

outdoor cooking



OASI.collection

inox

made in
Italy

CE



**IT MANUALE ISTRUZIONI PER: L'INSTALLAZIONE - L'USO - LA MANUTENZIONE
BUILT-IN A GAS**

Prima della messa in servizio e utilizzo dell'apparecchio, leggere e conservare il presente manuale.

**GB INSTRUCTION MANUAL FOR: INSTALLATION - USE - MAINTENANCE
BUILT-IN GAS**

Before starting up and using this appliance, read and keep this manual.

**FR MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR: L'INSTALLATION - L'EMPLOI - LA MAINTENANCE
BE ENCASTRABLE À GAZ**

Lire attentivement ce manuel avant la mise en service et l'utilisation de d'appareil.
Le conserver soigneusement.

**DE INSTALLATIONS - GEBRAUCHS - UND INSTANDHALTUNGSANWEISUNGEN
GAS - EINBAUAUSFÜHRUNG**

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen,
und bewahren Sie dieselben gut auf.

TAB. 1

IT	Modello	Bruciatori			Dimensioni LxPxH mm	Potenza	Consumo		Consumo		Ø ugello 1/100 mm	
GB	Model	Burners			Dimensions WxDxH mm	Power	Consumption		Consumption		Ø nozzle 1/100 mm	
DE	Model	Brenner			Abmessungen LxPxH mm	Leistung	Verbrauch		Verbrauch		Ø Düse 1/100 mm	
FR	Modèle	Bruleurs			Dimensions WxDxH mm	Puissance	Consommation		Consommation		Ø gicleur 1/100 mm	
ES	Modelo	Quemadores			Medidas LxPxH mm	Potencia	Consumo		Consumo		Ø tober 1/100 mm	
							METANO/METAN		BUTANO/BUTAN PROPANO/PROPAN		UGELLI/ NOZZLE	
							G20	G25	G30	G31	METAN	BUTAN PROPAN
		1,75 KW	2,8 KW	4 KW		KW	m3/h		g/h			
	IN-55	-	2	-	730 x 560 x 175	5,6	0,534	0,62	408	400	130	80
	IN-80	-	3	-	1030 x 560 x 175	8,4	0,8	0,931	611	600	130	80
	IN-26/55	-	3	-	1030 x 560 x 175	8,4	0,8	0,931	611	600	130	80
	IN-55/FDUAL	-	2	1	850 x 560 x 175	9,6	0,915	1,063	699	686	70/130/140	44/80/90
	IN-80/FDUAL	-	3	1	1150 x 560 x 175	12,4	1,181	1,374	902	8864	70/130/140	44/80/90
	IN-FDUAL	-	-	1	290 x 560 x 90	4	0,381	0,443	291	286	70/140	44/90
	IN-F3	2	-	1	590 x 560 x 90	7,5	0,715	0,831	545	536	70/100/140	44/75/90

TAB. 2

CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30	G31	country
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	AL,BG,CY,HR,DK,EE,FI,GR,LV,LT,MK,NO,RO,SK,SI,SE,TR
II2H3+	p (mbar)	20	-	28-30	37	CZ,AL,CY,GR,IE,IT,MK,PT,GB,SK,SI,ES,CH,TR
II2H3B/P	p (mbar)	20	-	50	50	SK,CH,AT
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	FR
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	BE
I3+	p (mbar)	-	-	28-30	37	BE
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE
II2L3B/P	p (mbar)	-	25	30	30	NL,RO
I2H	p (mbar)	25	-	-	-	HU
II2E3B/P	p (mbar)	20	-	30	30	RO
I3B/P	p (mbar)	-	-	30	30	MT,HU
I3/P	p (mbar)	-	-	30	30	IS
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	LU,PL

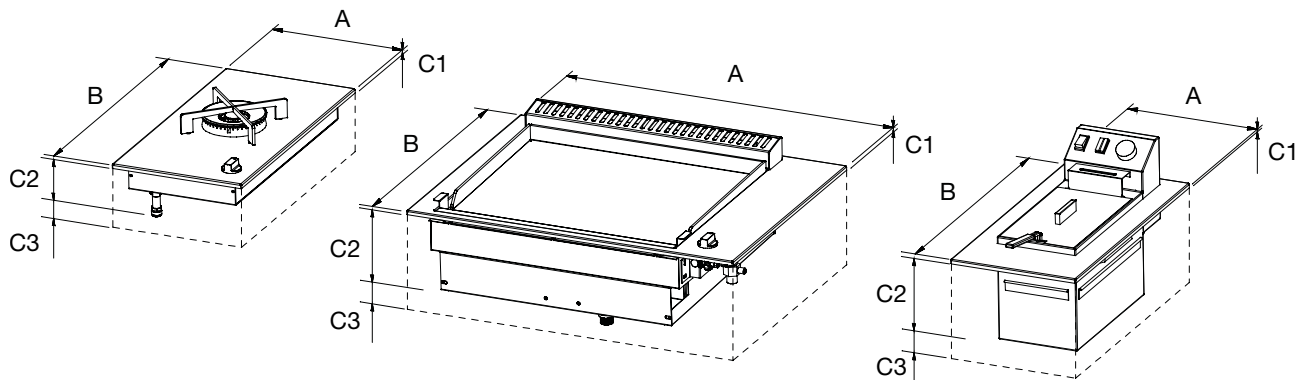


FIG. 1

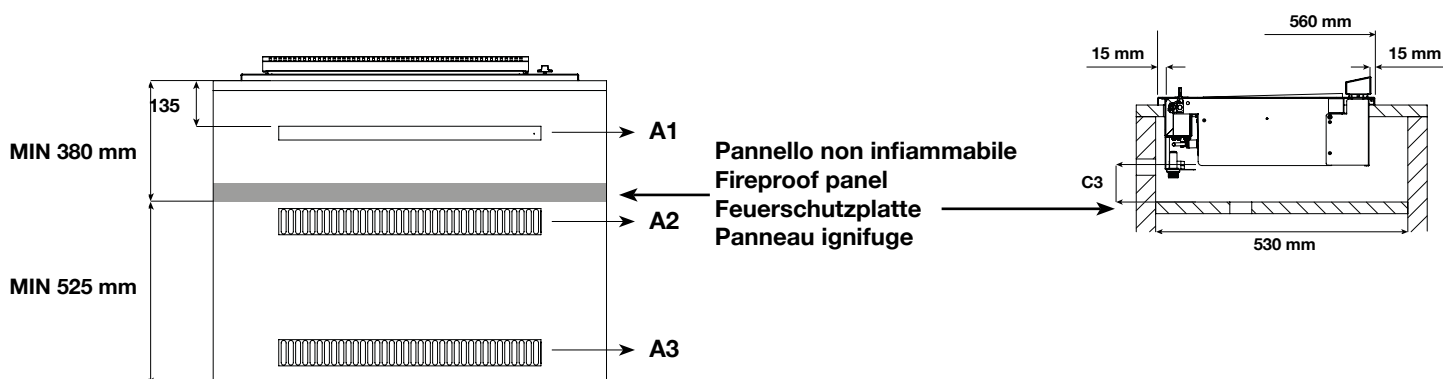
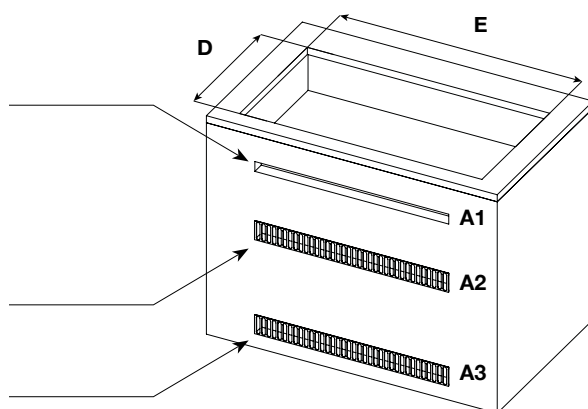
TAB. 3

Dim. (mm)	IN. 55	IN. 80-80 mix	IN.C. 55+F.Dual	IN.C. 80+F.Dual	IN.F.Dual	IN.F3	IN.EL60	IN.FR-4LT
A	730	1030	850	1150	290	590	850	290
B	560	560	560	560	560	560	560	560
C1	20	20	20	20	20	20	20	20
C2	180	180	180	180	90	90	140	190
C3	200	200	200	200	150	150	150	50
C2+C3	380	380	380	380	240	240	290	240
D	530	530	530	530	530	530	530	530
E	700	1000	820	1120	260	260	820	260
A1	200 cm ²	300 cm ²	300 cm ²	300 cm ²				
A2	200 cm ²	200 cm ²	200 cm ²	200 cm ²				
A3	200 cm ²	200 cm ²	200 cm ²	200 cm ²				

FIG. 5

A1 Foro aerazione
A1 Hole ventilation
A1 Trou de bentilation
A1 Loch Lüftunsaitter

A2/A3 Fori aerazione vano bombola
A2/A3 Compartment tank ventilation holes
A2/A3 Compartiment des trous de ventilation
A2/A3 Fach tankentlüftungslöcher



1 INFORMAZIONI GENERALI SICUREZZA
2 INSTALLAZIONE
3 ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO

4 ACCENSIONE / FUNZIONAMENTO
5 ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS
6 MANUTENZIONE E GARANZIA

1 INFORMAZIONI GENERALI E DI SICUREZZA

1.1 USO DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente DOMESTICO. Ogni altro uso è improprio. (NO USO PROFESSIONALE)
ATTENZIONE: il COPERCHIO eventualmente fornito per questo apparecchio, sia in versione appoggio che fisso, è ad uso esclusivamente protettivo della struttura del prodotto. NON DEVE ASSOLUTAMENTE ESSERE IMPIEGATO PER LA COTTURA.

1.2 MANUALE D'ISTRUZIONI

Questo manuale d'uso e il manuale "istruzioni per l'uso e manutenzione e garanzia planet" costituiscono parte integrante dell'apparecchio. Devono essere letti attentamente prima dell'installazione dell'apparecchio e devono essere conservati integri e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.3 TARGHETTA IDENTIFICAZIONE

Prestare attenzione alla targhetta argentata di identificazione posta sul barbecue e nell'ultima pagina di questo manuale: riporta il modello, il lotto di produzione. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.4 AVVERTENZE

Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

- Mantenere a distanza i bambini
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- Non tenere o usare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio.
- Non tenere liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Non usare detergenti a base caustica o abrasiva sull'apparecchio.
- Non verificare la presenza di fughe con una fiamma libera.
- Non modificare la struttura dell'apparecchio e non modificare le dimensioni dell'orificio degli iniettori.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino all'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli otto anni se non continuamente sorvegliati.
- Maneggiare con cura le bombole di gas anche se sembrano vuote nel rispetto delle norme sulla sicurezza in uso.
- Non utilizzare bombole di gas ammaccate o arrugginite
- Non scollegare la bombola di gas dall'apparecchio quando è in funzione.
- Eseguire qualsiasi intervento sulla bombola di gas lontano dall'apparecchio.
- Se la manopola diventa difficile da ruotare, fare controllare i rubinetti da un centro assistenza autorizzato.
- Chiudere sempre la valvola gas della bombola a fine utilizzo.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Rimuovere qualsiasi traccia di liquido dal coperchio (ove presente) prima di aprirlo.
- Non utilizzare su imbarcazioni, caravan o roulotte.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.

1.5 RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

2 INSTALLAZIONE

- Quest'apparecchio deve essere installato da personale qualificato nel rispetto delle Norme Nazionali in vigore.
- Verificare il tipo di gas con il quale sarà alimentata l'apparecchiatura e controllare che l'apparecchiatura sia predisposta per quel tipo di alimentazione: in caso contrario adattarlo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo 5 ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS
- Il vano di installazione (piano da appoggio, pareti, struttura e pannello inferiore) devono essere realizzati con materiali non infiammabili come marmo, granito, laterizi ecc.
- Praticare un'apertura nel piano di lavoro della struttura di sostegno con le dimensioni indicate vedi FIG. 1 e TAB. 3 (tutte le misure sono espresse in mm).
- Mantenere una distanza laterale e posteriore di almeno 250 mm da eventuali materiali infiammabili.
- Mantenere una distanza sopra il piano di almeno 600 mm
- L'apparecchio richiede un pannello non infiammabile posizionato 200 mm sotto di esso. Il pannello evita all'utente un possibile contatto accidentale con parti eventualmente taglienti o calde e nel caso che l'apparecchio sia installato in una struttura chiusa, evita che si accumuli calore nel vano sottostante. (vano porta bombola)
- Il pannello deve essere amovibile per permettere eventuali manutenzioni o sostituzione della batteria.
- Sul pannello si dovrà eseguire un intaglio circolare da 100 mm in corrispondenza del raccordo per l'allacciamento del gas.

- L'apparecchio se installato in una struttura chiusa richiede la presenza di aperture di ventilazione (Vedi A1 - FIG. 5).
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio è indispensabile garantirgli una ventilazione che permetta un afflusso d'aria di pari portata a quella utilizzata durante la combustione. Si ricorda che l'aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h per ogni KW di portata termica nominale (vedi targhetta identificazione). Nella struttura di supporto se usata come vano porta bombola si dovrà predisporre un foro di areazione per l'afflusso d'aria, il foro può essere posizionato sulla parte frontale o posteriore della struttura e deve rispettare le previste dimensioni. (vedi TAB. 3 e FIG. 5).

2.1 VANO BOMBOLA

La bombola di GPL se posizionata sotto l'apparecchio deve essere isolata dal pannello non combustibile.

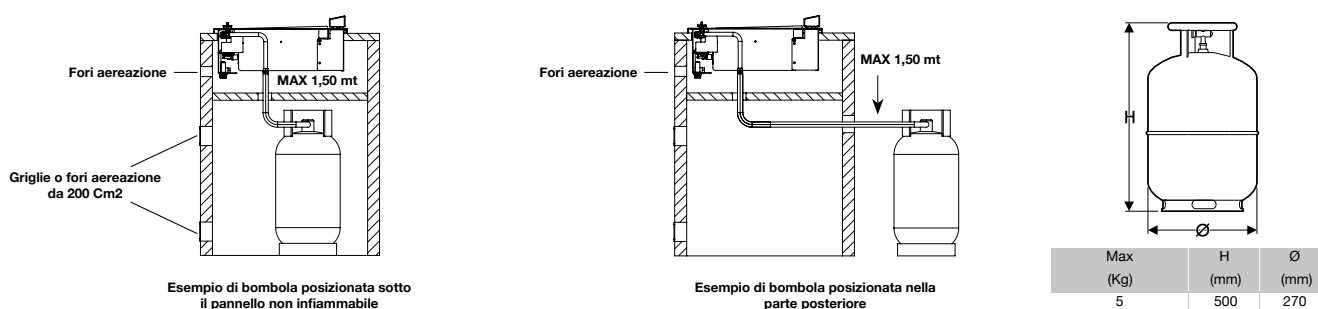
Il vano deve essere conforme ai requisiti delle Norme Nazionali in vigore che prevedono ci siano delle aperture di ventilazione sulla parte superiore e sul fondo del vano, ognuna delle quali deve fornire una superficie libera di almeno 200 cm².

Vedi FIG. 5, A2 e A3 - Apertura per areazione vano porta bombola. (eseguire se si posiziona la bombola sotto l'apparecchio)

ATTENZIONE:

- Con questo apparecchio è possibile utilizzare varie tipologie di bombole, si consiglia di utilizzare bombole GPL con le caratteristiche indicate in tabella.
- Maneggiare la bombola sempre con cura.
- Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale.
- Posizionare la bombola in un luogo accessibile per facilitarne l'apertura o la chiusura.
- Tenere la bombola lontano da fonti di calore

FIG. 2



2.2 VENTILAZIONE LOCALI

- L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione quindi deve essere installato in luoghi permanentemente ventilati, come previsto dalle Norme Nazionali in vigore. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate seguendo le Norme nazionali e collocate in modo da non essere ostruite, neppure parzialmente. Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere portato all'esterno attraverso canne fumarie o mediante cappe di aspirazione o elettroventilatori, con una portata tale da garantire un ricambio orario d'aria di almeno 3 volte il volume del locale (vedi Norme Nazionali in vigore). L'uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace, ad esempio: dove presente aumentando il livello di ventilazione meccanica. Si ricorda che l'aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h per ogni KW di portata termica nominale (vedi targhetta identificazione).

