

BARBECUE PIROLITICO MULTIFUNZIONE A PELLET FIRAGA

per uso esterno:

Campeggio – Giardino



**Istruzioni per l'installazione,
l'uso e la manutenzione**



Norme generali per la vostra sicurezza

- I barbecue pirolitici Ditta Fratelli Lerda funzionano a Pellet che deve essere privo di collanti e additivi
- L'apparecchio deve essere collocato su un fondo piano e riparato dal vento facendo attenzione che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio non vi siano materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio, anche se provvisto di ruote, durante il funzionamento o quando è ancora caldo
- I cavi elettrici non devono essere tirati, pizzicati oppure entrare in contatto con delle superfici calde
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere effettuati solo da personale tecnico autorizzato e qualificato
- Tutte le modifiche o manomissioni possono risultare pericolose
- ATTENZIONE: Le piastre, il bruciatore e il tavolo raggiungono alte temperature
- Non far utilizzare l'apparecchio o far avvicinare all'apparecchio persone al di sotto dei 18 anni di età o comunque persone che non sono responsabili
- Non lavare e non bagnare la piastra con acqua quando è calda
- Le prime accensioni devono essere fatte con poco pellet, per permettere alle piastre di stabilizzarsi
- QUESTO APPARECCHIO è SOLAMENTE PER USO ESTERNO
- Posizionare le batterie o l'alimentatore nell'apposito contenitore alloggiandolo nell'apposito incastro al fondo delle gambe del tavolo o comunque lontano da fonti di calore

- Non superare il limite di carico pellet
- Non superare il carico sopra il barbecue di 20kg (si intende il peso massimo della pentola piena o della padella piena e quindi con barbecue senza pietre laviche)
- Per l'accensione utilizzare solo liquido biologico
- Non utilizzare l'alimentatore per caricare le batterie e/o per altri scopi se non per l'alimentazione della ventola dell'apparecchio
- Non utilizzare l'apparecchio senza la ventola in funzione
- Prima di smontare il barbecue accertarsi che non ci sia più fiamma o brace e che comunque il barbecue sia freddo
- Prima di ricaricare il bruciatore di pellet è necessario aspettare che non ci sia più fiamma e/o brace e che il bruciatore sia freddo
- LA PARTE SOTTO DEL BARBECUE è ANCHE MOLTO CALDA QUINDI POSIZIONARE IL BARBECUE SU UNA SUPERFICIE CHE NON SIA INFIAMMABILE O CHE NON PATISCA IL CALORE
- LAVARE BENE LA PIASTRA DI COTTURA PRIMA DELL'UTILIZZO PER ELIMINARE I RESIDUI DI LAVORAZIONE

Istruzioni di montaggio

-fissare le quattro gambe al pianale sotto con le apposite viti e bulloni



-fissare il pianale superiore alle gambe con anche i sostegni della pietra lavica (dei 6 fori del pianale i 4 fori più esterni devono combaciare con i fori delle gambe e i fori dei sostegni della pietra lavica)



-posizionare la scatola che tiene il porta batterie nell'apposito intaglio sulla parte bassa della gamba



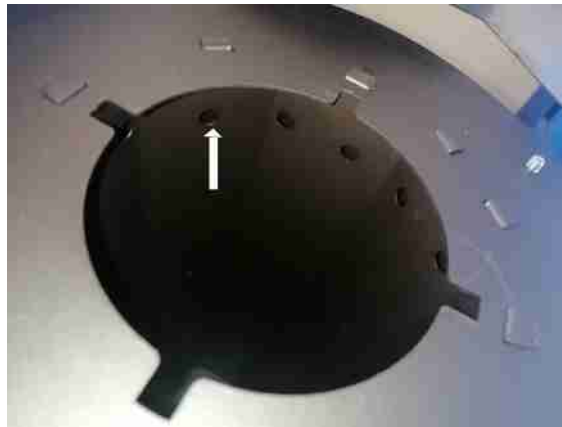
-incastrare la prima parte del bruciatore



-mettere la seconda parte del bruciatore facendo incastrare gli scassi della piastra della seconda parte del bruciatore con le viti che escono dalla piastra della prima parte del bruciatore



-Riempire di pellet (il massimo carico deve rimanere al di sotto dell'ultima fila di fori del bruciatore)



-mettere un po' di liquido accendifuoco biologico e incendiare il pellet con un pezzo di carta

-collegare la ventola con le batterie o l'alimentatore* (*in funzione del prodotto acquistato potrebbe esserci il porta batterie o l'alimentatore)

-*mettere il porta batterie nell'apposito contenitore e incastrare il contenitore nell'apposito scasso nell'angolo in basso sulla gamba del tavolo (*nel caso in cui avete l'alimentatore basta tenere lo stesso lontano da fonti di calore)



-mettere la piastra di taglio fiamma negli appositi scassi del bruciatore



-mettere la piastra di cottura appoggiata sulle apposite staffe o la pentola (max 20kg(si intende il peso massimo della pentola piena o della padella piena e quindi con barbecue senza pietre laviche)) direttamente sulla piastra di taglio fiamma



-Prima di ricaricare il bruciatore di pellet è necessario aspettare che non ci sia più fiamma e/o brace e che il bruciatore sia freddo

-Prima di smontare il barbecue accertarsi che non ci sia più fiamma o brace e che comunque il barbecue sia freddo

Attenzione!

La vernice o la zincatura sulle parti che sono esposte al calore potrebbero virare di colore o staccarsi

é possibile spostare il bruciatore nell'asola del tavolo (sempre quando non è presente fiamma e/o brace e che comunque il bruciatore sia freddo) così da avere la piastra più calda da un lato se il bruciatore viene spostato su uno dei due lati dell'asola oppure far scaldare la piastra in modo più uniforme se il bruciatore è in posizione centrale nell'asola.

