



CE



MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

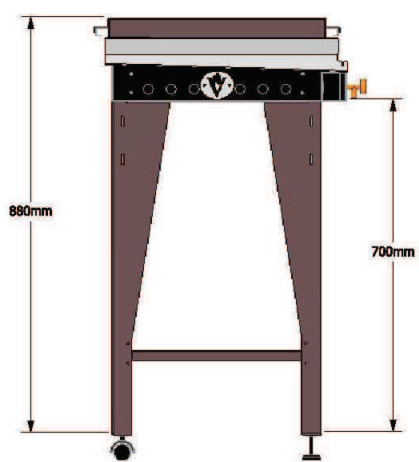
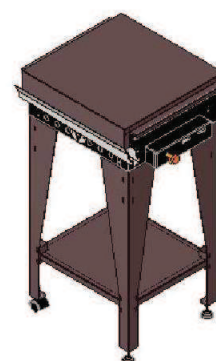
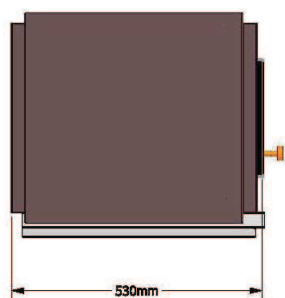
Barbecue a gas con piastra per uso esterno

Serie VCK

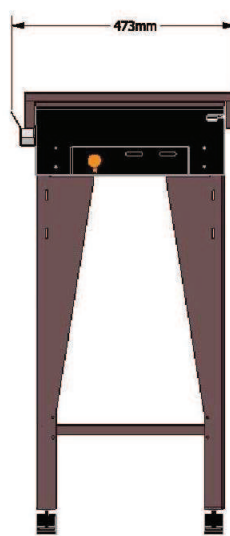


Apparecchiatura per uso esterno, leggere il presente manuale prima dell'uso e conservarlo.

