

SANTOS



Manuale d'uso

SANTOS S-418 PRO

Versione: tutti i modelli

CE 2575

PIN: 2575DP38974



Indice

1	Informazioni generali.....	4
1.1	Note generali	4
1.2	Uso previsto	4
1.3	Immagini	4
1.4	Documenti allegati.....	4
2	Sicurezza	5
2.1	Legenda	5
2.2	Istruzioni generali di sicurezza.....	5
2.3	Combustibile omologato e riduttore di pressione.....	9
3	Messa in funzione	10
3.1	Prima della messa in funzione	10
3.2	Collegare la bombola del gas	10
3.3	Prova di tenuta.....	11
4	Utilizzo	12
4.1	Comandi	12
4.1.1	Panoramica generale	13
4.1.2	Pannello di controllo.....	13
4.2	Accendere l'apparecchio	14
4.2.1	Accensione dei bruciatori principali.....	15
4.2.2	Accensione del bruciatore laterale.....	15
4.2.3	Accensione del bruciatore posteriore.....	16
4.2.4	Accendere con i fiammiferi.....	17
4.2.5	Far bruciare l'apparecchio prima del primo utilizzo	17
4.3	Grigliare	17
5	Consigli pratici per il barbecue	18
5.1	Informazioni generali.....	18
5.2	Utilizzo della superficie di cottura.....	19
5.3	Carne.....	19
5.4	Pesce	19



5.5	Verdure	19
6	Dati tecnici.....	20
6.1	Barbecue a gas	20
6.2	Requisiti per i riduttori di pressione	20
6.3	Requisiti relativi alle tubazioni flessibili.....	21
6.4	Requisiti relativi alle bombole di gas.....	21
7	Pulizia e manutenzione	21
7.1	Istruzioni per la manutenzione delle parti smaltate	21
7.2	Istruzioni per la cura dell'acciaio inossidabile.....	21
	7.2.1 Prodotti per la cura e la pulizia	22
	7.2.2 Istruzioni generali per la pulizia.....	22
	7.2.3 Sporcizia ostinata, oleosa e grassa	22
	7.2.4 Residui ostinati.....	23
7.3	Pulizia e manutenzione dell'apparecchio	23
7.4	Sostituire la bombola del gas.....	24
7.5	Conservazione	25
8	Risoluzione dei problemi	26
8.1	Domande frequenti	28
9	Servizio clienti.....	29
10	Dichiarazione di conformità.....	29
11	Smaltimento	29
11.1	Materiale da imballaggio	29
11.2	Apparecchiature usate	29

1 Informazioni generali

1.1 Note generali

Il presente manuale d'uso descrive la messa in funzione e l'utilizzo del SANTOS S-418 PRO (di seguito denominato «apparecchio»). Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Leggere attentamente il manuale d'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di utilizzare l'apparecchio. La mancata osservanza del presente manuale d'uso può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio. Santos Grills GmbH non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza del presente manuale d'uso.

Conservare il manuale d'uso per un utilizzo futuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, è indispensabile fornire loro il presente manuale d'uso.

Il manuale d'uso può essere richiesto in formato PDF tramite il servizio clienti.

Nell'ambito del miglioramento continuo del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e di design.

1.2 Uso previsto

L'apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura alla griglia e la preparazione di alimenti adatti alla cottura alla griglia. L'apparecchio è destinato all'uso privato o ad un impiego di tipo domestico.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nel presente manuale d'uso. Qualsiasi altro utilizzo è considerato improprio e può causare danni materiali o addirittura lesioni personali. L'apparecchio non è un giocattolo per bambini.

Santos Grills GmbH non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o scorretto.

1.3 Immagini

Le immagini sono puramente indicative. Le immagini effettive potrebbero differire.

1.4 Documenti allegati

Oltre al presente manuale d'uso, se si utilizzano accessori, si applicano anche le istruzioni di montaggio e gli ulteriori manuali d'uso relativi agli accessori, ad esempio lo spiedo girevole.



2 Sicurezza

2.1 Legenda

Il manuale d'uso contiene simboli di sicurezza e avvertenze di sicurezza per segnalare possibili pericoli o danni materiali.

Le avvertenze di pericolo sono suddivise in tre categorie, a seconda della gravità delle lesioni. A seconda della gravità, vengono utilizzate le seguenti parole di segnalazione.



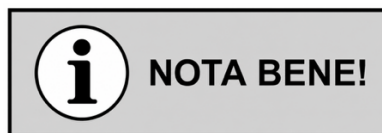
Questo simbolo/avviso indica un pericolo di media gravità che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.



Questo simbolo/avviso indica un pericolo di media gravità che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.



Questo simbolo/termine di segnalazione indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Il simbolo o la dicitura di avvertenza segnala il rischio di possibili danni materiali e fornisce utili informazioni aggiuntive relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

2.2 Istruzioni generali di sicurezza

La conoscenza delle istruzioni di sicurezza fondamentali è un requisito imprescindibile per un utilizzo sicuro e un funzionamento regolare dell'apparecchio. Il presente manuale d'uso contiene tutte le indicazioni necessarie per un utilizzo sicuro dell'apparecchio.



- Non utilizzare mai un apparecchio difettoso o con tubi del gas danneggiati, punti di collegamento che presentano perdite o un riduttore di pressione difettoso.
- Interrompere immediatamente l'erogazione del gas dalla valvola della bombola di GPL se si riscontrano anomalie nella combustione del gas o rumori insoliti.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente all'aperto in un luogo ben ventilato. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato in ambienti chiusi.



- Non utilizzare l'apparecchio in una zona depressa, poiché il gas fuoriuscito potrebbe accumularsi in quel punto.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto la pioggia o in presenza di vento forte.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie solida e piana.
- Non incassare o incorniciare l'apparecchio.
- Non utilizzare combustibili diversi dal gas liquido.
- Non utilizzare pietre laviche o bricchetti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se nella camera di combustione sono presenti corpi estranei.
- Utilizzare con il bruciatore laterale esclusivamente pentole con un diametro compreso tra 20 e 26 cm.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Mantenere sempre una distanza minima di 3 m da oggetti e strutture infiammabili su tutti i lati dell'apparecchio.
- Non apportare modifiche strutturali all'apparecchio. Non manomettere i componenti sigillati dal produttore. Utilizzare esclusivamente i componenti in dotazione.
- Far eseguire le riparazioni e gli interventi di manutenzione non descritti nel presente manuale d'uso esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Quando non si utilizza l'apparecchio, durante la pulizia o in caso di malfunzionamento, spegnere sempre l'apparecchio e chiudere la valvola della bombola del gas.



