



UNO STILE TUTTO ITALIANO

MANUALE

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

BARBECUE



STEAKHOUSE



Gentile Cliente,

nel ringraziarLa per aver scelto un nostro prodotto, La invitiamo a leggere attentamente il manuale in dotazione in tutto il suo contenuto in quanto sono presenti tutte le indicazioni per una corretta installazione, uso e manutenzione.

La informiamo, inoltre, che il manuale deve essere conservato con garanzia allegata fino al demolimento e smaltimento a Suo carico del prodotto (attraverso enti territoriali competenti).

In caso di ulteriori chiarimenti, rivolgersi sempre al rivenditore o ai centri assistenza autorizzati VIBROK.

TECNO FUOCO SRL

Sede legale: Via Fontana dell'Oste, 29A
00034 Colleferro (RM)

Stabilimenti: Via Palianese Sud
Località Cervinara
03018 Paliano (FR)
www.vibrok.it

INDICE

1. INTRODUZIONE	4
1.1 DESCRIZIONE	4
1.2 COSTRUTTORE	4
1.3 CONSEGNA DEL PRODOTTO	4
1.4 RESPONSABILITÀ	4
1.5 GARANZIA LEGALE	4
1.6 SICUREZZA	5
1.7 NOTE PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE	6
2. INSTALLAZIONE	7
2.1 SCARICO	7
2.2 POSIZIONAMENTO	7
2.3 DISTANZE DI SICUREZZA	8
2.4 MONTAGGIO ACCESSORI	9
2.4.1 GRIGLIA COTTURA	9
3. UTILIZZO	10
3.1 COMBUSTIBILE	10
3.2 PRIMA ACCENSIONE	10
3.3 PIASTRA ARIA COMBURENTE	11
3.4 AVVIO	11
3.4.1 REGOLAZIONE ARIA	12
3.5 PREPARAZIONE PIANO COTTURA	12
3.6 FUNZIONAMENTO	12
3.7 SPEGNIMENTO	13
4. MANUTENZIONE	13
4.1 PULIZIA PIANO COTTURA	13
4.2 PULIZIA CAMERA COMBUSTIONE	14
4.3 PULIZIA PARTI ESTERNE	15
5. DATI TECNICI	16
5.1 STEAKHOUSE	16
5.2 STEAKHOUSE CON BASE QUADRATA	17
5.3 STEAKHOUSE CON BASE RETTANGOLARE	18
6. NOTE	19
7. GARANZIA	21

1. INTRODUZIONE

1.1 DESCRIZIONE

Barbecue a legna e carbonella da esterno, con struttura in acciaio COR-TEN ossidato, piano cottura in acciaio inox alimentare 304 non tossico certificato per il contatto con gli alimenti e camera di combustione con mattoni refrattari.

Disponibile nella versione solo braciere, con base quadrata o con base rettangolare con piano di lavoro.

Struttura in COR-TEN trattata con cera per rendere brillante la superficie e stabilizzare il processo di ossidazione.

Nella versione full optional è completo di griglia in acciaio inox.

1.2 COSTRUTTORE

TECNO FUOCO S.R.L.

1.3 CONSEGNA DEL PRODOTTO

Il prodotto viene consegnato in un imballo adeguato ai lunghi trasporti e posizionato su un pallet, che ne permette la movimentazione tramite carrelli elevatori e/o altri macchinari.

Rimuovere l'imballo solo al raggiungimento del luogo dell'installazione e assicurarsi dell'integrità di ogni singola parte.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente. Maneggiare con cura durante la movimentazione, evitando strappi o movimenti bruschi.

1.4 RESPONSABILITÀ

Per l'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale, per l'utilizzo di

ricambi non originali, per modifiche non autorizzate effettuate sul prodotto, per errata o mancata manutenzione e per eventi eccezionali, la Tecno Fuoco s.r.l. declina ogni responsabilità civile o penale.

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto.

I prodotti già presenti sul mercato non verranno considerati carenti o inadeguati a seguito di eventuali modifiche, aggiornamenti o applicazioni di nuove tecnologie su macchine di nuova generazione.

Gli schemi riportati nel manuale sono indicativi: non sono dunque strettamente riferiti al prodotto specifico e non sono in nessun caso vincolanti e contrattuali.

La responsabilità delle opere eseguite è considerata a carico dell'utilizzatore e dell'installatore, il quale è tenuto a verificare la corretta installazione del prodotto, attenendosi alla legislazione locale dello Stato in cui è installato e del manuale d'uso e manutenzione dato in dotazione.

1.5 GARANZIA LEGALE

In base alla Direttiva 1999/44/CE, per poter usufruire della garanzia legale, oltre ad attenersi scrupolosamente a questo manuale e alle condizioni di garanzia riportate, occorre:

- 1. Spedire il tagliando di garanzia allegato compilato in ogni sua parte e nei tempi prescritti;**
2. Comunicare al rivenditore la richiesta di intervento;
3. Lavorare rispettando sempre le finalità d'impiego del prodotto;

4. Effettuare sempre una diligente e costante manutenzione.

1.6 SICUREZZA

1. Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle norme nazionali ed europee, devono essere rispettati nell'installazione del prodotto;
2. Si raccomanda l'utilizzo di DPI (dispositivi di sicurezza individuale) prima di procedere con il montaggio;
3. In caso di utilizzo in condominio, è necessario avere il consenso dell'amministratore;
4. È vietato non installare, rimuovere o manomettere uno dei dispositivi di sicurezza di cui dispone il prodotto;
5. Non effettuare alcuna modifica non autorizzata, pena il decadimento della garanzia;
6. Utilizzare solo ricambi originali raccomandati dal costruttore;
7. Il posizionamento del barbecue deve garantire facile accesso per la pulizia dell'apparecchio stesso;
8. Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi;
9. È vietato installare il barbecue in garage, cantine, rimesse, magazzini di materiali combustibili;
10. Assicurarsi che il pavimento possa sopportare il peso del prodotto e degli accessori;
11. Prima di mettere in funzione il barbecue, assicurarsi di aver tolto tutti gli accessori dalla camera di combustione e dal cassetto raccogli cenere;
12. Seguire scrupolosamente il programma di manutenzione ordinaria e straordinaria, come indicato sul manuale;
13. Non eseguire lavori di manutenzione, pulizia o spostamenti durante il funzionamento o a macchina calda;
14. È assolutamente vietato l'utilizzo di qualsiasi altro combustibile solido o liquido differente dalla legna certificata;
15. Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del barbecue;
16. Il barbecue deve essere utilizzato esclusivamente per cuocere alimenti;
17. Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito;
18. Non usare fiamme libere vicino al barbecue;
19. Usare sempre guanti e presine ignifughe;
20. È assolutamente vietato inserire le mani all'interno della camera di combustione durante il funzionamento;
21. Provvedere al carico della legna utilizzando una protezione adeguata (es. guanti ignifughi);
22. Utilizzare attrezzi e posate resistenti alle alte temperature;
23. Non utilizzare oggetti contenenti materiale plastico, in quanto potrebbero fondersi per le alte temperature e danneggiare il barbecue;
24. Bruciare una corretta quantità di legna, senza eccedere o sovraccaricare la camera di combustione;

