

ISTRUZIONI D'USO INSTRUCTION BOOK MANUEL D'INSTRUCTION MANUAL DEL USUARIO

ConoGrill



• Italiano.....	3
• English.....	25
• Français.....	47
• Espanol.....	69



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

CONOGRILL

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE

MANUFACTURER IDENTIFICATION

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE

IDENTIFICATION DU FABRICANT

FOCOTTO S.r.l.
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882 fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

IDENTIFICATION PLATE

PLACA DE IDENTIFICACIÓN

PLAQUE D'IDENTIFICATION

IT La targhetta situata sulla macchina deve essere simile a quella riportata di seguito e debitamente compilata.

EN The plate located on the machine must be similar to the one shown below and duly completed.

ES La placa ubicada en la máquina debe ser similar a la que se muestra a continuación y debidamente cumplimentada.

FR La plaque située sur la machine doit être similaire à celle illustrée ci-dessous et dûment complétée.

Apporre Etichetta



È vietato per l'utilizzatore asportare, alterare, danneggiare la targhetta d'identificazione.

It is forbidden for the user to remove, alter or damage the identification plate.

Está prohibido que el usuario retire, altere o dañe la placa de identificación.

Il est interdit à l'utilisateur de retirer, modifier ou endommager la plaque signalétique.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

ITA

Sommario

Sezione 1	5
<i>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</i>	<i>5</i>
<i>ASSISTENZA AUTORIZZATA.....</i>	<i>6</i>
<i>PRESENTAZIONE DEL MANUALE.....</i>	<i>6</i>
Convenzioni grafiche di avvertenza	7
Pittogrammi	7
Sezione 2	8
<i>NORME GENERALI DI SICUREZZA</i>	<i>8</i>
Avvertenza	8
Norme di sicurezza	8
<i>DESCRIZIONE</i>	<i>9</i>
<i>DATI TECNICI.....</i>	<i>9</i>
Distinta Base Componenti.....	9
Specifiche tecniche	10
<i>USO PREVISTO</i>	<i>10</i>
<i>USO NON PREVISTO.....</i>	<i>10</i>
Rischi Residui	11
Sezione 3	12
<i>AVVERTENZE.....</i>	<i>12</i>
<i>ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO</i>	<i>13</i>
<i>UBICAZIONI.....</i>	<i>13</i>
<i>MOVIMENTAZIONE</i>	<i>14</i>
<i>CONFIGURAZIONE</i>	<i>14</i>
Avvertenze	14
Verifiche preliminari	14
Configurazione	14
<i>SUGGERIMENTI ED INDICAZIONI PER COTTURA ALLA GRIGLIA.....</i>	<i>15</i>
<i>USO.....</i>	<i>15</i>
Primo uso in assoluto del barbecue	16
Ricarica carbonella	16
Preparazione del barbecue all'accensione.....	16
Accensione della carbonella.....	16
<i>METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA.....</i>	<i>16</i>



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Sezione 4	19
<i>MANUTENZIONE</i>	<i>19</i>
Sicurezza	19
Manutenzioni periodiche	19
Manutenzioni straordinarie	20
<i>MESSA FUORI SERVIZIO</i>	<i>20</i>
Disattivazione del barbecue-braciere	20
Smaltimento	21
<i>IMBALLO</i>	<i>21</i>
<i>PRODOTTI IN DISUSO</i>	<i>21</i>
<i>DATI DEL RESPONSABILE DELL'IMMISSIONE SUL MERCATO</i>	<i>21</i>
<i>GARANZIA</i>	<i>202</i>

Sezione 1

Gentile cliente,
grazie per la fiducia che ci ha accordato scegliendo un nostro prodotto. I nostri articoli sono progettati e costruiti nel rispetto delle norme di sicurezza con materiali di elevata qualità e una profonda conoscenza dei processi di produzione.

Perché Lei possa ottenere le migliori prestazioni, le suggeriamo di leggere con attenzione le istruzioni. E' molto importante che questo libretto di istruzioni, parte integrante del prodotto, sia conservato con cura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicuratevi che il libretto sia consegnato al nuovo utente, affinché possa essere informato del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

L'uso di questo barbecue è molto semplice, tuttavia è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare il grill per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare il vostro barbecue in assoluta sicurezza, rispettando l'ambiente.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il barbecue-braciere descritto nella presente documentazione è accompagnato alla vendita dalla dichiarazione di conformità, redatta conformemente alle legislazioni vigenti sul territorio Europeo.



NOTA

PRIMA DI UTILIZZARE IN UNA QUALSIASI FORMA IL BARBECUE-BRACIERE, VERIFICATE LA PRESENZA DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.



NOTA

QUALORA IL BARBECUE-BRACIERE VENGA CEDUTO A TERZI, TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DEVE ESSERE CONSEGNATA ASSIEME AD ESSO.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

ASSISTENZA AUTORIZZATA

L'assistenza autorizzata sul prodotto viene eseguita direttamente da Focotto S.r.l. o da un tecnico abilitato ed incaricato dalla stessa.

PRESENTAZIONE DEL MANUALE



NOTA

AL RICEVIMENTO DEL BARBECUE-BRACIERE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE, LEGGETE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE.

Il presente manuale contiene le istruzioni per la configurazione, l'uso e la manutenzione del barbecue-braciere modello ConoGrill. Il manuale è composto da varie sezioni, ognuna delle quali tratta una serie di argomenti, suddivisi in capitoli e paragrafi.

L'indice generale elenca tutti gli argomenti trattati dell'intero manuale. La numerazione delle pagine è progressiva ed in ogni pagina è riportato il numero della stessa. Questo manuale è destinato all'utente preposto alla configurazione, all'uso ed alla manutenzione del biocamino e ne è relativo alla vita tecnica dopo la sua produzione e vendita.

Nel caso in cui venisse successivamente ceduto a terzi a qualsiasi titolo (vendita, comodato d'uso, o qualsiasi altra motivazione), il biocamino deve essere consegnato completo di tutta la documentazione.

Prima di iniziare qualsiasi operazione è necessario avere almeno letto l'intero manuale e poi approfondito l'argomento relativo alle operazioni che si intendono effettuare.

Questo manuale contiene informazioni di proprietà riservata e non può essere anche parzialmente fornito a terzi per alcun uso ed in qualsiasi forma, senza il preventivo consenso scritto della ditta Focotto S.r.l.

Focotto S.r.l. dichiara che le informazioni contenute in questo manuale sono congruenti con le specifiche tecniche e di sicurezza del barbecue-braciere cui il manuale si riferisce.

Copia conforme di questo manuale è depositata nel fascicolo tecnico del barbecue-braciere, conservato presso Focotto S.r.l..

Focotto S.r.l. non riconosce alcuna documentazione che non sia stata prodotta, rilasciata o distribuita da sé stessa o da un suo mandatario autorizzato.

Il presente manuale, come tutto il fascicolo tecnico, sarà conservato a cura del fabbricante per il periodo previsto dalla legge (10 anni).

Durante tale periodo potrà essere richiesta copia della documentazione che accompagna il prodotto, al momento della vendita.

L'intero fascicolo tecnico rimane disponibile per tale periodo esclusivamente per le autorità di controllo, che ne potranno richiedere copia.

Trascorso tale periodo, sarà obbligo e cura di chi gestisce il prodotto, accertarsi che sia il prodotto che la documentazione, rispettino le leggi in vigore, al momento del controllo.

Convenzioni grafiche di avvertenza

Allo scopo di ottenere una più immediata comprensione degli argomenti, nel manuale sono state adottate le simbologie grafiche e tipografiche e convenzioni che vengono di seguito descritte.



NOTA

LE NOTE CONTENGONO INFORMAZIONI IMPORTANTI, EVIDENZIATE AL DI FUORI DEL TESTO CUI SI RIFERISCONO



ATTENZIONE

LE INDICAZIONI DI ATTENZIONE INDICANO QUELLE PROCEDURE LA CUI TOTALE O PARZIALE INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE DANNI AL BARBECUE-BRACIERE, ALLE SUE COMPONENTI E PUÒ ESPORRE LE PERSONE A PERICOLI.



PERICOLO

LE INDICAZIONI DI PERICOLO INDICANO QUELLE PROCEDURE LA CUI TOTALE O PARZIALE INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE DANNI O LESIONI ALLA SALUTE DELLE PERSONE. DANNI GRAVI AL BARBECUE-BRACIERE.

Pittogrammi

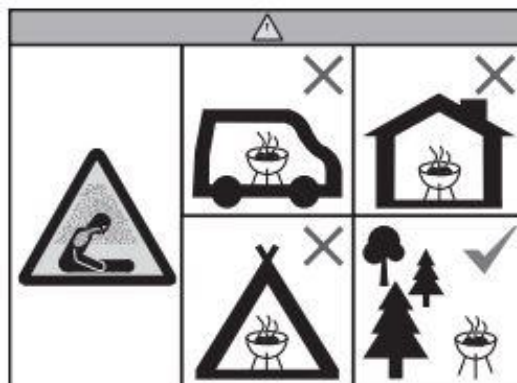
Nel barbecue-braciere sono presenti i seguenti pittogrammi:



Obbligo di lettura del manuale



Pericolo ustione – componente calda



ATTENZIONE!

Le targhe di avvertimento ed i pittogrammi che svolgono funzione di sicurezza non devono essere rimossi, coperti o danneggiati.

Sezione 2

NORME GENERALI DI SICUREZZA

Avvertenza

Qualora parte della documentazione fosse anche parzialmente mancante od illeggibile, consultate Focotto S.r.l. prima di eseguire qualsiasi ulteriore operazione sul barbecue-braciere.

In questo capitolo sono descritte le norme generali di sicurezza da osservare durante qualsiasi operazione eseguita con il barbecue-braciere. Le procedure d'intervento, descritte nei capitoli successivi, devono essere eseguite rispettando sia le modalità di esecuzione indicate, sia le norme di sicurezza generali di questo capitolo.

Le norme di sicurezza e le procedure di configurazione, d'uso e di manutenzione indicate nel presente documento sono anche un complemento alle norme generali di sicurezza sul lavoro che devono essere rispettate.

Nazioni diverse possono avere diverse normative relative alla sicurezza. Si precisa pertanto che in tutti i casi in cui le norme della documentazione fossero in conflitto oppure riduttive rispetto alle norme della nazione in cui il barbecue-braciere viene utilizzato, le norme della nazione avranno comunque valore prioritario su quelle della documentazione.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI ALL'USO INAPPROPRIATO DEL BARBECUE-BRACIERE, NONCHÉ DALL'INOSSERVANZA ANCHE PARZIALE DELLE NORME DI SICUREZZA E PROCEDURE DI INTERVENTO DESCRITTE NELLA DOCUMENTAZIONE.

La non osservanza delle norme d'uso e delle modalità d'intervento, installazione, configurazione, utilizzo e manutenzione del barbecue-braciere e relativi accessori contenuti nel manuale determina inoltre l'annullamento dei termini di garanzia.

Norme di sicurezza

Durante la configurazione ed il successivo uso del barbecue-braciere potrebbero verificarsi situazioni di funzionamento non corrette e non previste dalla documentazione. Queste situazioni, del tutto anomale, possono a volte essere causate da fattori ambientali o da problemi fortuiti non prevedibili dal costruttore.

Il manuale deve essere custodito dall'utilizzatore e/o dal personale che ha il compito di gestione, di manutenzione ed utilizzo del barbecue-braciere e dei relativi accessori.

In caso di deterioramento o smarrimento potrà essere richiesta dal committente alla ditta produttrice una copia conforme. Sugeriamo di tenere una copia di sicurezza in luogo in cui non possa essere danneggiata o smarrita.

ATTENZIONE



POICHÉ SAREBBE IMPOSSIBILE DESCRIVERE TUTTE LE OPERAZIONI CHE NON DEVONO O NON POSSONO ESSERE ESEGUITE, SI RITENGA CHE TUTTE LE OPERAZIONI (DIVERSE DAL NORMALE USO) CHE NON SONO ESPLICITAMENTE DESCRITTE NEL MANUALE FORNITO CON IL BARBECUE-BRACIERE, SONO DA CONSIDERARSI NON FATTIBILI.

DESCRIZIONE



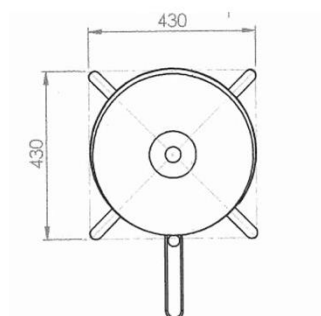
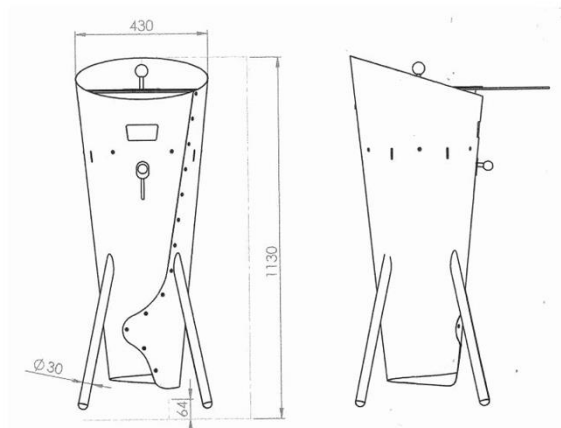
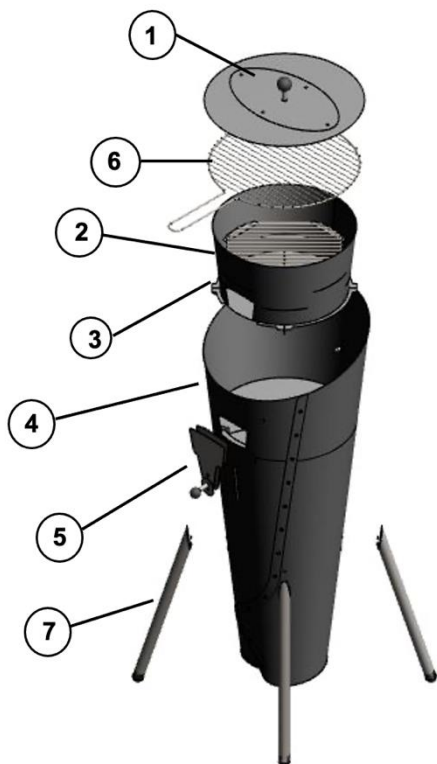
Il prodotto oggetto del presente fascicolo tecnico e denominato “ConoGrill” è un barbecue in grado di combinare estetica, scelta dei materiali e funzionalità. Questo grill ricavato da un’unica lastra di acciaio Corten per quanto riguarda la struttura, è dotato di una griglia in acciaio inox alimentare per la cottura dei cibi.

Il barbecue può essere accessorizzato con un tavolino (optional) da agganciare tramite degli appositi supporti alla struttura centrale del barbecue, potendo così usufruire di una pratica base di appoggio durante le fasi di cottura.

Tra gli optional disponibili c’è anche un kit di 3 posate inox per barbecue con un apposito supporto da fissare sul corpo del barbecue per mezzo delle asole laterali presenti.

DATI TECNICI

Distinta Base Componenti



REF	COMPONENTE
1	Coperchio
2	Griglia inferiore
3	Braciere
4	Corpo
5	Valvola aria
6	GRIGLIA SUPERIORE - ø 400 mm
7	Gamba

Specifiche tecniche

DATI TECNICI	
Diametro struttura (mm)	430
Altezza (mm)	1130
Peso netto (kg)	20
Peso lordo (kg)	2
Combustibile	Legna / Carbonella

USO PREVISTO

ConoGrill è destinato ad essere utilizzato come barbecue per la cottura di alimenti nell'idonea griglia in acciaio AISI304 utilizzando come combustibile la carbonella.

Il prodotto può essere utilizzato anche con la legna e fungere da braciere per riscaldare gli ambienti esterni. L'utilizzo del prodotto ConoGrill sia in modalità grill sia in modalità braciere è consentito esclusivamente all'esterno.

USO NON PREVISTO

Non è previsto alcun uso differente da quelli descritti al paragrafo **DESCRIZIONE** ed **USO PREVISTO**. È inoltre assolutamente vietato:

- L'utilizzo del barbecue-braciere con combustibili diversi da carbonella e legna.
- L'utilizzo del barbecue-braciere per applicazioni discordanti da quelle indicate.
- Modificare il barbecue-braciere.
- Utilizzare il barbecue-braciere con accessori non compatibili.

Il riutilizzo di qualsiasi unità dopo la messa fuori servizio del barbecue-braciere solleva la ditta produttrice da qualsiasi responsabilità derivante dall'uso della stessa.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI AD USI NON PREVISTI DEL BARBECUE-BRACIERE. QUALSIASI SUO USO NON PREVISTO COMPORTA, INOLTRE, IL DECADIMENTO DEI TERMINI DI GARANZIA.

Rischi Residui

In fase di progettazione Focotto S.r.l. ha effettuato un'analisi dei rischi approfondita sul barbecue-braciere e relativi accessori in esame.

Da tale analisi sono emersi dei rischi ineliminabili per la loro natura. Tali rischi sono stati quindi esaminati singolarmente e nel presente manuale sono state enfatizzate le indicazioni su come evitarli. È importante, perciò, che qualsiasi utente preposto alla configurazione, all'utilizzo ed alla manutenzione del barbecue-braciere, abbia preventivamente letto il manuale.



NOTA

LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI AD USI NON PREVISTI DEL BARBECUE-BRACIERE, A SEGUITO DI NEGLIGENZA DA PARTE DI UN UTENTE.

In particolare:

- Il barbecue-braciere non deve mai essere utilizzato o messo a disposizione in alcun modo di bambini, soggetti con limitate capacità e soggetti alterati da alcol e/o droghe.
- L'utilizzo del barbecue-braciere è consentito esclusivamente a persone adulte e non va lasciato incustodito durante il funzionamento, in particolare qualora ci sia la presenza di bambini e/o animali.
- È assolutamente vietato apportare qualsiasi modifica al barbecue-braciere. Qualsiasi danno a persone, animali o cose derivante dall'utilizzo del barbecue-braciere modificato impropriamente da un operatore non autorizzato, solleva la ditta produttrice da ogni responsabilità.
- Conservare con cura il presente manuale, necessario per un corretto e sicuro utilizzo del barbecue-braciere. Controllare periodicamente lo stato dell'etichetta installata sul prodotto e ripristinarla in caso risulti danneggiata. (in caso contattare l'assistenza autorizzata)
- Nel caso la struttura esterna di una delle componenti del barbecue-braciere presenti spigoli o bordi taglienti a seguito di un urto accidentale, tali da renderlo pericoloso, è necessario contattare l'assistenza autorizzata e seguire le loro indicazioni.

Importante:

- È necessario effettuare le manutenzioni descritte nel manuale.
- Le manutenzioni devono essere fatte seguendo le istruzioni nel manuale.

Sezione 3

AVVERTENZE

Nelle operazioni di movimentazione e preparazione all'utilizzo del barbecue-braciere è necessario prevedere l'uso di mezzi personali di protezione (DPI) quali:

- Guanti:

Operando con combustibili e parti che possono raggiungere temperature pericolose è necessario utilizzare guanti marcati CE come DPI che proteggono le mani dal pericolo.



	Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per un uso all'aperto, in area ben ventilata. Se lo si usa in un locale chiuso, si potrebbero accumulare fumi tossici, che causeranno lesioni personali gravi o mortali.
	Non usare all'interno di un box, di un edificio, di un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa
	Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi molto volatili per accendere la carbonella. Se si utilizza fluido combustibile per carbonella (non raccomandato), prima di accendere la carbonella rimuovere l'eventuale fluido che potrebbe essere defluito attraverso le feritoie di aerazione del barbecue.
	Non aggiungere fluido combustibile per carbonella o carbonella impregnata di fluido alla carbonella calda o anche solo tiepida. Accertarsi che il tappo del contenitore del fluido sia stato richiuso dopo il suo utilizzo e collocare il contenitore a distanza di sicurezza dal barbecue.
	Tenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc.... e materiali combustibili.
	Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.
	Mai usare il barbecue senza il raccoglitore delle ceneri installato.
	Non usare il barbecue sotto qualsiasi costruzione sopraelevata in materiale combustibile.
	L'uso di alcol, farmaci o droghe può pregiudicare la capacità dell'utente di montare correttamente o fare funzionare in sicurezza il barbecue.
	Prestare attenzione quando si usa il barbecue, che sarà caldo durante la cottura o la pulizia; non lasciare il barbecue mai incustodito.
	ATTENZIONE! Il barbecue diventerà molto caldo durante il suo utilizzo. NON movimentare il barbecue durante il funzionamento.
	ATTENZIONE! Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici
	ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
	Questo barbecue non è concepito per essere installato in veicoli ricreativi e/o imbarcazioni da diporto
	Non usare questo barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o pati, verande e pavimenti in legno.
	Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale, lontano da materiale combustibile.
	Non posizionare il barbecue su vetro o una superficie combustibile.
	Non usare il barbecue in presenza di vento forte.
	Non usare indumenti con maniche svolazzanti mentre si accende la carbonella o si usa il barbecue.
	Mai toccare la griglia con la carbonella o quella di cottura, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare se sono caldi.
	Spegnere la carbonella al termine della cottura. Per spegnerla, chiudere la feritoia di areazione e posizionare il coperchio sul braciere.

	Quando si cucina, si regola la valvola di reazione e si maneggia il coperchio, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contratto 2 o superiore).
	Usare utensili appropriati, con impugnature lunghe e termoisolanti.
	Collocare sempre la carbonella sull'apposita griglia (quella inferiore). Non collocare carbonella direttamente sul fondo del braciere.
	Non appoggiarsi all'estremità del tavolo né sovraccaricarlo.
	Mai gettare carbonella calda dove potrebbe essere calpestata o comportare pericolo di incendio. Mai gettare via ceneri o carbonella prima che siano completamente spenti.
	Non conservare il barbecue finché le ceneri e la carbonella non si sono spenti completamente.
	Non rimuovere le ceneri finché tutta la carbonella non è bruciata completamente e spenta del tutto, e il barbecue è freddo.
	Tenere cavi elettrici lontano dalle superfici calde del barbecue e da aree a traffico elevato.
	AVVERTENZA! Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, per esempio abitazioni, tende, caravan, motorhome, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
	NON usare acqua per tenere sotto controllo fiammate o per estinguere la carbonella
	Rivestendo il braciere di fogli in alluminio si ostruisce il flusso dell'aria.

ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO

Il barbecue-braciere viene fornito all'interno di una scatola di cartone.

All'interno della scatola troverete:

- barbecue-braciere
- coperchio
- griglia inferiore
- braciere interno
- griglia superiore con manico in legno Ø 40 cm
- piano in acciaio inox anteriore
- tavolino*
- kit set 3 posate inox per barbecue*
- manuale d'uso

* Gli elementi contrassegnati da * sono optionals e potrebbero non essere presenti all'interno in quanto venduti separatamente.

UBICAZIONI

È bene tenere presente alcuni aspetti prima di procedere con la movimentazione e successivo utilizzo del barbecue-braciere. In particolare, è necessario verificare alcuni fattori:

- La zona di utilizzo e stoccaggio del barbecue-braciere deve essere scelta in modo che non possa essere investita da acqua, getti di vapore ed acidi corrosivi. Non deve mai essere sottoposto ad agenti atmosferici.
- Range di temperature di stoccaggio -10 °C to +55°C
- Condizioni di umidità relativa massima 80% senza condensa.
- Il barbecue-braciere può essere utilizzato solo in ambienti esterni.
- NON utilizzare il barbecue in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa;
- Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale (preferibilmente in cemento o piastrellata);
- Non usare il barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile.

MOVIMENTAZIONE

Il peso del barbecue-braciere è riportato nel presente manuale e nella targhetta incollata ad esso. Viste le sue dimensioni e peso, può essere spostato manualmente da almeno due persone contemporaneamente. Il barbecue deve essere afferrato dal suo corpo principale (4), utilizzando come punti di presa il pomello anteriore e posteriore.

CONFIGURAZIONE

Avvertenze

Il sistema d'illuminazione (naturale e/o artificiale) della zona di preparazione all'utilizzo deve assicurare i seguenti valori minimi d'illuminamento: 200 lux.

Tutti i prodotti vengono collaudati e messi a punto dalla ditta produttrice prima della spedizione e della consegna al cliente.

Il prodotto è stato progettato, realizzato e testato per soddisfare tutte le norme specifiche (vedere la dichiarazione di conformità), se configurato a regola d'arte.

Se la configurazione, l'utilizzo e/o la manutenzione del barbecue-braciere non vengono condotti a regola d'arte si possono verificare anomalie durante l'utilizzo, inoltre possono verificarsi problemi di sicurezza. Una configurazione ed una manutenzione non appropriati fanno decadere i termini di garanzia.



ATTENZIONE

IL BARBECUE-BRACIERE PUÒ ESSERE MESSO IN FUNZIONE SOLO DOPO CHE È STATO CONFIGURATO CORRETTAMENTE.

Prima di configurare e mettere in funzione il barbecue-braciere, rimuovete completamente eventuali protezioni da polvere o umidità e qualsiasi materiale d'imballaggio.

Verifiche preliminari

Controllo di eventuali danni

Verificate che le varie parti del barbecue-braciere non presentino danni fisici dovuti ad urti, strappi od abrasioni. Controllate in modo particolare:

- che non vi siano segni od ammaccature, indicative di urti avvenuti durante il trasporto;

Procedura di segnalazione danni

Nel caso si riscontrino dei danni, interrompete la procedura in corso e segnalate la natura dei danni riscontrati all'ufficio supporto clienti della ditta produttrice.

Configurazione

- Posizionare il prodotto in un ambiente che rispetta i requisiti indicati nel paragrafo **“Ubicazioni”**.
- Estrarre dalla sua confezione il prodotto accertandosi di liberarlo da tutti i suoi imballi
- Installare la paratia in acciaio inox nella parte anteriore del ConoGrill, accertandosi di agganciare in maniera corretta i supporti della paratia sul corpo del prodotto
- Ricaricare il braciere con carbonella o legna
- Accendere il barbecue-braciere seguendo i requisiti indicati nel paragrafo **“Procedure di Utilizzo”**



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

SUGGERIMENTI ED INDICAZIONI PER COTTURA ALLA GRIGLIA

USARE GUANTI

Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Tutte le parti del barbecue -feritoie di aerazione, manici e braciere. Diventano caldissimi durante la cottura, quindi accertarsi che le mani e gli avambracci siano protetti.

NON UTILIZZARE FLUIDO COMBUSTIBILE

Tale fluido può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti. La ciminiera di accensione e i cubetti accendi-fuoco (entrambi venduti separatamente) non sporcano, al contrario del fluido combustibile, e sono molto più efficaci per accendere la carbonella.

PRERISCALDARE IL BARBECUE

Preriscaldando il barbecue con il coperchio chiuso per 10-15 minuti si prepara la griglia di cottura. Quando la carbonella arde per interno (rosseggia), la temperatura sotto il coperchio dovrebbe aver raggiunto i 260° C. Il calore allenta i pezzetti di cibo rimasti appesi alla griglia, facilitandone il distacco mediante una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Preriscaldando il barbecue si fa diventare la griglia calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti e inoltre si evita che il cibo aderisca alla griglia.

NOTA: Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole.

Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

UNGERE GLI ALIMENTI E NON LA GRIGLIA

L'olio impedisce che il cibo aderisca alla griglia e inoltre ne migliora l'aroma e ne aumenta l'umidità. Spennellare o spruzzare l'olio sugli alimenti è più efficace che ungere la griglia.

MANTENERE L'ARIA IN CIRCOLAZIONE

Per bruciare, la carbonella ha bisogno di aria. Il coperchio deve essere chiuso quanto più possibile, ma la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere devono essere aperte. Rimuovere periodicamente la cenere che si accumula sulla parte inferiore del barbecue per evitare che ostruiscano le feritoie di aerazione.

TENERE CHIUSO IL COPERCHIO

Il coperchio deve rimanere chiuso il più possibile perché:

- La griglia rimane calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti.
- Si riduce il tempo di cottura e si evita che gli alimenti si disidratino
- Il fumo che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano, rimane intrappolato nel barbecue
- Previene fiammate limitando l'afflusso di ossigeno

ESTINGUERE LE FIAMMATE

Le fiammate sono inevitabili e hanno un effetto positivo poiché fanno diventare dorata la superficie degli alimenti cotti alla griglia, ma se sono in quantità eccessiva possono bruciare il cibo.

Tenendo il coperchio chiuso quanto più possibile, si limita la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e ciò aiuta a estinguere le fiammate. Se non si riesce a tenere sotto controllo le fiammate, passare temporaneamente alla cottura indiretta finché le fiammate non cessano.

USO

SCEGLIERE UN PUNTO ADATTO IN CUI COLLOCARE IL BARBECUE

- Usare questo barbecue solo all'aperto, in un'area ben ventilata;
- NON utilizzare il barbecue in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa;
- Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale;
- Non usare il barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri pati, verande e pavimenti in legno.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

RICARICA CARBONELLA

La scelta della quantità di carbonella dipende dagli alimenti che si desidera cuocere e dalla dimensione del barbecue. Non si deve riempire la vasca di carbonella oltre il limite massimo consentito.

PRIMO USO IN ASSOLUTO DEL BARBECUE

Prima di usare il barbecue per la prima volta, si raccomanda di riscaldarlo e mantenerlo caldissimo, con il coperchio chiuso per almeno 30 minuti.

PREPARAZIONE DEL BARBECUE ALL'ACCENSIONE

1. Rimuovere il coperchio
2. Rimuovere dal barbecue la griglia di cottura (quella superiore) (6)
3. Rimuovere la griglia per la carbonella (la griglia inferiore) (2) e togliere dalla parte inferiore del braciere le ceneri o i pezzi di carbonella bruciata. La carbonella richiede ossigeno per bruciare, quindi accertarsi che le feritoie di aerazione non siano ostruite.
4. Aprire la feritoia di aerazione del braciere (5), spostando il pomello in alto esercitando una leggera rotazione dello stesso per lo sgancio della valvola.
5. Riposizionare la griglia per la carbonella (la griglia inferiore) (2).

NOTA: La presente guida non contiene appositamente istruzioni per l'uso di fluido combustibile, poiché tale fluido sporca e può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti. Se si decide di usare un fluido combustibile, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungere MAI fluido combustibile a un fuoco acceso.

ACCENSIONE DELLA CARBONELLA

1. Costruire una piramide di carbonella al centro della griglia per la carbonella (griglia inferiore) (2) ed inserire i cubetti accendi-fuoco (venduti separatamente) nella piramide formata.
2. Accendere i cubetti con un fiammifero lungo o un accendigas a canna lunga. I cubetti accendi-fuoco accenderanno la carbonella.
3. Attendere finché la carbonella non arde per intero. La carbonella arde per intero quando è coperta completamente da uno strato di cenere bianca.

NOTA: Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

4. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA

Il Conogrill può essere utilizzato con due differenti modalità di cottura dei cibi: con calore diretto ed indiretto.

COTTURA CON CALORE DIRETTO

Il metodo di cottura diretto, ossia a fuoco vivo, prevede una cottura in cui nulla si frappone tra il fuoco e gli alimenti, che quindi sviluppano aromi, rimangono succosi all'interno pur cuocendo fino al centro.

Con questo metodo di cottura, il calore raggiunge gli alimenti sia per irradiazione che per conduzione: il calore irradiato dalla carbonella cuoce velocemente la superficie degli alimenti più vicini alla carbonella, mentre le barre della griglia di cottura trasmettono il calore direttamente sulla superficie degli alimenti, creando gli inconfondibili e apprezzati segni della cottura alla griglia.

Disposizione della carbonella per la cottura diretta

1. Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

NOTA: Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico della griglia e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.

2. Quando la carbonella arde, distribuirla uniformemente sulla griglia mediante pinze con impugnature lunghe.
3. Riposizionare la griglia di cottura (2).
4. Chiudere il coperchio del barbecue.
5. Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.
6. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile.

NOTA: Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole.

7. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.
8. Chiudere il coperchio del barbecue.

NOTA: Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.

Al termine della cottura:

Chiudere la valvola di aerazione sul braciere e chiudere il coperchio per estinguere la carbonella.

COTTURA CON CALORE INDIRETTO

Il metodo di cottura con calore indiretto è utilizzabile per terminare la cottura di alimenti più spessi o di tagli di carne con l'osso che siano stati prima dorati a fuoco vivo.

Con la cottura indiretta, il calore raggiunge gli alimenti da entrambi i lati del barbecue o da un solo lato. Gli alimenti sono collocati sulla parte non riscaldata della griglia di cottura (griglia superiore) (6).

Il calore viene trasmesso sia per irradiazione che per conduzione, ma non è così intenso come nel caso della cottura diretta. Tuttavia, se il coperchio del barbecue è chiuso, come deve essere, il calore viene trasmesso anche in un terzo modo, ossia per convezione: l'aria calda fluisce verso l'alto, viene riflessa dal coperchio e dalle superfici interne del braciere e circola cuocendo lentamente gli alimenti in modo uniforme, su tutti i lati.

La superficie degli alimenti cotti tramite calore di convezione non diventa dorata come nel caso in cui la cottura è dovuta solo al calore di radiazione e di conduzione: il cibo invece cuoce più delicatamente sino al centro, come nel caso della cottura in un forno.

Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

1. Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.

NOTA: Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.

2. Quando la carbonella arde, distribuirla mediante pinze con impugnature lunghe sull'uno o sull'altro lato degli alimenti: posizzionala sui lati del braciere, direttamente sulla griglia. Tra la carbonella di può collocare un'apposita coppa per raccogliere i succhi che scolano.
3. Riposizionare la griglia di cottura.
4. Chiudere il coperchio del barbecue.
5. Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.
6. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile.

NOTA: Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole.

7. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

8. Chiudere il coperchio del barbecue.

NOTA: Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto che aspirerebbe le ceneri sul cibo.

Al termine della cottura:

Chiudere la valvola di aerazione sul braciere e chiudere il coperchio per estinguere la carbonella.

Sezione 4

MANUTENZIONE

Sicurezza

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale che preventivamente abbia letto il manuale.

Qualsiasi tipo di intervento di pulizia o manutenzione fisica, deve sempre essere effettuato con il barbecue-braciere spento e raffreddato. Nell'eseguire tali interventi, attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate sul presente manuale.

PERICOLO



ALCUNE PARTI DEL PRODOTTO RAGGIUNGONO TEMPERATURE PERICOLOSE DURANTE L'UTILIZZO. ATTENDERE CHE SI RAFFREDDINO PRIMA DI INTERVENIRE PER UNA MANUTENZIONE



Il sistema d'illuminazione (naturale e/o artificiale) della zona in cui si effettuano le operazioni di manutenzione deve assicurare i seguenti valori minimi d'illuminamento: 200 lux.

Per qualsiasi intervento di manutenzione e pulizia, oltre alle indicazioni contenute nel presente manuale, devono essere rispettate le norme di sicurezza generali ed eventualmente le norme di sicurezza generali sul lavoro vigenti nel luogo in cui tali operazioni vengono svolte.

Nelle operazioni di manutenzione fisica del sistema è necessario prevedere l'uso di mezzi personali di protezione (DPI) quali:

- **Abbigliamento:**

conforme ai requisiti essenziali di sicurezza vigenti in grado di proteggere da danni meccanici di lieve entità.

- **Guanti:**

Operando con oggetti che potrebbero essere ancora caldi, residui di combustibile è necessario utilizzare guanti marcati CE come DPI che proteggono dall'insieme dei rischi appena analizzati.



Manutenzioni periodiche

Periodicamente è necessario pulire la scocca esterna del barbecue-braciere da un eventuale accumulo di polvere e sporcizia che possono essersi formati/depositati sulla superficie esterna. Utilizzare eventualmente un compressore per soffiare la polvere. È possibile utilizzare anche un panno umido non abrasivo privo di alcol o solventi aggressivi. Non utilizzare spugne abrasive, solventi chimici o detergenti.

Se si esegue una pulizia del bruciatore assicurarsi sempre che sia spento, senza liquido infiammabile e sufficientemente raffreddato.

Per svuotare la vaschetta interna al barbecue-braciere dalla cenere:

- Attendere che il barbecue si sia completamente raffreddato



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

- Afferrare saldamento il braciere interno ed estrarlo dalla struttura del barbecue
- Svuotare i residui di cenere e/o carbone in un sacco, accertandosi che il materiale sia completamente spento e non caldo
- Aspirare i residui con un aspiracenere (non fornito in dotazione)

Affinchè l'aria circoli correttamente e la cottura dia risultati migliori, rimuovere le ceneri che si accumulano nel raccoglitore e la carbonella bruciata dal fondo del braciere. Prima di procedere con questa operazione, accertarsi che la carbonella sia completamente spenta.

Nel caso si formino delle scaglie di sporco all'interno del coperchio: durante l'uso, i vapori del grasso e del fumo si ossidano lentamente, trasformandosi in carbonio e depositandosi all'interno del coperchio. Ripulire l'interno del coperchio dal grasso carbonizzato con una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Per ridurre al minimo accumuli di questo tipo, si può passare foglio di carta assorbente sulle superfici interne del coperchio dopo la cottura, mentre il barbecue è ancora tiepido (non caldo).

Se il barbecue viene utilizzato in climi particolarmente avversi, è raccomandabile pulirne gli esterni più spesso. Piogge acide, sostanza chimiche e salsedine possono causare un maggior deterioramento della superficie esterna.

Non usare oggetti affilati né detergenti abrasivi per pulire le superfici del barbecue.

Manutenzioni straordinarie

Le manutenzioni straordinarie sono richieste in caso di guasti o rotture, ad incidenti non prevedibili o ad un uso inappropriato del barbecue-braciere.

Le situazioni che di volta in volta si possono creare sono del tutto imprevedibili e pertanto non è possibile descrivere appropriate procedure di intervento.

In caso di necessità consultate il servizio tecnico della ditta produttrice per ricevere le istruzioni adeguate alla situazione.

Tutti gli interventi meccanici straordinari devono comunque essere effettuati da personale specializzato ed autorizzato/ dal nostro servizio di assistenza

MESSA FUORI SERVIZIO

Disattivazione del barbecue-braciere

Il barbecue-braciere è prodotto e costruito secondo criteri di robustezza, durata e flessibilità che consentono di utilizzarlo per numerosi anni. Una volta raggiunta la fine della sua vita tecnica ed operativa deve essere messo fuori servizio in condizioni di non poter essere comunque più utilizzato per gli scopi per cui a suo tempo era stato progettato e costruito, rendendo comunque possibile il riutilizzo delle materie prime che lo costituiscono.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE DERIVANTI DAL RIUTILIZZO DI SINGOLE PARTI DEL BARBECUE-BRACIERE PER FUNZIONI OPPURE IN CONFIGURAZIONI DI MONTAGGIO DIFFERENTI DA QUELLE ORIGINALI. LA DITTA PRODUTTRICE RIFIUTA QUALUNQUE RICONOSCIMENTO, IMPLICITO O ESPLICITO, DI IDONEITÀ A SCOPI SPECIFICI DI PARTI DEL BARBECUE-BRACIERE RIUTILIZZATE DOPO LA DEFINITIVA DISATTIVAZIONE IN VISTA DI UN SUO SMALTIMENTO.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Smaltimento

La possibilità di riutilizzare alcune parti del barbecue-braciere è subordinata alla totale responsabilità dell'utilizzatore. Fare riferimento al centro di raccolta rifiuti situato nella Vostra zona per la raccolta di rifiuti in plastica e metallo.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON È IN ALCUN MODO RESPONSABILE DI DANNI CAUSATI DAL BARBECUE-BRACIERE SE NON UTILIZZATO NELLA VERSIONE INTEGRALE E PER GLI USI E LE MODALITÀ D'USO SPECIFICATE NEL PRESENTE MANUALE.

LA DITTA PRODUTTRICE NON È IN ALCUN MODO RESPONSABILE DI ALCUN DANNO A PERSONE O COSE DERIVANTE DAL RECUPERO DI PARTI DEL BARBECUE-BRACIERE UTILIZZATE DOPO IL SUO SMALTIMENTO.

IMBALLO

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili.
- L'involucro di imballaggio che avvolge il barbecue, dopo essere stato tolto, deve essere eliminato nei rifiuti differenziati, secondo le normative vigenti.
- Il barbecue deve essere smaltito in condizioni di non poter essere più utilizzato per gli scopi per cui a suo tempo era stato messo sul mercato. Fare riferimento alle norme locali vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti in metallo, pietra e legno. Non disperdere in alcun modo né gli involucri né il prodotto nell'ambiente.

PRODOTTI IN DISUSO

- Nel caso in cui i prodotti vengano dismessi o non più utilizzati non sono da considerare come rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione delle apparecchiature possono essere recuperate.
- Si invita ad informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore specializzato, oppure presso la vostra Amministrazione Comunale.

DATI DEL RESPONSABILE DELL'IMMISSIONE SUL MERCATO

Nome ditta:	FOCOTTO S.r.l.
Sede ditta:	via Pasquinelli, 7/A, 60035 Jesi (AN)
P.IVA:	02686370426
Fax	+39 0731 200882
E_mail:	info@focotto.com
Sito	www.focotto.com

GARANZIA

Le norme di garanzia, elencate integralmente nel contratto d'acquisto, hanno valore soltanto se il prodotto è impiegato nelle condizioni d'uso previste.

La garanzia non si estende ai danni causati da imperizia o negligenza nell'uso del prodotto, o da cattiva conservazione.

I prodotti da noi venduti sono coperti da garanzia per quanto riguarda le seguenti condizioni:

- 1** La garanzia è valida per un periodo di 12 o 24 mesi a seconda della tipologia di acquirente (giuridico o privato).
- 2** La Ditta produttrice si assume l'impegno di sostituire a propria discrezione i prodotti di errata fabbricazione, solo dopo un accurato controllo e riscontro di cattiva costruzione.
- 3** Sono sempre a carico del compratore le spese di trasporto e/o spedizione in caso di errato utilizzo della garanzia.
- 4** Durante il periodo di garanzia i prodotti sostituiti diventano di proprietà del produttore.
- 5** Di questa garanzia può beneficiare solamente l'acquirente originale che abbia rispettato le indicazioni di normale utilizzo, pulizia e conservazione contenute nel manuale. La nostra responsabilità sulla garanzia scade nel momento in cui: il proprietario originale ceda la proprietà del prodotto, oppure siano state apportate modifiche allo stesso.
- 6** La garanzia non comprende danni derivati da un'eccessiva sollecitazione come ad esempio l'utilizzo del prodotto dopo la constatazione di un'anomalia, dall'utilizzo di metodi d'esercizio non adeguati nonché dalla mancata osservazione delle istruzioni d'uso.
- 7** Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali difficoltà che dovessero sorgere nella rivendita o nell'utilizzo all'estero dovuto alle disposizioni in vigore nel Paese in cui il prodotto è stato venduto.
- 8** Il prodotto o parte di quello difettoso deve essere consegnato alla Ditta produttrice per la sostituzione; in caso contrario la parte sostituita sarà addebitata all'acquirente.

Avviso: Il diritto di garanzia è valido previa compilazione ed invio tramite posta del modulo sottostante al seguente indirizzo: Focotto Srl, Via A. Pasquinelli 7/A, 60035 – Jesi (AN) o per via e-mail a clienti@focotto.com

NOTA



IL MANCATO RISPETTO DELLE MODALITA' DI USO DEL
PRODOTTO DESCRITTI NELLA PRESENTE DOCUMENTAZIONE
COMPORTA IL DECADIMENTO DEI TERMINI DI GARANZIA

CERTIFICATO DI GARANZIA

Dati del cliente

Nome e Cognome: _____
Indirizzo: _____ C.A.P. _____
Città: _____ Provincia: _____
Telefono: _____
Mail: _____

Firma: _____

La garanzia è valida alle condizioni riportate sul libretto.
Allegare alla presente la fattura o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto o loro copie.

Da inviare entro 8 giorni

Focotto S.r.l.
Via A. Pasquinelli 7/A – 60035, Jesi (AN)
Tel +39 0731 200882
Oppure registrando la garanzia inviando una email
con il tagliando ad info@focotto.com

Apparecchio

Modello: _____
Data di produzione: _____
Data di acquisto: _____

Rivenditore (timbro e firma)

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 Reg. 679/2016 (Regolamento Europeo Generale per la protezione dei dati o GDPR), FOCOTTO s.r.l., titolare del trattamento, informa che i Vs. dati personali sono conservati nei ns. archivi informatici e cartacei e saranno utilizzati dalla ns. società per dare seguito alle vostre richieste (estensione della garanzia dei prodotti acquistati). Per i medesimi fini e per rendicontazione di gruppo potranno essere comunicati alla FOCOTTO s.r.l. Ai sensi degli artt. dal 15 al 21 del Reg. 679/2016 avete diritto ad ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine (cd. Accesso art. 15), verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettifica (art. 16). Ai sensi degli articoli successivi si ha il diritto di chiedere la Cancellazione (art. 17), la Limitazione (art. 18), la Portabilità (art. 20), l'Opposizione (art. 21), rivolgendovi al nostro Ufficio Amministrazione.