3 ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO

- Questo apparecchio può essere predisposto per il funzionamento a GPL o metano. Fare riferimento a "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" per conoscere la pressione dei bruciatori e la corretta dimensione degli ugelli. (vedi TAB. 1)
- La pressione di alimentazione deve rispettare i valori riportati nella tabella al paragrafo "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza". (vedi TAB. 2)

Tutte le regolazioni necessarie al corretto funzionamento e il collaudo dell'apparecchio sono effettuate in fabbrica.

- Per un corretto funzionamento utilizzare un regolatore di pressione, tubo di collegamento e raccordi in accordo con le direttive EN e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.
- Per il montaggio o la sostituzione del tubo (controllare periodicamente la data di scadenza dello stesso), è necessario fare riferimento alle normative vigenti.

3.1 FUNZIONAMENTO CON GAS BUTANO/PROPANO (VEDI TABELLA DATI TECNICI)

- Per gli allacciamenti alla bombola, utilizzare solo i raccordi e i regolatori previsti dalla normativa in vigore. L'uso di prodotti non conformi potrebbe seriamente compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

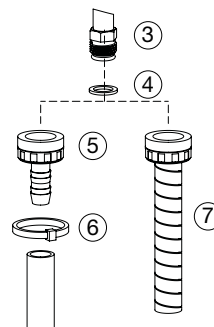
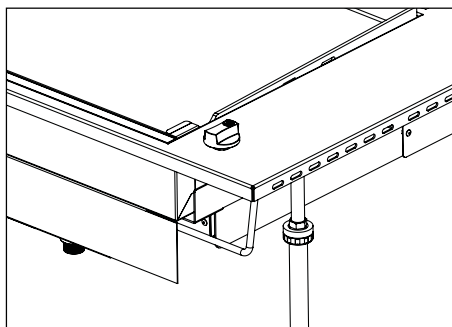
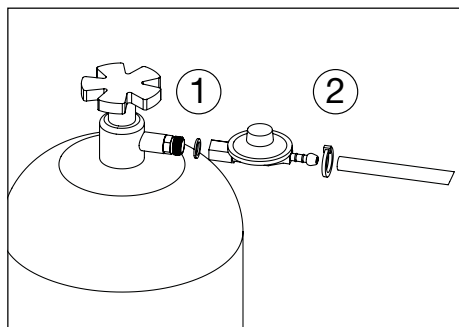
L'allacciamento dell'apparecchio alla bombola deve avvenire a mezzo di:

- Regolatore di pressione con taratura fissa secondo le normative nazionali vigenti (pressione di funzionamento come riportato in TAB. 1)
- Tubi flessibili secondo le normative nazionali vigenti, di lunghezza adeguata (max 1,5 mt).

ATTENZIONE: Devono essere montati senza pieghe, torsioni e non devono entrare in contatto con il fondo dell'apparecchio. (Fig. 2-Fig. 3)

3.2 ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA BOMBOLA GAS (ITALIA)

- Verificare che la guarnizione del rubinetto della bombola non sia danneggiata.
- Collegare il regolatore di pressione alla bombola (1).
- Verificare che i rubinetti dell'apparecchio siano in posizione chiuso.
- Fissare il tubo (2) al regolatore (1) se non già fissato in base alla normativa vigente.
- Fissare l'altra estremità del tubo (2) all'attacco dell'apparecchio, inserendo correttamente la guarnizione (4) tra l'attacco dell'apparecchio (3) e il portagomma (5) stringendo il tubo flessibile con la fascetta (6).



3.3 FUNZIONAMENTO CON GAS METANO (VEDI TABELLA DATI TECNICI)

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete deve essere effettuato con il tubo flessibile in acciaio inossidabile (7) come prescritto nella norma, interponendo sempre la guarnizione (4) all'attacco dell'apparecchio (3).

3.4 VERIFICA DELLA TENUTA

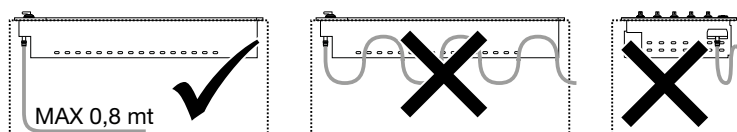
La verifica della tenuta del collegamento avviene con uno spray cercafughe oppure con acqua saponata, alla pressione d'esercizio. La tenuta è considerata corretta qualora non ci sia la formazione di bollicine.

- Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare la corretta fuoriuscita di gas dal bruciatore o la presenza di fughe di gas dall'apparecchio.

VERIFICARE PRIMA DI ACCENDERE.

- Togliere la pellicola protettiva dall'acciaio
- Controllare che l'apparecchio sia posizionato in modo corretto
- Controllare che tutti i componenti siano inseriti correttamente
- Controllare che l'allacciamento sia effettuato in modo conforme
- **NON METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO IN LUOGHI CHIUSI SENZA PRESE D'ARIA E NELLE VICINANZE DI MATERIALI INFIAMMABILI**
- Controllare che il tubo del gas non entri in contatto con il fondo dell'apparecchio o non sia schiacciato o stia in prossimità dell'uscita dell'aria calda nel retro dell'apparecchio.

FIG. 3



- Se il funzionamento non dovesse essere ottimale, **NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO**, ma rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino.

4 ACCENSIONE / FUNZIONAMENTO

- Rimuovere il coperchio se posto in appoggio sul piano cottura.
- Alzare il coperchio e bloccarlo con l'asta antivotto laterale se posto in maniera fissa sul piano cottura (incernierato dietro).
- Aprire il gas della bombola o dalla rete (per funzionamento a gas metano).
- Premere e girare contemporaneamente in senso antiorario la manopola fino alla posizione di massimo "HIGH Δ", mantenere premuta la manopola per azionare l'inizio dell'accensione elettronica.
- Dopo che il bruciatore si è acceso, mantenere premuta la manopola per alcuni secondi per azionare la termocoppia.
- Il bruciatore acceso lo si può vedere attraverso dei fori (A) visibili rimuovendo il cassetto raccogli olio (B). (vedi fig. 4)
- Ad accensione avvenuta si può regolare la fiamma fino alla posizione di minimo "LOW Δ"
- Se il funzionamento non dovesse essere ottimale, **NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO**, ma rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino.
- Le prime accensioni devono essere fatte con fuoco moderato, per permettere alle piastre/griglie di "stabilizzarsi".
- Non lasciare acceso l'apparecchio se non è utilizzato per evitare deformazioni del materiale e/o annerimento.
- Non mettere a cuocere cibi congelati, non si ottiene una buona cottura e lo shock termico potrebbe causare deformazioni del piano cottura.
- Alla fine della cottura portare la manopola in posizione di chiuso "OFF" e chiudere il rubinetto di alimentazione gas.
- Dalla piastra scendono alla bacinella i sughi di cottura. Tenere sotto osservazione la bacinella e svuotarla quando è necessario riposizionandola in modo che la stessa prenda la posizione "corretta di raccolta sughi".
- Durante la cottura, cucinare con fuoco al minimo, salvo non si presenti l'esigenza di una temperatura più elevata.

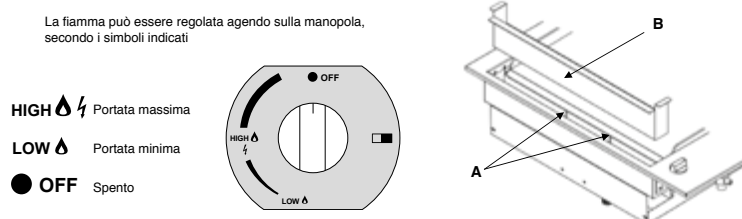


FIG. 4

5 ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

- **Quest'apparecchio deve essere installato da personale qualificato nel rispetto delle Norme Nazionali in vigore.**
- Verificare il tipo di gas con il quale sarà alimentata l'apparecchiatura e controllare che l'apparecchiatura sia predisposta per quel tipo di alimentazione: in caso contrario adattarlo seguendo le indicazioni.

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello voluto, si deve procedere con:

- sostituzione degli ugelli di ciascun bruciatore
- regolazione del minimo della fiamma

5.1 SOSTITUZIONE UGELLI

- svitare la vite che blocca il bruciatore (fig. A)
- portare in avanti il bruciatore e toglierlo (fig. B)
- rimuovere l'ugello con una chiave a tubo da 7 mm e sostituirlo con l'ugello a norma per il tipo di gas desiderato (fig. C)
- riposizionare e fissare i bruciatori nelle sedi. Attenzione la vite va posizionata nell'asola nella posizione precedente.

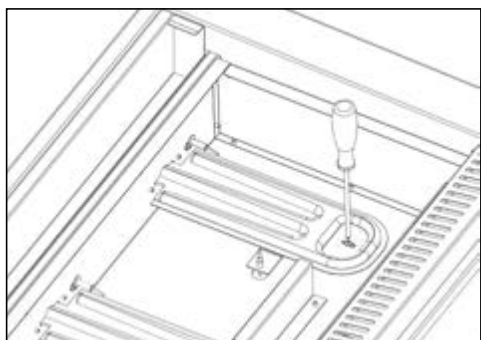


FIG. A

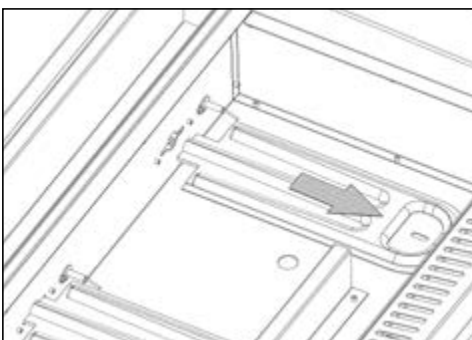


FIG. B

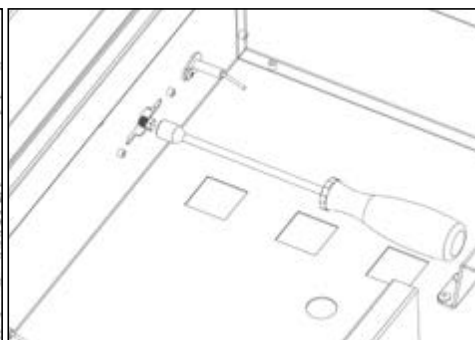


FIG. C

5.2 REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

- Accendere il bruciatore e posizionare la manopola nella posizione di minimo “Low ▲”
- Estrarre la manopola del rubinetto gas (fig. E) e con un cacciavite a taglio (fig. F) agire sulla vite di regolazione a lato (fig. G) fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Attenzione la fiamma al minimo deve entrare in contatto con la punta della termocoppia, per evitare che si spenga il bruciatore durante l'uso.

- Rimettere la manopola.

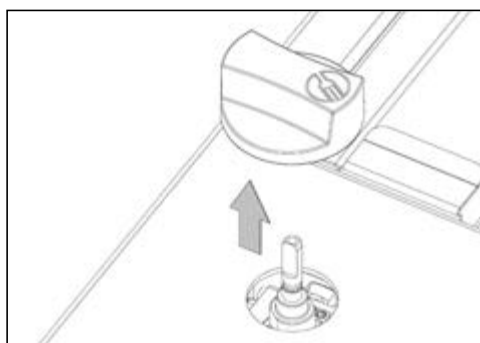


FIG. E

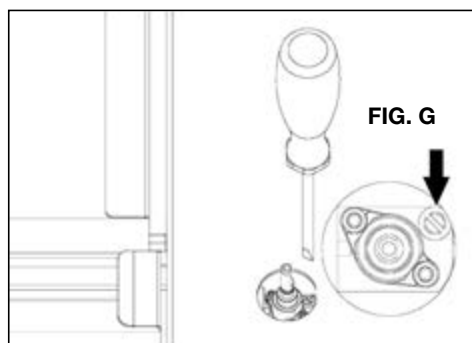


FIG. F

5.3 REGOLAZIONE DELLA FIAMMA

Dopo aver regolato il minimo è necessario verificare l'intensità della fiamma. Per la regolazione della fiamma svitare la vite di bloccaggio e agire sui bruciatori avvicinandoli o allontanandoli dall'ugello fino ad ottenere una fiamma azzurra stabile e non “staccata” dal bruciatore. (fig. D)

- Se la fiamma si presenta instabile o “distaccata dal bruciatore avvicinare di pochi millimetri il bruciatore all'ugello. (fig. D)
- Se la fiamma si presenta opaca con punte gialle allontanare pochi millimetri il bruciatore all'ugello. (fig. D).
- Bloccare il bruciatore chiudendo la vite.

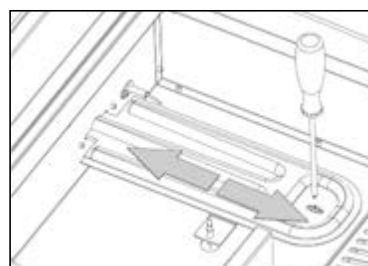


FIG. D

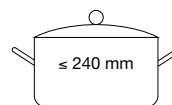
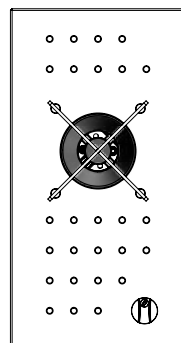
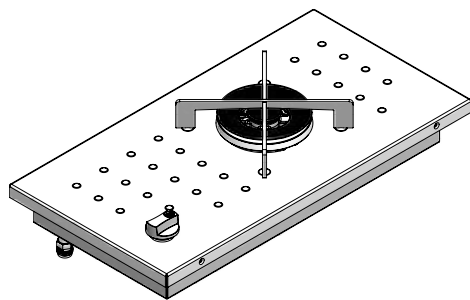
5.4 AGGIORNAMENTO ETICHETTA TECNICA

Dopo aver adattato l'apparecchio ad un gas diverso da quello predisposto in fabbrica, aggiornare l'etichetta tecnica argentata presente sull'apparecchio con i riferimenti al nuovo gas.

6 MANUTENZIONE E GARANZIA

- Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo.
- Per la pulizia della piastra lasciatela raffreddare e successivamente spruzzare il CLEAN PLANET lasciandolo agire per 7-10 minuti, quindi rimuovere lo sporco che sarà diventato molto più morbido e infine risciacquare bene.
- Si consiglia per le parti in acciaio inox l'uso di CLEAN INOX, un detergente specifico per l'acciaio inox che rimuove l'eventuale sporco o aloni grassi depositati sulla superficie della struttura non contiene abrasivi o sostanze acide a base di cloro.
- Spruzzare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- È opportuno rimuovere sempre qualsiasi residuo di cibo prima di iniziare la cottura.
- PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTARE IL MANUALE "ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE – GARANZIA PLANET".
- PER QUALSIASI PROBLEMA TECNICO CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA.

I prodotti in acciaio inox usati in PROSSIMITA' DEL MARE O PISCINE richiedono più frequenti pulizie per rimuovere i depositi di cloruro (veicolati anche dall'aria) prevenendo così l'attacco chimico alla superficie in inox.



1 INFORMAZIONI GENERALI SICUREZZA

Vedi note informazioni generali sicurezza dell'apparecchio.

N.B Non è consentito utilizzare l'apparecchiatura senza griglia o con diffusori di calore

Per la cottura utilizzare solamente pentole e teglie a fondo piatto con diametro da 70 mm ad un massimo di 240 mm

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi coperchi smaltati.

2 INSTALLAZIONE

Per eseguire l'installazione del piano cottura seguire le indicazioni del paragrafo **2 INSTALLAZIONE** per il montaggio dell'apparecchio. (vedi i primi 5 punti)

3 ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO

Per eseguire l'allacciamento del piano cottura seguire le indicazioni del paragrafo **3 ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO** del barbecue

4 ACCENSIONE / FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica

F.DUAL è dotato di due corone (fiamme) una esterna (1) e una più piccola interna (2). Le due corone (fiamme) possono funzionare separatamente o insieme.

Per accendere, premere la manopola per azionare l'accensione elettronica e poi ruotarla in senso antiorario.

Scegliere il tipo di fiamma desiderata posizionando la manopola in corrispondenza dei simboli come indicato nella tabella.

Il bruciatore interno può essere utilizzato indipendentemente dal bruciatore esterno.

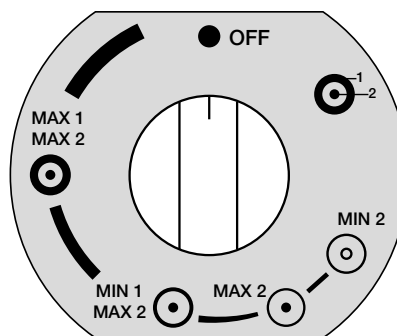
Al termine di ogni utilizzo, verificare che la manopola di comando sia sempre in posizione di chiuso (● OFF).

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che il dispositivo di sicurezza non si è ancora attivato; ripetere la procedura di accensione.

