



FLAMINO

CHICO 3B



BETRIEBS- UND MONTAGEANLEITUNG
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE MONTAGE
ISTRUZIONI PER L'USO E IL ASSEMBLAGGIO

GASGRILL 3 BRENNER · BBQ À GAZ 3 BRÛLEURS
BBQ A GAS 3 BRUCIATORE

BRENNERLEISTUNG · PUISSANCE
POTENZA CALORIFICA **11 kW**

Inhalt

| | |
|---|----|
| Wichtig | 3 |
| Sicherheitshinweise | 3 |
| Prüfung der Dichtheit | 3 |
| Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart | 4 |
| Anleitung zum Zünden der Brenner | 4 |
| Wild Zone | 5 |
| Multi-Kochsystem | 5 |
| Nach dem Grillieren | 6 |
| Innen- und Aussenreinigung | 6 |
| Unterhalt | 6 |
| Gasflasche | 6 |
| Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchleitung) | 6 |
| Schlauchanschluss | 7 |
| Garantiebedingungen | 7 |
| Fehlerbehebung | 7 |
| Kein Funke | 7 |
| Brenner zündet nicht | 7 |
| Fett entzündet sich | 7 |
| Zu geringe Hitze | 7 |
| Service | 8 |
| Seriennummer | 8 |
| Optionales Zubehör | 8 |
| Technische Informationen | 8 |
| Lieferumfang | 21 |
| Montageanleitung | 24 |

Sommaire

| | |
|---|----|
| Important | 9 |
| Consignes de sécurité | 9 |
| Test d'étanchéité | 9 |
| Avant de faire ta première grillade | 10 |
| Instructions pour allumer les brûleurs | 10 |
| Zone wild | 11 |
| Système de cuisson multiple | 11 |
| Lorsque la cuisson au barbecue est terminée | 12 |
| Nettoyage intérieur et extérieur | 12 |
| Entretien | 12 |
| Bouteille à gaz | 12 |
| Tuyau de gaz (tuyau homologué CE) | 12 |
| Raccordement du tuyau | 12 |
| Conditions de garantie | 13 |
| Dépannage | 13 |
| Pas d'étincelle | 13 |
| Le brûleur ne s'allume pas | 13 |
| La graisse entre en combustion | 13 |
| La chaleur n'est pas assez élevée | 13 |
| Service | 14 |
| Numéro de série | 14 |
| Accessoires en option | 14 |
| Informations techniques | 14 |
| Contenu de la livraison | 21 |
| Instructions de montage | 24 |

Sommario

| | |
|---|----|
| Importante | 15 |
| Avvertenze di sicurezza | 15 |
| Verifica della tenuta | 15 |
| Prima del primo barbecue o all'inizio di stagione | 16 |
| Istruzioni per l'accensione dei bruciatori | 16 |
| Zona wild | 17 |
| Sistema multi-cottura | 17 |
| Dopo la cottura alla griglia | 18 |
| Pulizia interna ed esterna | 18 |
| Manutenzione | 18 |
| Bombola del gas | 18 |
| Tubo del gas (tubazione omologata CE) | 18 |
| Collegamento del tubo | 19 |
| Condizioni di garanzia | 19 |
| Risoluzione guasti | 19 |
| Nessuna scintilla | 19 |
| Il bruciatore non si accende | 19 |
| Il grasso prende fuoco | 20 |
| Calore insufficiente | 20 |
| Servizio assistenza | 20 |
| Numero di serie | 20 |
| Accessori opzionali | 20 |
| Informazioni tecniche | 20 |
| Fornitura | 21 |
| Istruzioni per il montaggio | 24 |



Lies vor Gebrauch deines Gasgrills die Bedienungsanleitung genau durch und bewahre diese an einem sicheren Ort auf.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue à gaz et le conserver en lieu sûr.

Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e conservarle in luogo sicuro.

Das Wichtigste zuerst – deine Sicherheit

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines Flamino-Grills.

Nimm das Gerät nicht in Betrieb, bevor du die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden hast. Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes.

Wichtig

- Nimm keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wende Dich an deine Jumbo Verkaufsstelle.
- Bediene den Grill erst, wenn du den genauen Zündvorgang kennst. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führe vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung der Dichtheit» durch.
- Führe die «Prüfung der Dichtheit» auch dann durch, wenn dein Grill vom Händler montiert wurde.



ACHTUNG: Teile des Grills können sehr heiss werden. Halte den Grill deshalb von Kindern, Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten und Tieren fern. Trage Schutzhandschuhe, wenn du heisse Teile anfässt.

Sicherheitshinweise

- Benutze deinen Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benutze deinen Grill nur auf einem festen und sicheren Boden.
- Platziere keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe deines Grills. Der Sicherheitsabstand von min 3 Meter muss zwingend eingehalten werden.
- Ein Sicherheitsabstand von min 1 Meter gilt für Hauswände, Storen, u.Ä.
- Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- Der Gasschlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Besteht der Verdacht auf undichte, beschädigte oder abgenutzte Teile, empfehlen wir ein sofortiges Ersetzen des Gasschlauchs.
- Zünde deinen Grill nie mit geschlossenem Deckel.
- Lasse deinen Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Beuge Dich während des Betriebes des Grills oder während dem Auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Verschiebe deinen Grill nicht, während er in Betrieb ist.

- Entferne die Fettauffangschale nie während des Betriebs. Heisses Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Warte mit der Reinigung bis der Grill abgekühlt ist.
- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Unzureichende Reinigung kann zu Fettbrand im Grill führen.



ACHTUNG: Brennendes, heißes oder rauchendes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen. Am besten eignet sich dafür eine Löschdecke.

- Halte deinen Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. fern.
- Das Flaschenventil auf der Gasflasche sollte nur offen sein, wenn dein Gasgrill in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch ist die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen.
- Drehe bei Gasaustritt oder einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Falls dein Grill in einem geschlossenem Raum überwintert werden soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wechsle den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2-3 Jahre.

Prüfung der Dichtheit



WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch für Zigaretten o.Ä. Prüfe die Dichtheit immer im Freien und nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme. Gehe nach folgenden Punkten vor:

1. Alle Gasregulierknöpfe müssen auf Position «OFF» stehen.
2. Öffne die Gaszufuhr an der Flasche und besprühe alle gasführenden Teile mit einem dafür vorgesehenen Dichtheitsprüfspray (alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden).
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitige die Leckstellen durch Nachziehen der Schraubverbindungen oder ersetze die defekten Teile.
5. Wiederhole die Schritte 1 bis 3.



WICHTIG: Dein Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wende Dich an deine Verkaufsstelle.

Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart

1. Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfe alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben ist.



WICHTIG: Führe die Dichtheitsprüfung auch dann durch, wenn dein Grill montiert geliefert wurde.

3. Brenne den Grill ca. 20 – 25 Minuten lang auf höchster Stufe aus. Nimm den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Zünden der Brenner» in Betrieb.



TIPP: Kontrolliere vor dem Anzünden, ob die Flammenschutzplatten in der richtigen Position liegen. Beim Gebrauch von Zubehör wie Wok, Grillplatte, Pizzastein etc. muss der entsprechende Flammenschutz gegebenenfalls entfernt werden.

Anleitung zum Zünden der Brenner

1. Stelle sicher, dass alle Verbindungen zwischen den gasführenden Teilen gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Öffne den Grilldeckel.



ACHTUNG: Zünde den Grill nie mit geschlossenem Deckel!

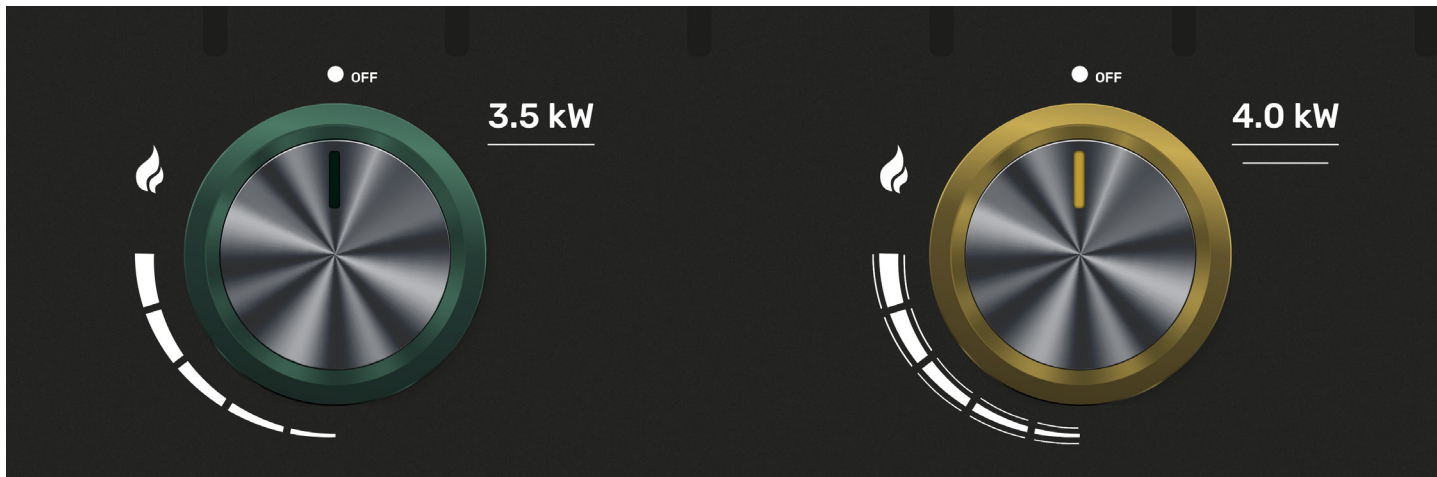
3. Stelle alle Gasregulierknöpfe in Position «OFF».
4. Stelle sicher, dass die Fettauffangschale richtig eingelegt ist.
5. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
6. Drehe den Gasregulierknopf langsam auf die höchste Stufe, bis ein Klicken hörbar ist (die Zündung ist im Gasregulierknopf integriert).
7. Wiederhole Schritt 6 mehrere Male, wenn sich der Brenner nicht entzündet.
8. Stelle den Gasregulierknopf auf «OFF» und drehe die Gasflasche zu, wenn sich das Gas beim ausgewählten Brenner nicht entzündet. Warte mindestens 2 Minuten bevor du den Zündvorgang wiederholst damit sich das Gas verflüchtigen kann.
9. Wiederhole Schritte 5 und 6 erneut.
10. Ist es nicht möglich deinen Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfe bitte die Ursachen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung» beschrieben.



TIPP: Für schnelleres Aufheizen deines Grills empfehlen wir die Unterstützung mit der Wild Zone (Brenner mit dem goldenen Gasregulierknopf), da diese eine höhere Leistung hat.

Wild Zone

Wie der goldene Stern des Sheriffs! Die Wild Zone mit dem goldenen Gasregulierknopf ist nicht nur auffällig – sie hat es in sich. Mit der stärkeren Leistung der Wild Zone werden die Grilladen scharf angebraten und knuspriger. Ebenfalls kannst du mit der Wild Zone perfekte Umluft generieren, um indirekt zu grillieren. Trotz der höheren Leistung kann man mit dem Regler die Hitze so einstellen, dass die Wild Zone wie ein normaler Brenner funktioniert und für eine ausgewogene, gleichmässige Hitze im Grillraum sorgt. Um ein perfektes Grillenerlebnis zu haben, empfehlen wir, beim Aufheizen deines Grills mit der Wild Zone zu starten, damit dein Grill schnellstmöglich die gewünschte Temperatur erreicht.

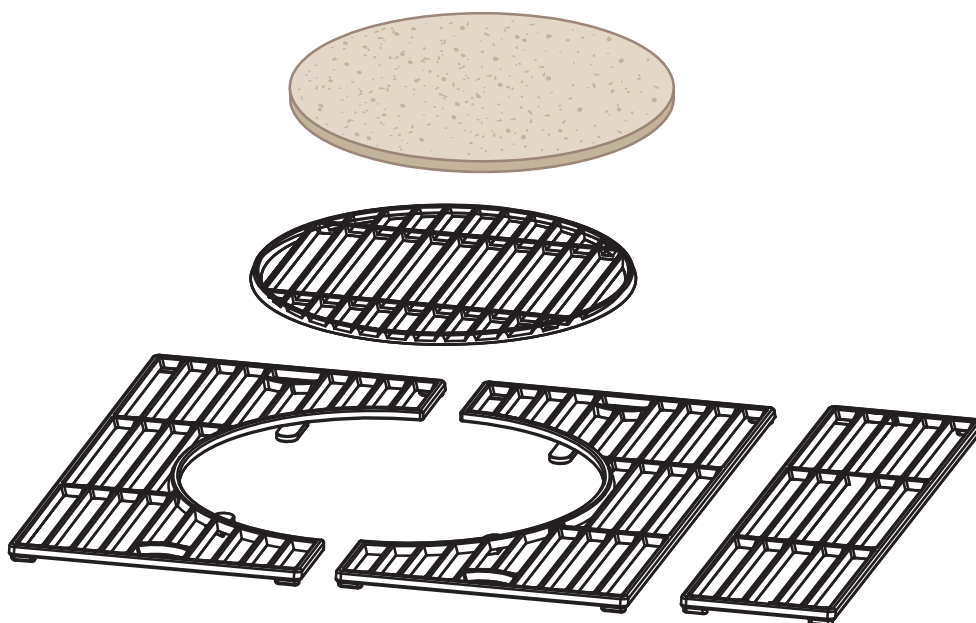


Multi-Kochsystem

Dein Grill hat ein hochwertiges, gusseisernes Multi-Kochsystem. Dieses ermöglicht dir eine flexible und vielseitige Zubereitung. Die verschiedenen Komponenten des Systems können nach Belieben auf dem Grill eingesetzt werden. Das optionale Zubehör ist perfekt auf das System abgestimmt. Werde mit dem Multi-Kochsystem zum Grill-Champion und entdecke die Vielseitigkeit des Grillierens. Informationen zum passenden Zubehör oder zum Multi-Kochsystem findest du am Ende der Anleitung unter dem Punkt «optionales Zubehör» und unter www.jumbo.ch.



TIPP: Um zu verhindern, dass Lebensmittel am Gusseisenrost kleben bleiben, trage bitte vor dem ersten Grillieren mit einem Pinsel eine leichte Schicht Öl auf und lasse die Gusseisenroste ca. 30 Minuten bei geringer Hitze aushärten.



Nach dem Grillieren

1. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Stelle den Gasregulierknopf jedes Brenners auf «OFF».
3. Lasse deinen Flamino-Grill ganz auskühlen und reinige ihn.
4. Decke den Grill mit der passenden Abdeckhaube zu. Diese ist erhältlich in deiner Verkaufsstelle.

Innen- und Aussenreinigung

Grillroste und Grillplatte

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdampft oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwende für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

Grillgehäuse und Innenteile

Entferne das Kochsystem, die Grillroste und reinige die Flammenschutzplatten und die Hitzeschilder. Zum Schluss kannst du die gesamte Fettauffangwanne entnehmen und mit einem handelsüblichen Grillreiniger säubern.



TIPP: Drehe nach jedem Grillvorgang die Brenner auf die höchste Position und lasse diese 5 Minuten lang bei geschlossenem Deckel brennen. So werden Grillreste abgebrannt und die Reinigung erleichtert.



TIPP: Kleide die Fettauffangwanne mit Alufolie aus. Diese kannst du nach mehrmaligem Grillieren bei Bedarf einfach entsorgen.

Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt deines Grills garantiert eine einwandfreie Funktion. Kontrolliere alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben. Während der Grill-saison solltest du den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden. Mögliche Verstopfungen durch Spinnen und Insekten müssen vor Gebrauch behoben werden.

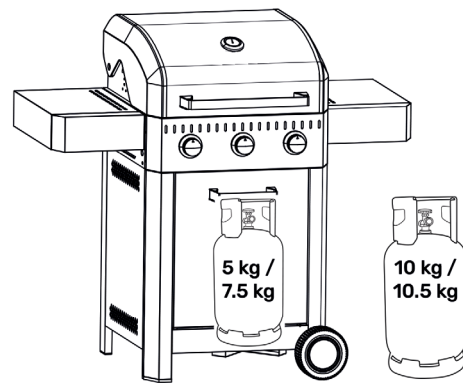


TIPP: Reinige deinen Grill vor einer längeren Lagerung gründlich und öle alle Metallteile ein, um Korrosionsschäden zu vermeiden.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrolliere regelmässig, ob alle Schrauben fest sind und mache die Dichtheitsprüfung wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben. Für eine Verlängerung der Lebensdauer deines Flamino-Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende Abdeckhaube, welche du in deiner Jumbo-Verkaufsstelle erwerben kannst.

Gasflasche

Dein Grill darf ausschliesslich mit Schweizer Gasflaschen und Schweizer Druckminderer 50 mbar benutzt werden.



