

==
==
==

ECOLINEFIRE



Happy

IT - Descrizione componenti

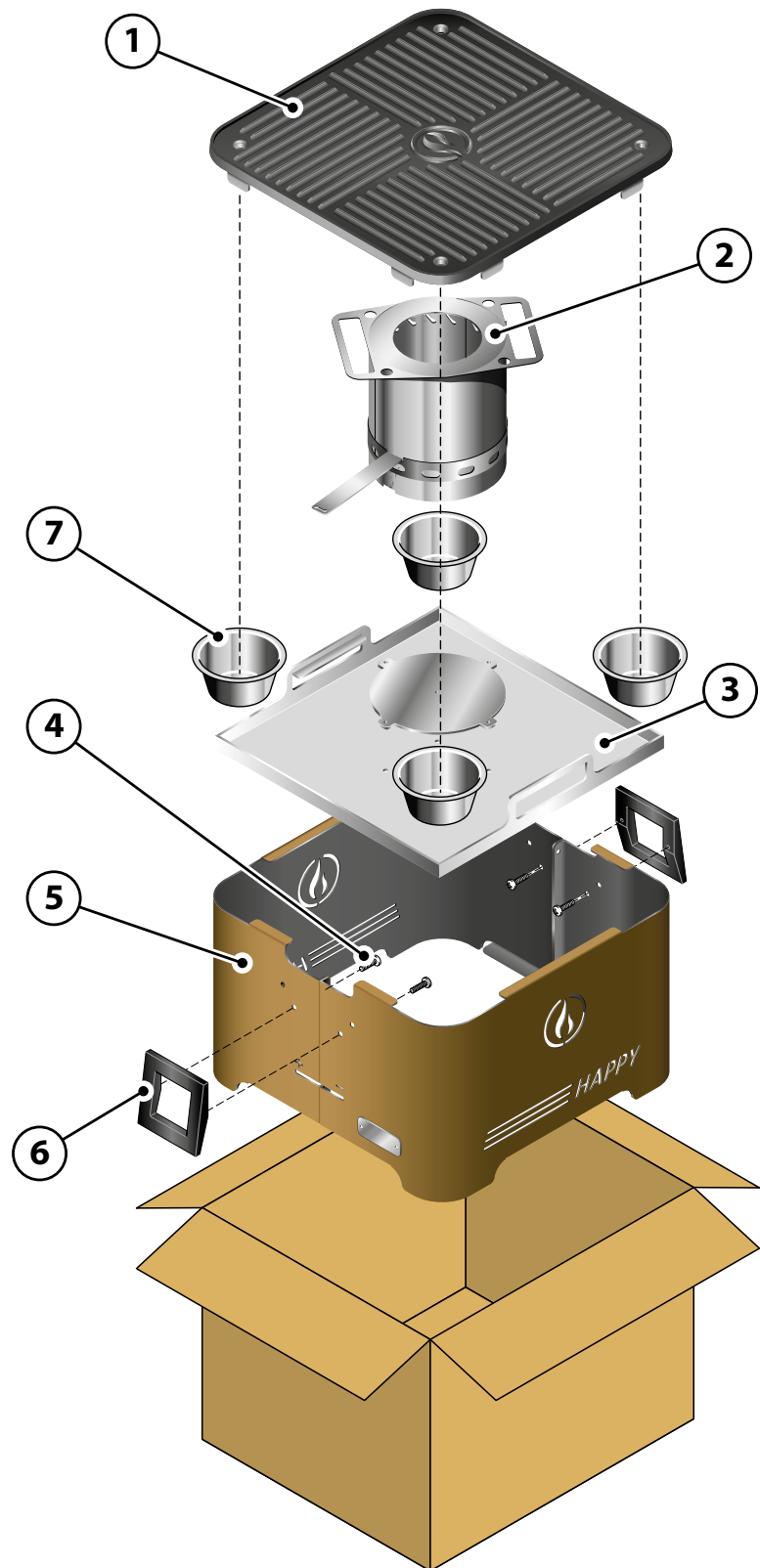
EN - Components description

FR - Description des éléments

DE - Einzelteilebeschreibung

ES - Descripción de los componentes

- 1 Piastra in ghisa**
Castiron grill
Grille en fonte
Gitter aus Gusseisen
Cuadrícula en hierro colado
- 2 Bruciatore a pellet**
Pelletburner
Brûleur à pellet
Pelletsbrenner
Quemador a pellet
- 3 Contenitore raccogligrassi**
Fat container
Réceptacle à gras
Fett behälter
Recipiente de la grasa
- 4 Viti**
Screws
Vis