Modello: VCK435GAS



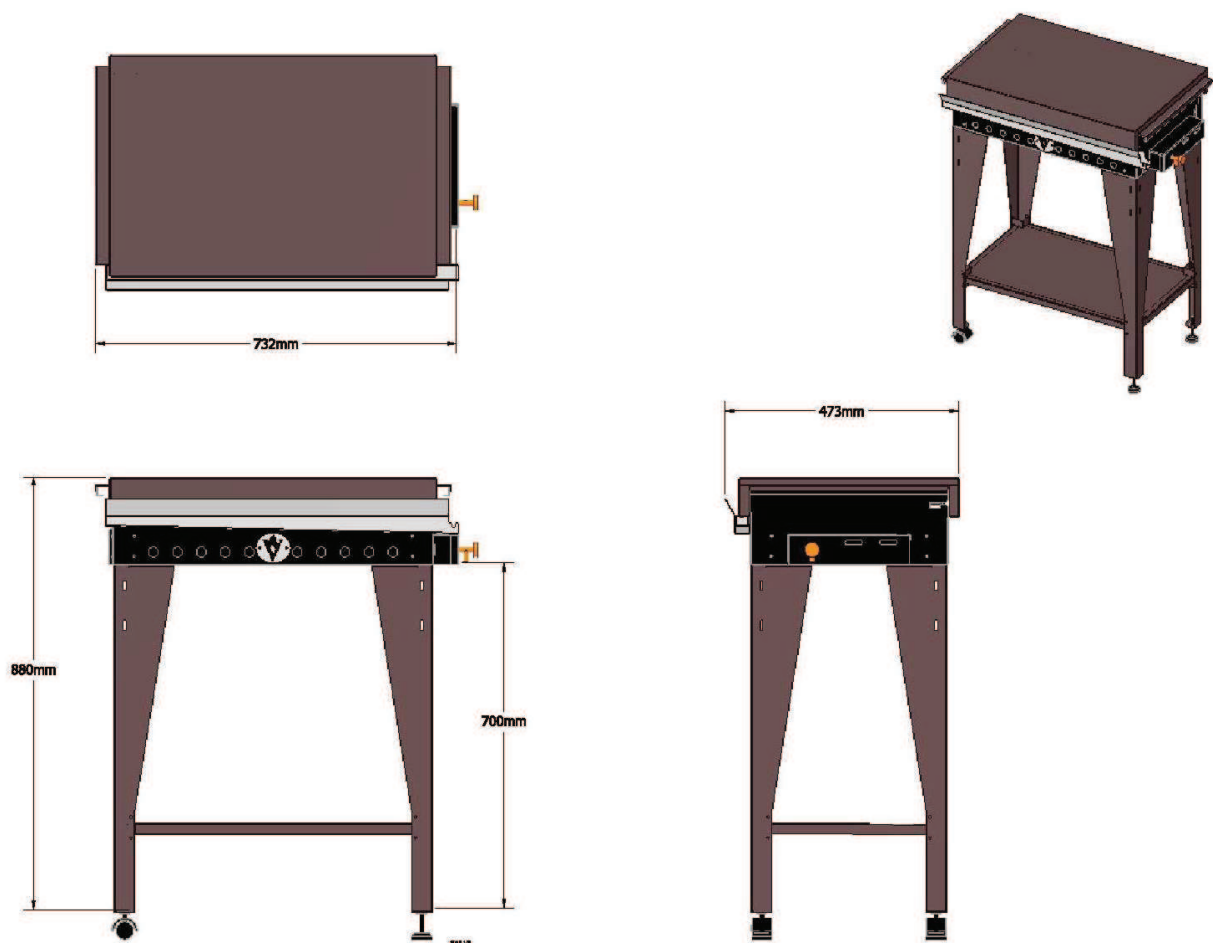
SCALE 1:10



Nota: Le immagini sono solo illustrative. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche nell'interesse in corso senza preavviso.

