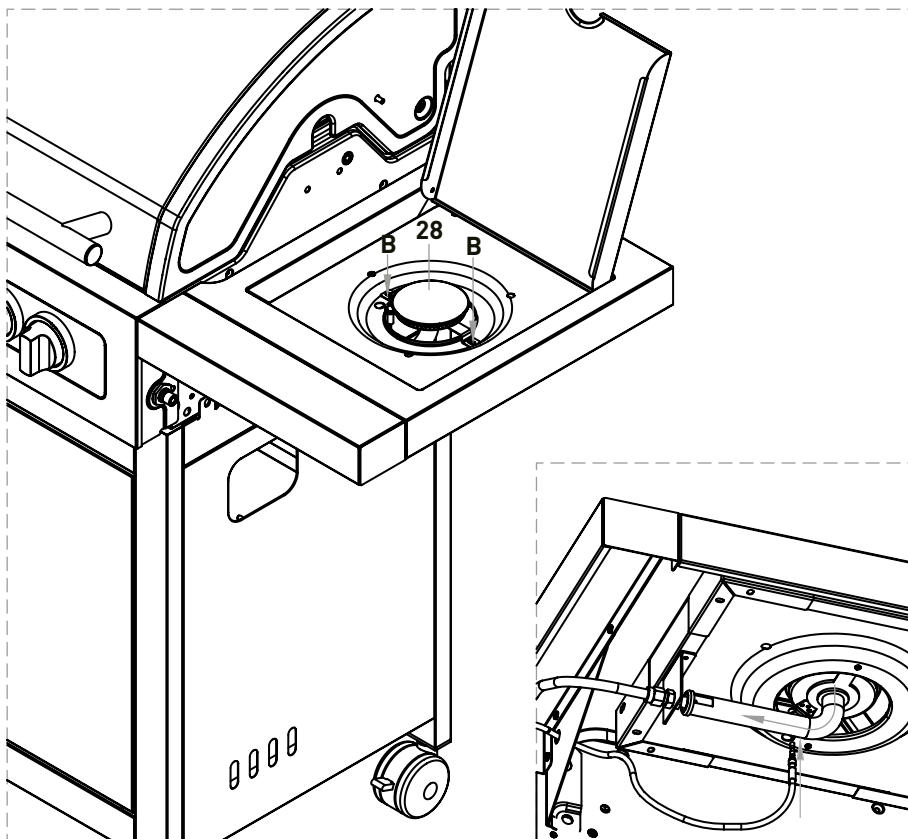


Rimuovere i dadi dall'ugello, inserirli nel foro del supporto e fissare l'ugello con il dado come raffigurato.

