

## 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:

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

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,
- sporcizia del vetro,
- produzione di granuli incombusti e cenere pesante.

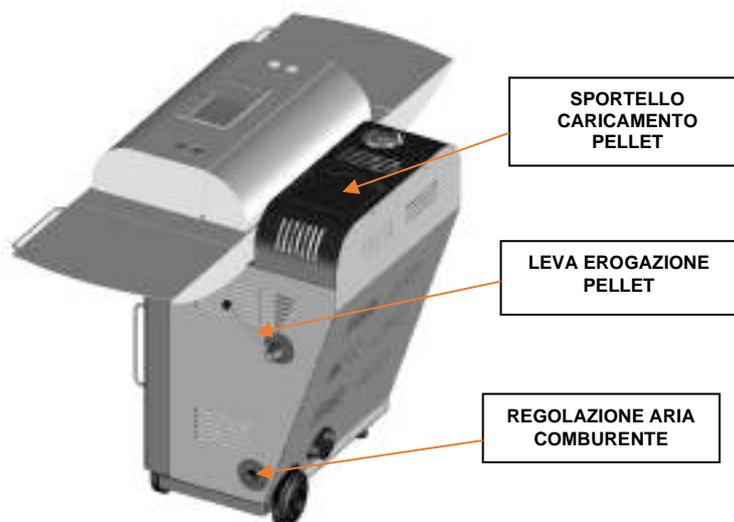
La presenza di umidità nel pellet aumenta il volume delle capsule e le sgretola causando