25. In fase di lavoro evitare di toccare le superfici esterne le quali, a seguito di un utilizzo continuo, potrebbero raggiungere temperature elevate;
26. Non utilizzare il barbecue in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura;
27. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Questo apparecchio non è idoneo all'uso da parte di persone (compresi minori) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, in assenza di supervisione o istruzioni in merito all'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza;
28. Non posizionare lo stendibiancheria o oggetti infiammabili in prossimità del barbecue;
29. Non sedersi o salire sui piani di appoggio;
30. Non utilizzare il barbecue come supporto o ancoraggio di qualsiasi tipo;
31. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture di cibi che possono liberare grassi od oli, in quanto potrebbero incendiarsi;
32. Non spegnere il fuoco con acqua o sale;
33. In caso di dubbi, non prendere iniziative ma contattare il rivenditore o l'azienda produttrice.

1.7 NOTE PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE

Le parti in legno dell'imballo, il cartone e la pellicola devono essere portati nei centri locali di riciclaggio materiali.

Lo smaltimento e la demolizione del prodotto sono a carico e responsabilità del proprietario.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, basta che si ricorra a persone autorizzate all'eliminazione delle materie che compongono il barbecue (attenendosi alle norme vigenti nel paese dove viene effettuato lo smaltimento).

Non abbandonare il barbecue in aree non autorizzate, poichè causa di pericolo a persone ed animali.

La responsabilità per eventuali danni resta a carico del proprietario del barbecue.

Il presente manuale ed eventuali relativi documenti, dovranno essere distrutti insieme al prodotto.

2. INSTALLAZIONE

Per la corretta installazione del barbecue e per prevenire eventuali anomalie di funzionamento, si riportano di seguito alcuni consigli in conformità alle normative vigenti in materia.

Il barbecue deve essere posizionato in un luogo aperto e ben arieggiato.

Durante lo scarico e il posizionamento, maneggiare il barbecue con guanti e protezioni adeguate in quanto, le parti in acciaio COR-TEN possono causare macchie arancioni su pelle, vestiti e superfici su cui si trovano.

N.B. È vietato posizionare il barbecue in garage, cantine, rimesse o magazzini di materiali combustibili.

2.1 SCARICO

Il barbecue viene consegnato perfettamente imballato e posizionato su un pallet.

Arrivato a destinazione, potrà essere scaricato con sponda idraulica o con altro mezzo idoneo e posizionato in un luogo pianeggiante (il manovratore dovrà prestare un'adeguata attenzione e scaricare il barbecue con movimenti lenti e continui per non esporlo a sollecitazioni e cadute).

Una volta rimosso l'imballo, si consiglia di procedere con il posizionamento avvalendosi di almeno 2 persone (4 per il modello con base rettangolare).

Per il modello con base quadrata o rettangolare, è possibile usare barre o morali in legno da far passare sotto il barbecue, facendo attenzione a non sbilanciarlo e avendo cura di non graffiare la struttura (Fig.1).

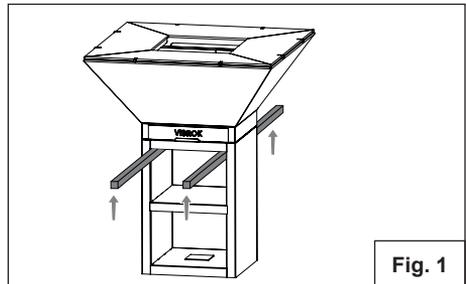


Fig. 1

N.B. Danni causati da un'errata movimentazione del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

2.2 POSIZIONAMENTO

Il posizionamento è molto importante, sia per la vostra sicurezza che per quella altrui.

Il barbecue deve essere messo in piano e posizionato su una superficie ignifuga adeguata.

Non posizionare il barbecue su superfici inclinate, in prossimità di discese (Fig.2) o direttamente su superfici instabili (terra, sabbia, ghiaia) ma realizzare una base solida che abbia una capacità portante adeguata al peso e alle dimensioni del prodotto.

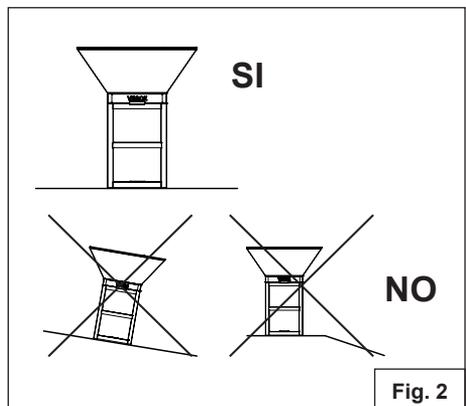


Fig. 2

Assicurarsi che il pavimento sia sufficientemente livellato e che il barbecue sia perfettamente stabile in quanto, movimenti involontari durante l'utilizzo, potrebbero risultare molto pericolosi.

Per il modello con base quadrata, è possibile fissare la struttura con uno stop utilizzando il foro predisposto (**Fig.3**).

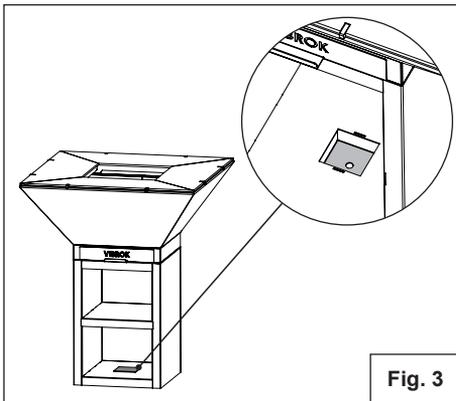


Fig. 3

Una volta ancorato il barbecue, coprire il foro alla base con la piastra in acciaio COR-TEN (**A**) in dotazione (**Fig.4**).