Serie VCK..._Rev01_2017

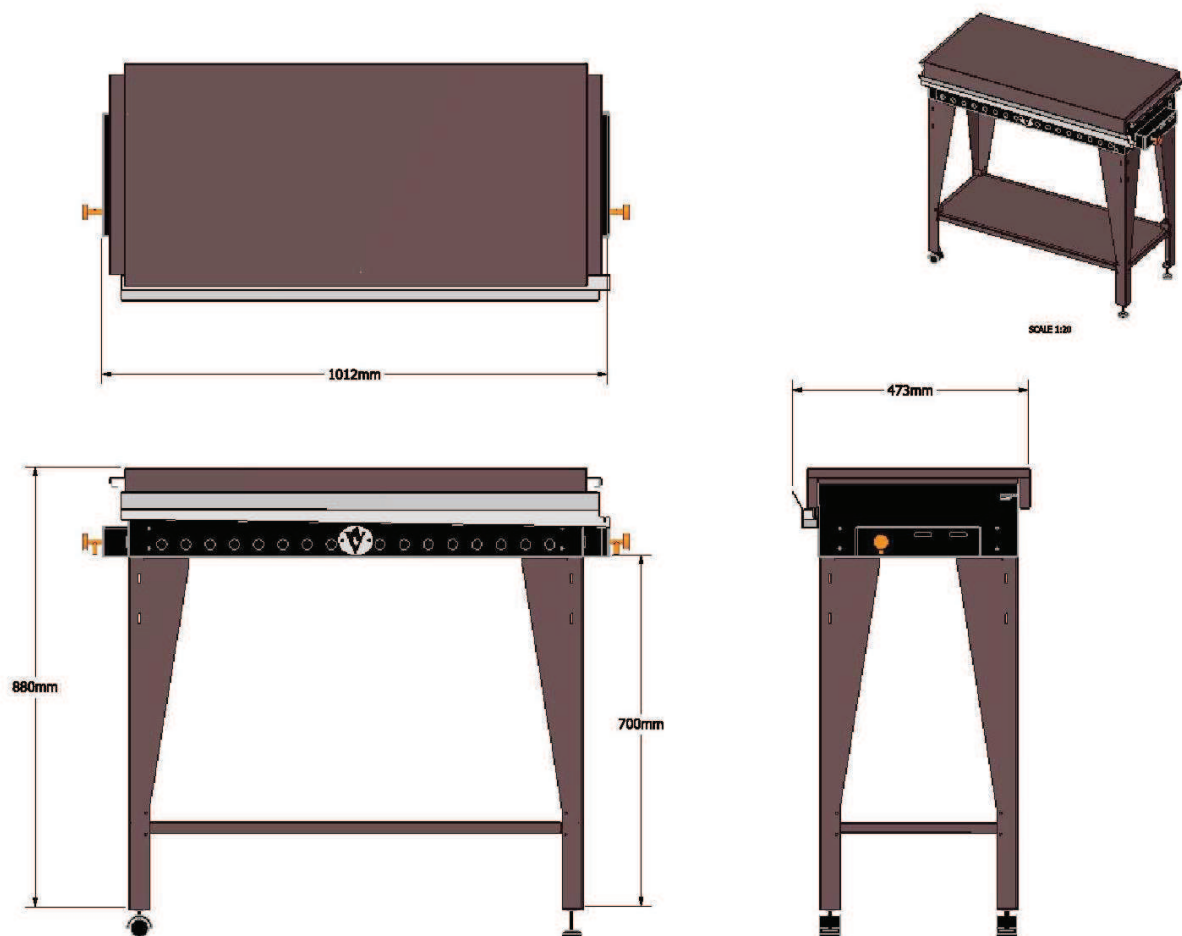
Modello: VCK635GAS



Nota: Le immagini sono solo illustrative. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche nell'interesse in corso senza preavviso.

Serie VCK..._Rev01_2017

Modello: VCK870GAS



Nota: Le immagini sono solo illustrative. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche nell'interesse in corso senza preavviso

Serie VCK..._Rev01_2017

INDICE

Capitolo 1: Introduzione

1.1 Premessa.....	6
1.2 Descrizione del prodotto.....	6
1.3 Prescrizioni generali di sicurezza.....	7
1.4 Normative applicate.....	8

Capitolo 2: Installazione

2.1 Installazione.....	8
2.2 Note informative sul gas liquido GPL.....	8
2.3 Collegamento alla bombola del gas.....	8-9

Capitolo 3: Uso e pulizia

3.1 Uso del barbecue.....	9
3.1.1 Norme preliminari per l'uso sicuro.....	9
3.1.2 Accensione del bruciatore.....	10
3.1.3 Spegnimento del bruciatore.....	10
3.1.4 Pulizia e manutenzione.....	10-11

Capitolo 4: Tabella dati tecnici

4.1 Tabella dati tecnici.....	12
-------------------------------	----

Capitolo 1: Introduzione

1.1 Premessa

Gentile cliente la ringraziamo per aver scelto il nostro barbecue certi che saprà apprezzarne le qualità e la facilità d'uso. Il nostro prodotto è coperto da garanzia come previsto nelle condizioni generali di vendita regolate dalla Direttiva 1999/44/CEE e norme d'attuazione.

Se all'acquisto del prodotto o nel periodo di validità della garanzia comprovata dalla fattura o dalla ricevuta fiscale che dovranno essere conservati e presentati al momento della domanda di riparazione assieme al codice articolo e numero di serie riportati sulla targhetta posta sull'apparecchio, si riscontrassero guasti imputabili ad errori di fabbricazione, il costruttore, dopo le opportune verifiche, provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose e dalla relativa manodopera necessaria per renderlo funzionante. Le eventuali spese di trasporto sono escluse.

Sono da considerarsi normali e non difetti di fabbricazione eventuali deformazioni, scolorimenti, usura, corrosione delle parti a diretto contatto con il fuoco.

Questo prodotto è dotato di certificato di esame CE di tipo rilasciato da un Organismo Notificato ai sensi della Direttiva a gas 2009/142/CE; questo significa che facendo seguito alle prove di sicurezza eseguite sul campione e al controllo annuale del prodotto in sede produttiva da parte del sopraccitato Organismo Notificato, il prodotto è coperto dalla massima garanzia di qualità e sicurezza al momento della commercializzazione.

L'uso scorretto del barbecue, in contraddizione con le avvertenze e le informazioni indicate nel presente manuale, è pericoloso e può determinare danni alle persone agli animali e alle cose; in ragione di ciò la ditta produttrice CARPENTERIE CALLEGARI S.r.l. declina ogni responsabilità circa eventuali danni a persone o cose derivanti da comportamenti impropri e irresponsabili.

1.2 Descrizione del prodotto

La serie di barbecue gas VULCANO FIRE sono alimentati a gas GPL e sono dotati di uno o due bruciatori indipendenti; sono destinati esclusivamente per l'uso all'esterno dei locali, all'aria aperta. Alimentazione prevista e da bombola di gas liquido GPL da raccordare al porta-gomma per mezzo di un tubo flessibile e un regolatore di pressione da fissare sulla bombola.