Rischi per i bambini e per le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, persone con disabilità parziali, anziani con limitazioni delle capacità fisiche e mentali) o con scarsa esperienza e conoscenza (ad esempio, bambini più grandi).

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che ne derivano.
- Quando non viene utilizzato, conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.



Attenzione! Pericolo di esplosione a causa di fughe di gas!

- Attenzione! Il gas liquido è altamente infiammabile ed esplosivo.



- Assicurarsi che il gas liquido non fuoriesca in modo incontrollato.
- Non collegare mai bombole di gas liquido nuove o non completamente svuotate se nelle immediate vicinanze sono presenti fonti di accensione.
- Prima di ogni utilizzo, eseguire un controllo completo della tenuta del gas.
- Non fumare durante il controllo della tenuta.
- Non verificare mai la tenuta in presenza di fiamme libere.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore adeguato.
- Non far cadere la bombola del gas. Durante il funzionamento, tenere sempre la bombola del gas in posizione eretta/verticale. Quando l'apparecchio non è in uso, l'alimentazione del gas dal serbatoio deve essere chiusa o spenta.
- La bombola del gas deve essere conservata all'aperto o in un locale a prova di incendio, in posizione eretta e fuori dalla portata dei bambini.
- La bombola del gas non deve mai essere conservata in luoghi in cui si possono raggiungere temperature superiori a 50 °C.
- Non collegare mai all'apparecchio una bombola di gas liquido non regolata.
- Utilizzare esclusivamente riduttori di pressione certificati e tubi flessibili di lunghezza non superiore a 1,5 m.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con un riduttore di pressione omologato da 50 mbar e un tubo del gas omologato.
- Controllare il riduttore di pressione e i tubi prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se si riscontrano segni di usura eccessiva, crepe o tagli nel tubo, è necessario sostituirlo prima di utilizzare il barbecue.
- In caso di fuoriuscita di gas o di forte odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla valvola della bombola di gas liquido e individuare la causa della fuoriuscita.
- Sostituire il riduttore di pressione e i tubi flessibili secondo le indicazioni del produttore o le normative nazionali vigenti.
- Non utilizzare mai una bombola di gas liquido danneggiata, ammaccata o arrugginita.



PERICOLO!

Attenzione! Pericolo di esplosione in caso di danneggiamento del tubo del gas!

- Il tubo del gas non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Il tubo del gas non deve passare lungo spigoli vivi o angoli.
- Il tubo del gas non deve essere esposto a gocce di grassi bollenti.
- Il tubo del gas non deve essere attorcigliato su tutta la sua lunghezza.



ATTENZIONE!

Pericolo di tagli e abrasioni a causa dei bordi taglienti!



- Maneggiare con cura tutti i componenti per evitare tagli.
- Indossare guanti protettivi.

Pericolo di lesioni da schiacciamento durante la movimentazione e il trasporto!

- Trasportare l'apparecchio con cautela, se possibile in due persone.
- Indossare guanti protettivi.



Pericolo di ustioni causate da superfici calde e residui di grasso infiammabili!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Toccare le parti dell'apparecchio solo con presine resistenti al calore o guanti da barbecue.
- Per la vostra sicurezza, indossate indumenti adeguati e non sintetici.
- Il grasso è infiammabile. Per rimuovere i residui di grasso, pulite regolarmente l'apparecchio.
- Non chinarsi mai sull'apparecchio aperto. Le fiamme dei bruciatori sono difficili da individuare nelle giornate soleggiate.
- Non rivestire mai il fondo della vaschetta del barbecue con fogli di alluminio, sabbia o sostanze che assorbono il grasso, poiché ciò impedisce il deflusso del grasso sulla griglia di sgocciolamento e nel contenitore di raccolta.



Pericolo dovuto all'uso di contenitori non idonei!

- Utilizzate esclusivamente recipienti e contenitori adatti alla cottura alla griglia, secondo le indicazioni del produttore; non utilizzate normali recipienti in vetro, vetroceramica o terracotta.
- Non utilizzate recipienti e contenitori chiusi, poiché potrebbero rompersi a causa dell'aumento di pressione.



Pericolo di incendio ed esplosione in caso di uso improprio della batteria!

- Attenersi alle istruzioni di sicurezza fornite dal produttore relative all'uso delle batterie.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non cortocircuitarle e non distruggerle in altro modo.
- Rimuovere la batteria se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.
- Maneggiare le batterie danneggiate solo con guanti protettivi.
- Non riscaldare le batterie e non gettarle nel fuoco.

Pericolo di ustioni chimiche causate dal liquido della batteria!

- Il liquido fuoriuscito dalla batteria può causare ustioni chimiche.
- Le batterie più vecchie presentano un rischio maggiore di perdite. Controllate regolarmente le batterie.



- Evitare il contatto del liquido della batteria con la pelle, gli occhi e le mucose.
- In caso di contatto con il liquido della batteria, sciacquare immediatamente le zone interessate con abbondante acqua pulita e, se necessario, consultare un medico.
- Tenere le batterie fuori dalla portata dei bambini.
- Consultare immediatamente un medico se bambini o animali hanno ingerito una batteria.



- Rimuovere tutte le batterie se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.
- Non esporre le batterie a temperature estreme, alla luce diretta del sole o al fuoco.
- Prestare sempre attenzione al corretto orientamento dei poli (+ e -) come indicato nel vano batterie.
- Sostituire le batterie solo con batterie equivalenti o dello stesso tipo e sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente.

2.3 Combustibile omologato e riduttore di pressione



- Sono ammessi all'uso esclusivamente i gas liquidi propano e butano. Non sono ammessi altri combustibili, né miscele con altri combustibili.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con un riduttore di pressione da 50 mbar. Il riduttore è fornito in dotazione con l'apparecchio. In caso di sostituzione o riparazione del riduttore di pressione, si prega di osservare i requisiti relativi al riduttore di pressione riportati nel capitolo 6.2. In caso di dubbio, si prega di contattare la Santos Grills GmbH (contatto tramite www.santosgrills.de). La Santos Grills GmbH non si assume alcuna responsabilità per danni causati dall'utilizzo di un riduttore di pressione non idoneo.
- Nel paese di installazione è necessario verificare se l'apparecchio è omologato per il funzionamento con la categoria di gas o la pressione del gas appropriate. Se necessario, nel paese di installazione è necessario un raccordo adattatore per collegare il riduttore di pressione da 50 mbar alla bombola del gas. Per sapere in quali paesi ciò è necessario, consultare il capitolo 6 o la targhetta identificativa.