ACHTUNG: Es dürfen während des Betriebs nur Gasflaschen mit max. 7.5 kg Füllgewicht auf die dafür vorgesehenen Halterungen im Innenraum des Grills gestellt werden. Grössere Gasflaschen sind während der Nutzung und bis zum Auskühlen der Grillwanne neben dem Grill zu platzieren. Der Anschluss bzw. der Wechsel der Gasflasche ist immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vorzunehmen. Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchleitung)

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50 m sein. Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn dies durch die nationalen Vorschriften verlangt wird. Halte den Schlauch von Teilen entfernt, die heiss werden können. Prüfe, ob der Schlauch normal (ohne Drall oder Zug) verläuft. Wende Dich für einen Ersatzschlauch und einen passenden Druckregler an die zuständige Verkaufsstelle.

Schlauchanschluss

Um den Schlauch an das Gerät anzuschliessen, ziehe die Schlauchmutter (Linksgewinde) mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an. Verwende hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt Jumbo die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Für Schäden bei der Emaillierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden. Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Ihrer Jumbo-Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden oder Defekte:

- Durch eine unsachgemäße Installation, falsche Benutzung, Fahrlässigkeit oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemäße Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung



ACHTUNG: Falls dein Gasgrill für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen an deine Verkaufsstelle zurückgeschickt werden muss, entferne vorher unbedingt die Gasflasche!

Fehlerbehebung

Vor jeder Fehlerbehebung an deinem Grill muss die Gasflasche zuge dreht und alle Gasregulierknöpfe in Position «OFF» sein. Dein Grill muss ausgekühlt sein. Fehlerbehebungen an einem eingeschalteten Gerät können Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben. Stelle nach jeder Reinigung, Fehlerbehebung oder Reparatur sicher, dass sich alle Teile an der dafür vorgesehenen Stelle befinden.

Störungen und mögliche Abhilfen:

Kein Funke

Integrierte Zündung (im Gasregulierknopf)

- Stelle sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

Brenner zündet nicht

- Kontrolliere alle Anschlüsse auf undichte Stellen, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» aufgezeigt.
- Kontrolliere ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stelle sicher, dass genügend Gas in der Gasflasche vorhanden ist.
- Stelle sicher, dass sich genügend Gas im Brenner befindet. Lasse dafür bei gedrücktem Gasregulierknopf 2 bis 3 Sekunden lang Gas in den Brenner strömen, bevor du die Zündung aktivierst.
- Kontrolliere, ob der Zündfunke vom Dorn überspringt (von unten bei geöffneter Türe ersichtlich).



TIPP: Sollte ein Brenner nicht zünden, kannst du den Zündvorgang bei einem anderen Brenner versuchen. Sobald dieser entzündet ist können die benachbarten Brenner zugeschaltet werden. Diese zünden von selbst, weil die Brenner aus sicherheitstechnischen Gründen mit einem Querverbinder verbunden sind.

Fett entzündet sich

- Reinige nach Erkalten des Grills die Stellen, an welchen sich das Fett entzündet hat.

Zu geringe Hitze

- Überprüfe das Thermometer und tausche es aus, falls es defekt ist.
- Heize den Grill ca. 15 Minuten vor.
- Entnehme die Brenner, reinige sie (ggf. mit Luftdruck) und baue sie anschliessend wieder in richtiger Position ein.



TIPP: verstopfte Löcher am Brenner lassen sich mit einem Draht (z.B. einer geöffneten Büroklammer) reinigen.

- Kontrolliere ob die Fettauffangschale richtig eingesetzt ist.
- Stelle sicher, dass sich genügend Gas in der Gasflasche befindet und das Ventil an der Gasflasche voll aufgedreht ist.
- Möglicherweise ist der Gasdruckregler defekt. Tausche diesen gegen einen neuen aus.

Falls die oben genannten Massnahmen das Problem nicht lösen kontaktiere den Kundenservice deiner Verkaufsstelle.

Service

Telefon: +41 848 811 222

Ersatzteile / Zubehör: Ersatzteile@coop.ch

Reparaturen: Serviceline@coop.ch

Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf der Innenseite des linken Seitentablers.

Optionales Zubehör

Wir empfehlen für die ideale Nutzung deines Gasgrills folgendes Zubehör:

Pizzastein (7.217.251)

Bella Italia – mit dem Pizzastein Ø 30 cm wirst auch du zum Pizzaiolo. Der Pizzastein aus Keramik entzieht dem Teig Feuchtigkeit und macht ihn so knusprig wie beim Italiener. Aber auch Flammkuchen, Ciabatta, Baguettes und Brot – mit dem Pizzastein gelingt dir alles. Buon appetito!

Drehspiess (7.217.159)

Knuspriges Hähnchen, Lammkeule, Schweinshaxe oder saftiger Rinderbraten? Mit dem Flamino-Drehspiess gelingt dir alles. Der leistungsstarke Elektromotor sorgt für langsames und gleichmässiges Garen bei grossem und kleinem Grillgut.

Grillplatte (7.217.160)

Spiegelei, Gemüse, Fisch oder Tomahawk-Steak? Mit der Grillplatte von Flamino kannst du noch vielseitiger Grillieren. Die gewellte Seite sorgt für ein perfektes Branding, die flache Seite dient der Zubereitung jeglicher anderer Speisen. Der hohe Rand der Platte hält den Saft vom Grillgut auf der Platte und verhindert Fettbrand, was für ein gesundes und trotzdem geschmackvolles Grillerlebnis sorgt. Die Grillplatte ist aus Gusseisen und daher einfach zu reinigen.

Wok (7.217.252)

Mit dem emaillierten Wok tauchst du tief in die asiatischen Kochkünste ein. Egal ob ein grünes Curry oder asiatische Powernudeln – der Wok ist ein wahrer Allrounder für gesundheitsbewusste und moderne Gerichte. Erweitere mit dem Guss-Wok die Möglichkeiten auf deinem Flamino-Grill.

Premium Abdeckhaube Large (7.217.157)

Vermeide, dass dein Flamino-Grill friert, im Regen steht oder einen Sonnenbrand bekommt. Mit den atmungsaktiven und UV-beständigen Abdeckhauben schützt du deinen Flamino-Grill vor jeglichen Witterungseinflüssen. Die Abdeckhaube Large passt auf die 3 und 4-Brenner der Flamino-Grill-Reihe.

Technische Daten

EN 498:2012 & EN 484: 2019+AC:2020, Model No.: FC13B0 · Gasgrill 3 Brenner
Produktentwicklung: Sommerliving AG, Obere Allmend 9, CH-6375 Beckenried, Switzerland

| | |
|-----------------------|--|
| Wärmeleistung | : 11 kW (normale Brenner 2 x 3.5 kW, Brenner Wild Zone 4.0 kW) |
| Durchflussmenge | : 801 g/h (normale Brenner 2 x 255 g/h, Brenner Wild Zone 291 g/h) |
| Gasart | : Flüssiggas G30 (Butane), G31 (Propane) und deren Mischungen |
| Geräteklasse | : I3B/P(50) gemäss EN 498:2012 |
| Gesamtgewicht | : 48 kg |
| Abmessung (B x T x H) | : 127 x 61 x 116 cm |
| Grillfläche | : 46 x 60 cm |
| Rost | : Guss |
| Düsendurchmesser | : 0.8 mm normale Brenner, 0.85 mm Brenner Wild Zone |
| Gasdruck | : 50 mbar |
| Seriennummer | : auf der Innenseite des Seitentablers |
| Bestimmungsland | : Schweiz |
| Herstellungsland | : China |

Nur im Freien verwenden.

Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung.

WARNUNG: Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

2531-23

2531DL-0128

Le plus important d'abord – ta sécurité

Tu viens d'acquérir le barbecue Flamino et nous t'en félicitons.

Ne pas utiliser cet appareil avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. Ne pas respecter les consignes de sécurité, les avertissements et les mesures de précaution décrites dans ce mode d'emploi peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de l'appareil.

Important

- Ne jamais apporter de modification à cet appareil. Toute modification peut s'avérer dangereuse. Si tu suspectes un dysfonctionnement, contacte ton revendeur Jumbo.
- Ne pas utiliser le barbecue avant de savoir précisément quel est la procédure d'allumage. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le barbecue.
- Les instructions de montage figurant dans le manuel de montage doivent être suivies à la lettre. Mal monter l'appareil peut être dangereux.
- Réaliser le «Test d'étanchéité» avant la mise en service et à chaque fois que la bouteille de gaz est changée.
- Réaliser le «Test d'étanchéité» même si le barbecue a été monté par le revendeur.



ATTENTION: certaines pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes. C'est pourquoi les enfants, les personnes aux capacités réduites et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Porter des gants de protection pour manipuler les pièces chaudes.

Consignes de sécurité

- Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur, jamais dans des pièces closes.
- Utiliser le barbecue uniquement sur un sol stable et sûr.
- Ne pas placer des liquides, matériaux ou bouteilles de gaz inflammables à proximité du barbecue. Respecter une distance de sécurité d'au moins 3 mètres.
- Laisser une distance de sécurité d'au moins 1 mètre entre le barbecue et les murs de la maison, les stores, etc.
- Respecter et suivre les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être plié et ne doit pas être fendu. Si tu suspectes une fuite ou que des pièces sont endommagées ou usées, nous te recommandons de remplacer immédiatement le tuyau de gaz.
- Ne jamais allumer le barbecue lorsque le couvercle est fermé.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas se pencher sur bac de récupération des graisses lorsque le barbecue fonctionne ou est en cours de refroidissement.
- Ne pas déplacer le barbecue pendant son utilisation.

- Ne jamais retirer le bac de récupération des graisses lorsque le barbecue fonctionne. La graisse chaude peut provoquer de graves brûlures. Attendre que le barbecue ait refroidi avant de le nettoyer.
- Les graisses et les huiles peuvent entrer en combustion spontanément lorsqu'elles sont très chaudes. Un nettoyage inadapté peut faire entrer les graisses en combustion dans le barbecue.



ATTENTION: ne jamais éteindre de la graisse ou de l'huile brûlante, chaude ou fumante avec de l'eau. Une couverture anti-feu constitue la meilleure solution dans un tel cas.

- Mettre le barbecue à l'abri de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc.
- La vanne de la bouteille de gaz doit être ouverte uniquement lorsque le barbecue à gaz fonctionne.
- Après utilisation, fermer la vanne d'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, fermer immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Si le barbecue est placé dans une pièce fermée pour l'hiver, retirer la bouteille de gaz. Elle doit toujours être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé auquel les enfants ne peuvent pas accéder.
- Changer le tuyau et le détendeur tous les 2 à 3 ans.

Test d'étanchéité



AVERTISSEMENT: pendant le test d'étanchéité, aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité du barbecue. Cette consigne s'applique évidemment également aux cigarettes ou à d'autres produits similaires. Toujours tester les fuites à l'extérieur et jamais lorsqu'une allumette est allumée ou à proximité d'une flamme nue. Procéder ainsi:

1. Tous les boutons de réglage du gaz doivent être mis en position «OFF».
2. Ouvrir l'alimentation en gaz de la bouteille et pulvériser toutes les pièces contenant du gaz avec un spray de test d'étanchéité conçu spécialement pour cet usage (il est également possible d'utiliser une solution à base de savon, composée à 50% de savon liquide et à 50% d'eau).
3. La formation de bulles dans la solution savonneuse indique une fuite. Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
4. Éliminer les fuites en resserrant les raccords vissés ou remplacer les pièces défectueuses.
5. Répéter les étapes 1 à 3.



IMPORTANT: utiliser le barbecue uniquement lorsque toutes les fuites ont été réparées.

6. Si les fuites ne peuvent pas être réparées, contacte ton revendeur.

Avant de faire ta première grillade ou de commencer la saison

1. Nettoyer toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.
2. Vérifier toutes les pièces acheminant le gaz, comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité».



IMPORTANT: réaliser le test d'étanchéité même si le barbecue a été livré monté.

3. Allumer le barbecue pendant environ 20 à 25 minutes à son niveau de puissance maximale. Faire démarrer le barbecue conformément à la rubrique «Instructions pour allumer les brûleurs».



CONSEIL: avant d'allumer, vérifier que les plaques de protection contre les flammes sont placées dans la bonne position. Lorsque des accessoires, tels qu'un wok, une plaque de gril, une pierre à pizza, etc., sont utilisés, ces plaques de protection contre les flammes doivent éventuellement être retirées.

Instructions pour allumer les brûleurs

1. S'assurer que tous les raccords entre les pièces acheminant le gaz sont bien vissés et serrés.
2. Ouvrir le couvercle du gril.



ATTENTION: ne jamais allumer le barbecue lorsque le couvercle est fermé!

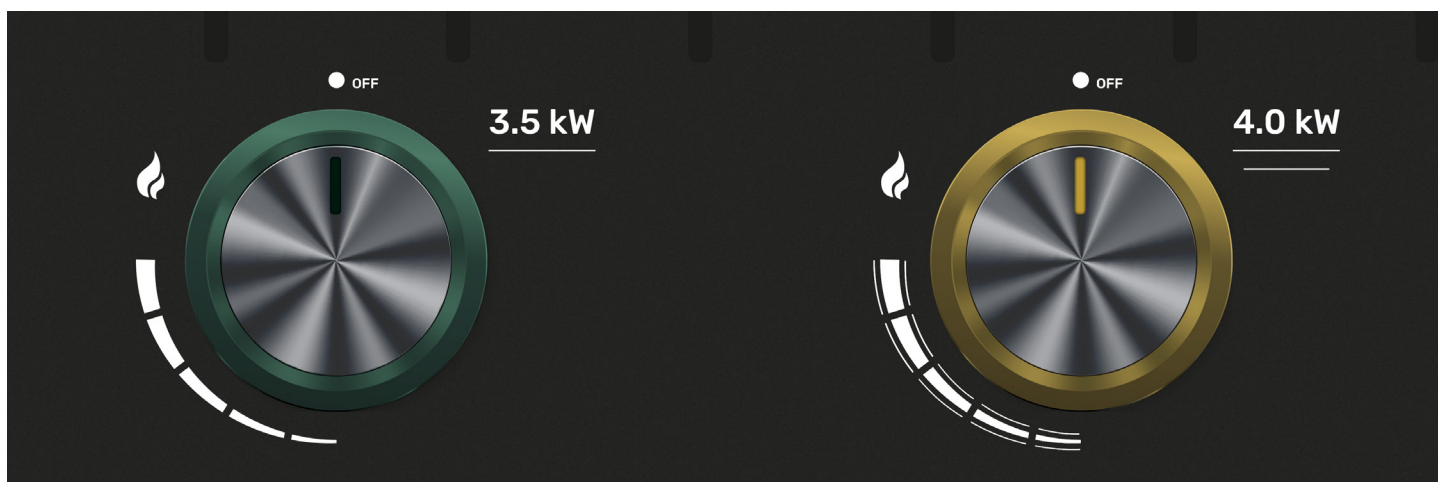
3. Régler tous les boutons de réglage du gaz sur la position «OFF».
4. S'assurer que le bac de récupération des graisses est correctement inséré.
5. Ouvrir l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
6. Tourner lentement le bouton de réglage du gaz sur le niveau de puissance le plus élevé jusqu'à ce qu'un clic soit émis (l'allumage est intégré dans le bouton de réglage du gaz).
7. Répéter l'étape 6 plusieurs fois si le brûleur ne s'allume pas.
8. Positionner le bouton de réglage du gaz sur «OFF», puis fermer la bouteille de gaz si le gaz ne s'enflamme pas sur le brûleur sélectionné. Attendre au moins 2 minutes avant de répéter la procédure d'allumage afin que le gaz puisse se dissiper.
9. Répéter de nouveau les étapes 5 et 6.
10. Si le barbecue ne démarre pas après 3 tentatives, vérifier les causes possibles comme décrit dans la rubrique «Résolution des problèmes».



CONSEIL: pour que le barbecue chauffe plus rapidement, nous vous recommandons de vous aider de la zone wild (brûleur avec le bouton de réglage du gaz doré) car sa puissance est plus forte.

Zone wild

Comme l'étoile dorée du shérif ! La zone wild, avec son bouton de réglage du gaz doré, n'est pas uniquement superbe, elle offre également de grands atouts. Grâce à la puissance élevée de la zone wild, les grillades sont plus croustillantes et mieux saisies. La zone wild permet également de générer une circulation d'air parfaite pour griller indirectement. Malgré la puissance plus élevée, il est possible de régler la chaleur avec le régulateur afin que la zone wild fonctionne comme un brûleur normal et fournisse une chaleur équilibrée et uniforme dans la zone de gril. Pour que les grillades soient parfaites, nous vous recommandons de commencer par la Zone wild lorsque vous faites chauffer votre barbecue afin que ce dernier atteigne la température souhaitée le plus rapidement possible.

