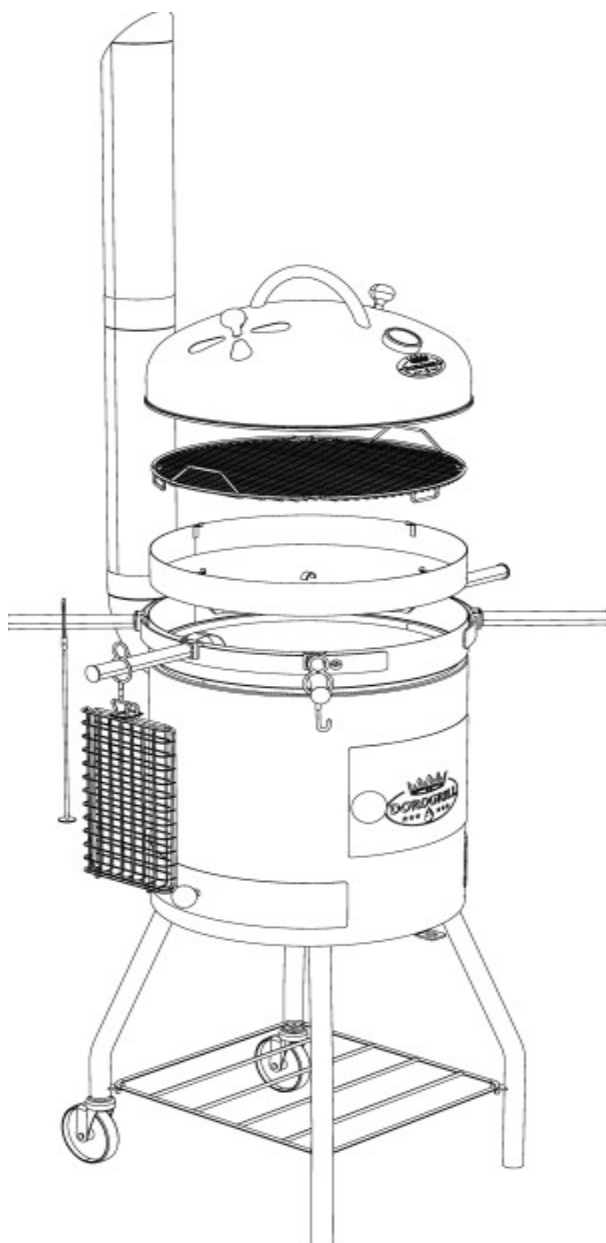


# Manuale di istruzioni



## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

### Imballaggio

Il materiale di imballo è interamente riciclabile

Le parti dell'imballaggio vanno smaltite secondo le disposizioni delle autorità locali

### Eliminazione apparecchio a fine vita

Il presente apparecchio è un grill a legna, composto di parti metalliche.

per lo smaltimento dei rottami ferrosi.

Non va abbandonato per strada o in altri posti pubblici.

Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio locale pertinente, il servizio di raccolta rifiuti locale o il punto vendita dove è stato acquistato.

### Eliminazione accessori

La sabbia utilizzata può essere smaltita come rifiuto domestico.

Non va per nessuna ragione dispersa in ambiente, in quanto contiene residui di sostanze organiche che possono essere inquinanti.

## Caratteristiche

Il presente barbecue trasportabile permette di grigliare carni, verdure e pesce.

Lo scarico non è dotato di filtri.