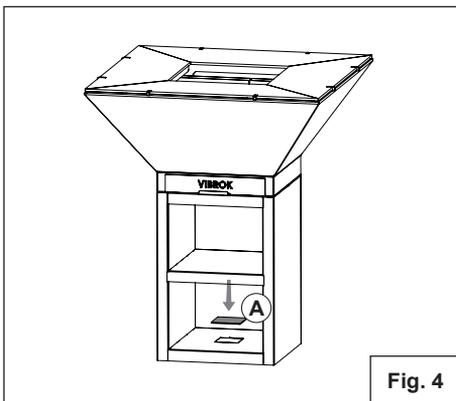


Fig. 4

Si consiglia di posizionare il barbecue al riparo da vento o forti correnti d'aria.

Le parti in acciaio COR-TEN possono causare macchie arancioni su pelle, vestiti e superfici su cui si trovano.

In caso di pioggia, potrebbe fuoriuscire acqua corrosiva che andrà a macchiare in modo permanente superfici chiare o parti in legno.

N.B. Danni causati da un errato posizionamento del prodotto o dalle macchie causate dalla corrosione, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

2.3 DISTANZE DI SICUREZZA

La causa principale di incendi è dovuta al mancato rispetto delle distanze di sicurezza.

È fondamentale, quindi, che il barbecue venga posizionato ad opportuna distanza dai materiali infiammabili.

Se questi si trovano a contatto con il prodotto (es. pavimenti in legno, pareti in legno, ecc.) è necessario procedere con un isolamento adeguato.

Le distanze minime di sicurezza sono le seguenti (**Fig.5**):

- Posteriore: 20 cm
- Laterale: 20 cm
- Frontale: 150 cm

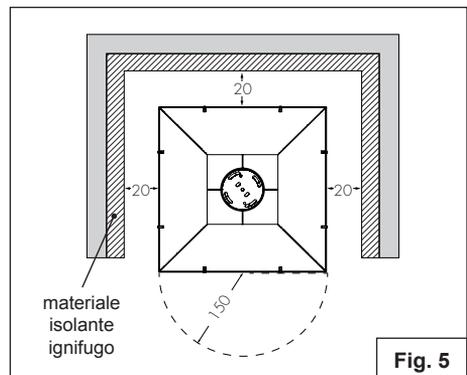


Fig. 5

Se posizionato in giardino, il barbecue deve rimanere a una **distanza min. di 6 m** da piante, alberi, costruzioni, confini e materiali infiammabili, vista la probabile presenza di particelle incandescenti nell'aria (**Fig.6**).



Non toccare e non avvicinarsi con materiale infiammabile alle superfici esterne della camera di combustione che, in seguito ad utilizzo prolungato del prodotto, possono raggiungere temperature elevate.

Non riporre materiale infiammabile nel ripiano sotto la camera del barbecue.

N.B. Danni causati da un errato posizionamento del prodotto, non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

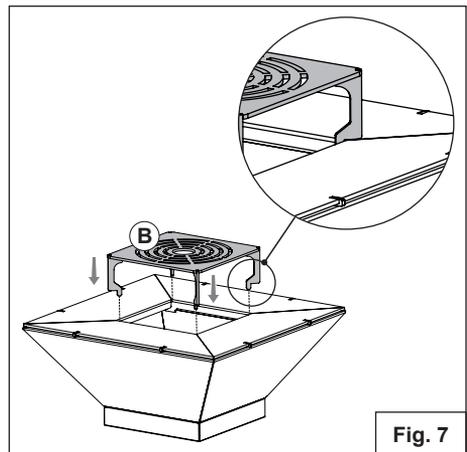
2.4 MONTAGGIO ACCESSORI

Il barbecue STEAKOUSE è dotato di accessori che possono essere richiesti anche successivamente all'acquisto.

2.4.1. GRIGLIA COTTURA

In acciaio inox - 39x39x13H cm.

Posizionare la griglia (**B**) al centro del piano cottura, facendo attenzione che i piedini alla base poggino correttamente sugli angoli delle piastre in acciaio (**Fig.7**).



3. UTILIZZO

Il barbecue deve essere utilizzato in un luogo aperto e ben arieggiato.

Prima di procedere con l'avvio del barbecue, accertarsi che:

- non siano presenti accessori all'interno della camera di combustione o del cassetto raccogli cenere;
- tutte le pellicole di protezione siano state rimosse;
- il cassetto raccogli cenere sia posizionato correttamente;
- gli elementi interni alla camera di combustione siano posizionati correttamente;
- il barbecue sia perfettamente stabile.

⚠ Tutte le operazioni devono essere effettuate utilizzando una protezione adeguata (es. guanti ignifughi). Prestare attenzione a non macchiare i vestiti quando si toccano gli elementi in acciaio COR-TEN.

3.1 COMBUSTIBILE

Il barbecue deve essere alimentato con legna vergine ben stagionata di piccolo taglio e certificata secondo le normative europee (UNI EN ISO 17225-5).

Può essere utilizzata anche la carbonella, ma si consiglia un utilizzo insieme alla legna.

La legna possiede caratteristiche diverse che influenzano la cottura e i sapori del cibo.

È sconsigliato l'uso di conifere (abete, pino, sequoie, ecc) o legna ricca di oli aromatici (mirto, eucalipto, ecc) in quanto, le sostanze rilasciate dalla combustione, possono provocare un veloce deterioramento dei componenti interni.

Rovere, faggio e rovere, invece, hanno un'ottima resa e portano velocemente il barbecue a temperatura.

Qualunque tipo di legna si decida di bruciare, ricordare sempre di spaccarla per ridurre l'umidità che vi potrebbe essere contenuta.

⚠ NON bruciare legna verniciata, oleosa o resinosa e NON accendere il fuoco con liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) o con accendifuoco derivati da petrolio o di origine chimica.

3.2 PRIMA ACCENSIONE

⚠ Prima di poter cucinare sul barbecue, è necessario accenderlo senza cibi per almeno 2 volte, così da permettere l'uscita di odori sgradevoli prodotti dai nuovi componenti.

Ogni accensione deve essere effettuata in modo lento e graduale, per permettere un riscaldamento omogeneo, l'evaporazione dell'umidità contenuta, l'assestamento di tutti i componenti ed evitare così shock termici.

Procedere nell'immediato con cariche eccessive di legna, risulterebbe inutile allo scopo e potrebbe compromettere la struttura.