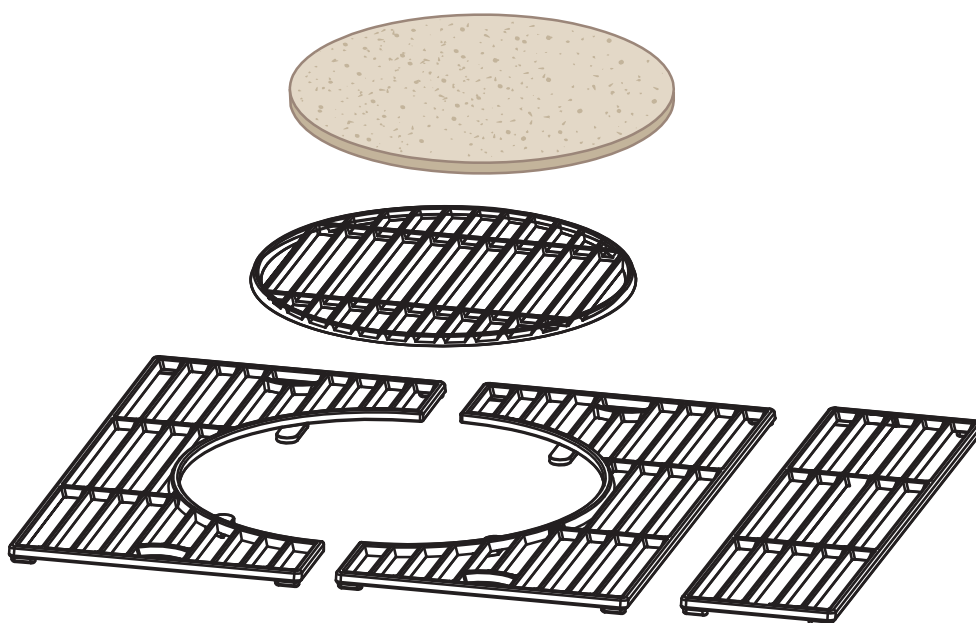


Système de cuisson multiple

Le barbecue est équipé d'un système de cuisson multiple en fonte de haute qualité. Il est ainsi possible de réaliser des préparations en toute souplesse et variées. Les différents composants du système de cuisson peuvent être utilisés sur le barbecue selon les besoins. Les accessoires optionnels sont parfaitement adaptés au système de cuisson. Deviens le champion du barbecue grâce au système de cuisson multiple et découvre la polyvalence de ce barbecue. Tu trouveras des informations sur les accessoires adaptés ou sur le système de cuisson multiple à la fin du manuel dans la rubrique «Accessoires optionnels» et sur le site: www.jumbo.ch.



CONSEIL: pour éviter que les aliments n'adhèrent à la grille en fonte, appliquer une légère couche d'huile avec un pinceau avant de réaliser la première grillade, puis laisser les grilles en fonte sécher pendant environ 30 minutes à feu doux.



Lorsque la cuisson au barbecue est terminée

1. Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
2. Régler le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur sur «OFF».
3. Laisser le barbecue Flamino refroidir complètement, puis, le nettoyer.
4. Couvrir le barbecue avec le couvercle approprié. Ce dernier est disponible chez ton revendeur.

Nettoyage intérieur et extérieur

Grilles et plaque

Le nettoyage entre chaque utilisation n'est pas très conséquent car la majeure partie de la graisse s'évapore ou s'écoule dans le bac de récupération des graisses. Utiliser une brosse à barbecue avec des poils en laiton (et non des poils en acier) pour nettoyer la grille et la plaque.

Corps du barbecue et pièces internes

Retirer le système de cuisson et les grilles, puis nettoyer les plaques de protection contre les flammes. Pour terminer, il est possible de retirer tout le bac de récupération des graisses pour le nettoyer avec un produit nettoyant pour grilles disponible dans le commerce.



CONSEIL: après chaque utilisation, positionner les brûleurs au niveau de puissance le plus élevé et laisser fonctionner pendant 5 minutes avec le couvercle fermé. Les résidus des grillades sont ainsi brûlés, ce qui facilite le nettoyage.



CONSEIL: tapisser le bac de récupération des graisses de papier aluminium. Il suffit de jeter ensuite au besoin ce papier après avoir fait plusieurs cuissons.

Entretien

Un entretien régulier du barbecue garantit un fonctionnement parfait. Contrôler toutes les pièces acheminant le gaz au moins deux fois par an et systématiquement après une période de stockage plus longue, comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité». Pendant la saison du barbecue, vérifier que le tuyau de gaz n'est pas fendu, plié ou endommagé. Un tuyau de gaz endommagé doit être remplacé immédiatement. Les obstructions éventuelles provoquées par les araignées et les insectes doivent être nettoyées avant toute utilisation.

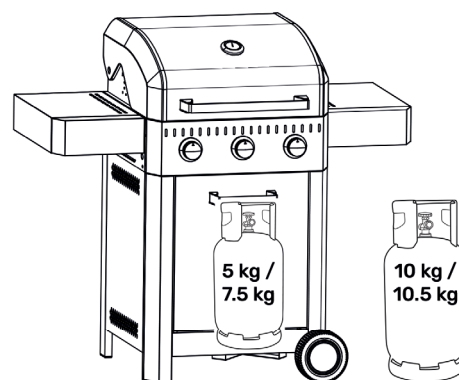


CONSEIL: avant de ranger le barbecue pour une longue période, le nettoyer soigneusement et huiler toutes les parties métalliques pour éviter les dommages dus à la corrosion.

Si le barbecue est fréquemment déplacé sur un terrain qui n'est pas plat, vérifier régulièrement que toutes les vis sont bien serrées et réaliser le test d'étanchéité comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité». Pour prolonger la durée de vie de ton barbecue Flamino, nous te recommandons de renforcer sa protection avec une housse adaptée que tu peux acheter chez ton revendeur Jumbo.

Bouteille à gaz

Ce barbecue peut être utilisé uniquement avec des bouteilles de gaz suisses et un détendeur suisse de 50 mbar.



ATTENTION: Lors de l'utilisation, seules les bouteilles de gaz ayant un poids de remplissage maximal de 7,5 kg peuvent être placées sur les supports prévus dans le barbecue. Les bouteilles de gaz plus lourdes doivent être placées à côté du barbecue pendant son utilisation et jusqu'à ce que la plaque ait refroidi. Toujours brancher ou changer la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, à l'écart de flammes nues, d'étincelles ou de sources de chaleur. Respecter et suivre les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.

Tuyau de gaz (tuyau homologué CE)

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté au butane et au propane. Ce tuyau ne doit pas mesurer plus de 1,50 m de long. Il doit être remplacé s'il est endommagé, fendu ou si la réglementation nationale l'exige. Ne pas tenir le tuyau à proximité des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tuyau fonctionne normalement (sans torsion, ni tension). Contacter le revendeur local pour obtenir un tuyau de rechange et un détendeur adapté.

Raccordement du tuyau

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, serrer avec la clé appropriée l'écrou du tuyau (filetage à gauche) fermement, mais pas à fond: pour ce faire, utiliser une clé plate SW 17.

Conditions de garantie

Les défauts des pièces détachées et de la qualité de fabrication et de finition sont garantis par Jumbo pendant 24 mois à compter de la date d'achat (date du ticket de caisse). La garantie relative aux dommages causés à l'émail s'applique uniquement aux nouveaux appareils non utilisés. Il ne peut être garanti à 100 % qu'au cours de la période de référence de 30 jours à compter de la date d'achat. Conserver la facture ou le reçu en lieu sûr. Les demandes de garantie peuvent être réalisées uniquement avec le ticket de caisse dans votre magasin Jumbo.

Les points suivants ne font pas partie de la garantie:

Dommages ou défauts:

- causés par une mauvaise installation, une mauvaise utilisation, une négligence ou de dégâts dus à l'entretien;
- causés par des modifications, une mauvaise utilisation ou des dommages intentionnels;
- causés par des travaux d'entretien et de réparation non réalisés, insuffisants ou inappropriés;
- causés par l'usure en cas d'utilisation commerciale (hôtellerie, restauration, événements, etc.);
- causés par un cas de force majeure,
- s'étant produits pendant le transport.

Signes d'usure:

- usure normale;
- changement de couleur, formation de corrosion et de rouille superficielle due aux intempéries ou à une mauvaise utilisation des produits chimiques;
- inégalités, imperfections mineures et différences de couleur de l'émail.



ATTENTION: si votre barbecue à gaz doit être renvoyé à votre magasin pour des travaux de réparation ou des services sous garantie, retirer la bouteille de gaz au préalable!

Dépannage

Avant de réaliser tout dépannage sur le barbecue, la bouteille de gaz doit être éteinte et tous les boutons de réglage du gaz mis sur «OFF». Le barbecue doit être froid. Réaliser un dépannage sur un appareil en fonctionnement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Après tout nettoyage, dépannage ou réparation, s'assurer que toutes les pièces se trouvent au bon emplacement.

Dysfonctionnements et mesures correctives possibles

Pas d'étincelle

Allumage intégré (dans le bouton de réglage du gaz)

- S'assurer que les câbles d'allumage sont intacts et branchés.

Le brûleur ne s'allume pas

- Vérifier tous les raccords pour détecter les fuites comme indiqué dans la rubrique «Test d'étanchéité».
- Vérifier que l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz est ouverte.
- S'assurer qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille de gaz.
- S'assurer que le brûleur est suffisamment alimenté en gaz. Pour ce faire, laisser le gaz s'écouler dans le brûleur pendant 2 à 3 secondes tout en appuyant sur le bouton de réglage du gaz avant d'activer l'allumage.
- Vérifier si l'étincelle d'allumage jaillit par-dessus la goupille (visible par dessous lorsque la porte est ouverte).



CONSEIL: si un brûleur ne s'allume pas, essayer le processus d'allumage sur un autre brûleur. Dès qu'il est allumé, les brûleurs voisins peuvent être allumés. Ceux-ci s'allument automatiquement car, pour des raisons de sécurité, les brûleurs sont reliés par un connecteur croisé.

La graisse entre en combustion

- Lorsque le barbecue est froid, nettoyer les zones où la graisse est entrée en combustion.

La chaleur n'est pas assez élevée

- Vérifier le thermomètre et le remplacer s'il est défectueux.
- Préchauffer le barbecue pendant environ 15 minutes
- Retirer le brûleur, le nettoyer (si nécessaire avec de l'air comprimé), puis le réinstaller dans la bonne position.



CONSEIL: les trous obstrués sur le brûleur peuvent être nettoyés avec du fil de fer (par exemple, avec un trombone ouvert).

- Vérifier que le bac de récupération des graisses est correctement inséré.
- S'assurer qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille et que sa vanne est complètement ouverte.
- Il est possible que le détendeur soit défectueux. Le changer et mettre un neuf.

Si les mesures ci-dessus ne résolvent pas le problème, contacter le service client du revendeur.

Service

Téléphone: +41 848 811 222

Pièces de rechange / accessoires: Ersatzteile@coop.ch

Réparations: Serviceline@coop.ch

Numéro de série

Le numéro de série se trouve à l'intérieur du plateau latéral gauche.

Accessoires en option

Nous te recommandons les accessoires suivants pour une utilisation optimale de ton barbecue à gaz:

Pierre à pizza (7.217.251)

Bella Italia – avec la pierre à pizza Ø 30 cm, deviens toi aussi un Pizzaiolo. La pierre à pizza en céramique retire l'humidité de la pâte et la rend aussi croustillante qu'une pâte italienne. Cela vaut également pour les tartes flambées, la ciabatta, les baguettes et le pain – avec la pierre à pizza, tout est possible. Buon appetito!

Tournebroche (7.217.159)

Poulet croustillant, gigot d'agneau, jarret de porc ou rôti de boeuf juteux? Avec le tournebroche Flamino, tu réussis tout. Le puissant moteur électrique assure une cuisson lente et régulière pour les petites et grandes grillades.

Plaque de grill (7.217.160)

OEufs au plat, légumes, poisson ou steak tomahawk? La plaque de grill Flamino permet de réaliser des grillades on ne peut plus variées. Le côté ondulé assure un marquage parfait, le côté plat est idéal pour la préparation des autres aliments. Le bord relevé de la plaque retient le jus des aliments sur la plaque et empêche la combustion des graisses, ce qui garantit des grillades à la fois saines et savoureuses. La plaque du grill est en fonte et donc facile à nettoyer.

Wok (7.217.252)

Le wok émaillé permet de s'immerger dans l'art culinaire asiatique. Curry vert ou de nouilles asiatiques? Le wok convient parfaitement à une cuisine moderne et saine. Avec le wok en fonte, élargis les possibilités sur ton barbecue Flamino.

Housse haut de gamme Large (7.217.157)

Empêche ton barbecue Flamino de geler, de rester sous la pluie ou d'être exposé au soleil. Les housses respirantes et résistantes aux UV permettent de protéger le barbecue Flamino contre toutes les intempéries. La housse Large convient au modèle à 3-4 brûleurs de la gamme de barbecue Flamino.

Données techniques

EN 498:2012 & EN 484: 2019+AC:2020, Model No.: FC13B0 · BBQ à gaz 3 brûleurs

Développement produit: Sommerliving AG, Obere Allmend 9, CH-6375 Beckenried, Switzerland

| | |
|------------------------|--|
| Puissance calorifique | : 11 kW (brûleurs normaux 2 x 3.5 kW, brûleur wild zone 4.0 kW) |
| Débit | : 801 g/h (brûleurs normaux 2 x 255 g/h, brûleurs wild zone 291 g/h) |
| Genre de gaz | : gaz liquide G30 (Butane), G31 (Propane) et leurs mélanges |
| Catégorie d'appareils | : I3B/P(50) selon EN 498:2012 |
| Poids totale | : 48 kg |
| Dimensions (l × P × H) | : 127 x 61 x 116 cm |
| Surface de cuisson (Ø) | : 46 x 60 cm |
| Grille | : Fonte |
| Diamètre des buses | : 0,8 mm brûleur normal, 0,85 mm brûleur wild zone |
| Genre de gaz | : 50 mbar |
| Numéro de série | : à l'intérieur du plateau latéral |
| Pays de destination | : Suisse |
| Pays de fabrication | : Chine |

2531-23

2531DL-0128

Utiliser uniquement à l'extérieur.

Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.

Prima di tutto, la vostra sicurezza

Congratulazioni per aver acquistato il barbecue Flamino.

Non mettere in funzione l'apparecchio prima di aver letto con attenzione le istruzioni per l'uso e tutte le indicazioni. Il mancato rispetto delle indicazioni di pericolo, delle avvertenze e delle precauzioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso può causare danni alle persone o alle cose. Le istruzioni per l'uso comprendono importanti informazioni relative alla sicurezza, al funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio.

Importante

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa. In caso di dubbio di malfunzionamento rivolgersi al proprio punto vendita Jumbo.
- Utilizzare il barbecue solo se si conosce l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il barbecue.
- Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'assemblaggio. Un assemblaggio errato può avere conseguenze pericolose.
- Prima della messa in servizio e dopo ogni sostituzione della bombola di gas eseguire la «verifica della tenuta».
- Eseguire la «verifica della tenuta» anche se il barbecue è stato montato dal rivenditore.



ATTENZIONE: Alcune parti del barbecue possono diventare molto calde. Pertanto tenere il barbecue lontano dai bambini, da persone con capacità limitate e dagli animali. Indossare guanti protettivi quando si toccano parti molto calde.

Avvertenze di sicurezza

- Utilizzare il barbecue solo all'esterno, non utilizzarlo mai in ambienti chiusi.
- Utilizzare il barbecue su un terreno solido e sicuro.
- Non collocare liquidi, materiali infiammabili o bombole di gas di scorta vicino al barbecue. Rispettare tassativamente la distanza di sicurezza di almeno 3 metri.
- Rispettare la distanza minima di 1 metro per pareti domestiche, persiane e simili.
- Considerare e rispettare le disposizioni di sicurezza indicate sulle bombole di gas utilizzate.
- Il tubo del gas deve essere privo di piegature e non presentare fessurazioni. In caso di dubbio di parti non ermetiche, danneggiate o usurate, si consiglia di sostituire immediatamente il tubo del gas.
- Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito mentre è in funzione.
- Mentre il barbecue è in funzione o nella fase di raffreddamento non chinarsi mai sopra la vasca del barbecue.
- Non spostare il barbecue mentre è in funzione.
- Non rimuovere mai la bacinella di raccolta del grasso mentre l'apparecchio è in funzione. Il grasso molto caldo può causare gravi ustioni. Per la pulizia attendere che il barbecue si sia raffreddato.

- In condizioni di forte riscaldamento grassi e oli possono prendere fuoco. Una pulizia insufficiente può far incendiare il grasso nel barbecue.



ATTENZIONE: Non spegnere mai con acqua il grasso o l'olio che brucia, se è molto caldo o fumante. Meglio utilizzare una coperta antifuoco.

- Tenere il barbecue lontano da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- La valvola della bombola di gas deve essere aperta solo quando il barbecue è in funzione.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione di gas della bombola.
- In caso di fuoriuscita di gas o di guasto chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas.
- Se il barbecue deve restare in locale chiuso durante l'inverno la bombola di gas deve essere assolutamente rimossa. Questa deve essere sempre riposta in luogo ben ventilato, a cui i bambini non possano accedere.
- Ogni 2 - 3 anni sostituire il tubo flessibile e il riduttore di pressione del gas.