Data _____

Firma _____

UNA GARANZIA FOCOTTO

1. Prima dell'accensione del barbecue, vogliate cortesemente leggere bene le modalità d'uso
2. Tutti i vizi di materiali e di fabbricazione sono riparati gratuitamente (pezzi e manodopera) con il solo addebito del diritto di uscita. Rifiutiamo espressamente qualsiasi altro reclamo e richiesta di indennizzo.
3. La presente garanzia non è valida se riparazioni e/o sostituzioni sono eseguiti da tecnici non autorizzati o se vengono installati sull'apparecchio dei pezzi non originali.
4. La garanzia non si applica ai pezzi che sono sottoposti a normale usura e a tutte le parti eventualmente danneggiate durante il trasporto.
5. La garanzia è valida unicamente nell'ambito di un utilizzo che rispetti il modo di impiego indicato nel manuale di uso e manutenzione.
6. Le spese di invio del prodotto o dei pezzi sono sempre a carico dell'acquirente.
7. La garanzia ha validità unicamente sul territorio nazionale.
8. Il diritto di garanzia è valido previo invio del presente tagliando, debitamente compilato, a:

FOCOTTO SRL
Via A. Pasquinelli 7/A – 60035 Jesi (AN) Italy

1. UTILIZZO DEL BARBECUE

- Utilizzate il barbecue in ambienti esterni e lontano da qualsiasi tipo di combustibile non idoneo al suo funzionamento
- Non movimentare il barbecue a fuoco acceso.
- Prima di eseguire l'accensione del barbecue leggere attentamente il manuale di uso e manutenzione fornito
- Tenere il grill ad una distanza adeguata da mobili e materiali infiammabili.
- Non appoggiare nessun oggetto sul coperchio dell'apparecchio.
- Spegnerne il barbecue al termine del suo utilizzo, assicurandosi di rispettare tutte le avvertenze riportate sul manuale di uso e manutenzione fornito.

IMPORTANTE: il certificato di garanzia va conservato ed esibito, completo di ogni suo punto, ad ogni richiesta di assistenza. Pena la decorrenza della garanzia.



Summary

Section 1	27
<i>DECLARATION OF CONFORMITY</i>	27
<i>AUTHORIZED ASSISTANCE</i>	28
<i>PRESENTATION OF THE MANUAL</i>	28
Graphic warning conventions	29
Pictograms	29
Sezione 2	30
<i>GENERAL SAFETY RULES</i>	30
Warning	30
Safety rules	30
<i>DESCRIPTION</i>	31
<i>TECHNICAL DATA</i>	31
Basic list of components	31
Technical specifications	32
<i>INTENDED USE</i>	32
<i>USE NOT INTENDED</i>	32
Residual risks	33
Section 3	34
<i>WARNINGS</i>	34
<i>UNPACKING INSTRUCTIONS</i>	35
<i>LOCATIONS</i>	35
<i>HANDLING</i>	36
<i>CONFIGURATION</i>	36
Warnings	36
Preliminary checks	36
Damage Reporting Procedures	36
Configuration	36
<i>SUGGESTIONS AND INSTRUCTIONS FOR COOKING ON THE GRILL</i>	37
<i>USE</i>	37
First use of the barbecue	37
Charcoal refill	38
First use of the barbecue	38
Preparing the barbecue for ignition	38
Ignition of the charcoal	38
<i>GRILLING METHODS</i>	38



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Section 4	41
MAINTENANCE	41
Safety	41
Periodic maintenance	41
Extraordinary maintenance	42
PUTTING OUT OF SERVICE	42
Deactivation of the barbecue-brazier	42
Disposal	43
PACKAGING	43
DISUSED PRODUCTS	43
COMPANY DATA	43
WARRANTY	44

Section 1

Dear Customer,

thank you for the trust you have placed in us by choosing one of our products. Our items are designed and built in compliance with safety standards with high quality materials and a deep knowledge of production processes.

For you to get the best performance, we suggest that you read the instructions carefully. It is very important that this instruction booklet, an integral part of the product, is kept carefully for any future reference. If the equipment is to be sold or transferred to another person, make sure that the booklet is delivered to the new user, so that he can be informed of the operation of the machine and related warnings.

FOR YOUR SAFETY

The use of this fireplace is very simple, however it is important to read this booklet in its entirety before installing and using the fireplace for the first time. In this way, you can get the best performance, avoid incorrect behavior, use your fireplace in absolute safety, respecting the environment.



DECLARATION OF CONFORMITY

The barbecue-brazier described in this documentation is accompanied for sale by the declaration of conformity, drawn up in accordance with the laws in force in the European territory.



NOTE

BEFORE USING THE BARBECUE-BRAZIER IN ANY FORM, CHECK THE PRESENCE OF THE DECLARATION OF CONFORMITY.



NOTE

IF THE BARBECUE-BRAZIER IS TRANSFERRED TO A THIRD PARTY, ALL THE DOCUMENTATION MUST BE DELIVERED TOGETHER.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

AUTHORIZED ASSISTANCE

Authorized product assistance is performed directly by Focotto S.r.l. or by a qualified technician appointed by the same.

PRESENTATION OF THE MANUAL



NOTE

ON RECEIVING THE BARBECUE-BRAZIER, BEFORE PERFORMING ANY OPERATION, READ THIS MANUAL CAREFULLY.

This manual contains instructions for the configuration, use and maintenance of the ConoGrill model barbecue-brazier. The manual is made up of various sections, each of which deals with a series of topics, divided into chapters and paragraphs.

The general index lists all the topics covered in the entire manual. The numbering of the pages is progressive and each page shows the number of the same. This manual is intended for the user responsible for the configuration, use and maintenance of the bio-fireplace and relates to its technical life after its production and sale.

In the event that it is subsequently transferred to third parties for any reason (sale, loan for use, or any other reason), the bio-fireplace must be delivered complete with all documentation.

Before starting any operation it is necessary to have at least read the entire manual and then deepened the topic relating to the operations to be carried out.

This manual contains proprietary information and cannot even be partially provided to third parties for any use and in any form, without the prior written consent of Focotto S.r.l. ..

Focotto S.r.l. declares that the information contained in this manual is congruent with the technical and safety specifications of the barbecue-brazier to which the manual refers.

A certified copy of this manual is deposited in the technical file of the barbecue-brazier, kept at Focotto S.r.l. ..

Focotto S.r.l. does not recognize any documentation that has not been produced, issued or distributed by itself or by its authorized representative.

This manual, like all the technical file, will be kept by the manufacturer for the period required by law (10 years).

During this period, a copy of the documentation accompanying the product may be requested at the time of sale.

The entire technical file remains available for this period exclusively for the supervisory authorities, who may request a copy.

After this period, it will be the obligation and care of whoever manages the product to make sure that both the product and the documentation comply with the laws in force at the time of the inspection.

Graphic warning conventions

In order to obtain a more immediate understanding of the topics, the graphic and typographic symbols and conventions described below have been adopted in the manual.



NOTE

NOTES CONTAIN IMPORTANT INFORMATION, HIGHLIGHTED OUTSIDE THE TEXT TO WHICH THEY REFER



ATTENTION

CAUTION INDICATIONS INDICATE THOSE PROCEDURES WHICH TOTAL OR PARTIAL NON-COMPLIANCE CAN CAUSE DAMAGE TO THE BARBECUE-BRAZIER, ITS COMPONENTS AND MAY EXPOSE PEOPLE TO DANGERS.



DANGER

THE DANGER INDICATIONS INDICATE THOSE PROCEDURES WHICH TOTAL OR PARTIAL NON-COMPLIANCE MAY CAUSE DAMAGE OR INJURY TO THE HEALTH OF PEOPLE. SERIOUS DAMAGE TO THE BARBECUE-BRAZIER.

Pictograms

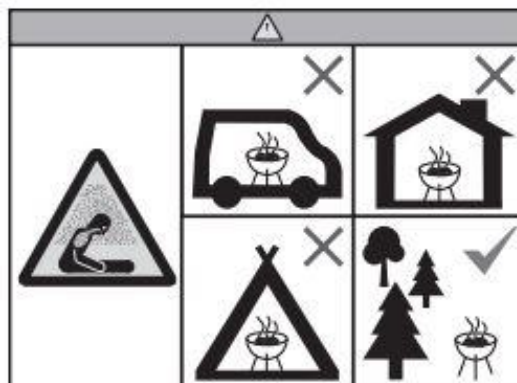
The following pictograms are present in the barbecue-brazier:



Obligation to read the manual



Burn hazard - hot component



WARNING!

Warning signs and pictograms that perform a safety function must not be removed, covered or damaged.

Section 2

GENERAL SAFETY RULES

Warning

If part of the documentation is even partially missing or illegible, consult Focotto S.r.l. before carrying out any further operation on the barbecue-brazier.

This chapter describes the general safety rules to be observed during any operation carried out with the barbecue-brazier. The intervention procedures, described in the following chapters, must be carried out in compliance with both the methods of execution indicated and the general safety rules of this chapter.

The safety rules and the configuration, use and maintenance procedures indicated in this document are also a complement to the general workplace safety rules that must be respected.

Different nations may have different safety regulations. It is therefore specified that in all cases in which the documentation regulations are in conflict or reductive with respect to the regulations of the nation in which the barbecue-brazier is used, the regulations of the nation will have priority over those of the documentation.



NOTE

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY CASE LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGES RESULTING FROM THE INAPPROPRIATE USE OF THE BARBECUE-BRAZIER, AS WELL AS EVEN PARTIAL NON-COMPLIANCE WITH THE SAFETY RULES AND INTERVENTION PROCEDURES.

Failure to comply with the rules of use and the methods of intervention, installation, configuration, use and maintenance of the barbecue-brazier and related accessories contained in the manual also results in the cancellation of the warranty terms.

Safety rules

During the configuration and subsequent use of the barbecue-brazier, incorrect operating situations may occur and are not foreseen in the documentation. These completely anomalous situations can sometimes be caused by environmental factors or by fortuitous problems not foreseeable by the manufacturer.

The manual must be kept by the user and / or by the staff responsible for managing, maintaining and using the barbecue-brazier and related accessories.

In the event of deterioration or loss, a certified copy may be requested by the customer from the manufacturer. We suggest that you keep a security copy in a place where it cannot be damaged or lost.



ATTENTION

SINCE IT WOULD BE IMPOSSIBLE TO DESCRIBE ALL THE OPERATIONS THAT SHOULD NOT OR CANNOT BE PERFORMED, IT IS CONSIDERED THAT ALL THE OPERATIONS (OTHER THAN NORMAL USE) THAT ARE NOT EXPLICITLY DESCRIBED IN THE MANUAL PROVIDED WITH THE BARBECUE-BRAZIER, ARE NOT TO BE CONSIDERED.

DESCRIPTION



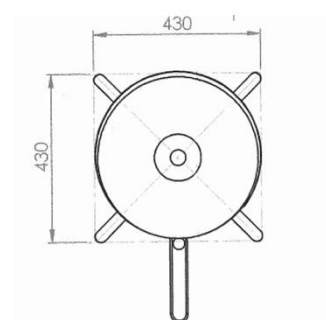
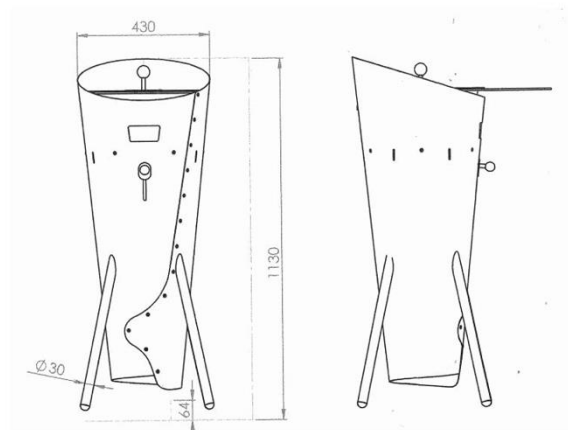
The product covered by this technical file and called "ConoGrill" is a barbecue capable of combining aesthetics, choice of materials and functionality. This grill made from a single sheet of Corten steel as regards the structure, is equipped with a food-grade stainless steel grill for cooking food.

The barbecue can be equipped with a small table (optional) to be hooked to the central structure of the barbecue by means of special supports, thus being able to take advantage of a practical support base during the cooking phases.

Among the options available there is also a kit of 3 stainless steel cutlery for barbecue with a special support to be fixed on the body of the barbecue by means of the side slots present.

TECHNICAL DATA

Basic list of components



Number	COMPONENT
1	Cover
2	Lower grill
3	Brazier
4	Body
5	Air valve
6	Upper grid - ø 400 mm
7	Leg

Technical specifications

TECHNICAL DATA	
Structure diameter (mm)	430
Height (mm)	1130
Net weight (kg)	20
Gross weight (kg)	2
Fuel	Wood / Charcoal

INTENDED USE

ConoGrill is intended to be used as a barbecue for cooking food in the appropriate AISI304 steel grill using charcoal as fuel.

The product can also be used with wood and act as a brazier to heat outdoor environments.

The use of the ConoGrill product in both grill and brazier mode is allowed only outdoors.

USE NOT INTENDED

No use other than those described in the DESCRIPTION and INTENDED USE paragraph is envisaged.

It is also absolutely forbidden:

- The use of the barbecue-brazier with fuels other than charcoal and wood.
- The use of the barbecue-brazier for applications other than those indicated.
- Modify the barbecue-brazier.
- Use the barbecue-brazier with incompatible accessories.

The reuse of any unit after decommissioning the barbecue-brazier relieves the manufacturer of any liability arising from the use of the same.



NOTE

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY CASE LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGES RESULTING FROM UNINTENDED USE OF THE BARBECUE-BRAZIER. ANY UNINTENDED USE ALSO INVOLVES THE WARRANTY TERMS.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Residual risks

In the design phase Focotto S.r.l. carried out an in-depth risk analysis on the barbecue-brazier and related accessories under examination.

From this analysis, risks that cannot be eliminated due to their nature emerged. These risks have therefore been examined individually and in this manual the guidelines on how to avoid them have been emphasized. It is therefore important that any user responsible for the configuration, use and maintenance of the barbecue-brazier has previously read the manual.



NOTE

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY CASE LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGES RESULTING FROM UNINTENDED USE OF THE BARBECUE-BRAZIER, AS A RESULT OF NEGLIGENCE ON THE PART OF A USER.

In particular:

- The barbecue-brazier must never be used or made available in any way to children, individuals with limited abilities and individuals impaired by alcohol and / or drugs.
- The use of the barbecue-brazier is allowed only to adults and must not be left unattended during operation, particularly in the presence of children and / or animals.
- It is absolutely forbidden to make any changes to the barbecue-brazier. Any damage to people, animals or things resulting from the use of the barbecue-brazier modified improperly by an unauthorized operator relieves the manufacturer of any responsibility.
- Keep this manual carefully, as it is necessary for the correct and safe use of the barbecue-brazier. Periodically check the status of the label installed on the product and restore it if it is damaged. (in case contact the authorized assistance)
- If the external structure of one of the components of the barbecue-brazier has sharp edges or edges following an accidental impact, such as to make it dangerous, it is necessary to contact the authorized assistance and follow their instructions.

Important:

- It is necessary to carry out the maintenance described in the manual.
- Maintenance must be done following the instructions in the manual.

Section 3

WARNINGS

In handling operations and preparation for use of the barbecue-brazier, it is necessary to provide for the use of personal protective equipment (PPE) such as:

- Gloves:

Working with fuels and parts that can reach dangerous temperatures, it is necessary to use CE marked gloves as PPE that protect hands from danger.



	Do not use the barbecue indoors! This barbecue is designed for outdoor use, in a well-ventilated area. If used indoors, toxic fumes may accumulate, causing serious personal injury or death.
	Do not use inside a garage, a building, a covered walkway or any other closed area
	Do not use gasoline, alcohol or other very volatile fluids to light the charcoal. If you use combustible fluid for charcoal (not recommended), before lighting the charcoal, remove any fluid that may have flowed through the ventilation slots of the barbecue.
	Do not add charcoal fuel or fluid-soaked charcoal to hot or even lukewarm charcoal. Make sure the fluid container cap is closed after use and place the container at a safe distance from the barbecue.
	Keep vapors and flammable liquids, such as petrol, alcohol, etc ... away from the cooking area. and combustible materials.
	Do not use the barbecue unless all components are in the right position. This barbecue must be assembled correctly following the specific instructions. Improper assembly can lead to dangers.
	Never use the barbecue without the ash catcher installed.
	Do not use the barbecue under any overhead construction made of combustible material.
	The use of alcohol, drugs or drugs can affect the user's ability to properly mount or operate the barbecue safely.
	Be careful when using the barbecue, it will be hot when cooking or cleaning; never leave the barbecue unattended.
	WARNING! The barbecue will become very hot during its use. DO NOT move the barbecue during operation.
	WARNING! Keep out of the reach of children and pets
	WARNING! Do not use flammable liquids to light or rekindle the flame! Only use igniters in accordance with EN 1860-3!
	This barbecue is not intended to be installed in recreational vehicles and / or pleasure boats
	Do not use this barbecue within one and a half meters of any combustible material. They are combustible materials, among others, wood or patios, verandas and wooden floors.
	Always keep the barbecue on a stable and horizontal surface, away from combustible material.
	Do not place the barbecue on glass or a combustible surface.
	Do not use the barbecue in strong winds.
	Do not use clothes with loose sleeves while lighting charcoal or using the barbecue.
	Never touch the grill with charcoal or cooking, ashes, charcoal or barbecue to check if they are hot.
	Turn off the charcoal after cooking. To turn it off, close the ventilation slot and place the lid on the brazier.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

	When cooking, adjusting the reaction valve and handling the lid, use heat resistant barbecue gloves or mittens (complying with EN 407, contract heat resistance level 2 or higher).
	Use appropriate tools, with long, heat-insulating handles.
	Always place the charcoal on the appropriate grid (the lower one). Do not place charcoal directly on the bottom of the brazier.
	Do not lean on the end of the table or overload it.
	Never throw hot charcoal where it could be stepped on or present a fire hazard. Never throw away ashes or charcoal before they are completely extinguished.
	Do not store the barbecue until the ashes and charcoal have completely gone out.
	Do not remove the ashes until all the charcoal is completely burnt and completely extinguished, and the barbecue is cold.
	Keep electrical cords away from hot barbecue surfaces and high traffic areas.
	Keep electrical cords away from hot barbecue surfaces and high traffic areas.
	DO NOT use water to control flames or to extinguish charcoal
	Covering the brazier with aluminum foil obstructs the flow of air.

UNPACKING INSTRUCTIONS

The barbecue-brazier is supplied inside a cardboard box.

Inside the box you will find:

- barbecue-brazier
- cover
- lower grille
- internal brazier
- upper grill with wooden handle ø 40 cm
- front stainless steel top
- small table*
- 3 stainless steel cutlery set kit for barbecue *
- user manual

* Items marked with * are optional and may not be present inside as they are sold separately.

LOCATIONS

It is good to keep in mind some aspects before proceeding with the handling and subsequent use of the barbecue-brazier. In particular, it is necessary to check some factors:

- The area of use and storage of the barbecue-brazier must be chosen so that it cannot be hit by water, steam jets and corrosive acids. It must never be subjected to atmospheric agents.
- Storage temperature range -10 ° C to + 55 ° C
- Maximum relative humidity conditions 80% without condensation.
- The barbecue-brazier can only be used outdoors.
- DO NOT use the barbecue in a playpen, building, covered walkway or any other enclosed area;
- Always keep the barbecue on a stable and horizontal surface (preferably concrete or tiled);
- Do not use the barbecue within one and a half meters of any combustible material.

HANDLING

The weight of the barbecue-brazier is indicated in this manual and on the plate glued to it. Given its size and weight, it can be moved manually by at least two people at the same time. The barbecue must be gripped by its main body (4), using the front and rear knobs as grip points.

CONFIGURATION

Warnings

The lighting system (natural and / or artificial) of the area of preparation for use must ensure the following minimum illuminance values: 200 lux.

All products are tested and fine-tuned by the manufacturer before shipping and delivery to the customer.

The product has been designed, manufactured and tested to meet all specific standards (see the declaration of conformity), if configured in a workmanlike manner.

If the configuration, use and / or maintenance of the barbecue-brazier are not carried out in a workmanlike manner, anomalies may occur during use, and safety problems may also occur. Inappropriate configuration and maintenance will void the warranty terms.



ATTENTION

THE BARBECUE-BRAZIER CAN ONLY BE STARTED AFTER IT HAS BEEN CONFIGURED CORRECTLY.

Before configuring and commissioning the barbecue-brazier, completely remove any protection from dust or humidity and any packaging material.

Preliminary checks

Check for any damage

Check that the various parts of the barbecue-brazier do not show physical damage due to impacts, tears or abrasions.

Check in particular:

- that there are no signs or dents, indicative of impacts occurred during transport.

Damage Reporting Procedure

If any damage is found, stop the procedure in progress and report the nature of the damage to the manufacturer's customer support office.

Configuration

- Place the product in an environment that complies with the requirements indicated in the "Locations" paragraph.
- Remove the product from its packaging, making sure to free it from all its packaging
- Install the stainless steel bulkhead in the front of the ConoGrill, making sure to correctly hook the bulkhead supports onto the product body
- Refill the brazier with charcoal or wood
- Turn on the barbecue-brazier following the requirements indicated in the paragraph "Use Procedures"



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

SUGGESTIONS AND INSTRUCTIONS FOR COOKING ON THE GRILL

USE GLOVES

When using your charcoal barbecue, always use heat resistant barbecue gloves or mittens, which comply with EN 407, contact heat resistance level 2 or higher. All parts of the barbecue - ventilation slots, handles and brazier. They get very hot during cooking, so make sure your hands and forearms are protected.

DO NOT USE FUEL FLUID

This fluid can transmit a chemical flavor to foods. The chimney stack and the firelighter cubes (both sold separately) do not dirty, unlike the combustible fluid, and are much more effective for lighting charcoal.

