



ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE

BARBECUE A PELLET

Poldo Camping

Il presente manuale è parte integrante del prodotto insieme al foglio aggiuntivo, specifico di ogni modello. Leggere prima attentamente le istruzioni e le informazioni prima dell'uso

Gentile cliente, la ringraziamo per aver preferito uno dei nostri prodotti, frutto di esperienze tecnologiche e di una continua ricerca per un prodotto superiore in termini di sicurezza, affidabilità e prestazioni. In questo manuale troverà tutte le informazioni ed i consigli utili per poter utilizzare il suo prodotto nel massimo della sicurezza ed efficienza.

INDICAZIONI IMPORTANTI

Questo libretto di istruzioni è stato redatto dal costruttore e costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. In caso di vendita o trasferimento del prodotto assicurarsi sempre della presenza del libretto poiché le informazioni in esso contenute sono indirizzate all'acquirente, e a tutte quelle persone che a vario titolo concorrono all'uso e alla manutenzione del prodotto. Leggete con attenzione le istruzioni e le informazioni tecniche contenute in questo manuale, prima di procedere, all'utilizzo ed alla manutenzione del prodotto. L'osservanza delle indicazioni contenute nel presente libretto istruzioni garantisce la sicurezza alle persone e cose; assicura l'economia di esercizio ed una più lunga durata di funzionamento. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza alle norme di uso e manutenzione indicate nel libretto di istruzioni, per modifiche del prodotto non autorizzate o ricambi non originali. Il prodotto va utilizzato in conformità con le istruzioni del fabbricante, e nel rispetto delle normative europee, nazionali e dei regolamenti locali. La manutenzione e le riparazioni, sono operazioni che devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, autorizzato e in possesso di adeguata conoscenza del prodotto. Il prodotto non deve essere utilizzato a ridosso di pareti in legno o di materiale infiammabile. Nel movimentare le parti in acciaio del rivestimento si consiglia di utilizzare guanti puliti in cotone, evitando di lasciare impronte difficili da togliere per la prima pulizia. Il montaggio del barbecue deve essere eseguito da almeno due persone. Azionare il barbecue solo con i pellet di legna a norma (fare riferimento al capitolo "COMBUSTIBILE"). Non usare mai carburanti liquidi per azionare il barbecue ovvero per attizzare la brace presente. In presenza di anomalie di funzionamento, l'alimentazione del combustibile viene interrotta. Rimettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver eliminato la causa dell'anomalia. Sospendere l'utilizzo del prodotto in caso di guasto o di malfunzionamento. L'eventuale accumulo di pellet incombusto nel bruciatore a seguito di ripetute mancate accensioni deve essere rimosso prima dell'accensione. L'esercizio del barbecue può causare il forte riscaldamento della superficie, delle maniglie, della canna fumaria e del vetro. Toccare queste parti durante l'esercizio solo con indumenti di protezione o mezzi ausiliari adeguati. Informare i bambini delle precauzioni da mantenere durante il funzionamento del prodotto e degli eventuali pericoli. In caso di problemi o di incomprendimento del manuale d'istruzione contattate il vostro rivenditore. È proibito posizionare oggetti non resistenti al calore sul barbecue o nel raggio di sicurezza minimo prescritto. È vietato aprire la porta durante il funzionamento, o fare funzionare il barbecue con il vetro rotto. Per i termini, limiti ed esclusioni fare riferimento al certificato di garanzia allegato al prodotto. Il costruttore nell'intento di perseguire una politica di costante sviluppo e rinnovamento del prodotto può apportare, senza preavviso alcuno, le modifiche che riterrà opportune. Questo documento è di proprietà della ditta produttrice; non può essere divulgato totalmente o in parte a terzi senza autorizzazione scritta dell'azienda che si riserva tutti i diritti a rigore di legge.

DIRETTIVE E NORMATIVE

Tutti i nostri prodotti sono costruiti secondo le seguenti direttive:

89/106 CEE

rispettando le seguenti norme:

EN 1860-1

Sommario

1	NORME GENERALI.....	5
1.1	Camino o canna fumaria.....	5
2	CARATTERISTICHE E DATI TECNICI.....	5
2.1	Caratteristiche.....	5
2.2	Dati tecnici.....	5
2.3	Dati di identificazione del prodotto (etichetta dati).....	5
3	COMBUSTIBILE.....	6
3.1	Note generali.....	6
4	MONTAGGIO.....	7
4.1	Note generali.....	7
4.2	Disimballo.....	7
4.3	Montaggio.....	7
4.4	Montaggio canna fumaria.....	8
5	USO.....	9
5.1	Caricamento del braciere e accensione.....	10
5.2	Regolazione aria comburente.....	11
5.3	Spegnimento.....	11
5.4	Operazioni preliminari alla cottura.....	11
5.5	Cottura.....	12
5.6	Pulizia piastre di cottura.....	12
5.7	Inserimento griglie laterali.....	12
6	AVVERTENZE E MANUTENZIONE.....	13
6.1	Pulizia braciere.....	13
6.2	Pulizia delle parti in metallo.....	13
6.3	Pulizia del vetro.....	13
6.4	Rottura del vetro.....	13
7	ESPLOSO E LISTA COMPONENTI.....	14



ATTENZIONE !!!

Operazioni preliminari alla cottura

Prima di essere utilizzate per la prima volta le piastre di cottura devono essere sottoposte ad alcune operazioni che non bisogna poi ripetere per gli usi successivi

Le pietre (lavica e ollare) vanno lavate con acqua salata e asciugate accuratamente . **Non utilizzare detersivo**

Dopo la pulizia le pietre vanno cosparse di olio vegetale e lasciate riposare per almeno 24h dopodiché l'olio in eccesso va eliminato e con acqua assorbente. A questo punto la pietra è pronta per l'uso.

Cottura

Le piastre vanno sempre fatte scaldare in maniera graduale e con fiamma moderata in modo da riscaldarle uniformemente.

Si può controllare che la piastra sia arrivata alla giusta temperatura per una cottura corretta facendo cadere su di essa una goccia di aceto che dovrà evaporare subito

A cottura terminata le piastre vanno lasciate raffreddare. **Non versare acqua sulle piastre quando sono calde**

ATTENZIONE: eventuali incrinature della pietra non compromettono l'utilizzo della stessa.

1 NORME GENERALI

1.1 Camino o canna fumaria

Ogni apparecchio deve avere un condotto verticale, denominato canna fumaria, per scaricare i fumi prodotti dalla combustione, mediante tiraggio naturale.

Il prodotto è stato testato con la canna fumaria data in dotazione che risponde ai seguenti requisiti:

- Ha una lunghezza massima di 130 cm e una sezione interna circolare uniforme
- La canna fumaria deve essere dotata sulla sommità di un dispositivo, denominato comignolo, atto a facilitare la dispersione in atmosfera dei prodotti della combustione.

Il comignolo dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- Avere sezione e forma interna equivalente a quella della canna fumaria.
- Avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella della canna fumaria.

2 CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

2.1 Caratteristiche

I barbecue a pellet sono apparecchi costruiti per funzionare solo con pellet di legno di buona qualità (vedi par. 3 combustibile).

2.2 Dati tecnici

Dimensioni (LxPxH): *689x498x1114 mm (Aperto);*
 689x498x635 mm (Chiuso)

Peso: *40 kg*

Consumo orario: *0,9 – 1,6 kg/h*

Dimensioni piastra di cottura: *50 x 40 cm*

2.3 Dati di identificazione del prodotto (etichetta dati)

L'etichetta tecnica riporta i dati e le prestazioni dell'apparecchio. La manomissione, l'asportazione, la mancanza dell'etichetta tecnica, rende difficoltosa qualsiasi operazione di manutenzione, a causa della mancanza di identificazione del prodotto. In caso di danneggiamento richiederne un duplicato al centro assistenza.

ATTENZIONE: è vietato utilizzare il prodotto senza canna fumaria.

ATTENZIONE: La canna fumaria permette un utilizzo del barbecue solamente in luoghi aperti

3 COMBUSTIBILE

3.1 Note generali

Questo barbecue è stato progettato per bruciare solo legno in pellet.

Il pellet di legno è un combustibile ottenuto grazie alla pressatura di segatura di legna ricavata dai residui di lavorazione e trasformazione del legno naturale essiccato, la compattezza del prodotto nel tempo è garantita da una sostanza di tipo naturale contenuta nel legno: la lignina. La tipica forma in piccoli cilindri è ottenuta per trafilatura.

Sul mercato sono reperibili svariate tipologie di pellet con qualità e caratteristiche che cambiano a seconda della lavorazione e del tipo di essenze di legno impiegate.

ATTENZIONE: Usare sempre pellet di legno di qualità certificata: es. DIN, DIN PLUS, ÖM 7135, Pellet Gold, Catas ecc, con l'utilizzo di pellet scadenti l'azienda non garantisce il buon funzionamento del barbecue.