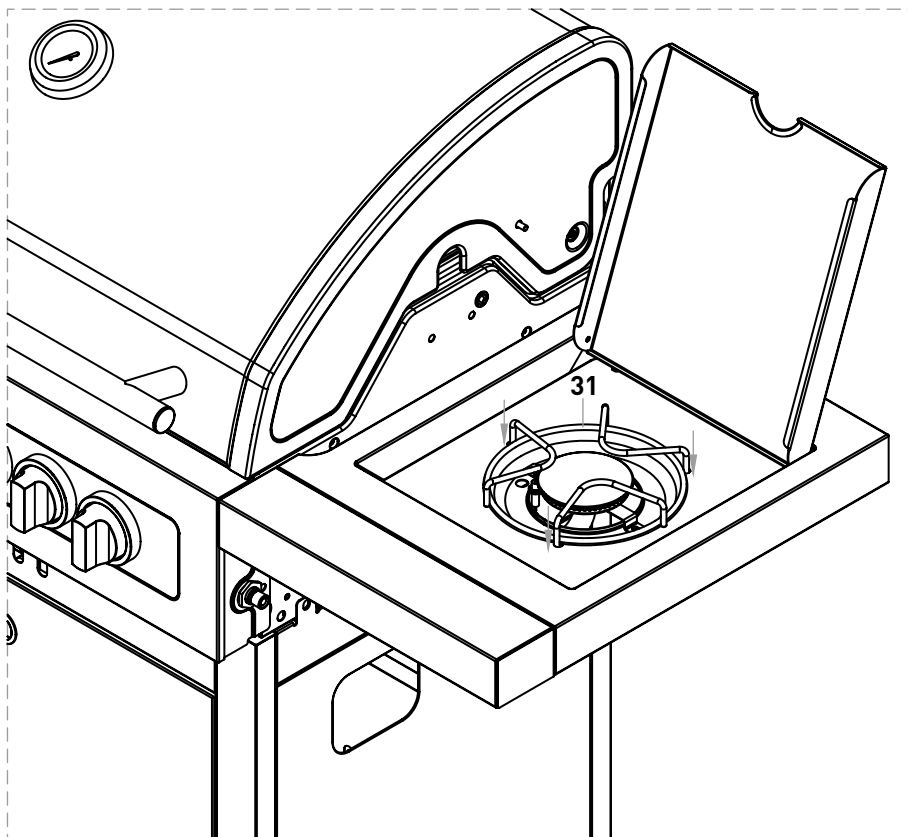


Num.	Figura	Quantità
28		1
B	 M4 x 10	2

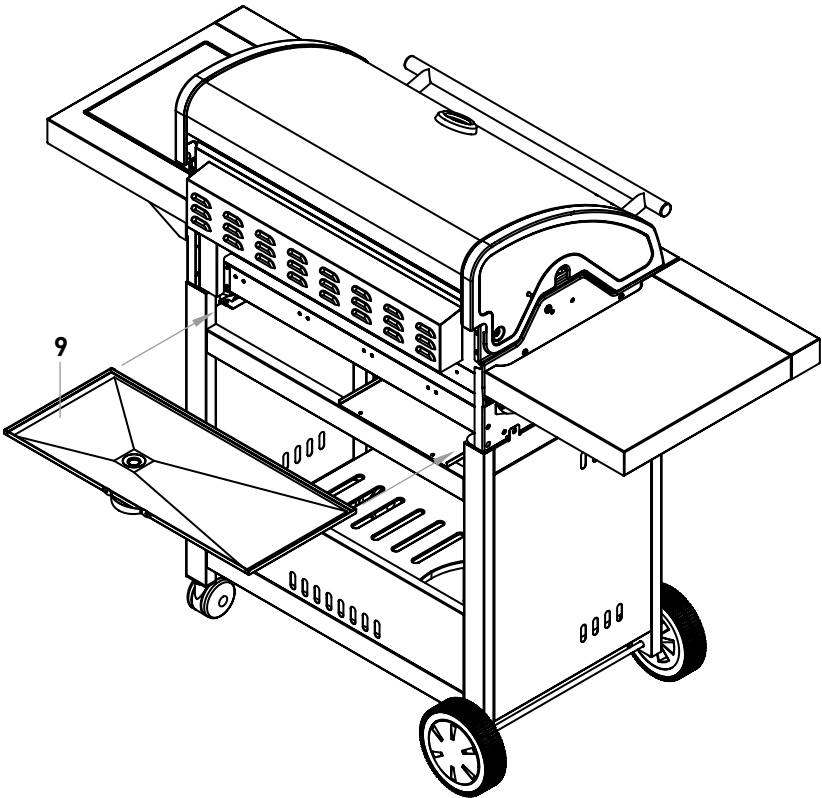
Spingere il tubo di Venturi dall'alto nell'apertura del fornello laterale e inserirlo nell'ugello. Fissare poi il bruciatore con le due viti **(B)**.

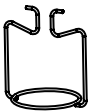


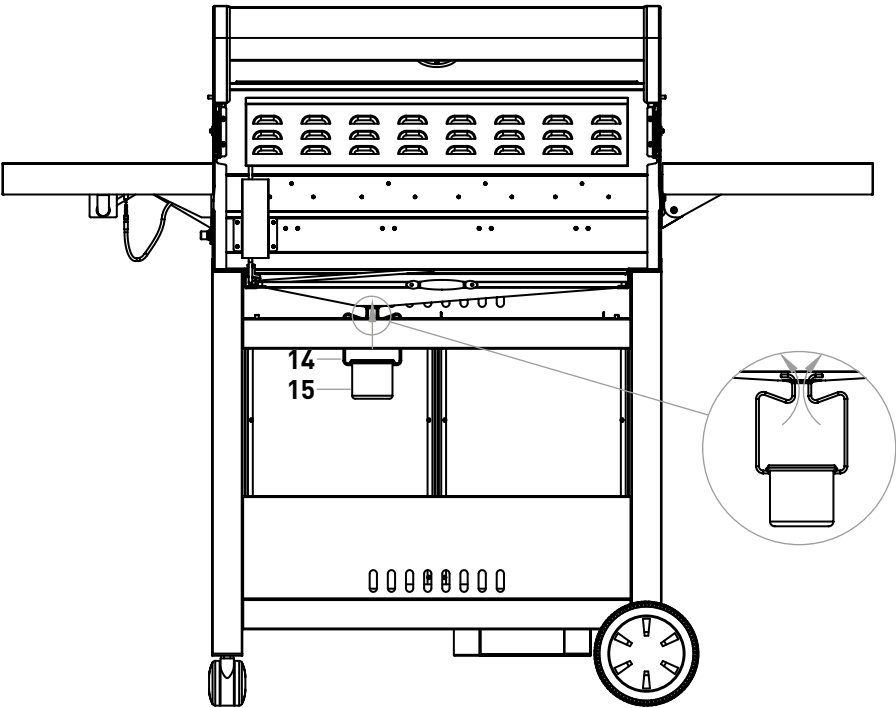
Num.	Figura	Quantità
31		1

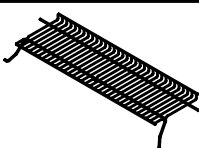


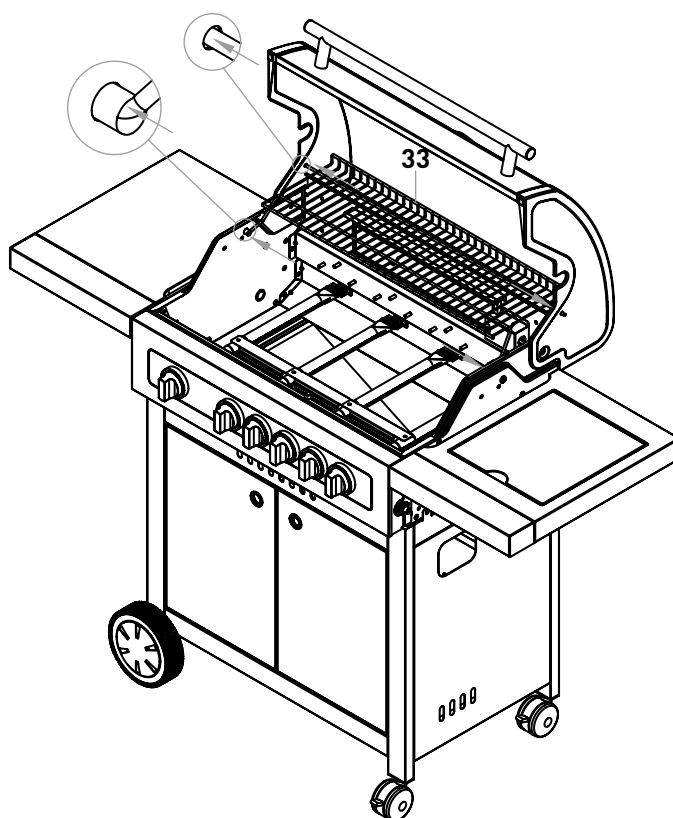
Num.	Figura	Quantità
9		1

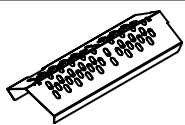
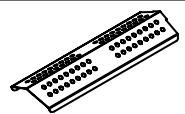