PREHEAT THE BARBECUE

Preheating the barbecue with the lid closed for 10-15 minutes prepares the cooking grill. When the charcoal is burning indoors (red), the temperature under the lid should have reached 260 ° C. The heat loosens the bits of food left hanging on the grill, making it easier to remove them using a grill brush with stainless steel bristles. Preheating the barbecue causes the grill to become hot enough to brown the surface of the food and also prevents the food from sticking to the grill.

NOTE: Use a grill brush with stainless steel bristles; replace it if there are bristles on the cooking grate or if bristles come off the brush.

Start cooking only when the fuel has formed a surface layer of ash.

GREASE THE FOOD AND NOT THE GRILL

The oil prevents food from sticking to the grill and also improves its aroma and increases its humidity. Brushing or spraying oil on food is more effective than greasing the grill.

KEEP THE AIR IN CIRCULATION

Charcoal needs air to burn. The lid must be closed as much as possible, but the draft valve on the lid and the ventilation slots on the brazier must be open. Periodically remove the ash that accumulates on the bottom of the barbecue to prevent it from obstructing the ventilation slots.

KEEP THE LID CLOSED

The lid must remain closed as much as possible because:

- a) The grill remains hot enough to brown the surface of the food.
- b) Cooking time is reduced and food is prevented from dehydrating
- c) The smoke that develops when the fat and juices evaporate gets trapped in the barbecue
- d) Prevents flare-ups by limiting the flow of oxygen

EXTINGUISHING FLAMES

Flare-ups are unavoidable and have a positive effect as they cause the surface of grilled foods to turn golden brown, but excessive amounts can burn food.

By keeping the lid closed as much as possible, the amount of oxygen inside the barbecue is limited and this helps to extinguish the flames. If flare-ups cannot be controlled, temporarily switch to indirect cooking until flare-ups cease.

USE

CHOOSE A SUITABLE PLACE IN WHICH TO PLACE THE BARBECUE

- Use this barbecue only outdoors, in a well-ventilated area;
- DO NOT use the barbecue in a playpen, building, covered walkway or any other enclosed area;
- Always keep the barbecue on a stable and horizontal surface;
- Do not use the barbecue within one and a half meters of any combustible material. They are combustible materials, among other patios, verandas and wooden floors.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

CHARCOAL REFILL

The choice of the amount of charcoal depends on the food you want to cook and the size of the barbecue. The charcoal tub must not be filled beyond the maximum allowed limit.

FIRST USE OF THE BARBECUE

Before using the barbecue for the first time, it is recommended to reheat it and keep it very hot, with the lid closed for at least 30 minutes.

PREPARING THE BARBECUE FOR IGNITION

- 1) Remove the cover
- 2) Remove the cooking grate (the upper one) from the barbecue (6)
- 3) Remove the charcoal grate (the lower grate) (2) and remove the ashes or pieces of burnt charcoal from the lower part of the brazier. Charcoal requires oxygen to burn, so make sure the vents are not blocked.
- 4) Open the brazier ventilation slit (5), moving the knob upwards by slightly rotating it to release the valve.
- 5) Replace the charcoal grill (the lower grill) (2).

NOTE: This guide does not specifically contain instructions for the use of combustible fluid, as this fluid dirties and can transmit a taste of chemicals to food. If you decide to use a combustible fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add combustible fluid to a lit fire.

LIGHTING THE CHARCOAL

- 1) Build a charcoal pyramid in the center of the charcoal grate (lower grate) (2) and insert the lighter cubes (sold separately) into the pyramid formed.
- 2) Light the cubes with a long match or a long barrel gas lighter. The firelighter cubes will ignite the charcoal.
- 3) Wait until the charcoal burns completely. Charcoal burns indoors when completely covered with a layer of white ash.

NOTE: Before placing the food on the wire rack, make sure that the firelighter cubes are completely used up and that the charcoal is completely covered with a layer of ash. Start cooking only when the fuel has formed a surface layer of ash. Start cooking only when the fuel has formed a surface layer of ash.

- 4) When the charcoal burns completely, go to the following pages for instructions on how to arrange it and start cooking according to your preferred method (direct or indirect cooking).

GRILLED COOKING METHODS

The Conogrill can be used with two different ways of cooking food: with direct and indirect heat.

COOKING WITH DIRECT HEAT

The direct cooking method, ie over high heat, involves cooking in which nothing stands between the fire and the food, which therefore develop aromas, remain juicy inside while cooking up to the center.

With this cooking method, the heat reaches the food by both radiation and conduction: the heat radiated by the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to the charcoal, while the bars of the cooking grill transmit the heat directly to the surface of the food, creating the unmistakable and appreciated signs of grilling.

Arrangement of charcoal for direct cooking

1. When using the charcoal barbecue, always use heat resistant barbecue gloves or mittens, which comply with EN 407, contact heat resistance level 2 or higher.

NOTE: All parts of the barbecue, including the grill handle and lid handle, the draft valve and the vent grips, will be very hot. Don't neglect to wear barbecue gloves or mittens to prevent burns to your hands.

2. When the charcoal is burning, distribute it evenly on the grill using tongs with long handles.
3. Replace the cooking grate (2).
4. Close the lid of the barbecue.
5. Preheat the grill for about 10-15 minutes.
6. After the cooking grate is preheated, clean it using a special brush with stainless steel bristles.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

NOTE: Use a grill brush with stainless steel bristles; replace it if there are bristles on the cooking grate or if bristles come off the brush.

7. Open the lid and place the food on the wire rack.
8. Close the lid of the barbecue.

NOTE: When removing the lid of the barbecue during cooking, lift it sideways instead of upwards; lifting it straight up, an upward current of air can be created, which would suck the ashes onto the food.

At the end of cooking:

Close the vent valve on the brazier and close the lid to extinguish the charcoal.

COOKING WITH INDIRECT HEAT

The indirect heat cooking method can be used to finish cooking thicker foods or cuts of meat on the bone that have previously been browned over high heat.

With indirect cooking, the heat reaches the food from both sides of the barbecue or from one side only. The food is placed on the unheated part of the cooking rack (upper rack) (6).

The heat is transmitted both by radiation and by conduction, but it is not as intense as in the case of direct cooking. However, if the lid of the barbecue is closed, as it should be, the heat is also transmitted in a third way, that is by convection: the hot air flows upwards, is reflected by the lid and the internal surfaces of the brazier and circulates, slowly cooking food evenly, on all sides.

The surface of food cooked through convection heat does not turn golden as in the case in which cooking is due only to the heat of radiation and conduction: the food, on the other hand, cooks more delicately up to the center, as in the case of cooking in an oven.

Arrangement of charcoal for indirect cooking

1. When using the charcoal barbecue, always use heat resistant barbecue gloves or mittens which comply with EN 407, contact heat resistance level 2 or higher.

NOTE: All parts of the barbecue, including the handle of the bowl and the handle of the lid, the draft valve and the handles of the air vents, will be very hot. Don't neglect to wear barbecue gloves or mittens to prevent burns to your hands.

2. When the charcoal burns, distribute it using tongs with long handles on one or the other side of the food: place it on the sides of the brazier, directly on the grill, Between the spout charcoal place a special cup to collect the juices that drain
3. Reposition the cooking grate.
4. Close the lid of the barbecue.
5. Preheat the grill for about 10-15 minutes.
6. After the cooking grate is preheated, clean it using a special brush with stainless steel bristles.

NOTE: Use a grill brush with stainless steel bristles; replace it if there are bristles on the cooking grate or if bristles come off the brush.

7. Open the lid and place the food on the wire shelf.
8. Close the barbecue lid.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

NOTE: When removing the lid of the barbecue during cooking, lift it sideways instead of upwards; lifting it straight up, an upward current of air can be created that would suck the ashes onto the food.

At the end of cooking:

Close the vent valve on the brazier and close the lid to extinguish the charcoal.

Section 4

MAINTENANCE

Safety

Maintenance operations must be carried out by personnel who have previously read the manual. Any type of cleaning or physical maintenance must always be carried out with the barbecue-brazier turned off and cooled down. When carrying out these operations, strictly follow the instructions given in this manual.

DANGER



SOME PARTS OF THE PRODUCT REACH DANGEROUS TEMPERATURES DURING USE. WAIT FOR THEM TO COOL BEFORE INTERVENING FOR MAINTENANCE



The lighting system (natural and / or artificial) of the area where maintenance operations are carried out must ensure the following minimum illuminance values: 200 lux.

For any maintenance and cleaning operations, in addition to the instructions contained in this manual, the general safety standards and, if necessary, the general safety standards at work in force in the place where these operations are carried out must be observed.

In the physical maintenance of the system it is necessary to provide for the use of personal protective equipment (PPE) such as:

- Clothing:

complies with the essential safety requirements in force to protect against minor mechanical damage.

- Gloves:

When working with objects that may still be hot, fuel residues, it is necessary to use CE marked gloves as PPE that protect against all the risks just analyzed.



Periodic maintenance

Periodically it is necessary to clean the external body of the barbecue-brazier from any accumulation of dust and dirt that may have formed / deposited on the external surface. If necessary, use a compressor to blow the dust. You can also use a non-abrasive damp cloth that is free of alcohol or aggressive solvents. Do not use abrasive sponges, chemical solvents or detergents.

When cleaning the burner, always make sure that it is off, without flammable liquid and sufficiently cooled.

To empty the ash from the tray inside the barbecue-brazier:

- Wait until the barbecue has completely cooled down
- Grasp the internal brazier firmly and remove it from the barbecue structure
- Empty the ash and / or coal residues in a bag, making sure that the material is completely extinguished and not hot
- Vacuum the residues with an ash vacuum cleaner (not supplied)



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

In order for the air to circulate properly and cooking gives better results, remove the ashes that accumulate in the collector and the burnt charcoal from the bottom of the brazier. Before proceeding with this operation, make sure that the charcoal is completely extinguished.

If flakes of dirt form inside the lid: during use, the grease and smoke vapors slowly oxidize, turning into carbon and depositing inside the lid. Clean the inside of the lid of charred fat with a grill brush with stainless steel bristles. To minimize this type of build-up, you can pass a paper towel over the inside surfaces of the lid after cooking while the barbecue is still warm (not hot).

If the barbecue is used in particularly adverse climates, it is advisable to clean the outside more often. Acid rain, chemicals and salt can cause greater deterioration of the external surface.

Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of the barbecue.

Extraordinary maintenance

Extraordinary maintenance is required in case of breakdowns or breakages, unforeseeable accidents or inappropriate use of the barbecue-brazier.

The situations that may arise from time to time are completely unpredictable and therefore it is not possible to describe appropriate intervention procedures.

If necessary, consult the manufacturer's technical service to receive the appropriate instructions for the situation.

All extraordinary mechanical interventions must in any case be carried out by specialized and authorized personnel / by our assistance service

PUTTING OUT OF SERVICE

Deactivation of the barbecue-brazier

The barbecue-brazier is produced and built according to criteria of sturdiness, durability and flexibility that allow it to be used for many years. Once it has reached the end of its technical and operational life, it must be put out of service in conditions where it can no longer be used for the purposes for which it was designed and built at the time, making it possible to reuse the raw materials that constitute it.

NOTE



THE MANUFACTURER DOES NOT ASSUME ANY LIABILITY FOR DAMAGES TO PERSONS OR THINGS RESULTING FROM THE REUSE OF SINGLE PARTS OF THE BARBECUE-BRAZIER FOR FUNCTIONS OR IN ASSEMBLY CONFIGURATIONS DIFFERENT FROM THE ORIGINAL THOSE. THE MANUFACTURING COMPANY REJECTS ANY ACKNOWLEDGMENT, IMPLIED OR EXPRESS, OF FITNESS FOR A SPECIFIC PURPOSE OF PARTS OF THE BARBECUE-BRAZIER REUSED AFTER DEACTIVATION FOR ITS DISPOSAL.

Disposal

The possibility of reusing some parts of the barbecue-brazier is subject to the total responsibility of the user. Refer to the waste collection center located in your area for the collection of plastic and metal waste.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

NOTE



THE MANUFACTURER IS IN NO WAY RESPONSIBLE FOR DAMAGES CAUSED BY THE BARBECUE-BRAZIER IF NOT USED IN THE INTEGRAL VERSION AND FOR THE USES AND METHODS OF USE SPECIFIED IN THIS MANUAL.

THE MANUFACTURER IS IN NO WAY RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE TO PERSONS OR THINGS RESULTING FROM THE RECOVERY OF PARTS OF THE BARBECUE-BRAZIER USED AFTER ITS DISPOSAL.

PACKAGING

- All the materials used are compatible with the environment and recyclable.
- The packaging wrapping that wraps the barbecue, after being removed, must be disposed of in the separate waste, in accordance with current regulations.
- The barbecue must be disposed of in conditions that it can no longer be used for the purpose for which it was once placed on the market. Refer to local regulations regarding metal, stone and wood waste disposal. Do not dispose of the packaging or the product in the environment in any way.

DISUSED PRODUCTS

- In the event that the products are discarded or no longer used, they are not to be considered as worthless waste. Through ecological disposal, different materials used in the production of the equipment can be recovered.
- We invite you to inquire about the current disposal possibilities at your specialist dealer, or at your municipal administration.

DATA OF THE COMPANY

Company:	FOCOTTO S.r.l.
Company headquarters:	via Pasquinelli, 7/A, 60035 Jesi (AN)
VAT:	02686370426
Fax	+39 0731 200882
E_mail:	info@focotto.com
Web-site	www.focotto.com



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

WARRANTY

The warranty rules, listed in full in the purchase contract, are valid only if the product is used under the conditions of use provided.

The warranty does not extend to damage caused by inexperience or negligence in the use of the product, or by poor storage.

The products we sell are covered by a warranty with regard to the following conditions:

- 1 The warranty is valid for a period of 12 or 24 months depending on the type of buyer (legal or private).*
- 2 The manufacturing company undertakes to replace the incorrectly manufactured products at its own discretion, only after careful control and verification of bad construction.*
- 3 The transport and / or shipping costs in the event of incorrect use of the guarantee are always borne by the buyer.*
- 4 During the warranty period the replaced products become the property of the manufacturer.*
- 5 Only the original purchaser who has complied with the instructions for normal use, cleaning and storage contained in the manual can benefit from this guarantee. Our warranty liability expires when: the original owner transfers ownership of the product, or changes have been made to the product.*
- 6 The warranty does not include damage resulting from excessive stress such as the use of the product after ascertaining an anomaly, the use of unsuitable operating methods as well as failure to observe the instructions for use.*
- 7 The manufacturer assumes no responsibility for any difficulties that may arise in resale or use abroad due to the provisions in force in the country where the product was sold.*
- 8 The product or part of the defective one must be delivered to the manufacturer for replacement; otherwise the replaced part will be charged to the buyer.*

Notice: The warranty right is valid after completing and sending the form below by post to the following address: Focotto Srl, Via A. Pasquinelli 7 / A, 60035 - Jesi (AN) or by e-mail to clienti@focotto.com



NOTE

FAILURE TO COMPLY WITH THE METHODS OF USE OF THE
PRODUCT DESCRIBED IN THIS DOCUMENTATION WILL LEAD TO
THE WARRANTY TERMS

WARRANTY CERTIFICATE

Customer Data

Name and surname: _____
Address: _____ Postal Code: _____
City: _____ District: _____
Phone: _____
Mail: _____

Signature: _____

The warranty is valid under the conditions described in the booklet.
Please attach your invoice or fiscal receipt certifying the purchase or copy of them.

To be sent within 8 days from the purchase date to:

Focotto S.r.l.
Via A. Pasquinelli 7/A – 60035 Jesi (AN)
Tel +39 0731 200882
or by registering the guarantee by sending an email with the
coupon to info@focotto.com

Appliance Data

Model: _____
Date of production: _____
Purchasing data: _____

Dealer (stamp and signature)

PRIVACY POLICY

Pursuant to ARTICLE 13 OF REGULATION 679/2016 (European General Data Protection Regulation or GDPR), FOCOTTO s.r.l. company, data controller, informs that your personal data are stored in our computer and paper archives, and will be used by our company to follow up your requests (extension of the warranty of the products purchased). For the same purposes and for group reporting, they may be communicated to Focotto s.r.l. Pursuant to Arts. From 15 to 21 of Reg. 679/2016 you are entitled to obtain confirmation of the existence or otherwise of such data and to know its content and origin (so-called Access art. 15), verify its accuracy or request its integration or updating, or correction (art. 16). Pursuant to the following articles, you have the right to request the Cancellation (art. 17), the Limitation (art. 18), Portability (art. 20), the Opposition (art. 21), by contacting our Administration Office.

Date _____

Signature _____

A FOCOTTO GUARANTEE

1. Before lighting the barbecue, please read the instructions for use carefully
2. All material and manufacturing defects are repaired free of charge (parts and labor) with the sole charge of the right of exit. We expressly reject any other claims and claims.
3. This warranty is not valid if repairs and / or replacements are performed by unauthorized technicians or if non-original parts are installed on the appliance.
4. The guarantee does not apply to parts that are subjected to normal wear and to all parts that may be damaged during transport.
5. The warranty is valid only in the context of use that respects the method of use indicated in the use and maintenance manual.
6. The costs of sending the product or pieces are always borne by the buyer.
7. The guarantee is valid only on the national territory.
8. The warranty right is valid after sending this coupon, duly completed, to:

FOCOTTO SRL
Via A. Pasquinelli 7 / A - 60035 Jesi (AN) Italy

1. USE OF THE BARBECUE

- Use the barbecue outdoors and away from any type of fuel not suitable for its operation
- Do not move the barbecue with a lit fire.
- Before lighting the barbecue, carefully read the use and maintenance manual provided
- Keep the grill at an adequate distance from furniture and flammable materials.
- Do not place any object on the lid of the appliance.
- Turn off the barbecue when you have finished using it, making sure to comply with all the warnings given in the use and maintenance manual supplied.

IMPORTANT: the guarantee certificate must be kept and shown, complete with all its points, at every request for assistance. Under penalty of validity of the guarantee.

Résumé

Section 1	49
<i>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</i>	49
<i>ASSISTANCE AUTORISÉE</i>	50
<i>PRÉSENTATION DU MANUEL</i>	50
Conventions d'avertissement graphique	51
Pictogrammes	51
Section 2	52
<i>RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ</i>	52
Avertissement	52
Les règles de sécurité	52
<i>DESCRIPTION</i>	53
<i>DONNÉES TECHNIQUES</i>	53
Nomenclature des composants	53
Spécifications techniques	54
<i>UTILISATION PRÉVUE</i>	54
<i>UTILISATION NON PRÉVUE</i>	54
Risques résiduels	55
Section 3	56
<i>MISES EN GARDE</i>	56
<i>INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE</i>	57
<i>EMPLACEMENTS</i>	57
<i>MANIPULATION</i>	58
<i>CONFIGURATION</i>	58
Mises en garde	58
Contrôles préliminaires	58
Procédure de signalement des dommages	58
Configuration	58
<i>SUGGESTIONS ET INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL</i>	59
<i>UTILISATION</i>	59
Choisissez un endroit adapté pour placer barbecue	59
Recharge de charbon	60
Première utilisation du barbecue	60
Préparation du barbecue à l'allumage	60
Allumer le charbon	60
<i>MÉTHODES DE CUISSON GRILLÉES</i>	60



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Section 4.....	63
<i>ENTRETIEN</i>	63
Sécurité	63
Maintenance périodique.....	63
Maintenance extraordinaire	64
<i>MISE HORS SERVICE</i>	64
Désactivation du barbecue-brasier	64
Disposition	65
<i>EMBALLAGE</i>	65
<i>PRODUITS NON UTILISÉS</i>	65
<i>LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE</i>	65
<i>GARANTIE</i>	66

Section 1

Cher client,

merci pour la confiance que vous nous accordez en choisissant l'un de nos produits. Nos articles sont conçus et fabriqués dans le respect des normes de sécurité avec des matériaux de haute qualité et une connaissance approfondie des processus de production.

Pour que vous obteniez les meilleures performances, nous vous suggérons de lire attentivement les instructions. Il est très important que ce livret d'instructions, partie intégrante du produit, soit conservé soigneusement pour toute référence future. Si l'équipement doit être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que le livret est livré au nouvel utilisateur, afin qu'il puisse être informé du fonctionnement de la machine et des avertissements associés.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de ce barbecue est très simple, mais il est important de lire ce livret dans son intégralité avant d'installer et d'utiliser le gril pour la première fois. De cette manière, vous pouvez obtenir les meilleures performances, éviter les comportements incorrects, utiliser votre barbecue en toute sécurité, dans le respect de l'environnement.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le barbecue-brasier décrit dans cette documentation est accompagné pour la vente de la déclaration de conformité, établie conformément aux lois en vigueur sur le territoire européen.



REMARQUE

AVANT D'UTILISER LE BARBECUE-BRAZIER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT, VÉRIFIEZ LA PRÉSENCE DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.



REMARQUE

SI LE BARBECUE-BRAZIER EST TRANSFÉRÉ À UN TIERS, TOUTE LA DOCUMENTATION DOIT ÊTRE REMISE ENSEMBLE.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

ASSISTANCE AUTORISÉE

L'assistance produit autorisée est effectuée directement par Focotto S.r.l. ou par un technicien qualifié désigné par celui-ci.

PRÉSENTATION DU MANUEL



REMARQUE

A LA RECEPTION DU BARBECUE-BRAZIER, AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION, LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL.

Ce manuel contient des instructions pour la configuration, l'utilisation et l'entretien du barbecue-brasier modèle ConoGrill. Le manuel est composé de différentes sections, chacune traitant d'une série de sujets, divisés en chapitres et paragraphes.

L'index général répertorie tous les sujets traités dans l'ensemble du manuel. La numérotation des pages est progressive et chaque page affiche le numéro de la même. Ce manuel est destiné à l'utilisateur responsable de la configuration, de l'utilisation et de l'entretien de la bio-cheminée et concerne sa durée de vie technique après sa production et sa vente.

En cas de cession ultérieure à des tiers pour quelque raison que ce soit (vente, prêt à usage ou toute autre raison), la bio-cheminée doit être livrée avec toute la documentation.

Avant de commencer toute opération, il est nécessaire d'avoir au moins lu l'intégralité du manuel puis approfondi le sujet relatif aux opérations à effectuer.

Ce manuel contient des informations exclusives et ne peut même pas être partiellement fourni à des tiers pour quelque utilisation et sous quelque forme que ce soit, sans le consentement écrit préalable de Focotto S.r.l. .. Focotto S.r.l. déclare que les informations contenues dans ce manuel sont conformes aux spécifications techniques et de sécurité du barbecue-brasier auquel le manuel se réfère.