Schrauben
Tornillos
- 5 Elemento base**
Basic element
Élément de base
Grundelement
Elemento de base
- 6 Maniglia**
Handle
Poignée
Griff
Maneja
- 7 Contenitore raccogligrassi**
Fat container
Réceptacle à gras
Fett behälter
Recipiente de la grasa



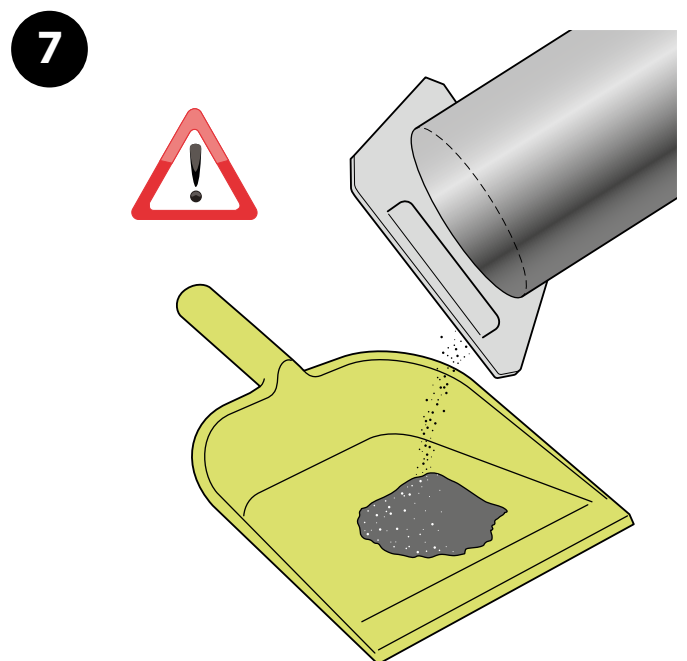
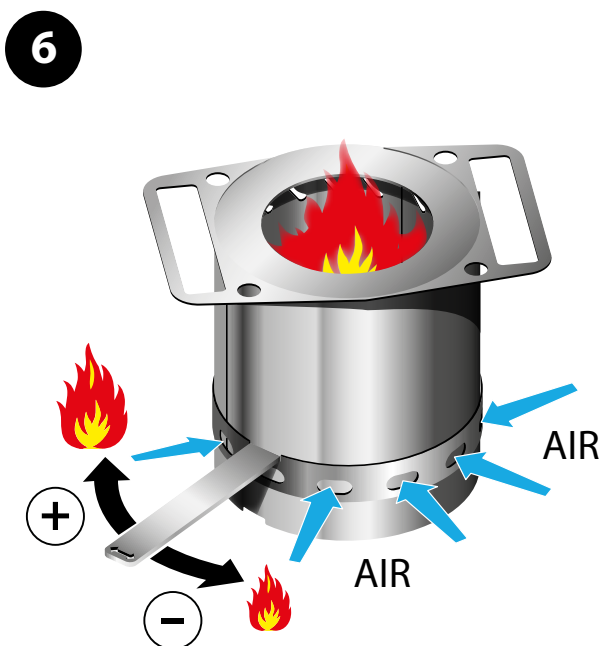
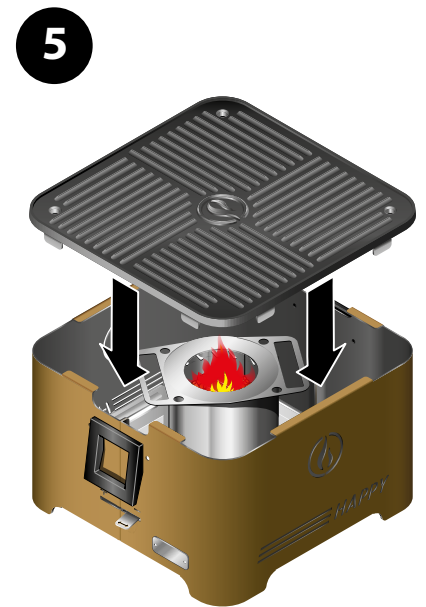
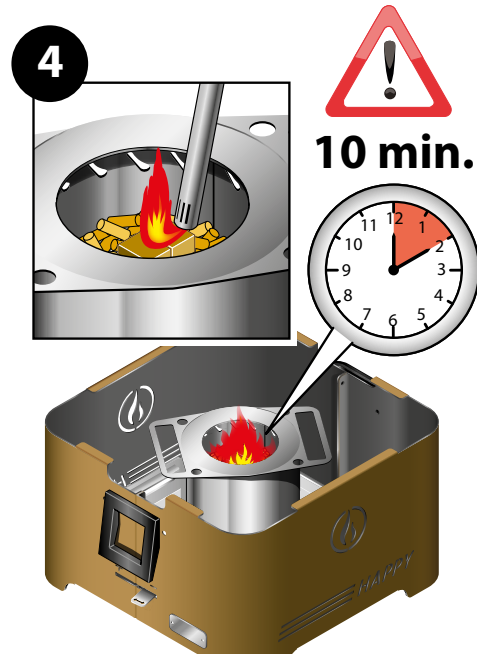
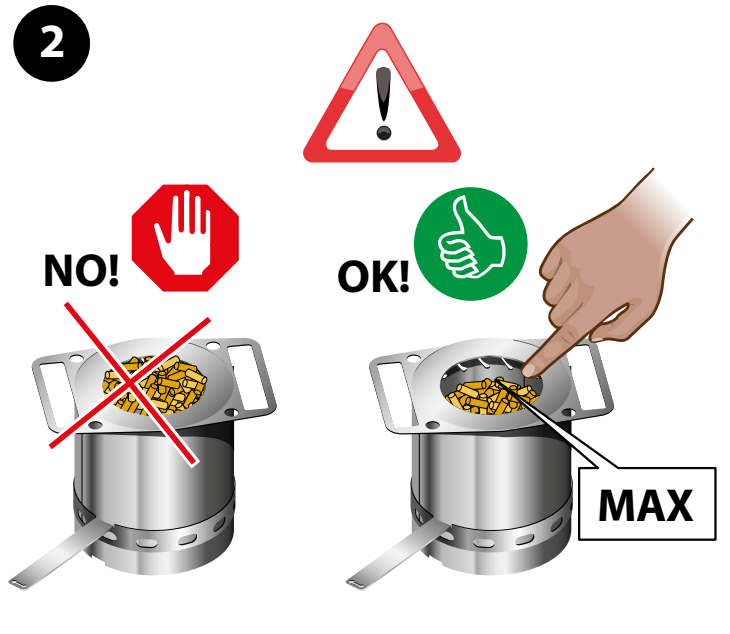
IT - Attenzione! togliere la pellicola di protezione della lamiera prima di effettuare l'accensione