Se non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola sulla posizione di chiuso, e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. In questo caso riportare la manopola in posizione di chiuso (● OFF) e non tentare la riaccensione del bruciatore per almeno 60 secondi.

	Bruciatore interno	Bruciatore esterno	KW
● MAX 1 ● MAX 2	MAX	MAX	4
○ MIN 1 ○ MAX 2	MAX	MIN	2,3
○ MAX 2	MAX	CHIUSO	0,8
○ MIN 2	MIN	CHIUSO	0,4



5 ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello voluto, si deve procedere con:

- sostituzione degli ugelli del bruciatore
- regolazione del minimo della fiamma

5.1 SOSTITUZIONE UGELLI

- togliere la griglia e rimuovere i cappellotti e la corona spartifiamma. (fig. 1)
- rimuovere gli ugelli con una chiave da 7 mm e sostituirli con l'ugello a norma per il tipo di gas desiderato. (fig. 2)

ATTENZIONE: Per il passaggio a Metano montare l'ugello marchiato 70 nella corona interna e l'ugello marchiato 140 nella corona esterna

- riposizionare spartifiamma e cappellotti nella loro sede e montare la griglia.

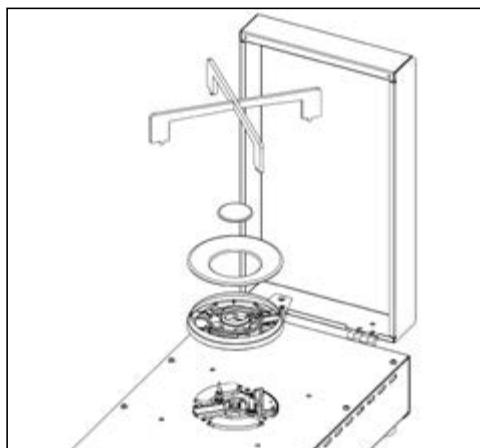


FIG. 1

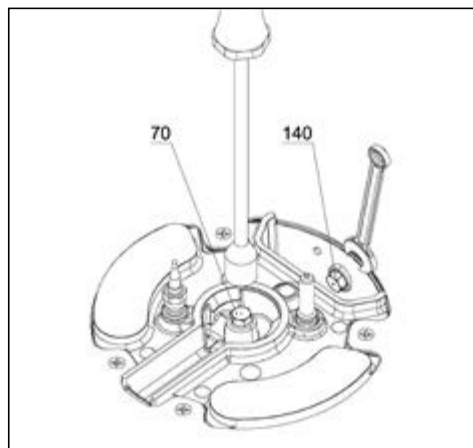


FIG. 2

5.2 REGOLAZIONE DEL MINIMO

- accendere il bruciatore e posizionare la manopola nella posizione di minimo $\odot_{MIN 2}$ della corona interna.
- estrarre la manopola del rubinetto gas (fig. E) con un cacciavite a taglio (fig. F) agire sulla vite di regolazione a lato (fig. G) fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Attenzione la fiamma deve stare in contatto con la punta della termocoppia, per evitare che si spenga la fiamma durante l'uso.

- rimettere la manopola e posizionarla nella posizione di minimo $\odot_{MAX 2}$ della corona esterna e ripetere l'operazione, agire sulla vite di regolazione a lato (fig. H) fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

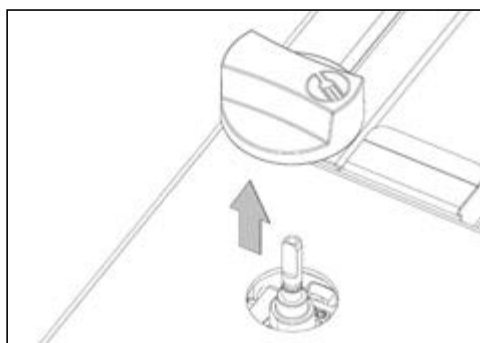


FIG. E

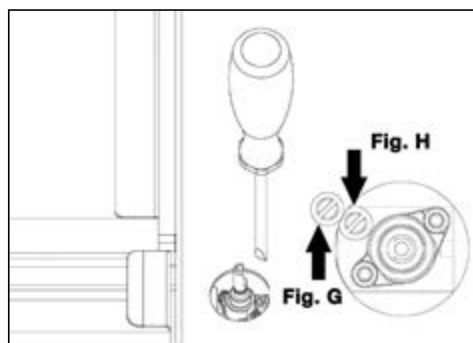


FIG. F

5.3 AGGIORNAMENTO ETICHETTA TECNICA

Dopo aver adattato l'apparecchio ad un gas diverso da quello predisposto in fabbrica, aggiornare l'etichetta tecnica argentata presente sull'apparecchio con i riferimenti al nuovo gas.

6 MANUTENZIONE E GARANZIA

- Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo.
- Si consiglia per le parti in acciaio inox l'uso di CLEAN INOX, un detergente specifico per l'acciaio inox che rimuove l'eventuale sporco o aloni grassi depositati sulla superficie della struttura non contiene sostanze acide a base di cloro.
- Spruzzare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo – evitando l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi a base di cloro – avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano **perfettamente asciutti**.

• PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTARE IL MANUALE "ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE – GARANZIA PLANET".
• PER QUALSIASI PROBLEMA TECNICO CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA.

1 GENERAL SECURITY INFORMATION
2 INSTALLATION
3 HOW TO CONNECT THE APPLIANCE

4 SWITCHING ON / OPERATION
5 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
6 MAINTENANCE AND WARRANTY

1 GENERAL SECURITY INFORMATION

1.1 USE OF THE APPLIANCE

This appliance is intended for cooking food in a DOMESTIC environment. Any other use is improper. (NO PROFESSIONAL USE)

ATTENTION: the COVER eventually supplied for this appliance, in version free standing or fixed, it's exclusively a protection of the product structure. IT'S ABSOLUTELY NOT FOR COOKING ACTIVITIES.

1.2 OPERATION MANUAL

This instruction manual and the manual "Instructions for use and maintenance and Planet warranty" are an integral part of the appliance. They must be read carefully before installing the appliance and maintained intact and within the reach of the user throughout the whole life cycle of the appliance.

1.3 NAMEPLATE

Please pay attention to the silver nameplate placed on the barbecue and on the last page of this manual: it lists model, production batch. The nameplate must never be removed.

1.4 WARNINGS

This appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children at a distance.

- Keep away from children
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on.
- Do not keep or use any aerosol sprays near the appliance.
- Do not keep flammable liquids near the appliance.
- Do not use any caustic or abrasive-based detergents on the appliance.
- Do not check the presence of leakages with a naked flame.
- Do not change the design of the appliance and do not change the size of the injectors' opening.
- Never hold any spare gas cylinders near the appliance.
- Keep children under the age of eight away from the appliance, if not continually monitored.
- Handle any gas cylinders with care even if they seem empty in compliance with safety standards used.
- Do not use any gas cylinders which are dented or rusty.
- Do not disconnect the gas cylinder from the appliance when it is in operation.
- Perform any operation on the gas cylinder away from the appliance.
- If the knob becomes difficult to rotate, have taps checked at an authorized service centre.
- Always turn off the gas valve of the cylinder at the end of the use.
- Do not obstruct any openings, ventilation slots and any slots for heat dissipation.
- Do not use, in no case, the appliance to heat the environment.
- Remove any traces of liquids from the cover (if any) before opening it.
- Do not use on boats, caravans or trailers.
- Do not use any plastic dishes or containers for cooking the food.

1.5 MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY

The manufacturer is not responsible for any damages incurred by people and things due to:

- Use of the appliance other than the intended use;
- Failure to comply with any requirements of the user manual;
- Any tampering of even a single part of the appliance;
- Use of non-original spare parts.

2 INSTALLATION

- This appliance must be installed by qualified personnel in accordance with the National Rules in force.
- Check the type of gas that will power the appliance and make sure the appliance is pre-set for that type of power supply: if not, adapt it by following the instructions in section 5 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
- The compartment for installation (bearing plane, walls, frame and lower panel) must be made with non-flammable materials such as marble, granite, bricks etc.
- Drill an opening on the worktop of the support structure following dimensions shown in FIG.1 and TAB.3 (all dimensions are in mm).
- Keep a lateral and rear distance of at least 250 mm from any flammable materials.
- Keep a distance above the top of at least 600 mm.
- The appliance requires a non-combustible panel to be placed 200 mm under it. The panel prevents the user from accidentally coming into contact with sharp or hot parts and, if the appliance is installed in a closed structure, prevents heat building up inside the compartment below. (cylinder compartment)
- The panel must be removable in order to allow any maintenance or replacement operations of the battery.
- It will be necessary to make a 100 mm circular cut on the panel in correspondence with the fitting for the connection of the LPG.
- If installed in a closed structure, the cylinder requires the presence of air vents (See A1 – FIG. 5)
- For the correct operation of the appliance, it is essential to guarantee a ventilation allowing an inflow of air equal to that used during the

combustion. (Please remember that the air required for combustion is 2 m³/h per KW of net heat input (see nameplate). If the support structure is used as a cylinder compartment, a ventilation hole must be provided for the air flow, which may be positioned on the front or rear of the structure and must comply with size envisaged. (See TAB.3 and FIG.5).

2.1 CYLINDER CONTAINER

If the LPG cylinder is positioned under the appliance, it must be insulated from the non-combustible panel.

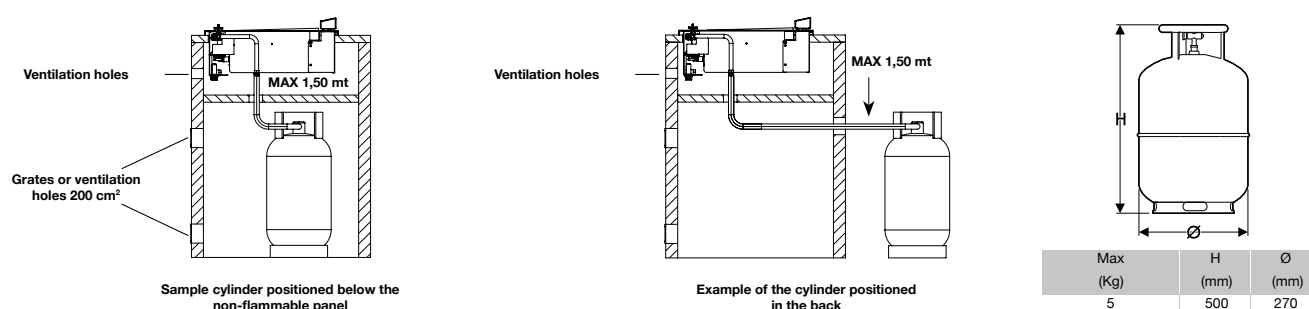
The compartment must comply with requirements of the national rules in force, providing that there are ventilation openings on the top and the bottom of the compartment, each of which must provide a free surface of at least 200 cm² per cylinder housed.

See FIG.5, A2 and A3 - Ventilation opening of the cylinder container. (To perform if you place the cylinder under the appliance)

ATTENTION:

- Different types of cylinders can be used with this appliance, it is recommended to use LPG cylinders with the characteristics indicated in the table.
- Always handle any gas cylinders with care.
- Always use the cylinder in vertical position.
- Place the cylinder in an accessible place in order to facilitate its opening or closing.
- Keep the cylinder away from any sources of heat.

FIG. 2



2.2 VENTILATION OF THE PREMISES

- The appliance is not connected to an evacuation device for combustion products, therefore, it must be installed in places with permanent ventilation, as provided for in National Rules in force. Inside the room where the appliance is installed, it is necessary that as much air as it is required by the normal combustion of gas and the necessary ventilation of the room itself must be able to flow in. Intakes of air inflow, protected by grids, must be suitably sized in accordance with any National Rules and must be positioned in such a way as not to be obstructed, even partially. Exhaust of combustion products must be brought to the outside through flues or by extractor hoods or electric fans, with a flow rate which is such as to guarantee an hourly ventilation of at least 3 times the volume of the room (see National Rules in force). Intensive and prolonged use of the appliance may require greater ventilation, for example, the opening of a window or more effective ventilation, e.g.: where present, by increasing the level of mechanical ventilation. It should be noted that the air flow rate required for combustion is 2m³/h for every KW of rated thermal flow (see the rating plate).

3 HOW TO CONNECT THE APPLIANCE

- This appliance can be set up to operate with LPG or natural gas. Please refer to “Charts of burners and nozzles characteristics” to know the pressure of burners and proper size of nozzles. (See TAB.1)
- The feed pressure must observe the values reported in the table of paragraph “Types of gas and Home Countries”. (See TAB.2)

All the necessary adjustments for proper functioning and testing of the appliance are carried out in the factory.

- For proper functioning, please use a pressure regulator, connecting pipe and fittings in accordance with EN directives and connect the cylinder in accordance with the requirements laid down by the rules in force.
- In order to install or replace the pipe (please check periodically the expiry date of the same), it is necessary to refer to the regulations in force.

3.1 OPERATION WITH BUTANE/PROPANE GAS (SEE TECHNICAL DATA SHEET)

- In order to connect the cylinder, use fittings and regulators provided for by the legislation in force only. The use of non-compliant products could seriously endanger the safety of the appliance.

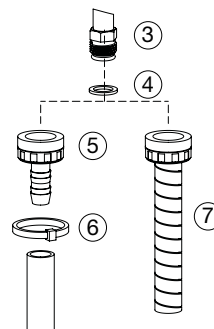
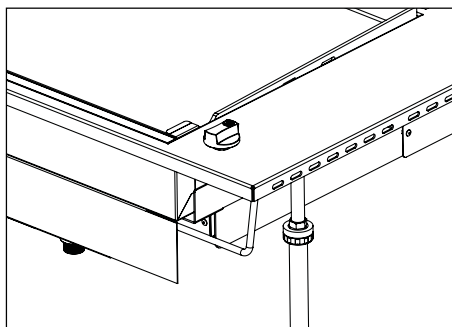
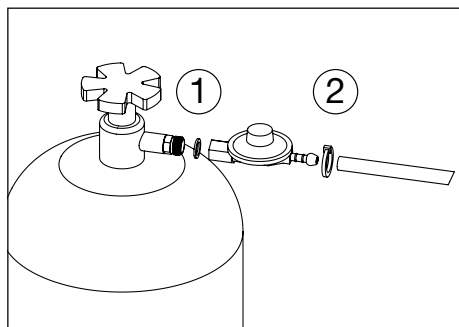
The appliance must be connected to the cylinder by means of:

- Pressure regulator with fixed setting according to national regulations in force (operating pressure as reported in TAB.1)
- Flexible pipes according to national regulations in force, of a suitable length (max. 1.5 m).

They must be mounted without folds, twists and they must not make contact with the bottom of the appliance.

3.2 CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE GAS CYLINDER (ITALY)

- Check that the tap's washer of the cylinder is not damaged.
- Connect the pressure regulator to the cylinder (1).
- Check that the taps of the appliance are in the closed position.
- Fasten the pipe (2) to the regulator (1) if not already fastened in accordance with regulations in force.
- Fasten the other end of the pipe (2) to the connection of the appliance, by inserting correctly the washer (4) between the connection of the appliance (3) and the hose holder (5) by tightening the flexible pipe with the clip (6).



3.3 OPERATION WITH NATURAL GAS (SEE TECHNICAL DATA SHEET)

The connection of the appliance to the grid must be carried out through the stainless steel flexible pipe (7) as required by legislation, by interposing the washer (4) to the connection of the appliance (3).

3.4 CHECKING THE SEAL

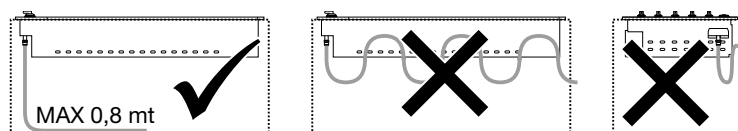
The verification of connection tightness takes place by means of a leak detection spray or soapy water, at the operating pressure. The seal is considered to be correct if there is no bubble formation.

- Never use a naked flame to check the correct gas escape from the burner or the presence of gas leaks from the appliance.

CHECK BEFORE YOU TURN ON.

- Remove the protective film from the steel.
- Check that the appliance is placed in the correct manner.
- Check that all components are correctly seated.
- Check that the connection is carried out in an adequate manner.
- **DO NOT OPERATE THE APPLIANCE INDOORS WITHOUT AIR INTAKES AND NEAR FLAMMABLE MATERIALS.**
- Check that the gas tube does not make contact with the bottom of the appliance or is not crushed or near the expulsion of hot air on the back of the appliance.