Une copie certifiée conforme de ce manuel est déposée dans le dossier technique du barbecue-brasero, conservé chez Focotto S.r.l. ..

Focotto S.r.l. ne reconnaît aucune documentation qui n'a pas été produite, émise ou distribuée par elle-même ou par son représentant autorisé.

Ce manuel, comme tout le dossier technique, sera conservé par le constructeur pendant la durée requise par la loi (10 ans).

Pendant cette période, une copie de la documentation accompagnant le produit peut être demandée au moment de la vente.

L'intégralité du dossier technique reste disponible pendant cette période exclusivement pour les autorités de contrôle, qui peuvent en demander une copie.

Passé ce délai, il incombera à la personne qui gère le produit de s'assurer que tant le produit que la documentation sont conformes aux lois en vigueur au moment de l'inspection.

Conventions d'avertissement graphique

Afin d'obtenir une compréhension plus immédiate des sujets, les symboles et conventions graphiques et typographiques décrits ci-dessous ont été adoptés dans le manuel.



REMARQUE

LES NOTES CONTIENNENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES, SURLIGNÉES EN DEHORS DU TEXTE AUQUEL ILS SE RÉFÉRENT



ATTENTION

LES INDICATIONS DE MISE EN GARDE INDIQUENT LES PROCÉDURES QUI LE NON-CONFORMITÉ TOTALE OU PARTIELLE PEUT CAUSER DES DOMMAGES AU BARBECUE-BRASIER, SES COMPOSANTS ET PEUT EXPOSER LES PERSONNES À DES DANGERS.



DANGER

LES INDICATIONS DE DANGER INDIQUENT CES PROCÉDURES DONT LE NON-RESPECT TOTAL OU PARTIEL PEUT CAUSER DES DOMMAGES OU DES BLESSURES À LA SANTÉ DES PERSONNES. DOMMAGES GRAVES AU BARBECUE-BRASIER.

Pictogrammes

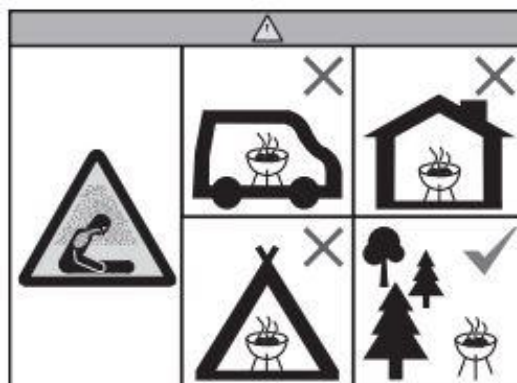
Les pictogrammes suivants sont présents dans le barbecue-brasero:



Obligation de lire le manuel



Risque de brûlure - composant chaud



ATTENTION!

Les panneaux d'avertissement et pictogrammes qui remplissent une fonction de sécurité ne doivent pas être retirés, couverts ou endommagés.

Section 2

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Avertissement

Si une partie de la documentation est même partiellement manquante ou illisible, consultez Focotto S.r.l. avant d'effectuer toute autre opération sur le barbecue-brasier.

Ce chapitre décrit les règles générales de sécurité à observer lors de toute opération effectuée avec le barbecue-brasier. Les procédures d'intervention, décrites dans les chapitres suivants, doivent être effectuées en respectant à la fois les modes d'exécution indiqués et les règles générales de sécurité de ce chapitre.

Les règles de sécurité et les procédures de configuration, d'utilisation et de maintenance indiquées dans ce document sont également un complément aux règles générales de sécurité au travail qui doivent être respectées.

Différents pays peuvent avoir des règles de sécurité différentes. Il est donc précisé que dans tous les cas où la réglementation de la documentation est en conflit ou réductrice par rapport à la réglementation du pays dans lequel le barbecue-brasier est utilisé, la réglementation du pays aura priorité sur celles de la documentation.

REMARQUE



DANS TOUS LES CAS, LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES ACCIDENTS OU DOMMAGES RÉSULTANT DE L'UTILISATION INAPPROPRIÉE DU BARBECUE-BRASIER, AINSI QUE MÊME LE NON-RESPECT PARTIEL DES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET DES PROCÉDURES D'INTERVENTION.

Le non-respect des règles d'utilisation et des modalités d'intervention, d'installation, de configuration, d'utilisation et d'entretien du barbecue-brasier et des accessoires associés contenus dans le manuel entraîne également l'annulation des conditions de garantie.

Les règles de sécurité

Lors de la configuration et de l'utilisation ultérieure du barbecue-brasier, des situations de fonctionnement incorrectes peuvent se produire et ne sont pas prévues dans la documentation. Ces situations complètement anormales peuvent parfois être causées par des facteurs environnementaux ou par des problèmes fortuits non prévisibles par le fabricant.

Le manuel doit être conservé par l'utilisateur et / ou par le personnel responsable de la gestion, de l'entretien et de l'utilisation du barbecue-brasier et des accessoires associés.

En cas de détérioration ou de perte, une copie certifiée conforme pourra être demandée par le client au fabricant. Nous vous recommandons de conserver une copie de sécurité dans un endroit où elle ne peut pas être endommagée ou perdue.

ATTENTION



PUISQUE IL SERAIT IMPOSSIBLE DE DÉCRIRE TOUTES LES OPÉRATIONS QUI NE DOIVENT PAS OU NE PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉES, IL EST CONSIDÉRÉ QUE TOUTES LES OPÉRATIONS (AUTRE QUE L'UTILISATION NORMALE) QUI NE SONT PAS DÉCRITES EXPLICITEMENT DANS LE MANUEL FOURNI AVEC LE BARBECUE-BRASIER, NE DOIVENT PAS ÊTRE PRIS EN CONSIDÉRATION.

DESCRIPTION



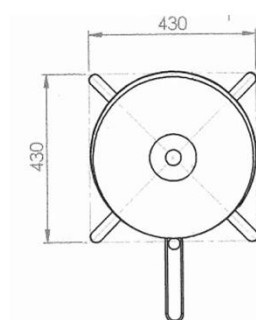
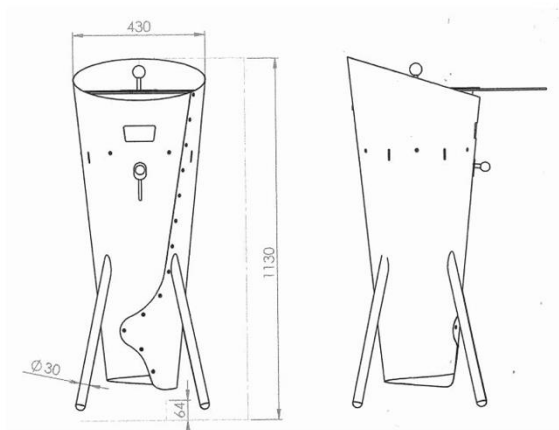
Le produit couvert par ce dossier technique et appelé "ConoGrill" est un barbecue capable d'allier esthétique, choix des matériaux et fonctionnalité. Ce gril réalisé à partir d'une seule feuille d'acier Corten en ce qui concerne la structure, est équipé d'une grille en acier inoxydable de qualité alimentaire pour la cuisson des aliments.

Le barbecue peut être équipé d'une petite table (en option) à accrocher à la structure centrale du barbecue au moyen de supports spéciaux, pouvant ainsi profiter d'une base de support pratique pendant les phases de cuisson.

Parmi les options disponibles, il y a aussi un kit de 3 couverts en acier inoxydable pour barbecue avec un support spécial à fixer sur le corps du barbecue au moyen des fentes latérales présentes.

DONNÉES TECHNIQUES

Nomenclature des composants



REF	COMPOSANT
1	Couverture
2	Grille inférieure
3	Brasero
4	Corps
5	Vanne à air
6	GRILLE SUPÉRIEURE - ø 400 mm
7	Jambe

Spécifications techniques

DONNÉES TECHNIQUES	
Diamètre de la structure (mm)	430
Hauteur (mm)	1130
Poids net / kg)	20
Poids brut (kg)	2
Le carburant	Bois / Charbon

UTILISATION PRÉVUE

ConoGrill est destiné à être utilisé comme barbecue pour cuire des aliments dans le gril en acier AISI304 approprié en utilisant du charbon de bois comme combustible.

Le produit peut également être utilisé avec du bois et servir de brasier pour chauffer les environnements extérieurs.

L'utilisation du produit ConoGrill en mode gril et brasero est autorisée uniquement à l'extérieur.

UTILISATION NON PRÉVUE

Aucune utilisation autre que celles décrites dans le paragraphe DESCRIPTION et UTILISATION PRÉVUE n'est envisagée.

Il est également absolument interdit:

- L'utilisation du barbecue-brasier avec des combustibles autres que le charbon de bois et le bois.
- L'utilisation du barbecue-brasier pour des applications autres que celles indiquées.
- Modifiez le barbecue-brasier.
- Utilisez le barbecue-brasier avec des accessoires incompatibles.

La réutilisation de tout appareil après la mise hors service du barbecue-brasero dégage le fabricant de toute responsabilité découlant de son utilisation.

REMARQUE



LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE D'ACCIDENTS OU DE DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE UTILISATION NON PRÉVUE DU BARBECUE-BRAZIER. TOUTE UTILISATION NON INTENTIONNELLE IMPLIQUE ÉGALEMENT LES CONDITIONS DE GARANTIE.

Risques résiduels

Dans la phase de conception, Focotto S.r.l. a réalisé une analyse approfondie des risques sur le barbecue-brasier et les accessoires associés en cours d'examen.

De cette analyse, des risques qui ne peuvent être éliminés en raison de leur nature ont émergé. Ces risques ont donc été examinés individuellement et dans ce manuel les lignes directrices pour les éviter ont été soulignées. Il est donc important que tout utilisateur responsable de la configuration, de l'utilisation et de la maintenance du barbecue-brasier ait lu le manuel au préalable.



REMARQUE

LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES ACCIDENTS OU DES DOMMAGES RÉSULTANT DE L'UTILISATION NON PRÉVUE DU BARBECUE-BRAZIER, RÉSULTANT DE LA NÉGLIGENCE DE LA PART D'UN UTILISATEUR.

En particulier:

- Le barbecue-brasero ne doit jamais être utilisé ou mis à la disposition des enfants, des personnes à capacités limitées et des personnes affectées par l'alcool et / ou les drogues.
- L'utilisation du barbecue-brasier est autorisée uniquement aux adultes et ne doit pas être laissée sans surveillance pendant le fonctionnement, en particulier en présence d'enfants et / ou d'animaux.
- Il est absolument interdit d'apporter des modifications au barbecue-brasero. Tout dommage aux personnes, aux animaux ou aux choses résultant de l'utilisation du barbecue-brasier mal modifié par un opérateur non autorisé dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Conservez ce manuel attentivement, car il est nécessaire pour une utilisation correcte et sûre du barbecue-brasier. Vérifiez régulièrement l'état de l'étiquette installée sur le produit et restaurez-la si elle est endommagée. (en cas de contact avec l'assistance autorisée)
- Si la structure externe de l'un des composants du barbecue-brasier présente des arêtes vives ou des arêtes vives suite à un choc accidentel, de nature à la rendre dangereuse, il est nécessaire de contacter l'assistance autorisée et de suivre ses instructions.

Important:

- Il est nécessaire d'effectuer l'entretien décrit dans le manuel.
- L'entretien doit être effectué en suivant les instructions du manuel.

Section 3

MISES EN GARDE

Lors des opérations de manutention et de préparation à l'utilisation du barbecue-brasier, il est nécessaire de prévoir l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) tels que:

- Des gants:

En travaillant avec des carburants et des pièces pouvant atteindre des températures dangereuses, il est nécessaire d'utiliser des gants marqués CE comme EPI qui protègent les mains du danger.



	N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur, dans un endroit bien ventilé. Si elles sont utilisées à l'intérieur, des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler, provoquant des blessures graves ou la mort.
	Ne pas utiliser à l'intérieur d'un garage, d'un bâtiment, d'une passerelle couverte ou de toute autre zone fermée
	N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon de bois. Si vous utilisez un fluide combustible pour charbon de bois (non recommandé), avant d'allumer le charbon de bois, retirez tout fluide qui aurait pu s'écouler à travers les fentes de ventilation du barbecue.
	N'ajoutez pas de liquide combustible de charbon de bois ou de charbon de bois imbibé de liquide au charbon de bois chaud ou même tiède. Assurez-vous que le bouchon du réservoir de liquide est fermé après utilisation et placez le contenant à une distance sécuritaire du barbecue.
	Gardez les vapeurs et les liquides inflammables, tels que l'essence, l'alcool, etc. à l'écart de la zone de cuisson. et matériaux combustibles.
	N'utilisez pas le barbecue tant que tous les composants ne sont pas dans la bonne position. Ce barbecue doit être assemblé correctement en suivant les instructions spécifiques. Un montage incorrect peut entraîner des dangers.
	N'utilisez jamais le barbecue sans le récupérateur de cendres installé.
	N'utilisez pas le barbecue sous une construction suspendue en matériau combustible.
	L'utilisation d'alcool, de drogues ou de drogues peut affecter la capacité de l'utilisateur à monter ou à faire fonctionner correctement le barbecue en toute sécurité.
	Soyez prudent lorsque vous utilisez le barbecue, il sera chaud lors de la cuisson ou du nettoyage; ne laissez jamais le barbecue sans surveillance.
	ATTENTION! Le barbecue deviendra très chaud pendant son utilisation. NE déplacez PAS le barbecue pendant son fonctionnement.
	ATTENTION! Tenir hors de la portée des enfants et des animaux domestiques
	ATTENTION! N'utilisez pas de liquides inflammables pour allumer ou rallumer la flamme! N'utilisez que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3!
	Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans des véhicules récréatifs et / ou des bateaux de plaisance
	N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre et demi d'un matériau combustible. Ce sont des matériaux combustibles, entre autres, du bois ou des patios, des vérandas et des planchers en bois.
	Gardez toujours le barbecue sur une surface stable et horizontale, à l'écart des matières combustibles.
	Ne placez pas le barbecue sur du verre ou sur une surface combustible.
	N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
	N'utilisez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez du charbon de bois ou que vous utilisez le barbecue.
	Ne touchez jamais le grill avec du charbon de bois ou de la cuisine, des cendres, du charbon de bois ou un barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
	Éteignez le charbon de bois après la cuisson. Pour l'éteindre, fermez la fente de ventilation et placez le couvercle sur le brasier.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

	Lors de la cuisson, du réglage de la soupape de réaction et de la manipulation du couvercle, utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, contractez le niveau de résistance à la chaleur 2 ou plus).
	Utilisez des outils appropriés, avec de longues poignées isolées thermiquement.
	Placez toujours le charbon de bois sur la grille appropriée (celle du bas).
	Ne placez pas de charbon de bois directement sur le fond du brasier.
	Ne vous appuyez pas au bout de la table et ne la surchargez pas.
	Ne jetez jamais de charbon de bois chaud là où il pourrait être piétiné ou présenter un risque d'incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant qu'ils ne soient complètement éteints.
	Ne rangez pas le barbecue tant que les cendres et le charbon de bois ne sont pas complètement éteints.
	N'enlevez pas les cendres tant que tout le charbon n'est pas complètement brûlé et complètement éteint et que le barbecue est froid.
	Éloignez les cordons électriques des surfaces chaudes du barbecue et des zones à fort trafic.
	ATTENTION! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et / ou habitable, par exemple des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux.
	Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

Le barbecue-brasier est livré dans une boîte en carton.

À l'intérieur de la boîte, vous trouverez:

- barbecue-brasero
- couverture
- grille inférieure
- brasier interne
- grille supérieure avec manche en bois ø 40 cm
- dessus avant en acier inoxydable
- petite table*
- Kit 3 couverts inox pour barbecue *
- Manuel de l'Utilisateur

* Les articles marqués d'un * sont facultatifs et peuvent ne pas être présents à l'intérieur car ils sont vendus séparément.

EMPLACEMENTS

Il est bon de garder certains aspects à l'esprit avant de procéder à la manipulation et à l'utilisation ultérieure du barbecue-brasier. En particulier, il est nécessaire de vérifier certains facteurs:

- La zone d'utilisation et de stockage du barbecue-brasier doit être choisie de manière à ce qu'il ne puisse pas être touché par l'eau, les jets de vapeur et les acides corrosifs. Il ne doit jamais être soumis à des agents atmosphériques.
- Plage de température de stockage -10 ° C à + 55 ° C
- Conditions d'humidité relative maximale 80% sans condensation.
- Le barbecue-brasier ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'UTILISEZ PAS le barbecue dans un parc pour bébé, un bâtiment, une passerelle couverte ou tout autre espace clos;
- Toujours garder le barbecue sur une surface stable et horizontale (de préférence en béton ou carrelée);
- N'utilisez pas le barbecue à moins d'un mètre et demi d'un matériau combustible.

MANIPULATION

Le poids du barbecue-brasier est indiqué dans ce manuel et sur la plaque collée dessus. Compte tenu de sa taille et de son poids, il peut être déplacé manuellement par au moins deux personnes en même temps. Le barbecue doit être saisi par son corps principal (4), en utilisant les boutons avant et arrière comme points de préhension.

CONFIGURATION

Mises en garde

Le système d'éclairage (naturel et / ou artificiel) de la zone de préparation à l'utilisation doit garantir les valeurs d'éclairement minimales suivantes: 200 lux.

Tous les produits sont testés et mis au point par le fabricant avant expédition et livraison au client.

Le produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre à toutes les normes spécifiques (voir la déclaration de conformité), s'il est configuré de manière professionnelle.

Si la configuration, l'utilisation et / ou l'entretien du barbecue-brasier ne sont pas effectués de manière professionnelle, des anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation et des problèmes de sécurité peuvent également survenir. Une configuration et une maintenance inappropriées annuleront les conditions de la garantie.



ATTENTION

LE BARBECUE-BRAZIER NE PEUT ÊTRE DÉMARRÉ QU'IL A ÉTÉ CORRECTEMENT CONFIGURÉ.

Avant de configurer et de mettre en service le barbecue-brasier, retirez complètement toute protection contre la poussière ou l'humidité et tout matériel d'emballage.

Contrôles préliminaires

Vérifiez tout dommage

Vérifiez que les différentes parties du barbecue-brasier ne présentent pas de dommages physiques dus à des chocs, des déchirures ou des écorchures.

Vérifiez en particulier:

- qu'il n'y a pas de marques ou de bosses, indiquant des chocs survenus pendant le transport.

Procédure de déclaration des dommages

Si des dommages sont constatés, arrêtez la procédure en cours et signalez la nature des dommages au service client du fabricant.

Configuration

- Placez le produit dans un environnement conforme aux exigences indiquées dans le paragraphe «Emplacements».
- Sortez le produit de son emballage en veillant à le libérer de tout son emballage
- Installez la cloison en acier inoxydable à l'avant du ConoGrill, en veillant à engager correctement les supports de cloison sur le corps du produit
- Remplissez le brasier avec du charbon de bois ou du bois
- Allumez le barbecue-brasier en suivant les exigences indiquées dans le paragraphe «Procédures d'utilisation»



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

SUGGESTIONS ET INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL

UTILISER DES GANTS

Lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon, utilisez toujours des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur, conformes à la norme EN 407, de niveau de résistance à la chaleur de contact 2 ou supérieur. Toutes les pièces du barbecue - fentes de ventilation, poignées et brasier. Ils deviennent très chauds pendant la cuisson, alors assurez-vous que vos mains et vos avant-bras sont protégés.

NE PAS UTILISER DE LIQUIDE CARBURANT

Ce fluide peut transmettre un goût chimique aux aliments. La cheminée et les cubes allume-feu (tous deux vendus séparément) ne se salissent pas, contrairement au fluide combustible, et sont beaucoup plus efficaces pour allumer du charbon de bois.

PRÉCHAUFFER LE BARBECUE

Le préchauffage du barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes préparera la grille de cuisson. Lorsque le charbon de bois brûle à l'intérieur (rouge), la température sous le couvercle doit avoir atteint 260 ° C. La chaleur détache les morceaux de nourriture qui restent accrochés au grill, ce qui facilite leur retrait avec une brosse à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue fait que le grill devient suffisamment chaud pour faire dorer la surface des aliments et empêche également les aliments de coller au grill.

REMARQUE: Utilisez une brosse à grill avec des poils en acier inoxydable; remplacez-le s'il y a des poils sur la grille de cuisson ou si les poils se détachent de la brosse

GRAISSEZ LA NOURRITURE ET NON LE GRIL

L'huile empêche les aliments de coller au grill et améliore également son arôme et augmente son humidité. Brosser ou vaporiser de l'huile sur les aliments est plus efficace que de graisser le grill.

GARDER L'AIR EN CIRCULATION

Le charbon de bois a besoin d'air pour brûler. Le couvercle doit être fermé autant que possible, mais la soupape de tirage sur le couvercle et les fentes de ventilation du brasier doivent être ouvertes. Retirez périodiquement les cendres qui s'accumulent au fond du barbecue pour éviter qu'elles n'obstruent les fentes de ventilation.

GARDER LE COUVERCLE FERMÉ

Le couvercle doit rester fermé autant que possible car:

- a) Le grill reste suffisamment chaud pour dorer la surface des aliments.
- b) Le temps de cuisson est réduit et les aliments ne se déshydratent pas
- c) La fumée qui se développe lorsque la graisse et les jus s'évaporent est emprisonnée dans le barbecue
- d) Empêche les poussées en limitant le débit d'oxygène

EXTINCTION DES FLAMMES

Les poussées sont inévitables et ont un effet positif car elles font que la surface des aliments grillés vire au brun doré, mais des quantités excessives peuvent brûler les aliments.

En gardant le couvercle fermé autant que possible, la quantité d'oxygène à l'intérieur du barbecue est limitée et cela aide à éteindre les flammes. Si vous ne parvenez pas à contrôler les flammes, passez temporairement à la cuisson indirecte jusqu'à ce que les flammes s'arrêtent.