3 Messa in funzione

3.1 Prima della messa in funzione



NOTA BENE!

1. Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva con una spugna morbida e una soluzione di acqua calda e sapone.
2. Assicurarsi che le bocchette dei bruciatori siano prive di insetti e ragnatele. Se necessario, pulire le bocchette dei bruciatori come descritto nel capitolo 7.
3. Pulire il vassoio raccogli-grasso e la griglia.
4. Portare tutte le manopole del gas in posizione "OFF".
5. Controllare che tutti i tubi flessibili non presentino danni e sostituire immediatamente quelli danneggiati.

3.2 Collegare la bombola del gas

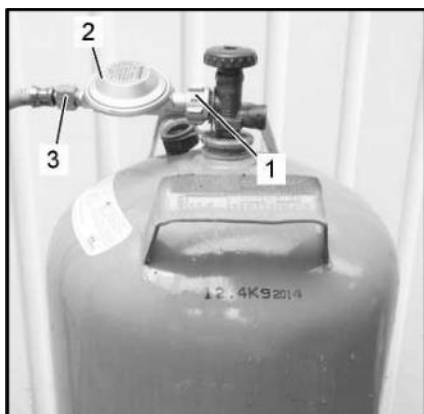


AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione a causa di fughe di gas!

- Prima di aprire la bombola del gas, assicurarsi sempre che tutti i regolatori del barbecue a gas siano in posizione "OFF".
- Controllare il riduttore di pressione e i tubi flessibili prima di ogni utilizzo del barbecue. Se si riscontra un'usura eccessiva o la presenza di crepe o tagli su un tubo flessibile, è necessario sostituirlo prima di utilizzare il barbecue.
- In caso di fuoriuscita di gas o di forte odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla valvola della bombola di GPL e individuare la causa della fuoriuscita.
- La bombola di GPL deve essere sempre in posizione verticale.

ATTENZIONE: Non collegare mai bombole di GPL nuove o non completamente svuotate se nelle immediate vicinanze sono presenti fonti di accensione.



NOTA: I dadi a cappello hanno una filettatura sinistrorsa.

1. Rimuovere il tappo dall'attacco del gas sull'apparecchio e avvitare il tubo del gas all'attacco.
2. Serrare il dado con una chiave fissa.
3. Avvitare il dado di raccordo all'estremità aperta del tubo del gas (3) sul riduttore di pressione (2). Serrare quindi il dado con una chiave fissa.
4. Avvitare il dado di raccordo del riduttore di pressione (1) all'attacco della bombola del gas. Serrare il dado di raccordo a mano. **ATTENZIONE:** non utilizzare attrezzi! Se il dado di raccordo viene serrato eccessivamente, la guarnizione potrebbe danneggiarsi.
5. Posizionare il tubo del gas tenendo conto delle avvertenze generali di sicurezza riportate al punto 2.2.

3.3 Prova di tenuta



Per il controllo, l'apparecchio deve essere completamente montato e la bombola di GPL deve essere piena.

1. Preparare una soluzione detergente composta da una parte di detersivo per piatti e una parte di acqua e versatela in un flacone spray.

CONSIGLIO: in alternativa, potete utilizzare anche uno spray per la ricerca di perdite.

2. Tenete a portata di mano una spazzola o uno straccio per pulire i rubinetti.
3. Portate tutte le manopole del gas in posizione "OFF".
4. Aprite la valvola della bombola del gas liquido. Aprite la valvola lentamente per evitare che si formino sacche d'aria nel tubo del gas e nel riduttore di pressione.
5. Spruzzate la soluzione saponata su tutti i raccordi della bombola di GPL fino al raccordo del tubo che porta ai bruciatori. Nei punti in cui sono presenti perdite si formeranno delle bolle di sapone.
6. Chiudete la valvola della bombola di GPL.
7. Serrate i raccordi che presentano perdite.
8. Ripetere il controllo fino a quando non si formano più bolle.

ATTENZIONE: se non si riesce a eliminare autonomamente le fughe di gas, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio clienti.



4 Utilizzo

4.1 Comandi



Pericolo di incendio nelle vicinanze dell'apparecchio!

- Rispettare sempre, su tutti i lati dell'apparecchio, le distanze minime previste da legge rispetto a oggetti e strutture infiammabili.
- Durante l'uso del barbecue, la bombola del gas deve trovarsi nel relativo alloggiamento.

Pericolo di ustioni causato da superfici calde e residui di grasso infiammabili!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Toccare le parti dell'apparecchio, in particolare il coperchio, la griglia di mantenimento del calore e le griglie di cottura, solo con presine o guanti da barbecue.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Il grasso è infiammabile. Pulire l'apparecchio, in particolare il vassoio raccogli-grasso, regolarmente per rimuovere i residui di grasso.
- Non chinarsi mai sull'apparecchio aperto. Le fiamme dei bruciatori sono difficili da individuare nelle giornate soleggiate.
- Non rivestire mai il fondo della vaschetta della griglia con fogli di alluminio, sabbia o sostanze che assorbono il grasso, poiché ciò impedisce il deflusso del grasso sulla griglia di sgocciolamento e nel contenitore di raccolta del grasso.

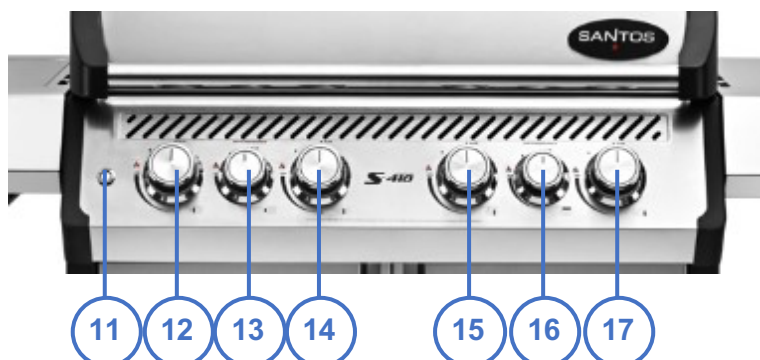


4.1.1 Panoramica generale



1	Mobile base	6	Griglia di mantenimento del calore
2	Bruciatore laterale	7	Bruciatore posteriore
3	Coperchio – Bruciatore laterale	8	Tavolino
4	Griglia	9	Carrello accessori – Interno
5	Coperchio con termometro	10	Portagasi

4.1.2 Pannello di controllo





11	Pulsante di illuminazione	15	Regolatore del gas del bruciatore principale 3
12	Regolatore del gas del bruciatore principale 1	16	Regolatore del gas per bruciatore posteriore
13	Regolatore del gas per bruciatore laterale	17	Regolatore del gas del bruciatore principale 4
14	Regolatore del gas del bruciatore principale 2		



NOTA BENE!