FIG. 3



- If the operation should not be optimal, **DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE**, but please contact the nearest authorized service centre.

4 SWITCHING ON / OPERATION

- Remove the cover if used free standing.
- Stand up the cover and block it with the lateral windproof bar, if hinged on the back of the appliance.
- Open the gas of the cylinder or the gas grid (for natural gas operation).
- Press and simultaneously turn the knob counter-clockwise to the maximum position “ HIGH Δ ”, hold the knob to activate the start of the electronic ignition.
- When the burner is turned on, hold the knob for a few seconds to activate the thermocouple.
- The ignited burner is observable through the holes (A) which are visible by removing the drawer to collect oil (B). (See FIG.4)
- After the burner is turned on, it is possible to adjust the flame to the minimum position “ LOW Δ ”
- If the operation should not be optimal, **DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE**, but please contact the nearest authorized service centre.
- Early ignitions must be made with moderate fire, to allow plates / grids to “stabilize”.
- Do not leave the appliance switched on if it is not used in order to avoid deformation of materials and/or blackening.
- Do not cook any frozen food, you do not get a good cooking and the thermal shock could cause deformation of the hob.
- At the end of cooking, turn the knob to the closed position “ ● OFF ” and turn off the gas tap.
- From the plate, cooking juices flow down to the tray. Keep the tray under observation and empty it when it is necessary, by lodging it back so that the same take the “correct position to collect juices”.
- During cooking, cook with minimum fire, unless there is a need for a higher temperature.

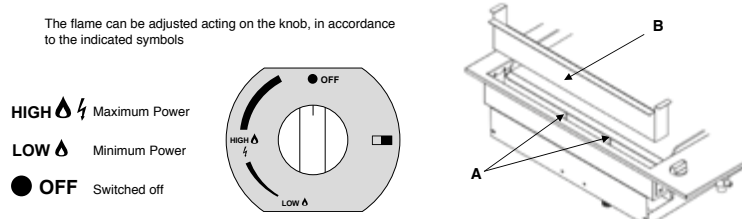


FIG. 4

5 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

- **This appliance must be installed by qualified personnel in accordance with the National Rules in force.**
- Check the type of gas that will power the appliance and make sure the appliance is pre-set for that type of power supply: if not, adapt it by following the instructions.

If the appliance is set-up to operate with other types of gas, proceed as follows:

- replace the nozzles of each burner
- adjust the minimum flame setting

5.1 REPLACING NOZZLES

- unscrew the retaining screw of the burner (fig. A)
- move the burner forward and remove it (fig. B)
- remove the nozzle with a 7mm socket wrench and replace it with a standard nozzle for the desired type of gas (fig. C)
- refit and secure the burners in the correct position. Make sure the screw is positioned in the slot of the previous position.

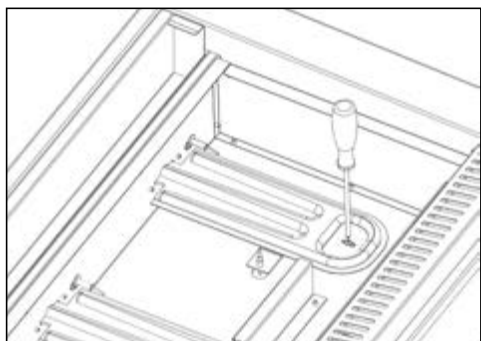


FIG. A

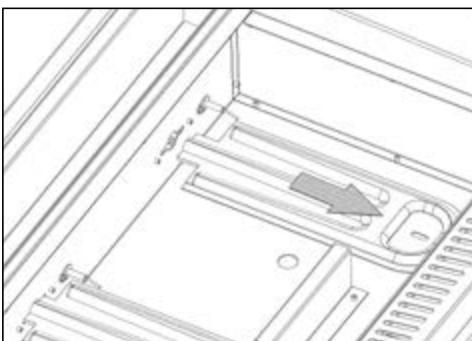


FIG. B

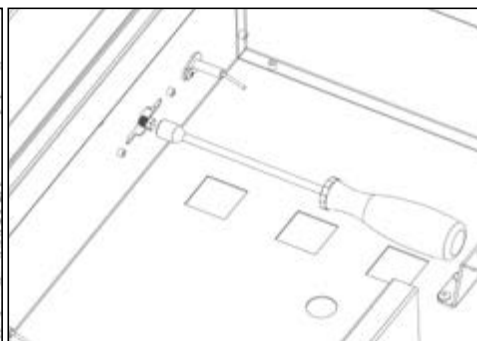


FIG. C

5.2 ADJUSTING THE MINIMUM FLAME SETTING

- Turn on the burner and turn the knob to the minimum position “Low ▲”
- Pull out the knob of the gas tap (fig. E) and use a screwdriver (fig. F) to turn the adjustment screw on the side (fig. G) until the correct minimum flame is achieved. Make sure the flame at minimum enters into contact with the tip of the thermocouple to prevent the burner from turning off during use.
- Replace the knob

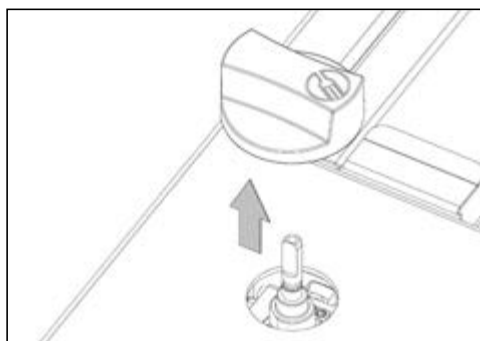


FIG. E

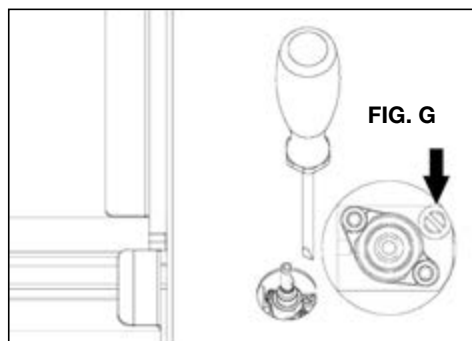


FIG. F

5.3 ADJUSTING THE FLAME

After adjusting the minimum setting, it is necessary to check the intensity of the flame. To adjust the flame, unscrew the retaining screw and move the burners towards or away from the nozzle until a stable blue flame is achieved that is not “detached” from the burner. (fig. D)

- If the flame is unstable or “detached from the burner”, move the burner a few millimetres towards the nozzle. (fig. D)
- If the flame is opaque with yellow tips, move the burner a few millimeters away from the nozzle. (fig. D).
- Secure the burner by closing the screw.

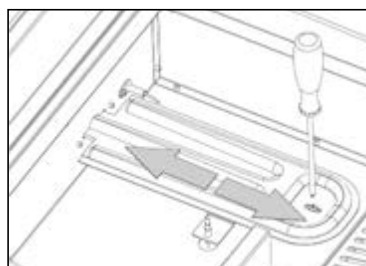


FIG. D

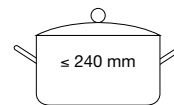
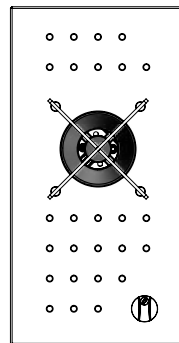
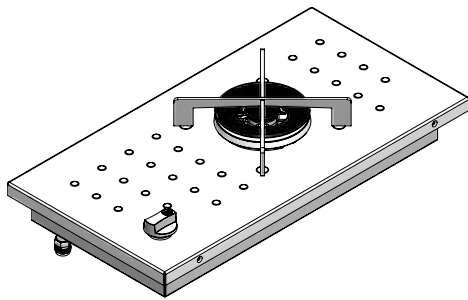
5.4 UPDATING OF TECHNICAL LABEL

After adapting the appliance to a different type of gas from the factory-set gas, update the silver technical label on the appliance with the new gas property.

6 MAINTENANCE AND WARRANTY

- For a good preservation of surfaces, it is necessary to clean them regularly at the end of each use.
- In order to clean the plate, allow to cool and then spray the CLEAN PLANET letting it work for 7-10 minutes, then remove the dirt that will become much more soft and finally rinse thoroughly.
- For stainless steel parts, it is recommended to use CLEAN INOX, a specific detergent for stainless steel removing any dirt or oily marks deposited on the surface of the structure: it does not contain any abrasives or chlorine-based acid substances.
- Spray on the surface, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfiber cloth.
- Do not use any steam jets to clean the appliance.
- Do not use any rough, abrasive materials or sharp metal scrapers.
- Before starting the cooking, any food residues should always be removed.
- FOR MORE INFORMATION PLEASE REFER TO "INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE – PLANET WARRANTY" MANUAL.
- FOR ANY TECHNICAL ISSUE PLEASE CONTACT THE TECHNICAL ASSISTANCE.

Stainless steel products used NEAR THE SEA OR SWIMMING POOL need to be cleaned more frequently to remove chloride deposits (also transported by the air), thus preventing chemicals from attacking the stainless steel surfaces.



1 GENERAL SECURITY INFORMATION

See Notes of General security information.

N.B. Do not use the appliance without the grill or with heat diffusers.

For cooking, only use flat-bottomed pots and pans with a diameter of 70 mm to a maximum of 240 mm.

Before turning on the burners of the hotplate, make sure the flame rings are positioned in their seats with the respective enamelled covers.

2 INSTALLATION

In order to install the hob, refer to paragraph 2 **INSTALLATION** for the installation of the appliance.

3 HOW TO CONNECT THE APPLIANCE

In order to connect the hob, refer to paragraph 3 **HOW TO CONNECT THE APPLIANCE**.

4 SWITCHING ON / OPERATION

The appliance is equipped with an electronic ignition device.

F.DUAL comes with two rings (flame): an outer one (1) and a smaller inner one (2).

The two rings (flame) can work separately or together.

To turn on the burner, press the knob to activate the electronic ignition and then turn it counter-clockwise.

Choose the type of desired flame by placing the knob in correspondence with symbols as indicated in the table.

The internal burner may be used independently from the outside burner.

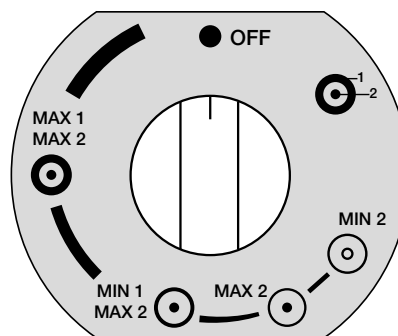
At the end of each use, verify that the control knob is always in the closed position (● OFF).

It may happen that the burner is extinguished when releasing the knob: this means that the safety device has not yet been activated; repeat the starting procedure.

If it doesn't switch on in the first 15 seconds, turn the knob to the closed position, and do not attempt to restart for 60 seconds.

If the burners should go out accidentally, after an interval of about 20 seconds, a safety device will block the outlet of the gas, even if the tap is open. In this case, return the knob in the closed position (● OFF) and do not attempt to restart the burner for at least 60 seconds.

	Inside Burner	External Burner	KW
● MAX 1 MAX 2	MAX	MAX	4
○ MIN 1 MAX 2	MAX	MIN	2,3
○ MAX 2	MAX	CHIUSO	0,8
○ MIN 2	MIN	CHIUSO	0,4



5 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If the appliance is set-up to operate with other types of gas, proceed as follows:

- replace the nozzles of the burner
- adjust the minimum flame setting

5.1 REPLACING NOZZLES

- remove the grill and the caps and flame ring. (fig. 1).
 - remove the nozzles using a 7 mm wrench and replace them with the standard nozzle for the desired type of gas. (fig. 2).
- ATTENTION:** For the changeover to natural gas, mount the nozzle marked 70 in the inner ring and the nozzle marked 140 in the outer ring
- reposition the flame ring and the caps in their seat and assemble the grill.

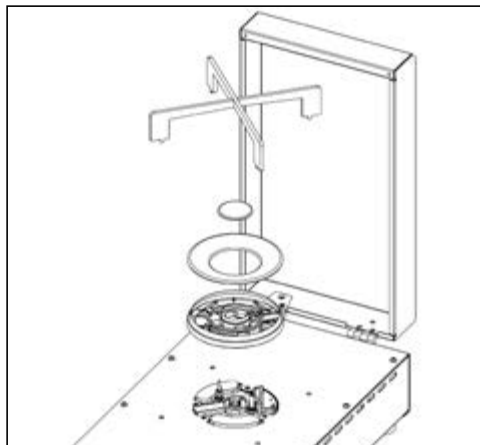


FIG. 1

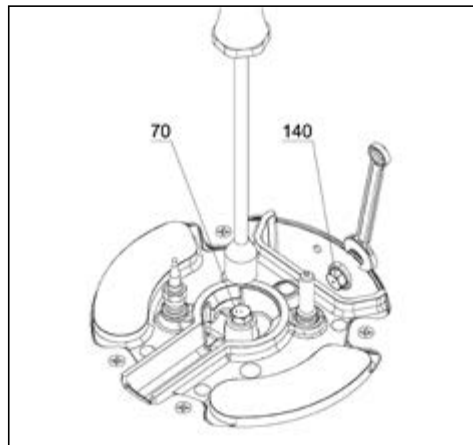


FIG. 2

5.2 ADJUSTING THE MINIMUM FLAME SETTING

- Turn on the burner and set the knob to the minimum position $\odot_{MIN 2}$ of the inner ring. pull out the knob of the gas tap (fig. E) and use a screwdriver (fig. F) to turn the adjustment screw on the side (fig. G) until the correct minimum flame is achieved. Make sure the flame stays in contact with the tip of the thermocouple to prevent the flame from going out during use.
- replace the knob and position it in the minimum position $\odot_{MIN 1}$ of the outer ring and repeat the operation by turning the adjustment screw on the side (fig. H) until the correct minimum flame is achieved.

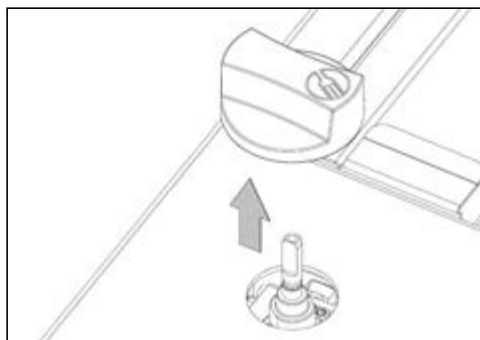


FIG. E

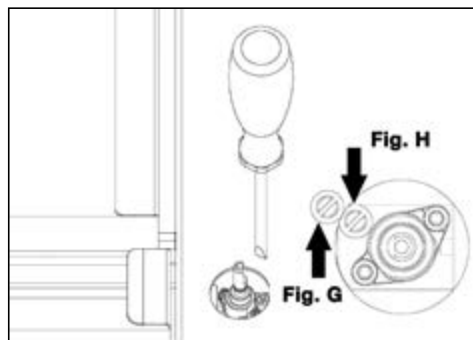


FIG. F

5.3 UPDATE OF TECHNICAL LABEL

After adapting the appliance to a different type of gas from the factory-set gas, update the silver technical label on the appliance with the new gas property.

6 MAINTENANCE AND WARRANTY

- For a good preservation of the surfaces, it is necessary to clean them regularly at the end of each use.
- For stainless steel parts, it is recommended to use CLEAN INOX, a specific detergent for stainless steel which removes any dirt or oily marks deposited on the surface of the structure: it does not contain any abrasives or chlorine-based acid substances.
- Spray on the surface, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfiber cloth.
- Do not use any steam jets to clean the appliance.
- Do not use any rough, abrasive materials or sharp metal scrapers.
- Grids, caps, gas rings and burners are removable for easy cleaning; wash them with hot water and detergent – thus avoiding the use of abrasive or chlorine-based corrosive cleaners – taking care to remove any deposits and wait until they are **perfectly dry**.

• FOR MORE INFORMATION PLEASE REFER TO "INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE – PLANET WARRANTY" MANUAL.
• FOR ANY TECHNICAL ISSUE PLEASE CONTACT THE TECHNICAL ASSISTANCE.

1 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA SÉCURITÉ**2 INSTALLATION****3 RACCORDEMENT DE L'APPAREIL****4 MISE EN MARCHÉ / FONCTIONNEMENT****5 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ****6 ENTRETIEN ET GARANTIE****1 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA SÉCURITÉ****1.1 UTILISATION DE L'APPAREIL**

Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments dans un environnement DOMESTIQUE. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte. (NO UTILISATION PROFESSIONNEL)

ATTENTION : le couvercle éventuellement fourni avec cet appareil, soit en version à poser soit en version fixée à l'appareil est exclusivement destiné à la protection de la structure du produit. IL NE DOIT PAS ABSOLUMENT ÊTRE EMPLOYÉ POUR LA CUISSON.

