KORFLAME
FIREPLACE & OUTDOOR KITCHEN

MANUALE D'USO

Cucine da esterno

Sicurezza, installazione, uso e manutenzione di set, isole e moduli di cucina da esterno Pure, compreso il barbecue a gas GPL Pure Cook.



Leggere integralmente il presente manuale prima di installare o usare la cucina da esterno e conservarlo per consultazioni future.

IT

1 Istruzioni di sicurezza

Solo per uso all'aperto.
Non usare mai il barbecue a gas al chiuso, in un garage, in una tenda, in una roulotte o in qualsiasi spazio chiuso. Il gas che brucia senza sufficiente aria fresca produce monossido di carbonio, che può essere letale.

Chi può usare il barbecue

- Il barbecue non deve essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive delle necessarie conoscenze, a meno che non abbiano letto questo manuale e comprendano i pericoli connessi.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso del barbecue e mentre si raffredda.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue acceso.
- Usare guanti resistenti al calore per maneggiare il coperchio, le griglie e la vaschetta raccogli-grasso.
- Non usare il barbecue sotto l'effetto di alcol o di farmaci che riducono l'attenzione.

Posizione e uso

- Installare la cucina all'esterno, all'aria aperta. È ammessa una pergola o una copertura se l'area resta aperta e l'aria circola liberamente.
- Tenere il barbecue lontano da tutto ciò che può prendere fuoco. Non conservare benzina, solventi o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità della cucina.
- Non spostare il barbecue né la cucina mentre il barbecue è acceso o caldo.
- Usare nel barbecue solo GPL. Non usare carbone, legna o altri combustibili.
- Non modificare il barbecue, i bruciatori, i rubinetti o gli ugelli.

Se si avverte odore di gas

1. Chiudere la valvola della bombola del gas.
2. Ruotare tutte le manopole in posizione di spento.
3. Spegnere qualsiasi fiamma libera. Non azionare interruttori elettrici e non usare il telefono vicino al barbecue.
4. Aprire il coperchio e lasciare disperdere il gas.
5. Verificare la tenuta dei raccordi con acqua saponata (vedere Allacciamento del gas). Se l'odore persiste, non usare il barbecue e contattare il rivenditore.

2 Allacciamento del gas

Il barbecue a gas Pure Cook è certificato per GPL e regolato in fabbrica per una pressione di alimentazione. Collegarlo solo al gas e alla pressione indicati sulla targhetta dati.

Barbecue Pure Cook	Valore
Categoria dell'apparecchio	I3B/P
Gas	GPL (butano, propano o loro miscele)
Pressione di alimentazione	29 mbar o 50 mbar, come da targhetta dati
Portata termica nominale	12 kW in totale (4 bruciatori × 3 kW)
Diametro ugello	0,92 mm a 29 mbar · 0,85 mm a 50 mbar
Certificazione	Esame UE del tipo GAR-2674-122101 Rev.01, organismo notificato 2674

Bombola, regolatore e tubo

- Usare un regolatore di pressione a pressione di uscita fissa, conforme alla targhetta dati (29 o 50 mbar) e alle norme del proprio Paese. Non collegare mai il barbecue a una bombola senza regolatore.
- Usare un tubo del gas omologato per GPL nel proprio Paese. Mantenerlo il più corto possibile, senza pieghe né torsioni e lontano dalle parti calde del barbecue. Fissare entrambe le estremità con fascette stringitubo.
- Controllare il tubo prima di ogni stagione e a ogni cambio di bombola. Sostituirlo se è screpolato, indurito o danneggiato e comunque entro il termine di legge.
- Tenere la bombola verticale e stabile in un luogo ventilato, lontano da calore e sole; mai sotto il livello del suolo, in cantina o in un mobile chiuso senza ventilazione.
- Cambiare la bombola all'aperto, lontano da fiamme, con le manopole spente e la valvola chiusa.

Prova di tenuta

Eseguire una prova di tenuta dopo ogni collegamento o cambio di bombola e all'inizio di ogni stagione. Non cercare mai le perdite con una fiamma.

1. Verificare che tutte le manopole siano in posizione di spento.
2. Applicare con un pennello acqua saponata (detersivo per piatti e acqua) sul regolatore, sul tubo e su entrambi i raccordi.
3. Aprire la valvola della bombola.
4. Le bolle indicano una perdita: chiudere la valvola, serrare o sostituire il componente e ripetere la prova. Non usare il barbecue finché compaiono bolle.
5. Risciacquare l'acqua saponata con acqua pulita e asciugare.

3 Installazione

Posizionamento

- Posizionare la cucina su un terreno solido, piano e portante (terrazza pavimentata, soletta in calcestruzzo). I moduli devono essere in piano e stabili.
- Lasciare intorno alla cucina spazio libero sufficiente per aprire completamente ante e cassetti e raggiungere facilmente la valvola della bombola.
- Non installare il barbecue sotto rami bassi, tende da sole o altri materiali combustibili. Rispettare le norme edilizie e antincendio locali.
- Ordinare la cucina prima di preparare il sito, così da poter rilevare le misure dal prodotto stesso.

Moduli e collegamenti

- Affiancare i moduli nell'ordine previsto e verificare che i piani di lavoro siano allineati e in piano.
- Se il barbecue Pure Cook è incassato in un piano di lavoro, eseguire il foro secondo le misure fornite da Korflame e lasciare libera la ventilazione del barbecue.
- L'allacciamento idrico e lo scarico del modulo lavello devono essere eseguiti da un idraulico qualificato secondo le norme locali.
- Collegare frigoriferi, cantinette e lavastoviglie a una presa da esterno con messa a terra e differenziale, installata da un elettricista qualificato.
- Tenere cavi elettrici e tubazioni dell'acqua lontani dal barbecue e dal tubo del gas.

