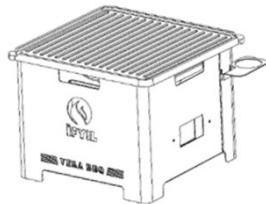


PARRILLA VERA BBQ | PELLET

Manual del Usuario



Descripción del Producto

Distribuida exclusivamente por ECRAL CONCEPT (marca IFYIL), la parrilla VERA BBQ | PELLET ofrece una experiencia de asado práctica, sin humo y sin necesidad de electricidad. Ideal para usar en exteriores, es portátil, ecológica y realza el sabor de tus comidas bajo el lema: "Placer de asar saludable".

Características Principales

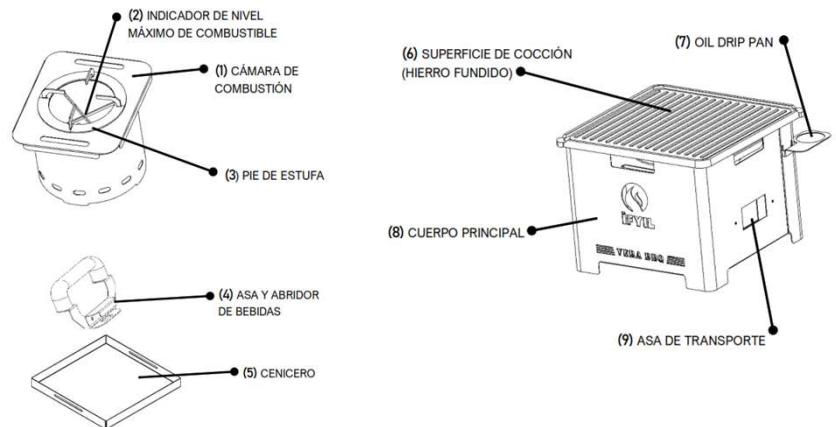
- Dimensiones: 38,6 x 38,6 x 26,6 cm
- Área de cocción: 1.490 cm² (para 6-8 personas)
- Temp. máx. superficial: 300 °C
- Materiales: Hierro fundido (parrilla) / Acero (cuerpo)
- Capacidad de pellets: 2,1 kg
- Consumo: 1,2 g/h
- Tipo de combustible: Pellet

Partes Principales

1. Cámara de combustión
2. Indicador de carga máxima
3. Pie de estufa
4. Asa multipropósito (con abridor de botellas)
5. Cenicero
6. Superficie de cocción
7. Bandeja de goteo (Oil Drip Pan)
8. Cuerpo principal
9. Asa de transporte

Instrucciones de Uso

1. Si usas sobre una mesa, coloca una base resistente al calor
2. Llena la cámara de combustión (1) sin sobrepasar el indicador (2) X.
3. Asegúrate de tener la bandeja de goteo (7) colocada correctamente.
4. Enciende los pellets con alcohol gel y chispero o fósforo largo.
5. Una vez encendida, espera 15 min. Aprox. hasta que la llama baje.
6. Engrasa y coloca la superficie de cocción (6).
7. Puedes colocar un vaso de cartón en la bandeja de goteo para evitar manchas de grasa.
8. Duración máxima de cocción: 45 min appx. Puedes reducir la carga de pellets para tiempos menores.
9. Usa el pie de estufa o quemador (3) para cocinar con ollas o sartenes.
10. El asa (4) sirve para transportar, remover la superficie o vaciar la cámara. Use siempre las Asas para evitar accidentes.
11. También puede usarse como estufa para sobremesa o piso.
- 12.



Por dudas y consultas con su numero de Factura puede llamar al ECRAL
Fono: (2) 2904 7070 o revisar nuestros tutoriales en Instagram
www.ecral.cl @ecral.cl