1.2 MANUEL D'INSTRUCTIONS

Ce manuel d'utilisation et le manuel « Instructions d'utilisation et d'entretien et garantie planet » font partie intégrante de l'appareil. Les lire avec attention avant l'installation et les conserver en bon état et à portée de main durant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.3 PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque argentée d'identification appliquée sur l'appareil et reportée en dernière page de ce manuel indique le modèle, le lot de production. Ne retirer en aucun cas la plaque d'identification.

1.4 AVERTISSEMENTS

Cet appareil et ses éléments accessibles chauffent durant l'utilisation.

- Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance.
- Ne pas utiliser de sprays à proximité de l'appareil.
- Ne pas approcher de liquides inflammables de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques ou abrasifs sur l'appareil.
- Ne pas vérifier la présence de fuites avec une flamme nue.
- Ne pas modifier la structure de l'appareil ni les dimensions de l'orifice des injecteurs.
- Ne jamais approcher une bouteille de gaz de rechange de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants de moins de huit ans approcher de l'appareil sans surveillance.
- Manier les bouteilles de gaz avec précaution, y compris si elles semblent vides, et conformément aux normes de sécurité en la matière.
- Ne pas utiliser de bouteilles de gaz rouillées ou portant des traces de chocs.
- Ne pas débrancher la bouteille de gaz de l'appareil durant le fonctionnement de ce dernier.
- Effectuer toutes les interventions sur la bouteille de gaz à distance de l'appareil.
- En cas de difficulté à tourner le bouton, faire contrôler les robinets par un centre d'assistance agréé.
- Toujours fermer le robinet de gaz de la bouteille après utilisation.
- Ne pas obstruer les ouvertures, les fentes de ventilation et d'expulsion de la chaleur.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage.
- Éliminer toute trace de liquide sur le couvercle (si prévu) avant de l'ouvrir.
- Ne pas utiliser sur un bateau, dans une caravane ou une roulotte.
- Ne pas utiliser de couverts ou de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.

1.5 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure ou de dommage matériel entraîné par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- l'inobservation des consignes du manuel d'utilisation ;
- la violation d'un composant de l'appareil ;
- utilisation de pièces détachées non d'origine.

2 INSTALLATION

- Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.
- Vérifier le type de gaz qui sera utilisé par l'appareil et s'assurer que ce dernier est prévu pour ce type d'alimentation : dans le cas contraire, l'adapter selon les indications du par. 5 ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ
- Le logement prévu pour l'installation (plan d'appui, parois, structure et panneau inférieur) doit être réalisé avec des matériaux non inflammables comme marbre, granit, briques, etc.
- Pratiquer une ouverture sur le plan de travail de la structure de support selon les dimensions indiquées à la FIG.1 et au TAB.3 (toutes les mesures sont en mm).
- Prévoir une distance latérale et postérieure de 250 mm min. avec les éventuels matériaux inflammables.
- Prévoir une distance de 600 mm min. au-dessus du plan.
- Installer un panneau non inflammable 200 mm en dessous de l'appareil. Le panneau empêchera tout contact accidentel avec des parties coupantes ou à haute température et, si l'appareil est installé dans une structure fermée, évite l'accumulation de chaleur dans le compartiment sous-jacent (compartiment porte bouteille).
- Le panneau doit être amovible en vue des éventuelles opérations d'entretien ou de remplacement de la batterie.
- Pratiquer une entaille circulaire de 100 mm sur le panneau, à hauteur du raccord pour le raccordement du GPL.

- En cas d'installation dans une structure fermée, l'appareil doit être équipé d'ouvertures de ventilation (voir A1 - FIG.5).
- En vue d'un fonctionnement correct, prévoir un système de ventilation garantissant un débit d'air en entrée équivalent à celui utilisé pour la combustion. L'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h pour chaque KW de débit thermique nominal (voir plaque d'identification). Si la structure de support est utilisée comme compartiment porte-bouteille, prévoir un orifice d'entrée d'air sur la partie frontale ou postérieure de la structure présentant les dimensions prévues (voir TAB.3 et FIG.5).

2.1. LOGEMENT BOUTEILLE

La bouteille de GPL doit être placée sous l'appareil et isolée du panneau non combustible.

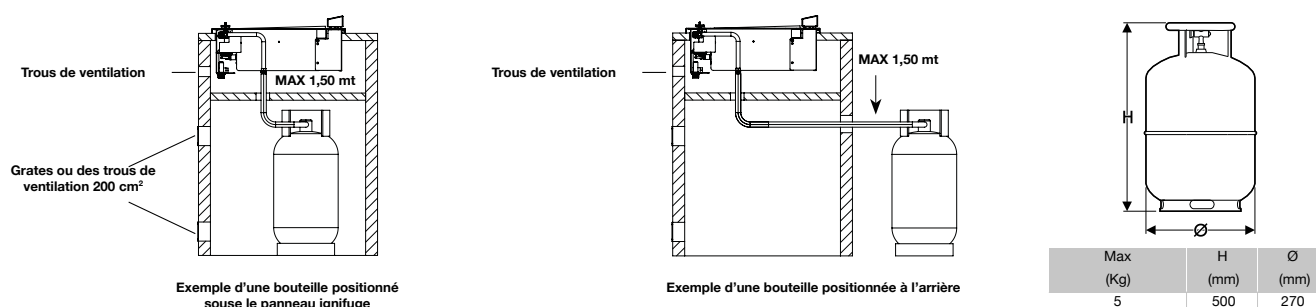
Le logement doit être conforme aux exigences des normes en vigueur, qui imposent de prévoir des ouvertures de ventilation sur la partie supérieure et sur le fond du logement, chacune d'elle devant offrir une surface libre de 200 cm² min. par bouteille logée.

Voir FIG.5, A2 e A3 - Ouverture d'aération logement bouteille (en cas de logement de la bouteille sous l'appareil).

ATTENTION :

- Cet appareil permet d'utiliser différents types de bouteilles, mais il est conseillé d'utiliser des bouteilles GPL présentant les caractéristiques indiquées sur le tableau.
- Toujours manipuler la bouteille avec précaution.
- Toujours utiliser la bouteille à la verticale.
- Positionner la bouteille dans un lieu accessible et offrant une ouverture et une fermeture aisées.
- Ne pas approcher la bouteille des sources de chaleur.

FIG. 2



2.2 VENTILATION DES LOCAUX

- L'appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion et doit donc être installé dans un lieu constamment ventilé comme prévu par les normes en vigueur. La pièce dans laquelle l'appareil est installé doit comporter une entrée d'air équivalent au volume exigée par la combustion du gaz et la ventilation nécessaire de la pièce. Les prises d'entrée d'air protégées par des grilles doivent être dimensionnées conformément aux normes en vigueur et ne comporter aucun risque d'obstruction, même partielle.

Les produits de combustion doivent être acheminés vers l'extérieur au moyen de conduites, de hottes d'aspiration ou d'électroventilateurs dont la capacité permet de garantir une ventilation horaire équivalant à au moins 3 fois le volume de la pièce (voir normes en vigueur).

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation accrue, avec par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace, en augmentant la puissance de ventilation mécanique.

Rappelons que l'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h pour chaque KW de débit thermique nominal (voir plaque d'identification).

3 RACCORDEMENT DE L'APPAREIL

- Cet appareil peut fonctionner au GPL ou au méthane. Se reporter au « Tableau des caractéristiques brûleurs et buses » pour connaître la pression des brûleurs et la dimension correcte des buses (voir TAB.1)
- La pression d'alimentation doit respecter les valeurs du tableau au par. « Types de gaz et pays » (voir TAB.2)
- **Tous les réglages nécessaires au fonctionnement correct de l'appareil et son essai de réception ont été effectués en usine.**
- En vue d'un fonctionnement correct, utiliser un régulateur de pression, un tuyau de raccordement et des raccords conformes aux directives EN et réaliser le raccordement à la bouteille conformément aux normes en vigueur.
- Pour le montage et le remplacement du tuyau (vérifier périodiquement sa date de péremption), se reporter aux normes en vigueur.

3.1 FONCTIONNEMENT AU GAZ BUTANE/PROPANE (VOIR TABLEAU INFORMATIONS TECHNIQUES)

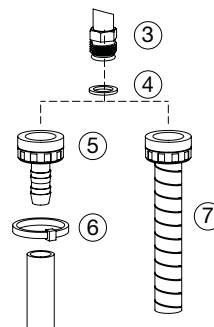
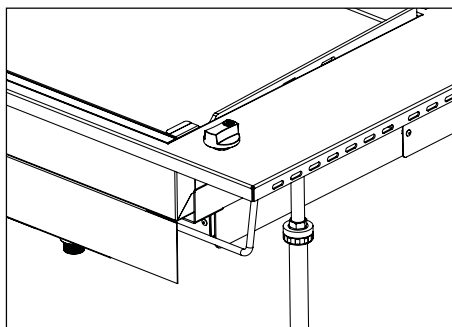
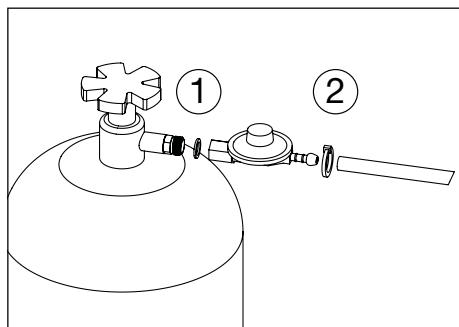
- Pour le raccordement à la bouteille, utiliser uniquement les raccords et détendeurs prévus par les normes en vigueur. L'utilisation de produits non conformes risque de compromettre gravement la sécurité de l'appareil.

Le raccordement de l'appareil à la bouteille doit s'effectuer comme suit :

- Détendeur à étalonnage fixe selon la législation en vigueur (pression de fonctionnement, voir TAB.1)
- Tuyaux flexibles selon les normes en vigueur de longueur adaptée (max. 1,5 m), devant être montés sans pliure ni torsion et sans contact avec le fond de l'appareil. (Fig. 2-Fig. 3)

3.2 RACCORDEMENT DE L'APPAREIL À LA BOUTEILLE DE GAZ (ITALIE)

- Vérifier que le joint du robinet de la bouteille n'est pas endommagé.
- Raccorder le régulateur de pression à la bouteille (1).
- Vérifier que les robinets de l'appareil sont fermés.
- Fixer le tuyau (2) au régulateur (1) si nécessaire.
- Fixer l'autre extrémité du tuyau (2) au raccord de l'appareil en introduisant le joint (4) entre le raccord de l'appareil (3) et le porte-caoutchouc (5) et en serrant le flexible au moyen du collier (6).



3.3 FONCTIONNEMENT AU GAZ MÉTHANE (VOIR TABLEAU INFORMATIONS TECHNIQUES)

Le raccordement de l'appareil au réseau d'alimentation doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable (7), comme prévu par la norme, en intercalant toujours le joint (4) sur le raccord de l'appareil (3).

3.4 VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

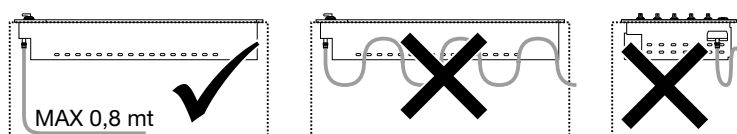
Vérifier l'étanchéité du raccordement au moyen d'un spray spécial ou d'eau savonneuse, à la pression de service. L'étanchéité est considérée comme correcte si aucune bulle ne se forme.

- Ne jamais utiliser de flamme nue pour vérifier la sortie de gaz du brûleur ou la présence de fuites de l'appareil.

VÉRIFICATION AVANT ALLUMAGE

- Retirer la pellicule de protection de l'acier
- Contrôler que l'appareil est correctement positionné
- Contrôler que tous les composants sont en place
- Contrôler que le raccordement est correct
- **NE JAMAIS ALLUMER L'APPAREIL DANS UNE PIÈCE FERMÉE SANS PRISE D'AIR OU À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES**
- Contrôler que le tuyau de gaz n'est pas en contact avec le fond de l'appareil et qu'il n'est pas écrasé ou situé à proximité de la sortie d'air chaud à l'arrière de l'appareil.

FIG. 3



- En cas de fonctionnement défaillant, **NE PAS TENTER DE RÉPARER L'APPAREIL** mais s'adresser au centre d'assistance agréé le plus proche.

4 MISE EN MARCHÉ / FONCTIONNEMENT

- Retirer le couvercle quand il est en version 'à poser'
- Relever le couvercle et le bloquer avec la barre latérale coup-vente, si utilisé fixé avec charnière.
- Ouvrir le gaz sur la bouteille ou le réseau d'alimentation (pour le méthane).
- Appuyer sur le bouton en tournant simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position max " HIGH Δ ", et maintenir enfoncé pour procéder à l'allumage électronique.
- Une fois le brûleur allumé, maintenir la poignée enfoncée durant quelques secondes pour activer le thermocouple.
- Le brûleur allumé est visible à travers des orifices (A) après retrait du tiroir de récupération huile (B). (voir FIG.4)
- Une fois l'appareil allumé, régler la flamme en position minimum " LOW Δ ".
- En cas de fonctionnement défaillant, **NE PAS TENTER DE RÉPARER L'APPAREIL** mais s'adresser au centre d'assistance agréé le plus proche.
- Effectuer les premières mises en marche à feu modéré en vue de la « stabilisation » des plaques et grilles.
- Ne pas laisser l'appareil non utilisé allumé pour éviter déformation et noircissement du matériau².
- Ne pas faire cuire d'aliments surgelés, le résultat est médiocre et le choc thermique peut entraîner la déformation du plan de cuisson.
- En fin de cuisson, placer la poignée en position fermée " ● OFF " et fermer le robinet d'alimentation gaz.
- Les jus de cuisson s'écoulent de la plaque vers le bac. Surveiller le bac et le vider si nécessaire en veillant à le repositionner correctement.
- Durant la cuisson, utiliser le feu au minimum sauf exigences contraires.

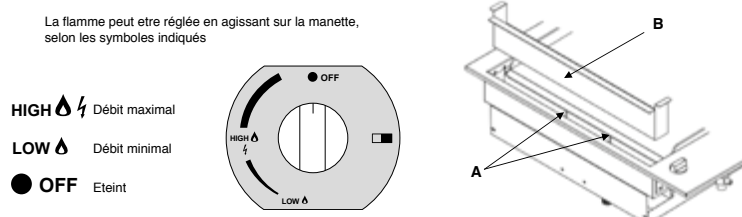


FIG. 4

5 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- **Cet appareil doit être installé par un personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.**
- Vérifier le type de gaz qui sera utilisé par l'appareil et s'assurer que ce dernier est prévu pour ce type d'alimentation : dans le cas contraire, l'adapter selon les indications.

Si l'appareil est prévu pour un autre type de gaz que celui désiré, procéder comme suit :

- remplacer les buses des brûleurs
- régler la flamme au minimum

5.1 REMPLACEMENT DES BUSES

- desserrer la vis de fixation du brûleur (fig. A)
- pousser et retirer le brûleur (fig. B)
- retirer la buse avec une clé à tube de 7 mm et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz désiré (fig. C)
- repositionner et fixer les brûleurs dans leurs logements. Attention, la vis doit être positionnée dans la fente dans la position précédente.