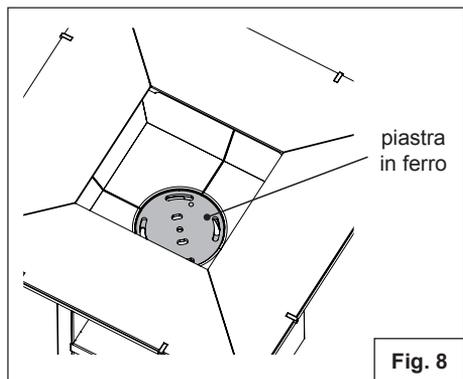
Le prime accensioni (che siano dopo l'installazione, a inizio stagione o dopo lunghi periodi di inattività) devono essere effettuate con cariche ridotte di legna (max 2/3 kg) a regimi bassi e prolungati.

Durante le prime accensioni eventuali odori sgradevoli o fumi, causati dall'evaporazione o dall'essiccamento di alcuni materiali utilizzati, sono del tutto normali e potrebbero protrarsi per qualche giorno fino a svanire del tutto.

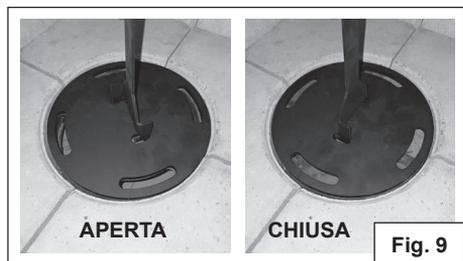
N.B. Crepature, piccole fessure e leggeri rumori di assestamento che potrebbero presentarsi sono tecnicamente possibili a causa della dilatazione termica, non pregiudicano le caratteristiche o il funzionamento del prodotto e non sono qualificabili come vizi e/o difetti.

3.3 PIASTRA ARIA COMBURENTE

Al centro della camera di combustione è presente una piastra in ferro che permette di regolare l'afflusso di aria comburente necessaria per la combustione (Fig.8).

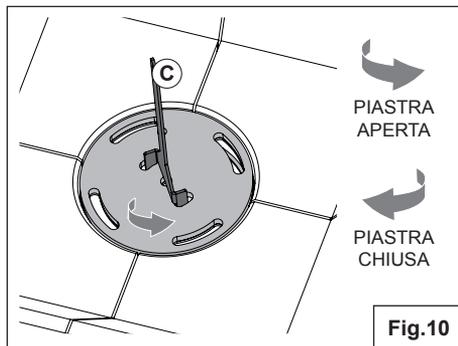


Prima di procedere con l'accensione, si consiglia di posizionare la piastra in modalità "APERTA" (Fig.9).



In questo modo è più facile poter gestire l'accensione del barbecue in caso di legna troppo umida o pezzi troppo grandi.

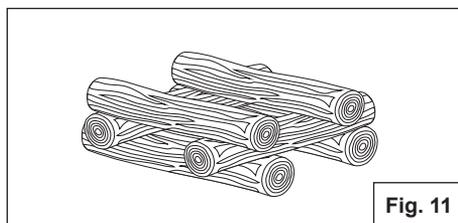
Per aprire la piastra inserire il gancio in dotazione (C) all'interno degli appositi fori e girare in senso anti-orario (Fig.10)



3.4 AVVIO

⚠ Durante il funzionamento non lasciare MAI il barbecue incustodito.

1. Alloggiare al centro del piano pezzetti di legno sottile e ben stagionato, posizionandoli a 2 a 2 (Fig.11);



2. Avviare la fiamma utilizzando un pezzetto di carta o un accendifuoco e ponendolo alla base della catasta;
3. Man mano che la fiamma procede, aggiungere poco per volta ciocchi di legna più grandi (max 35 cm);
4. Non eccedere con le cariche di legna. Risulterebbe inutile allo scopo e potrebbe compromettere la struttura e risultare molto pericoloso, causando fuoriuscite di fiamme troppo alte;

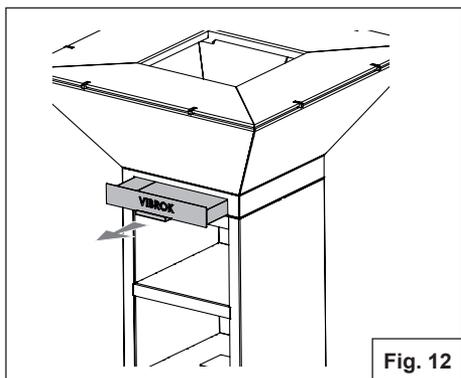
- Quando inizia a crearsi la brace, distribuire i carboni ardenti verso l'esterno per scaldare uniformemente le piastre in acciaio e continuare ad aggiungere nuova legna nel mezzo per tutto il tempo che si vorrà mantenere caldo il piano di cottura.

N.B. La temperatura esterna e le condizioni meteorologiche incidono sul tempo necessario per scaldare correttamente il piano di cottura. In Primavera ed Estate il tempo si aggira intorno ai 30 minuti, mentre in Autunno e Inverno possono volerci fino a 50/60 minuti.

3.4.1. REGOLAZIONE ARIA

Durante la fase di avvio (o di funzionamento) è possibile controllare la combustione tramite l'apertura del cassetto raccogli cenere.

Nel caso fosse necessaria più aria per aiutare la combustione, è sufficiente lasciare il cassetto aperto qualche centimetro (Fig.12).



3.5 PREPARAZIONE PIANO COTTURA

Per avere il piano cottura di un bel colore marrone, si consiglia di utilizzare olio d'oliva nel primo trattamento delle piastre in acciaio.

Questo trattamento migliora la cottura degli alimenti e protegge il piano.

- Pulire le piastre in acciaio con un panno umido;
- Accendere il barbecue;
- Utilizzare un panno o un tovagliolo di carta per distribuire uniformemente l'olio d'oliva su tutto il piano di cottura;
- Ripetere la procedura fino a quando il barbecue non avrà raggiunto la temperatura desiderata;
- Continuare ad applicare l'olio per la successiva ora. Le piastre assorbiranno l'olio caldo e, dopo 2 o 3 usi, diventeranno di colore marrone scuro o nero.

⚠ Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti che potrebbero danneggiare il piano fuoco e la struttura.

3.3 FUNZIONAMENTO

A seconda della temperatura esterna e delle condizioni meteorologiche, il piano di cottura raggiungerà una temperatura più alta nel centro e più bassa verso gli angoli esterni.

Una volta che il piano sarà caldo, versare poco olio d'oliva nel punto in cui si vuole cucinare e pulirlo con un tovagliolo di carta.

Durante la cottura, aggiungere l'olio a seconda dell'esigenza.

Dopo i primi utilizzi è possibile utilizzare oli con punto di fumigazione più alto, come olio di semi di girasole, di arachidi, ecc.