- Si prega di notare che i regolatori del gas dell'apparecchio sono dotati di un'illuminazione a LED. Questa può essere accesa e spenta tramite il pulsante di accensione presente sul pannello di controllo. Se i regolatori del gas sono illuminati di blu, significa che sono in posizione OFF. Se i regolatori del gas sono illuminati di rosso, significa che sono in posizione ON.
- L'illuminazione non consente di verificare se il flusso di gas è attivato o disattivato. Non serve a controllare se la fiamma è accesa. Questo deve essere verificato dall'utente.

4.2 Accendere l'apparecchio



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio causato da oggetti presenti nel vano inferiore dell'apparecchio! Pericolo di ustioni causato da fiamme improvvise!

- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che nell'armadietto sotto il corpo del barbecue non vi siano oggetti infiammabili o sensibili al calore.
- In caso di dubbio, svuotare l'armadietto.
- Non utilizzare accendini o acceleranti per accendere il barbecue.
- Non chinarsi sull'apparecchio durante l'accensione.

Pericolo di esplosione con il coperchio chiuso!

- Aprire il coperchio dell'apparecchio prima di accendere i bruciatori!
- Pericolo di esplosione se il coperchio è chiuso!

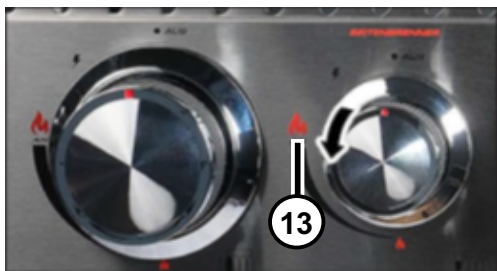


4.2.1 Accensione dei bruciatori principali



1. Aprire il coperchio del barbecue a gas (5).
2. Assicurarci che tutte le manopole del gas siano in posizione «OFF».
3. Aprire la valvola della bombola del gas liquido.
4. Premere con forza la manopola del gas all'estrema sinistra e ruotarla nella posizione di massima combustione «ON» (12).
 - ➔ Si sentirà un clic della scintilla di accensione. Se non si sente alcun clic, il meccanismo di accensione è difettoso. In questo caso, chiudere nuovamente la manopola del gas e risolvere il guasto (vedere capitolo 8).
5. Dopo il clic, tenere premuta la manopola del gas per altri 2 secondi affinché il bruciatore si accenda.
6. Rilasciare la manopola del gas e verificare se il bruciatore si è acceso.
 - ➔ Deve essere visibile una fiamma.
7. Se necessario, ripetere la procedura per gli altri bruciatori principali da sinistra a destra.

4.2.2 Accensione del bruciatore laterale



1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale (3).
2. Aprire la valvola della bombola del gas liquido.
3. Premere con forza la piccola manopola del gas a sinistra, relativa al bruciatore laterale in ceramica, e ruotarla nella posizione massima di accensione «ON» (13).
 - ➔ Si sentirà il clic della scintilla di accensione a intervalli regolari. Se non si sente alcun clic, la batteria è scarica o il meccanismo di accensione è difettoso. In questo caso, chiudere nuovamente la manopola del gas e risolvere il problema (vedere capitolo 8).
4. Dopo il clic, tenere premuta la manopola del gas per almeno 10 secondi affinché il bruciatore si accenda.
5. Rilasciate la manopola del gas e controllate se il bruciatore si è acceso.
 - ➔ Deve essere visibile una fiamma.



4.2.3 Accensione del bruciatore posteriore



NOTA BENE!

- Prima di utilizzare il bruciatore posteriore, rimuovere sempre la griglia di mantenimento del calore per evitare che si danneggi.



AVVERTENZA!

- Il bruciatore posteriore non deve essere utilizzato insieme ai bruciatori principali.



1. Aprire il coperchio del barbecue a gas (5).
2. Aprire la valvola della bombola del gas liquido.
3. Premere con decisione la manopola del gas di destra, relativa al bruciatore posteriore, e ruotarla sulla posizione massima di combustione «ON» (16).
 - ➔ Si sente il clic della scintilla di accensione a intervalli regolari. Se non si sente alcun clic, la batteria è scarica o il meccanismo di accensione è difettoso. In questo caso, chiudere nuovamente la manopola del gas e risolvere il problema (vedere capitolo 8).
4. Se il bruciatore posteriore non è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, è necessario attendere alcuni secondi affinché il tubo di alimentazione si riempia di gas.
5. Dopo il clic, tenere premuta la manopola del gas per almeno 5 secondi.
6. Rilasciare la manopola del gas e verificare se il bruciatore si è acceso.
 - ➔ Deve essere visibile una fiamma su tutto il bruciatore posteriore (7).



4.2.4 Accendere con i fiammiferi



NOTA BENE!

- Per accendere il barbecue con i fiammiferi, occorrono fiammiferi extra lunghi che consentano di raggiungere i bruciatori attraverso la griglia.
 - 1. Aprire il coperchio del barbecue a gas o del fornello laterale, a seconda della fiamma che si desidera accendere.
 - 2. Assicurarsi che tutte le manopole del gas siano in posizione «OFF».
 - 3. Aprire la valvola della bombola del gas liquido.
 - 4. Se si desidera accendere uno dei bruciatori principali, premere con forza su una delle manopole del gas dei bruciatori principali (12, 14, 15, 17) e ruotarla sulla posizione massima «ON». Se si desidera accendere il bruciatore laterale, premere con forza il piccolo regolatore del gas sinistro (13) e ruotarlo sulla posizione massima «ON». Se si desidera accendere il bruciatore posteriore, premere con forza il piccolo regolatore del gas destro (16) e ruotarlo sulla posizione massima «ON».
 - 5. Attendere circa 3 secondi affinché il gas si distribuisca.
 - 6. Accendere il fiammifero e avvicinarlo al bruciatore attraverso la copertura del bruciatore.
 - 7. Rilasciare la manopola del gas e verificare se il bruciatore si è acceso.
- ➔ Deve essere visibile una fiamma.

4.2.5 Far bruciare l'apparecchio prima del primo utilizzo



NOTA BENE!