I barbecue sono testati e programmati per assicurare buone prestazioni e perfetta qualità di funzionamento con pellet che presenta specifiche caratteristiche:

componenti:	legno
lunghezza:	< a 30 mm
diametro:	6-6.5 mm
potere calorifico inferiore:	4,8 kWh/kg
tasso umidità:	< a 8 %
residuo in cenere:	< a 0,5 %

Un pellet di BUONA QUALITA' si presenta liscio, lucido, poco polveroso e con lunghezza regolare. Un pellet di BASSA QUALITA' si presenta in varie lunghezze, polveroso con spaccature verticali e orizzontali.

Poiché le caratteristiche e la qualità del pellet influenzano notevolmente l'autonomia, il rendimento ed il corretto funzionamento del barbecue, si consiglia di:

EVITARE l'utilizzo di pellet con dimensioni diverse da quanto descritto dal costruttore.

EVITARE l'uso di pellet scadenti o che contengono polvere di segatura dispersa, resine o sostanze chimiche, additivi o collanti.

EVITARE di usare pellet umido.

La scelta di pellet non idoneo provoca:

- Intasamento del braciere e dei condotti di evacuazione fumi,
- Aumento del consumo di combustibile,
- Diminuzione del rendimento,
- Non garanzia del normale funzionamento del barbecue,
- Sporczia del vetro,
- Produzione di granuli incombusti e cenere pesante.

La presenza di umidità nel pellet aumenta il volume delle capsule e le sgretola causando

- Malfunzionamenti del sistema di carico
- Cattiva combustione.

Il pellet va stivato in luogo asciutto e riparato, particolare attenzione va data alla movimentazione dei sacchi per evitare la frantumazione degli stessi con conseguente formazione di segatura.

L'IMPIEGO DI PELLETTI SCADENTE E NON CONFORME ALLE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE OLTRE A DANNEGGIARE IL BARBECUE E A COMPROMETTERNE LE PRESTAZIONI PUÒ DETERMINARE LA DECADENZA DELLA GARANZIA E LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE.

4 MONTAGGIO

4.1 Note generali

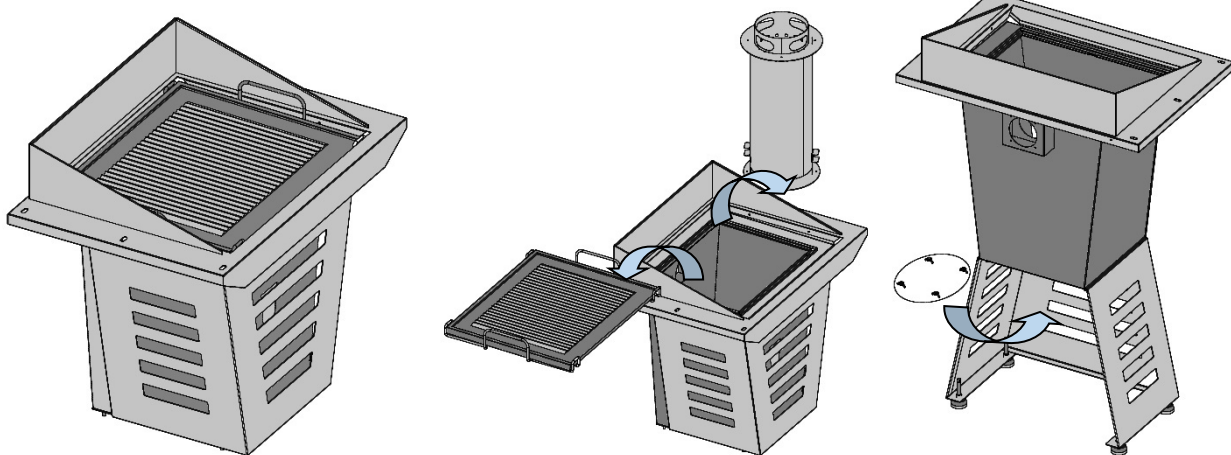
Al fine di evitare incidenti o danneggiamenti al prodotto, di seguito vengono elencate alcune raccomandazioni:

- Le operazioni di disimballo devono essere eseguite da almeno due persone.
- **Ogni operazione di movimentazione deve essere effettuata con mezzi idonei e nel pieno rispetto delle normative vigenti in fatto di sicurezza.**
- L'orientamento del prodotto imballato deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'imballo.
- Se si adoperano funi, cinghie, catene, ecc. assicurarsi che siano adatte al peso da scaricare e siano in buone condizioni.
- Nello spostamento dell'imballo eseguire movimenti lenti e continui per evitare strappi alle funi, catene, ecc..
- Non inclinare eccessivamente al fine di evitare ribaltamenti.
- Non sostare mai nel raggio d'azione dei mezzi di carico/scarico (carrelli elevatori, gru, ecc.).