In fase di lavoro evitare di toccare le superfici esterne senza una protezione adeguata, in quanto potrebbero raggiungere temperature elevate.

La struttura è pensata e progettata per resistere all'uso normale e prolungato.

I principali danni alla camera di cottura e al piano in acciaio sono causati da:

- uso di accendifuochi non ecologici;
- cariche di legna eccessive;
- temperature superiori ai 450° C;
- uso di legna umida che può causare shock termici;
- uso di combustibili diversi da quelli raccomandati;
- urti accidentali.

In nessun modo, nè la Tecno Fuoco s.r.l. nè il rivenditore potranno rispondere di danni procurati da una delle cause elencate o da un cattivo utilizzo del barbecue.

3.4 SPEGNIMENTO

Per spegnere il barbecue, attendere che le fiamme si estinguano e si formi la cenere.

⚠ Non spegnere il fuoco con acqua o sale.

Solo quando il barbecue sarà completamente freddo da almeno 60 minuti, si potrà procedere con la rimozione della cenere con gli appositi strumenti (spazzola e palette optional).

Il barbecue può rimanere caldo per diverse ore dopo l'uso.

⚠ Assicurarsi che non siano presenti carboni ardenti prima di rimuovere la cenere.

4. MANUTENZIONE

Il barbecue necessita di poche e semplici accortezze per poter garantire un regolare funzionamento.

Per un buon mantenimento, si consiglia di lasciarlo pulito dopo ogni utilizzo.

⚠ ATTENZIONE

Prima di procedere con le operazioni di pulizia assicurarsi che:

- tutte le parti del barbecue siano fredde;
- ceneri e braci siano completamente spente;
- vengano utilizzati i dispositivi di protezione individuale.

⚠ È possibile trovare brace tra i cumuli di cenere anche molte ore dopo lo spegnimento del barbecue.

4.1 PULIZIA PIANO COTTURA

Terminata la cottura, far scivolare i residui di cibo all'interno della camera di combustione utilizzando una spatola (**Fig.13**).

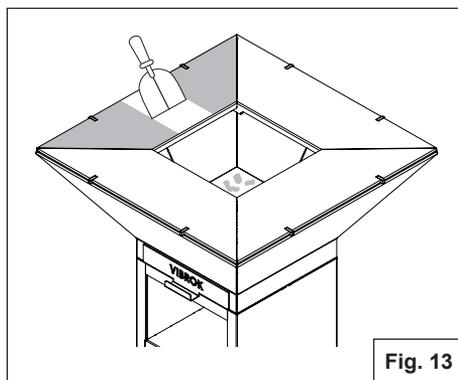


Fig. 13

A piano di cottura freddo, pulire le piastre in acciaio con un panno umido.

Si consiglia di pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo, in modo da rimuovere più facilmente i residui ed evitare così che brucino all'accensione successiva.

4.2 PULIZIA CAMERA COMBUSTIONE

1. Per rimuovere la piastra in ferro sul fondo della camera di combustione, utilizzare il gancio in dotazione (C) (Fig.14)

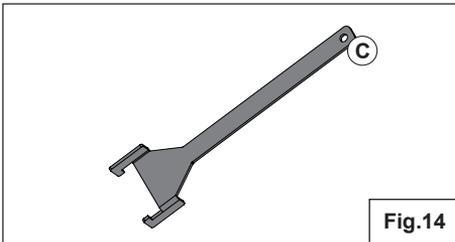


Fig.14

2. Inserire il gancio all'interno dei fori centrali (C) e fare uno scatto in senso orario per agganciare la piastra (Fig.15);

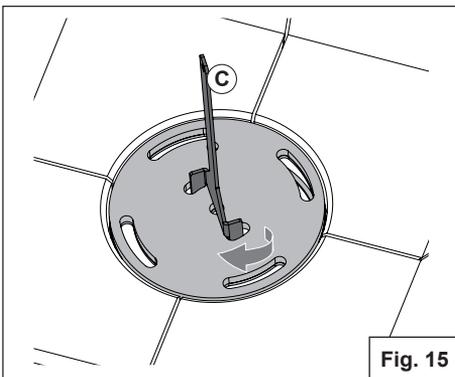


Fig. 15

3. Rimuovere la piastra in ferro, assicurandosi che sia ancorata correttamente al gancio;

4. Con l'aiuto di uno spazzolino apposito, far cadere la cenere nel cassetto sottostante attraverso la griglia in acciaio (D) (Fig.16);

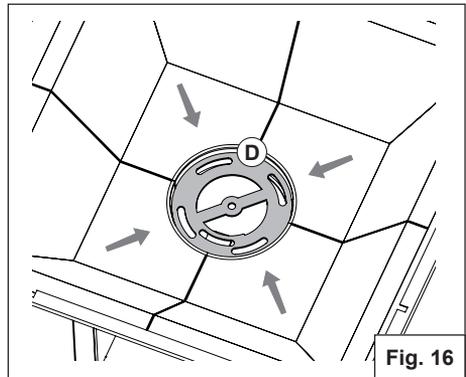


Fig. 16

5. Rimuovere il cassetto raccogli cenere in acciaio (E) e svuotarne in contenuto (Fig.17);

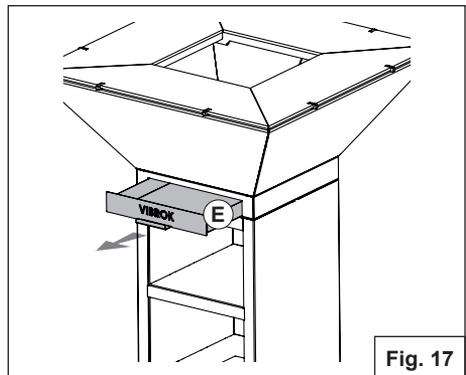


Fig. 17

6. Una volta terminata la pulizia, riposizionare il cassetto raccogli cenere e la piastra in ferro, facendo attenzione a inserire correttamente il perno nel suo alloggiamento (Fig.18).

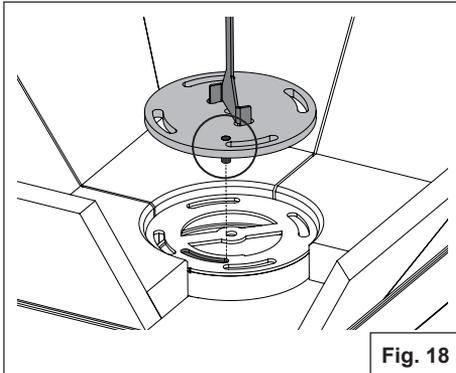


Fig. 18

⚠ Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti che potrebbero danneggiare le parti in refrattario.