- Per eliminare tutti gli odori, le sostanze estranee e i residui derivanti dall'uso, è necessario «bruciare» l'apparecchio prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- 1. Accendere tutti i bruciatori principali (12, 14, 15, 17).
- 2. Ruotare le manopole del gas dei bruciatori principali sulla posizione massima di combustione «ON».
- 3. Lasciare funzionare l'apparecchio per 15 minuti con il coperchio chiuso.
- 4. Al termine della «spegnimento», ruotare tutte le manopole del gas sulla posizione «OFF» e aprire il coperchio.

4.3 Grigliare



AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione dovuto all'accumulo di gas!



L'uso di padelle e di una piastra per bistecche può soffocare la fiamma del barbecue e causare la fuoriuscita di gas non bruciato.

- Non coprire mai l'intera superficie della griglia con le padelle.
- Se si utilizza una piastra per bistecche, è necessario lasciare almeno una griglia all'interno del barbecue.

Pericolo di ustioni a causa dell'elevato calore!

Se l'apparecchio viene utilizzato alla massima potenza per più di 15 minuti con il coperchio chiuso, alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi notevolmente, causando ustioni e danni materiali.

- Non utilizzare mai l'apparecchio alla massima potenza per più di 15 minuti. Successivamente, aprire il coperchio o portare le manopole del gas alla posizione minima.
- Quando si utilizza una piastra per bistecche o una padella in acciaio inossidabile, il bruciatore corrispondente sotto la piastra o la padella deve essere utilizzato esclusivamente alla potenza minima.
- La piastra per bistecche e le padelle utilizzate devono mantenere sempre una distanza minima di 2 cm da tutte le pareti laterali del barbecue.



NOTA BENE!

- L'apparecchio è progettato per una cottura alla griglia efficace senza pietre laviche o bricchetti di alcun tipo. Il calore viene irradiato attraverso le coperture dei bruciatori situate sopra ciascuno di essi.
- I grassi e i succhi che gocciolano dall'apparecchio possono provocare la comparsa momentanea di fiamme. Poiché queste fiammate conferiscono il tipico sapore di grigliata desiderato e il colore corrispondente, dovrebbero essere tollerate in una certa misura.

5 Consigli pratici per il barbecue

5.1 Informazioni generali

I consigli riportati di seguito hanno lo scopo di fornirvi una guida iniziale per utilizzare il vostro barbecue nel modo migliore possibile. È tuttavia importante tenere presente che spetta all'utente scegliere i tempi di cottura e l'intensità del calore in base ai propri gusti.

Cottura diretta

Nella cottura diretta, la carne, il pesce o le verdure vengono cotti direttamente sulla griglia, sotto la quale è acceso il bruciatore.

Cottura indiretta



Nella cottura indiretta, la carne, il pesce o le verdure vengono cotti dal calore dei bruciatori adiacenti. Il bruciatore sotto la griglia su cui si trovano la carne, il pesce o le verdure non è acceso. Gli alimenti possono essere cotti indirettamente anche sulla griglia di mantenimento del calore estraibile.

Durante la cottura indiretta, il coperchio deve rimanere chiuso. La temperatura non dovrebbe superare i 160 °C. Ciò può essere ottenuto impostando i bruciatori esterni sulla posizione di combustione più bassa e spegnendo gli altri bruciatori. Se la temperatura con il coperchio chiuso è comunque più alta, è possibile aprire leggermente il coperchio.

5.2 Utilizzo della superficie di cottura

Non è consentito coprire l'intera superficie della griglia con piastre per bistecche, padelle ecc. L'uso di più padelle e di una piastra per bistecche può causare lo spegnimento della fiamma e la fuoriuscita di gas non bruciato. È necessario mantenere sempre una distanza minima di 2 cm da tutte le pareti laterali del barbecue. È necessario lasciare sempre una griglia all'interno del barbecue. In caso contrario sussiste il pericolo di surriscaldamento del barbecue a gas.



Si prega di tenere presente che i consigli riportati di seguito si riferiscono esclusivamente al preriscaldamento del barbecue. La scelta di cuocere poi con cottura diretta o indiretta dipende interamente dall'utente.

5.3 Carne

Per grigliare qualsiasi tipo di carne, si consiglia di preriscaldare le griglie con il coperchio chiuso alla massima potenza per un massimo di 5 minuti. Per i tagli di carne di spessore ridotto (arrosto alla griglia, fette di pancetta, costine ecc.) si consiglia di preriscaldare solo brevemente (circa 2-3 minuti). Per i tagli di carne più spessi (arrosto, pollo intero ecc.) è opportuno scegliere un tempo massimo di preriscaldamento di 5 minuti. In entrambi i casi, durante il preriscaldamento il coperchio deve essere chiuso.

5.4 Pesce

Per grigliare qualsiasi tipo di pesce, si consiglia di preriscaldare le griglie con il coperchio chiuso alla massima potenza per un massimo di 2-3 minuti.

5.5 Verdure

Anche per grigliare le verdure, come nel caso del pesce, è consigliabile preriscaldare la griglia con il coperchio chiuso alla massima potenza per un massimo di 2-3 minuti.



6 Dati tecnici

6.1 Barbecue a gas

Nome del modello	SANTOS S-418 PRO
Categoria di gas	I3B/P(50)
Pressione di mandata/pressione del gas	50 mbar
Tipo di gas	Gas di petrolio liquefatto (GPL) a base di butano, propano o una miscela dei due
Carico termico totale	20,5 kW (1491 g/h)
Carico termico nominale del bruciatore principale	4 x 3 kW (ca. 218 g/h)
Carico termico nominale del bruciatore laterale	4,5 kW (ca. 327 g/h)
Carico termico nominale del bruciatore posteriore	4 kW (291 g/h)
Dimensioni dell'iniettore per ciascun bruciatore	0,73 mm (bruciatore principale) 0,85 mm (bruciatore posteriore) 0,90 mm (bruciatore laterale)
Accensione	Piezo; batteria
Tipo di batteria	Mignon (AA) 1,5 V
Paesi di destinazione	AT, CH, DE, SK, BE*, BG*, CY*, CZ*, DK*, EE*, ES*, FI*, FR*, GR*, HR*, HU*, IE*, IS*, IT*, LT*, LU*, LV*, MT*, NL*, NO*, PL*, PT*, RO*, SE*, SI*, TR* (*Con l'adattatore corrispondente)
Dimensioni (L x P x A)	1540 x 630 x 1202 mm
Peso	circa 75 kg