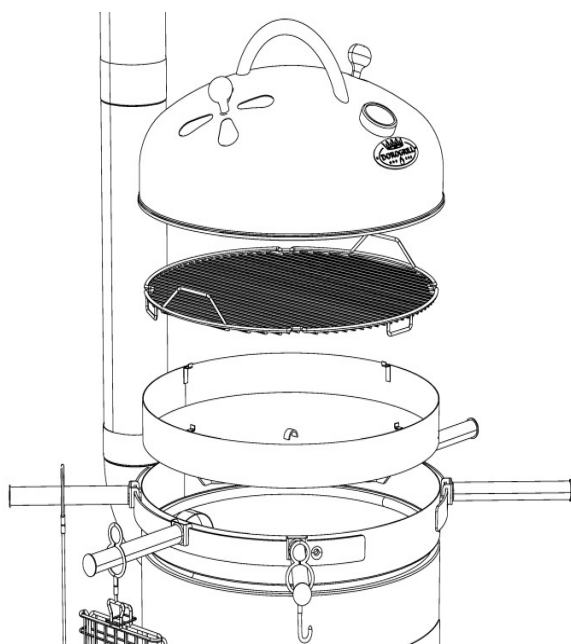
Sotto la griglia (nell'apposito contenitore) viene messa della sabbia (fornita insieme al DOROGRILL) che serve per assorbire grasso o altri elementi che colano dalla carne. Altra sabbia, e/o carta assorbente, è collocata nei cassetti e serve ad assorbire eventuale grasso o altri elementi che colano dalla carne contenuta nella griglia pensile.

Tutte le parti che entrano a contatto con alimenti sono agevolmente removibili per la pulizia.

## Primo utilizzo dopo l'assemblaggio

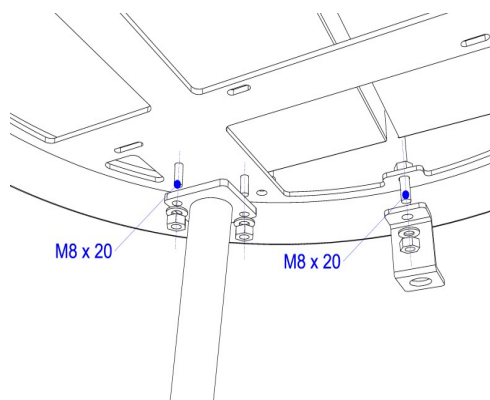
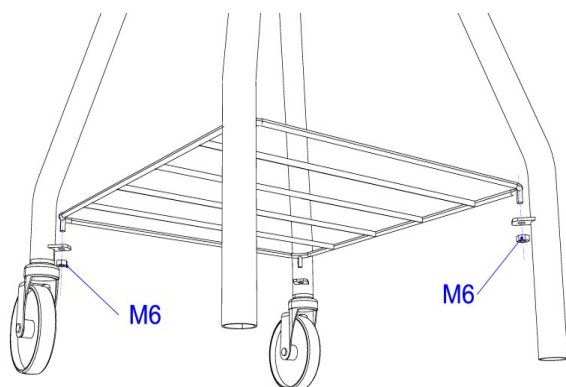
Una volta terminato l'assemblaggio come da istruzioni fornite

- lavare e asciugare accuratamente le griglie, preferibilmente in lavastoviglie
- posizionare la sabbia fornita insieme al barbecue nel contenitore superiore e, volendo, nei cassetti laterali
- posizionare correttamente le griglie nei rispettivi alloggiamenti



## Utilizzo

- Controllare che le parti removibili siano nelle posizioni corrette.



- Posizionare la sabbia negli appositi alloggiamenti
- Raccogliere il combustibile e collocarlo nell'alloggiamento opportuno (introducendola dal portello frontale)
- Indossare guanti in grado di proteggersi dal calore
- Accendere il combustibile
- Posizionare la griglia
- Attendere preriscaldamento (circa 5' – 7' minuti)
- Posizionare la carne o altro materiale da grigliare e/o cuocere, sulla griglia
- Chiudere il coperchio quando occorre
- Controllare il processo di cottura a vista. *Il miglior tempo di cottura per ogni alimento si acquisisce con l'esperienza dell'utente*
- Per spegnere il barbecue: togliere gli alimenti dalla griglia e lasciare che la legna si esaurisca

## Attenzione:

Il presente barbecue è progettato per la sola cottura di alimenti. Altri usi non sono consentiti. Si declina qualsiasi responsabilità per gli utilizzi impropri.