UTILISATION

CHOISISSEZ UN ENDROIT ADAPTÉ POUR PLACER LE BARBECUE

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé;
- N'UTILISEZ PAS le barbecue dans un parc pour bébé, un bâtiment, une passerelle couverte ou tout autre espace clos;
- Gardez toujours le barbecue sur une surface stable et horizontale;
- N'utilisez pas le barbecue à moins d'un mètre et demi d'un matériau combustible. Ce sont des matériaux combustibles, entre autres patios, vérandas et planchers en bois.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

RECHARGE DE CHARBON

Le choix de la quantité de charbon de bois dépend des aliments que vous souhaitez cuisiner et de la taille du barbecue. Le bac à charbon ne doit pas être rempli au-delà de la limite maximale autorisée.

PREMIÈRE UTILISATION DU BARBECUE

Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, il est recommandé de le réchauffer et de le maintenir très chaud, avec le couvercle fermé pendant au moins 30 minutes.

PRÉPARATION DU BARBECUE POUR L'ALLUMAGE

1. Retirez le couvercle
2. Retirez la grille de cuisson (la plus haute) du barbecue (6)
3. Retirez la grille à charbon (la grille inférieure) (2) et retirez les cendres ou les morceaux de charbon de bois du fond de la grille. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, alors assurez-vous que les événements ne sont pas bloqués.
4. Ouvrez la fente de ventilation du brasier (5) en déplaçant le bouton vers le haut en le tournant légèrement pour libérer la soupape.
5. Remettez en place la grille à charbon (la grille inférieure) (2).

REMARQUE: Ce guide ne contient pas spécifiquement d'instructions pour l'utilisation de fluide combustible, car ce fluide salit et peut transmettre un goût de produits chimiques aux aliments. Si vous décidez d'utiliser un fluide combustible, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de fluide combustible à un feu allumé.

ALLUMER LE CHARBON

1. Construisez une pyramide de charbon de bois au centre de la grille de charbon de bois (grille inférieure) (2) et insérez les cubes plus légers (vendus séparément) dans la pyramide formée.
2. Allumez les cubes avec une longue allumette ou un briquet à gaz à long canon. Les cubes allume-feu enflammeront le charbon de bois.
3. Attendez que le charbon brûle complètement. Le charbon brûle à l'intérieur lorsqu'il est complètement recouvert d'une couche de cendre blanche.

REMARQUE: avant de placer les aliments sur la grille, assurez-vous que les cubes plus légers sont complètement épuisés et que le charbon de bois est complètement recouvert d'une couche de cendre. Commencez la cuisson uniquement lorsque le combustible a formé une couche superficielle de cendres. Commencez la cuisson uniquement lorsque le combustible a formé une couche superficielle de cendres.

4. Lorsque le charbon de bois brûle complètement, consultez les pages suivantes pour savoir comment l'organiser et commencer la cuisson selon votre méthode préférée (cuisson directe ou indirecte).

MÉTHODES DE CUISSON GRILLÉES

Le Conogrill peut être utilisé avec deux modes de cuisson différents: avec chaleur directe et indirecte.

CUISSON AVEC CHALEUR DIRECTE

La méthode de cuisson directe, à feu vif, implique une cuisson dans laquelle rien ne se trouve entre le feu et les aliments, qui développent donc des arômes, restent juteux à l'intérieur pendant la cuisson au centre.

Avec cette méthode de cuisson, la chaleur atteint les aliments à la fois par rayonnement et par conduction: la chaleur rayonnée par le charbon de bois cuit rapidement la surface de l'aliment la plus proche du charbon de bois, tandis que les barres de la grille de cuisson transmettent la chaleur directement à la surface du charbon. la nourriture, créant les signes incomparables et appréciés de griller.

Disposition du charbon de bois pour la cuisson directe

1. Lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon, utilisez toujours des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur, conformes à la norme EN 407, de niveau de résistance à la chaleur de contact 2 ou supérieur.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

REMARQUE: Toutes les pièces du barbecue, y compris la poignée du gril et la poignée du couvercle, la soupape de tirage et les poignées de ventilation, seront très chaudes. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue ou des mitaines pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon brûle, répartissez-le uniformément sur le gril à l'aide de pinces à longues poignées.
3. Remplacez la grille de cuisson (2).
4. Fermez le couvercle du barbecue.
5. Préchauffez le gril pendant environ 10 à 15 minutes.
6. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse spéciale à poils en acier inoxydable.

REMARQUE: Utilisez une brosse à gril avec des poils en acier inoxydable; remplacez-le s'il y a des poils sur la grille de cuisson ou si des poils se détachent de la brosse.

7. Ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la grille métallique.
8. Fermez le couvercle du barbecue.

REMARQUE: Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que vers le haut; en le soulevant tout droit, un courant d'air ascendant peut être créé, qui aspirerait les cendres sur la nourriture.

En fin de cuisson:

Fermez la soupape de ventilation sur le brasier et fermez le couvercle pour éteindre le charbon de bois.

CUISSON AVEC CHALEUR INDIRECTE

La méthode de cuisson à chaleur indirecte peut être utilisée pour terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux de viande sur l'os qui ont déjà été dorés à feu vif.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur atteint les aliments des deux côtés du barbecue ou d'un seul côté. Les aliments sont placés sur la partie non chauffée de la grille de cuisson (grille supérieure) (6).

La chaleur est transmise à la fois par rayonnement et par conduction, mais elle n'est pas aussi intense que dans le cas de la cuisson directe. Cependant, si le couvercle du barbecue est fermé, comme il se doit, la chaleur est également transmise d'une troisième manière, c'est-à-dire par convection: l'air chaud circule vers le haut, est réfléchi par le couvercle et les surfaces internes du brasier et circule. cuire lentement les aliments uniformément, de tous les côtés.

La surface des aliments cuits par convection ne devient pas dorée comme dans le cas où la cuisson est uniquement due à la chaleur de rayonnement et de conduction: l'aliment, par contre, cuit plus délicatement jusqu'au centre, comme dans le cas de cuisson au four.

Arrangement de charbon de bois pour la cuisson indirecte

1. Lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon, utilisez toujours des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur conformes à la norme EN 407, de niveau de résistance à la chaleur de contact 2 ou supérieur.

REMARQUE: Toutes les pièces du barbecue, y compris la poignée du bol et la poignée du couvercle, la soupape de tirage et les poignées des bouches d'aération, seront très chaudes. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue ou des mitaines pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon brûle, répartissez-le à l'aide de pinces à longues poignées sur l'un ou l'autre côté de la nourriture: placez-le sur les côtés du brasier, directement sur le gril, Entre le charbon, placez une tasse spéciale pour recueillir les jus qui drainer .
3. Remettez la grille de cuisson en place.
4. Fermez le couvercle du barbecue.
5. Préchauffez le gril pendant environ 10 à 15 minutes.
6. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse spéciale à poils en acier inoxydable.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

REMARQUE: Utilisez une brosse à gril avec des poils en acier inoxydable; remplacez-le s'il y a des poils sur la grille de cuisson ou si des poils se détachent de la brosse.

7. Ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la grille métallique.

8. Fermez le couvercle du barbecue.

REMARQUE: Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que vers le haut; en le soulevant dans une direction droite, un courant d'air ascendant peut être créé qui aspirerait les cendres sur la nourriture.

En fin de cuisson:

Fermez la soupape de ventilation sur le brasier et fermez le couvercle pour éteindre le charbon de bois.

Section 4

ENTRETIEN

Sécurité

Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel ayant lu le manuel au préalable. Tout type de nettoyage ou d'entretien physique doit toujours être effectué avec le barbecue-brasier éteint et refroidi. Lorsque vous effectuez ces opérations, suivez strictement les instructions données dans ce manuel.

DANGER



CERTAINES PARTIES DU PRODUIT ATTEignent DES TEMPÉRATURES DANGEREUSES PENDANT L'UTILISATION. ATTENDRE QU'ILS REFROIDISSENT AVANT D'INTERVENIR POUR L'ENTRETIEN



Le système d'éclairage (naturel et / ou artificiel) de la zone où sont effectuées les opérations de maintenance doit garantir les valeurs d'éclairement minimales suivantes: 200 lux.

Pour toutes opérations d'entretien et de nettoyage, outre les instructions contenues dans ce manuel, les normes générales de sécurité et, le cas échéant, les normes générales de sécurité au travail en vigueur dans le lieu où ces opérations sont effectuées doivent être respectées.

Lors de la maintenance physique du système, il est nécessaire de prévoir l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) tels que:

- Vêtements:

conforme aux exigences essentielles de sécurité en vigueur pour se prémunir contre les dommages mécaniques mineurs.

- Des gants:

Lors de travaux avec des objets pouvant encore être chauds, des résidus de carburant, il est nécessaire d'utiliser des gants marqués CE comme EPI qui protègent contre tous les risques qui viennent d'être analysés.



Maintenance périodique

Périodiquement, il est nécessaire de nettoyer le corps externe du barbecue-brasier de toute accumulation de poussière et de saleté qui aurait pu se former / se déposer sur la surface externe. Si nécessaire, utilisez un compresseur pour souffler la poussière. Vous pouvez également utiliser un chiffon humide non abrasif, exempt d'alcool ou de solvants agressifs. N'utilisez pas d'éponges abrasives, de solvants chimiques ou de détergents.

Lors du nettoyage du brûleur, assurez-vous toujours qu'il est éteint, sans liquide inflammable et suffisamment refroidi.

Pour vider les cendres du plateau à l'intérieur du barbecue-brasero:

- Attendez que le barbecue soit complètement refroidi
- Saisissez fermement le brasier interne et retirez-le de la structure du barbecue
- Videz les cendres et / ou résidus de charbon dans un sac, en vous assurant que le matériau est complètement éteint et pas chaud
- Aspirez les résidus avec un aspirateur à cendres (non fourni)



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Pour que l'air circule correctement et que la cuisson donne de meilleurs résultats, retirez les cendres qui s'accumulent dans le collecteur et le charbon de bois brûlé du fond du brasier. Avant de procéder à cette opération, assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint.

Si des flocons de saleté se forment à l'intérieur du couvercle: pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Nettoyez l'intérieur du couvercle de la graisse carbonisée avec une brosse à gril avec des poils en acier inoxydable. Pour minimiser ce type d'accumulation, vous pouvez passer une feuille de papier absorbant sur les surfaces intérieures du couvercle après la cuisson, alors que le barbecue est encore chaud (pas chaud). Si le barbecue est utilisé dans des climats particulièrement défavorables, il est conseillé de nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et le sel peuvent causer une plus grande détérioration de la surface externe.

N'utilisez pas d'objets pointus ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les surfaces du barbecue.

Maintenance extraordinaire

Un entretien extraordinaire est nécessaire en cas de pannes ou de casse, d'accidents imprévisibles ou d'utilisation inappropriée du barbecue-brasier.

Les situations qui peuvent survenir de temps à autre sont totalement imprévisibles et il n'est donc pas possible de décrire les procédures d'intervention appropriées.

Si nécessaire, consultez le service technique du fabricant pour recevoir les instructions appropriées à la situation.

Toutes les interventions mécaniques extraordinaires doivent dans tous les cas être effectuées par du personnel spécialisé et autorisé / par notre service d'assistance

MISE HORS SERVICE

Désactivation du barbecue-brasier

Le barbecue-brasier est produit et construit selon des critères de robustesse, de durabilité et de flexibilité qui lui permettent d'être utilisé pendant de nombreuses années. Une fois qu'il a atteint la fin de sa vie technique et opérationnelle, il doit être mis hors service dans des conditions où il ne peut plus être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et construit à l'époque, permettant de réutiliser le brut. les matériaux qui le constituent.

REMARQUE



LE FABRICANT N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES À DES PERSONNES OU À DES CHOSÉS RÉSULTANT DE LA RÉUTILISATION DE PIÈCES UNIQUES DU BARBECUE-BRASIER POUR DES FONCTIONS OU DANS DES CONFIGURATIONS D'ASSEMBLAGE DIFFÉRENTES DE L'ORIGINE DE CEUX. LE FABRICANT REJETTE TOUTE RECONNAISSANCE, IMPLICITE OU EXPRESSE, D'APTITUDE À UN USAGE SPÉCIFIQUE DES PARTIES DU BARBECUE-BRASIER RÉUTILISÉES APRÈS LA DÉSACTIVATION POUR SON ÉLIMINATION.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Disposition

La possibilité de réutiliser certaines pièces du barbecue-brasier est sous l'entière responsabilité de l'utilisateur. Référez-vous au centre de collecte des déchets situé dans votre région pour la collecte des déchets plastiques et métalliques.

REMARQUE



LE FABRICANT N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS PAR LE BARBECUE-BRAZIER S'IL N'EST PAS UTILISÉ DANS LA VERSION INTÉGRALE ET POUR LES UTILISATIONS ET LES MÉTHODES D'UTILISATION SPÉCIFIÉES DANS CE MANUEL.

LE FABRICANT N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE AUX PERSONNES OU CHOSES RÉSULTANT DE LA RÉCUPÉRATION DES PIÈCES DU BARBECUE-BRAZIER UTILISÉES APRÈS SON ÉLIMINATION.

EMBALLAGE

- Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables.
- L'emballage qui enveloppe le barbecue, après avoir été retiré, doit être jeté dans les déchets séparés, conformément à la réglementation en vigueur.
- Le barbecue doit être éliminé de telle sorte qu'il ne puisse plus être utilisé aux fins pour lesquelles il a été mis sur le marché. Reportez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des déchets de métal, de pierre et de bois. Ne jetez en aucun cas l'emballage ou le produit dans l'environnement.

PRODUITS NON UTILISÉS

- Dans le cas où les produits sont jetés ou ne sont plus utilisés, ils ne doivent pas être considérés comme des déchets sans valeur. Grâce à une élimination écologique, différents matériaux utilisés dans la production de l'équipement peuvent être récupérés.
- Nous vous invitons à vous renseigner sur les possibilités d'élimination actuelles auprès de votre revendeur spécialisé ou de votre administration municipale.

LES DONNÉES DE LA COMPAGNIE

Raison sociale:	FOCOTTO S.r.l.
Siège social:	via Pasquinelli, 7/A, 60035 Jesi (AN)
TVA:	02686370426
Télécopie	+39 0731 200882
E-mail:	info@focotto.com
Site Web	www.focotto.com

GARANTIE

Les règles de garantie, énumérées intégralement dans le contrat d'achat, ne sont valables que si le produit est utilisé dans les conditions d'utilisation prévues.

La garantie ne s'étend pas aux dommages causés par une inexpérience ou une négligence dans l'utilisation du produit, ou par un mauvais stockage.

Les produits que nous vendons sont couverts par une garantie au regard des conditions suivantes:

1. La garantie est valable pour une durée de 12 ou 24 mois selon le type d'acheteur (légal ou privé).
2. L'entreprise de fabrication s'engage à remplacer les produits mal fabriqués à sa seule discrétion, uniquement après un contrôle minutieux et une vérification de la mauvaise construction.
3. Les frais de transport et / ou d'expédition en cas d'utilisation incorrecte de la garantie sont toujours à la charge de l'acheteur.
4. Pendant la période de garantie, les produits remplacés deviennent la propriété du fabricant.
5. Seul l'acheteur d'origine qui a respecté les instructions d'utilisation normale, de nettoyage et de stockage contenues dans le manuel peut bénéficier de cette garantie. Notre responsabilité de garantie expire lorsque: le propriétaire d'origine renonce à la propriété du produit, ou des modifications ont été apportées au produit.
6. La garantie n'inclut pas les dommages résultant de contraintes excessives telles que l'utilisation du produit après constat d'une anomalie, l'utilisation de méthodes de fonctionnement inappropriées ainsi que le non-respect des instructions d'utilisation.
7. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de difficultés pouvant survenir lors de la revente ou de l'utilisation à l'étranger du fait des dispositions en vigueur dans le pays où le produit a été vendu.
8. Le produit ou une partie du produit défectueux doit être livré au fabricant pour remplacement; sinon la pièce remplacée sera facturée à l'acheteur.

Avis: Le droit de garantie est valable après avoir rempli et envoyé le formulaire ci-dessous par courrier à l'adresse suivante: Focotto Srl, Via A. Pasquinelli 7 / A, 60035 - Jesi (AN) ou par e-mail à clienti@focotto.com



REMARQUE

LE NON-RESPECT DES MÉTHODES D'UTILISATION DU PRODUIT DÉCRITES DANS CETTE DOCUMENTATION ENTRAÎNERA LES CONDITIONS DE LA GARANTIE

CERTIFICAT DE GARANTIE

Données client

Nom et prénom: _____
Adresse: _____ Code postal: _____
Ville: _____ Province: _____
Tél: _____
E-mail: _____

Signature: _____

La garantie est valable dans les conditions décrites dans le livret.
Veuillez joindre votre facture ou reçu fiscal attestant l'achat ou une copie de ceux-ci.

À envoyer dans les 8 jours à compter de la date d'achat à:

Focotto S.r.l.
Via A. Pasquinelli 7 / A - 60035 Jesi (AN)
Tél +39 0731 200882
ou en enregistrant la garantie en envoyant un email avec le
coupon à info@focotto.com

Données de l'appliance

Modèle: _____
Date de production: _____
Données d'achat: _____

Marchand (cachet et signature)

POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ

Conformément à l'article 13 du règlement 679/2016 (règlement général européen sur la protection des données ou RGPD), FOCOTTO s.r.l. société, responsable du traitement, informe que vos données personnelles sont stockées dans nos archives informatiques et papier, et seront utilisées par notre société pour le suivi de vos demandes (extension de la garantie des produits achetés). Aux mêmes fins et pour les rapports de groupe, ils peuvent être communiqués à Focotto s.r.l. Conformément aux arts. Du 15 au 21 du Reg. 679/2016, vous avez le droit d'obtenir la confirmation de l'existence ou non de ces données et d'en connaître le contenu et l'origine (appelé Access art. 15), d'en vérifier l'exactitude ou de demander son intégration, sa mise à jour ou sa correction (art. 16). Conformément aux articles suivants, vous avez le droit de demander l'annulation (art. 17), la limitation (art. 18), la portabilité (art. 20), l'opposition (art. 21), en contactant notre bureau administratif.

Date _____

Signature _____

UNE GARANTIE FOCOTTO

1. Avant d'allumer le barbecue, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation
2. Tous les défauts de matériaux et de fabrication sont réparés gratuitement (pièces et main d'œuvre) à la seule charge du droit de sortie. Nous rejetons expressément toute autre réclamation et réclamation.
3. Cette garantie n'est pas valide si les réparations et / ou les remplacements sont effectués par des techniciens non autorisés ou si des pièces non originales sont installées sur l'appareil.
4. La garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et à toutes les pièces susceptibles d'être endommagées pendant le transport.
5. La garantie n'est valable que dans le cadre d'une utilisation respectant le mode d'utilisation indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
6. Les frais d'envoi du produit ou des pièces sont toujours à la charge de l'acheteur.
7. La garantie n'est valable que sur le territoire national.
8. Le droit de garantie est valable après l'envoi de ce coupon, dûment complété, à:

FOCOTTO SRL
Via A. Pasquinelli 7 / A - 60035 Jesi (AN) Italie

1. UTILISATION DU BARBECUE

- Utilisez le barbecue à l'extérieur et à l'écart de tout type de combustible non adapté à son fonctionnement
- Ne déplacez pas le barbecue avec un feu allumé.
- Avant d'allumer le barbecue, lisez attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien fourni
- Maintenez le grill à une distance adéquate des meubles et des matériaux inflammables.
- Ne posez aucun objet sur le couvercle de l'appareil.
- Éteignez le barbecue lorsque vous avez fini de l'utiliser, en vous assurant de respecter tous les avertissements donnés dans le manuel d'utilisation et d'entretien fourni.

IMPORTANT: le certificat de garantie doit être conservé et montré, complet avec tous ses points, à chaque demande d'assistance.
Sous peine de validité de la garantie.



Resumen

Sección 1	71
<i>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD</i>	<i>71</i>
<i>ASISTENCIA AUTORIZADA.....</i>	<i>72</i>
<i>PRESENTACIÓN DEL MANUAL</i>	<i>72</i>
Convenciones de advertencia gráfica	73
Pictogramas	73
Sección 2	74
<i>REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD</i>	<i>74</i>
Advertencia.....	74
Reglas de seguridad	74
<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>75</i>
<i>DATOS TÉCNICOS.....</i>	<i>75</i>
Lista de materiales	75
Especificaciones técnicas	76
<i>USO PREVISTO</i>	<i>76</i>
<i>USO NO PREVISTO</i>	<i>76</i>
Riesgos residuales	77
Sección 3.....	78
<i>ADVERTENCIAS.....</i>	<i>78</i>
<i>INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE</i>	<i>79</i>
<i>UBICACIONES.....</i>	<i>79</i>
<i>MANEJO.....</i>	<i>80</i>
<i>CONFIGURACIÓN</i>	<i>80</i>
Advertencias	80
Controles preliminares.....	80
Procedimiento de notificación de daños	80
Configuración	80
<i>SUGERENCIAS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA.....</i>	<i>81</i>
<i>USAR.....</i>	<i>81</i>
Elige un lugar adecuado donde colocar la barbacoa	81
Recarga de carbón	82
Primer uso de la barbacoa	82
Preparación de la barbacoa para el encendido	82
Encendiendo el carbón	82
<i>MÉTODOS DE COCCIÓN A LA PARRILLA.....</i>	<i>82</i>



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Sección 4.....	85
<i>MANTENIMIENTO.....</i>	<i>85</i>
Seguridad	85
Mantenimiento periódico	85
Mantenimiento extraordinario	86
<i>PONER FUERA DE SERVICIO.....</i>	<i>86</i>
Desactivación del brasero-barbacoa.....	86
Disposición	87
<i>EMBALAJE.....</i>	<i>87</i>
<i>PRODUCTOS DESUSADOS.....</i>	<i>87</i>
<i>DATOS DE LA COMPAÑIA</i>	<i>87</i>
<i>GARANTÍA.....</i>	<i>88</i>

Sección 1

Estimado cliente,

gracias por la confianza que ha depositado en nosotros al elegir uno de nuestros productos. Nuestros artículos están diseñados y contruidos cumpliendo estándares de seguridad con materiales de alta calidad y un profundo conocimiento de los procesos productivos.

Para que obtenga el mejor rendimiento, le sugerimos que lea atentamente las instrucciones. Es muy importante que este manual de instrucciones, una parte integral del producto, se guarde cuidadosamente para cualquier referencia futura. Si el equipo se va a vender o transferir a otra persona, asegúrese de que el folleto se entregue al nuevo usuario, para que pueda estar informado del funcionamiento de la máquina y las advertencias relacionadas.

