Barbecue MagiKo a Carbonella

since 1974 FOKER

Manuale Istruzioni

Manual Instructions

Notice D'Emploi

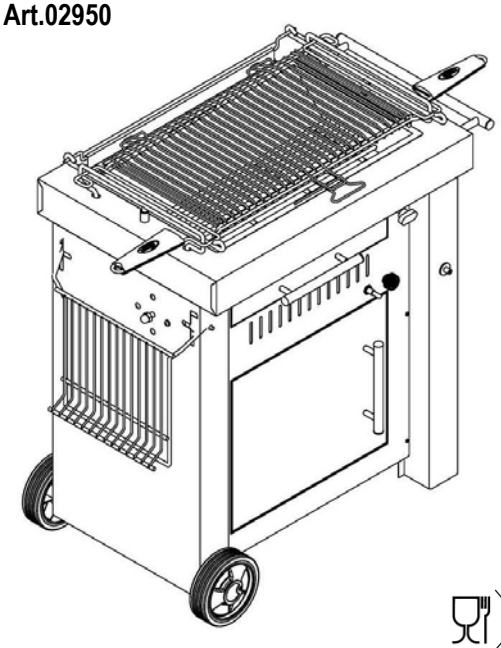
AT
BE
CH
DE
DK
ES
FI
FR
GB
IE
IT
NL
PT
SE

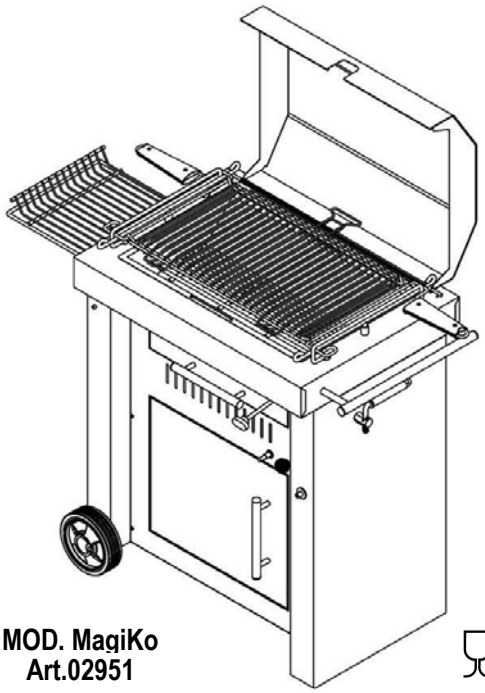
since 1974 FOKER

COD.34186/CARB

LIBRETTO ISTRUZIONI BARBECUES ALIMENTATI CON COMBUSTIBILI SOLIDI CON ACCENSIONE A GAS

MOD. MagiKo
Art.02950





MOD. MagiKo
Art.02951

FOKER SRL
Via Rassega,1
25030 TORBOLE CASAGLIA (BS) - ITALY

CE

IT CH ITALIANO

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE, L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE
BARBECUES ALIMENTATI CON COMBUSTIBILI SOLIDI, CON ACCENSIONE A GAS