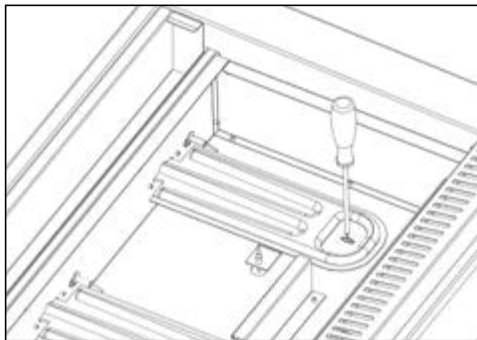


FIG. A

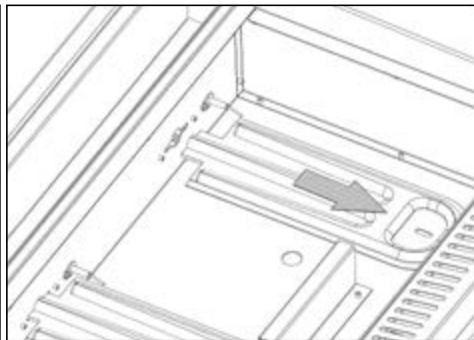


FIG. B

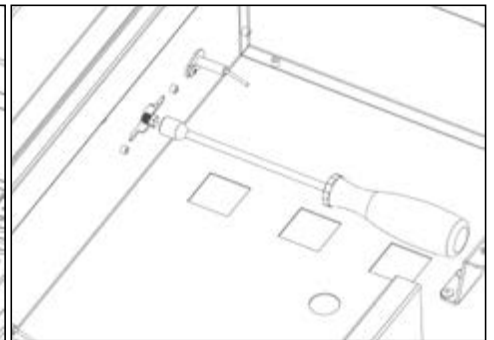


FIG. C

5.2 RÉGLAGE DE MINIMUM

- allumer le brûleur et positionner le bouton au minimum "LOW ▲".
- retirer le levier du robinet de gaz (fig.E) et, avec un tournevis droit (fig.F), régler la vis sur le côté (fig.G) jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Attention ! La flamme réglée au minimum doit être en contact avec la pointe du thermocouple pour éviter que le brûleur ne s'éteigne durant l'utilisation.
- remettre le levier en place

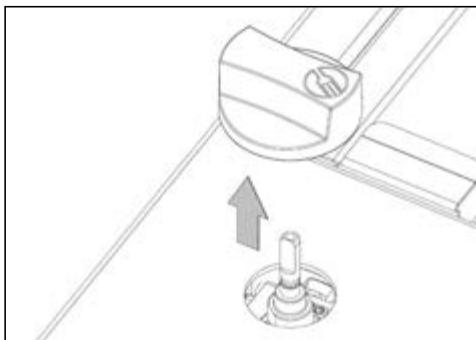


FIG. E

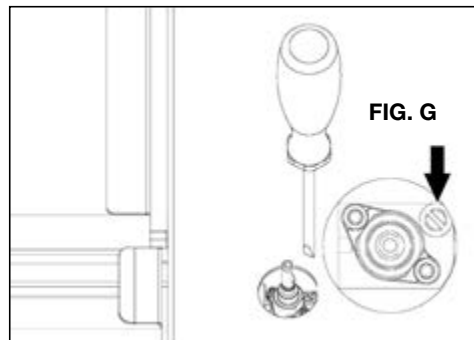


FIG. F

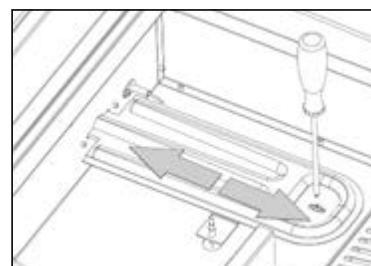
5.3 RÉGLAGE DE LA FLAMME

Après avoir réglé le minimum, vérifier l'intensité de la flamme.

Pour cela, desserrer la vis de fixation et rapprocher ou éloigner les brûleurs de la buse jusqu'à obtenir une flamme bleue stable et non « détachée » du brûleur. (fig. D)

- si la flamme est instable ou « détachée » du brûleur, réduire de quelques mm la distance entre ce dernier et la buse. (fig. D)
- si la flamme est opaque avec des pointes jaunes, augmenter de quelques mm la distance entre le brûleur et la buse. (fig. D).
- bloquer le brûleur en serrant la vis.

FIG. D



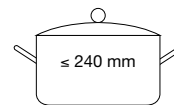
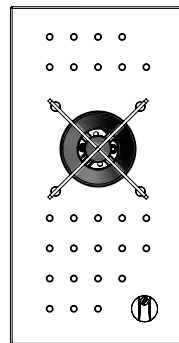
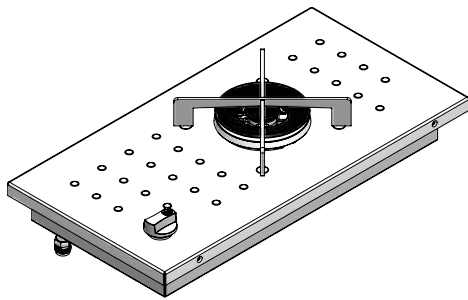
5.4 ÉTIQUETTE TECHNIQUE

Après avoir adapté l'appareil à l'utilisation d'un gaz autre que celui prévu en usine, mettre à jour l'étiquette technique argentée de l'appareil avec les référencement correspondant au nouveau gaz.

6 ENTRETIEN ET GARANTIE

- Pour une conservation correcte des surfaces, les nettoyer après chaque utilisation.
- Pour nettoyer la plaque, la laisser refroidir puis pulvériser le CLEAN PLANET et le laisser agir durant 7-10 minutes avant d'éliminer la saleté amollie et de bien rincer.
- Pour les parties en inox, il est conseillé d'utiliser CLEAN INOX, détergent spécifique pour l'inox qui élimine la saleté et les traces de gras sur la structure, ne contient pas d'abrasifs ni de substances acides à base de chlore.
- Pulvériser sur la surface, rincer abondamment et rincer avec un chiffon doux ou en microfibre.
- Ne pas nettoyer l'appareil à la vapeur.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ni de racleurs métalliques affilés.
- Toujours éliminer les résidus d'aliments avant de commencer la cuisson.
- POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, CONSULTER LE MANUEL « INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN - GARANTIE PLANET ».
- POUR TOUT PROBLÈME TECHNIQUE, S'ADRESSER AU SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE.

Les produits en acier inox utilisés À PROXIMITÉ DE LA MER OU D'UNE PISCINE exigent des nettoyages plus fréquents en vue d'éliminer les dépôts de chlore (également véhiculé par l'air) et d'éviter l'agression chimique des surfaces en inox.



1 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Voir les notes d'informations générales concernant la sécurité de l'appareil.

N.B. Ne pas utiliser l'appareil sans la grille ou avec des diffuseurs de chaleur.

Pour la cuisson, utiliser uniquement des poêles et des plats à fond plat d'un diamètre compris entre 70 mm et 240 mm.

Avant d'allumer les brûleurs, vérifier que les couronnes de diffusion sont en place avec leur chapeau émaillé.

2 INSTALLATION

Pour installer le plan de cuisson, se conformer aux indications du par. 2 **INSTALLATION** pour le montage de l'appareil (5 indications au débout).

3 RACCORDEMENT DE L'APPAREIL

Pour raccorder le plan de cuisson, se conformer aux indications du par. 3 **RACCORDEMENT DE L'APPAREIL**

4 MISE EN MARCHÉ / FONCTIONNEMENT

L'appareil est équipé d'un système d'allumage électronique.

F.DUAL est équipé de deux couronnes (flammes), une externe (1) et une autre, plus petite, interne (2). Les deux couronnes (flammes) peuvent fonctionner ensemble ou séparément.

Pour allumer le brûleur, appuyer sur le bouton d'allumage électronique et le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Sélectionner le type de flamme requis en plaçant le bouton à hauteur des symboles, voir tableau.

Le brûleur interne peut être utilisé séparément du brûleur externe.

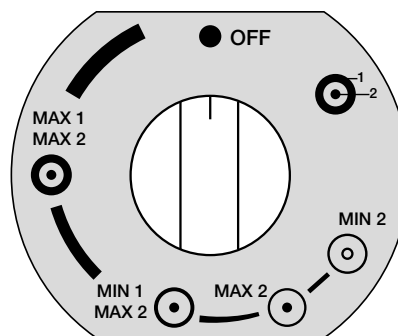
Après chaque utilisation, vérifier que le bouton de commande est en position fermée (● OFF).

Si le brûleur s'éteint quand le bouton est relâché, cela signifie que le dispositif de sécurité n'est pas encore activé ; répéter la procédure d'allumage.

Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, placer le bouton en position fermée et patienter 60 secondes avant de rallumer.

En cas d'extinction accidentelle des brûleurs, un dispositif de sécurité bloque la sortie de gaz, y compris si le robinet est ouvert, après un délai d'environ 20 secondes. Dans ce cas, replacer le bouton en position fermée (● OFF) et patienter 60 secondes avant de rallumer.

	Brûleur Intérieur	Brûleur Externe	KW
● MAX 1 ● MAX 2	MAX	MAX	4
○ MIN 1 ○ MAX 2	MAX	MIN	2,3
○ MAX 2	MAX	CHIUSO	0,8
○ MIN 2	MIN	CHIUSO	0,4



5 ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Si l'appareil est prévu pour un autre type de gaz que celui désiré, procéder comme suit :

- remplacer les buses des brûleurs
- régler la flamme au minimum

5.1 REMPLACEMENT DES BUSES

- retirer la grille ainsi que les chapeaux et couronnes du brûleur. (fig. 1)
 - retirer les buses avec une clé à tube de 7 mm et les remplacer par des buses adaptées au type de gaz désiré. (fig. 2)
- ATTENTION:** en cas de passage au méthane, monter la buse 70 de la couronne interne et la buse 140 de la couronne externe.
- repositionner les couronnes et chapeaux et monter la grille.

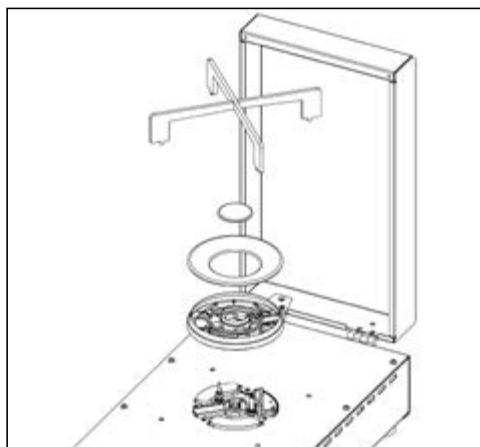


FIG. 1

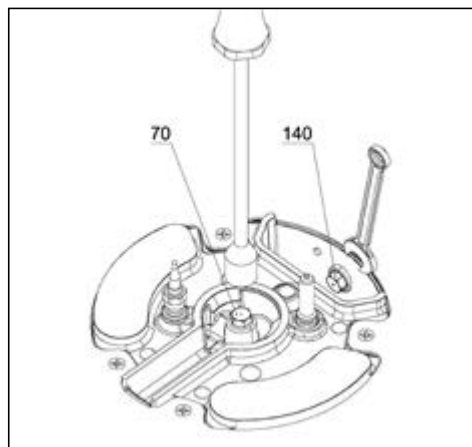


FIG. 2

5.2 RÉGLAGE DU MINIMUM

- allumer le brûleur et positionner le bouton de la couronne interne au minimum $\odot_{MIN 2}$.
- retirer le levier du robinet de gaz (fig.E) et, avec un tournevis droit (fig.F), régler la vis sur le côté (fig.G) jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Attention ! La flamme réglée au minimum doit être en contact avec la pointe du thermocouple pour éviter que le brûleur ne s'éteigne durant l'utilisation.
- repositionner le levier au minimum $\odot_{MIN 1 MAX 2}$ de la couronne externe et répéter l'opération en réglant la vis sur le côté (fig.H) jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.

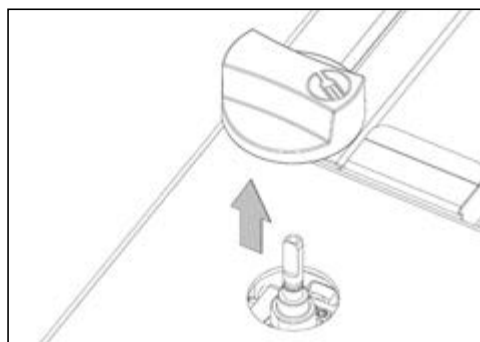


FIG. E

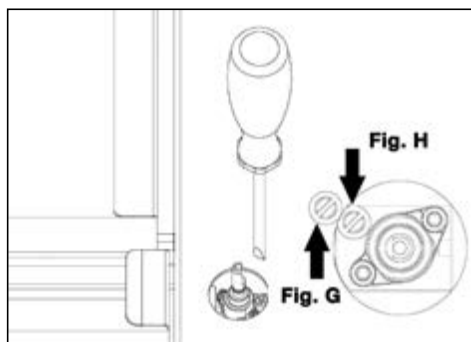


FIG. F

5.3 CHANGEMENT ÉTIQUETTE TECHNIQUE

Après avoir adapté l'appareil à l'utilisation d'un gaz autre que celui prévu en usine, mettre à jour l'étiquette technique argentée de l'appareil par celle correspondant au nouveau gaz.

6 ENTRETIEN ET GARANTIE

- Pour une conservation correcte des surfaces, les nettoyer après chaque utilisation.
- Pour les parties en inox, il est conseillé d'utiliser CLEAN INOX, détergent spécifique pour l'inox qui élimine la saleté et les traces de gras sur la structure, ne contient pas d'abrasifs ni de substances acides à base de chlore.
- Pulvériser sur la surface, rincer abondamment et rincer avec un chiffon doux ou en microfibre.
- Ne pas nettoyer l'appareil à la vapeur.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches, abrasifs, ni de racleurs métalliques affilés.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes de diffusion et les brûleurs sont amovibles pour faciliter leur nettoyage : les laver avec de l'eau chaude et du détergent en évitant tout produit abrasif ou corrosif à base de chlore et en ayant soin d'éliminer toutes les incrustations et d'attendre qu'ils soient **parfaitement secs**.

• POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, CONSULTER LE MANUEL « INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN - GARANTIE PLANET ».

• POUR TOUT PROBLÈME TECHNIQUE, S'ADRESSER AU SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE.

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT**2 INSTALLATION****3 ANSCHLUSS DES GERÄTS****4 EINSCHALTUNG/BETRIEB****5 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE ARTEN VON GAS****6 WARTUNG UND GARANTIE****1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT****1.1 VERWENDUNG DES GERÄTS**

Dieses Gerät ist für das Garen von Lebensmitteln im HÄUSLICHEN Bereich bestimmt. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß. (KEIN PROFESSIONELLER GEBRAUCH).

ACHTUNG: Die für dieses Gerät gelieferte Abdeckung, sowohl in der fest montierbaren als auch in der abnehmbaren Version, ist ausschließlich zur Abdeckung des Grillgerätes bestimmt. SIE DARF UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ZUM KOCHEN ODER GAREN VERWENDET WERDEN.

1.2 BEDIENUNGSANLEITUNG

Die vorliegende Bedienungsanleitung und das Handbuch "Bedienungs- und Wartungsanleitungen und Garantie planet" sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Sie müssen vor der Installation des Geräts aufmerksam gelesen und für die gesamte Lebensdauer des Geräts unversehrt und griffbereit aufbewahrt werden.

1.3 IDENTIFIKATIONSSCHILD

Das silberfarbene am Barbecue-Grill angebrachte und auf der letzten Seite des vorliegenden Handbuchs abgebildete Schild beachten: hier sind das Modell, das Produktionslos. Das Identifikationsschild darf nie entfernt werden.

1.4 HINWEISE

Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs heiß. Kinder vom Gerät fernhalten.

- Von Kindern fern halten
- Den eingeschalteten Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gasflaschen in unmittelbarer Nähe des Geräts aufbewahren oder verwenden.
- Keine entflammenden Flüssigkeiten in unmittelbarer Nähe des Geräts aufbewahren.
- Keine ätzenden oder abrasiven Reinigungsmittel verwenden.
- Keine offenen Flammen verwenden, um zu prüfen, ob Gas austritt.
- Die Struktur des Geräts bzw. die Größe der Öffnung der Einspritzdüsen nicht ändern.
- Keine Ersatz-Gasflasche in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Unbeaufsichtigte Kinder unter acht Jahren vom Gerät fernhalten.
- Gasflaschen immer vorsichtig und unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften handhaben, auch wenn man glaubt, sie seien leer.
- Keine beschädigten, verrosteten Gasflaschen verwenden.
- Die Gasflasche nicht vom eingeschalteten Gerät trennen.
- Eingriffe an der Gasflasche nur in sicherer Entfernung zum Gerät vornehmen.
- Wenn sich der Drehknopf schwer drehen lassen sollte, die Hähne von einem zugelassenen Kundendienst prüfen lassen.
- Stets den Hahn der Gasflasche nach dem Gebrauch zudrehen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeableitschlitze nicht verstopfen.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Heizen von Räumen verwenden.
- Bevor man die (eventuell vorhandene) Abdeckung entfernt, eventuelle Flüssigkeitsspuren entfernen.
- Nicht auf Schiffen, in Karavans oder Wohnwagen verwenden.
- Zum Grillen der Speisen kein Besteck oder keine Behälter aus Kunststoff verwenden.

1.5 HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die auf folgendes zurückzuführen sind:

- Wenn das Gerät für andere Zwecke eingesetzt wird;
- Wenn die Vorschriften der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beachtet werden;
- Wenn selbst nur ein einzelner Teil des Geräts abgeändert wird;
- Wenn keine Originalersatzteile verwendet werden.