4.2 Disimballo

Sballare il prodotto prestando attenzione a non danneggiarlo o graffiarlo, estrarre dal focolare del barbecue gli accessori ed eventuali pezzi di polistirolo o cartone utilizzati per bloccare parti rimovibili. Si ricorda inoltre di non lasciare alla portata dei bambini parti dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) che potrebbero essere potenziali fonti di pericolo e di smaltirle secondo le leggi vigenti.

4.3 Montaggio



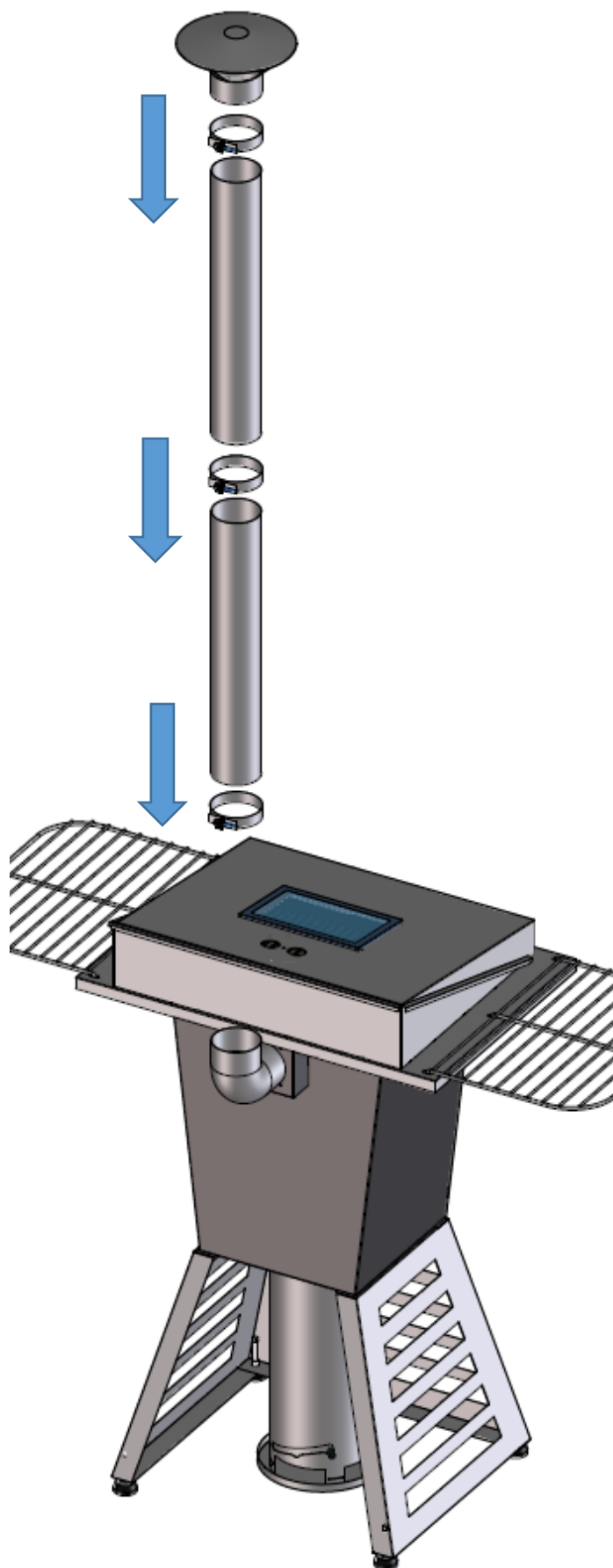
1. Togliere la piastra di cottura
2. Togliere il braciere pirolitico
3. Infilare i 4 perni della struttura nelle asole della base e fissare con i 4 dadi alettati forniti

4.4 Montaggio canna fumaria

Il modello Poldo Camping viene fornito con una canna fumaria formata da:

- 1 curva a 90°
- 2 tratti di lunghezza 50 cm
- 1 terminale
- 4 fascette per il fissaggio

Prima di ogni utilizzo tutti i tratti della canna fumaria vanno montati sul barbecue infilandoli come da figura e la canna fumaria va stabilizzata stringendo tutte le fascette metalliche