IMPORTANTE: leggere attentamente il libretto di istruzioni per famigliarizzare con l'apparecchio prima di collegarlo alla cartuccia e conservarlo per successive consultazioni. Per una corretta installazione ed un uso appropriato dell'apparecchio e dei suoi componenti, vedere anche gli allegati **A1** e **A2** con disegni e figure.
APPARECCHIO DA UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in assenza di fiamme e di superfici molto calde.
L'apparecchio deve essere posizionato su un piano orizzontale e sicuro, lontano da materiali infiammabili e almeno a 25 cm da pareti adiacenti.
ATTENZIONE: ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE! UTILIZZARE GUANTI PROTETTIVI!
ALLONTANARE I BAMBINI E GLI ANIMALI DOMESTICI! NON SPOSTARE L'APPARECCHIO QUANDO FUNZIONA O QUANDO E' ANCORA CALDO!
Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con una cartuccia di gas Butano da 190 g conforme alla norma EN 417.
Al rubinetto (**R1**) del portacartuccia (**PC**) è fissato un regolatore (**RG**) conforme alla norma EN 12864, con pressione in uscita di 29 (28-30) mbar.
I collegamenti dell'impianto gas (vedi **Figura 1**) sono realizzati mediante tubi in gomma fissati alle estremità con fascette stringitubo.
I tubi di gomma devono essere sostituiti alla data di scadenza riportata sul tubo stesso: devono essere della stessa lunghezza (**T1**= 30 cm e **T2**= 40 cm), rispondenti alle norme UNI CIG 7140 e montati senza pieghe per assicurare che non siano sottoposti a sforzi di torsione.
Prima di effettuare il collegamento con la cartuccia a gas, assicurarsi della presenza e buono stato dei giunti.
Non usare l'apparecchio se presenta perdite di gas, deterioramenti, difetti o con guarnizione danneggiata.

MESSA IN OPERA

Il portacartuccia (**PC**), con regolatore (**RG**), si trova all'interno del vano inferiore del barbecue. Per effettuare comodamente l'introduzione o il cambio della cartuccia, aprire lo sportello con maniglia (**M1**), sollevare il portacartuccia dalla sua sede (**SP**) e portarlo verso l'esterno del vano (**Figura 2**), evitando che il tubo di gomma (**T1**) sia sottoposto a sforzi di trazione o di torsione. Svitare il fondo del portacartuccia (**FP**) e assicurarsi che il rubinetto (**R1**) sia ben chiuso (**Figura 3**). Introdurre la cartuccia (**C**) (**Figura 4**). Riavvitare il fondo fino a completa scomparsa del filetto (**Figura 5**). Ora la cartuccia è aperta tramite l'ago del rubinetto.
Dopo aver effettuato l'introduzione o il cambio della cartuccia, riporre il portacartuccia nella sua sede, all'interno del vano.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Tirare completamente verso l'esterno la leva-tirante del bruciatore con manopola (**LB**), fino a portare il bruciatore (**B**) in posizione di Accensione, in corrispondenza della fila centrale di asole poste sul fondo della vasca (**V**) (contenitore del combustibile) (**Figura 6**).
Aprire il rubinetto generale del gas del portacartuccia, ruotando la manopola (**A**) in senso antiorario.
Ruotare in senso antiorario anche la manopola (**D**) del rubinetto (**R2**) posto sul pannello frontale.
(*) Premere il pulsante giallo (**E**) della termocoppia, posto a fianco della manopola (**D**) e contemporaneamente premere il pulsante (**F**) negli apparecchi provvisti di accensione piezo, oppure avvicinare una fiamma al bruciatore ed il gas che esce si infiamma (**Figura 7**). Tenere premuto il pulsante giallo (**E**) per circa 20 secondi e poi rilasciare: accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso; in caso contrario ripetere le operazioni appena descritte al punto (*).
Inserire nell'apposito contenitore, posto sopra al bruciatore acceso, circa 2,5/3 Kg di apposita carbonella per barbecue, sistemandola sopra alla griglietta (**GV**) posta sul fondo della vasca: da questo momento, mantenere acceso il bruciatore per altri 4/5 minuti.
Una volta avviata la combustione della carbonella, spegnere il bruciatore ruotando la manopola (**D**) in senso orario fino a chiusura completa e quindi spingere completamente verso l'interno la leva-tirante con manopola rossa (**LB**) fino a fine corsa , per riportare il bruciatore (**B**) nella posizione posteriore iniziale: in questo modo cenere e residui di cottura potranno cadere dal contenitore del combustibile nel cassetto raccoglitore sottostante con maniglia (**M2**), ma non all'interno del bruciatore.
Chiudere il rubinetto generale del gas ruotando la manopola (**A**) in senso orario fino a completa chiusura. Richiudere lo sportello del vano.