EN - Warning! remove the plastic protective sheet before firing

FR - Attention! retirez la feuille de protection en plastique avant de enflammer

DE - Achtung! entfernen Sie die Plastikschutzfolie, vor anbrennen

ES - ¡Atención! retire la lámina protectora de plástico antes de encender



IT - AVVERTENZE

- L'autonomia del bruciatore è di circa 1,5 ore, in caso di necessità di un minor tempo di cottura è possibile effettuare anche un riempimento parziale del bruciatore per una durata di circa un'ora.
- **Non si deve aggiungere ulteriore pellet dopo l'accensione in quanto potrebbe andare a spegnere la fiamma.**
- In caso di esigenza di un tempo maggiore di uso, prima della riaccensione, bisogna svuotare il contenuto del bruciatore e ripetere la procedura di accensione.
- Posizionare il barbecue in maniera da avere un minimo di pendenza della griglia verso il foro di scolo dei grassi.

- Si consiglia prima di iniziare la cottura di versare un'po' di acqua all'interno del tubo di raccolta dei grassi per agevolare la pulizia.
- In caso di leggera brezza posizionare il barbecue con la schiena rivolta verso il lato da dove proviene il vento, per evitare che si possa spegnere la fiamma.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, e quindi allo svilupparsi di fumo, basta alzare la griglia e riaccendere con un pezzetto di carta o un accendino lungo, i gas prodotti dal fumo nelle vicinanze dei fori interni del bruciatore.
- Il residuo della combustione del pellet se viene lasciato bruciare completamente può essere smaltito direttamente nell'umido, o usato addirittura come fertilizzante per le piante.