Verifica della tenuta



AVVERTENZA: Durante la verifica della tenuta nelle vicinanze non devono esserci fonti ignifere. Lo stesso vale anche per sigarette o simili. Verificare la tenuta sempre all'aperto e mai con un fiammifero acceso o con fiamma libera. Procedere come segue:

1. Tutte le manopole di regolazione del gas devono essere in posizione «OFF».
2. Aprire l'alimentazione del gas dalla bombola e nebulizzare tutte le componenti che trasportano gas con un apposito spray di verifica della tenuta (in alternativa si può utilizzare anche una soluzione saponata con il 50% di sapone liquido e il 50% di acqua).
3. La formazione di bolle della soluzione saponata indica la presenza di perdite. Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola.
4. Eliminare le perdite serrando nuovamente i collegamenti a vite o sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le fasi da 1 a 3.



IMPORTANTE: Il barbecue può essere utilizzato solo quando tutte le perdite sono state eliminate.

6. Qualora non sia possibile eliminare le perdite rivolgersi al proprio punto vendita.

Prima del primo barbecue o all'inizio di stagione

1. Pulire tutti i particolari che vanno a contatto con gli alimenti.
2. Verificare tutti i particolari che trasportano gas, come descritto al capitolo «Verifica della tenuta».



IMPORTANTE: Eseguire la verifica della tenuta anche quando il barbecue viene fornito montato.

3. Far riscaldare bene il barbecue per 20 - 25 minuti al massimo livello. Mettere in funzione il barbecue come descritto al capitolo «Istruzioni per l'accensione dei bruciatori».



CONSIGLIO: Prima di accendere controllare che gli schermi parafiamma siano posizionati correttamente. Se si utilizzano accessori come wok, piastra per grigliare, piastra per pizza, ecc., è necessario rimuovere il relativo schermo parafiamma.

Istruzioni per l'accensione dei bruciatori

1. Accertarsi che tutti i collegamenti tra le parti che trasportano gas siano saldamente avvitati e a tenuta.
2. Aprire il coperchio del barbecue.



ATTENZIONE: Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso!

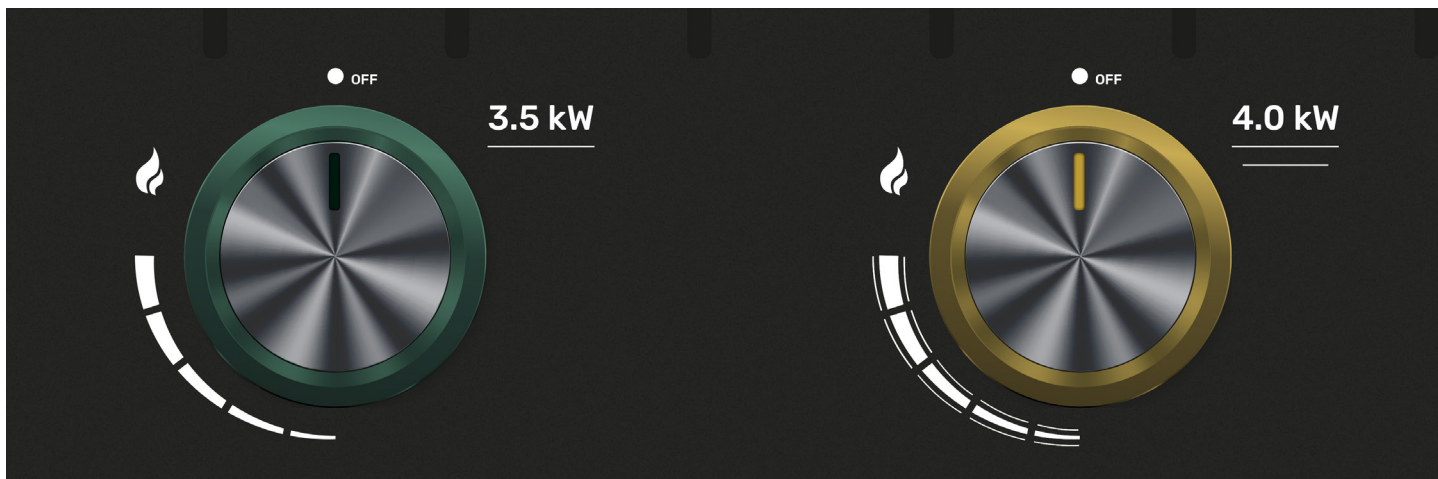
3. Posizionare su «OFF» tutte le manopole di regolazione del gas.
4. Accertarsi che la vaschetta di raccolta del grasso sia correttamente inserita.
5. Aprire l'alimentazione di gas dalla bombola.
6. Ruotare lentamente la manopola di regolazione del gas portandola al massimo, fino a sentire lo scatto (l'accensione è integrata nella manopola di regolazione del gas).
7. Ripetere più volte la fase 6 se il bruciatore non si accende.
8. Posizionare su «OFF» la manopola di regolazione del gas e chiudere la bombola del gas se il gas non si accende al bruciatore selezionato. Attendere almeno 2 minuti prima di ripetere il procedimento di accensione per lasciar disperdere il gas.
9. Ripetere nuovamente le fasi 5 e 6.
10. Se dopo 3 tentativi non si riesce a mettere in funzione il barbecue, verificare le cause, come descritto al capitolo «Risoluzione guasti».



CONSIGLIO: Per riscaldare più rapidamente il barbecue si consiglia di sfruttare la zona wild (bruciatore con la manopola dorata per la regolazione del gas), che offre una maggiore potenza.

Zona wild

Come la stella d'oro dello sceriffo! La zona wild con la manopola dorata per la regolazione del gas non solo si nota - ha anche caratteristiche straordinarie. Grazie alla maggiore efficienza della zona wild le grigliate sono arrostate a puntino e più croccanti. Inoltre grazie alla zona wild si può generare una ventilazione perfetta per grigliare in modo indiretto. Nonostante la maggiore efficienza, mediante il regolatore si può impostare il calore in modo da far funzionare la zona wild come un normale bruciatore, così da ottenere un calore equilibrato e uniforme nello spazio di cottura alla griglia. Per una grigliata perfetta si consiglia di cominciare a riscaldare il barbecue dalla zona wild, in modo che il barbecue raggiunga il più rapidamente possibile la temperatura desiderata.

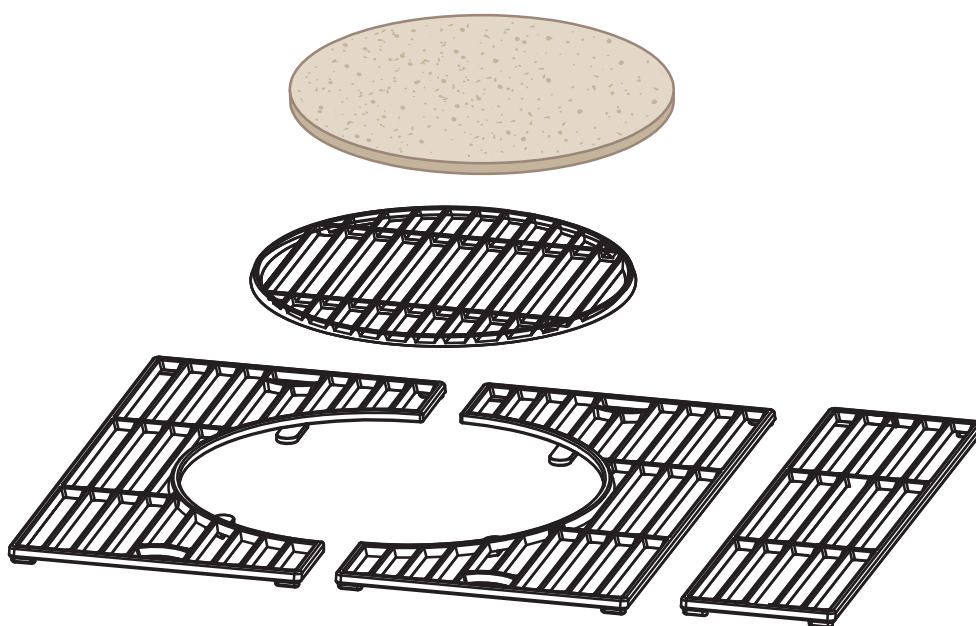


Sistema multi-cottura

Il vostro barbecue è dotato di un sistema di multi-cottura di alta qualità, in ghisa. Esso consente flessibilità e varietà nella preparazione. I diversi componenti del sistema si possono utilizzare a piacimento sul barbecue. L'accessorio in opzione è perfettamente adatto al sistema. Diventate campioni della griglia con il sistema di cottura multipla e scoprite la versatilità delle grigliate. Informazioni sull'accessori più adatto o sul sistema di multi-cottura sono reperibili alla fine delle istruzioni al paragrafo «Accessori opzionali» e nel sito www.jumbo.ch.



CONSIGLIO: Per evitare che gli alimenti restino attaccati alla griglia di ghisa, prima del primo utilizzo del barbecue passare con un pennello un leggero strato di olio e lasciarlo indurire sulla griglia di ghisa per ca. 30 minuti a calore basso.



Dopo la cottura alla griglia

1. Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola.
2. Posizionare su «OFF» la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore.
3. Lasciar raffreddare completamente il barbecue Flamino e pulirlo.
4. Coprire il barbecue con la calotta di copertura adeguata, disponibile nel punto vendita.

Pulizia interna ed esterna

Griglie e piastra da griglia

E' sufficiente una pulitura minima tra le varie portate, in quanto la maggior parte del grasso evapora oppure viene scaricato nella vaschetta di raccolta. Per pulire la griglia e la piastra da griglia utilizzare una spazzola per barbecue con setole di ottone (evitare le setole di acciaio).

Involucro del barbecue e parti interne

Rimuovere il sistema di cottura e le griglie e pulire gli schermi paraflamma. Infine si può estrarre la vaschetta di raccolta del grasso e pulirla con un detersivo per barbecue reperibile in commercio.



CONSIGLIO: Dopo ogni utilizzo del barbecue portare i bruciatori al livello più alto e lasciarli in funzione per 5 minuti con il coperchio chiuso. In questo modo i residui del barbecue vengono bruciati facilitando la pulizia.



CONSIGLIO: Rivestire con un foglio di alluminio la vaschetta di raccolta del grasso. Dopo varie grigliate, se necessario, basta eliminare il foglio di alluminio.

Manutenzione

La regolare manutenzione del barbecue garantisce un funzionamento perfetto. Controllare tutti i particolari che trasportano gas almeno due volte all'anno e ogni volta dopo un lungo periodo di mancato utilizzo, come descritto al capitolo «Verifica della tenuta». Durante la stagione delle grigliate verificare il tubo del gas per controllare l'eventuale presenza di fenditure, pieghe e altri danni. Il tubo del gas danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Prima dell'uso rimuovere possibili intasamenti causati da ragni e insetti.

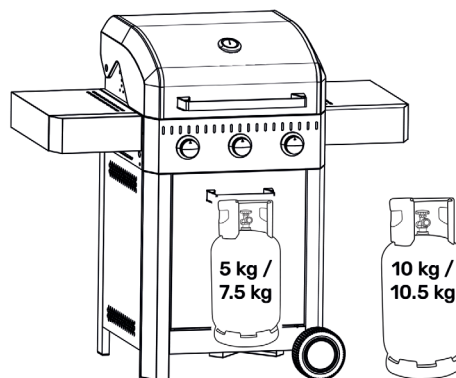


CONSIGLIO: Pulire a fondo il barbecue prima di riporlo per lungo tempo e lubrificare con olio tutte le parti metalliche per evitare danni da corrosione.

Se il barbecue viene spinto su terreno irregolare controllare regolarmente che le viti siano saldamente serrate ed eseguire la verifica della tenuta come descritto al capitolo «Verifica della tenuta». Per prolungare la vita del vostro barbecue Flamino, vi consigliamo di proteggerlo ulteriormente con una copertura abbinata, che potete acquistare presso il vostro punto vendita Jumbo.

Bombola del gas

Il barbecue può essere utilizzato esclusivamente con bombole di gas svizzere e con riduttore di pressione svizzero da 50 mbar.



ATTENZIONE: Durante l'utilizzo sui supporti appositamente previsti nello spazio interno del barbecue si possono posizionare solo bombole di gas da max. 7,5 kg. Bombole più grosse vanno posizionate accanto al barbecue durante l'utilizzo e fino al completo raffreddamento della vaschetta del barbecue. Il collegamento e/o la sostituzione della bombola di gas va eseguito sempre in luogo ben ventilato lontano da fiamma libera, scintille o fonti di calore. Considerare e rispettare le disposizioni di sicurezza indicate sulle bombole di gas in uso.

Tubo del gas (tubazione omologata CE)

L'apparecchio va utilizzato con un tubo adatto anche per l'impiego di gas butano e gas propano. Lunghezza massima 1,50 m. Da sostituire se danneggiato, se presenta fessurazioni o quando prescritto dalle disposizioni vigenti nel paese. Tenere il tubo lontano da parti che possono diventare molto calde. Verificare se il tubo scorre bene (senza torsioni o trazioni). Per la sostituzione del tubo e per un regolatore di pressione adatto rivolgersi al punto vendita competente.

Collegamento del tubo

Per collegare il tubo all'apparecchio serrare il dado (filetto sinistro) con una chiave adeguata, ma senza esagerare: Allo scopo utilizzare una chiave inglese SW 17.

Condizioni di garanzia

Per difetti riguardanti singoli particolari nonché la qualità di fabbricazione e di lavorazione Jumbo fornisce una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (data della ricevuta di acquisto). Per danni alla smaltatura la garanzia vale solo nel caso di apparecchi nuovi non utilizzati. Essa può essere applicata al 100% solo entro un termine di notifica di 30 giorni dalla data di acquisto. Conservare la fattura o la ricevuta. Le richieste di garanzia possono essere presentate solo accompagnate dalla ricevuta di acquisto del punto vendita Jumbo.

I seguenti casi non sono oggetto di garanzia:

Danni o difetti:

- Danni da installazione eseguita in modo improprio, da errato utilizzo, negligenza o danni da manutenzione
- Danni da modifiche, utilizzo non idoneo o danneggiamento deliberato
- Danni da mancata, insufficiente o inadeguata manutenzione e riparazione
- Danni da usura in caso di utilizzo professionale (attività alberghiera, ristorazione, eventi, ecc.)
- Forza maggiore
- Danni verificatisi durante il trasporto

Fenomeni di usura e consumo

- Normale consumo
- Variazione del colore nonché formazione di corrosione e ruggine da influssi atmosferici o da uso improprio di prodotti chimici
- Irregolarità, difetti minimi e minime differenze di colore della smaltatura



ATTENZIONE: Qualora il barbecue debba essere rispedito al punto vendita per interventi di riparazione o prestazioni in garanzia, rimuovere assolutamente la bombola di gas prima della spedizione!

Risoluzione guasti

Prima di qualsiasi intervento sul barbecue per risoluzione guasti è necessario chiudere la bombola del gas e posizionare su «OFF» tutte le manopole di regolazione del gas. Il barbecue deve essere freddo.

Interventi per risoluzione guasti su un apparecchio acceso possono causare lesioni o danni materiali.

Dopo ogni pulizia, intervento per risoluzione guasti o riparazione accertarsi che tutti i particolari siano collocati nella posizione prevista.

Guasti e possibili soluzioni

Nessuna scintilla

Accensione integrata (nella manopola di regolazione del gas)

- Accertarsi che il cavo di accensione sia integro e collegato.

Il bruciatore non si accende

- Controllare eventuali perdite nei collegamenti, come indicato al capitolo «Verifica della tenuta».
- Controllare se l'alimentazione di gas della bombola è aperta.
- Accertarsi che la bombola contenga gas a sufficienza.
- Accertarsi che nel bruciatore ci sia gas a sufficienza. Allo scopo, tenendo premuta la manopola di regolazione del gas per 2 - 3 secondi, far fluire gas nel bruciatore prima di attivare l'accensione.
- Controllare se la scintilla di accensione passa dall'accenditore (visibile dal basso con lo sportello aperto).



CONSIGLIO: Se uno dei bruciatori non si accende provare ad accenderne un altro. Una volta acceso quest'ultimo si possono accendere i bruciatori vicini. Che si accendono da soli perché, per motivi di sicurezza, i bruciatori sono collegati mediante un connettore trasversale.

Il grasso prende fuoco

- Con il barbecue freddo pulire i punti in cui il grasso ha preso fuoco.

Calore insufficiente

- Controllare il termometro e sostituirlo se difettoso.
- Pre-riscaldare il barbecue per ca. 15 minuti
- Rimuovere i bruciatori, pulirli (eventualmente con aria compressa) poi ricollocarli nella corretta posizione.



CONSIGLIO: i fori ostruiti del bruciatore si possono pulire con un filo metallico (per es. con un graffetta aperta).

- Controllare che la vaschetta di raccolta del grasso sia correttamente inserita.
- Accertarsi che la bombola contenga gas a sufficienza e che la valvola della bombola sia completamente aperta.
- Il regolatore della pressione del gas potrebbe essere difettoso. Sostituirlo con uno nuovo.

Qualora gli interventi sopra citati non risolvano il problema rivolgersi al servizio clienti del punto vendita.

Servizio assistenza

Telefono: +41 848 811 222

Ricambi / Accessori: Ersatzteile@coop.ch

Riparazioni: Serviceline@coop.ch

Numero di serie

Il numero di serie si trova sul lato interno del ripiano laterale sinistro.