CONSIGLI PRATICI (vedi **Figura 8**)

Il barbecue deve essere riscaldato ed il combustibile deve essere mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
Non cuocere prima che il combustibile sia coperto di cenere.
La griglia di cottura (**G**) deve essere inserita negli appositi supporti laterali (**SG**) inclinandola leggermente.
A seconda della cottura desiderata, è possibile regolare l'altezza della griglia, rispetto al contenitore delle braci, grazie ad un esclusivo meccanismo azionato manualmente dalla manovella laterale (**MG**). Per azionare il meccanismo sali-scendi della griglia di cottura, bisogna tirare e trattenere la manovella verso l'esterno e quindi farla ruotare (in senso orario per la salita e in senso antiorario per la discesa): una volta raggiunta l'altezza desiderata, rilasciare la manovella che si bloccherà nuovamente contro la parete del barbecue quando il perno dell'albero di rotazione si inserisce in uno dei quattro fori ricavati nella fiancata opposta. E' possibile anche ribaltare facilmente la griglia di cottura impugnando con entrambe le mani le manopole laterali e facendola scorrere nelle apposite guide dei supporti laterali. Se durante la cottura dovessero svilupparsi delle fiamme, è possibile spegnerle rapidamente coprendo le braci con della cenere prelevata dal cassetto raccoglitore.
Nelle versioni senza coperchio (**Art.02950**), alle estremità posteriori dei supporti laterali è applicata una parete paravento (**PV**) che protegge la grigliata da eventuali raffiche di vento, limitandone il fumo ed il propagarsi di schizzi e scintille. Nelle versioni senza paravento (**Art.02951**), le stesse funzioni di protezione si possono ottenere con il coperchio (aperto, in posizione verticale); quando invece, dopo aver cotto il cibo sulla griglia si vuole mantenerlo caldo sino al momento di servirlo, coprire la grigliata con il coperchio (chiuso, in posizione orizzontale).
Per spostare l'apparecchio usare sempre la maniglia (**M3**) prevista per tale scopo. Opposto alla maniglia di trasporto (**M3**) e alla manovella laterale (**MG**) è possibile utilizzare un comodo piano d'appoggio laterale (**L**) per alimenti ed accessori: l'apertura del piano si ottiene facendolo semplicemente ruotare verso l'alto fino a quando i suoi due sostegni laterali (**SL**) scattano e si bloccano nelle sedi delle guide ricavate sulla fiancata del barbecue; per richiudere il piano d'appoggio bisogna premere verso l'interno i suoi due sostegni laterali in prossimità delle curve e farlo ruotare verso il basso.

NORME DI SICUREZZA E PREVENZIONE

Non svitareil portacartuccia prima di essere certi che la cartuccia sia completamente vuota e che il rubinetto sia chiuso.
Effettuare il cambio della cartuccia lontano da fiamme o fonti infiammabili e da altre persone.
Non ostruire le aperture di ventilazione presenti sulle pareti dell'apparecchio.
Controllare con regolarità le condizioni dei tubi di gomma e, se necessario, cambiarli prima della scadenza.
Dopo l'allacciamento deve essere effettuata una verifica di tenuta: usare per tale scopo spray cercafughe oppure una soluzione d'acqua saponata, passando i giunti; il comparire di bolle indica probabili perdite di gas: in caso di fuga (odore di gas), chiudere immediatamente l'alimentazione del gas.
NON USARE FIAMME PER LA VERIFICA DI TENUTA! PERICOLO: NON USARE ALCOOL O BENZINA PER L'ACCENSIONE E LA RI-ACCENSIONE!
Per conservare a lungo il vostro apparecchio è necessaria una manutenzione costante. La pulizia deve essere fatta ad apparecchio freddo, con acqua saponata o detersivi non abrasivi. Dopo la pulizia controllare sempre che i fori di uscita del gas non siano otturati; fare attenzione che l'acqua e il detersivo non entrino nel bruciatore: in caso di ostruzione del tubo venturi del bruciatore o del foro dell'iniettore, occorre soffiare con aria in pressione.
Nel caso di un prolungato non utilizzo dell'apparecchio, pulirlo accuratamente, ricoprirlo possibilmente con un telo impermeabile e conservarlo in locali ben ventilati, privi di umidità e agenti corrosivi.
ATTENZIONE: NON MODIFICARE L'APPARECCHIO!: ogni tipo di modifica può rivelarsi pericolosa. Riparazioni e manutenzioni sono da eseguirsi esclusivamente da personale autorizzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità per i danni causati da una errata installazione o da un utilizzo non corretto dell'apparecchio.

