5055773018467

BANQUET
BARBECUES

Barbecue a Carbone

OL2405

Suggerimenti di sicurezza

1. Tieni sempre il barbecue su una superficie dura, livellata e resistente al calore, e a debita distanza da recinzioni in legno o naturali ed altri materiali infiammabili

2. Il barbecue deve essere sempre sotto lo stretto controllo di un adulto competente. Tieni lontani i bambini e gli animali domestici una volta acceso il carbone.

3. Non usare mai spiriti, paraffina, petrolio, alcohol metilico, combustibile infiammabile o altri solventi per accendere il barbecue. Per facilitare l'accensione, utilizza solo combustibili conformi allo standard EN 1860-3. Non aggiungere mai liquidi infiammabili quando il carbone é acceso.

4. Non cercare mai di spostare il barbecue se il carbone non é spento, in quanto potrebbe essere estremamente caldo. Attendi sempre che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di spostarlo.

5. Non lasciare il barbecue acceso incustodito, anche se per pochi minuti.

6. Il barbecue e il carbone devono essere lasciati scaldare per almeno 30 minuti prima di procedere alla cottura.

7. Non cuocere il cibo prima che sul carbone non si sia formata una patina di cenere.

8. Molte parti metalliche diventeranno molto calde durante l'uso. Raccomandiamo l'uso di presine o guanti protettivi per maneggiare le griglie o girare il cibo.

9. Quando il grasso del cibo cola sul carbone, potrebbero verificarsi delle fiammate. Tieni uno spruzzatore d'acqua a portata di mano in modo da estinguere le fiammate ed evitare che il cibo si bruci.

10. Quando la cottura é finita, spegnere il carbone utilizzando dell'acqua vaporizzata o coprendolo con della sabbia.

11. Ricorda di accertarti che il barbecue sia totalmente freddo prima di spostarlo o pulirlo.

12. Per non pregiudicare la durata delle parti metalliche, non lasciare il barbecue all'aperto senza protezioni contro le intemperie. L'ideale é conservarlo in garage o in una casetta da giardino.

Suggerimenti utili

1. Per facilitarti le operazioni di pulizia, rivesti il braciere con dei fogli d'alluminio con la parte argentata verso l'alto facendo attenzione a non ostruire le prese d'aria.

2. Il carbone puó essere reperito in commercio sotto forma di pezzi di legno irregolari o di mattoncini. Di solito, i pezzi di legno irregolari sono ottimi per cuocere cibi che richiedono una cottura veloce comne hamburger o salsicce, mentre i mattoncini sono piú utili per cuocere arrosti in quanto tengono il calore piú a lungo.

3. Non é consigliabile riempire completamente il braciere di carbone.

4. Se si verificano fiammate a causa della caduta di grasso, spegnerle con uno spruzzatore d'acqua.

5. A cottura ultimata, non gettare mai acqua direttamente sul carbone acceso, in quanto potresti danneggiare il barbecue. Utilizza la vecchia cenere, della sabbia o dell'acqua vaporizzata.

6. Per pulire il barbecue, immergi la griglia di cottura e gli accessori in acqua e sapone immediatamente dopo l'utilizzo. Asciuga bene e riponi in un luogo asciutto. Non lasciare il barbecue all'esterno senza protezioni.

Lista Parti

1	Paravento posteriore	1pc	17	Supporto della gamba	2pcs
2	Paravento Sinistro	1pc	A	Viti M6x12mm	32pcs
3	Paravento destro	1pc	B	Viti M6x45mm	4pcs
4	Paravento mediano	1pc	C	Dadi M6	32pcs
5	Griglia di cottura	2pcs	D	Dadi M8	2pcs
6	Braciere	1pc	E	Rondelle	34pcs
7	Gamba lunga	1pc			
8	Gamba corta	1pc			
9	Griglia inferiore	1pc			
10	Ruota	2pcs			
11	Maniglia laterale	1pc			
12	Supporto tavolino laterale	2pcs			
13	Asse	1pc			
14	Griglia del carbone	1pc			
15	Maniglia della griglia	2pcs			
16	Tavolino laterale	1pc			

STEP 1

Ribalta la gamba corta (8), unisci l'asse (13) alla gamba corta (8) quindi fissa le ruote (10) utilizzando le rondelle (E) e i dadi M8 (D)