5 USO

ATTENZIONE !!! UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IN LUOGHI APERTI

Il Barbecue deve essere sistemato in un luogo sicuro prima dell'utilizzo

- Il prodotto è stato concepito e testato solo ed esclusivamente per l'utilizzo all'aperto, non sono ammesse installazioni all'interno;
- Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio
- Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito;
- Nessun altro combustibile al di fuori del pellet di legno deve essere usato;
- Non effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio;
- Utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dal costruttore;
- Assicurarsi che tutte le giunzioni dell'impianto di scarico siano sigillate ermeticamente con silicone resistente al calore (250°C) e che non sia deteriorato.

ATTENZIONE: Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento

ATTENZIONE: Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3

ATTENZIONE: tenere qualsiasi prodotto infiammabile ben lontano dal barbecue durante il suo funzionamento (MINIMO: 100 cm dalla parete frontale).

ATTENZIONE: per evitare la fuoriuscita di fumi la camera di combustione deve essere mantenuta chiusa eccetto durante le operazioni di pulizia da effettuarsi a barbecue spento.

ATTENZIONE: in caso di rifornimento del pellet a barbecue acceso, assicuratevi che il pellet non sia terminato e la fiamma sia sempre presente nel braciere, evitare inoltre che il sacco del combustibile venga a contatto con superfici calde.

ATTENZIONE: eliminare eventuali depositi di pellet incombusto causati da mancate accensioni prima di eseguire un nuovo avviamento del barbecue

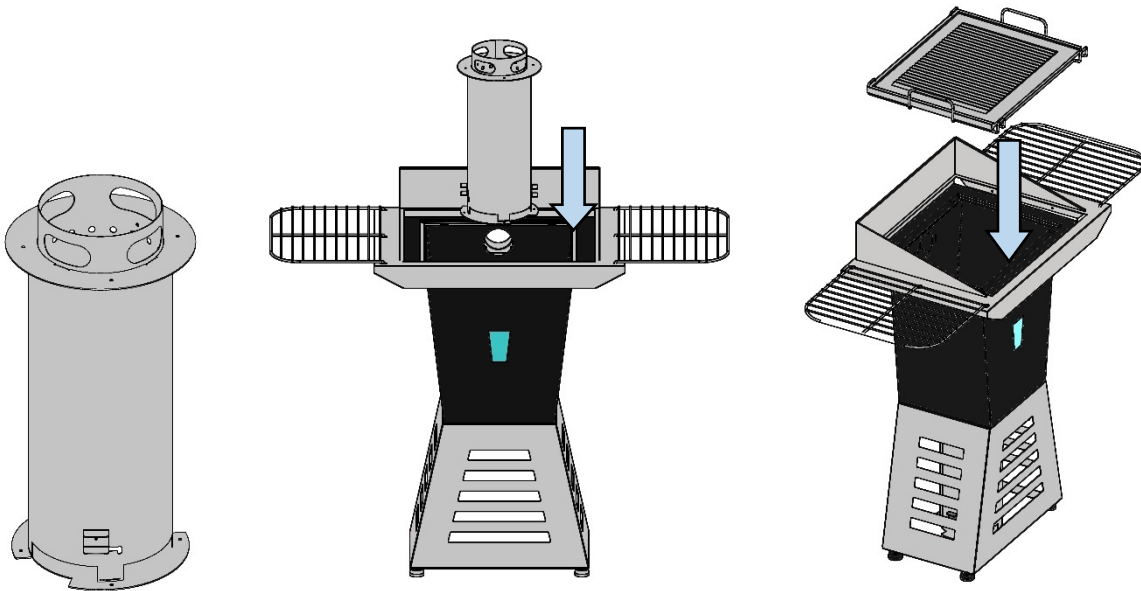
ATTENZIONE: se durante la fase di accensione questa non avviene e si nota molto fumo in camera di combustione, spegnete immediatamente il barbecue e sostituite il pellet in vostro possesso, questo potrebbe avere un'umidità troppo elevata. Insistere nell'accensione potrebbe rendere il barbecue pericoloso.

ATTENZIONE: se durante la pulizia si notano residui di pellet spugnosi e duri (comunque non cenere) sostituite il pellet utilizzato, questo potrebbe provenire da scarti di segature scadenti non utilizzabile in questo tipo di prodotto. Insistere potrebbe portare ad incendio o forte produzione di fumo.