La struttura è realizzata in lamiera di acciaio alluminato verniciata a polveri ed è supportata da 4 gambe di cui 2 con ruote girevoli e 2 con piedini fissi regolabili in altezza. Il barbecue è dotato da uno o due bruciatori atmosferici posizionati sotto la piastra di cottura in acciaio AISI 304. La piastra permette il drenaggio dei grassi di cottura verso un gocciolatoio posizionato frontalmente che li convoglia a sua volta in una vaschetta agganciata al gocciolatoio; la piastra è agganciata solo da un lato mentre al lato opposto appoggia sulla struttura.

La portata termica del bruciatore è regolata dal rubinetto di tipo a spillo manovrabile dalla manopola posta sul cruscotto. L'accensione è di tipo unicamente manuale attraverso i fori della struttura per mezzo di un accenditore a gas canna lunga.

La bombola deve essere posizionata a debita distanza dal barbecue lontano da fonti di calore. L'apparecchiatura va usata solo all'esterno dei locali e messa in funzione solo dopo aver montato le 4 gambe in dotazione. Non è prevista l'installazione sul tavolo senza gambe.

L'apparecchiatura può essere alimentata con bombole di gas liquido butano gas liquido propano (o loro miscela alle pressioni previste nei vari Paesi europei di destinazione. L'elenco dei Paesi può essere controllato nella targhetta tecnica fissata indelebilmente sul barbecue; nella targhetta sono inoltre riportati i dati nominali e di marcature CE.

1.3 Prescrizioni generali di sicurezza

Prima di mettere in funzione il barbecue, leggere attentamente le istruzioni di questo manuale che va conservato con cura ed eventualmente consegnato a qualsiasi destinatario finale. In caso di smarrimento, richiederne una copia al Costruttore.

Usare il barbecue solo all'aperto intendendo il termine "all'aperto" luoghi come giardini e cortili senza strutture murarie perimetrali, tetti o porticati; ad esempio, una rimessa o un garage con saracinesca aperta non è da considerarsi luogo "all'aperto". Non è da considerarsi luogo "all'aperto" nemmeno una roulotte, caravan o tenda.

Usare il barbecue solo ed esclusivamente per cucinare cibo come carni, pesce e verdure per contatto diretto sulla piastra di cottura. Non usarlo per altro scopo che può risultare pericoloso (ad esempio mezzo di riscaldamento per ambienti).

Posizionare il barbecue su un terreno stabile e perfettamente orizzontale dopo averlo montato; il barbecue deve essere mantenuto distante da oggetti che possano ostruire l'afflusso di aria al bruciatore o il deflusso dei fumi di cottura attraverso le aperture preposte sotto la/e piastra/e. Controllare sempre che nessun materiale infiammabile (per esempio alcol, carta, tessuti) si trovi nelle vicinanze intorno all'apparecchio.

L'uso del barbecue è consentito solo a personale adulto dotato della necessaria conoscenza degli impianti utilizzando gas e con qualità fisiche e psichiche idonee a manovrare un articolo che può diventare pericoloso se impiegato con imperizia e senza rispettare quanto prescritto dal presente manuale. L'operatore deve conoscere le procedure d'emergenza ed impiegarle nel caso si verifichi un funzionamento anomalo.

Alcuni componenti raggiungono temperature molto elevate per cui ogni operazione va eseguita con la massima attenzione facendo particolare attenzione che i bambini non giochino nelle immediate vicinanze o si avvicinino al barbecue considerandolo come un giocattolo.

Ogni modifica strutturale effettuata sul barbecue dall'utilizzatore può risultare pericolosa e far decadere la garanzia sollevando il produttore da qualsiasi responsabilità per danni causati dal prodotto manipolato.

Il produttore è sollevato da responsabilità anche nei seguenti casi:

- Uso improprio del barbecue;
- Installazioni non conformi alle normative vigenti e alle prescrizioni descritte;
- Mancata scorretta manutenzione ordinaria prevista;
- Utilizzo di ricambi non originali;
- Inosservanza parziale o totale delle istruzioni;
- Utilizzo di accessori non dotati dei necessari certificati di qualità (riduttore di pressione, tubo flessibile, fascette di fissaggio).

Prestare molta attenzione durante il collegamento a bombola e durante alla sostituzione della medesima quando è esaurita.

Il barbecue è predisposto per essere alimentato unicamente con gas di petrolio liquefatto butano(G30), propano (G31), e miscele dei due (GPL). Non è consentito alimentarlo con altri tipi di gas.

In caso di fuga di gas non accendere mai l'apparecchiatura.