Accessori opzionali

Per un utilizzo ideale del barbecue consigliamo i seguenti accessori:

Piastra per pizza (7.217.251)

Bella Italia – con la pietra per pizza del Ø 30 cm si diventa pizzaiolo. La pietra per pizza in ceramica toglie umidità alla pasta rendendola croccante come in un ristorante italiano. Ma anche la torta flambé, la ciabatta, le baguette e il pane: con la pietra per pizza tutto riesce bene. Buon appetito!

Girarrosto (7.217.159)

Croccante pollo, cosciotto di agnello, stinco di maiale o un succoso arrosto di manzo? Con il girarrosto Flamino – tutto riesce bene. Il potente motore elettrico garantisce una cottura lenta e uniforme sia quando la quantità di cibo da grigliare è consistente sia quando è modesta.

Piastra per grigliare (7.217.160)

Uovo al tegamino, verdura, pesce o bistecca Tomahawk? Con la piastra per grigliare di Flamino si può variare ancora di più la cottura alla griglia. La parte scanalata garantisce una perfetta marchiatura, la parte piana serve a preparare qualsiasi altro alimento. L'alto bordo della piastra mantiene il succo del cibo grigliato sulla piastra e impedisce la combustione del grasso, garantendo una grigliata sana e sempre saporita. La piastra per grigliare è in ghisa e quindi facile da pulire.

Wok (7.217.252)

Con il wok smaltato ci si immerge nell'arte culinaria asiatica. Che si voglia preparare del curry verde o pasta asiatica speziata - il wok è un vero e proprio tuttofare per chi apprezza piatti sani e una cucina moderna. Il wok in ghisa amplia le possibilità del barbecue Flamino.

Calotta di copertura Premium Large (7.217.157)

Per evitare che il barbecue Flamino si congeli, si bagni sotto la pioggia o si arroventi al sole. Con le calotte di copertura traspiranti e resistenti ai raggi UV il barbecue Flamino è protetto contro ogni tipo di influsso meteorologico. La calotta di copertura Large è adatta ai 3-4 bruciatori della serie di barbecue Flamino.

Dati tecnici

EN 498:2012 & EN 484: 2019+AC:2020, Model No.: FC13B0 · BBQ a gas 3 bruciatori
Sviluppo del prodotto: Sommerliving AG, Obere Allmend 9, CH-6375 Beckenried, Switzerland

| | |
|---------------------------|--|
| Potenza calorifica | : 11 kW (bruciatori normali 2 x 3,5 kW, bruciatori wild zone 4,0 kW) |
| Portata | : 801 g/h (bruciatori normali 2 x 255 g/h, bruciatori wild zone 291 g/h) |
| Tipo di gas | : gas liquido G30 (Butane), G31 (Propane) e le loro miscele |
| Categoria del dispositivo | : I3B/P(50) secondo la norma EN 498:2012 |
| Peso totale | : 48 kg |
| Dimensioni (L x P x A) | : 127 x 61 x 116 cm |
| Superficie griglia (Ø) | : 46 x 60 cm |
| Griglia | : Colata |
| Diametro degli ugelli | : 0,8 mm bruciatore normale, 0,85 mm bruciatore zona wild |
| Pressione | : 50 mbar |
| Numero di serie | : sul lato interno del ripiano laterale |
| Paese di destinazione | : Svizzera |
| Paese di fabbricazione | : Cina |

Utilizzare solo all'aperto.

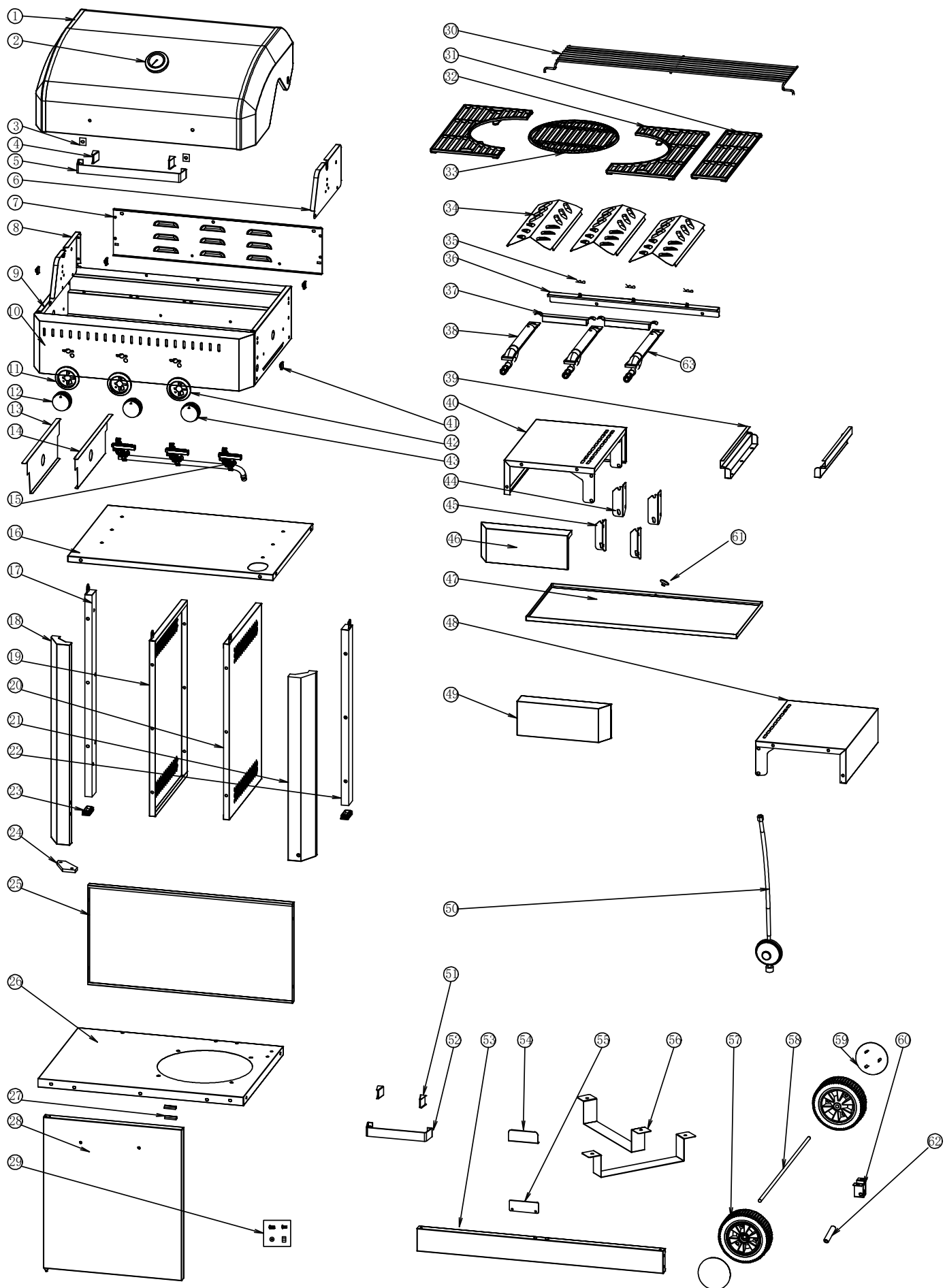
Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

2531-23

2531DL-0128

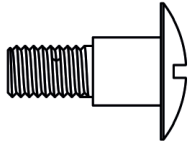
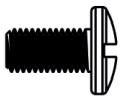
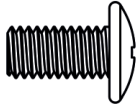





Lieferumfang – Quantité livrée – Volume di consegna



| Position | Anzahl | Artikelnummer |
|----------|--------|---------------|
| 1 | 1 x | 10.950.152 |
| 2 | 1 x | 10.950.002 |
| 3 | 2 x | 10.950.003 |
| 4 | 2 x | 10.950.004 |
| 5 | 1 x | 10.950.075 |
| 6 | 1 x | 10.950.006 |
| 7 | 1 x | 10.950.077 |
| 8 | 1 x | 10.950.008 |
| 9 | 1 x | 10.950.079 |
| 10 | 1 x | 10.950.153 |
| 11 | 2 x | 10.950.011 |
| 12 | 2 x | 10.950.012 |
| 13 | 1 x | 10.950.013 |
| 14 | 1 x | 10.950.014 |
| 15 | 1 x | 10.950.083 |
| 16 | 1 x | 10.950.154 |
| 17 | 1 x | 10.950.155 |
| 18 | 1 x | 10.950.156 |
| 19 | 1 x | 10.950.020 |
| 20 | 1 x | 10.950.021 |
| 21 | 1 x | 10.950.157 |
| 22 | 1 x | 10.950.158 |
| 23 | 2 x | 10.950.024 |
| 24 | 1 x | 10.950.025 |
| 25 | 1 x | 10.950.087 |
| 26 | 1 x | 10.950.159 |
| 27 | 2 x | 10.950.028 |
| 28 | 1 x | 10.950.160 |
| 29 | 1 x | 10.950.100 |
| 30 | 1 x | 10.950.094 |
| 31 | 1 x | 10.950.105 |
| 32 | 2 x | 10.950.033 |
| 33 | 1 x | 10.950.034 |
| 34 | 3 x | 10.950.035 |

| Position | Anzahl | Artikelnummer |
|----------|--------|---------------|
| 35 | 3 x | 10.950.036 |
| 36 | 1 x | 10.950.096 |
| 37 | 2 x | 10.950.038 |
| 38 | 2 x | 10.950.039 |
| 39 | 2 x | 10.950.040 |
| 40 | 1 x | 10.950.041 |
| 41 | 4 x | 10.950.042 |
| 42 | 1 x | 10.950.043 |
| 43 | 1 x | 10.950.044 |
| 44 | 2 x | 10.950.045 |
| 45 | 2 x | 10.950.046 |
| 46 | 1 x | 10.950.047 |
| 47 | 1 x | 10.950.098 |
| 48 | 1 x | 10.950.103 |
| 49 | 1 x | 10.950.104 |
| 50 | 1 x | 10.950.060 |
| 51 | 2 x | 10.950.062 |
| 52 | 1 x | 10.950.063 |
| 53 | 1 x | 10.950.102 |
| 54 | 1 x | 10.950.065 |
| 55 | 1 x | 10.950.066 |
| 56 | 2 x | 10.950.067 |
| 57 | 2 x | 10.950.068 |
| 58 | 1 x | 10.950.069 |
| 59 | 2 x | 10.950.070 |
| 60 | 1 x | 10.950.071 |
| 61 | 1 x | 10.950.072 |
| 62 | 1 x | 10.950.107 |
| 63 | 1 x | 10.950.109 |

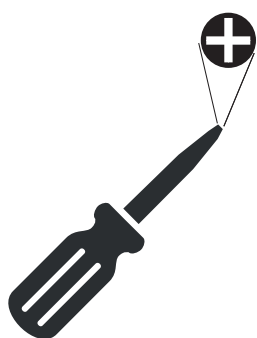
Schraubensatz (Inklusive) – Jeu du vis (Inclus) – Set di viti (Incluso)

| | | | |
|--|---|--|--|
| A  (8X) | B  M5x12 (4X) | C  M6x12 (69X) | D  M10 Nut(2X) |
| E  M6 washers (4X) | F  M10 washers (1X) | G  M4x8 (1X) | H  M6 Nut(6X) |

Benötigte Utensilien (nicht inbegriffen)

Outils nécessaires (non compris)

Utensili necessari (non incluso)



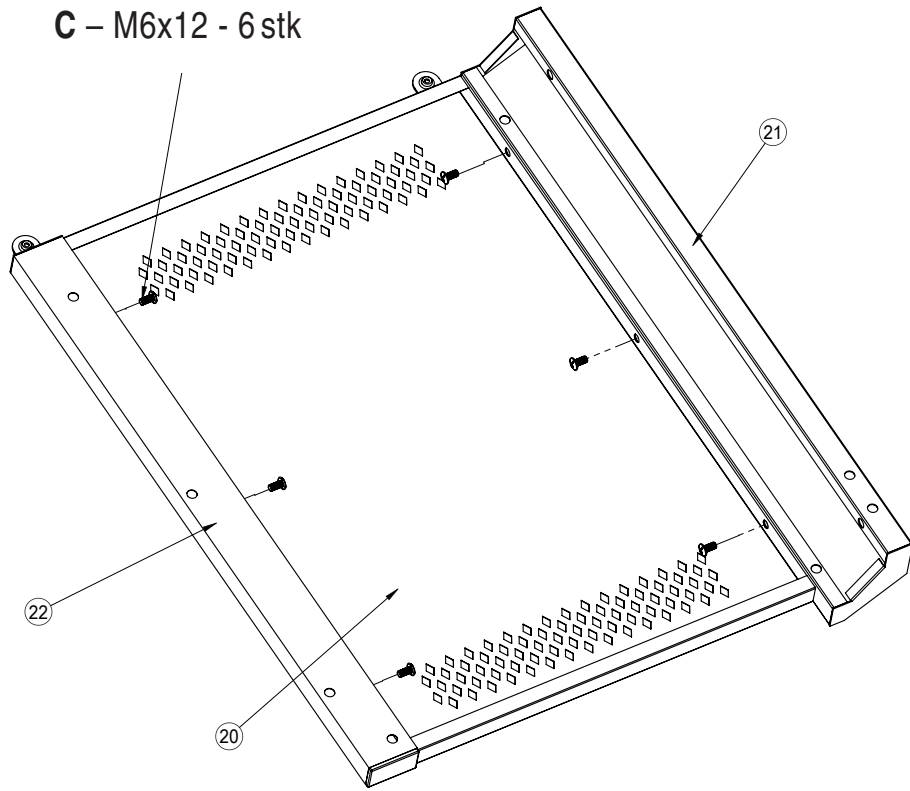
Wir empfehlen den Zusammenbau mit 2 Personen.

Nous recommandons d'assembler avec 2 personnes.

Si raccomanda il montaggio con 2 persone.

