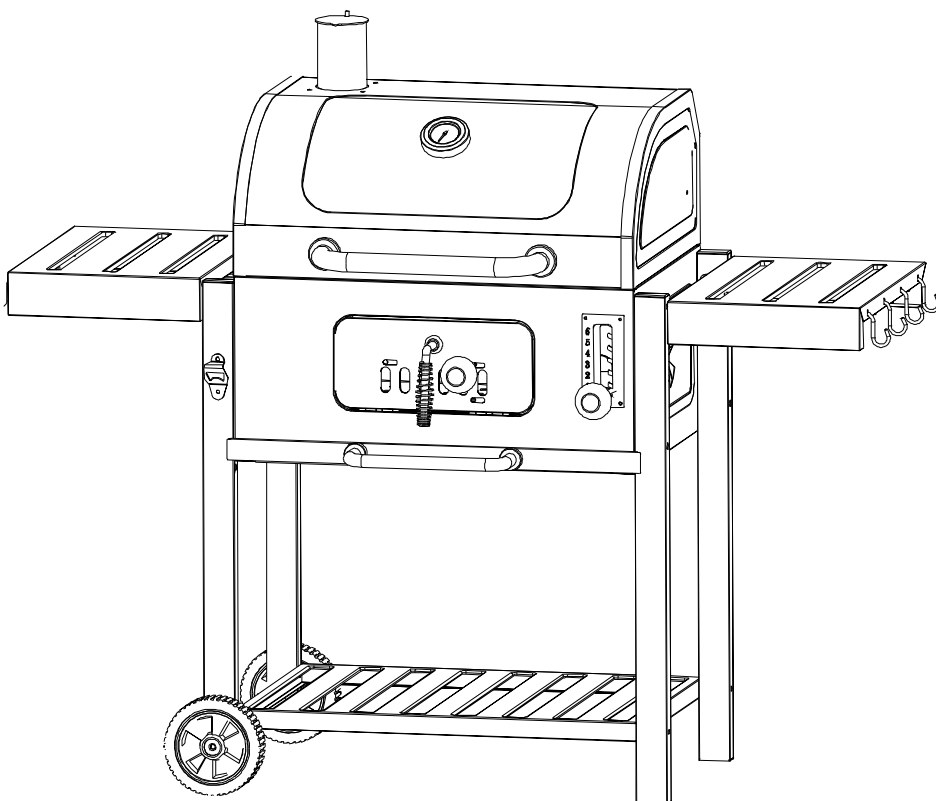




MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

BARBECUE A CARBONELLA BISON S



ATTENZIONE

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI ESTERNI (Rimuovere prima ogni involucro).

ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

IL BARBECUE NON DEVE AVERE ALCUNA OSTRUZIONE AL DI SOPRA DI ESSO (ES: ALBERI, ARBUSTI, TETTOIE). ATTORNO AL BARBECUE CI DEVE ESSERE ALMENO 1 m DI SPAZIO LIBERO DA INGOMBRI.

IL BARBECUE NON DEVE ESSERE USATO NELLE VICINANZE DI MATERIALI INFIAMMABILI (ES: PRODOTTI A BASE DI PETROLIO, DILUENTI O QUALSIASI ALTRO OGGETTO RIPORTANTE UN'ETICHETTA DI MATERIALE INFIAMMABILE).

POSIZIONARE IL BARBECUE SU UNA SUPERFICIE PIANA.

NON UTILIZZARE PADELLE E/O PENTOLE PER CUOCERE PIETANZE.

NON MUOVERE IL BARBECUE QUANDO E' IN USO.

ASSICURARSI CHE IL BARBECUE SIA INSTALLATO, ASSEMBLATO, MANTENUTO ED UTILIZZATO CORRETTAMENTE SECONDO QUANTO INDICATO IN QUESTE ISTRUZIONI.

L'uso del barbecue in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è VIETATO.

La mancata osservazione di queste istruzioni può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.

Qualsiasi modifica apportata al barbecue è pericolosa in quanto può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.

Qualsiasi modifica apportata al barbecue senza autorizzazione invalida completamente la garanzia.

La riparazione e la manutenzione del barbecue deve essere effettuata da un tecnico specializzato e qualificato.

Le illustrazioni di questo manuale (ove presenti) sono solo riferimenti indicativi.

Se avete domande riguardanti l'assemblaggio o il mantenimento di questo barbecue, contattate il vostro rivenditore di zona o un tecnico specializzato e qualificato.

ATTENZIONE

UTILIZZARE SOLO ACCENDIFUOCO NON LIQUIDI.

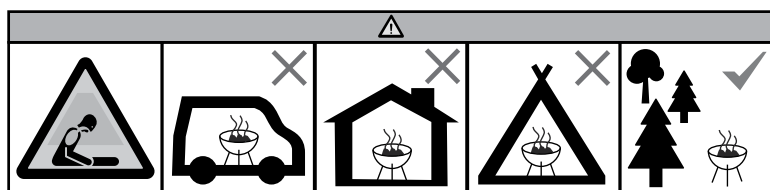
Non utilizzare alcool, benzina o qualsiasi altro liquido equiparabile per accendere e/o alimentare le braci. Residui di liquido si possono accumulare nel raccoglitore della cenere e potrebbero prendere fuoco, innescando un incendio.

AVVISO IMPORTANTE PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Questo barbecue rispetta elevati standard di qualità.
- L'utilizzo e l'installazione di questo prodotto devono rispettare le normative locali.
- Questo barbecue è adatto solo per uso esterno, e non deve essere usato al coperto o in qualsiasi altra area chiusa.
- Il consumo di alcool e/o di sostanze stupefacenti (in presenza o meno di prescrizione medica) può compromettere la capacità dell'operatore di assemblare correttamente e/o di utilizzare in sicurezza il barbecue.