Il presente barbecue deve essere in posizione stabile prima di essere acceso. Non deve essere movimentato o toccato mentre è in funzione. Gli spostamenti si fanno solo da freddo.

Il presente barbecue non va smontato prima del completo raffreddamento.

Eventuali riparazioni o interventi devono essere fatti da un tecnico autorizzato, pena decadenza della garanzia

Le parti diventano molto calde, si ricorda di usare guanti protettivi.

Il presente prodotto va usato con mezzi di protezione opportuni (guanti, prese per calore) e con precauzioni opportune (tenere corpo e arti non protetti lontani dalle parti calde della macchina, prendere le opportune precauzioni per evitare scottature al volto e agli occhi) allontanare i bambini.

Persone con capacità fisiche o mentali ridotte e bambini vanno tenute lontano dall'apparecchiatura al fine di evitare danni fisici o materiali anche molto gravi.

La cottura va sempre sorvegliata perché olio e grasso potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi

Non appoggiare plastica, fogli di alluminio, carta, panni e altri materiali infiammabili sull'apparecchio ancora caldo

Si deve fare attenzione alle parti taglienti

Il coperchio quando si toglie si deve fare attenzione dove posarlo, esso si deve appoggiare su un supporto idoneo e non infiammabile visto che è caldo.

## Analisi dei Rischi inerenti l'uso del DOROGRILL

IL DOROGRILL è un attrezzo che funziona a temperatura elevata

### Vi sono i seguenti rischi

- rischio di ustioni a seguito di manipolazione del grill senza guanti
- rischio di ustioni a seguito di rimozione del tubo di scarico senza guanti
- rischio ustioni a seguito di contatto accidentale del corpo con la attrezzatura
- rischio di dispersione ceneri o altro materiale raccolto in ambiente
- sabbia: possibile contaminazione degli alimenti o dell'ambiente se non opportunamente usata, secondo le istruzioni d'uso
- rischio di disassemblaggio parziale della macchina causa difetto di montaggio (esempio: perdita di una ruota, perdita di una gamba, caduta cassette etc)
- rischio di ribaltamento della macchina, dovuto a forti urti, con conseguenti:
  - gravi ustioni della/e persona/e coinvolta/e
- incendio del locale o del posto esterno ove è collocato il grill
- tenere lontano i bambini e/o oggetti infiammabili
- creare una postazione intorno per non provocare incidenti
- rischio di caduta dispositivo (griglia verticale girevole) con conseguenti:
  - possibili danni alle persone o alle cose, anche gravi;
  - dispersione frammenti di rifiuti organici in ambiente

**Mezzi di protezione obbligatori** (non forniti insieme alla macchina):

- guanti di protezione da alte temperature

**Materiali in cui è costituito il DOROGRILL** : Prevalentemente metallici (ottimi conduttori di calore).

Altri materiali usati durante l'uso:

- legna (da raccogliere a cura e spese del cliente) / pellet / foglie secche / fogli di giornale
- sabbia fornita

Rischio individuato	Rischio residuo	Istruzioni d'uso
Disassemblaggio parziale macchina	Assente se montato correttamente	Allegate al DOROGRILL
Rischio di ribaltamento della macchina	Limitato se non sottoposto ad urti	
rischio di ustioni a seguito di manipolazione del grill senza guanti	-----	Guanti prescritti, quindi rischio molto basso
Rischio di ustioni a seguito di rimozione del tubo di scarico senza guanti	-----	Guanti prescritti, quindi rischio molto basso
Rischio ustioni a seguito di contatto accidentale del corpo con la macchina		
Rischio di dispersione ceneri o altro materiale raccolto in ambiente		
Rischio dispersione sostanze organiche in ambiente		
Problema sabbia: possibile contaminazione degli alimenti o dell'ambiente se sparsa dal contenitore		
Rischio di caduta dispositivo (griglia verticale ) con conseguenti danni alle persone		