Num.	Figura	Quantità
14		1
15		1



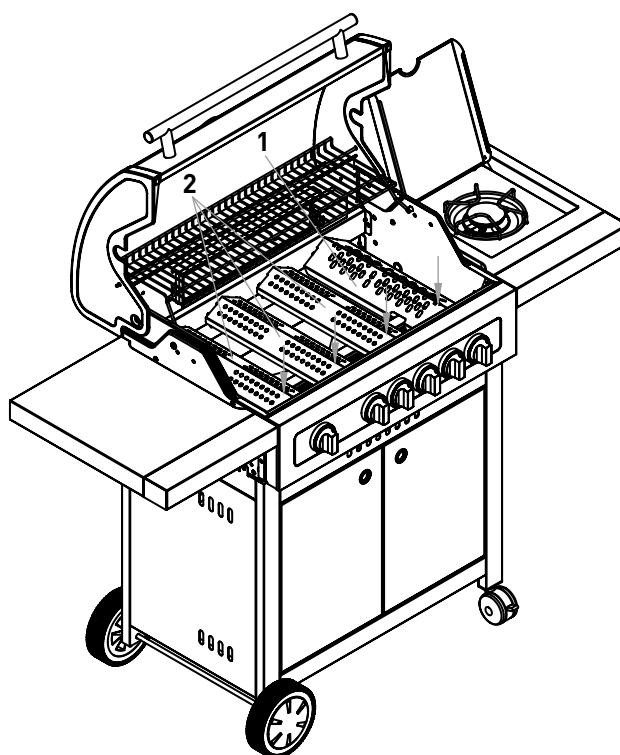
Num.	Figura	Quantità
33		1



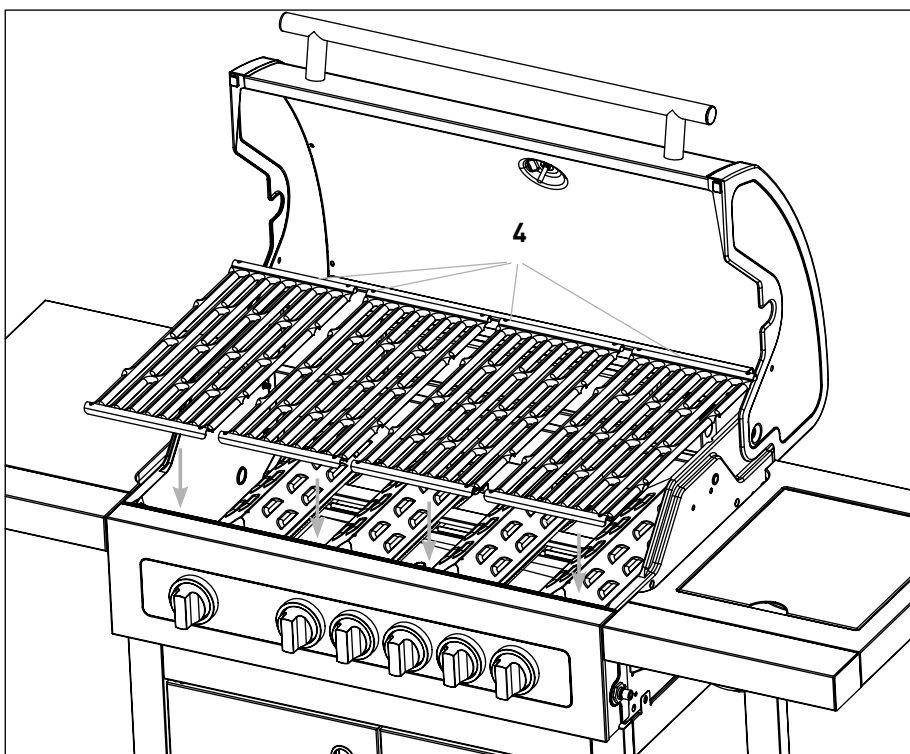
Num.	Figura	Quantità
1		1
2		3

ATTENZIONE!

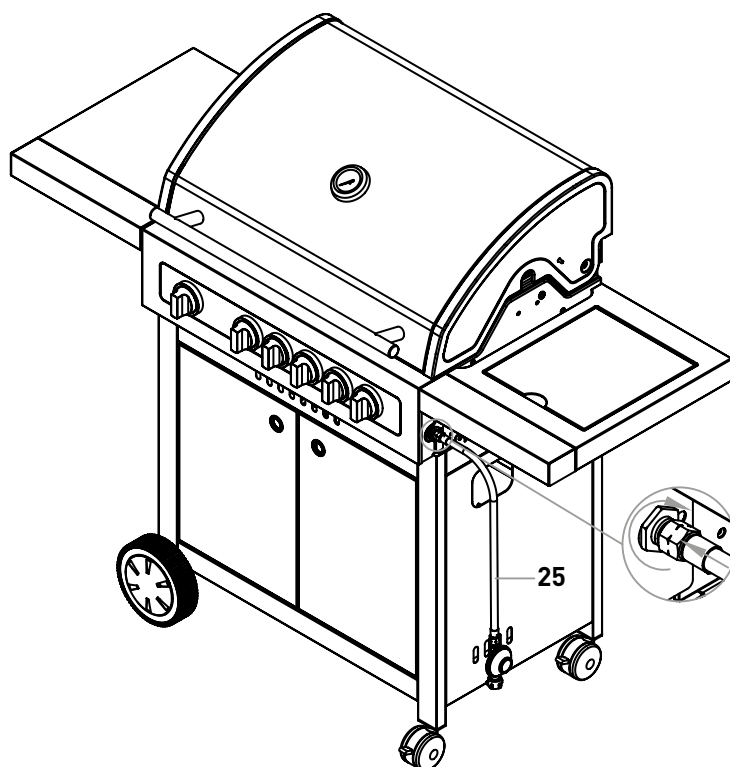
La copertura antifiamma della TURBO ZONE può essere installata solo sul bruciatore della TURBO ZONE.