6.2 Requisiti per i riduttori di pressione

Tipi di riduttori di pressione consentiti	Regolatore di bassa pressione EN 16129
Certificazione	Conforme alle norme DVGW/DIN EN
Pressione di uscita	50 mbar
Prestazioni	1,5 kg/h
Attacco per bombole di gas	IG 7/16-28 UNEF



Raccordo per tubo flessibile con riduttore di pressione	G 1/4 LH-KN
---	-------------

6.3 Requisiti relativi alle tubazioni flessibili

Tipo di tubo	Tubo flessibile per media pressione (10 bar)
Materiale	Plastica/Gomma
Certificazione	Conforme alle norme DVGW/DIN EN
Conessioni	G 1/4 LH-ÜM
Lunghezza massima del tubo del gas	1,5 m

6.4 Requisiti relativi alle bombole di gas

Tipo di GPL	Propano, butano o miscela di propano e butano
Taglie	5, 8 o 11 kg
Altezza (5 kg / 8 kg / 11 kg)	505/465/600 mm
Diametro (5 kg / 8 kg / 11 kg)	229/300/300 mm

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Istruzioni per la manutenzione delle parti smaltate

Per la manutenzione delle parti esterne smaltate dell'apparecchio, consigliamo di pulirle regolarmente o dopo l'uso con un panno di cotone, acqua calda e un po' di detersivo per piatti comune.

7.2 Istruzioni per la cura dell'acciaio inossidabile

L'acciaio inossidabile è noto per la sua capacità di mantenere una superficie liscia e pulita, resistente alla ruggine e al deterioramento. Tuttavia, lo sporco e i depositi possono danneggiare l'acciaio inossidabile, causando ruggine e corrosione. L'acciaio inossidabile è facile da pulire e si usura poco se si seguono alcune regole. Acqua grassa o sporca, residui di detersivi o di cibo sulla superficie dell'acciaio inossidabile possono danneggiarlo.

Se si pulisce l'acciaio inossidabile con materiali non metallici, l'acciaio inossidabile può arrugginirsi. Durante la pulizia con materiali non metallici, sulla superficie dell'acciaio inossidabile possono depositarsi sottili particelle di ferro. Queste particelle devono essere rimosse immediatamente, poiché possono penetrare nello strato passivo dell'acciaio inossidabile e causare corrosione.

Anche i danni alla superficie possono far arrugginire l'acciaio inossidabile. In questo caso è necessario un intervento rapido per evitare la diffusione della ruggine.



7.2.1 Prodotti per la cura e la pulizia

Un kit completo per la cura e la pulizia comprende:

- Prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile a base di olio
- Straccio
- Spugna
 - **ATTENZIONE:** utilizzare esclusivamente spugne abrasive prive di ferrite e lana d'acciaio priva di ferrite!
- Spazzola in nylon per superfici con motivi a rullo
- un detergente specifico per griglie in acciaio inossidabile o un altro detergente adatto
- Bottiglia di acqua demineralizzata
- Detergente delicato (detersivo per piatti) e un panno

Per la pulizia sono particolarmente indicate le cosiddette spugne prive di ferrite o detersivi specifici. Tuttavia, sono efficaci solo se la superficie in acciaio inossidabile non ha ancora subito danni.

La pulizia deve essere effettuata esclusivamente con i prodotti per la cura e la pulizia SANTOS. Non si risponde di eventuali danni, scolorimenti o simili causati dalla pulizia del barbecue con un detergente diverso da quelli indicati.

7.2.2 Istruzioni generali per la pulizia

Si consiglia di pulirlo regolarmente dopo l'uso con acqua calda e un panno. Utilizzate un buon detergente specifico per griglie: è il metodo più sicuro per pulire l'acciaio inossidabile. Per asciugarlo, utilizzate un canovaccio da cucina o un panno per evitare macchie d'acqua. Lucidate sempre seguendo la direzione delle venature.

Per una pulizia più efficace, utilizzare acqua calda e detersivo per piatti. Questo è il metodo più sicuro per non danneggiare l'acciaio inossidabile. Assicurarsi che la superficie sia risciacquata accuratamente per evitare macchie e schizzi. Asciugare sempre l'apparecchio con un panno per evitare macchie d'acqua che potrebbero formarsi a causa dei minerali presenti nell'acqua.

A seconda del tipo di superficie dell'acciaio inossidabile, i detersivi aggressivi possono causare graffi. Le superfici opache sono meno sensibili rispetto a quelle altamente lucidate o a specchio.

- **Verificate la compatibilità del detergente con il tessuto su una zona nascosta**
- **Non dimenticate di risciacquare e asciugare**

7.2.3 Sporizia ostinata, oleosa e grassa

Si consiglia di effettuare la pulizia con un detergente a base alcolica, come alcool denaturato o acetone, passando più volte con un panno pulito e rimuovendo il detergente senza lasciare residui.

➔ Non utilizzare detersivi contenenti cloro

L'acciaio inossidabile e il cloro non sono una buona combinazione. Tenere il cloro lontano dall'acciaio inossidabile!

➔ Non utilizzare lana d'acciaio o spazzole metalliche

Questi prodotti lasciano piccole particelle sulla superficie dell'acciaio inossidabile, che inevitabilmente iniziano ad arrugginirsi. Inoltre, lasciano graffi sull'acciaio inossidabile.

7.2.4 Residui ostinati

Se seguite tutte le istruzioni e nonostante ciò compaiono macchie e aloni, la causa potrebbe essere l'acqua e non il detergente. L'acqua dura può causare macchie e aloni sulle superfici in acciaio inossidabile.

Le superfici esterne richiedono più cura rispetto a quelle interne.

Dopo ogni pulizia, è consigliabile strofinare tutte le superfici in acciaio inossidabile (esterne e interne) con un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile a base di olio!

➔ Per la cura delle superfici interne della zona barbecue, utilizzare solo oli adatti al contatto con gli alimenti

7.3 Pulizia e manutenzione dell'apparecchio



- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole metalliche o in nylon, né oggetti taglienti o metallici come coltelli, spugne metalliche e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.
- Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo, chiudere la valvola del gas e rimuovere la bombola.



Pericolo di esplosione causato da ugelli del bruciatore danneggiati

- Controllare gli ugelli del bruciatore almeno una volta all'anno. Se si riscontrano crepe o danni, è necessario sostituirli immediatamente.



Danni materiali causati da una pulizia errata!