POR TU SEGURIDAD

El uso de esta parrilla es muy simple, sin embargo, es importante leer este folleto en su totalidad antes de instalar y usar la parrilla por primera vez. De esta forma, podrá obtener el mejor rendimiento, evitar comportamientos incorrectos, utilizar su barbacoa con absoluta seguridad, respetando el medio ambiente.



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El brasero-barbacoa descrito en esta documentación se acompaña a la venta de la declaración de conformidad, redactada de acuerdo con las leyes vigentes en el territorio europeo.



NOTA

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA-BRASERO EN CUALQUIER FORMA, COMPRUEBE LA PRESENCIA DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.



NOTA

SI LA BARBACOA-BRASERO ES TRANSFERIDA A TERCEROS, TODA LA DOCUMENTACIÓN DEBE ENTREGARSE JUNTA.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

ASISTENCIA AUTORIZADA

La asistencia autorizada del producto es realizada directamente por Focotto S.r.l. o por un técnico calificado designado por el mismo.

PRESENTACIÓN DEL MANUAL



NOTA

AL RECIBIR LA BARBACOA-BRASERO, ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN, LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE.

Este manual contiene instrucciones para la configuración, uso y mantenimiento del brasero-barbacoa modelo ConoGrill. El manual se compone de varias secciones, cada una de las cuales trata una serie de temas, divididos en capítulos y párrafos.

El índice general enumera todos los temas cubiertos en todo el manual. La numeración de las páginas es progresiva y cada página muestra el número de las mismas. Este manual está destinado al usuario responsable de la configuración, uso y mantenimiento de la biochimenea y se refiere a su vida técnica después de su producción y venta.

En el caso de que posteriormente sea cedido a terceros por cualquier motivo (venta, préstamo para uso, o cualquier otro motivo), la biochimenea deberá entregarse completa con toda la documentación.

Antes de iniciar cualquier operación es necesario haber leído al menos todo el manual y luego profundizar en el tema relativo a las operaciones a realizar.

Este manual contiene información de propiedad y ni siquiera se puede proporcionar parcialmente a terceros para cualquier uso y en cualquier forma, sin el consentimiento previo por escrito de Focotto S.r.l. ..

Focotto S.r.l. declara que la información contenida en este manual es congruente con las especificaciones técnicas y de seguridad del brasero-barbacoa al que se refiere el manual.

Copia certificada de este manual se deposita en el expediente técnico del brasero-barbacoa, conservado en Focotto S.r.l. ..

Focotto S.r.l. no reconoce ninguna documentación que no haya sido producida, emitida o distribuida por ella misma o por su representante autorizado.

Este manual, como todo el expediente técnico, será conservado por el fabricante durante el período exigido por la ley (10 años).

Durante este período, se puede solicitar una copia de la documentación que acompaña al producto en el momento de la venta.

El expediente técnico completo permanece disponible durante este período exclusivamente para las autoridades supervisoras, quienes pueden solicitar una copia.

Pasado este plazo, será obligación y cuidado de quien gestione el producto asegurarse de que tanto el producto como la documentación cumplen con las leyes vigentes al momento de la inspección.

Convenciones de advertencia gráfica

Para obtener una comprensión más inmediata de los temas, se han adoptado en el manual los símbolos gráficos y tipográficos y las convenciones que se describen a continuación.



NOTA

LAS NOTAS CONTIENEN INFORMACIÓN IMPORTANTE, DESTACADA FUERA DEL TEXTO AL QUE SE REFIEREN



ATENCIÓN

LAS INDICACIONES DE PRECAUCIÓN INDICAN AQUELLOS PROCEDIMIENTOS QUE EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL PUEDE CAUSAR DAÑOS A LA BARBACOA-BRASERO, SUS COMPONENTES Y PUEDE EXPONER A LAS PERSONAS A PELIGROS.



PELIGRO

LAS INDICACIONES DE PELIGRO INDICAN AQUELLOS PROCEDIMIENTOS QUE EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL PUEDE CAUSAR DAÑOS O LESIONES A LA SALUD DE LAS PERSONAS. DAÑOS GRAVES EN LA BARBACOA-BRASERO.

Pictogramas

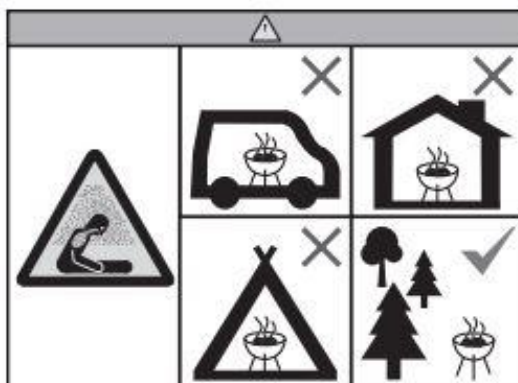
Los siguientes pictogramas están presentes en el brasero de barbacoa:



Obligación de leer el manual



Peligro de quemaduras: componente caliente



¡ADVERTENCIA!

Las señales de advertencia y los pictogramas que cumplen una función de seguridad no deben quitarse, cubrirse ni dañarse.

Sección 2

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

Advertencia

Si parte de la documentación falta incluso parcialmente o es ilegible, consulte con Focotto S.r.l. antes de realizar cualquier otra operación en el brasero-barbacoa.

Este capítulo describe las reglas generales de seguridad que deben observarse durante cualquier operación realizada con el brasero-barbacoa. Los procedimientos de intervención, descritos en los siguientes capítulos, deben realizarse respetando tanto los métodos de ejecución indicados como las normas generales de seguridad de este capítulo.

Las normas de seguridad y los procedimientos de configuración, uso y mantenimiento indicados en este documento son también un complemento a las normas generales de seguridad en el lugar de trabajo que deben respetarse.

Diferentes naciones pueden tener diferentes regulaciones de seguridad. Por tanto, se especifica que en todos los casos en que la normativa de documentación sea contraria o reductiva con respecto a la normativa del país en el que se utilice el brasero-barbacoa, tendrá valor prioritario la normativa del país sobre la de la documentación.

NOTA



EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS ACCIDENTES O DAÑOS RESULTANTES DEL USO INADECUADO DE LA BARBACOA-BRASERO, ASÍ COMO EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE INTERVENCIÓN.

El incumplimiento de las reglas de uso y los métodos de intervención, instalación, configuración, uso y mantenimiento del brasero-barbacoa y accesorios relacionados contenidos en el manual también resulta en la cancelación de los términos de la garantía.

Reglas de seguridad

Durante la configuración y posterior uso de la barbacoa-brasero pueden producirse situaciones de funcionamiento incorrectas que no están previstas en la documentación. Estas situaciones completamente anómalas a veces pueden ser causadas por factores ambientales o por problemas fortuitos no previsibles por el fabricante.

El manual debe ser conservado por el usuario y / o el personal encargado de la gestión, mantenimiento y uso del brasero-barbacoa y accesorios relacionados.

En caso de deterioro o pérdida, el cliente puede solicitar una copia certificada al fabricante. Le sugerimos que guarde una copia de seguridad en un lugar donde no pueda dañarse ni perderse.

ATENCIÓN



YA QUE SERÍA IMPOSIBLE DESCRIBIR TODAS LAS OPERACIONES QUE NO SE DEBEN O NO SE PUEDEN REALIZAR, SE CONSIDERA QUE TODAS LAS OPERACIONES (EXCEPTO EL USO NORMAL) QUE NO SE DESCRIBAN EXPLÍCITAMENTE EN EL MANUAL SUMINISTRADO CON LA BARBACOA-BRAZER, NO DEBEN SER CONSIDERADO.

DESCRIPCIÓN



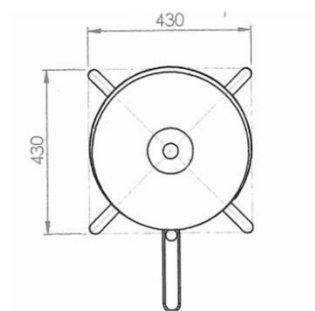
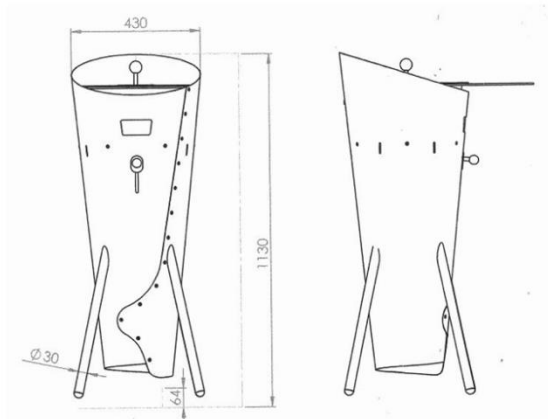
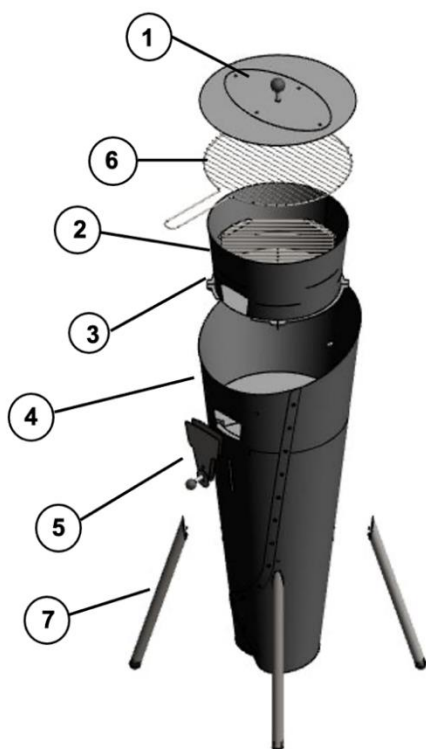
El producto objeto de esta ficha técnica y denominado "ConoGrill" es una barbacoa capaz de combinar estética, elección de materiales y funcionalidad. Esta parrilla fabricada en una sola hoja de acero corten en lo que respecta a la estructura, está equipada con una parrilla de acero inoxidable apto para alimentos para la cocción de alimentos.

La barbacoa se puede equipar con una pequeña mesa (opcional) que se engancha a la estructura central de la barbacoa mediante unos soportes especiales, pudiendo así aprovechar una práctica base de apoyo durante las fases de cocción.

Entre las opciones disponibles también hay un kit de 3 cubiertos de acero inoxidable para barbacoa con un soporte especial para ser fijado al cuerpo de la barbacoa mediante las ranuras laterales presentes.

DATOS TÉCNICOS

Lista de materiales



REF	COMPONENTE
1	Cubrir
2	Parrilla inferior
3	Brasero
4	Cuerpo
5	Válvula de aire
6	Rejilla superior - ø 400 mm
7	Pierna

Especificaciones técnicas

DATOS TÉCNICOS	
Diámetro de la estructura (mm)	430
Altura (mm)	1130
Peso neto / kg)	20
Peso bruto (kg)	2
Combustible	Madera / Carbón

USO PREVISTO

ConoGrill está diseñado para usarse como una barbacoa para cocinar alimentos en la parrilla de acero AISI304 adecuada utilizando carbón vegetal como combustible.

El producto también se puede utilizar con madera y actuar como brasero para calentar ambientes al aire libre. El uso del producto ConoGrill tanto en modo parrilla como en modo brasero está permitido solo en exteriores.

USO NO PREVISTO

No se prevé ningún otro uso que no sea el descrito en el párrafo DESCRIPCIÓN y USO PREVISTO.

También está absolutamente prohibido:

- El uso del brasero-barbacoa con combustibles distintos del carbón y la leña.
- El uso del brasero-barbacoa para aplicaciones distintas a las indicadas.
- Modificar el brasero-barbacoa.
- Utilice el brasero-barbacoa con accesorios incompatibles.

La reutilización de cualquier equipo después de la puesta fuera de servicio del brasero-barbacoa exime al fabricante de cualquier responsabilidad derivada del uso del mismo.

NOTA



EL FABRICANTE NO PUEDE SER RESPONSABLE EN NINGÚN CASO POR ACCIDENTES O DAÑOS RESULTANTES DEL USO NO DESEADO DE LA BARBACOA-BRASERO. CUALQUIER USO NO DESEADO TAMBIÉN IMPLICA LOS TÉRMINOS DE GARANTÍA.

Riesgos residuales

En la fase de diseño, Focotto S.r.l. llevó a cabo un análisis de riesgos en profundidad sobre el brasero-barbacoa y los accesorios relacionados en cuestión.

De este análisis surgieron riesgos que no se pueden eliminar por su naturaleza. Por tanto, estos riesgos se han examinado individualmente y en este manual se han destacado las directrices sobre cómo evitarlos. Por tanto, es importante que cualquier usuario responsable de la configuración, uso y mantenimiento de la barbacoa-brasero haya leído el manual con antelación.



NOTA

EL FABRICANTE NO PUEDE SER RESPONSABLE EN NINGÚN CASO POR ACCIDENTES O DAÑOS RESULTANTES DEL USO NO DESEADO DE LA BARBACOA-BRASERO, COMO RESULTADO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DEL USUARIO.

En particular:

- El brasero-barbacoa nunca debe usarse ni ponerse a disposición de niños, personas con capacidades limitadas y personas con problemas de alcohol y / o drogas.
- El uso del brasero-barbacoa está permitido solo a adultos y no debe dejarse desatendido durante el funcionamiento, especialmente en presencia de niños y / o animales.
- Queda absolutamente prohibido realizar modificaciones en el brasero-barbacoa. Cualquier daño a personas, animales o cosas que resulte del uso del brasero-barbacoa modificado incorrectamente por un operador no autorizado exime al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Conserve este manual con cuidado, ya que es necesario para el uso correcto y seguro del brasero-barbacoa. Compruebe periódicamente el estado de la etiqueta instalada en el producto y restáurela si está dañada. (en caso de contactar con la asistencia autorizada)
- Si la estructura exterior de uno de los componentes de la barbacoa-brasero presenta aristas o aristas cortantes tras un impacto accidental, que lo hagan peligroso, es necesario ponerse en contacto con la asistencia autorizada y seguir sus instrucciones.

Importante:

- Es necesario realizar el mantenimiento descrito en el manual.
- El mantenimiento debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual.

Sección 3

ADVERTENCIAS

En las operaciones de manipulación y preparación para el uso del brasero-barbacoa, es necesario prever el uso de equipo de protección personal (EPP) como:

- Guantes:

Trabajando con combustibles y piezas que pueden alcanzar temperaturas peligrosas, es necesario utilizar guantes con marcado CE como EPI que protegen las manos del peligro.



	¡No utilice la barbacoa en interiores! Esta barbacoa está diseñada para uso en exteriores, en un área bien ventilada. Si se usa en interiores, se pueden acumular vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o la muerte.
	No lo use dentro de un garaje, un edificio, una pasarela cubierta o cualquier otra área cerrada
	No use gasolina, alcohol u otros fluidos muy volátiles para encender el carbón. Si usa líquido combustible para carbón vegetal (no recomendado), antes de encender el carbón, retire cualquier líquido que pueda haber fluido a través de las ranuras de ventilación de la barbacoa.
	No agregue combustible de carbón o carbón empapado en líquido al carbón caliente o incluso tibio. Asegúrese de que la tapa del recipiente de líquido esté cerrada después de su uso y coloque el recipiente a una distancia segura de la barbacoa.
	Mantenga los vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc ... lejos de la zona de cocción. y materiales combustibles.
	No utilice la barbacoa a menos que todos los componentes estén en la posición correcta. Esta barbacoa debe montarse correctamente siguiendo las instrucciones específicas. Un montaje inadecuado puede provocar peligros.
	Nunca use la barbacoa sin el recogedor de cenizas instalado.
	No use la barbacoa debajo de ninguna construcción elevada hecha de material combustible.
	El uso de alcohol, drogas o drogas puede afectar la capacidad del usuario para montar u operar correctamente la barbacoa de manera segura.
	Tenga cuidado al usar la barbacoa, estará caliente al cocinar o limpiar; nunca deje la barbacoa sin vigilancia.
	¡ADVERTENCIA! La barbacoa se calentará mucho durante su uso. NO mueva la barbacoa durante el funcionamiento.
	¡ADVERTENCIA! Mantener fuera del alcance de los niños y animales domésticos
	¡ADVERTENCIA! ¡No utilice líquidos inflamables para encender o reavivar la llama! ¡Utilice únicamente encendedores de acuerdo con EN 1860-3!
	Esta barbacoa no está diseñada para ser instalada en vehículos recreativos y / o embarcaciones de recreo.
	No utilice esta barbacoa a menos de un metro y medio de cualquier material combustible. Son materiales combustibles, entre otros, madera o patios, terrazas y pisos de madera.
	Mantenga siempre la barbacoa sobre una superficie estable y horizontal, alejada de materiales combustibles.
	No coloque la barbacoa sobre vidrio o una superficie combustible.
	No utilice la barbacoa con vientos fuertes.
	No use ropa con mangas sueltas mientras enciende carbón o usa la barbacoa.
	Nunca toque la parrilla con carbón o cocción, cenizas, carbón o barbacoa para comprobar si están calientes.
	Apague el carbón después de cocinar. Para apagarlo, cierre la ranura de ventilación y coloque la tapa sobre el brasero.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

	Cuando cocine, ajuste la válvula de reacción y manipule la tapa, use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor (que cumplan con la norma EN 407, resistencia al calor del contrato nivel 2 o superior).
	Utilice herramientas adecuadas, con mangos largos con aislamiento térmico.
	Coloque siempre el carbón en la parrilla (la de abajo).
	No coloque carbón directamente en el fondo del brasero.
	No se apoye en el extremo de la mesa ni la sobrecargue.
	Nunca arroje carbón caliente donde pueda pisarse o presentar un peligro de incendio. Nunca tire las cenizas o el carbón antes de que se hayan extinguido por completo.
	No guarde la barbacoa hasta que las cenizas y el carbón se hayan apagado por completo.
	No retire las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y completamente apagado, y la barbacoa esté fría.
	Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y de las áreas de mucho tráfico.
	¡ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y / o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos.
	Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

El brasero-barbacoa se suministra dentro de una caja de cartón.

Dentro de la caja encontrarás:

- brasero-barbacoa
- cubrir
- rejilla inferior
- brasero interior
- parrilla superior con mango de madera Ø 40 cm
- tapa frontal de acero inoxidable
- mesa pequeña*
- 3 cubiertos de acero inoxidable para barbacoa *
- manual de usuario

* Los elementos marcados con * son opcionales y pueden no estar presentes en el interior, ya que se venden por separado.

UBICACIONES

Es bueno tener en cuenta algunos aspectos antes de proceder con la manipulación y posterior uso del brasero-barbacoa. En particular, es necesario comprobar algunos factores:

- La zona de uso y almacenamiento del brasero-barbacoa debe elegirse de forma que no pueda ser golpeada por agua, chorros de vapor y ácidos corrosivos. Nunca debe estar sometido a agentes atmosféricos.
- Rango de temperatura de almacenamiento de -10 ° C a + 55 ° C
- Condiciones de humedad relativa máxima 80% sin condensación.
- El brasero-barbacoa solo se puede utilizar en exteriores.
- NO use la barbacoa en un parque, edificio, pasillo cubierto o cualquier otra área cerrada;
- Mantenga siempre la barbacoa sobre una superficie estable y horizontal (preferiblemente de hormigón o baldosas);
- No utilice la barbacoa a menos de un metro y medio de cualquier material combustible.

MANEJO

El peso del brasero-barbacoa está indicado en este manual y en la placa pegada al mismo. Dado su tamaño y peso, puede ser movido manualmente por al menos dos personas al mismo tiempo. La barbacoa debe sujetarse por su cuerpo principal (4), utilizando los pomos delantero y trasero como puntos de agarre.

CONFIGURACIÓN

Advertencias

El sistema de iluminación (natural y / o artificial) de la zona de preparación para su uso debe asegurar los siguientes valores mínimos de iluminancia: 200 lux.

Todos los productos son probados y ajustados por el fabricante antes de enviarlos y entregarlos al cliente.

El producto ha sido diseñado, fabricado y probado para cumplir con todos los estándares específicos (ver declaración de conformidad), si está configurado de manera profesional.

Si la configuración, uso y / o mantenimiento de la barbacoa-brasero no se lleva a cabo de manera profesional, pueden ocurrir anomalías durante el uso y también pueden ocurrir problemas de seguridad. La configuración y el mantenimiento inadecuados anularán los términos de la garantía.



ATENCIÓN

LA BARBACOA-BRASERO SOLO SE PUEDE ENCENDER DESPUÉS DE QUE SE HAYA CONFIGURADO CORRECTAMENTE.

Antes de configurar y poner en funcionamiento el brasero-barbacoa, retirar por completo cualquier protección contra el polvo o la humedad y cualquier material de embalaje.

Controles preliminares

Compruebe si hay algún daño

Compruebe que las distintas partes del brasero-barbacoa no presenten daños físicos por impactos, roturas o abrasiones.

Compruebe en particular:

- que no hay letreros o abolladuras, indicativos de impactos ocurridos durante el transporte

Procedimiento de notificación de daños

Si encuentra algún daño, detenga el procedimiento en curso e informe la naturaleza del daño a la oficina de atención al cliente del fabricante.

Configuración

- Colocar el producto en un ambiente que cumpla con los requisitos indicados en el párrafo "Ubicaciones".
- Sacar el producto de su embalaje, asegurándose de liberarlo de todo su embalaje.
- Instale el mamparo de acero inoxidable en la parte delantera del ConoGrill, asegurándose de encajar correctamente los soportes del mamparo en el cuerpo del producto.
- Vuelva a llenar el brasero con carbón o leña.
- Encienda el brasero-barbacoa siguiendo los requisitos indicados en el párrafo "Procedimientos de uso"



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

SUGERENCIAS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR EN LA PARRILLA

USE GUANTES

Cuando utilice su barbacoa de carbón, utilice siempre guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor, que cumplan con la norma EN 407, resistencia al calor de contacto de nivel 2 o superior. Todas las partes de la barbacoa: ranuras de ventilación, asas y brasero. Se calientan mucho durante la cocción, así que asegúrese de que sus manos y antebrazos estén protegidos.

NO USE LÍQUIDO DE COMBUSTIBLE

Este líquido puede transmitir un sabor químico a los alimentos. La chimenea y los cubos de encendedor (ambos se venden por separado) no ensucian, a diferencia del fluido combustible, y son mucho más efectivos para encender carbón.