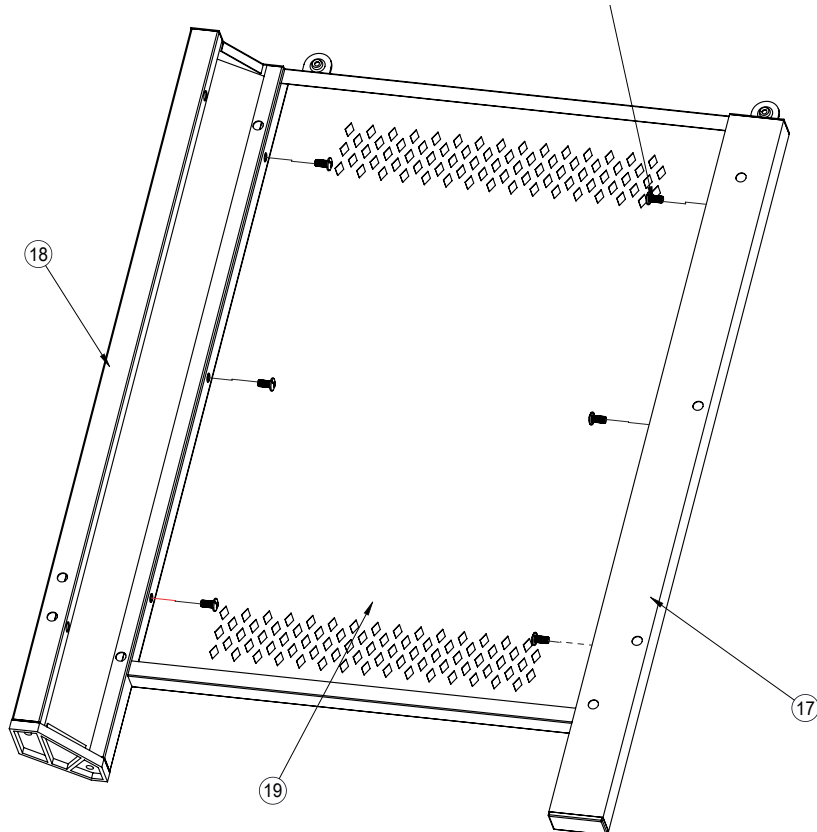
1

C – M6x12 - 6 stk



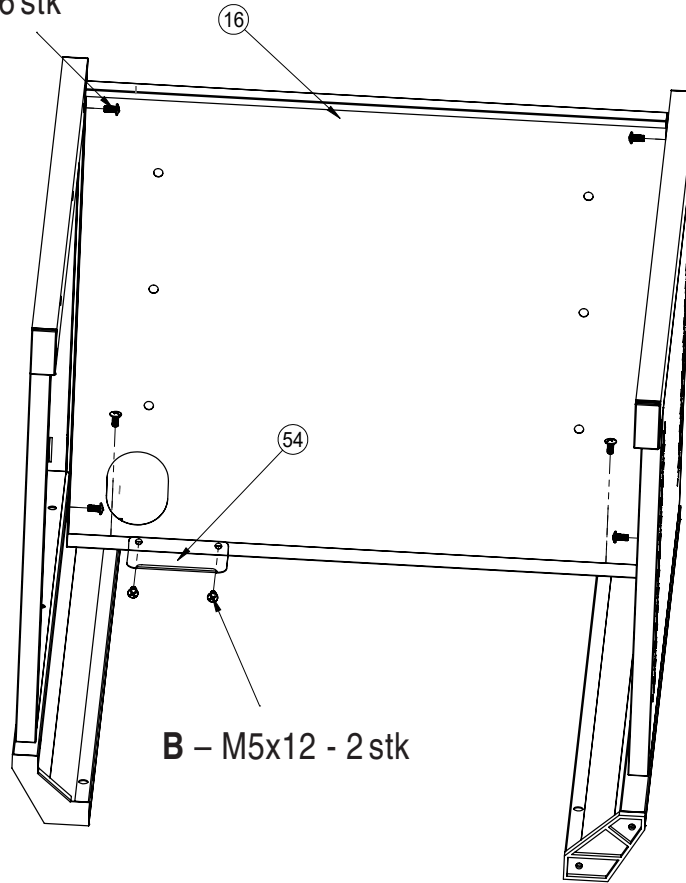
2

C – M6x12 - 6 stk



3

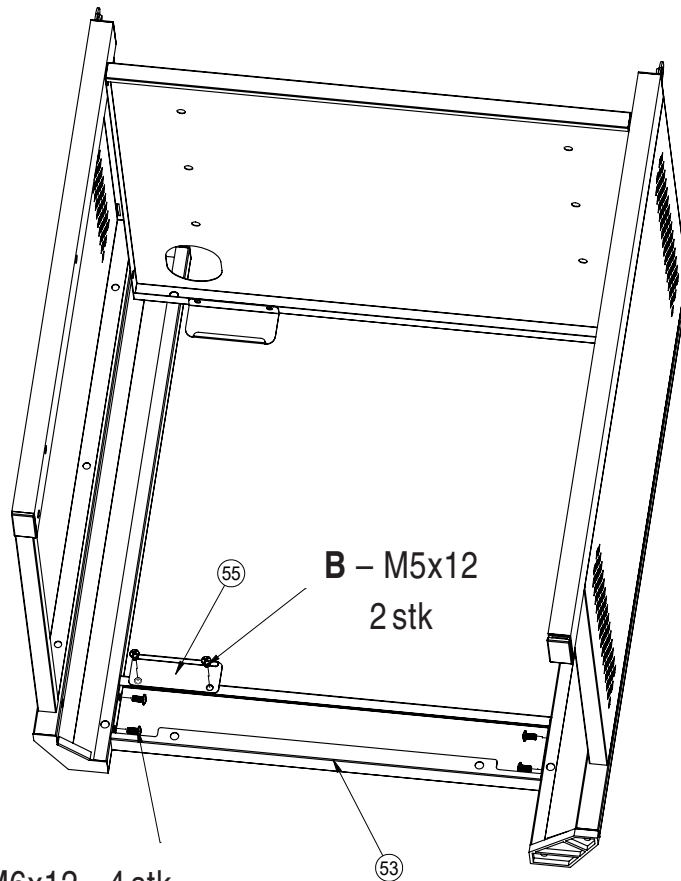
C – M6x12 - 6 stk



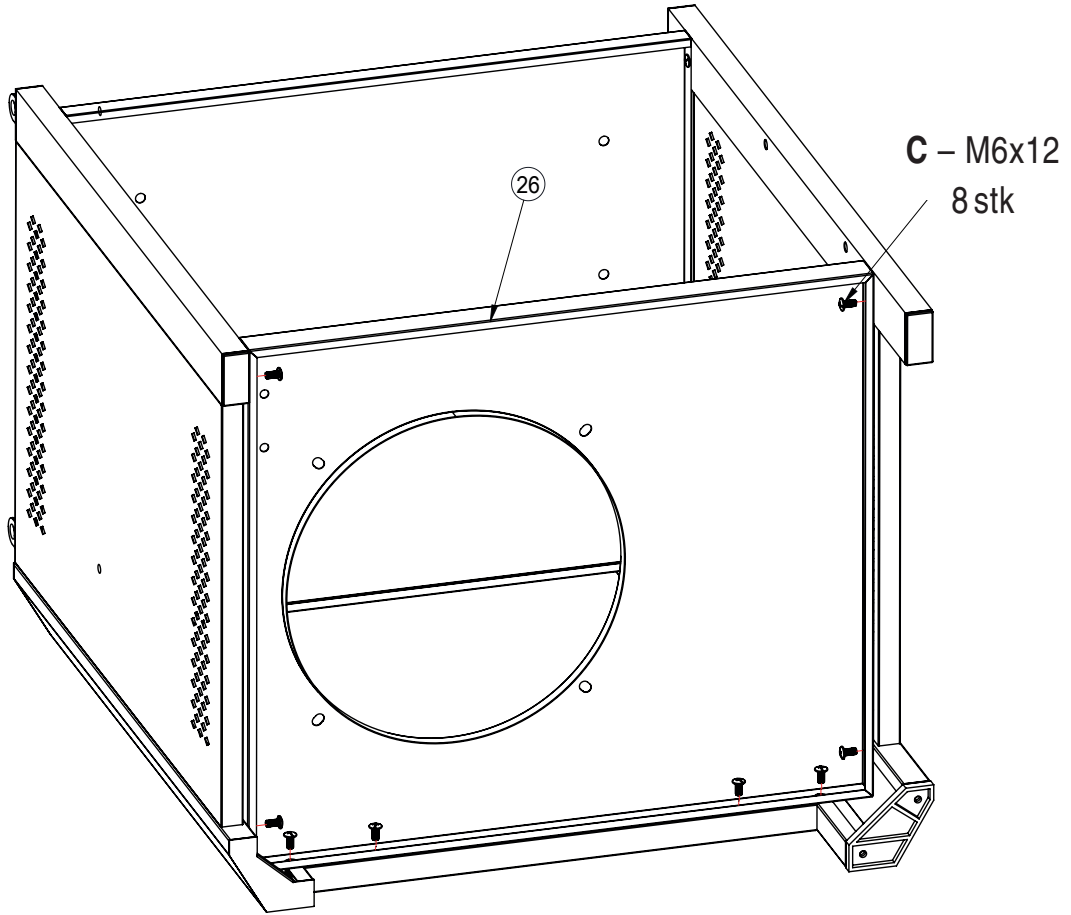
4

**B – M5x12
2 stk**

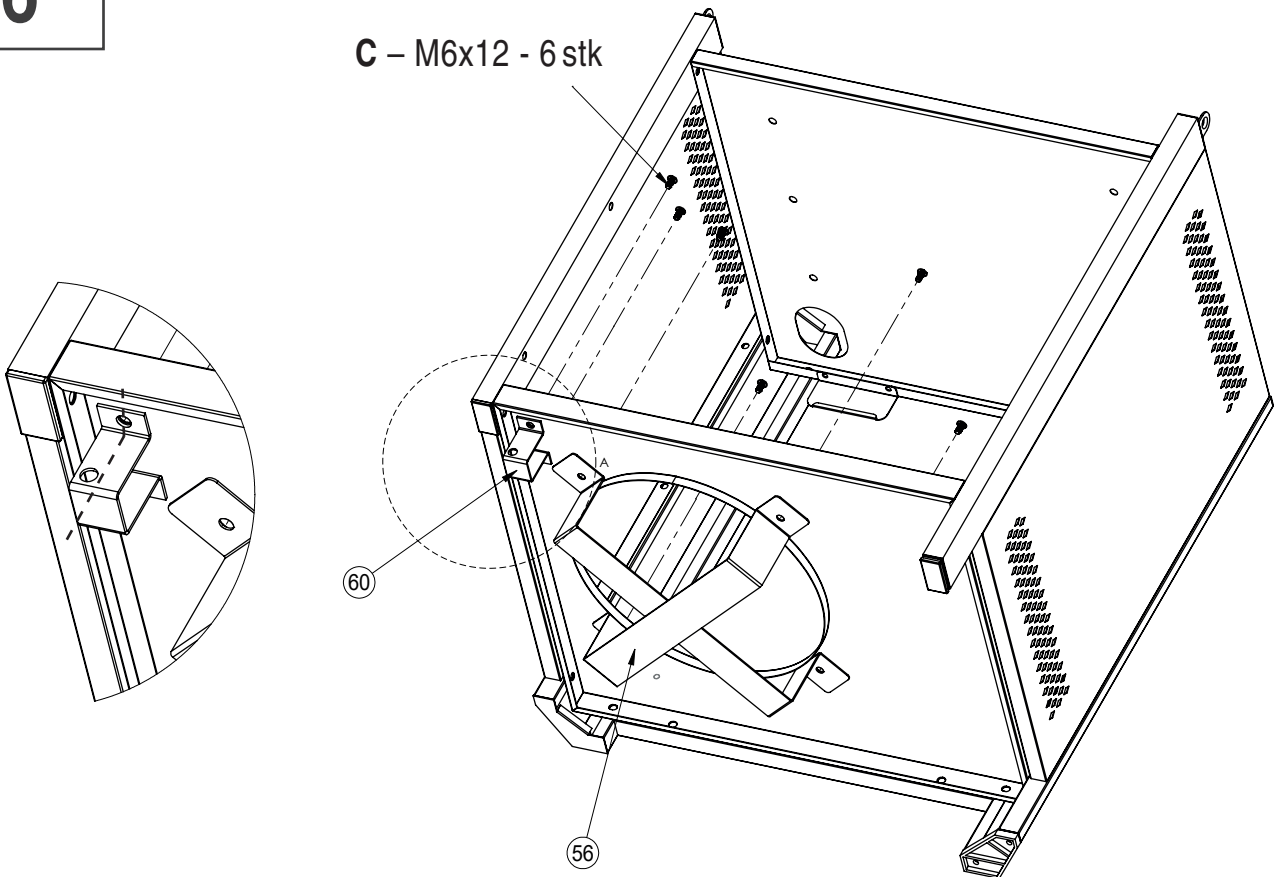
C – M6x12 - 4 stk



5



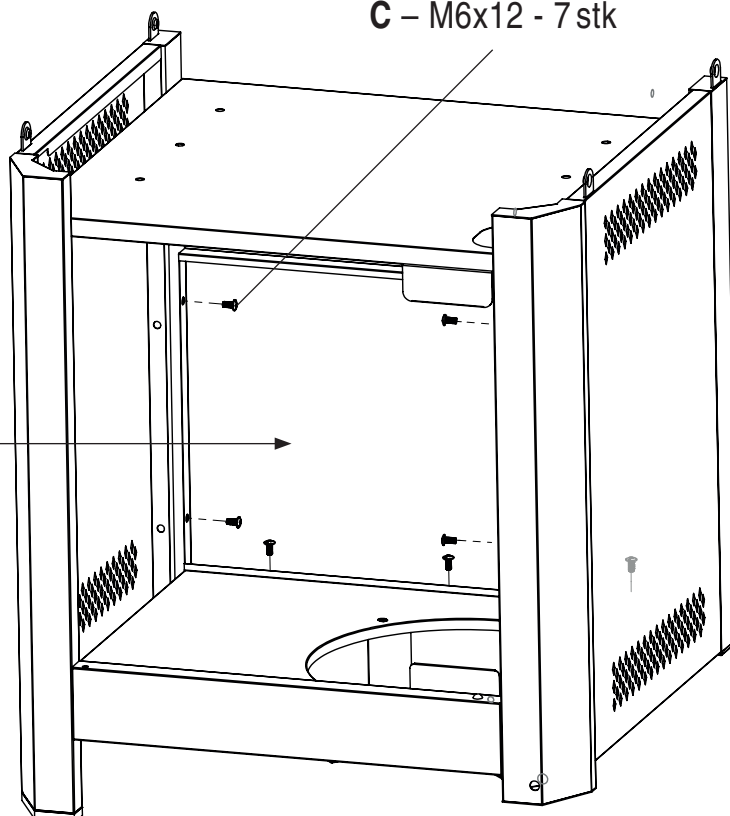
6



7

C – M6x12 - 7 stk

25



8

F – M10 - 1 stk

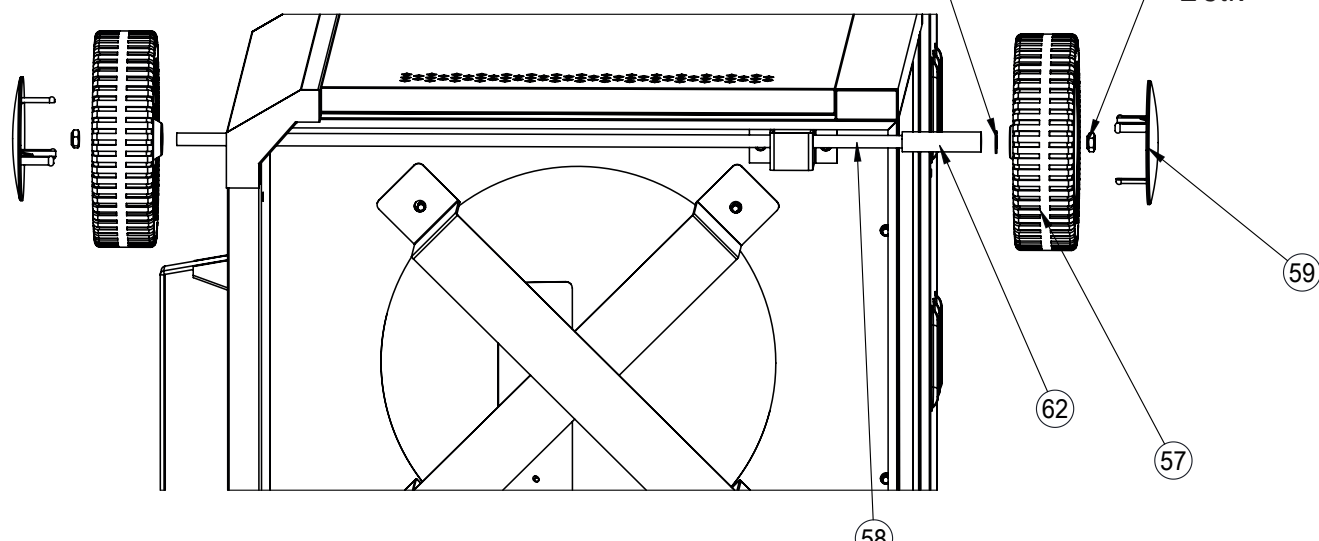
D – M10
2 stk

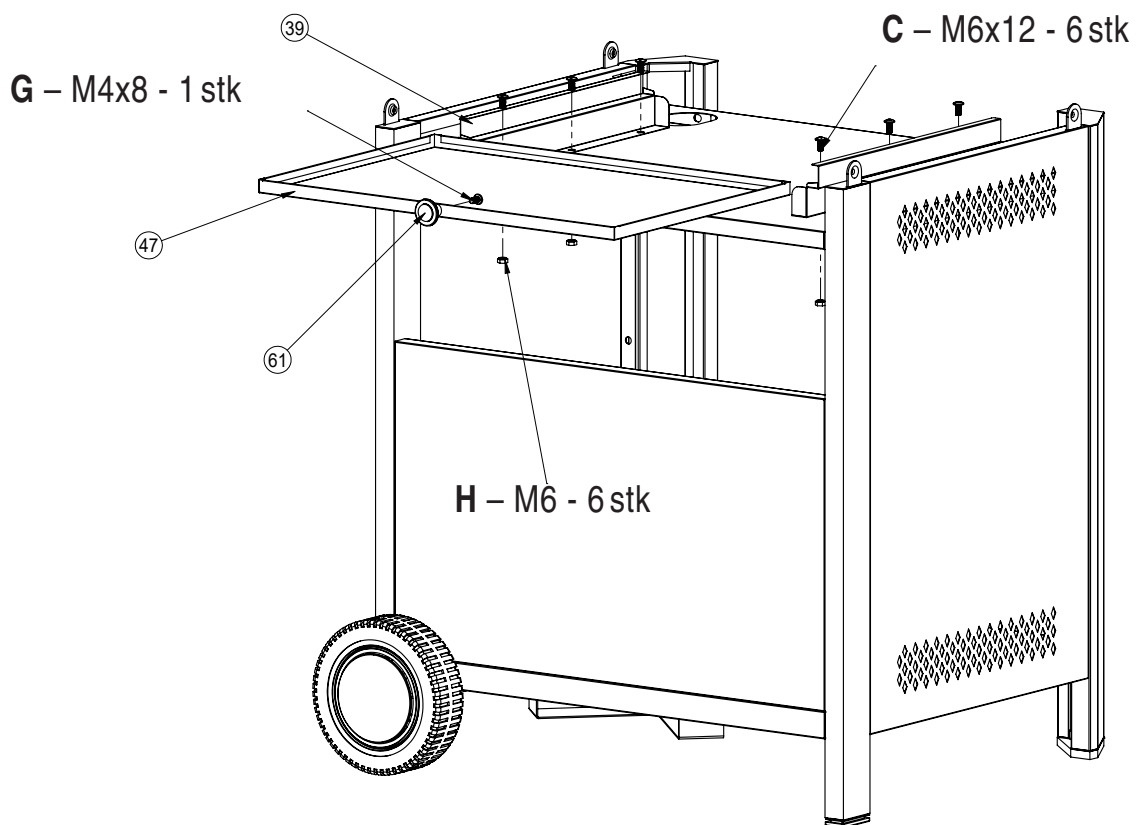
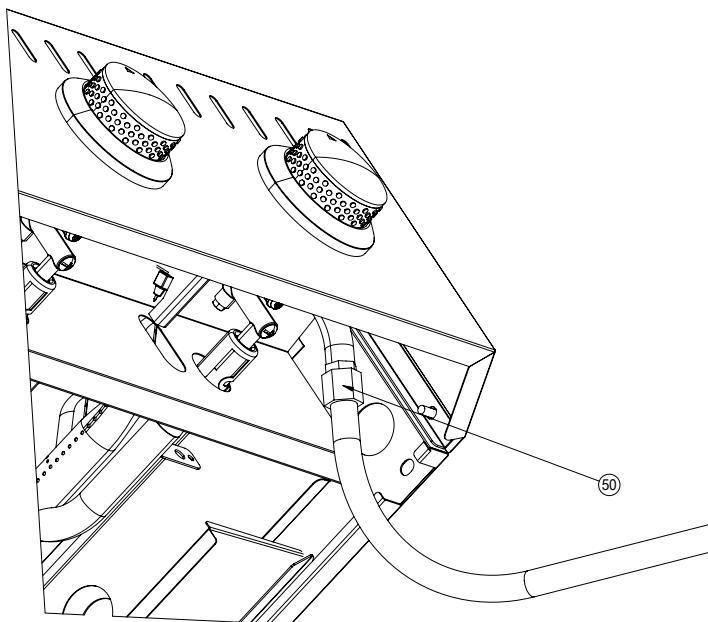
59