- La pulizia della griglia in ghisa deve essere effettuata senza andare a compromettere la smaltatura vetrificata della piastra.
- **Attenzione ! non usare alcol o benzina ne liquidi infiammabili per accendere o riaccendere. Usare solo accendi fuoco conformi alla normativa EN1860-3.**
- **Attenzione! usare solo pellet conforme alle certificazioni EN Plus A1 o Din Plus A1.**
- **Attenzione! aspettare che la fiamma sia in gassificazione (circa 10 minuti dall'accensione) prima di posizionare la piastra in ghisa nell'apposita sede per la cottura.**
- **Attenzione! per la pulizia della piastra in ghisa si consiglia di utilizzare il pulitore per griglie Linea VZ s.r.l.**

EN - INSTRUCTIONS

- The pellet burner has an autonomy of about 1,5 hours. If a shorter cooking time is required, the pellet burner can be half filled to give about one hour's cooking.
- **Do not add pellets after the burner has been lit, as this could cause the flame to go out.**
- If you need to use the barbecue for a longer period of time, completely empty the pellet burner before repeating the ignition procedure.
- Position the barbecue so that the grill slopes slightly down towards the grease drainage hole.

- Before you start cooking, pour a small quantity of water into the grease collection tube. This makes subsequent cleaning easier.
- In the presence of a slight breeze, position the barbecue with its back towards the wind to prevent the flame being blown out.
- If the flame goes out accidentally and smoke starts to appear, simply lift the grill and use a piece of paper or a gas lighter to ignite the fumes near the burner holes.
- If the pellets are left to burn completely, the ash can be disposed of into the drains or collected and used as plant fertilizer.

- When cleaning the cast iron grill, take care not to damage its vitrified enamel surfaces.
- **Important! Do not use alcohol, petrol or inflammable liquids to light or relight. Use fire lighters complying with EN1860-3 only.**
- **Important! use pellet complying with EN Plus A1 or Din Plus A1 only.**
- **Important! wait for the flame to begin gasification (about ten minutes after lighting) before positioning the cast iron plate in its housing for cooking.**
- **Important! to clean the cast iron plate, we recommend using Linea VZ s.r.l. grill cleaner.**

FR - AVERTISSEMENTS

- L'autonomie du brûleur est de 1,5 heures environ, pour un temps de cuisson plus court il est possible de remplir partiellement le brûleur pour une durée d'une heure environ.
- **Il ne faut pas ajouter de granulés après l'allumage car ils pourraient éteindre la flamme.**
- Pour un temps d'utilisation plus long, avant de rallumer le barbecue, vider le brûleur et répéter la procédure d'allumage.
- Placer le barbecue de façon à ce que la grille soit légèrement en pente afin que les graisses s'écoulent vers le trou d'évacuation.

- Il est conseillé avant de commencer la cuisson de verser un peu d'eau dans le tube de récupération des graisses pour faciliter le nettoyage.
- En cas de légère brise placer le barbecue dos au vent afin d'éviter que la flamme ne s'éteigne.
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, et donc de dégagement de fumée, il suffit de lever la grille et de rallumer, à l'aide d'un bout de papier ou d'un briquet long, les gaz produits par la fumée près des trous internes du brûleur.
- Le résidu de combustion des granulés, si on les laisse brûler complètement, peut être éliminé avec les déchets humides, ou utilisé comme fertilisant pour les plantes.