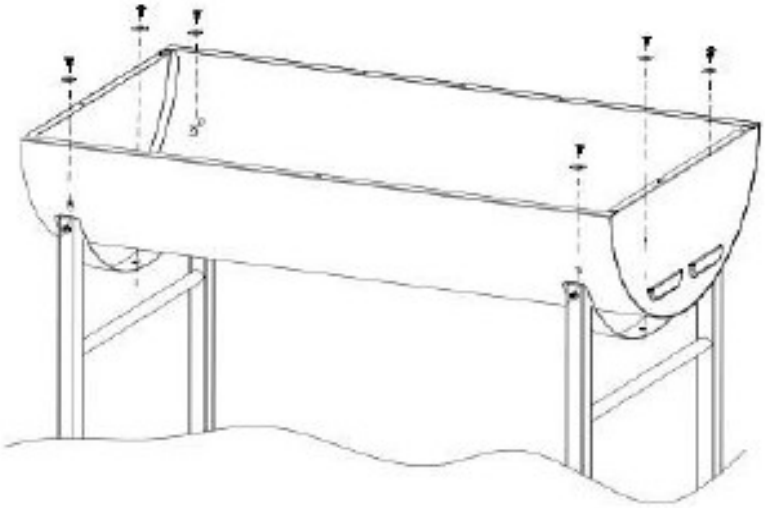
STEP 2

Fissa la griglia inferiore (9) ai due supporti per la gamba (17). I due supporti devono essere piegati in modo che si aggancino alla griglia inferiore.

Avvita la gamba lunga (7) e la gamba corta (8) ai due supporti delle gambe (17) (che ora sostengono la griglia inferiore) utilizzando le viti (B)

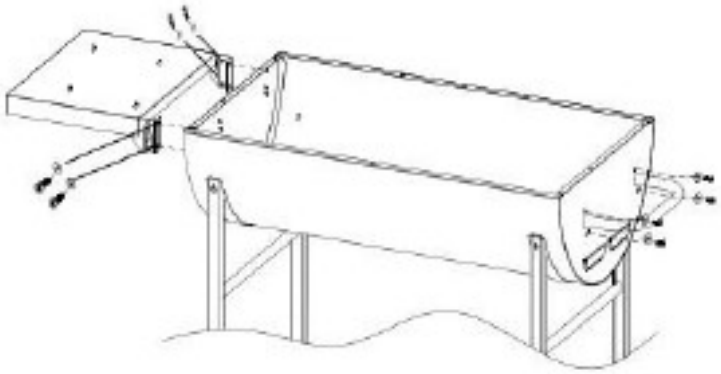
STEP 3

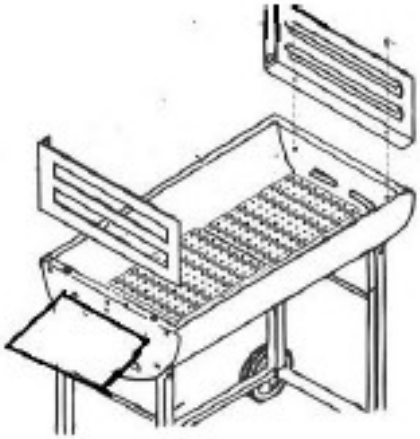
Unisci il braciere (6) alle gambe (7) e (8), usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C).



STEP 4

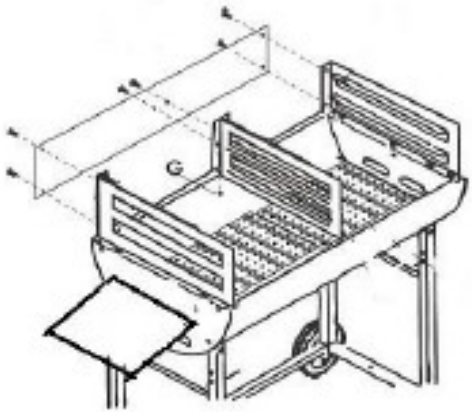
A. Installa il tavolino laterale (16) ai supporti (12) usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C). B. Unisci il tavolino al lato sinistro del braciere usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C). C. Unisci la maniglia laterale (11) al braciere usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C).





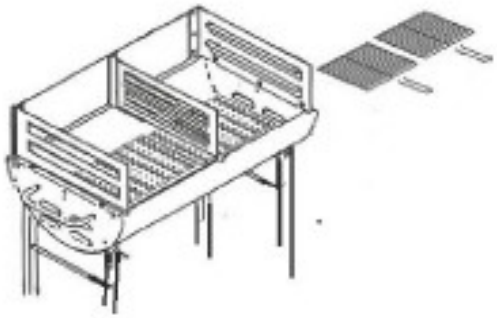
STEP 5

Porta la griglia del carbone (14) in posizione nel braciere (6).
Unisci i paraventi sinistro (2) e destro (3) usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C).



STEP 6

Unisci il paravento mediano (4) usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C).
Unisci il paravento posteriore usando le viti (A), le rondelle (E) e i dadi (C).



STEP 7

Portare la griglia di cottura (5) in posizione.

Unire la maniglia della griglia (15) alla griglia di cottura (5).
Stringere tutti i dadi e i bulloni.

Non lasciare il BBQ all'aperto senza protezioni.
Adatto solo per l'uso all'aperto.

Customer Service
customerservice@primrose-italia.eu
+39 0691657822