DATI TECNICI: ***MOD.MagiKo Art.02950 - Art.02951***

CATEGORIA: PRESSIONE DIRETTA BUTANO

Potenza: 3 kW ***Consumo: 218 g/h*** ***Ø Iniettore: 0,85 mm***

GB IE ENGLISH

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
GAS-FIRED, SOLID FUEL BARBECUES

IMPORTANT: Read the instruction leaflet carefully in order to be informed about the barbecue before connecting it to the cartridge. Keep the instructions for later consultation. See also enclosure **A1** and enclosure **A2** for the correct installation and use of the barbecue and of its components. These enclosures contain drawings and pictures.
THIS BARBECUE MUST BE USED ONLY IN OPEN SPACES away from flames and hot surfaces.
It must be placed on a horizontal and stable surface, away from inflammable materials, at a distance of at last 25 cm from walls.
ATTENTION: SOME OF THE ACCESSIBLE PARTS CAN BE VERY HOT! USE PROTECTIVE GLOVES!
KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE BARBECUE! DO NOT MOVE IT WHILE IT IS WORKING OR WHEN IT IS STILL HOT!
This barbecue must be used only in connection with a 190 g butane gas cartridge. The cartridge must comply with the EN 417 Standard.
A regulator (**RG**) complying with the EN 12864 Standard is fitted on the tap (**R1**) of the cartridge-holder (**PC**). The tap outlet pressure is 29 (28-30) mbar.
The gas system connections (see **Picture 1**) are made of rubber pipes fixed with clamps at the ends.
The rubber pipes must be replaced on the replacement date indicated on them: they must all have the same length (**T1**= 30 cm and **T2**=40 cm) and must comply with the UNI CIG 7140 Standards. They must be fitted without bends in order to avoid stress from twisting.
Before connecting the gas cartridge, make sure that the joints are present and that they are in good condition.
Do not use the barbecue if there are gas leaks, if it is damaged, if it is defective and if the gasket is damaged.

ASSEMBLY

The cartridge-holder (**PC**) and the regulator (**RG**) fitted on it are located inside the bottom compartment of the barbecue. The cartridge can be easily inserted or replaced by opening the door through the handle (**M1**), by lifting the cartridge-holder from its seat (**SP**) and by taking it out (**Picture 2**) avoiding twisting and pulling the rubber pipe (**T1**). Unscrew the bottom of the cartridge holder (**FP**) and make sure that the tap (**R1**) is completely closed (**Picture 3**). Insert the cartridge (**C**) (**Picture 4**). Screw tightly until no thread is visible (**Picture 5**). The cartridge will now be opened by the needle of the tap. After inserting and replacing the cartridge, place the cartridge-holder on its seat, inside the compartment.