Num.	Figura	Quantità
4		4



Num.	Figura	Quantità
25		1



COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS

AVVERTENZE DI SICUREZZA



PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- L'uso del barbecue a gas è consentito esclusivamente con un regolatore di pressione. Il regolatore di pressione in dotazione è impostato correttamente di fabbrica per l'uso con gas liquido. Leggere e attenersi anche alle istruzioni per il montaggio e l'uso del regolatore di pressione in dotazione separatamente.
- È necessario eventualmente sostituire il tubo flessibile del gas laddove richiesto dalle relative disposizioni nazionali o dal termine della validità della guaina.
- Il tubo flessibile del gas e il regolatore della pressione devono essere sostituiti ad intervalli regolari. (Si veda a tal fine il capitolo PULIZIA/MANUTENZIONE.)
- Chiedere consulenza al venditore specializzato durante l'acquisto o il noleggio della bombola di gas.
- Assicurarsi che non siano presenti fonti di accensione, fiamme libere o simili nelle vicinanze durante il collegamento o la sostituzione della bombola di gas.
- Assicurarsi che il tubo flessibile del gas non sia piegato, non sfregghi contro qualcosa e sia accessibile in tutta la sua lunghezza.
- Dopo aver montato la bombola di gas, verificare la tenuta di tutti i punti di collegamento con un comune spray cercafughe o acqua saponata. In assenza di punti di fuga, pulire i collegamenti con dell'acqua a verifica conclusa.
- È strettamente vietata una verifica della tenuta con una fiamma libera!

ATTREZZI/STRUMENTI NECESSARI



SVOLGIMENTO DEL MONTAGGIO



I dadi di raccordo presentano una filettatura sinistrorsa.

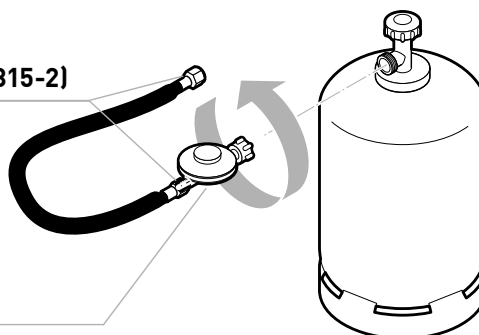
1. Avvitare i dadi di raccordo del tubo flessibile sui collegamenti a vite posti sul regolatore di pressione ed avvitare il raccordo con una chiave inglese.
2. Avvitare i dadi di raccordo posti sul regolatore di pressione sui collegamenti a vite della bombola di gas. Avvitare saldamente a mano i dadi di raccordo. Non utilizzare alcun attrezzo onde evitare di danneggiare la guarnizione.
3. Collocare la bombola di gas (5 kg) nel carrello del barbecue. È possibile utilizzare bombole di gas più grandi (8 e 11 kg), ma possono essere collocate solo accanto al carrello.
4. Ruotare il tappo protettivo del collegamento a vite del barbecue a gas. Avvitare i dadi di raccordo posti all'estremità del tubo flessibile sui collegamenti a vite posti sul barbecue a gas. Avvitare saldamente i dadi di raccordo con una chiave inglese.
5. Spruzzare su tutti i giunti un comune spray antifuga o spennellarlo con dell'acqua saponata (rapporto 1 parte di sapone/3 parti di acqua). Ruotare la valvola della bombola di gas per aprirla. Nei punti privi di tenuta si vedono delle bolle. Richiudere la valvola della bombola di gas ruotandola e risolvere il problema. Ripetere quindi il passaggio 5 fino a quando tutte le fughe non saranno state eliminate.



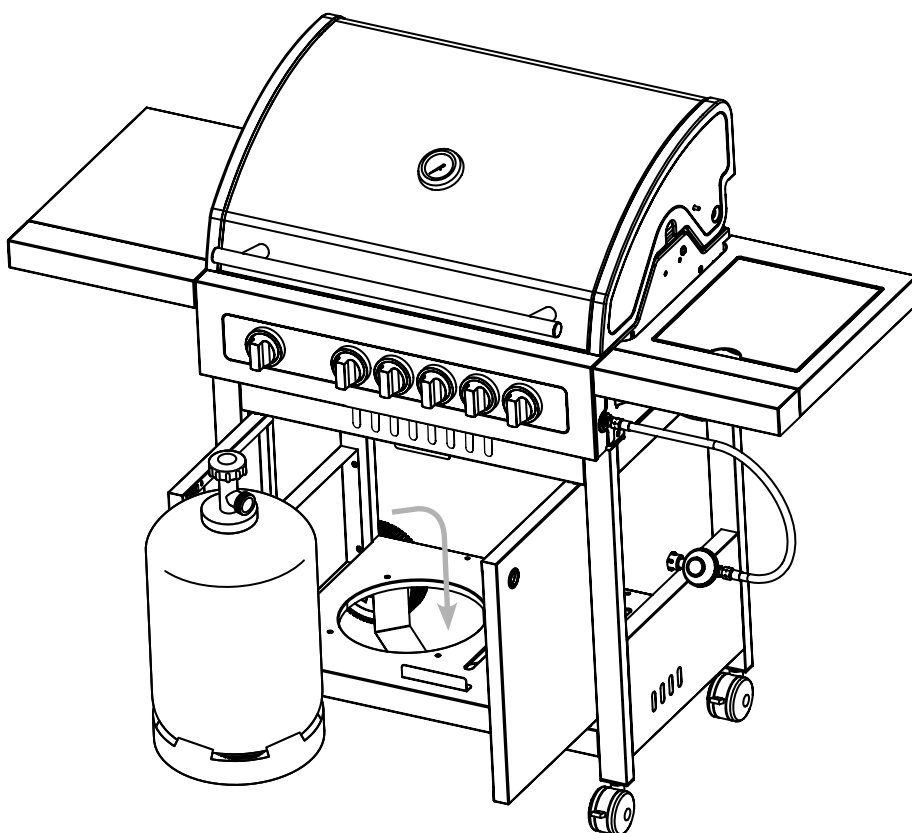
ATTENZIONE: in caso di un utilizzo commerciale, ai sensi della disposizione 79 dell'Assicurazione tedesca obbligatoria contro gli infortuni (DGUV) relativa all'"Uso di gas liquido" è necessario utilizzare una protezione antirottura del tubo in conformità alla DIN 30693 "Protezione antirottura del tubo per gli impianti a gas liquido e un regolatore di pressione di sicurezza con un dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione".