- Lors du nettoyage de la grille en fonte faire attention à ne pas abimer l'émail vitrifié de celle-ci.
- **Attention ! ne pas utiliser d'alcool ou d'essence ou de liquides inflammables pour allumer ou rallumer le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.**
- **Attention ! utiliser uniquement des granulés de bois certifiés EN Plus A1 ou Din Plus A1.**
- **Attention ! attendre la phase de gazéification (environ 10 minutes après l'allumage) avant de mettre la plaque en fonte dans son logement pour la cuisson.**
- **Attention ! pour le nettoyage de la plaque en fonte il est conseillé d'utiliser le nettoyant pour grilles Linea VZ s.r.l.**

DE - WARNHINWEISE

- Die autonome Betriebsdauer des Brenners beträgt etwa 1,5 Stunden, bei geringeren Garzeiten kann der Brenner für eine Betriebsdauer von etwa einer Stunde auch nur teilweise befüllt werden.
- **Nach dem Einschalten dürfen keine Pellets mehr nachgefüllt werden, da die Flamme sonst erlöschen könnte.**
- Sollte eine längere Betriebsdauer notwendig sein, muss vor dem erneuten Einschalten der Brenner geleert und der Einschaltvorgang wiederholt werden.
- Stellen Sie den Grill so auf, dass die Grillplatte leicht zur Fettablauföffnung geneigt ist.

- Für eine leichtere Reinigung wird empfohlen, vor dem Grillen etwas Wasser in den Fettablauf zu geben.
- Bei leichtem Wind muss der Grill mit der Rückseite in den Wind gestellt werden, damit die Flamme nicht erlöschen kann.
- Sollte die Flamme versehentlich erlöschen und sich Rauch bilden, müssen nur die Grillplatte angehoben und die entstandenen Rauchgase mit einem Stück Papier oder einem langen Feuerzeug in der Nähe der Innenlöcher des Brenners angezündet werden.
- Die Verbrennungsrückstände der Pellets können, wenn sie vollständig verbrannt sind, direkt über den Biomüll entsorgt oder sogar als Pflanzendünger verwendet werden.
- Bei der Reinigung der gusseisernen Grillplatte darf die Email-

- beschichtung der Grillplatte nicht beschädigt werden.
- **Achtung ! keinen Alkohol oder Benzin und keine brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden. Nur Anzündhilfen entsprechend der Norm EN1860-3 verwenden.**
- **Achtung ! nur Pellets verwenden, die nach EN Plus A1 oder DIN Plus A1 zertifiziert sind.**
- **Achtung ! warten, bis sich die Flamme in der Vergasung befindet (etwa 10 Minuten nach dem Anzünden), bevor die Gussplatte zum Grillen in ihre Aufnahme gesetzt wird.**
- **Achtung ! für die Reinigung der Gussplatte wird die Verwendung des Grillrostreinigers von Linea VZ s.r.l. empfohlen.**

ES - ADVERTENCIAS

- La autonomía del quemador es de 1,5 horas y, cuando se requiera un tiempo menor de cocción, se puede llenar parcialmente el quemador para obtener una hora de autonomía aproximadamente.
- **No se debe añadir más pellet después del encendido ya que se podría apagar la llama.**
- Para tiempos más largos de uso, antes del reencendido, se ha de vaciar el contenido del quemador y repetir el procedimiento de encendido.
- Coloque la barbacoa para inclinar mínimamente la parrilla hacia el orificio de salida de la grasa.

- Es aconsejable, antes de iniciar la cocción, verter un poco de agua en el tubo de recogida de la grasa para facilitar la limpieza.
- Cuando sopla una brisa ligera, coloque la barbacoa con la parte trasera mirando hacia el lado de procedencia del viento para evitar el apagado de la llama.
- Si la llama se apaga accidentalmente y sale humo, suba la parrilla y, con un trozo de papel o un encendedor de cocina, encienda de nuevo los gases producidos por el humo en las proximidades de los orificios internos del quemador.
- Si se dejan quemar completamente los restos de la combustión del pellet se pueden eliminar directamente como residuos biodegradables o incluso usarse como fertilizante para las plantas.

- La limpieza de la parrilla de fundición debe limpiarse sin estropear el esmalte vitrificado de la parrilla.
- **¡Atención! no usar alcohol o gasolina ni líquidos inflamables para encender o volver a encender. Usar solamente aparatos de encendido en cumplimiento de la normativa EN1860-3.**
- **¡Atención! usar solamente pellet en cumplimiento de las certificaciones EN Plus A1 o Din Plus A1.**
- **¡Atención! esperar que la llama se encuentre en gasificación (aproximadamente 10 minutos a partir del encendido) antes de situar la placa de fundición en el alojamiento correspondiente para la cocción.**
- **¡Atención! para la limpieza de la placa de fundición, se aconseja usar el limpiador para parrillas de Linea VZ s.r.l.**