4.3 PULIZIA PARTI ESTERNE

Per pulire la struttura è sufficiente passare un panno morbido umidificato solo con acqua.

NON utilizzare detergenti e NON bagnare con acqua fredda mentre il rivestimento è ancora caldo, in quanto lo shock termico potrebbe danneggiare il barbecue.

La struttura del barbecue STEAKHOUSE è realizzata in COR-TEN, un acciaio altamente resistente alle condizioni atmosferiche la cui caratteristica principale è quella di autoprotettersi dalla corrosione attraverso l'ossidazione e la creazione di una patina protettiva, che gli conferisce la caratteristica colorazione giallo/ocra.

Questo processo viene realizzato artigianalmente in fase di produzione, attraverso trattamenti specifici che contribuiscono a formare l'ossidazione in poche ore.

Alla fine della lavorazione, il barbecue viene trattato con una cera specifica per COR-TEN che stabilizza il processo di ossidazione e fissa il colore, rendendolo omogeneo e conferendogli una colorazione bruna.

Il sottile strato di cera annulla la generazione di spolverio tipico del COR-TEN naturale e lo rende liscio e piacevole al tatto.

La durata del trattamento non è quantificabile poiché varia in base all'ossidazione dell'acciaio e al contatto con l'acqua piovana. Si consiglia di ripetere il trattamento con la cera specifica qualora, toccando la struttura, si rilevi una cessione di spolvero eccessiva.

Nonostante il trattamento fissante, alcune parti potrebbero avere colori diversi e cambiare nel tempo. Questo non comporta in alcun modo motivo di contestazione, in quanto è una caratteristica peculiare dell'acciaio COR-TEN.

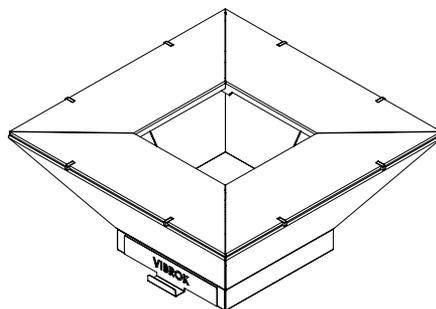
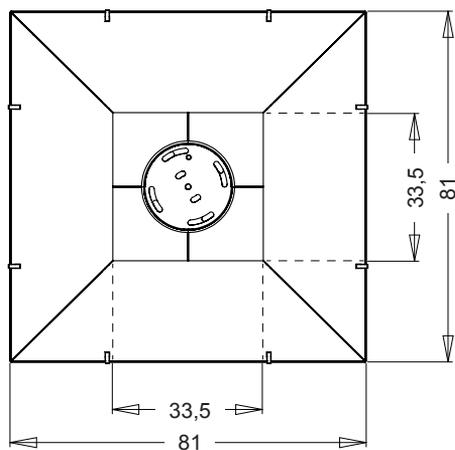
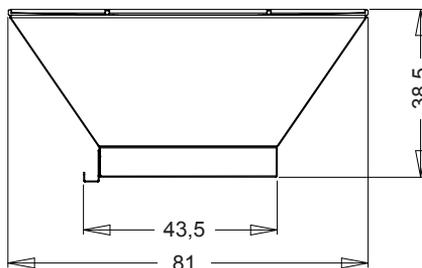
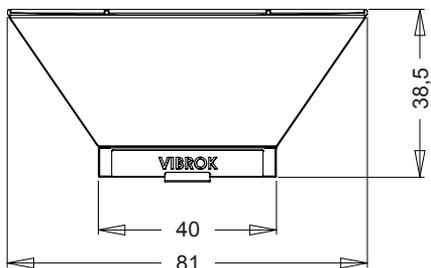
Le parti in acciaio COR-TEN possono causare macchie arancioni su pelle, vestiti e superfici su cui si trovano.

In caso di pioggia, potrebbe fuoriuscire acqua corrosiva che andrà a macchiare in modo permanente superfici chiare o parti in legno.

N.B. Danni relativi a macchie causate dalla corrosione non sono imputabili all'azienda costruttrice e la solleva da ogni responsabilità civile o penale.

5. DATI TECNICI

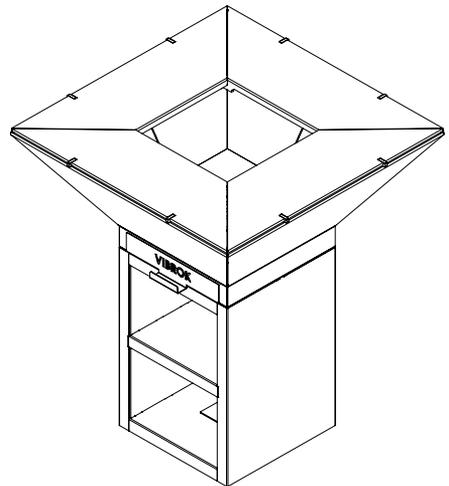
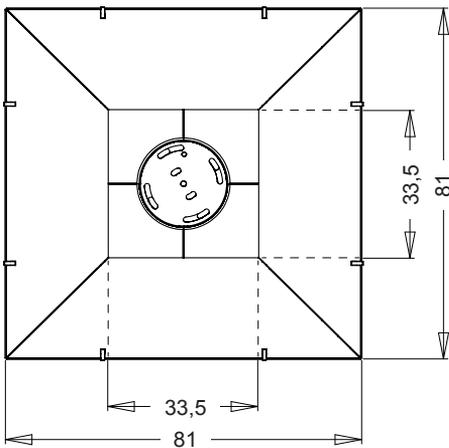
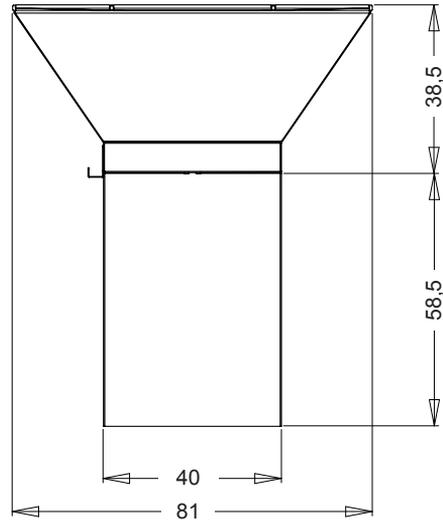
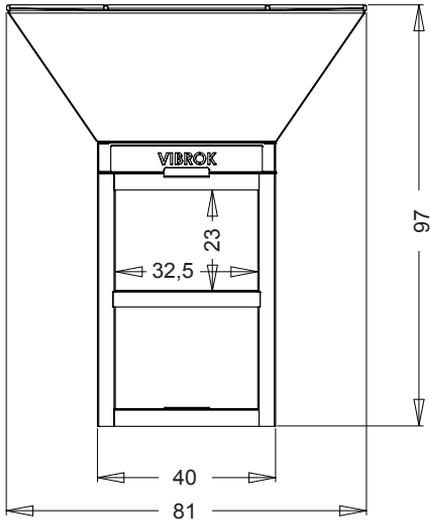
5.1 STEAKHOUSE