SWITCHING ON AND OFF

Pull the red handle lever of the burner (**LB**) right over, until the burner (**B**) is in the switch-on position which corresponds to the middle row of slotted holes at the bottom of the tank (**V**) (fuel container) (**Picture 6**).
Open the main gas tap of the cartridge-holder by turning handle (**A**) to the left. Turn also to the left handle (**D**) of tap (**R2**), located on the front panel.
(*) Press the yellow button (**E**) of the thermocouple, located beside handle (**D**) and, at the same time, button (**F**) if you have a barbecue equipped with a piezo-electric lighting system, or put down a flame to the burner in order to light the gas (**Picture 7**). Keep the yellow button (**E**) pressed for about 20 seconds and then release it. Make sure that the burner is lit, otherwise repeat as described under point (*).
Put about 2.5/3 kg barbecue charcoal in the container located above the lit burner. Place the charcoal on the little grill (**GV**) on the bottom of the tank. Now keep the burner lit for further 4 to 5 minutes. Once the charcoal is burning, switch the burner off by rotating handle (**D**) to the right, until it is completely closed and then push the handle lever (**LB**) completely inside until it stops in order to bring burner (**B**) to the initial rear position. This will allow ash and food remains to fall from the fuel container into the collection tray underneath, equipped with a handle (**M2**), and prevent them from getting inside the burner. Close the main gas tap by turning handle (**A**) to the right, until it is completely closed. Close the door of the compartment.

PRACTICAL SUGGESTIONS (see **Picture 8**)

Keep the barbecue hot and the fuel glowing for at least 30 minutes before starting cooking. Do not start cooking before the fuel is covered with ash.
Tilt the cooking grill (**G**) slightly to insert it in the lateral guides (**SG**). The height of the grill above the container of the live coal can be adjusted, according to the desired type of cooking, thanks to an exclusive manual mechanism which can be activated using the side handle (**MG**). Pull the handle, hold it and turn it (to the right to go up and to the left to go down) in order to activate the up/down mechanism of the cooking grill. Once you have reached the desired height, release the handle. It will be secured against the barbecue wall, once the pin of the rotating shaft has been inserted into one of the four holes located on the opposite side. You can also easily upturn the cooking grill, if you hold the side handles with both hands and make it slide in the guides of the lateral supports. If flames develop while cooking, these can be quickly put out by covering the live coal with ash taken from the collection tray.
The models without a cover (**Art. 02950**) are equipped with a wind protection barrier (**PV**) at the rear ends of the lateral supports. This barrier protects the food that is being barbecued from wind gusts, limits the smoke, splashing and sparks. Models without wind protection (**Art. 02951**) are equipped with a cover (open, in vertical position) which has the same function as the wind protection. You can also use this cover to keep the food warm before serving it (closed, in horizontal position).
Always use handle (**M3**) to move the barbecue. On the opposite side of the carrying handle (**M3**) and of the side crank (**MG**) there is a lateral support surface (**L**) for food and accessories. This surface can be opened by rotating it upwards until its two lateral supports (**SL**) click and are made secure in the seat of the guides located on the side of the barbecue; push the two lateral supports inwards, where the curves are, and rotate the surface downwards, in order to close it.