2 INSTALLATION

- Dieses Gerät muss von qualifiziertem Personal und unter Berücksichtigung der geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften installiert werden.
- Art der vorgesehenen Gasversorgung prüfen und kontrollieren, ob der am Gerät vorhandenen Gasanschluss für diese Gasart geeignet ist: ggf. den Anschluss nach Anweisung in Abschnitt 5 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN entsprechend anpassen.
- Der Installationsbereich (Auflagefläche, Wände, Struktur und untere Platte) muss aus nicht entflammenden Materialien wie Marmor, Granit, Ziegel, usw. hergestellt werden.
- Eine Öffnung in der Arbeitsplatte der Stützstruktur mit den in der ABB.1 und TAB.3 angegebenen Abmessungen durchführen (alle Maße sind in mm angegeben).
- An den Seiten und der Rückseite einen Abstand von mindestens 250 mm von entflammenden Materialien einhalten.
- Über der Platte einen Abstand von mindestens 600 mm vorsehen.
- In einem Abstand von 200 mm muss ein feuerfestes Paneel unter dem Gerät angebracht werden. Das Paneel dient als Kantenschutz und als Schutz vor Verbrennungen, somit kann Personenschäden vorgebeugt werden; ist das Gerät in einer geschlossenen Struktur installiert sein, kommt es ausserdem nicht zu Hitzestau im darunterliegenden Bereich (Bereich für die Gasflasche).
- Die Platte muss abnehmbar sein, um eventuelle Wartungsarbeiten und den Austausch der Batterie zu gestatten.
- An der Platte muss ein kreisförmiger 100 mm-Einschnitt in Übereinstimmung mit dem Verbindungsstück für den GPL-Anschluss durchgeführt werden.

- Sollte das Gerät in einer geschlossenen Struktur installiert sein, müssen Ventilationsöffnungen vorhanden sein (siehe A1 - Abb.5).
- Für einen korrekten Betrieb des Geräts muss eine Lüftung gewährleistet werden, die eine Luftzufuhr mit einer Durchflussmenge gestattet, die der während der Verbrennung eingesetzten Durchflussmenge entspricht; die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge entspricht 2 m³/h pro KW Nennwärmeleistung (siehe Identifikationsschild). Wird der tragende Unterbau als Unterbringung für die Gasflasche genutzt, muss eine Öffnung für die Luftzufuhr vorhanden sein. Die Öffnung kann am vorderen oder hinteren Teil der Struktur positioniert werden und muss bestimmte Abmessungen aufweisen (siehe TAB.3 und ABB.5).

2.1. GASFLASCHENFACH

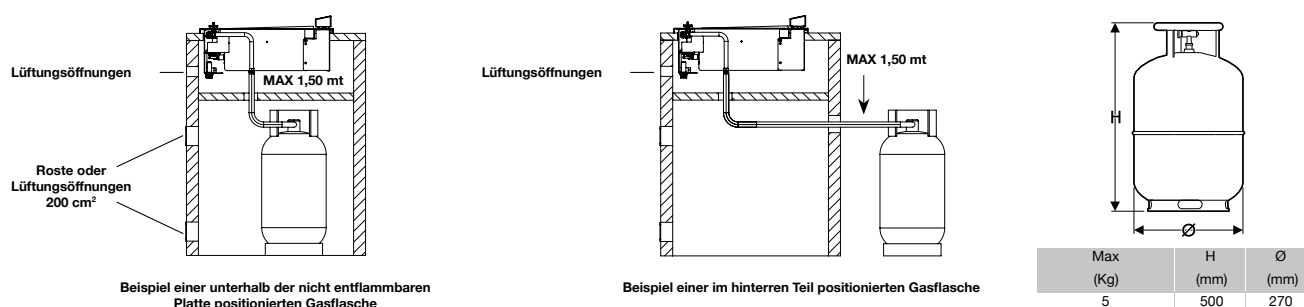
Die eventuell unter dem Gerät positionierte GPL-Flasche muss mit Hilfe der nicht entflammaren Platte isoliert werden.

Das Gasflaschenfach muss die Anforderungen der geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften erfüllen; diese Norm sieht vor, dass am oberen Teil und am Boden des Fachs Lüftungsöffnungen angebracht werden ,wovon jede eine freie Oberfläche von mindestens 200 cm² für die eingeführte Flasche gewährleisten muss. Siehe ABB.5 , A2 und A3 – Lüftungsöffnung für Gasflaschenfach (durchzuführen bei unter dem Gerät positionierter GPL-Flasche)

ACHTUNG:

- Dieses Gerät kann mit verschiedenen Gasflaschenmodellen betrieben werden, man empfiehlt GPL-Gasflaschen, die den in der Tabelle aufgelisteten Eigenschaften entsprechen.
- Die Gasflasche immer vorsichtig handhaben.
- Die Gasflasche stets in senkrechter Position verwenden.
- Die Gasflasche an einem leicht erreichbaren Ort aufbewahren, um die Öffnung bzw. Schließung zu erleichtern.
- Die Gasflasche von Wärmequellen fernhalten.

FIG. 2



2.2 RAUMLÜFTUNG

- Das Gerät ist an keine Evakuationsvorrichtung für Rauchgase angeschlossen und ist daher an Orten zu betreiben, an denen ständig Luft zirkuliert, und wie von den geltenden nationalen Normen installiert werden. In den Installationsraum des Geräts muss genauso viel Luft zugeführt werden, wie von der normalen Gasverbrennung und vom erforderlichen Luftwechsel des Raumes verlangt wird. Die von Gittern geschützten Luftzufuhröffnungen müssen gemäß den nationalen Normen bemessen und so angeordnet werden, dass sie nicht verstopft werden (auch nicht teilweise). Der Ablass der Verbrennungsgase nach außen erfolgt über Rauchabzüge, Abzugshauben bzw. Elektrolüfter, deren Durchsatz einen stündlichen Luftwechsel, der mindestens 3 Mal so groß wie das Volumen des Raumes sein muss (siehe geltende nationale Vorschriften), gewährleistet. Wird das Gerät intensiv und über längere Zeit genutzt, ist eine höhere Ventilation erforderlich, z.Bsp. sollte ein Fenster geöffnet werden bzw. wenn mechanische Ventilation vorhanden ist, sollte die Ventilationsstufe erhöht werden. Die zur Verbrennung benötigte Luft muss 2m³/h pro Kw Nenn - Wärmebelastung (siehe ID-Schild) betragen.

3 ANSCHLUSS DES GERÄTS

- Dieses Gerät kann für den Betrieb mit Propan- oder Methangas vorgerüstet werden. Den Druck der Brenner und die korrekte Bemessung der Düsen kann man der "Tabelle Eigenschaften der Brenner und Düsen" entnehmen (siehe TAB.1).
- Der Versorgungsdruck muss den in der Tabelle von Paragraph "Gastypologien und Zugehörigkeitsländer "aufgeführten Werten entsprechen (siehe TAB.2).

Alle für einen korrekten Betrieb und die Abnahme des Geräts erforderlichen Einstellungen werden werkseitig durchgeführt.

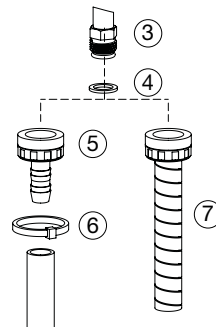
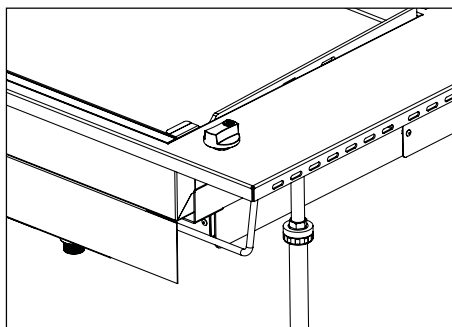
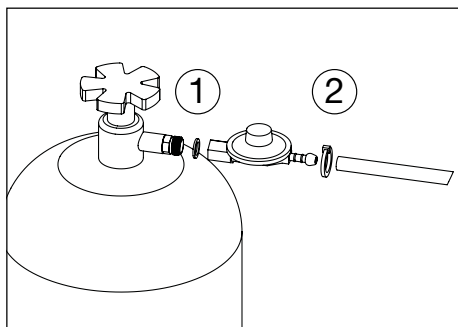
- Für einen korrekten Betrieb einen Druckregler, ein Anschlussrohr und Verbindungsstücke in Übereinstimmung mit den EN-Richtlinien verwenden und den Anschluss an der Gasflasche unter Berücksichtigung der von den geltenden Normen festgesetzten Vorschriften durchführen.
- Für die Montage oder das Auswechseln des Rohrs (das Verfalldatum desselben regelmäßig prüfen), muss man sich auf die geltenden Normen beziehen.

3.1 BETRIEB MIT BUTAN-/PROPANGAS (SIEHE TABELLE TECHNISCHE DATEN)

- Für den Anschluss an die Gasflasche nur die von den geltenden Vorschriften vorgesehenen Verbindungsstücke und Regler verwenden. Die Verwendung von nicht geeigneten Produkten könnte die Sicherheit des Geräts schwer beeinträchtigen. Der Anschluss des Geräts an die Gasflasche muss durchgeführt werden mit:
- Druckregler mit fester Einstellung gemäß geltenden nationalen Normen (Betriebsdruck siehe TAB.1).
- Schläuche gemäß geltenden nationalen Normen, in geeigneter Länge (max. 1,5 m). Sie müssen ohne Biegungen und Verdrehungen montiert werden und dürfen nicht mit dem Boden des Geräts in Berührung kommen (Abb. 2- Abb.3).

3.2 ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DIE GASFLASCHE (ITALIE)

- Sich vergewissern, dass die Dichtung des Gasflaschenhahns nicht beschädigt ist.
- Den Druckregler an die Gasflasche anschließen (1).
- Sich vergewissern, dass sich die Hähne des Geräts in der geschlossenen Position befinden.
- Das Rohr (2) (falls noch nicht angeschlossen) an den Regler (1) gemäß den geltenden Vorschriften anschließen.
- Das andere Rohrende 2 an den Anschluss des Geräts befestigen, indem man die Dichtung (4) korrekt zwischen Anschluss des Geräts (3) und Schlauchhalter (5) einfügt und den Schlauch mit der Schlauchklemme (6) befestigt.



3.3 BETRIEB MIT ERDGAS (SIEHE TABELLE TECHNISCHE DATEN)

Der Anschluss des Geräts an das Netz muss wie von der Norm vorgeschrieben mit einem flexiblen Edelstahlrohr (7) erfolgen, indem man das Anschlussstück des Geräts (3) immer mit einer Dichtung (4) ausstattet.

3.4 DICHTUNGSPRÜFUNG

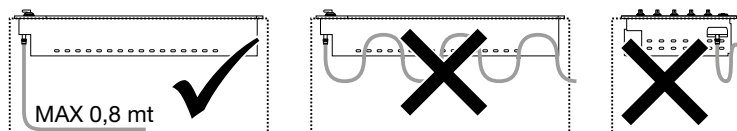
Die Dichtungsprüfung des Anschlusses erfolgt bei Betriebsdruck mit einem Lecksuchspray oder Seifenwasser prüfen. Wenn keine Bläschen entstehen, gilt die Dichtungsprüfung als bestanden.

- keine freien Flammen verwenden, um den korrekten Gasaustritt aus dem Brenner bzw. Gasaustritte aus dem Gerät zu prüfen.

VOR DER EINSCHALTUNG WIE FOLGT VORGEHEN

- Den Schutzfilm von Stahl entfernen.
- Prüfen, ob das Gerät korrekt positioniert ist.
- Prüfen, ob alle Komponenten korrekt eingefügt wurden.
- Prüfen, ob der Anschluss korrekt durchgeführt wurde.
- **DAS GERÄT NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN OHNE LÜFTUNGSÖFFNUNGEN UND IN DER NÄHE VON ENTFLAMMBAREN MATERIALIEN EINSCHALTEN.**
- Sich vergewissern, dass das Gasrohr nicht mit dem Boden des Geräts in Berührung kommt. Es darf nicht zerquetscht werden oder sich in der Nähe des Heißluftausgangs an der Rückseite des Geräts befinden.

FIG. 3



- Bei Betriebsstörungen **AUF KEINEN FALL VERSUCHEN, DAS GERÄT ZU REPARIEREN**, sondern sich an den nächsten zugelassenen Kundenservice wenden.

4 EINSCHALTUNG/BETRIEB

- Entfernen Sie die Abdeckung zum Kochen.
- Stellen Sie die Abdeckung auf und befestigen Sie sie mit dem Seitenbügel, welcher an der Rückseite des Gerätes angebracht ist.
- Den Gashahn der Flasche oder des Netzes (bei Verwendung von Erdgas) öffnen.
- Den Drehknopf drücken und gleichzeitig bis zur Position "HIGH Δ", drehen. Bis zur elektronischen Zündung gedrückt halten.
- Nachdem sich der Brenner eingeschaltet hat, den Drehknopf einige Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement zu aktivieren.
- Man kann den eingeschalteten Brenner durch die Öffnungen (A) sehen, die nach Entfernen der Ölsammelschublade (B) sichtbar werden. (siehe ABB.4)
- Nach erfolgter Einschaltung kann die Flamme bis zur Position "LOW Δ" eingestellt werden.
- Bei Betriebsstörungen **AUF KEINEN FALL VERSUCHEN, DAS GERÄT ZU REPARIEREN**, sondern sich an den nächsten zugelassenen Kundenservice wenden.
- Die ersten Einschaltungen müssen bei mäßiger Flamme erfolgen, damit sich die Platten/Roste "stabilisieren" können.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, nicht eingeschaltet lassen, damit sich das Material nicht verformt und/oder Schwarz wird.
- Keiner tiefgefrorenen Lebensmittel garen; man würde nämlich kein gutes Garergebnis erzielen und der Wärmeschock könnte die Garplatte verformen.
- Nach dem Garen den Drehknopf auf "● OFF" drehen und den Gashahn schließen.
- Die Garflüssigkeiten tropfen von der Platte in die darunter liegende Schale. Die Schale stets kontrollieren und bei Bedarf entleeren; diese wieder korrekt einfügen.
- Immer auf kleiner Flamme garen, es sei denn, es wird eine höhere Temperatur gefordert.

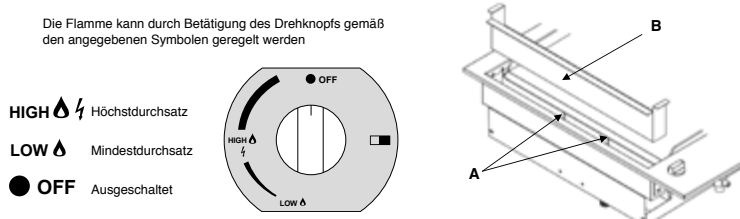


FIG. 4

5 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE ARTEN VON GAS

- Dieses Gerät muss von qualifiziertem Personal und unter Berücksichtigung der geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften installiert werden.
- Art der vorgesehenen Gasversorgung prüfen und kontrollieren, ob der am Gerät vorhandenen Gasanschluss für diese Gasart geeignet ist: ggf. den Anschluss nach Anweisung in Abschnitt

Sollte das Gerät für eine andere als die gewünschte Gasart vorgerüstet sein, ist wie folgt vorzugehen:

- die Düsen an jedem Brenner ersetzen
- Regulierung der Flamme auf kleinster Stufe

5.1 AUSWECHSELN DER DÜSEN

- die Klemmschraube am Brenner (Abb. A) lösen
- den Brenner nach vorne ziehen und entfernen (Abb. B)
- die Düse mit einem 7 mm Steckschlüssel entfernen und mit der für die gewünschte Gasart normierten Düse ersetzen (Abb. C)
- den Brenner aufsetzen und korrekt positionieren. ACHTUNG: die Schraube muss in der gleichen Position wie zuvor in der Öse sitzen.