1.4 Normative applicate

Questo prodotto è conforme alla Direttiva Apparecchi a gas 2009/142/CE e rispetta i requisiti di sicurezza contenuti nella norma di prodotto EN 498 nella versione aggiornata alla data di certificazione del prodotto.

Per quanto riguarda gli accessori per l'installazione e funzionamento del barbecue, devono essere impiegati prodotti dotati dei certificati di qualità nel rispetto della legge e delle norme di sicurezza in vigore nel Paese di destinazione.

Per il territorio nazionale italiano fare riferimento alle seguenti norme di installazione:

- UNI - CIG 7140. Apparecchi a gas per uso domestico. Tubi flessibili non metallici per allacciamento.
- UNI - CIG 7141. Apparecchi a gas per uso domestico. Portagomma e fascette.
- UNI - EN 88. Regolatori di pressione e dispositivi di sicurezza associata per apparecchi utilizzatori a gas.

Capitolo 2: Installazione uso e pulizia

2.1 Installazione

Il barbecue viene fornito smontato in 10 pezzi da montare seguendo le istruzioni allegate al presente libretto. Dopo aver completato il montaggio, posizionare il BBQ su di un piano a livello. Collegarsi alla bombola del gas con gli appositi accessori (tubo flessibile, fascetta metallica e regolatore di pressione) reperibili in commercio.

2.2 Note informative sul gas liquido GPL

Gas liquido GPL significa "gas di petrolio liquefatto " ed è un prodotto derivato della raffinazione del petrolio come la benzina, gasolio ed , in parte, il gas metano. Il nome deriva dal fatto che i componenti sono in forma gassosa a temperatura ambiente ed a pressione atmosferica, ma vengono liquefatti a pressione secondo una logica di ottimizzazione del loro trasporto e conservazione in bombole. Il GPL è una miscela di idrocarburi alcani contenente principalmente butano (G30) e propano(G31). Se sottoposto a moderata pressione all'interno della bombola, il GPL diventa liquido. Non appena la pressione diminuisce il liquido diventa gas utilizzabile per alimentare un bruciatore o un motore. Il GPL in origine è inodore, ma viene odorizzato in modo da poter avvertire eventuali perdite anche senza strumentazione. Il GPL allo stato gassoso ha una densità superiore a quella dell'aria e ciò gli impedisce di diffondersi nell'atmosfera; in caso di fuoriuscite accidentali tende quindi a concentrarsi ristagnando al suolo e nella cavità, causando situazioni molto pericolose, a rischio di incendio.

2.3 Collegamento alla bombola del gas

Eeguire in successione quanto segue:

- Verificare che sulla bombola del gas sia presente e ben fissato il riduttore di pressione; se necessario collegare il riduttore di pressione alla bombola del gas, interponendo una guarnizione di tenuta per gas; eseguire queste operazioni con la valvola della bombola chiusa.

- Collegare un'estremità del tubo flessibile al riduttore di pressione e fissarlo mediante una fascetta metallica di diametro opportuno.
- Collegare l'altra estremità del tubo flessibile al porta gomma del rubinetto o al raccordo a tre vie (nel caso di due bruciatori indipendenti) e fissarlo mediante una fascetta metallica di diametro opportuno.
- Verificare che il tubo flessibile (la cui lunghezza non deve superare 1.5 metri) non si attorcigli; esso deve essere libero nel suo percorso tra il barbecue e la bombola e non toccare parti surriscaldate. Inoltre, non deve ostacolare le operazioni del cuoco intorno al barbecue, il tubo ha una scadenza contrassegnata (generalmente di 5 anni); sostituirlo alla scadenza è comunque sempre in caso si sia deteriorato nel tempo (tagli, screpolature, ecc).
- Controllare che la bombola sia posizionata a debita distanza dal barbecue e lontana da qualsiasi altra fonte di calore.
- Utilizzare solo bombole integre, prive di ammaccature o di ruggine e con la valvola di apertura/chiusura in piena efficienza.
- Non abbandonare bombole di gas vuote nei pressi sul barbecue quando questo è in funzione.
- La bombola esaurita va sostituita con una bombola con caratteristiche uguali; la sostituzione va effettuata con barbecue spento e le valvole delle bombole chiuse. Sostituire la bombola e collegare il riduttore di pressione alla nuova bombola, lasciando spento il barbecue e passare una soluzione d'acqua e sapone nelle giunzioni del tubo e riduttore; in presenza di perdite si formano bolle e si percepisce un odore acre tipico del gas GPL incustodito(non fare una prova della tenuta del circuito con fiamme libere).
- Conservare le bombole inutilizzate in luogo asciutto e ventilato, con le bombole ben chiuse; riportarle sempre in posizione verticale evitando di farle cadere a terra o di farle rotolare; quanto prima possibile è consigliabile consegnare i vuoti al Rivenditore autorizzato il quale possiede i luoghi di stoccaggio più consoni allo scopo.