- Non lavare l'apparecchio e gli accessori in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai una spazzola metallica per pulire l'interno.
- Per la pulizia delle griglie utilizzare esclusivamente spazzole in ottone o silicone.



- Non utilizzare tubi dell'acqua o idropultrici per la pulizia.
 - Pulire il barbecue a gas dopo ogni utilizzo. Il grasso vecchio può causare corrosione a causa degli acidi grassi.
1. Dopo ogni utilizzo, fate bruciare l'apparecchio per eliminare residui e odori.
 2. Pulite le parti fisse dell'involucro.
 3. Pulite le griglie e tutte le parti rimovibili.
 4. Pulite l'interno.
 5. Pulire con particolare cura la vaschetta raccogli-grasso sotto l'apparecchio per evitare incendi causati da residui di grasso.
 6. Rimuovere i residui di cibo ostinati con un raschietto e una spazzola in fibra o in ottone.
 7. Pulire i bruciatori con una spazzola morbida o con aria compressa e un panno morbido. Prestare particolare attenzione affinché i bruciatori siano privi di insetti e ragnatele.
 8. Pulire il coperchio del barbecue con carta da cucina. Rimuovere lo sporco ostinato con un panno umido e detergenti comuni, non abrasivi e non aggressivi.
 9. Asciugare bene tutte le parti pulite.
 10. Lasciare asciugare all'aria le parti e l'apparecchio per almeno 8 ore prima di riporli per un periodo prolungato.
 11. Si prega di pulire le griglie in ghisa dopo ogni utilizzo. Dopo la cottura, lasciarle raffreddare leggermente e spazzolarle con una spazzola adatta (ad es. in nylon, silicone o ottone). Successivamente, si prega di strofinarle con un sottile strato di olio (ad es. olio di girasole o di colza, non utilizzare oli acidi come l'olio d'oliva) o spruzzarle con il nostro spray per barbecue Santos. Si prega di conservare sempre la griglia in un luogo asciutto e ventilato.
 12. Dopo la pulizia, lasciate asciugare completamente l'interno prima di rimettere in funzione il barbecue.

7.4 Sostituire la bombola del gas



Pericolo di esplosione dovuto alla fuoriuscita di gas.

- Non collegare mai bombole di gas liquido nuove o non completamente vuote in presenza di fonti di accensione nelle immediate vicinanze.
- Quando l'apparecchio non è in uso o durante la sostituzione della bombola, l'alimentazione del gas deve essere chiusa o spenta.
- La bombola del gas deve essere conservata all'aperto o in un locale a prova di incendio, in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini.



- La bombola del gas non deve mai essere conservata in luoghi in cui si possono raggiungere temperature superiori a 50 °C.
- Non collegare mai una bombola di gas liquido non regolata all'apparecchio. Utilizzare esclusivamente riduttori di pressione certificati e tubi flessibili di lunghezza non superiore a 1,5 m.
- Sostituire i riduttori di pressione e i tubi flessibili secondo le indicazioni del produttore o le normative nazionali vigenti, al più tardi dopo 10 anni.
- Il tubo del gas è dotato di una targhetta identificativa in cui è indicata una data di scadenza. Sostituire il tubo del gas prima della scadenza.
- Sostituire la bombola del gas utilizzata non appena è vuota.

1. Chiudere la valvola della bombola di GPL.
2. Svitare il dado di fissaggio del riduttore di pressione dall'attacco della bombola di GPL.
3. Rimuovere la bombola di GPL vuota.
4. Prima di collegare la nuova bombola di GPL, attendere almeno 5 minuti per evitare la formazione di sacche d'aria nel tubo del gas e nel riduttore di pressione.
5. Avvitare il dado di fissaggio del riduttore di pressione all'attacco del gas della bombola di GPL. Serrare il dado di fissaggio a mano.

NOTA: se il dado di fissaggio viene serrato eccessivamente, la guarnizione potrebbe danneggiarsi: non utilizzare attrezzi per serrare il dado di fissaggio!

7.5 Conservazione



Pericolo di esplosione in caso di stoccaggio non corretto!

- Scollegare la bombola del gas liquido dall'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Non conservare mai la bombola del gas liquido in ambienti chiusi.



Danni ai componenti refrattari in caso di stoccaggio non corretto! Rischio di ruggine!

- Se nell'area di combustione è penetrata dell'umidità, lasciarla asciugare completamente prima di rimettere in funzione l'apparecchio.
- Se desiderate proteggere il vostro barbecue dalla ruggine, potete trattarlo regolarmente con un prodotto di manutenzione a base di olio. Questo protegge il vostro apparecchio in modo duraturo dalla ruggine e dalla corrosione causate dagli agenti atmosferici.
- Per riporre l'apparecchio, rimuovete sempre la bombola del gas e il tubo del gas.



Conservare dopo l'uso

1. Coprite l'apparecchio con un telo di copertura adeguato.
2. Conservate l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalle intemperie.

Conservazione per il periodo invernale

1. Conservate l'apparecchio in un locale asciutto e chiuso, quindi lubrificatelo completamente con un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile a base di olio. I bordi, gli angoli e i fori necessitano di particolare protezione.
2. Coprite l'apparecchio con una coperta di cotone o un tessuto simile. Ricopritelo con un telone impermeabile, una pellicola o un materiale analogo.

8 Risoluzione dei problemi



Pericolo di esplosione a causa di fughe di gas! Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!

- Chiudere l'alimentazione del gas dalla valvola della bombola di GPL prima di iniziare la procedura di risoluzione dei problemi.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di iniziare la procedura di risoluzione dei problemi.

Prima di inviare l'apparecchio al servizio assistenza, verificaci, consultando la tabella seguente, se è possibile risolvere il problema autonomamente.

Descrizione dell'errore	Causa	Risoluzione dei problemi
L'accenditore non si accende.	La bombola del GPL è vuota.	Collegare una nuova bombola di GPL.
	La valvola della bombola di GPL è chiusa.	Aprire la valvola.
	I regolatori del gas sono chiusi.	Aprire il regolatore del gas.
	La batteria dell'elettrodo di accensione è scarica.	Sostituire la batteria.
	L'elettrodo di accensione è difettoso.	Accendere l'apparecchio con dei fiammiferi. Se necessario, far controllare l'elettrodo di accensione dal servizio assistenza.