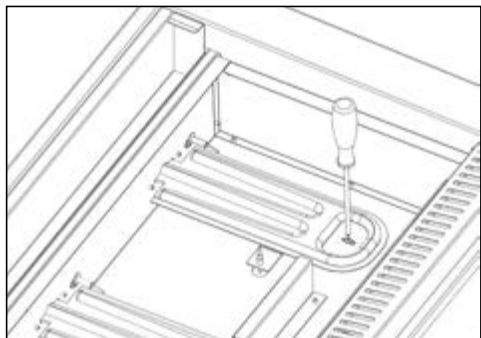


FIG. A

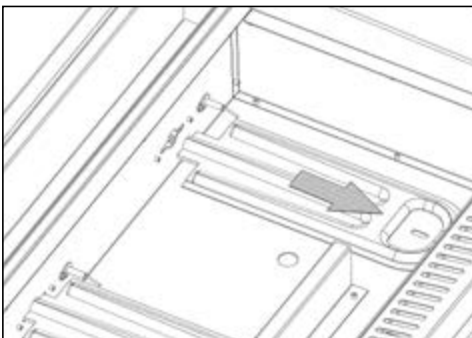


FIG. B

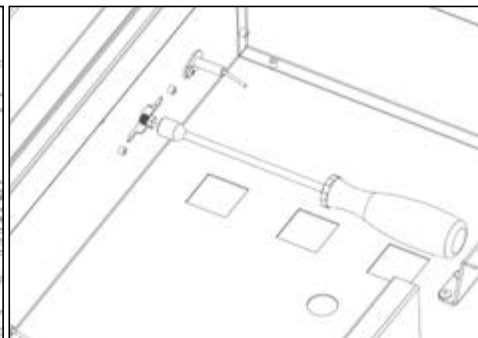


FIG. C

5.2 REGULIERUNG DER FLAMME AUF KLEINSTER STUFE

- den Brenner einschalten und den Regler auf kleinste Stufe "LOW ▲" stellen.
- den Regler am Gashahn herausziehen (Abb. E) und mit einem Schraubendreher (Abb. F) an der seitlichen Stellschraube (Abb. G) die Flamme solange einstellen bis sie gleichmäßig auf kleinster Stufe brennt. ACHTUNG: auf kleinster Stufe muss die Flamme mit der Spitze des Thermoelements in Berührung kommen, dadurch wird verhindert, dass sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet.
- den Regler wieder einsetzen.

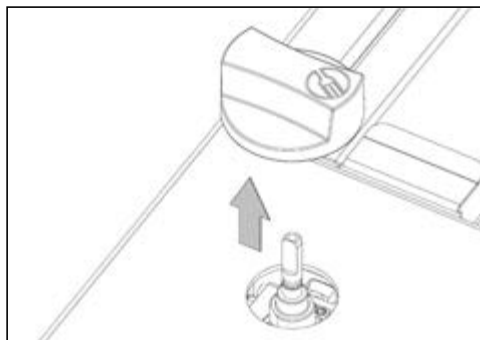


FIG. E

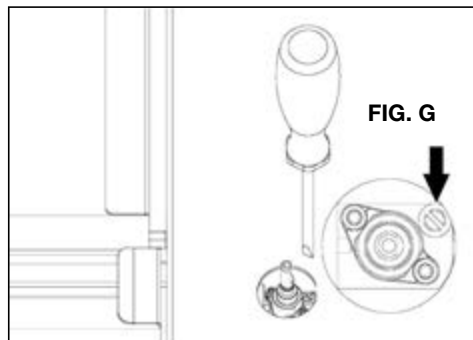


FIG. F

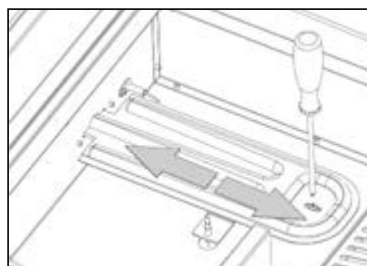
FIG. G

5.3 REGULIERUNG DER FLAMME

Nach dem die Flamme auf kleinster Stufe eingestellt worden ist muss die Intensität der Flamme geprüft werden. Um die Flamme zu regulieren, die Klemmschraube lösen und die Brenner zur Düse hin oder von dieser weg rücken bis die Flamme blau und stabil ist und am Brenner anliegt (Abb. D)

- Ist die Flamme instabil oder entfernt vom Brenner, diesen einige Millimeter weiter an die Düse schieben (Abb. D)
- Ist die Flamme matt und hat gelbe Spitzen, den Brenner einige Millimeter von der Düse wegschieben (Abb. D).
- Den Brenner mit der Schraube befestigen.

FIG. D



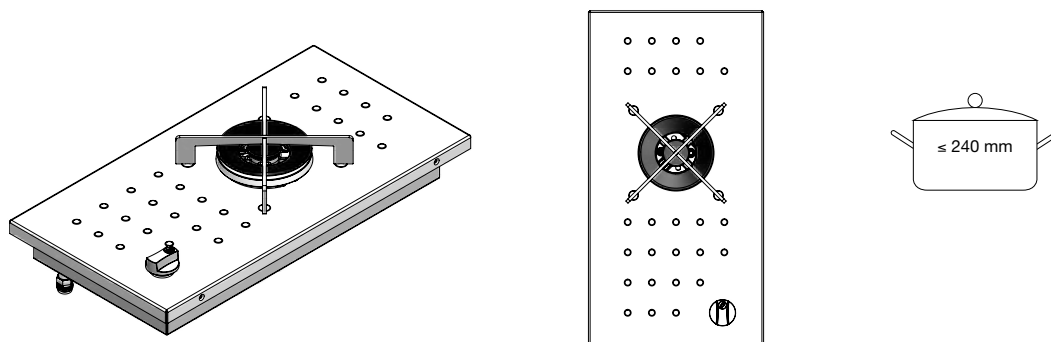
5.4 TECHNISCHES DATENSCHILD AKTUALISIEREN

Nachdem der im Werk vorgerüstete Gasanschluss des Gerätes ausgetauscht wurde, damit es mit einer anderen Gasart betrieben werden kann, muss das silberne Metallschild am Gerät ebenfalls. Aktualisiert werden auf dem neuen shield muss die neue betriebsart informationen ersetzt werden.

6 WARTUNG UND GARANTIE

- Um die Oberflächen in einem guten Zustand zu bewahren, muss man sie nach jeder Verwendung einer gründlichen Reinigung unterziehen.
- Vor der Reinigung die Platte abkühlen lassen und anschließend mit CLEAN PLANET einsprühen; 7-10 Minuten einwirken lassen und den aufgeweichten Schmutz entfernen. Anschließend gut ausspülen.
- Für Edelstahlteile wird die Verwendung von CLEAN INOX empfohlen; es handelt sich um einen spezifischen Reiniger für Edelstahl, der eventuellen Schmutz oder Fettflecken von der Oberfläche der Struktur entfernt und keine abrasiven bzw. sauren Stoffe auf Chlorbasis enthält.
- Auf die Oberfläche sprühen, gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch bzw. einem Mikrofasertuch trocknen.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahlen reinigen.
- Keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden.
- Bevor man mit dem Garen beginnt, alle Speisereste entfernen.
- FÜR WEITERE INFORMATIONEN DAS HANDBUCH "BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN – GARANTIE PLANET" KONSULTIEREN.
- FÜR TECHNISCHE PROBLEME DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.

Vorrichtungen aus Edelstahl die AM MEER ODER IN DER NÄHE VON SCHWIMMBÄDERN genutzt werden, müssen öfter gereinigt werden, um Ablagerungen von in der Luft enthaltenem Chlorid zu entfernen. Dadurch wird vermieden, dass die Oberflächen aus Edelstahl durch chemische Substanzen angegriffen werden.



1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Siehe Anmerkungen „Allgemeine Informationen und Sicherheit des Geräts“.

WICHTIG: das Gerät nicht ohne Grillrost oder mit Wärmeverbreitern betreiben.

Zum Kochen ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden und einem Durchmesser von 70 mm bis max. 240 mm verwenden.

Bevor man die Brenner einschaltet, sicherstellen, dass die Brennerdeckel-Aufsätze mit den zugehörigen emaillierten Deckeln ordnungsgemäß positioniert wurden.

2 INSTALLATION

Für die Durchführung der Installation der Garplatte die Anleitungen des Kapitels **2 INSTALLATION** für die Montage des Geräts befolgen.

3 ANSCHLUSS DES GERÄTS

Für die Durchführung des Anschlusses der Garplatte die Anleitungen des Kapitels **3 ANSCHLUSS DES GERÄTS** des Geräts befolgen.

4 EINSCHALTUNG/BETRIEB

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung für die elektronische Zündung ausgestattet.

F.DUAL verfügt über zwei Kronenaufsätze (Flammen), einen externen (1) und einen kleineren internen (2). Die beiden Aufsätze (Flamme) können getrennt oder zusammen betrieben werden.

Um den Brenner einzuschalten, den Drehknopf drücken, um die elektronische Zündung zu aktivieren, und anschließend im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Den gewünschten Flammentyp wählen, indem man den Drehknopf auf die in der Tabelle angegebenen Symbole positioniert.

Der interne und der externe Brenner können unabhängig voneinander verwendet werden.

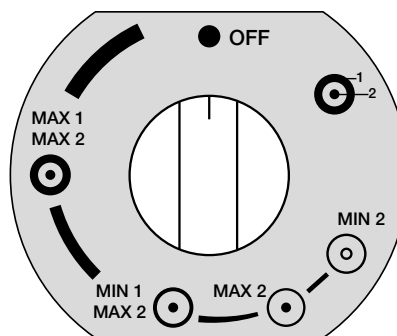
Nach jeder Verwendung muss man sich vergewissern, dass sich der Steuerknopf immer in der geschlossenen Position (● OFF) befindet.

Es könnte vorkommen, dass sich der Brenner beim Loslassen des Drehknopfes ausschaltet: das bedeutet, dass die Sicherheitsvorrichtung noch nicht aktiviert wurde; die Einschaltprozedur wiederholen.

Sollte sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden einschalten, den Drehknopf in die Position „geschlossen“ drehen und 60 Sekunden lang Einschaltversuche unterlassen.

Sollten sich die Brenner aus Versehen ausschalten, schaltet sich nach ca. 20 Sekunden eine Sicherheitsvorrichtung ein, um den Gasaustritt zu verhindern, auch bei offenem Hahn. In diesem Fall den Drehknopf in die Position geschlossen (● OFF) drehen und 60 Sekunden lang Einschaltversuche des Brenners unterlassen.

	Interner Brenner	Externer Brenner	KW
● MAX 1 ● MAX 2	MAX	MAX	4
○ MIN 1 ○ MAX 2	MAX	MIN	2,3
○ MAX 2	MAX	CHIUSO	0,8
○ MIN 2	MIN	CHIUSO	0,4



5 ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE ARTEN VON GAS

Sollte das Gerät für eine andere als die gewünschte Gasart vorgerüstet sein, ist wie folgt vorzugehen:

- die Düsen an jedem Brenner ersetzen
- regulierung der Flamme auf kleinster Stufe

5.1 AUSWECHSELN DER DÜSEN

- den Grillrost entfernen, die Kappen und den Kronenaufsatz abnehmen. (fig. 1)
 - die Düse mit einem 7 mm Steckschlüssel entfernen und mit der für die gewünschte Gasart normierten Düse ersetzen. (fig. 2)
- ACHTUNG:** Beim Übergang auf Methangas, die mit 70 markierte Düse in der inneren Krone montieren und die mit 140 markierte Düse in der externen Krone.
- den Kronenaufsatz und die Kappen wieder korrekt einsetzen und den Grillrost montieren.

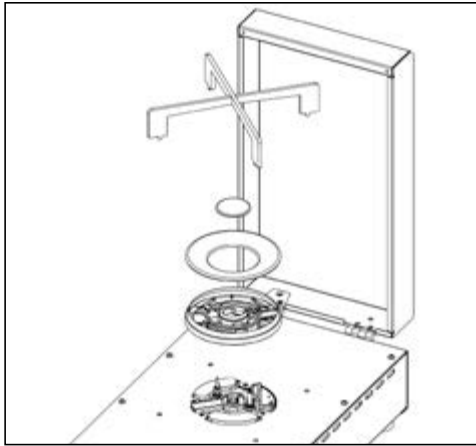


FIG. 1

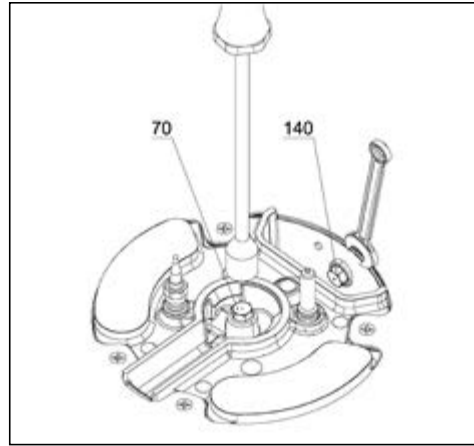


FIG. 2

5.2 REGULIERUNG DER FLAMME AUF KLEINSTER STUFE

- den Brenner einschalten und den Regler in der inneren Krone auf kleinste Stufe $\odot_{MIN 2}$ stellen.
- den Regler am Gashahn herausziehen (Abb.E) und mit einem Schraubendreher (Abb.F) an der seitlichen Stellschraube (Abb.G) die Flamme solange einstellen bis sie gleichmäßig auf kleinster Stufe brennt. **ACHTUNG:** auf kleinster Stufe muss die Flamme mit der Spitze des Thermoelements in Berührung kommen, dadurch wird verhindert, dass sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet.
- den Regler wieder aufsetzen und in der externen Krone auf kleinste Stufe $\odot_{MIN 1}$ stellen und den Vorgang wiederholen, die seitliche Stellschraube (Abb. H) einstellen bis die Flamme auf kleinster Stufe regelmäßig brennt.

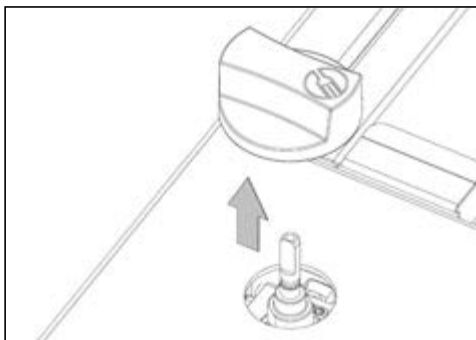


FIG. E

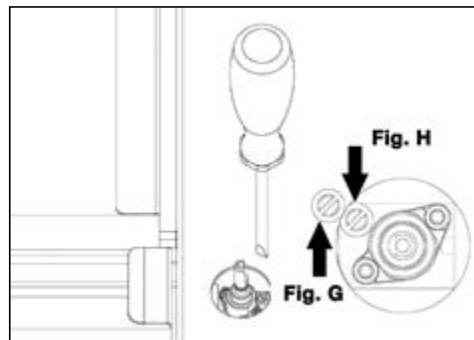


FIG. F

5.3 TECHNISCHES DATENSCHILD AKTUALISIEREN

Nachdem der im Werk vorgerüstete Gasanschluss des Gerätes ausgetauscht wurde, damit es mit einer anderen Gasart betrieben werden kann, muss das silberne Metallschild am Gerät ebenfalls aktualisiert werden. Auf dem neuen Schild muss die neue betriebsart informationen ersetzt werden.

6 WARTUNG UND GARANTIE

- Um die Oberflächen in einem einwandfreien Zustand zu bewahren, muss man sie nach jeder Verwendung einer gründlichen Reinigung unterziehen.
- Für Edelstahlteile wird die Verwendung von CLEAN INOX empfohlen; es handelt sich um einen spezifischen Reiniger für Edelstahl, der eventuellen Schmutz oder Fettflecken von der Oberfläche der Struktur entfernt und keine abrasiven bzw. sauren Stoffe auf Chlorbasis enthält.
- Auf die Oberfläche sprühen, gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch bzw. einem Mikrofasertuch trocknen.
- Das Gerät nicht mit Dampfstrahlen reinigen.
- Keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden.
- Roste, Kappen, Brennringe und Brenner können zu Reinigungszwecken herausgenommen werden; mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel waschen; dabei keine abrasiven oder korrosiven Reiniger auf Chlorbasis verwenden. Verkrustungen entfernen und warten, bis sie **vollkommen trocken sind**.

- FÜR WEITERE INFORMATIONEN DAS HANDBUCH "BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN – GARANTIE PLANET " KONSULTIEREN.
- FÜR TECHNISCHE PROBLEME DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.



Targhetta tecnica - Type label
Plaquette signalétique - Typenschild

Production unit 1

LEVIGMATIC Professional Cooking
Via dell'Industria, 71
31020 San Vendemiano (TV)
Tel. +39 0438 778161
Fax +39 0438 778385
www.levigmatic.it

Production unit 2

PLA.NET Outdoor Cooking
Via dell'Industria, 39
31020 San Vendemiano (TV)
Tel. +39 0438 470552
Fax +39 0438 478705
info@planetbarbecue.it
www.planetbarbecue.it



products strictly made in Italy