Capitolo 3: Uso e pulizia

3.1 Uso del barbecue

3.1.1 Norme preliminari per l'uso sicuro.

Dopo aver correttamente installato il barbecue e collegate adesso la/le bombola/le di GPL tenere in considerazione le seguenti note preliminari di sicurezza oltre a quelle presentate al capitolo 1 di introduzione:

- Sorvegliare sempre il barbecue quando questo è in funzione e dopo lo spegnimento quando è ancora caldo ; controllare che i bambini, gli anziani e chiunque non consapevole dei possibili rischi di scottature rimangano a debita distanza.
- Usare il barbecue solo all'aperto quando le condizioni atmosferiche lo consentono; non lasciare il barbecue esposto alle intemperie (pioggia, neve...) e non impiegarlo in ambienti con atmosfera esplosiva , corrosiva o in presenza di vento o polveri eccessive.
- In caso di perdita gas non accendere il barbecue.
- Durante la cottura usare guanti termici ed accessori adatti alla movimentazione del cibo sulla piastra di cottura (forchettoni e palette destinate all'uso).
- Non muovere il barbecue quando è in funzione.
- Non sporgersi troppo sul barbecue durante la cottura; i fianchi e soprattutto il lato posteriore sono investiti dai fumi combustivi e quindi raggiungono temperature elevate; in ragione di ciò si consiglia di usare un abbigliamento adatto allo scopo, evitando capi quali cravatte, indumenti con parti svolazzanti o tessuti del genere.

3.1.2 Accensione del bruciatore

Eeguire in serie le seguenti operazioni:

1. Aprire la valvola della bombola (senso antiorario).
2. Per aprire il gas ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario.
3. Contemporaneamente all'apertura del gas, avvicinarsi ad un foro in prossimità del bruciatore posto sulla struttura del barbecue con la fiamma di un accenditore a gas a canna lunga o con fiammifero lungo e verificare l'accensione del bruciatore.
4. Dopo aver verificato che il bruciatore rimane costantemente acceso e la fiamma sia stabile in tutti i fori, si può iniziare a cucinare; la potenza della fiamma è regolabile mediante la manopola del rubinetto del bruciatore.

Nota: La fiamma di colore blu/azzurro è indice di ottima combustione e di normale funzionamento. Fare attenzione di non abbassare troppo l'intensità della fiamma in modo da evitare lo spegnimento del bruciatore e fuoriuscita di gas incombusto.

3.1.3 Spegnimento del bruciatore

Eeguire in serie le seguenti operazioni:

1. Portare la manopola di comando fino alla posizione di spento avvitandola in senso orario fino in battuta.
2. Chiudere la valvola della bombola del gas (senso orario).

Note: se il tubo flessibile e la bombola del gas sono destinati ad essere scollegati , è utile chiudere prima la valvola della bombola del gas in modo che il circuito si svuoti del gas residuo che brucerà completamente; al termine ricordarsi sempre di posizionare la manopola di comando fino alla posizione di chiusura e di scollegare la bombola del gas con la sua valvola chiusa.

3.1.4 Pulizia e manutenzione

Il barbecue deve essere pulito con cura per garantire un rendimento ottimale e rispettare le comuni prescrizioni igieniche. L'operatore è responsabile solo delle comuni operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria senza tentare di smontare l'apparecchio in caso di guasto o funzionamento anormale o di manomettere le parti sigillate.

Rivolgersi sempre al produttore o al rivenditore autorizzato per le operazioni di manutenzione straordinaria o risoluzione di guasti.

Prima della pulizia, assicurarsi che la valvola della bombola sia chiusa e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura e rispettare le seguenti raccomandazioni:

- Procedere alla pulizia delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquando ed asciugando con cura: Non impiegare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) ed evitare di pulire le parti in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti metallici che potrebbero formare ossidazioni , in particolare sulla piastra di cottura.
- Non usare getti di acqua ad alta pressione verso il barbecue .