ATTENZIONE: controllare la buona combustione del pellet nel braciere. Nel caso si notino accumuli di pellet che non brucia **SPEGNERE IMMEDIATAMENTE il barbecue e contattare il centro di assistenza.**

ATTENZIONE: Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici

5.1 Caricamento del braciere e accensione



1. Riempire di pellet il braciere rimando un centimetro circa sotto ai fori e mettere in cima un cubetto di diavolina
2. Inserire il braciere nel barbecue e accendere con un accendi fiamma
3. Appoggiare la piastra di cottura sulla guarnizione

Il barbecue sara' pronto per iniziare a cucinare dopo circa 20 minuti

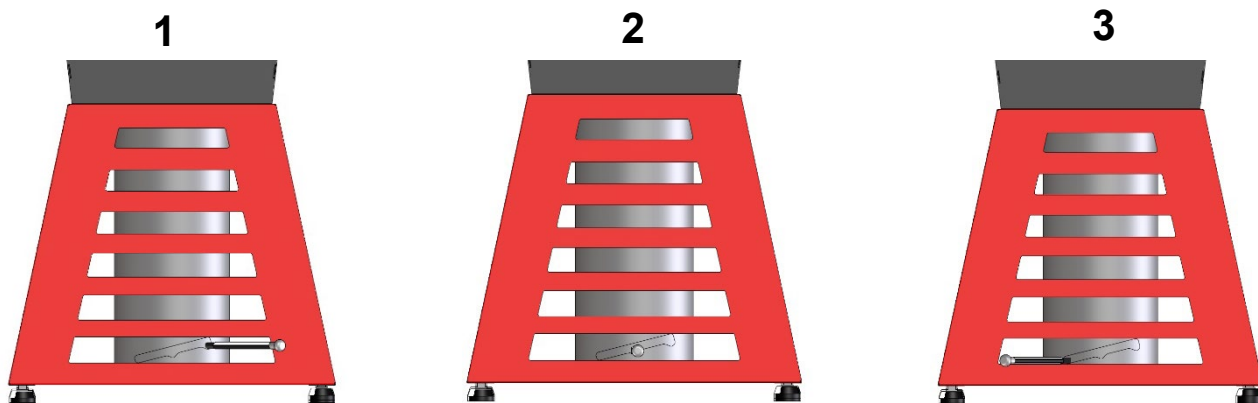
ATTENZIONE: Se si utilizzano piastre in pietra lavica o ollare, dopo l'accensione rimettere la potenza al minimo e aumentare gradualmente per evitare la rottura della pietra stessa

ATTENZIONE: pulire sempre il braciere prima di ogni accensione per evitare false partenze.

ATTENZIONE: eseguire sempre questa operazione a barbecue spento e freddo.

ATTENZIONE: PERICOLO USTIONI

5.2 Regolazione aria comburente



- 1. Massimo:** - Il barbecue funziona alla potenza massima;
- Temperatura della piastra di cottura 300-350;
- Autonomia 2 ore circa;
- 2. Minimo:** - Il barbecue funziona a potenza ridotta;
- Temperatura della piastra 200-250°C;
- Autonomia 3 ore circa;
- 3. Spento:** -In questa posizione la fiamma si spegnerà dopo circa 15 minuti

5.3 Spegnimento

Il barbecue si spegne da solo quando termina il pellet contenuto nel braciere

ATTENZIONE: per evitare ustioni tra uno spegnimento e una riaccensione attendere almeno 30 minuti.

ATTENZIONE PERICOLO USTIONI.

ATTENZIONE: non toccare il braciere dopo lo spegnimento.

5.4 Operazioni preliminari alla cottura

Prima di essere utilizzate per la prima volta le piastre di cottura devono essere sottoposte ad alcune operazioni che non bisogna poi ripetere per gli usi successivi.

Le pietre (lavica e ollare) vanno lavate con acqua salata e asciugate accuratamente.

Non utilizzare detersivo o detergenti.

Dopo la pulizia le pietre vanno cosparse di olio vegetale e lasciate riposare per almeno 24h dopodiché l'olio in eccesso va eliminato con carta assorbente. A questo punto la pietra è pronta per l'uso.

5.5 Cottura

Le piastre vanno sempre fatte scaldare in maniera graduale e con fiamma moderata in modo da riscaldarle uniformemente.

Si può controllare che la piastra sia arrivata alla giusta temperatura per una cottura corretta facendo cadere su di essa una goccia di aceto che dovrà evaporare subito.