Dimensioni (cm)

STEAKHOUSE	
Ingombro	81 L x 81 P x 38,5 H cm
Peso	~ 123 kg

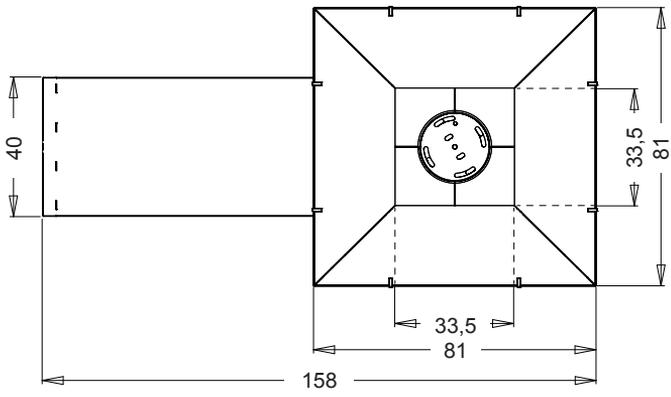
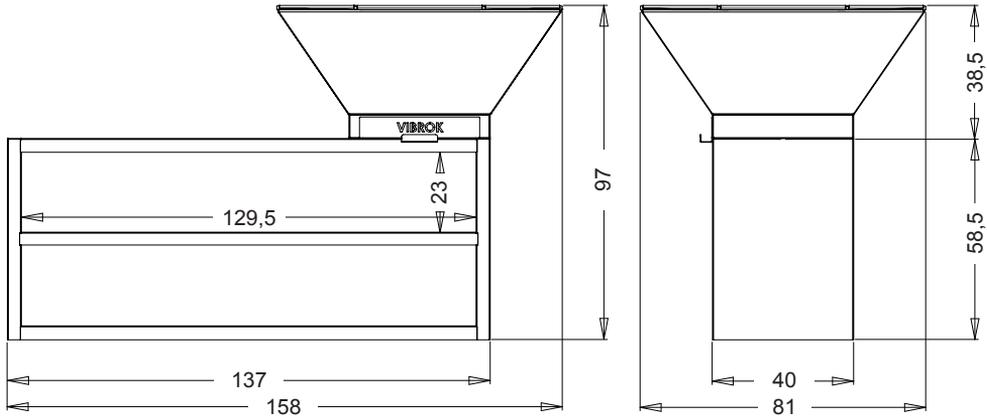
5.2 STEAKHOUSE con base QUADRATA



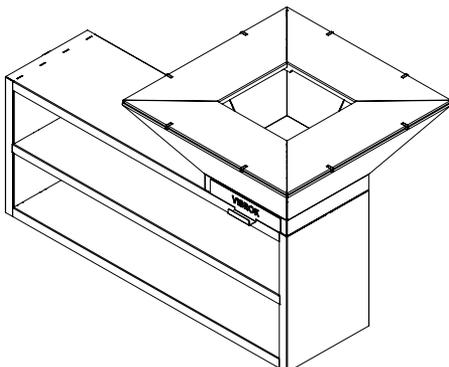
Dimensioni (cm)

STEAKHOUSE con base QUADRATA	
Ingombro	81 L x 81 P x 97 H cm
Peso	~ 149 kg

5.3 STEAKHOUSE con base RETTANGOLARE



Dimensioni (cm)



STEAKHOUSE con base RETTANGOLARE	
Ingombro	158 L x 81 P x 97 H cm
Peso	~ 165 kg

6. NOTE

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

7. CONDIZIONI DI GARANZIA

Come previsto dal D.Lgs. n. 24 del 02/02/02, entrato in vigore il 23/03/2002, la durata della garanzia è di anni 2 (due), decorrenti dalla data di acquisto del bene. Tale data deve essere comprovata dal documento fiscale rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (il quale dovrà evidenziare nome del rivenditore, data d'acquisto, importo pagato e descrizione del bene). Trascorso tale termine, la garanzia decade e gli interventi di riparazione o di assistenza saranno totalmente a carico del cliente finale.

Rientrano in garanzia solo quei prodotti la cui installazione e la prima accensione siano state effettuate da un tecnico qualificato e abilitato e, in caso di prodotti per il riscaldamento, siano stati allegati alla pratica gli allegati di conformità dell'impianto a norma di legge.

Tutti i prodotti Tecno Fuoco s.r.l. soggetti a garanzia, ad ultimazione del relativo montaggio, devono essere sottoposti a prova di funzionamento prima di eseguire le eventuali opere murarie complementari quali: montaggio controcappe, montaggio rivestimento, tinteggiatura pareti, etc.

La Tecno Fuoco s.r.l. non risponde degli oneri derivanti sia da interventi di rimozione di tali opere che di ricostruzione delle stesse anche se conseguenti a lavori di sostituzione di eventuali pezzi difettosi.

La Tecno Fuoco s.r.l. garantisce l'ottima qualità dei propri prodotti e la loro perfetta efficienza. In presenza di accertati vizi e/o difetti nell'uso corretto degli stessi da parte dei clienti finali, si impegna alla sostituzione gratuita di tutte le parti difettose e/o non funzionanti, franco il rivenditore che ha effettuato la vendita o il centro assistenza tecnico più vicino.

La garanzia comporta la riparazione o eventualmente la sostituzione del pezzo che risulti difettoso per difetto di fabbricazione.

Le parti sostituite saranno garantite fino al restante periodo di garanzia del prodotto acquistato.

La garanzia non comprende le opere murarie, montaggio, smontaggio e riparazione.