PRECALIENTA LA BARBACOA

Precalentar la barbacoa con la tapa cerrada durante 10-15 minutos preparará la parrilla de cocción. Cuando el carbón se quema en el interior (rojo), la temperatura debajo de la tapa debería haber alcanzado los 260 ° C. El calor afloja los trozos de comida que quedan colgados en la parrilla, lo que facilita su extracción con un cepillo para parrilla con cerdas de acero inoxidable. El precalentamiento de la barbacoa hace que la parrilla se caliente lo suficiente como para dorar la superficie de los alimentos y también evita que los alimentos se peguen a la parrilla.

NOTA: Use un cepillo para parrilla con cerdas de acero inoxidable; reemplácelo si hay cerdas en la rejilla de cocción o si se desprenden del cepillo

ENGRASAR LA COMIDA Y NO LA PARRILLA

El aceite evita que los alimentos se peguen a la parrilla y también mejora su aroma y aumenta su humedad. Cepillar o rociar aceite sobre los alimentos es más efectivo que engrasar la parrilla.

MANTENGA EL AIRE EN CIRCULACIÓN

El carbón necesita aire para quemarse. La tapa debe estar cerrada tanto como sea posible, pero la válvula de tiro de la tapa y las ranuras de ventilación del brasero deben estar abiertas. Retirar periódicamente la ceniza que se acumula en el fondo de la barbacoa para evitar que obstruya las ranuras de ventilación.

MANTENGA LA TAPA CERRADA

La tapa debe permanecer cerrada tanto como sea posible porque:

- a) La parrilla permanece lo suficientemente caliente como para dorar la superficie de los alimentos.
- b) Se reduce el tiempo de cocción y se evita que los alimentos se deshidraten
- c) El humo que se forma cuando la grasa y los jugos se evaporan queda atrapado en la barbacoa.
- d) Previene los brotes al limitar el flujo de oxígeno.

APAGANDO LLAMAS

Los brotes son inevitables y tienen un efecto positivo ya que hacen que la superficie de los alimentos a la parrilla se ponga dorada, pero si son demasiado pueden quemar la comida.

Manteniendo la tapa cerrada tanto como sea posible, la cantidad de oxígeno dentro de la barbacoa es limitada y esto ayuda a extinguir las llamas. Si no se pueden controlar las llamaradas, cambie temporalmente a la cocción indirecta hasta que cesen las llamas.

USAR

ELIGE UN LUGAR ADECUADO DONDE COLOCAR LA BARBACOA

- Utilice esta barbacoa solo al aire libre, en un área bien ventilada;
- NO use la barbacoa en un parque, edificio, pasillo cubierto o cualquier otra área cerrada;
- Mantenga siempre la barbacoa sobre una superficie estable y horizontal;
- No utilice la barbacoa a menos de un metro y medio de cualquier material combustible. Son materiales combustibles, entre otros patios, terrazas y pisos de madera.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

RELLENO DE CARBÓN

La elección de la cantidad de carbón depende de los alimentos que desee cocinar y del tamaño de la barbacoa. La tina de carbón no debe llenarse más allá del límite máximo permitido.

PRIMER USO DE LA BARBACOA

Antes de utilizar la barbacoa por primera vez, se recomienda recalentarla y mantenerla muy caliente, con la tapa cerrada durante al menos 30 minutos.

PREPARACIÓN DE LA BARBACOA PARA EL ENCENDIDO

1. Quite la tapa
2. Retire la rejilla de cocción (la superior) de la barbacoa (6)
3. Retire la rejilla de carbón (la rejilla inferior) (2) y retire las cenizas o trozos de carbón del fondo de la rejilla. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas.
4. Abra la rejilla de ventilación del brasero (5), moviendo la perilla hacia arriba girándola ligeramente para liberar la válvula.
5. Vuelva a colocar la rejilla de carbón (la rejilla inferior) (2).

NOTA: Esta guía no contiene instrucciones específicas para el uso de fluido combustible, ya que este fluido se ensucia y puede transmitir un sabor a productos químicos a los alimentos. Si decide utilizar un líquido combustible, siga las instrucciones del fabricante y NUNCA agregue líquido combustible a un fuego encendido.

ENCENDER EL CARBÓN

1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la rejilla de carbón (rejilla inferior) (2) e inserte los cubos más ligeros (se venden por separado) en la pirámide formada.
2. Encienda los cubos con una cerilla larga o un mechero de gas de barril largo. Los cubos de encendedor encenderán el carbón.
3. Espere hasta que el carbón se queme por completo. El carbón se quema en el interior cuando está completamente cubierto con una capa de ceniza blanca.

NOTA: Antes de colocar la comida en la rejilla, asegúrese de que los cubos de encendedor estén completamente gastados y que el carbón esté completamente cubierto con una capa de ceniza. Empiece a cocinar sólo cuando el combustible haya formado una capa superficial de ceniza. Empiece a cocinar sólo cuando el combustible haya formado una capa superficial de ceniza.

4. Cuando el carbón se haya quemado por completo, consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre cómo colocarlo y comenzar a cocinar de acuerdo con su método preferido (cocción directa o indirecta). la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

MÉTODOS DE COCCIÓN A LA PARRILLA

El Conogrill se puede utilizar con dos formas diferentes de cocinar alimentos: con calor directo e indirecto.

COCINAR CON CALOR DIRECTO

El método de cocción directa, es decir, a fuego alto, consiste en una cocción en la que nada se interpone entre el fuego y la comida, que por tanto desarrollan aromas, permanecen jugosos por dentro mientras se cocina hasta el centro.

Con este método de cocción, el calor llega a los alimentos tanto por radiación como por conducción: el calor irradiado por el carbón cocina rápidamente la superficie de los alimentos más cercana al carbón, mientras que las barras de la parrilla de cocción transmiten el calor directamente a la superficie del carbón. comida, creando los signos inconfundibles y apreciados del asado a la parrilla.

Disposición de carbón vegetal para cocción directa.

1. Cuando utilice la barbacoa de carbón, utilice siempre guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor, que cumplan con la norma EN 407, resistencia al calor de contacto de nivel 2 o superior.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

NOTA: Todas las partes de la barbacoa, incluida la manija de la parrilla y la manija de la tapa, la válvula de tiro y las empuñaduras de ventilación, estarán muy calientes. No olvide usar guantes o manoplas para barbacoa para evitar quemaduras en las manos.

2. Cuando el carbón esté ardiendo, distribúyalo uniformemente en la parrilla con pinzas con mangos largos.
3. Reemplace la rejilla de cocción (2).
4. Cierre la tapa de la barbacoa.
5. Precaliente la parrilla durante unos 10-15 minutos.
6. Después de precalentar la parrilla de cocción, límpiela con un cepillo especial con cerdas de acero inoxidable.

NOTA: Use un cepillo para parrilla con cerdas de acero inoxidable; reemplácelo si hay cerdas en la rejilla de cocción o si se desprenden del cepillo.

7. Abra la tapa y coloque la comida en la parrilla.
8. Cierre la tapa de la barbacoa.

NOTA: Cuando retire la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela hacia los lados en lugar de hacia arriba; levantándolo hacia arriba, se puede crear una corriente de aire ascendente, que succionaría las cenizas sobre la comida.

Al final de la cocción:

Cierre la válvula de ventilación del brasero y cierre la tapa para apagar el carbón.

COCINAR CON CALOR INDIRECTO

El método de cocción con calor indirecto se puede utilizar para terminar de cocinar alimentos más espesos o cortes de carne con hueso que se hayan dorado previamente a fuego alto.

Con la cocción indirecta, el calor llega a los alimentos por ambos lados de la barbacoa o solo por un lado. Los alimentos se colocan en la parte sin calentar de la parrilla de cocción (parrilla superior) (6).

El calor se transmite tanto por radiación como por conducción, pero no es tan intenso como en el caso de la cocción directa. Sin embargo, si la tapa de la barbacoa está cerrada, como debe estar, el calor también se transmite de una tercera forma, es decir por convención: el aire caliente fluye hacia arriba, es reflejado por la tapa y las superficies internas del brasero y circula cocinando lentamente los alimentos de manera uniforme, por todos lados.

La superficie de los alimentos cocidos por convección no se vuelve dorada como en el caso en el que la cocción se debe únicamente al calor de radiación y conducción: la comida, en cambio, se cuece más delicadamente hasta el centro, como en el caso de cocinar en un horno.

Disposición de carbón vegetal para cocción indirecta.

1. Cuando utilice la barbacoa de carbón, utilice siempre guantes para barbacoa resistentes al calor o manoplas que cumplan con la norma EN 407, resistencia al calor de contacto de nivel 2 o superior.

NOTA: Todas las partes de la barbacoa, incluido el asa del bol y el asa de la tapa, la válvula de tiro y las asas de las rejillas de ventilación, estarán muy calientes. No olvide usar guantes o manoplas para barbacoa para evitar quemaduras en las manos.

2. Cuando el carbón se queme, distribúyalo con pinzas con mangos largos en uno u otro lado de la comida: colóquelo a los lados del brasero, directamente sobre la parrilla, Entre el pico de carbón coloque una taza especial para recolectar los jugos ese desagüe.
3. Reemplace la rejilla de cocción.
4. Cierre la tapa de la barbacoa.
5. Precaliente la parrilla durante unos 10-15 minutos.
6. Después de precalentar la parrilla de cocción, límpiela con un cepillo especial con cerdas de acero inoxidable.

NOTA: Use un cepillo para parrilla con cerdas de acero inoxidable; reemplácelo si hay cerdas en la rejilla de cocción o si se desprenden del cepillo.

7. Abra la tapa y coloque la comida en la parrilla.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

8. Cierre la tapa de la barbacoa.

NOTA: Cuando retire la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela hacia los lados en lugar de hacia arriba; levantándolo en una dirección recta, se puede crear una corriente de aire ascendente que succionaría las cenizas sobre la comida.

Al final de la cocción:

Cierre la válvula de ventilación del brasero y cierre la tapa para apagar el carbón.

Sección 4

MANTENIMIENTO

Seguridad

Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal que haya leído previamente el manual. Cualquier tipo de limpieza o mantenimiento físico debe realizarse siempre con el brasero-barbacoa apagado y enfriado. Al realizar estas operaciones, siga estrictamente las instrucciones dadas en este manual.

PELIGRO



ALGUNAS PARTES DEL PRODUCTO ALCANZAN TEMPERATURAS PELIGROSAS DURANTE SU USO. ESPERE A QUE SE ENFRÍEN ANTES DE INTERVENIR PARA EL MANTENIMIENTO



El sistema de iluminación (natural y / o artificial) de la zona donde se realicen las operaciones de mantenimiento deberá asegurar los siguientes valores mínimos de iluminancia: 200 lux.

Para cualquier operación de mantenimiento y limpieza, además de las instrucciones contenidas en este manual, se deben observar las normas generales de seguridad y, en su caso, las normas generales de seguridad en el trabajo vigentes en el lugar donde se realicen estas operaciones.

En el mantenimiento físico del sistema es necesario prever el uso de equipos de protección personal (EPI) como:

- Ropa:

cumple con los requisitos esenciales de seguridad vigentes para proteger contra daños mecánicos menores.

- Guantes:

Al trabajar con objetos que aún puedan estar calientes, residuos de combustible, es necesario utilizar guantes con marcado CE como EPI que protegen de todos los riesgos recién analizados.



Mantenimiento periódico

Periódicamente es necesario limpiar el cuerpo externo de la barbacoa-brasero de cualquier acumulación de polvo y suciedad que pueda haberse formado / depositado en la superficie externa. Si es necesario, use un compresor para soplar el polvo. También puede utilizar un paño húmedo no abrasivo que no contenga alcohol ni disolventes agresivos. No utilice esponjas abrasivas, disolventes químicos o detergentes.

Al limpiar el quemador, asegúrese siempre de que esté apagado, sin líquido inflamable y suficientemente frío.

Para vaciar las cenizas de la bandeja dentro del brasero-barbacoa:

- Espere hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo
- Sujete el brasero interior con firmeza y retírelo de la estructura de la barbacoa.
- Vacíe las cenizas y / o los residuos de carbón en una bolsa, asegurándose de que el material esté completamente apagado y no caliente
- Aspire los residuos con un aspirador de cenizas (no incluido)



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Para que el aire circule adecuadamente y la cocción dé mejores resultados, retire las cenizas que se acumulan en el colector y el carbón quemado del fondo del brasero. Antes de continuar con esta operación, asegúrese de que el carbón esté completamente apagado.

Si se forman copos de suciedad dentro de la tapa: durante el uso, la grasa y los vapores de humo se oxidan lentamente, convirtiéndose en carbón y depositándose dentro de la tapa. Limpie el interior de la tapa de grasa carbonizada con un cepillo para parrilla con cerdas de acero inoxidable. Para minimizar este tipo de acumulación, puede pasar una hoja de papel absorbente sobre las superficies internas de la tapa después de cocinar mientras la barbacoa aún está tibia (no caliente).

Si la barbacoa se utiliza en climas especialmente adversos, es aconsejable limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y la sal pueden provocar un mayor deterioro de la superficie externa.

No utilice objetos afilados o limpiadores abrasivos para limpiar las superficies de la barbacoa.

Mantenimiento extraordinario

Se requiere un mantenimiento extraordinario en caso de averías o roturas, accidentes imprevisibles o uso inadecuado del brasero-barbacoa.

Las situaciones que pueden surgir de vez en cuando son completamente impredecibles y, por lo tanto, no es posible describir los procedimientos de intervención adecuados.

Si es necesario, consulte con el servicio técnico del fabricante para recibir las instrucciones adecuadas para la situación.

Todas las intervenciones mecánicas extraordinarias deben en todo caso ser realizadas por personal especializado y autorizado / por nuestro servicio de asistencia.

PONER FUERA DE SERVICIO

Desactivación del brasero-barbacoa

El brasero-barbacoa se produce y construye según criterios de robustez, durabilidad y flexibilidad que permiten su uso durante muchos años. Una vez que ha llegado al final de su vida técnica y operativa, se debe poner fuera de servicio en condiciones en las que ya no se pueda utilizar para los fines para los que fue diseñado y construido en ese momento, permitiendo la reutilización de la materia prima. materiales que lo constituyen.

NOTA



EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS O COSAS RESULTANTES DE LA REUTILIZACIÓN DE PARTES ÚNICAS DE LA BARBACOA-BRASERO PARA FUNCIONES O EN CONFIGURACIONES DE MONTAJE DIFERENTES DE LAS ORIGINALES. EL FABRICANTE RECHAZA CUALQUIER RECONOCIMIENTO, IMPLÍCITO O EXPRESO, DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO DE LAS PIEZAS DE LA BARBACOA-BRASERO REUTILIZADAS TRAS LA DESACTIVACIÓN PARA SU ELIMINACIÓN.



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

Disposición

La posibilidad de reutilizar algunas partes del brasero-barbacoa está sujeta a la total responsabilidad del usuario. Consulte el centro de recolección de desechos ubicado en su área para la recolección de desechos plásticos y metálicos.

NOTA



EL FABRICANTE NO ES RESPONSABLE DE NINGÚN MODO POR DAÑOS CAUSADOS POR LA BARBACOA-BRASERO SI NO SE UTILIZA EN LA VERSIÓN INTEGRAL Y POR LOS USOS Y MÉTODOS DE USO ESPECIFICADOS EN ESTE MANUAL.

EL FABRICANTE NO ES RESPONSABLE DE NINGÚN MODO DE DAÑO A PERSONAS O COSAS QUE RESULTEN DE LA RECUPERACIÓN DE PIEZAS DE LA BARBACOA-BRASERO UTILIZADAS DESPUÉS DE SU ELIMINACIÓN.

EMBALAJE

- Todos los materiales utilizados son compatibles con el medio ambiente y reciclables.
- El envoltorio de embalaje que envuelve la barbacoa, una vez retirado, debe eliminarse en la basura separada, de acuerdo con la normativa vigente.
- La barbacoa debe desecharse en condiciones que ya no se pueda utilizar para el fin para el que se comercializó. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de desechos de metal, piedra y madera. No deseche el embalaje o el producto en el medio ambiente de ninguna manera.

PRODUCTOS DESUSADOS

- En el caso de que los productos se descarten o ya no se utilicen, no se deben considerar residuos sin valor. Mediante la eliminación ecológica se pueden recuperar los diferentes materiales utilizados en la producción de los equipos.
- Le invitamos a consultar las posibilidades actuales de eliminación en su distribuidor especializado o en su administración municipal.

DATOS DE LA COMPAÑÍA

Razón social::	FOCOTTO S.r.l.
Sede de la empresa:	via Pasquinelli, 7/A, 60035 Jesi (AN)
Número de IVA:	02686370426
Fax	+39 0731 200882
E_mail:	info@focotto.com
Sitio web	www.focotto.com



FOCOTTO srl
Via Pasquinelli, 7/A
60035 Jesi (ANCONA) – ITALY
tel. +39 0731 200882
fax. +39 0731 690584
e-mail: info@focotto.com

GARANTÍA

Las reglas de garantía, enumeradas en su totalidad en el contrato de compra, son válidas solo si el producto se utiliza en las condiciones de uso proporcionadas.

La garantía no se extiende a daños causados por inexperiencia o negligencia en el uso del producto, o por mal almacenamiento.

Los productos vendidos por nosotros están cubiertos por una garantía con respecto a las siguientes condiciones:

- 1** La garantía tiene una vigencia de 12 o 24 meses según el tipo de comprador (legal o particular).
- 2** La empresa fabricante se compromete a reemplazar, a su discreción, los productos fabricados incorrectamente, solo después de un cuidadoso control y verificación de una mala construcción.
- 3** Los gastos de transporte y / o envío en caso de uso incorrecto de la garantía corren siempre a cargo del comprador.
- 4** Durante el período de garantía, los productos reemplazados pasan a ser propiedad del fabricante.
- 5** Solo el comprador original que haya cumplido con las instrucciones de uso normal, limpieza y almacenamiento contenidas en el manual puede beneficiarse de esta garantía. Nuestra responsabilidad de garantía vence cuando: el propietario original transfiere la propiedad del producto o se han realizado cambios en el producto.
- 6** La garantía no incluye los daños resultantes de un estrés excesivo, como el uso del producto después de comprobar una anomalía, el uso de métodos de funcionamiento inadecuados, así como el incumplimiento de las instrucciones de uso.
- 7** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por las dificultades que puedan surgir en la reventa o uso en el extranjero debido a las disposiciones vigentes en el país en el que se vendió el producto.
- 8** El producto o parte del defectuoso debe ser entregado al fabricante para su reemplazo; de lo contrario, la pieza reemplazada se cargará al comprador.

Aviso: El derecho de garantía es válido después de completar y enviar el formulario a continuación por correo postal a la siguiente dirección: Focotto Srl, Via A. Pasquinelli 7 / A, 60035 - Jesi (AN) o por correo electrónico a clienti@focotto.com



NOTA

EL INCUMPLIMIENTO DE LOS MÉTODOS DE USO DEL PRODUCTO DESCRITOS EN ESTA DOCUMENTACIÓN LLEVARÁ A LOS TÉRMINOS DE GARANTÍA

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Datos de los clientes

Nombre y apellido: _____
Dirección: _____ Código postal: _____
Ciudad: _____ Distrito: _____
Teléfono: _____
Email: _____

Firma: _____

La garantía es válida bajo las condiciones descritas en el folleto.
Adjunte su factura o recibo fiscal que acredite la compra o copia de los mismos.

Para ser enviado dentro de los 8 días siguientes a la fecha de compra a:

Focotto S.r.l.
Via A. Pasquinelli 7 / A - 60035 Jesi (AN)
Tel +39 0731 200882
o registrando la garantía enviando un correo electrónico con el cupón a info@focotto.com

Datos del dispositivo

Modelo: _____

Fecha de producción: _____

Datos de compra: _____

Distribuidor (sello y firma)

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

De conformidad con el ARTÍCULO 13 DEL REGLAMENTO 679/2016 (Reglamento general europeo de protección de datos o GDPR), FOCOTTO s.r.l. empresa, responsable del tratamiento, informa que sus datos personales se almacenan en nuestros archivos informáticos y en papel, y serán utilizados por nuestra empresa para dar seguimiento a sus solicitudes (ampliación de la garantía de los productos adquiridos). Para los mismos fines y para informes de grupo, se pueden comunicar a Focotto s.r.l. De conformidad con los arts. Del 15 al 21 de Reg. 679/2016 tiene derecho a obtener la confirmación de la existencia o no de dichos datos y a conocer su contenido y origen (el llamado Acceso art. 15), verificar su exactitud o solicitar su integración o actualización, o corrección (art. 16). De conformidad con los siguientes artículos, tiene derecho a solicitar la Cancelación (art. 17), la Limitación (art. 18), la Portabilidad (art. 20), la Oposición (art. 21), dirigiéndose a nuestra Oficina de Administración.

Fecha _____

Firma _____

UNA GARANTÍA FOCOTTO

1. Antes de encender la barbacoa, lea atentamente las instrucciones de uso.
2. Todos los defectos de material y fabricación se reparan gratuitamente (piezas y mano de obra) con el único cargo del derecho de salida. Rechazamos expresamente cualquier otro reclamo y reclamo.
3. Esta garantía no es válida si las reparaciones y / o reemplazos son realizados por técnicos no autorizados o si se instalan piezas no originales en el aparato.
4. La garantía no se aplica a las piezas sometidas a un desgaste normal ni a todas las piezas que puedan resultar dañadas durante el transporte.
5. La garantía es válida únicamente en el contexto de uso que respeta el método de uso indicado en el manual de uso y mantenimiento.
6. Los gastos de envío del producto o piezas corren siempre a cargo del comprador.
7. La garantía es válida únicamente en el territorio nacional.
8. El derecho de garantía es válido después del envío de este cupón, debidamente cumplimentado, a:

FOCOTTO SRL
Via A. Pasquinelli 7 / A - 60035 Jesi (AN) Italia

1. USO DE LA BARBACOA

- Utilizar la barbacoa al aire libre y alejada de cualquier tipo de combustible no apto para su funcionamiento.
- No mueva la barbacoa con el fuego encendido.
- Antes de encender la barbacoa, lea atentamente el manual de uso y mantenimiento suministrado
- Mantenga la parrilla a una distancia adecuada de muebles y materiales inflamables.
- No coloque ningún objeto sobre la tapa del aparato.
- Apague la barbacoa cuando haya terminado de usarla, asegurándose de cumplir con todas las advertencias que se dan en el manual de uso y mantenimiento suministrado.

IMPORTANTE: el certificado de garantía debe conservarse y mostrarse, completo con todos sus puntos, en cada solicitud de asistencia. Bajo pena de vigencia de la garantía.