62

57

58



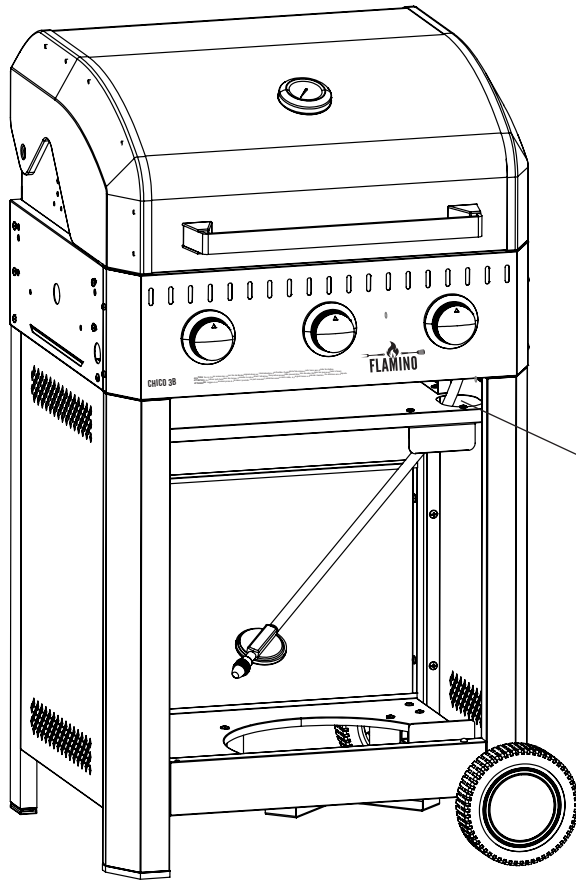
9**10**

Ziehe die Schlauchmutter (Linksgewinde) mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an. Verwende hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

Serre l'écrou du tuyau (filetage à gauche) avec une clé appropriée, mais sans excès. Utilise pour cela une clé à fourche de 17.

Serrare il dado del tubo flessibile (filettatura sinistra) con una chiave adeguata, ma non eccessivamente. A tale scopo, utilizzare una chiave aperta SW 17.