Descrizione dell'errore	Causa	Risoluzione dei problemi
L'accenditore non si accende.	Il bruciatore è ostruito o non è posizionato correttamente.	Controllare che i bruciatori non siano ostruiti da insetti o ragnatele e, se necessario, pulirli. Se il problema persiste, far controllare i bruciatori dal servizio di assistenza.
	La bombola del GPL non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento e, se necessario, ricollegarlo.
Fuoco sul regolatore del gas / fiamma gialla sul bruciatore.	Il bruciatore è ostruito o difettoso.	Controllare che i bruciatori non siano sporchi a causa di insetti e ragnatele e, se necessario, pulirli. Se il problema persiste, far controllare i bruciatori dal servizio di assistenza.
La fiamma si spegne quando il regolatore del fuoco è nella posizione più bassa.	Il bruciatore è ostruito o difettoso.	Controllare che i bruciatori non siano sporchi a causa di insetti e ragnatele e, se necessario, pulirli. Se il problema persiste, far controllare i bruciatori dal servizio di assistenza.
La griglia è troppo calda.	Il regolatore del gas è impostato su un valore troppo alto.	Regolare il regolatore del gas su un livello più basso.
	Il grasso in eccesso viene bruciato.	Pulire l'apparecchio.
	Il riduttore di pressione è difettoso.	Sostituire il riduttore di pressione.
Forte sviluppo di fumo.	L'apparecchio è troppo caldo.	1. Abbassare la manopola del gas. 2. Aprire il coperchio della griglia.
	Il grasso brucia nella camera di cottura.	1. Evitare di grigliare cibi grassi oppure grigliare a cottura indiretta. 2. Pulire l'apparecchio.
Odore di gas più intenso durante l'uso.	I regolatori del gas inutilizzati sull'apparecchio sono aperti.	Portare i regolatori del gas inutilizzati in posizione «OFF».



	Il tubo della bombola del GPL presenta una perdita o non è collegato correttamente.	Chiudere l'alimentazione del gas sulla valvola della bombola di GPL e controllare il raccordo del tubo flessibile, sostituendolo se necessario.
--	---	---

8.1 Domande frequenti

Domanda	Risposta
Posso convertire il mio apparecchio dal GPL al gas naturale?	No, il vostro apparecchio è stato fabbricato secondo precise specifiche tecniche ed è certificato per il funzionamento a GPL. Per la vostra sicurezza, non sono disponibili kit di conversione. Qualsiasi tentativo di modificare l'apparecchio comporta la perdita dei diritti di garanzia.
Quali sono le cause della formazione di ruggine sulle parti del barbecue e in che modo ciò influisce sui materiali di cui è composto?	La formazione prematura di ruggine sulle parti del barbecue può essere attribuita all'uso di utensili di pulizia non adeguati. Seguire le indicazioni riportate nel capitolo «Pulizia e manutenzione» per evitare la formazione prematura di ruggine. Per il resto, la ruggine è un processo di ossidazione naturale e può verificarsi su parti in ghisa o acciaio. A breve termine, la ruggine non ha alcun effetto sulle prestazioni del vostro barbecue. Le condizioni atmosferiche e il calore estremo possono causare un cambiamento di colore del coperchio in acciaio inossidabile. Questo scolorimento non costituisce un difetto di fabbricazione.
Da cosa è causata la decolorazione dell'acciaio inossidabile?	Gli agenti atmosferici e il calore estremo possono far sì che il coperchio del barbecue in acciaio inossidabile assuma col tempo una leggera colorazione brunastra. Questo fenomeno non deve essere confuso con la ruggine e non costituisce un difetto del prodotto. Anche gli oli industriali utilizzati durante il processo di produzione dei coperchi in acciaio inossidabile, gli oli da cucina e la presenza di sporco sul coperchio possono contribuire allo scolorimento, se il coperchio non viene pulito prima dell'uso. La rimozione regolare di sporco, grasso e oli previene lo scolorimento del coperchio.
Il mio barbecue ha una fiamma debole e a volte non si accende. Quale potrebbe essere il motivo?	Se si apre completamente o troppo rapidamente la valvola della bombola del gas, i dispositivi di sicurezza del riduttore di pressione interrompono l'erogazione del gas. Accendendo il bruciatore sempre il più lontano possibile dalla fonte di combustibile, si contribuisce a eliminare le bolle d'aria dal distributore.
A volte si sente un ronzio proveniente dal riduttore di pressione.	Il normale flusso di gas attraverso il riduttore di pressione e il tubo flessibile può produrre un ronzio. Un leggero ronzio è del tutto normale e non compromette in alcun modo il funzionamento del barbecue. Se tuttavia il ronzio



Da cosa è causato questo rumore?	dovesse risultare eccessivamente forte, è necessario sfiatare l'aria dalla linea del gas o ripristinare la valvola di sicurezza del regolatore, come descritto sopra.
----------------------------------	---

9 Servizio clienti

Se dovessero sorgere problemi con il vostro dispositivo o se le soluzioni indicate nel capitolo 8 non fossero d'aiuto, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti. Per informazioni dettagliate al riguardo, visitate il sito: <https://www.santosgrills.de/kundenservice/kontakt/>

10 Dichiarazione di conformità



I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano tutte le normative comunitarie applicabili dello Spazio economico europeo. La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta alla Santos Grills GmbH.

11 Smaltimento

11.1 Materiale da imballaggio

Smaltire secondo quanto previsto dalla legge sullo smaltimento dei rifiuti (i materiali riciclabili possono essere destinati al riciclaggio purché separati e puliti).

11.2 Apparecchiature usate

Non gettare nei rifiuti domestici!



- Qualora il barbecue a gas non fosse più utilizzabile, ogni consumatore è tenuto per legge a smaltire gli apparecchi usati separatamente dai rifiuti domestici, ad esempio presso un punto di raccolta del proprio comune o quartiere. In questo modo si garantisce che gli apparecchi usati vengano riciclati in modo corretto e si evitano effetti negativi sull'ambiente.



- Le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici! In qualità di utente finale, siete tenuti per legge a restituire le batterie usate. Dopo l'uso, potete restituire le batterie gratuitamente al venditore o presso i punti di raccolta previsti a tale scopo (ad es. nei centri di raccolta pubblici o nei negozi).
- Bomboloni di gas liquido vuoti presso gli appositi punti di raccolta.

- Per ulteriori informazioni, rivolgersi alla propria azienda locale di smaltimento rifiuti o all'amministrazione comunale.

© Santos Grills GmbH, Con riserva di modifiche

Distribuito da: Santos Grills GmbH, Hafenstraße 1, 51063 Colonia, Germania

Telefono: +49 221 630 722 20

E-Mail: shop@santosgrills.de

www.santosgrills.de

prodotto in Cina