A cottura terminata le piastre vanno lasciate raffreddare. **Non versare acqua sulle piastre quando sono calde**

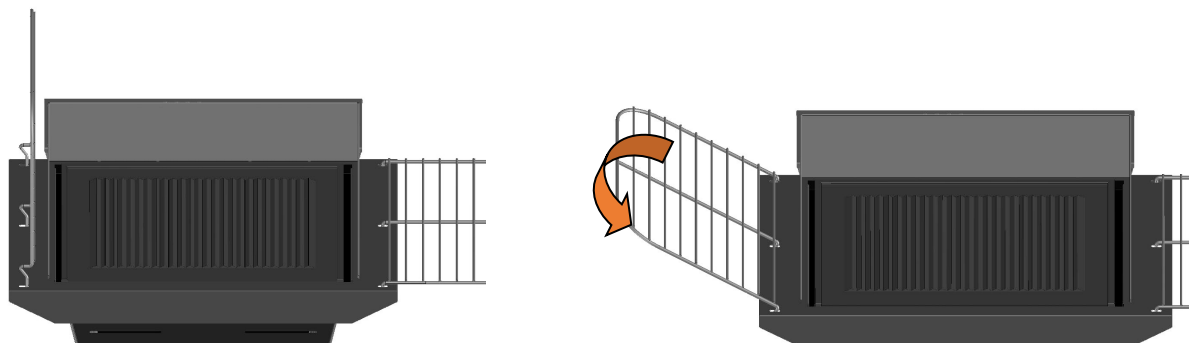
ATTENZIONE: eventuali incrinature della pietra non compromettono l'utilizzo della stessa.

5.6 Pulizia piastre di cottura

Quando sono fredde le piastre di cottura possono essere pulite con uno straccio imbevuto di aceto o limone e con una spazzola di acciaio in modo da rimuovere i residui di cibo.

5.7 Inserimento griglie laterali

Infilare la griglia nelle apposite fessure tenendola verticalmente (*fig.07*) e ruotarla fino a farla appoggiare sul piano di alluminio (*fig.08*)



6 AVVERTENZE E MANUTENZIONE

Tutte le operazioni di manutenzione (pulizia, eventuali sostituzioni, ecc.) vanno effettuate a fuoco spento e quando il barbecue è freddo. Inoltre non usare in nessun caso sostanze abrasive.

ATTENZIONE: LA MANCATA PULIZIA PREGIUDICA LA SICUREZZA

6.1 Pulizia braciere

Dopo ogni utilizzo togliere il braciere e pulirlo da cenere ed eventuali incrostazioni che si potrebbero formare prestando particolare attenzione a liberare i fori otturati con l'utilizzo di un utensile appuntito.

ATTENZIONE: prima di accendere il barbecue controllare che il braciere sia inserito correttamente.

6.2 Pulizia delle parti in metallo

Per pulire le parti in metallo del barbecue usare un panno morbido inumidito con acqua

Non pulire mai le parti in metallo e ceramica con alcool, diluenti, benzine, acetoni o altre sostanze sgrassanti

In caso d'uso di tali sostanze la ditta declina ogni responsabilità. Eventuali variazioni di tonalità delle parti in metallo possono essere imputabili ad un uso non adeguato del barbecue.