Nel caso in cui per l'uso commerciale siano annessi un regolatore di pressione di sicurezza e una protezione antirottura del tubo, si prega di osservare le istruzioni per l'uso/il montaggio di tali componenti.

Dadi di raccordo del tubo flessibile (DIN 4815-2)



Regolatore di pressione DIN EN 16129



Bombola di gas 5 kg

Altezza: ca. 47,0 cm
Diametro: ca. 23,5 cm
(non inclusa nella fornitura)

Bombola di gas 8 kg

Altezza: ca. 46,0 cm
Diametro: ca. 30,0 cm
(non inclusa nella fornitura)

Bombola di gas 11 kg

Altezza: ca. 59,0 cm
Diametro: ca. 30,0 cm
(non inclusa nella fornitura)

È possibile utilizzare e collocare nel barbecue bombole di gas con una dimensione massima di Ø 24 x 48 cm. Le bombole più grandi possono essere collocate solo di fianco al barbecue.

UTILIZZO DEL BARBECUE A GAS

AVVERTENZE DI SICUREZZA



La sicurezza dovrebbe sempre essere in primo piano prima di iniziare a grigliare. È pertanto necessario effettuare alcune verifiche della sicurezza prima di ogni utilizzo.

DESTINAZIONE D'USO

- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le istruzioni per l'uso dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- Il presente apparecchio non è ideato per l'uso da parte di bambini e persone con capacità limitate nell'uso dei dispositivi. È consentito l'uso solo da parte di persone in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.
- ATTENZIONE: i componenti accessibili possono essere molto caldi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I ripiani laterali non sono ideati per il contatto diretto con gli alimenti.
- Indossare guanti di protezione per il maneggio dei componenti caldi.

PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

Evitare che il grasso si incendi:

- i grassi e gli oli possono infiammarsi se molto caldi. In caso di una pulizia insufficiente, il grasso depositatosi prende fuoco, causando l'incendio del grasso stesso nel barbecue.
- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio eliminando i residui di grasso! Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiamma, del vassoio di raccolta del grasso e della vaschetta raccogligrassi.
- Non estinguere mai con acqua grassi/oli infiammati, caldi o fumanti.

Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:

- Non fumare durante l'uso dell'impianto a gas.
- Non collocare le bombole di gas in prossimità di fiamme libere.
- Utilizzare il barbecue a gas solo all'aperto. Assicurarsi che l'apparecchio sia protetto dal vento.
- Tenere lontano il barbecue da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- Collocare il barbecue a gas su una superficie piana, stabile e refrattaria.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Verificare prima di ogni uso che il tubo flessibile e il regolatore di pressione non siano rotti, né danneggiati. Non mettere in funzione il barbecue a gas se il regolatore di pressione, il tubo flessibile o la bombola di gas sono difettosi o perdono.
- Non lasciare incustodito il barbecue a gas durante l'uso.
- La valvola della bombola a gas dovrebbe essere aperta solamente quando il barbecue a gas è in funzione al fine di evitare una fuoriuscita involontaria di gas.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas della bombola di gas.
- La superficie del barbecue non può essere coperta totalmente con alluminio o simili onde evitare surriscaldamenti. L'eventuale uso di una piastra reversibile in ghisa deve avvenire in conformità alle relative istruzioni. Utilizzare esclusivamente i prodotti Enders originali. Le griglie e le piastre in ghisa smaltata non possono entrare in contatto con alimenti ad alto contenuto di acidi!
- Durante l'uso mantenere una distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e sensibili al calore. La distanza non può essere inferiore a 1 metro.
- Assicurarsi che sul barbecue a gas non ci siano oggetti e che non vi siano parti di edifici ad una vicinanza inferiore ai 2 metri.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione dei locali in cui è collocata la bombola di gas non siano coperte.
- Chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas ruotandola in caso di fuoriuscita di gas o un malfunzionamento.
- Proteggere la bombola di gas dall'irraggiamento solare. La temperatura non può superare i 40 °C.

ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS



Prima di grigliare per la prima volta sul barbecue a gas, far andare i bruciatori per 15 minuti senza collocarvi alcun alimento da grigliare ai fini di rimuovere i residui depositatisi. È possibile che si senta un leggero odore. Assicurarsi di ventilare a sufficienza. Il colore della cialotta e della camera di combustione del barbecue a gas può variare leggermente. Si tratta di un processo naturale e non rappresenta un motivo di reclamo.