SAFETY AND PREVENTION

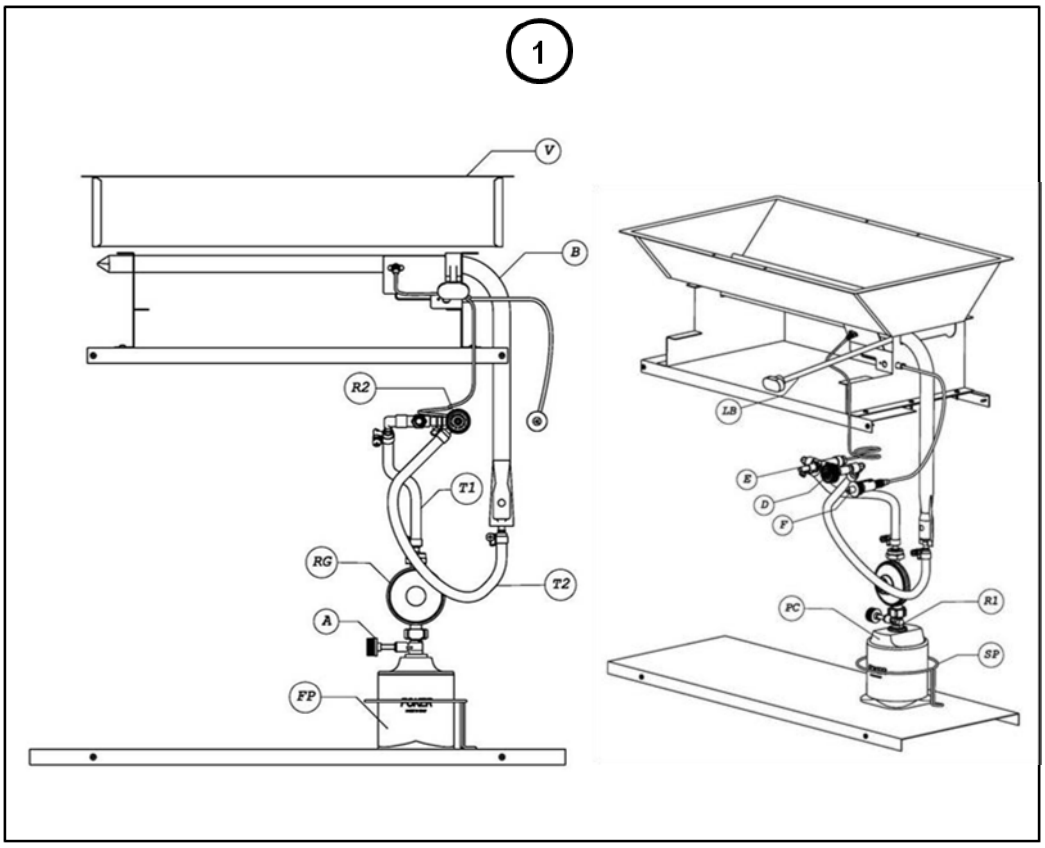
Unscrew the cartridge-holder only after you have made sure that it is completely empty and that the tap is closed.
Keep away from flames, inflammable materials and other people, when you replace the cartridge.
Do not obstruct the ventilation holes located on the sides of the barbecue.
Check the rubber pipes regularly and replace them before the indicated expiry date, if necessary.
After you have connected them check if they are tight: use a leak-detection spray or a solution made of soapy water and go over the joints. If bubbles form, this means there are gas leaks. In the case of a leak (gas smell), immediately shut off the gas supply.
DO NOT USE FLAMES TO CHECK FOR LEAKS! DANGER: DO NOT USE ALCOHOL OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING!
Constant maintenance is necessary to keep your barbecue in good conditions for a long time. Clean it when it is cold. Use soapy water or non-abrasive washing-up liquid. After cleaning, always check that the gas output holes are not blocked. Make sure that the water and the washing-up liquid do not enter the burner. If the Venturi tube of the burner or of the injector hole is blocked, blow with pressurized air. If you plan not to use the barbecue for a long time, clean it carefully, cover it with a (possibly water-proof) sheet and store it in a well ventilated room protected from humidity and corrosive agents.
ATTENTION: DO NOT MODIFY THE BARBECUE! Changes could be dangerous. Repair and maintenance work must be carried out only by authorized personnel.
The producer waives any responsibility for damages caused by the incorrect installation or incorrect use of the barbecue.