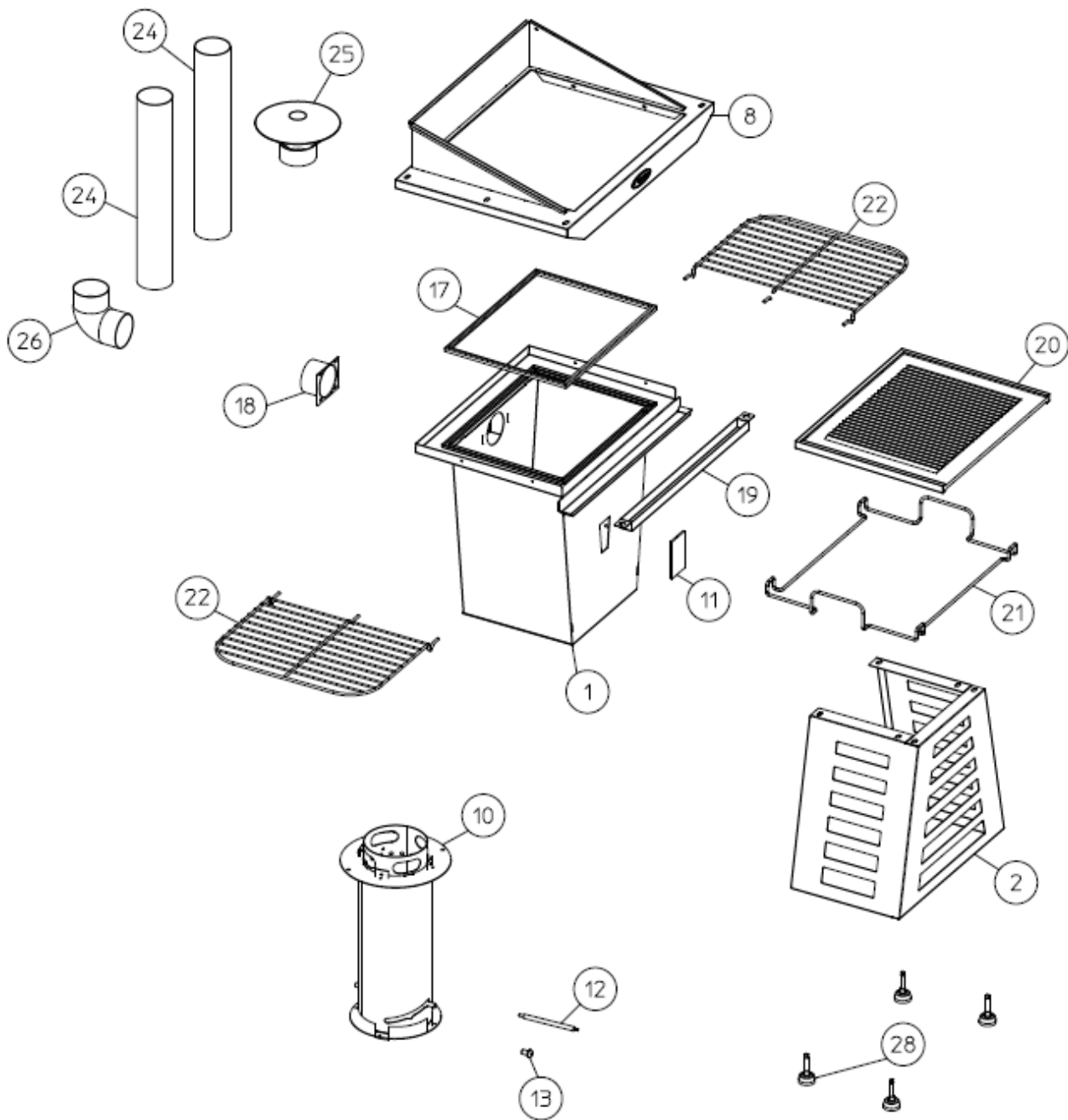
6.3 Pulizia del vetro

Il vetro della porta deve essere pulito (a freddo) con sostanze sgrassanti a base di ammoniaca e non corrosive come il diluente. Evitare che sostanze corrosive entrino in contatto con la vernice poiché la potrebbero rovinare. Se il vetro è caldo, prima di procedere alla pulizia, la porta dovrà rimanere aperta il tempo necessario affinché si raffreddi. Non usate comunque materiali che possono graffiare o rovinare i vetri.

6.4 Rottura del vetro

Il Barbecue è dotato di un vetro ceramico di spessore 4 mm, resistente ad uno shock termico di 750°C; il vetro può essere rotto solamente a causa di un forte impatto o di un uso improprio. Non sbattere la porta e non urtare il vetro. In caso di rottura sostituire il vetro solo con ricambio originale. Per la sostituzione contattare un Centro Assistenza Tecnica.

7 ESPLOSO E LISTA COMPONENTI



Lista componenti Barbecue Poldo Camping		
Rif. Disegno	Descrizione Laminox	N° Per Kit
1	Struttura	1
2	Base	1
8	Piano cottura acciaio	1
10	Braciere pirolitico	1
12	Leva regolazione aria comburente	1
13	Pomello leva regolazione aria	1
11	Vetrino	1
17	Guarnizione piano cottura	1
18	Bocchettone da 80	1
19	Vaschetta raccogli grasso	1
20a	Piastra di cottura in ghisa	1
21	Supporto piastra cottura	1
22	Griglia laterale	2
26	Curva inox	1
24	Tubo inox L500 ø80	2
25	Tettino inox ø80	1
28	Piede Regolabile	4



Laminox S.r.l. Divisione Idro
Zona Industriale Callarella, 261/263 – 62028 SARNANO (MC) Italy
Tel. +39 0733.657.622 – Fax +39 0733.657.494
www.laminox.com e-mail: idro@laminox.com