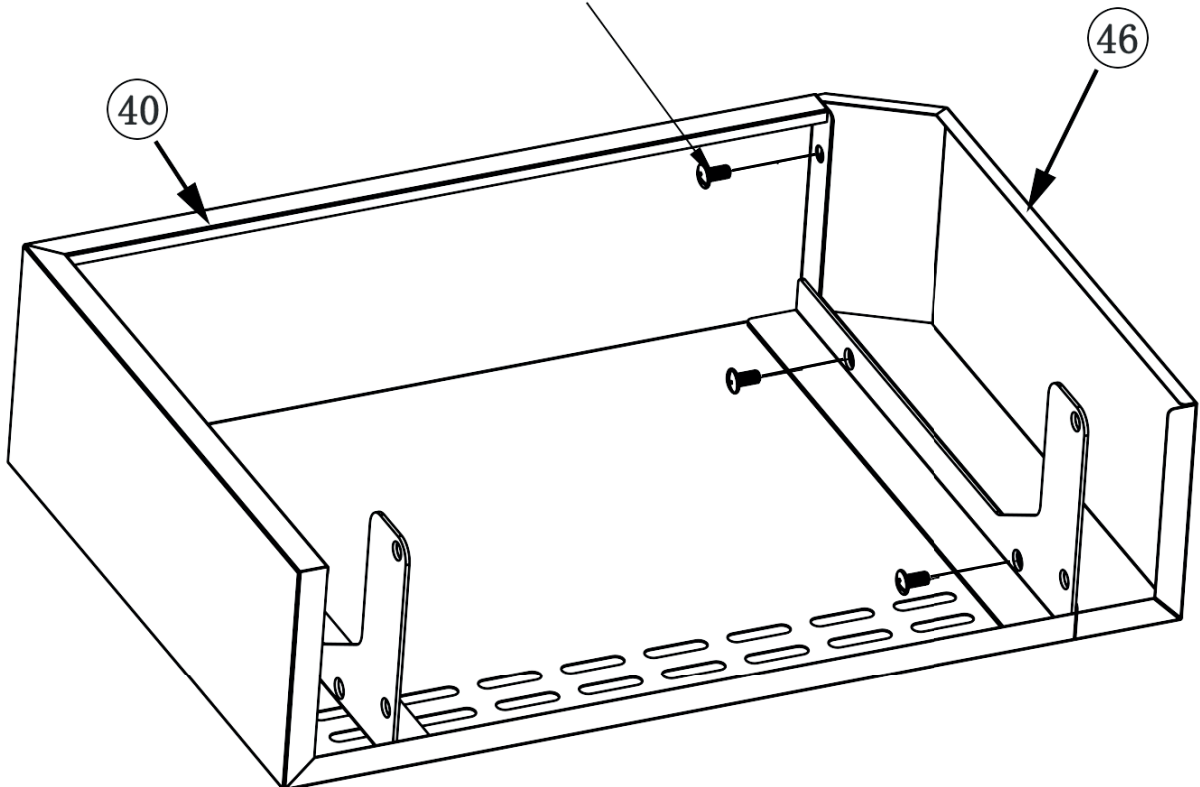
11



Aufsetzen Feuerbox
Foyer d'assemblage
Cassetta di montaggio

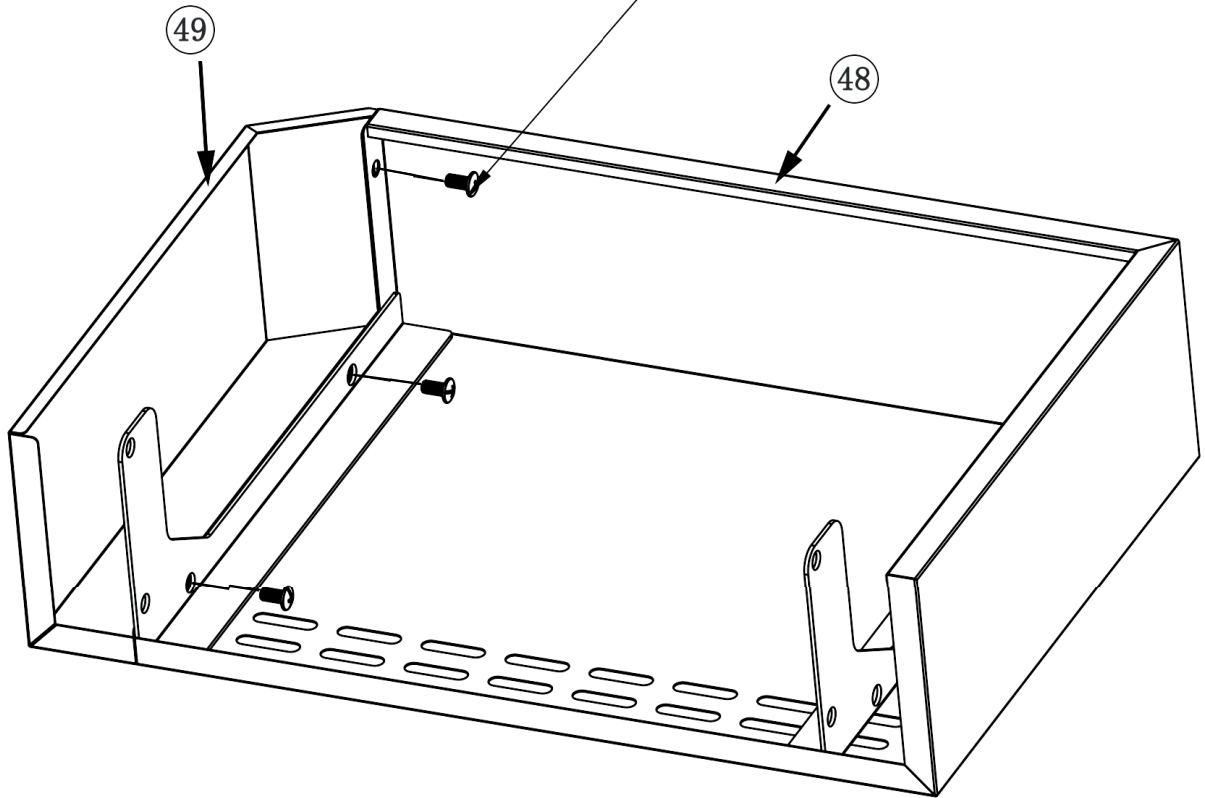
12

C – M6x12 - 3 stk



13

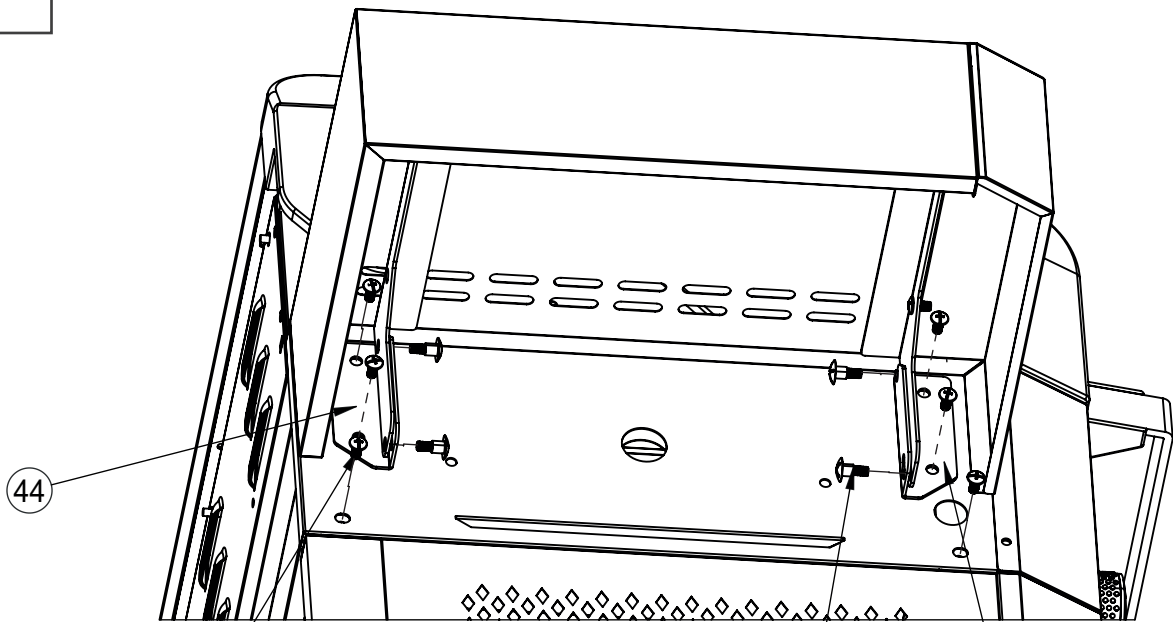
C – M6x12 - 3 stk



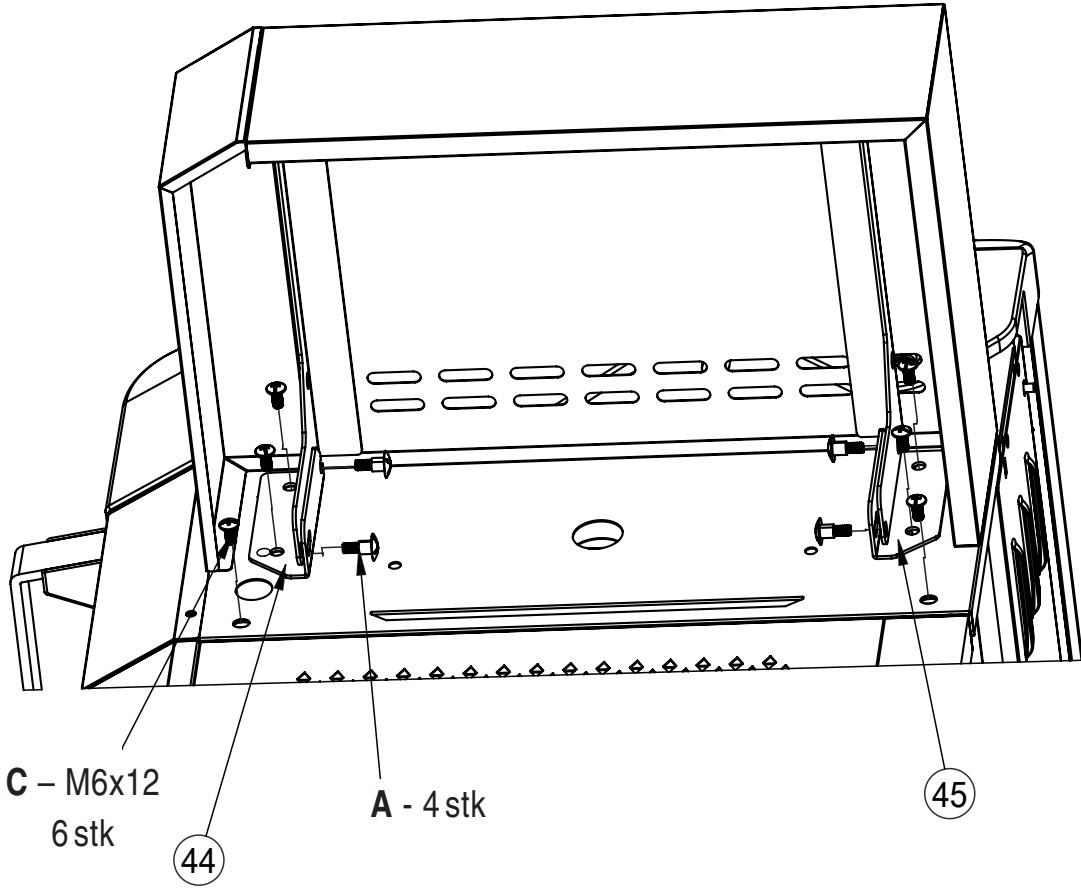
14

C – M6x12 - 6 stk

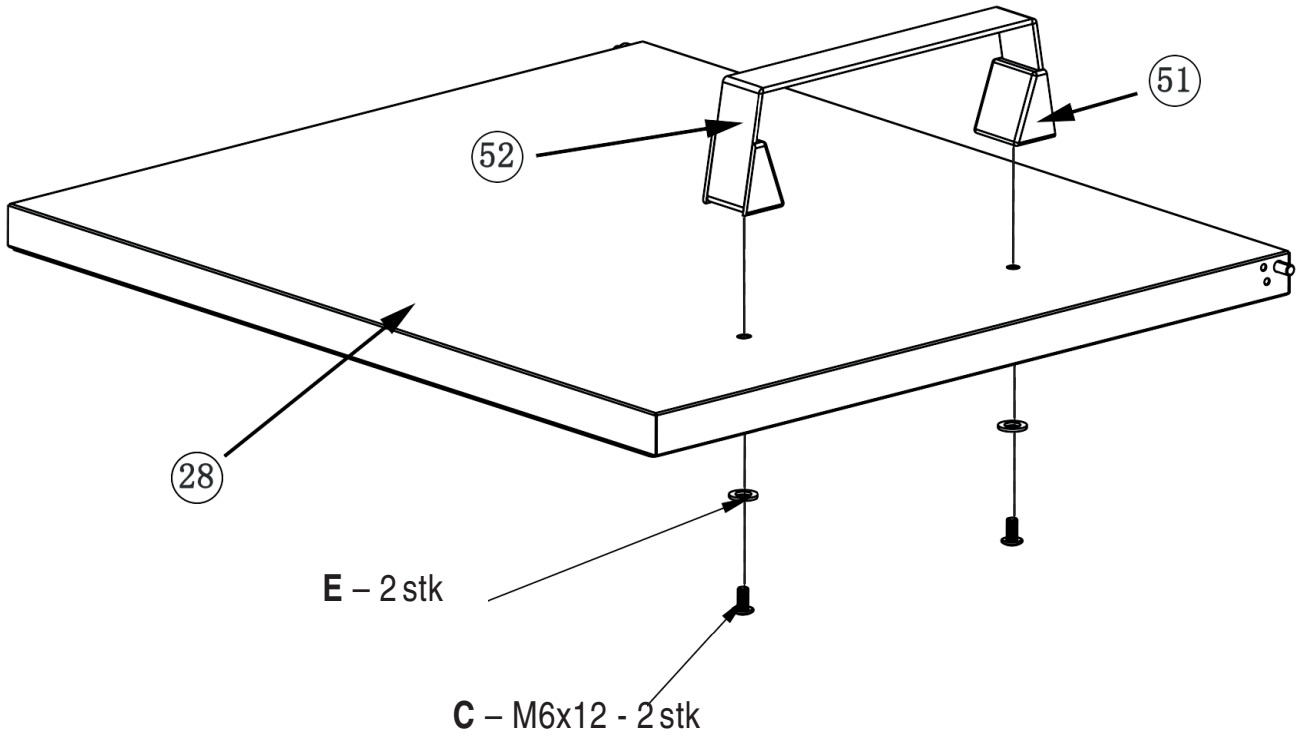
A - 4 stk



15

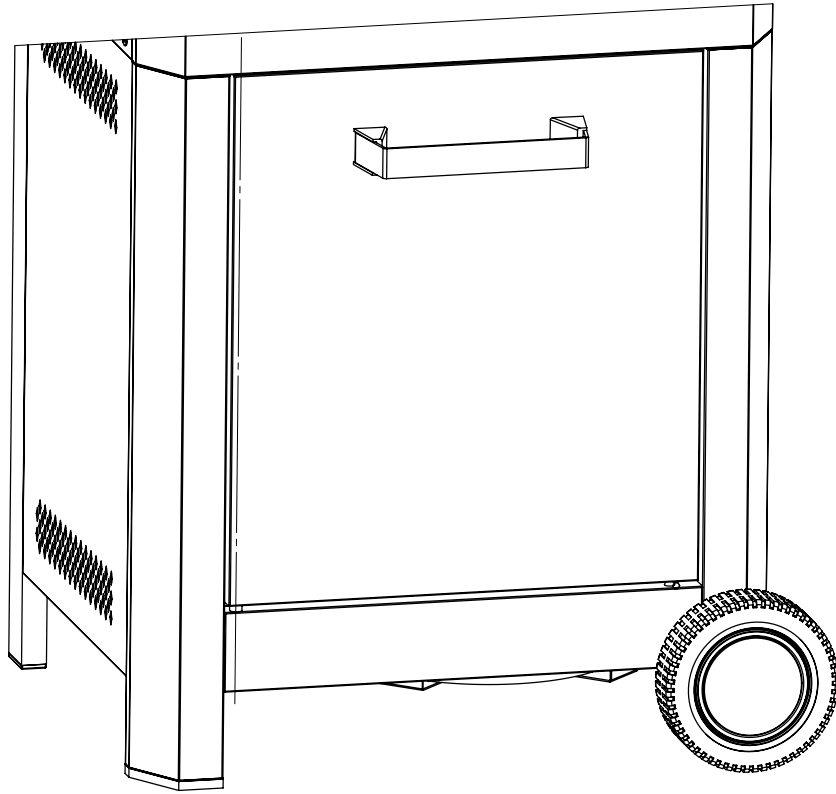


16

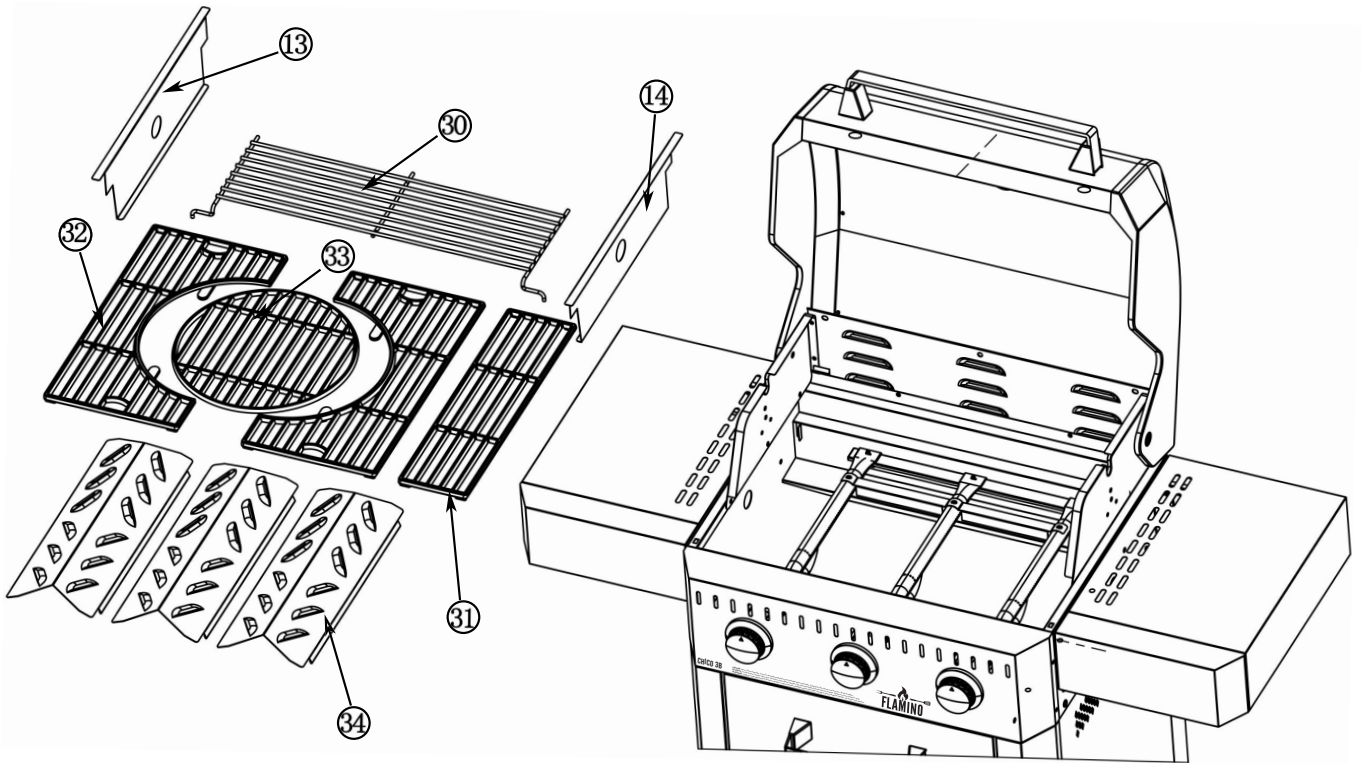


17

Türe einsetzen - Insérer la porte - Inserire la porta

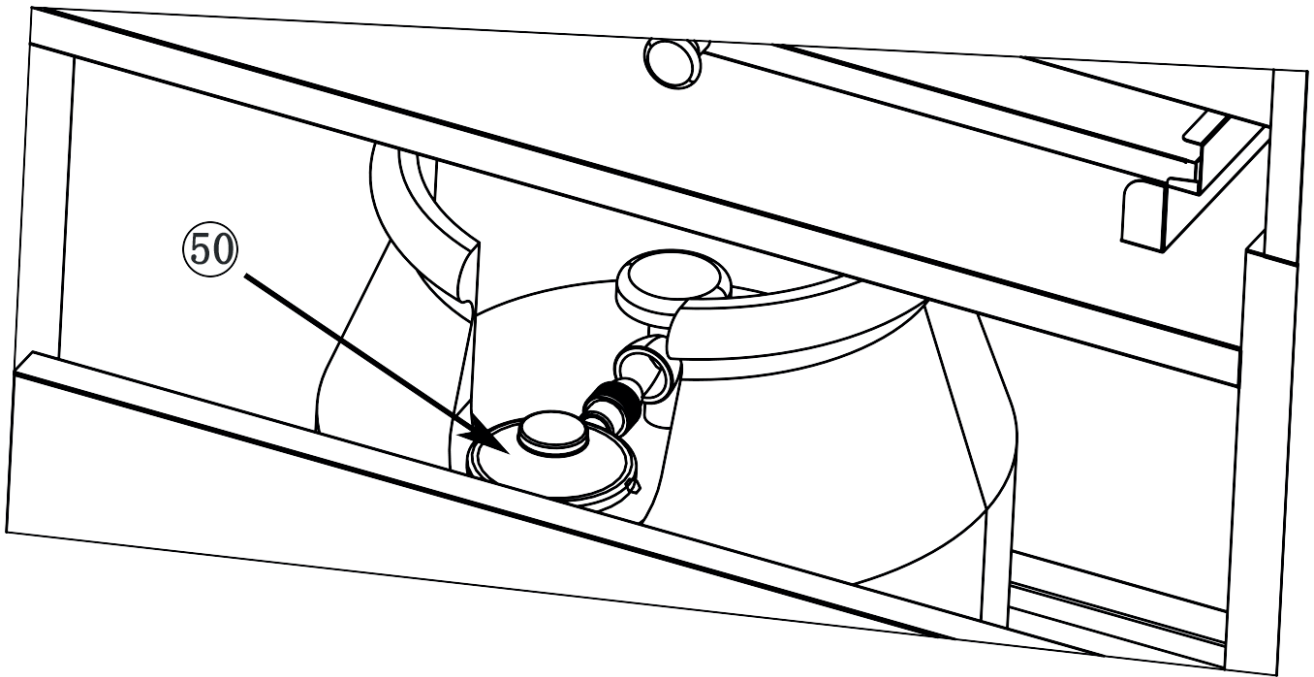


18

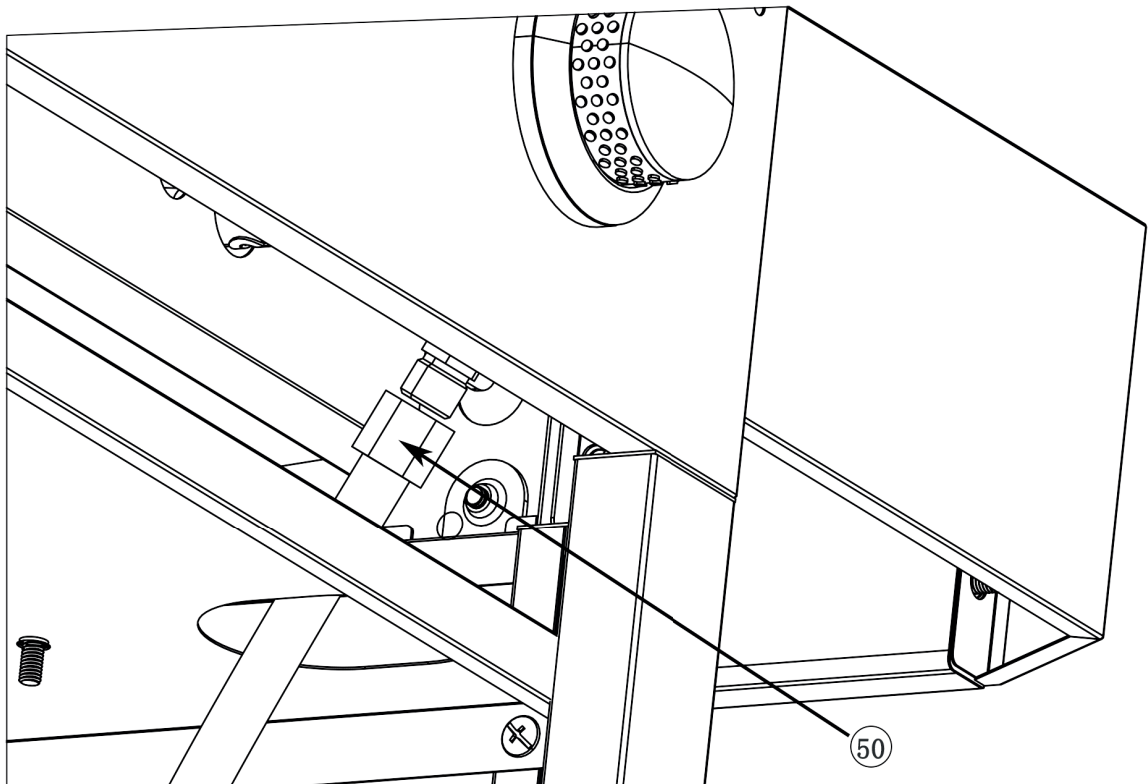


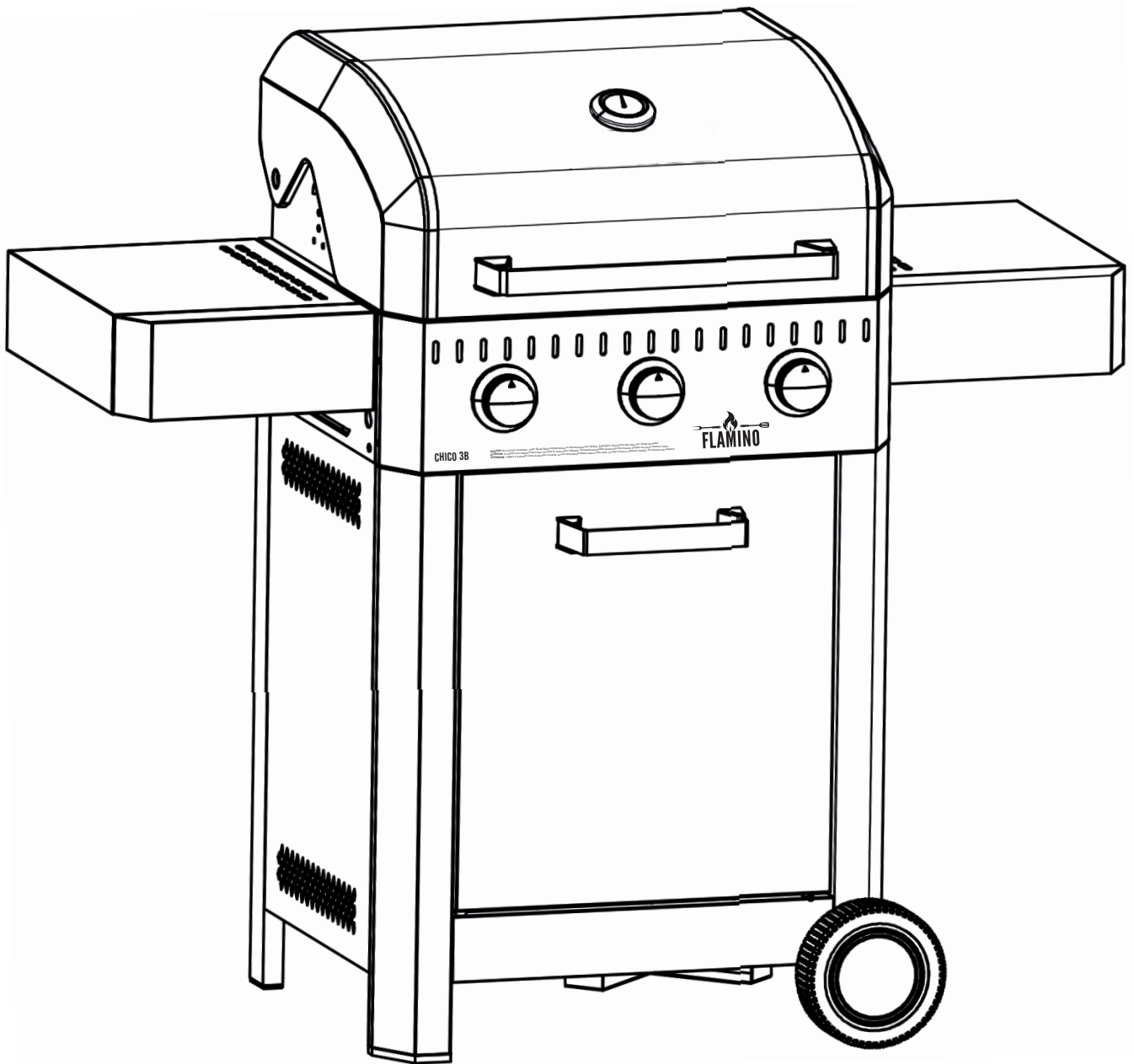
19

Gasschlauch Anschluss inklusive Dichtheitsprüfung
Connexion du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité
Attacco tubo del gas e prova di tenuta



20





Dichtheitsprüfung gemäss Benutzerhandbuch durchführen.
Effectuer le contrôle d'étanchéité conformément au manuel d'utilisation.
Eseguire la prova di tenuta secondo il manuale d'uso.