- Non usare sostanze corrosive (acido muriatico) per pulire le superfici di appoggio.
- Se non utilizzato tutti i giorni, è consigliabile passare sulla superfici in acciaio e in particolar modo sulle piastre in lega d'acciaio un panno appena imbevuto di olio di vasellina (olio enologico per uso alimentare); ciò formerà un velo protettivo evitando che eventuali residui di grasso e sale delle cotture precedenti, non rimosse accuratamente, formino ossidazioni.
- Controllare periodicamente lo stato di conservazione dei tubi flessibili (scadenza) e dei raccordi. I bruciatori sono ispezionabili dopo aver sollevato la piastra di cottura.
- Verificare che non vi siano depositi o polvere, sporcizia o altro nei dispositivi di alimentazione (fori del bruciatore , iniettore); nel caso, pulire con cautela.

Per ogni ulteriore informazione riguardo all'uso, alla manutenzione ordinaria dell'articolo, il costruttore si considera sempre a disposizione del cliente. Resta inteso che manovre diverse da quelle illustrate nel libretto fanno decadere qualsiasi tipo di garanzia o assistenza da parte del costruttore il quale declina ogni responsabilità per danni subiti a persone, cose ed animali, causati dalla mancata osservazione delle prescrizioni riportate nel presente manuale o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio, dall'utilizzo di ricambi non originali e gas di alimentazione scorretti e vietati.

Capitolo 4: Tabella dati tecnici

4.1 Tabella dati tecnici

Di seguito vengono riportati i principali dati tecnici (riferiti all'installazione sul territorio italiano):

Modelli	VCK435GAS	VCK635GAS	VCK870GAS	
Portata termica nominale (Qn) Riferita al potere calorifero superiore Hs	5 kW	8 kW	10 kW	
Categoria	I3+			
Collegamento al portagomma del rubinetto	Diametro tubo gas \varnothing 8 mm (tubi soggetti a scadenza)			
Gas di alimentazione	G30 (butano) G31 (propano) Miscele G30/G31 (GPL)			
Consumo di gas	G30 (butano) G31 (propano)	363,9 g/h 357,4 g/h	582,2 g/h 571,8 g/h	727,7 g/h 714,7 g/h
Pressione di alimentazione	G30 (butano) G31 (propano)	30 mbar 37 mbar		
Regolatore di pressione	Conforme ad UNI CIG 7432 Portata: 1500 g/h			
Capacità bombola necessaria	5 – 10 kg			



Progettazione e realizzazione di strutture metalliche su misura

Carpenterie Callegari S.r.l.

Via Dante Alighieri, 11 - 31010 Crespignaga di Maser (TV)

T.+39.0423.55187 - F.+39.0423.521204

www.carpcallegari.it - info@carpcallegari.it

P.IVA 03871760264

GRIGLIA COTTURA



- 01 SCOCCA
- 02 GAMBE
- 03 MENSOLE
- 04 BARRE COLLEGAMENTO
- 05 RUOTE
- 06 PIEDINI
- 07 RIPIANO
- 08 SGOCCIOLATOIO
- 09 GRIGLIA COTTURA
- 10 COPERCHIO

ISTRUZIONI PER MONTAGGIO

- * Avvitare ruote **05** sulla parte inferiore delle gambe **02**
- * Avvitare piedini **06** sulla parte inferiore delle gambe **02**
- * Inserire gambe **02** nelle apposite feritoie poste sotto la scocca **01**
- * Chiudere viti poste negli angoli delle scocca **01** per bloccare le gambe **02**
- * Inserire le barre collegamento **04** nelle apposite feritoie delle gambe **02**
(attenzione le più lunghe vanno dalla parte anteriore e posteriore)
- * Riporre il ripiano **07** all'interno delle gambe **02** e appoggiato sulle
barre collegamento **04**
- * Inserire mensole **03** nelle apposite feritoie poste lateralmente alle
gambe **02** facendo attenzione al rubinetto gas.
- * Appoggiare sgocciolatoio **08** nella parte anteriore della scocca **01**
- * La griglia cottura **09** va messa da dietro la scocca **01** inserendola nelle
apposite feritoie sino a farla incastrare nell'apposito scanso
- * Appoggiare il coperchio **10** sulla scocca **01** facendo attenzione
che la parte inferiore con scanso va nella parte anteriore