L'attrezzo DOROGRILL rispetta il Regolamento CE 1935/2004

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL DOROGRILL

**Il DOROGRILL nasce per la cottura di cibi quali carni, pesci, verdure, farinacei, ecc. ogni altro uso è vietato.**

1. Si usa sabbia pulita senza materiale organico o altro (sabbia certificata)
2. Si mettono al massimo 2,5 cm di sabbia (coprire appena il gancio centrale)
3. Si stabilizza la sabbia spruzzando acqua sulla superficie della sabbia
4. La griglia orizzontale deve sempre essere pulita dalle tracce di sabbia
5. La legna deve essere secca ed a piccoli pezzi circa 25-30 cm lunghezza e circa 5 cm di diametro
6. A cottura ultimata eliminare la sabbia che ha trattenuto i grassi (crosticine a macchie sulla superficie della sabbia stessa)
7. Si deve fare attenzione che le carni, i pesci o le verdure, passando fra le stecche della griglia, non entrino in contatto con la sabbia sottostante
8. Il barbecue si può usare come fornello usando una teglia. Si deve abbassare la griglia ruotandola ed appoggiandola sui piedini predisposti sulla griglia.
9. Dopo un uso continuativo (tre – quattro volte) si deve sostituire la sabbia
10. Le pareti laterali si usano come cottura con griglia verticale e/o spiedini e/o gancio per le costine di carne

11. I raccoglitori di grassi (cassetti al fondo) laterali si devono aprire prima di accendere il fuoco nella fornace avendo cura di posizionare materiale assorbente (carta assorbente con segatura sopra e/o sabbia)
12. Prima di richiudere i contenitori laterali assorbenti si deve attendere che il barbecue sia freddo altrimenti si infiammano e/o si anneriscono
13. La vernice, per elevata temperatura, può saltare in qualche punto; questo non cambia la bontà del DOROGRIL e non influisce in nessun modo nella cottura dei cibi (questo non è da considerarsi difetto di fabbricazione)
14. Il DOROGRIL teme l'umidità non conservarlo in locali particolarmente umidi né sotto le intemperie
15. Tenere pulita la canna fumaria
16. La canna fumaria si può allungare in base alla necessità
17. Il barbecue si può lavare con acqua calda ed una spugna, tutte le volte che se ne sentisse la necessità; il lavaggio, sempre in caso di necessità, deve avvenire solo all'esterno ( si ricorda che il lavaggio deve essere effettuato a barbecue freddo)
18. Nel caso uso interno ci si deve accertare di avere lo spazio intorno libero e un buon collegamento con una canna fumaria per l'estrazione dei fumi collegata con l'esterno
19. Si declinano le responsabilità per un uso non corretto del Barbecue stesso
20. Durante l'uso a fornello, il riscontro della temperatura avviene tramite il termometro posto sul coperchio; il controllo della temperatura si effettua aprendo e chiudendo i due sfiiati posti sul coperchio
21. Durante l'uso come griglia per carni o verdure, non si usa il coperchio di copertura

## **Prescrizioni di sicurezza**

*Utilizzare sempre guanti di protezione per non bruciarsi durante l'uso*

*Tenere lontano i bambini e gli oggetti infiammabili*

*Per l'accensione utilizzare accendi fuoco, o carta con piccola legna – **non usare liquidi infiammabili tipo alcool, sono vietati.***

*Pulire la camera di fuoco dalla cenere ogni volta che si usa il DOROGRIL*

*Si consiglia di usare i guanti anche per lo spostamento ed il montaggio*

*Tutti i pezzi sono sostituibili*

*Piazzare il Barbecue in posizione idonea e libera nell'intorno prima dell'uso;*

*Non spostare il DOROGRILL acceso (anche solo con la brace interna) – si sposta solo a freddo*