AVVERTENZE

1. Utilizzare il barbecue solo con carbonella. NON utilizzare legna come combustibile in quanto le fiamme che questa genera possono danneggiare il barbecue.
2. NON tentare di spostare il barbecue durante l'utilizzo perché le superfici metalliche diventano molto calde.
3. NON utilizzare il barbecue prima che sia completamente montato e che tutti componenti siano correttamente assemblati tra loro e le viti ben serrate.
4. Tenere tutti gli oggetti infiammabili lontano dal barbecue in qualsiasi momento.
5. NON utilizzare il barbecue vicino a depositi di combustibile.
6. NON usare il barbecue in atmosfere esplosive. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili, benzina e/o vapori e/o liquidi infiammabili.
7. NON toccare le parti metalliche del barbecue fino a quando questo non si è completamente raffreddato (attendere circa 2 ore dopo l'utilizzo ed in ogni caso dopo che le braci hanno smesso di ardere) per evitare ustioni. Indossare sempre indumenti di protezione adatti (guanti per barbecue, presine ignifughe, etc.)
8. Aprire sempre lentamente e con cautela il coperchio del barbecue (ove presente) in quanto il calore e il vapore che si accumulano all'interno possono causare gravi ustioni.
9. Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana stabile. Superfici asfaltate non sono indicate per questo scopo.
10. NON lasciare incustodito il barbecue mentre è in funzione. Tenere sempre lontano dal barbecue bambini e animali domestici.
11. NON utilizzare il barbecue su tavoli.
12. NON utilizzare il barbecue in presenza di vento.
13. NON utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e / o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



ACCENSIONE E CONTROLLO DEL FUOCO

1. Aprire il coperchio del barbecue e le valvole a farfalla (ove presenti).
2. Rimuovere tutte le griglie di cottura e utilizzare la manovella per spostare il ripiano della carbonella nella posizione più alta; versare la carbonella sul ripiano e formarne un cumulo.
3. Ricavare una cavità nel mezzo del cumulo e posizionarvi una tavoletta accendifuoco (utilizzare accendifuoco che rispettino lo standard EN 1860-3).
4. Accendere la tavoletta accendifuoco e coprirla con carbonella.
5. Una volta che la carbonella inizia ad ardere, usare delle pinze da barbecue a manico lungo per distribuire uniformemente le braci sul ripiano.
6. Utilizzare la manovella per spostare il ripiano della carbonella nella posizione più bassa quindi riposizionare le griglie di cottura.
7. Non iniziare a cuocere le pietanze fino a quando non si è formato uno strato superficiale di cenere sulla carbonella.
8. Regolare la posizione del ripiano della carbonella per aumentare o diminuire l'intensità del calore trasmesso alle pietanze.
9. Se durante l'utilizzo il calore prodotto dalle braci non fosse più sufficiente a completare la cottura, aggiungere altre braci attraverso il vano frontale (ove presente).



fig.01
Ciminiera Accenditore Barbecue
codice prodotto 02185

Si consiglia l'utilizzo di una ciminiera/accenditore per barbecue. (fig. 01)

Questo accessorio permette di produrre le braci in modo facile e veloce; leggi le istruzioni fornite con il prodotto.

PER FAVORE PRESTA ATTENZIONE

Segui attentamente queste istruzioni per evitare di danneggiare seriamente il barbecue e provocare danni alle cose e/o alle persone.

1. Al primo utilizzo, riscalda il barbecue e fai ardere le braci per almeno 30 minuti prima della prima cottura. L'elevata temperatura raggiunta servirà a rimuovere impurità e dissipare l'eventuale odore di vernice delle parti interne.
2. NON cucinare prima che la carbonella sia rivestita di cenere.
3. NON utilizzare alcool o benzina per l'accensione o la ri-accensione della carbonella! Utilizza solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-1.
4. Il cibo può essere cucinato sulla griglia sia con il coperchio (ove presente) aperto o chiuso. Quando cucini con il coperchio chiuso, aprirlo ogni 5 minuti per 1 minuto almeno in modo da rilasciare l'eccessivo calore accumulatosi all'interno.
5. Pulisci il barbecue dopo ogni utilizzo.

RIMESSAGGIO DEL BARBECUE

Tenere il barbecue in un ambiente asciutto e privo di polvere quando non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo. Non esporlo alle intemperie.

Adottare particolare cura nelle località di mare; la salsedine, unita all'umidità, danneggia e corrode le superfici metalliche. Nemmeno l'acciaio inossidabile resiste all'azione corrosiva del sale.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate quando il barbecue è freddo.

PULIZIA

Superficie esterna

Utilizzare detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e di acqua calda. Per lo sporco più ostinato utilizzare polveri non abrasive quindi risciacquare con acqua.

Se la vernice all'interno del coperchio si comincia a sfogliare a causa delle alte temperature e del grasso che vi si è adagiato, pulire accuratamente con una soluzione di acqua molto calda e sapone. Risciacquare e lasciare asciugare completamente.

NON UTILIZZARE PRODOTTI PER LA PULIZIA DEL FORNO.

Fondo interno del barbecue

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola e/o un raschietto e lavare con acqua saponata. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

Superfici di plastica (ove presenti)

Lavare con un panno morbido ed acqua saponata calda. Sciacquare con acqua. Non usare detergenti abrasivi, sgrassanti o detergenti concentrati per barbecue sulle parti in plastica.

Griglia di cottura

Pulire utilizzando una soluzione di acqua e sapone neutro. Su sporco ostinato possono essere utilizzate polveri non abrasive, poi risciacquare con acqua.

MANUTENZIONE

La manutenzione del barbecue deve essere eseguita ogni anno da un tecnico qualificato.

Made in China
Importato e distribuito da