- 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.**

## 5.1 Istruzioni d'uso

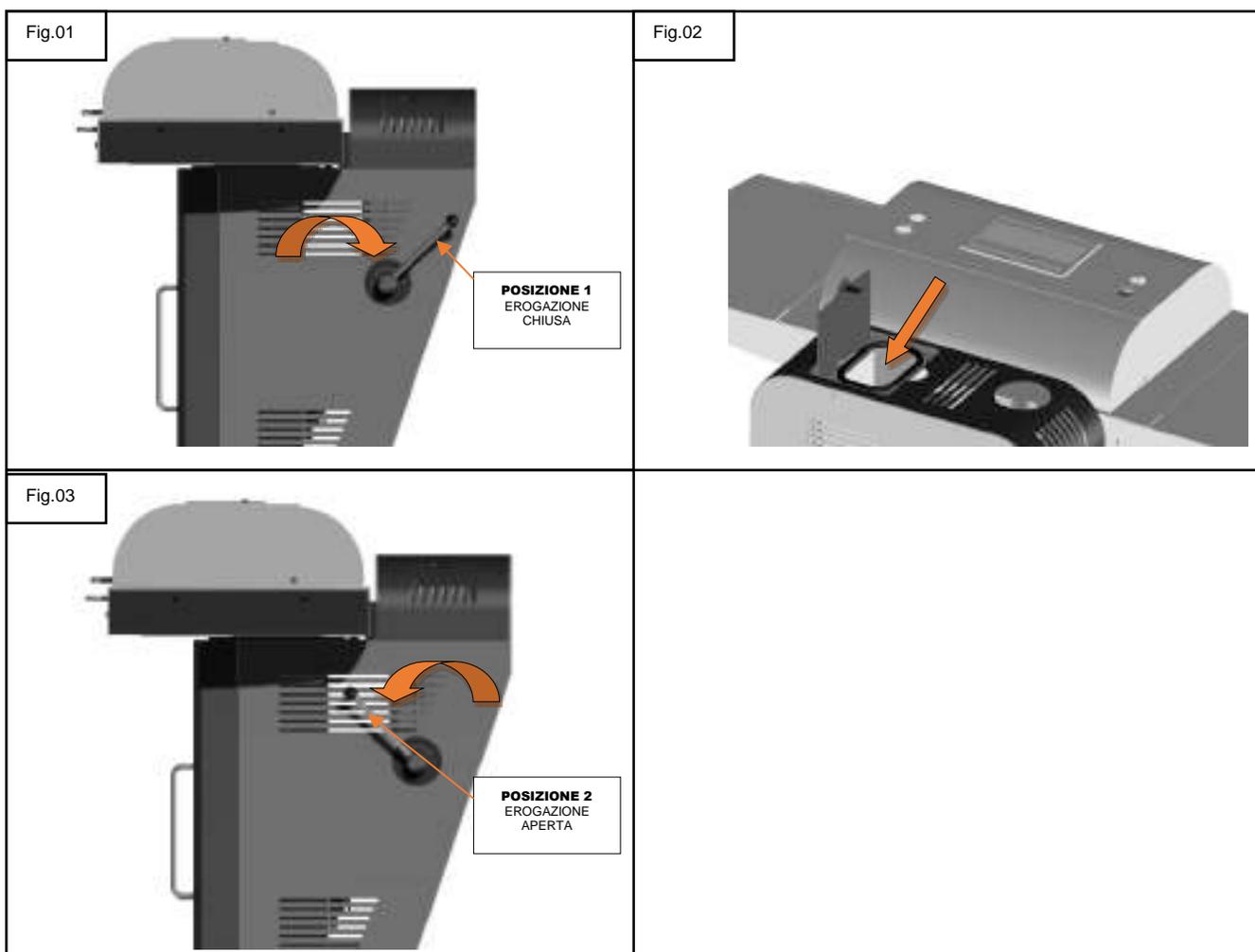


## 5.2 Riempimento del serbatoio

Spostare la leva nella posizione 1 (fig.01); alzare il coperchio e mettere il pellet nel serbatoio (fig.02).

Spostare la leva nella posizione 2 in modo da far riabbassare il coperchio (fig.03).

**La carica del pellet può essere fatta anche con barbecue in funzione.**



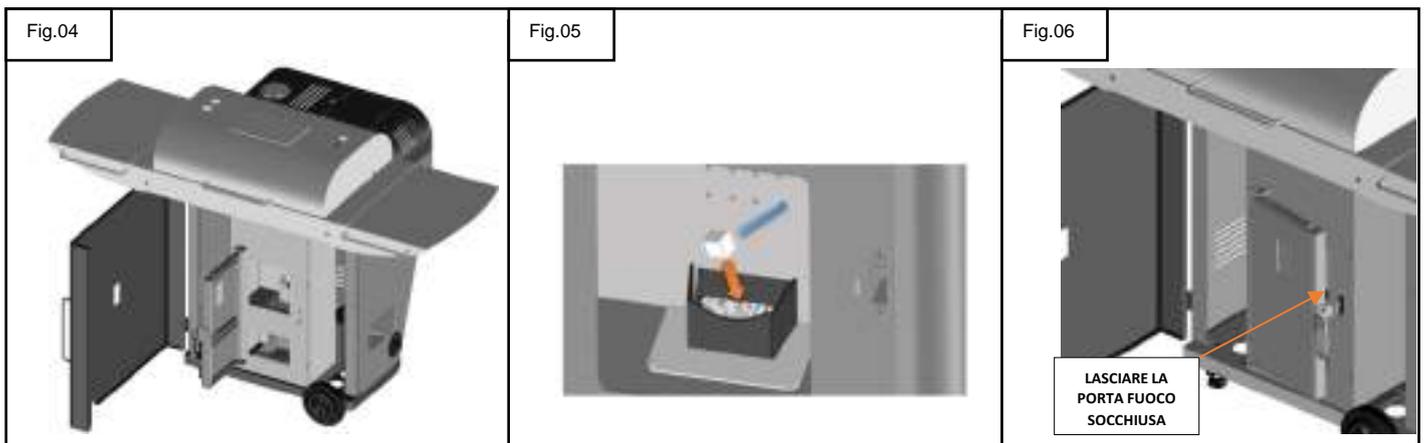
### 5.3 Accensione

Una volta caricato il serbatoio il barbecue è pronto ad essere acceso.

Con la leva messa nella posizione 2, il pellet scenderà fino a riempire il braciere; ora è possibile aprire lo sportello esterno e la porta fuoco (fig.04)

- posizionare un accenditore solido o gel sopra il pellet nel braciere e accendere con fiamma (fig.05);
- lasciare accostata la porta per un paio di minuti o più (questo dipende dalla temperatura ambiente) (fig.06).
- Chiudere la porta solo quando la fiamma arriverà ad una altezza minima di circa 7 cm, in modo da lambire i fori posti sulla parete posteriore. A questo punto il barbecue è acceso.

**ATTENZIONE:** Se si utilizzano piastre in pietra lavica o ollare, dopo la chiusura della porta fuoco rimettere la potenza al minimo e aumentare gradualmente per evitare rottura della pietra.



**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**

### 5.4 Modalità di combustione

E' possibile scegliere 2 tipi di potenza, Massima e Minima (fig.07);

Massima potenza posizione **Max**

Minima potenza posizione **Min**