Elettrodomestici da incasso
Frigoriferi, cantinette, lavastoviglie e rubinetti sono di altri fabbricanti; installarli, usarli e mantenerli secondo i rispettivi manuali.

4 Uso del barbecue

Il barbecue Pure Cook ha quattro bruciatori, ciascuno con la propria manopola, una superficie di cottura di 85 × 49 cm con una griglia in ghisa e due in filo, una griglia scaldavivande, una vaschetta raccogli-grasso estraibile e un termometro sul coperchio fino a 400 °C.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto l'imballaggio e la pellicola protettiva dal barbecue e dai moduli.
- Verificare che bruciatori, griglie e vaschetta raccogli-grasso siano al loro posto.
- Eseguire una prova di tenuta (vedere Allacciamento del gas).

Accensione

1. **Aprire sempre il coperchio prima dell'accensione.** Non chinarsi sul barbecue.
2. Verificare che tutte le manopole siano spente, quindi aprire la valvola della bombola.
3. Premere la manopola di un bruciatore e ruotarla sulla posizione di fiamma massima; tenerla premuta finché il bruciatore si accende.
4. Verificare attraverso le griglie che la fiamma arda lungo tutto il bruciatore.
5. Accendere gli altri bruciatori uno alla volta allo stesso modo.
6. Se un bruciatore non si accende entro pochi secondi, ruotare la manopola su spento, attendere **almeno 5 minuti** con il coperchio aperto affinché il gas si disperda, quindi riprovare.

Cottura e spegnimento

- Regolare il calore con la manopola di ciascun bruciatore. Controllare il termometro quando si cuoce con il coperchio chiuso.
- Tenere la vaschetta raccogli-grasso in posizione durante la cottura e non lasciare che il grasso vi si accumuli: una vaschetta piena può prendere fuoco.
- Se la fiamma si spegne durante la cottura, ruotare la manopola su spento e attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere.
- Per spegnere, ruotare tutte le manopole su spento, quindi **chiudere la valvola della bombola**.
- Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo o coprirlo.

5 Cura e manutenzione

Barbecue

- Spazzolare le griglie quando sono ancora tiepide, dopo aver spento il barbecue. Se necessario lavarle con acqua calda saponata e asciugarle. Oliare leggermente la griglia in ghisa per proteggerla.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli-grasso dopo ogni uso.
- Mantenere puliti i fori dei bruciatori. Ragni e insetti possono ostruire i tubi dei bruciatori e gli ugelli, soprattutto dopo un periodo di inutilizzo; pulirli prima del primo utilizzo della stagione.

Piani di lavoro (HPL)

- Non appoggiare pentole, griglie o teglie calde direttamente sul piano di lavoro; usare un sottopentola.
- Non tagliare direttamente sul piano di lavoro; usare un tagliere.
- Pulire con un panno morbido, acqua e detergente neutro. Non usare spugne abrasive, polveri abrasive o solventi.

Acciaio inox e mobili verniciati

- Le parti in acciaio inox sono di qualità 304 e resistono a pioggia, neve e corrosione. Pulirle con un panno morbido nel senso della satinatura; non usare lana d'acciaio, candeggina o detergenti abrasivi.
- Vicino al mare o a una piscina, sale e cloro possono lasciare puntini di ruggine. Pulire regolarmente con pasta per la cura dell'acciaio inox e acqua potabile, quindi asciugare.
- Pulire i mobili verniciati con acqua e detergente neutro e asciugarli.

Inverno e lunghi periodi di inutilizzo

- Chiudere la valvola della bombola, scollegare la bombola e conservarla in posizione verticale all'aperto, in un luogo ventilato, mai al chiuso.
- Prima del gelo, chiudere l'alimentazione idrica del lavello e svuotare rubinetto e tubazioni. Per frigoriferi, cantinette e lavastoviglie seguire i manuali degli apparecchi.
- Pulire e asciugare la cucina, quindi, una volta raffreddato il barbecue, proteggerla con una copertura traspirante.

6 Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende	Bombola vuota o valvola chiusa; aria nel tubo dopo un cambio di bombola	Controllare la bombola e aprire la valvola; riprovare dopo 5 minuti di attesa
Il bruciatore non si accende	Accenditore o foro del bruciatore sporco o bagnato	Lasciare asciugare; pulire la punta dell'accenditore e i fori del bruciatore
Fiamma debole o irregolare	Tubo del bruciatore o ugello ostruito da insetti o grasso	Pulire il tubo e i fori del bruciatore; se persiste, contattare il rivenditore
Fiamma debole su tutti i bruciatori	Regolatore difettoso o non adatto, oppure bombola quasi vuota	Usare un regolatore conforme alla targhetta dati; sostituire la bombola
Fiamme gialle e fuligginose	Bruciatore o presa d'aria sporchi	Pulire i bruciatori; se persiste, contattare il rivenditore
Fiammate	Accumulo di grasso sulle griglie o nella vaschetta	Pulire le griglie e svuotare la vaschetta raccogli-grasso
Odore di gas	Perdita da un raccordo o tubo danneggiato	Seguire «Se si avverte odore di gas»; eseguire una prova di tenuta
Puntini di ruggine sull'acciaio inox	Depositi di sale o cloro	Pulire con pasta per la cura dell'acciaio inox e acqua potabile, quindi asciugare

In caso di guasti che non è possibile risolvere, smettere di usare il barbecue, chiudere la valvola della bombola e contattare il rivenditore. Usare solo ricambi originali Korflame.