1. Aprire il coperchio del barbecue.
2. È possibile accendere i bruciatori indipendentemente l'uno dall'altro.
3. Ruotare i tasti di regolazione in senso orario, collocandoli in posizione OFF "I" e, solo dopo, aprire la valvola della bombola di gas!
4. Premere uno dei tasti di regolazione e ruotarlo in senso antiorario sul livello massimo "+". Si sentirà un CLIC. Il bruciatore si accende. Nel caso in cui il bruciatore non dovesse accendersi, riruotare il tasto in posizione OFF "I" e ripetere questi passaggi 3 o 4 volte.
5. ATTENZIONE: Se il bruciatore non si accende, collocare il tasto di regolazione in posizione OFF "I" ruotandolo in senso orario e ruotare la valvola della bombola di gas per chiuderla. Attendere 5 minuti e iniziare dal passaggio 4 dopo aver aperto di nuovo la valvola della bombola di gas.
6. Una volta acceso il bruciatore, ripetere il passaggio 4 per accendere gli altri bruciatori.
7. Regolare il calore ruotando il tasto di regolazione sull'impostazione desiderata tra il livello massimo "+" e il livello minimo "-".

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE A GAS

Per interrompere il funzionamento del barbecue, chiudere la valvola della bombola a gas e ruotare tutti i tasti di regolazione in posizione "I".

ACCENSIONE DEL BARBECUE AD INFRAROSSI



1. Aprire il coperchio e ruotare tutte le manopole di regolazione in posizione "I".
2. Premere e tenere premuto il tasto di regolazione del bruciatore ad infrarossi e ruotarlo in senso antiorario fino al livello massimo. (Si sentirà un CLIC). Il bruciatore si accende. Se il bruciatore non si accende, ripetere questo passaggio.
3. Se il bruciatore non si accende, attendere ca. 5 minuti e ripetere il passaggio 2.
4. Qualora il bruciatore non si accendesse, è possibile accendere l'apparecchio con un fiammifero lungo! Contattare il produttore per risolvere il problema relativo all'accensione.
5. Per interrompere il funzionamento del barbecue ad infrarossi, ruotare il tasto di regolazione in posizione "I" e chiudere la valvola della bombola di gas.

ATTENZIONE!

Il bruciatore ad infrarossi non è graduabile.

ATTENZIONE!

Non è consentito l'uso dei bruciatori ad infrarossi allo stesso tempo degli altri bruciatori.

ACCENSIONE DELL'AREA DI COTTURA



1. Aprire innanzitutto il coperchio dell'area di cottura.
2. Per accendere l'area di cottura procedere come descritto dal punto 3 al punto 7 del capitolo "ACCENSIONE DEL BARBECUE A GAS".
3. Qualora il bruciatore non si accendesse, accendere l'apparecchio con un fiammifero lungo. Contattare il produttore per risolvere il problema relativo all'accensione.
4. Per interrompere il funzionamento del fornello, ruotare il tasto di regolazione in posizione "0". Per interrompere totalmente il funzionamento del barbecue, chiudere la valvola della bombola a gas e ruotare tutti i tasti di regolazione in posizione "0".

ATTENZIONE! Accendere l'area di cottura solo a coperchio chiuso! Non chiudere mai il coperchio del fornello laterale fino a quando quest'ultimo è in funzione.

Sul fornello laterale utilizzare solo una pentola con un diametro di almeno 14 cm e massimo 24 cm.

LEGENDA DEI SIMBOLI DEL PANNELLO DI COMANDO



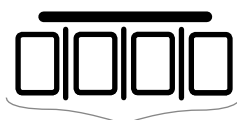
Con questo pulsante si avvia e si regola il secondo bruciatore da sinistra.



Zona grill

Questi simboli mostrano le diverse zone del barbecue che possono essere regolate singolarmente, in modo indipendente rispetto all'apparecchio.

Avvio e regolazione del bruciatore ad infrarossi del barbecue a gas.



Bruciatore ad infrarossi

Avvio e regolazione del fornello laterale del barbecue a gas.



Fornello laterale

TURBO ZONE



■ Finalmente un barbecue a gas su cui è possibile ottenere anche deliziose e succose bistecche grazie alla Turbo Zone (regolatore con l'anello rosso). Perché una buona bistecca ha bisogno della massima temperatura per un tempo ristretto, così da creare sostanze e aromi intensi derivati dalla grigliatura. La Turbo Zone è facile da gestire: basta ruotarla e si potrà iniziare a grigliare per benino la bistecca.

- La cottura in diverse zone di calore permette di ottenere un risultato perfetto per ogni tipo di carne
- Zona della griglia regolabile a piacere con calore intenso e diretto per bistecche perfette
- Consumo ridotto

HEAT RANGE



Il sistema di bruciatori Enders HEAT RANGE della serie Kansas Pro offre una distribuzione ottimale del calore sulla griglia che arriva fino alle aree marginali grazie alla modifica apportata alla struttura del bruciatore e alla tecnologia ad U protetta. Il nuovo sistema di bruciatori è costituito da bruciatori in acciaio inox ottimizzati e coperture antifiamme. Nel dettaglio, il sistema di bruciatori HEAT RANGE offre temperature costanti pari a 80 °C (ideale per la cottura a basse temperature) fino ad arrivare a 300 °C nel vano di cottura. Sulla griglia in sé si raggiungono temperature fino a 400 °C.

La cottura a basse temperature è adatta soprattutto alle carni delicate, come il filetto o il roastbeef. Il processo di cottura delicato fa ottenere dei risultati succosi e sostanziosi.

Il sistema di bruciatori HEAT RANGE offre allo stesso tempo una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie della griglia fino alla zona anteriore. Le fiammate sono ridotte al massimo grazie alle coperture antifiamma. Un ulteriore vantaggio del sistema di bruciatori è la velocità con cui si riscalda per arrivare alla massima temperatura di cottura.