Sono cause di decadenza della garanzia:

- la manomissione e/o rottura del prodotto;
- l'uso del prodotto in modo difforme da quello indicato nel manuale in dotazione ed in particolare con carichi di combustibile superiori a quelli indicati o l'impiego di combustibili sconsigliati o non previsti nelle istruzioni;
- l'impiego di pellet non certificato con caratteristiche differenti da quelle specificate nella scheda tecnica del prodotto;
- le mancate manutenzioni e pulizie ordinarie e straordinarie;
- il montaggio dei prodotti non eseguito ad opera d'arte, in modo non conforme sia alla normativa che alle istruzioni della casa madre;
- il mancato utilizzo di prodotto traspirante nella scrollatura di particolari in conglomerato.

L'eventuale inosservanza delle condizioni di operatività e decadenza della garanzia, determinerà l'esclusione del produttore da ogni responsabilità per eventuali danni che da ciò dovessero derivare sia al cliente finale che a terzi o cose.

La garanzia copre esclusivamente le difformità originarie del prodotto, non riconducibili dal consumatore al momento dell'acquisto e dovute a difetti di fabbricazione, con le esclusioni di seguito specificate.

Sono escluse dalla garanzia le difformità legate alle caratteristiche naturali e fisiche dei materiali utilizzati, in particolare, non vengono riconosciute difformità:

- le venature del marmo che costituiscono elemento caratterizzante e l'unicità dei singoli pezzi;
- le variazioni cromatiche del metallo a contatto con il calore;
- le deformazioni del legno dovute alla naturale lavorazione nel tempo;
- le eventuali sfumature del colore della ceramica;
- eventuali piccole fessure o cavillature che potrebbero evidenziarsi nei conglomerati di cemento/argilla espansa/chamotte, in quanto, per tipologia e caratteristiche dei componenti stessi, non sono qualificabili come vizi e/o difetti.

Non sono considerati dei difetti originari, e pertanto non rientrano nella presente garanzia, tutti i vizi e le difformità legati all'usura, alla cattiva manutenzione, alla mancanza di pulizia del prodotto e comunque all'uso del prodotto non conforme al manuale d'installazione, uso e manutenzione fornito con il prodotto stesso.

Non sono considerate difformità del prodotto, e pertanto non rientrano nella presente garanzia, i difetti legati all'installazione, per la quale devono essere seguite attentamente le prescrizioni riportate nel relativo manuale.

Il danneggiato deve comunque provare il danno, il difetto e la connessione causale fra difetto del prodotto e danno subito.

Per eventuali interventi con il personale dell'azienda, anche nel periodo di garanzia, oltre al diritto di chiamata di € 35,00 + i.v.a. richiedere in azienda prezzi di costi aggiuntivi, quali manodopera e spese di trasferta.

Tutti i costi sia di riparazione, trasporto etc, conseguenti ad un non corretto esercizio del diritto di garanzia da parte dell'acquirente, sono a carico dell'utilizzatore stesso.

Non viene riconosciuto alcun risarcimento per il mancato utilizzo del prodotto dovuto ai tempi necessari per la riparazione o alla sostituzione dello stesso.

Non siamo soggetti all'obbligo della garanzia per le varie anomalie derivanti da qualsiasi causa a noi indipendente, come ad esempio:

- errata installazione;
- manomissione;
- modifiche e riparazioni eseguite da personale non qualificato, non specializzato o comunque da noi non autorizzato per iscritto;
- il mancato funzionamento o funzionamento anomalo nel caso di accensioni o spegnimenti troppo ravvicinati nel tempo;
- danneggiamenti del corpo macchina causati da colpo d'ariete o da una pressione di esercizio superiore a 2 bar;
- mancanza di un ulteriore vaso di espansione sull'impianto, oltre a quello presente a bordo macchina, con capacità adeguata all'impianto per ammortizzare lo stesso (per le termostufe e caldaie a pellet - articoli a vaso chiuso);
- eventuali perdite d'acqua dovute alla foratura del corpo macchina causate da processi corrosivi di tipo elettrochimico, galvanico, elettrostatico o agenti atmosferici;
- intasamento di scambiatori in rame causato da deposito di minerali, resisui, impurità o elementi estranei presenti nell'acqua.

Sono escluse dalla garanzia:

- le parti elettriche; centraline; motoriduttori; sonde; sensori; resistenze per l'accensione (candele); particolari costruttivi soggetti a danni provocati da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto (come fulmini, fenomeni atmosferici, sbalzi di corrente, vicinanza di tralicci dell'alta tensione o altri dispositivi che provochino campi magnetici, inadeguato impianto elettrico e messa a terra non conforme, etc).

Al contrario, se il componente venisse riconosciuto difettoso nella fabbricazione o nel materiale, il nostro intervento implicherebbe la sostituzione pura e semplice del materiale ritenuto danneggiato.

Griglie, cassette, parti in ghisa, parti idrauliche, mattoni in refrattario e in generale tutte le parti mobili dei nostri prodotti, sono soggetti ad usura e pertanto non coperti da garanzia.

Non sono coperti da garanzia i vetri installati nelle parti mobili e i danni causati da eventi accidentali.

Non rispondiamo dei ritardi negli interventi di garanzia, nè siamo tenuti a risarcire i danni di cui all'art. 1949 del codice civile.

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente: movimenti di carico e scarico, colpi accidentali e magazzinaggio effettuato in zone non idonee ci esonerano da ogni responsabilità.

I dati tecnici e le misure riportate sono indicativi e possono cambiare, anche a causa di errori tipografici.

La Tecno Fuoco s.r.l. si riserva il diritto di interrompere la produzione dei propri prodotti e di modificare, in qualsiasi momento e senza l'obbligo di preavviso, le specifiche tecniche sia dei prodotti che dei loro componenti, senza essere obbligata ad apportare le stesse modifiche sui prodotti o sui componenti già in commercio o precedentemente venduti.

Desideriamo informarla che i suoi dati personali esposti nei modelli della seguente garanzia, vengono utilizzati solamente per il servizio di garanzia, assistenza con le case madri e per fini contabili e amministrativi, nel rispetto degli artt. 13 e 14 GDPR 679/2016 .

Richiedere la convalida della garanzia alla Tecno Fuoco s.r.l. qualora il prodotto fosse venduto all'utente finale 30 mesi dopo l'anno di costruzione.

Questa garanzia è valida solo all'interno del territorio Italiano. La garanzia sul prodotto venduto ed installato all'estero sarà riconosciuta dal distributore presente nel Paese d'installazione con le modalità del Paese stesso.

In caso di ritardo nei pagamenti o di insolvenza parziale o totale del committente e del rivenditore, siamo esonerati dall'obbligo di garanzia. Pertanto rivolgersi al rivenditore.

Per qualsiasi controversia è esclusivamente competente il Foro di Velletri.