LE BATTERIE NON SONO INCLUSE

Per l'utilizzo con le batterie, utilizzare **8 batterie di tipo AA da 1,5V** nell'apposito porta batterie.

ATTENZIONE

!

-LA PARTE SOTTO DEL BARBECUE è ANCHE MOLTO CALDA QUINDI POSIZIONARE IL BARBECUE SU UNA SUPERFICIE CHE NON SIA INFIAMMABILE E CHE NON PATISCA IL CALORE

-LAVARE BENE LA PIASTRA DI COTTURA PRIMA DELL'UTILIZZO PER ELIMINARE I RESIDUI DI LAVORAZIONE



CORRETTO UTILIZZO DELLA PIASTRA IN PIETRA LAVICA

- 1) Pulire la piastra con una spugna inumidita
- 2) Solo per la prima volta, prima di scaldarla, ungerne in modo lieve tutta la superficie con un "panno-carta" unto con gocce di olio di oliva, dopodiché attendere alcune ore prima di utilizzarla
- 3) Solo per la prima volta scaldare per i primi minuti, a fuoco lento
- 4) Evitare lo "shock termico"
non bagnare mai la piastra quando è calda
non porre sulla pietra surgelati (quando ancora ghiacciati)
non scaldare mai la piastra quando molto fredda
- 5) Non lavare mai la piastra con detersivi
- 6) Consigliamo di mettere un po' di olio per cucinare sulla pietra lavica prima di farla scaldare (mettere l'olio da cucinare sulla pietra lavica prima poiché lo shock termico se si mettesse dopo potrebbe far spaccare la pietra) e mettere a cuocere i cibi così che i cibi non si attaccano.

IMPORTANTE

Aspettare che la pietra sia fredda prima di manovrarla

PULIZIA

Per la pulizia della piastra non adoperare mai detersivi
aspettare che si raffreddi e lasciarla in ammollo per 10-15 minuti,
strofinare utilizzando una spugnetta ruvida
La superficie della piastra non si graffia,
è possibile utilizzare una spatola d'acciaio per rimuovere residui di cibo
E' possibile anche pulire la Piastra lavica con mezzo limone (strofinandolo);
questa operazione, oltre a pulire, consente di "annullare"
i sapori delle pietanze cotte, che così non si andranno a "mischiare/sovrapporre"
a quelli delle successive cotture

GARANZIA CONTRATTUALE

Termini e Condizioni Barbecue Pirolitici a Pellet Ditta Fratelli Lerda

La durata della nostra garanzia è di 2 anni , sulla struttura a contare dalla data di prova di vendita . Si applica durante questo periodo ad ogni difetto di materia o di fabbricazione.

I componenti altri che quelli in acciaio sono garantiti un anno quali: molle, ventilatori, portabatterie, alimentatori, circuiti stampati, inerruttori, capocorde, fili elettrici, guaina elettriche, ecc....

I pezzi del bruciatore o le parti in contatto diretto con il combustibile in ignizione non sono ripresi sotto la responsabilità della garanzia quali: bruciatore, piastra spargifiamma.

Siamo sostenuti all'invio del pezzo di ricambio riconosciuti difettosi, dopo controllo da noi effettuato e non a smontare e rimontare i vari pezzi.

Se la sostituzione di quei pezzi si rivelasse troppo onerosa, la decisione di cambiare l'apparecchio ci compete.

GARANZIA LEGALE

Le disposizioni di questa garanzia non sono escluse dal beneficio a vantaggio dell'acquirente, del materiale, riguardante la garanzia legale per difetti e vizi occulti del codice civile.

VALIDITÀ

L'acquirente, riconoscendo di avere ricevuto le istruzioni di uso e manutenzione, accetta di conformarsi per la sicurezza.

La garanzia è valida solo se l'apparecchio è utilizzato secondo le regole e raccomandazioni significate sulle istruzioni d'uso fornite con l'apparecchio.

I componenti altri che quelli in acciaio sono garantiti un anno quali: molle, ventilatori, portabatterie, alimentatori, circuiti stampati, inerruttori, capocorde, fili elettrici, guaina elettriche, ecc....

ESCLUSIONI

La pietra lavica poiché si può spaccare solo se non vengono rispettate le disposizioni nel manuale di istruzioni o per errato maneggiamento della stessa.

Le Guarnizioni che sono considerate come pezzi d'usura.

Il combustibile impiegato e la condotta dell'apparecchio fuggendo al nostro controllo, i pezzi del bruciatore o le parti in contatto diretto con il combustibile in ignizione non sono ripresi sotto la responsabilità della garanzia quali: bruciatore, piastra spargifiamma.

Le indennità di trasferta, di trasporto, di mano d'opera, di confezionamento, di smontaggio, e le conseguenze dell'immobilizzazione dell'apparecchio derivanti delle operazioni di garanzia sono a carica del cliente.

Ogni disordine causato, sull'insieme dell'impianto, da organi meccanici o elettrici che non sono stati forniti da noi.

I danni causati dall'utilizzazione di ogni combustibile che non sia il pellet.

Se la vernice o la zincatura si stacca o si scolorisce

Se la ventola si fonde in una o più parti e/o ci sono segni di elevata temperatura.

Fratelli Lerda Ivano e Massimo S.n.c.
via Caduti Delle Alpi Apuane 6
Borgo San Dalmazzo CN
tel. 0171/265569
e-mail info@stufe-lerda.it
www.stufe-lerda.it