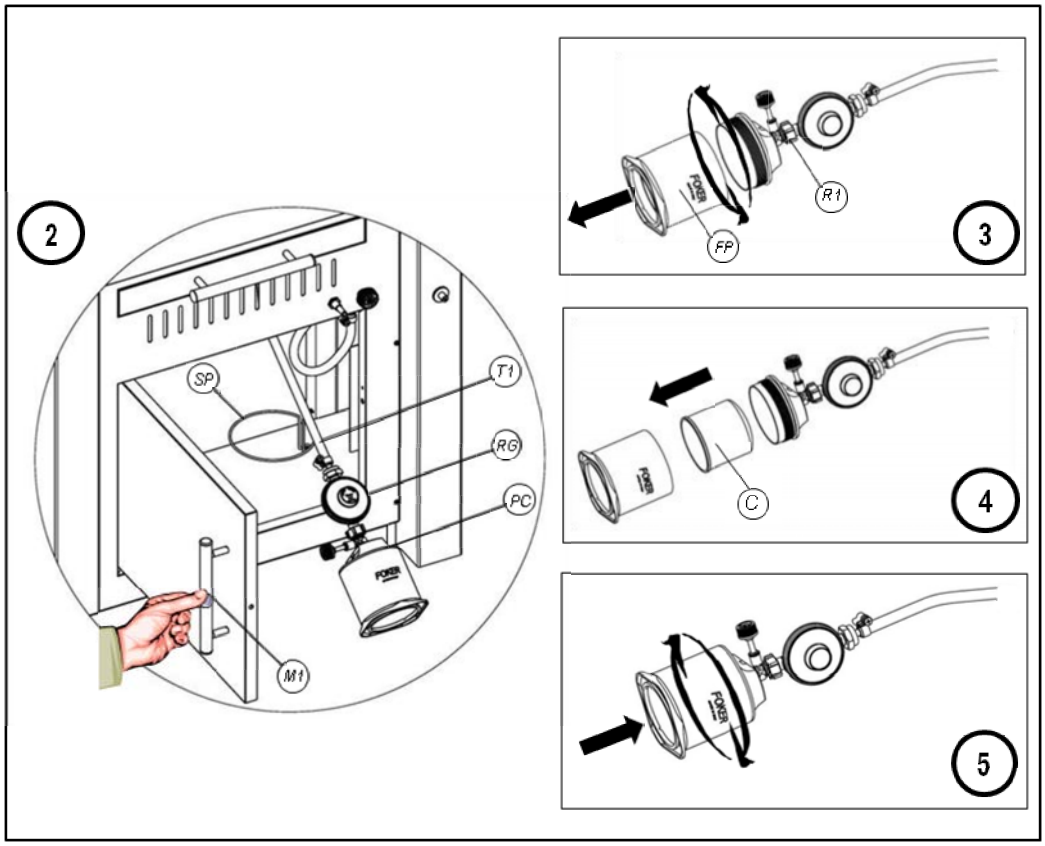
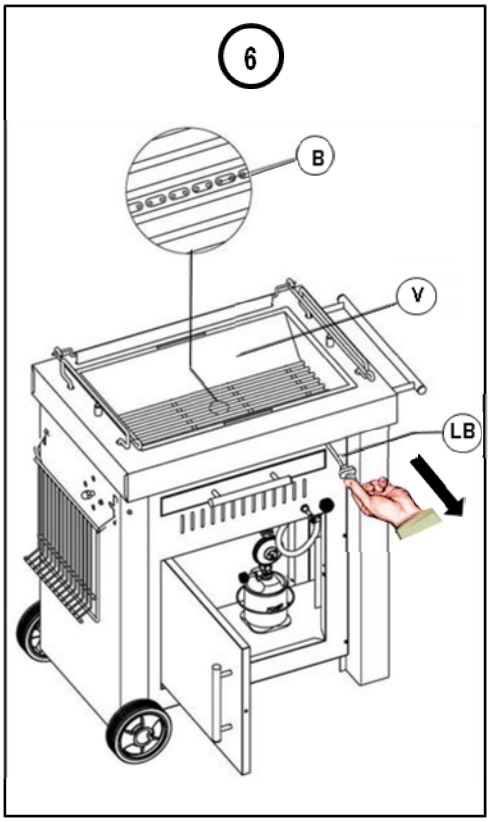
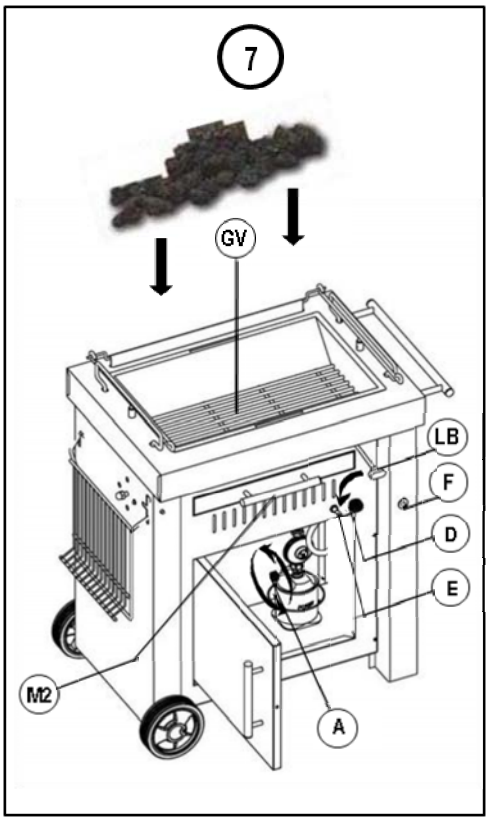
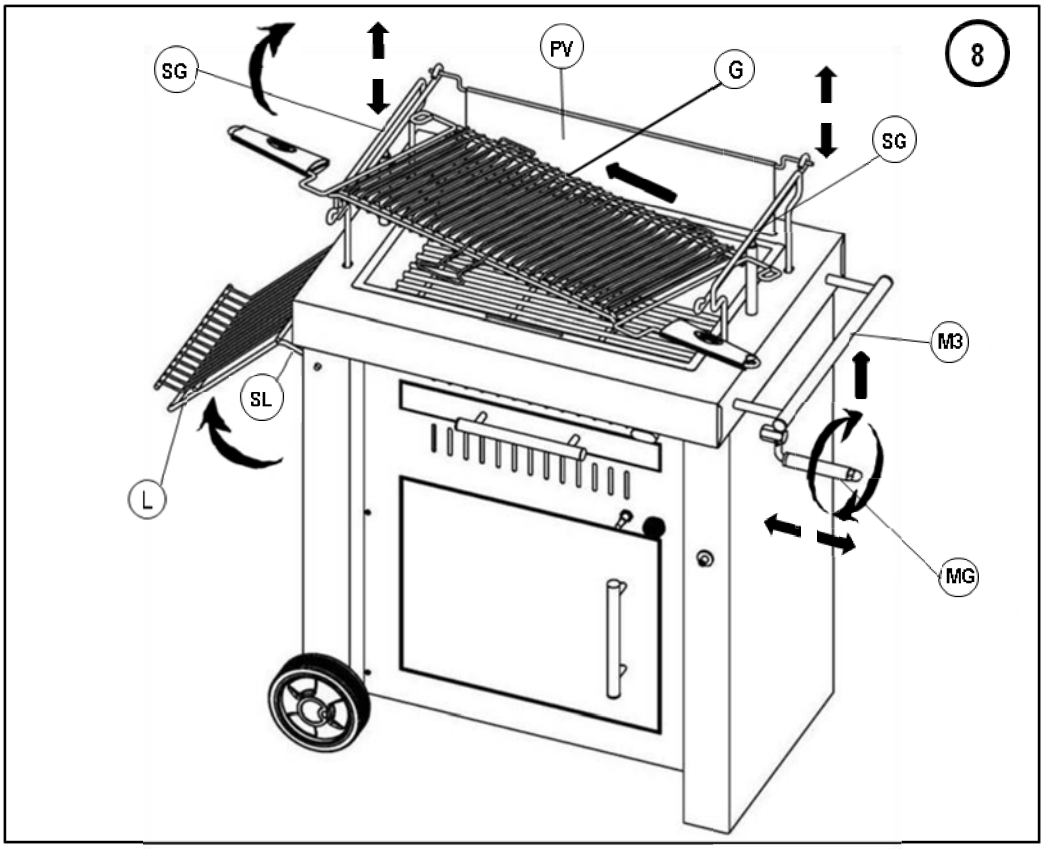
TECHNICAL DATA: ***MOD. MagiKo Art.02950 - Art.02951***

CATEGORY: DIRECT PRESSURE BUTANE

Power: 3 kW ***Consumption: 218 g/h*** ***Ø Injector: 0,85 mm***

A1





A2