MANOVRE DI PRIMO SOCCORSO



MANOVRE ANTINCENDIO

- Portare in sicurezza le persone presenti! Se possibile, chiudere la valvola della bombola di gas ruotandola. Raffreddare la bombola di gas con dell'acqua. Nel farlo, prestare attenzione alla propria sicurezza! È possibile una riaccensione spontanea ed esplosiva.
- In caso di incendio, è necessario rimuovere i contenitori di gas a pressione dalla zona in pericolo di incendio. Se non fosse possibile, tali contenitori dovrebbero essere riposti in un luogo protetto per evitare un riscaldamento eccessivo, nonché spruzzati con acqua o sostanze simili.

MANOVRE IN CASO DI INALAZIONE DI GAS

- Una concentrazione elevata può provocare il soffocamento. I sintomi possono essere la perdita della mobilità e della coscienza. La vittima non si accorge del soffocamento. In presenza di basse concentrazioni, possono insorgere vertigini, mal di testa, nausea e disturbi di coordinazione.
- Portare la vittima all'aria fresca. Avvertire un medico o il servizio di pronto soccorso. In caso di arresto respiratorio, mettere in atto le misure di primo soccorso.

MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURE DI ENTITÀ MAGGIORE

- Sussiste un grave rischio di ipotermia e shock. Chiamare immediatamente l'ambulanza!
- Estinguere immediatamente con acqua eventuali vestiti incendiati o soffocare le fiamme con una coperta pesante.
- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: continuare ad indossare i vestiti.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Coprire l'area interessata con un panno antincendio sterile in metallina. Collocare il lato rivestito di metallina sulla pelle ferita e fissarlo con una garza o una fascia triangolare senza stringerlo.
- Non applicare "rimedi casalinghi" come pomate, talco, oli, disinfettanti e così via!

MANOVRE IN CASO DI USTIONI O SCOTTATURE DI ENTITÀ MINORE

- In caso di scottature: togliere subito i vestiti.
- In caso di ustioni: togliere i vestiti solo se non si attaccano.
- Raffreddare con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si allevia.
- Lasciar guarire all'aria le piccole ustioni o scottature in cui non si sono formate vesciche, non coprire con cerotti, né fasce.

PULIZIA/MANUTENZIONE DEL BARBECUE A GAS

AVVERTENZA DI SICUREZZA



- Nonostante la lavorazione accurata di tutti i singoli componenti, alcuni di essi possono presentare spigoli vivi. Indossare pertanto guanti protettivi onde evitare lesioni da taglio.
- Superficie calda: prima di procedere alla pulizia aspettare che il barbecue a gas si sia raffreddato a sufficienza.

PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

Per evitare che il grasso si incendi:

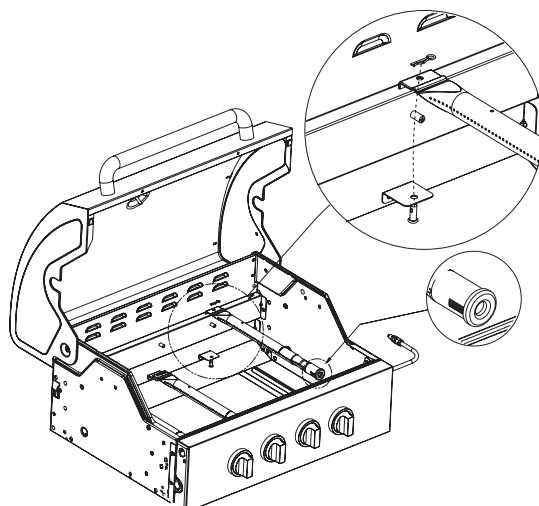
- pulire l'apparecchio prima di ogni uso per evitare il deposito di grasso residuo. Prestare particolare attenzione ai depositi di grasso presenti all'interno della camera di combustione, delle coperture antifiama, del vassoio di raccolta del grasso e della vaschetta raccogligrasso.
- Non utilizzare detergenti infiammabili.

Utilizzo dell'impianto a gas/barbecue a gas:

- le riparazioni e la manutenzione dei componenti che conducono il gas possono essere eseguite solamente dal personale appositamente specializzato.
- Non apportare modifiche al barbecue a gas, né al regolatore di pressione. La manutenzione del tubo flessibile dev'essere eseguita ogni 5 anni (si veda la DATA DI FABBRICAZIONE RIPORTATA SUL TUBO FLESSIBILE).
- Sostituire il regolatore di pressione e il tubo flessibile al più tardi dopo 10 anni, anche se non sono visibili danni esterni. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia omologato per il proprio Paese e per il gas utilizzato, nonché impostato sulla pressione di uscita corretta (si vedano le SPECIFICHE TECNICHE). Non è consentito l'uso di un nuovo tubo flessibile con una lunghezza superiore a 1,5 metri.
- Non è possibile manipolare, né modificare i componenti che sono stati sigillati dal produttore.
- Insieme all'olio, il gas crea un mix esplosivo. Non cercare mai di smollare con olio o olio penetrante le valvole e i tasti di regolazione dotati di un meccanismo duro.
- È possibile rimuovere i bruciatori per pulirli.



- Tamponare i residui di grasso/marinata prima di cuocere il cibo da grigliare. Ciò non diminuisce il sapore del cibo da grigliare, ma serve solo ad evitare che il grasso prenda fuoco.
- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare altri detergenti abrasivi e contenenti cloro.
- Estrarre il vassoio di raccolta del grasso e la vaschetta raccogligrasso e smaltire il grasso in modo ecosostenibile.
- Pulire le superfici con un panno umido o lavarle a caldo. Se necessario, utilizzare un detergente delicato. Risciacquare con acqua e asciugare tutte le superfici con un panno in microfibra.
- Se si utilizza un detergente delicato, si consiglia anche di consultare le avvertenze/informazioni del produttore sul prodotto per evitare di danneggiare la superficie.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima dell'uso seguente.
- Se il tubo del bruciatore è eccezionalmente intasato, sturarlo con un ago o uno scovolino.



STOCCAGGIO/TRASPORTO

AVVERTENZE DI SICUREZZA



PERICOLO D'INCENDIO E DI ESPLOSIONE

- Conservare la bombola di gas fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere lontano la bombola di gas da gas infiammabili ed altre sostanze comburenti.
- Il gas liquido che fuoriesce è più pesante dell'aria e si abbassa fino a terra. Non stoccare la bombola di gas in casa, sotto terra (ad es. cantine, pozzi, garage interrati, ecc.), né in luoghi non ventilati in cui si potrebbe agglomerare il gas che fuoriesce.
- Proteggere la bombola di gas dall'irraggiamento solare diretto e da altre fonti di calore.
- Conservare la bombola di gas ad una temperatura inferiore ai 40 °C in un luogo ben ventilato e ombreggiato e contro le influenze degli agenti atmosferici.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada.
- Queste indicazioni per lo stoccaggio valgono anche per le bombole di gas vuote perché queste ultime contengono pur sempre ancora una quantità residua di gas liquido.
- Non trasportare possibilmente la bombola di gas in veicoli in cui la stiva è separata dall'abitacolo del conducente. Il conducente deve conoscere i possibili pericoli legati al carico e deve sapere cosa fare in caso di incidente o emergenza.
- Stoccare la bombola di gas in posizione verticale e in modo che non cada, né scivoli.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di gas sia chiusa e non perda.
- Chiedere al proprio rivenditore di gas quali sono i requisiti e le indicazioni nazionali correnti.



- Stoccare l'apparecchio in un locale antibrina e asciutto. Chiudere la calotta del barbecue e coprire l'apparecchio per evitare la formazione di impurità e di danni.

SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è costituito di materiali riciclabili che possono essere riutilizzati. Smaltirli tramite raccolta differenziata negli appositi contenitori messi a disposizione.

Non gettare l'articolo tra i rifiuti domestici quando non lo si vuole più utilizzare. Chiedere all'impresa di smaltimento locale o all'amministrazione comunale di riferimento quali possibilità sono disponibili per uno smaltimento ecocompatibile e sostenibile delle risorse.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello: BOSTON BLACK 4 IK
TURBO

Produttore articolo n°: 8863625, PLU 701135

Portata termica nominale:
bruciatore/valore di
collegamento ca. 14,70 kW/ca. 1.070 g/h
Fornello laterale ca. 3,15 kW/ca. 229 g/h
Bruciatore ad infrarossi ca. 4,00 kW/ca. 286 g/h

Tipo di gas: propano G31/butano G30

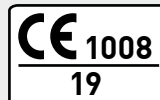
Codice ident. prodotto.: 1008CQ2939

Questo apparecchio è stato testato e omologato in conformità alla DIN EN 498:2012 e DIN EN 484:1997 . L'apparecchio pronto per la consegna è progettato per l'utilizzo con gas liquido.

Lunghezza del tubo flessibile: 0,8 m

Bombola di gas: è possibile utilizzare e collocare nel barbecue bomboledigascounadimensionemassimadi Ø 24 x 48 cm.

Paesi CE	Categoria	mbar	Denominazione dell'ugello (mm) Bruciatore/TURBO ZONE/Fornello/Bruciatore ad infrarossi
CH	I3+	28-30/37	Ø 0,90/Ø 1,00/Ø 0,85/Ø 0,98



GARANZIA



Forniamo la **garanzia** sul funzionamento dell'apparecchio per **3 anni**. Requisito essenziale per la validità della garanzia è un utilizzo conforme dell'apparecchio e una prova ufficiale della data d'acquisto.

La garanzia decade dopo la scadenza del termine di garanzia o immediatamente in caso di modifiche autonome dell'apparecchio. Non è possibile manipolare i componenti che sono stati sigillati dal produttore o da un suo rappresentante!

Qualora il prodotto dovesse presentare un difetto nonostante i nostri controlli di qualità, si prega di non riportarlo dal rivenditore al dettaglio, ma di mettersi direttamente in contatto con **Blaser + Trösch**. In tal modo, potremo garantire un rapido disbrigo del reclamo. A tal fine, si prega di utilizzare il modulo di servizio presente sulla nostra pagina Internet.

Modulo di servizio:

Blaser + Trösch AG
Logistik Center

Kuno Graber
Schälismühle 708
4625 Oberbuchsitzen
CH
E-Mail info.gastechnik.ch
Tel. + 41 (0) 62 393 22 88
www.gastechnik.ch

ACCESSORI

PADELLA SWITCH GRID



Articolo n° 7792

PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA SWITCH GRID



Articolo n° 7790

GRIGLIA PER ARROSTIRE SWITCH GRID



Articolo n° 7791

CASSERUOLA PER POLLO ARROSTO SWITCH GRID



Articolo n° 7793

SWITCH GRID



Articolo n° 7785

CUSTODIA PER BOMBOLA DI GAS STYLE

nera 11 ka



Articolo n° 5117

ACCESSORI

GUANTI PER BARBECUE



Articolo n° 8785

PRODOTTO PULENTE PER GRIGLIA



Articolo n° 4974

GRILL MAGS - PORTAROTOLO DA CUCINA



Articolo n° 7811

SPIEDO IN ACCIAIO INOX



Articolo n° 7903

SPAZZOLA PREMIUM PER BARBECUE



Articolo n° 8814

SPAZZOLA PREMIUM PER BARBECUE



Articolo n° 8786

PRODUTTORE

Enders Colsman AG

Brauck 1

58791 Werdohl

Tel. +49 (0) 2392 97 82 30

**Ai fini del perfezionamento del prodotto ci riserviamo
il diritto di apportare modifiche cromatiche e tecniche.**