

BA40 - UMBRIA BARBECUE A LEGNA E CARBONE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

- INSTALLAZIONE

- ✓ Utilizzare questo barbecue solo all'aperto.
- ✓ Posizionare il barbecue su una superficie piana e in una zona poco ventilata.
- ✓ Assicurarsi di avere spazio a sufficienza per potersi muovere confortevolmente durante il processo di cottura.
- ✓ Evitare la vicinanza di oggetti e superfici infiammabili (siepi, alberi, veicoli, finestre, vetrate).
- ✓ Pulire ed oliare con olio vegetale graticola e spiedi prima dell'utilizzo. In particolare per le graticole con canalette, questo accorgimento velocizzerà il flusso dei liquidi e limiterà l'aderenza dei cibi. Durante questa operazione fare attenzione alle parti appuntite che potrebbero causare lesioni.
- ✓ Si consiglia di sorvegliare costantemente il processo di cottura e di non lasciare la postazione incustodita.

- PRIMA ACCENSIONE

Far ardere la legna a fuoco vivo per circa 40 minuti prima di cucinarvi gli alimenti, in modo da neutralizzare eventuali impurità residue dalle lavorazioni e cattivi odori.

- ACCENSIONE

- ✓ Per accendere più facilmente il fuoco, consigliamo di posizionare all'interno del braciere della carta tipo quotidiano sotto a della legna secca di piccolo taglio. Accendendo la carta si incendierà facilmente anche la legna. Aggiungere gradualmente legna di dimensioni sempre più grandi.
- ✓ Si sconsiglia l'uso di acceleratori chimici che possono emanare cattivi odori e l'uso di legna trattata, contenente collanti, vernici o frutto di materiali di scarto.
- ✓ Per una maggior produzione di braci, accendere il fuoco su tutta la lunghezza del braciere.
- ✓ Per ridurre il tempo di formazione delle braci si può aggiungere alla legna nel braciere della carbonella specifica per barbecue.

- AVVERTENZE DI SICUREZZA

- ✓ Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare in luoghi chiusi!
- ✓ Pericolo di scottature, il barbecue e tutte le sue parti diventano molto calde durante l'uso, utilizzare sempre appositi guanti isolanti durante la cottura e la movimentazione.
- ✓ Sono presenti parti appuntite che possono causare lesioni, si raccomanda di maneggiarle con cautela.
- ✓ Per la propria incolumità, non utilizzare acceleratori chimici non specifici per accendere o ravvivare il fuoco.
- ✓ Assicurarsi che le ceneri siano completamente spente prima di rimuoverle e gettarle.
- ✓ Tenere lontano dal fuoco i manici in legno della graticola e degli accessori.
- ✓ Non lasciare il barbecue incustodito dopo l'utilizzo.
- ✓ In caso di dubbi, si consiglia di contattare la nostra assistenza clienti via mail all'indirizzo: cruccolini@cruccolini.it

- PULIZIA E MANUTENZIONE

- ✓ La pulizia deve avvenire a barbecue spento e completamente freddo.
- ✓ A fine cottura, togliere tutta la cenere e le braci residue al fine di evitare che la pioggia entrando in contatto con esse crei una massa fangosa più difficilmente asportabile.
- ✓ Accertarsi di mantenere sempre liberi i fori di drenaggio dell'acqua piovana presenti in prossimità degli angoli posteriori del barbecue sotto al braciere.
- ✓ Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie e cercare di evitare ristagni d'acqua al suo interno.
- ✓ Dopo l'utilizzo, lavare la graticola e gli spiedi con acqua calda e sapone sgrassante e asciugare. Oliateli con olio vegetale prima di riporli.

ATTENZIONE: Non utilizzare su nessuna superficie prodotti aggressivi od abrasivi che potrebbero danneggiare gravemente le superfici.

- CONSIGLI DI COTTURA

- ✓ Per produrre braci da grigliata durature, la legna migliore è quella di corposità dura come il legno di quercia, ulivo, faggio e leccio.
- ✓ La graticola con le canalette raccogliisugo è consigliata per la cottura di carni, in particolare carni grasse come salsicce di maiale o bacon.

- SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica come smaltire l'apparecchiatura in modo adeguato rispettando le normative nazionali in maniera di smaltimento. Verificare con le autorità locali lo smaltimento.

Il prodotto è composto da materiali completamente riciclabili, ferro e acciaio possono essere riciclati un numero illimitato di volte, con notevoli risparmi di materie prime ed energia.

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



- GARANZIA E LIMITAZIONI

Forniamo 2 anni di garanzia sul materiale e sulla lavorazione del prodotto, a partire dalla data di acquisto. Il barbecue è stato prodotto con la massima cura e collaudato scrupolosamente. Qualora si dovessero riscontrare dei difetti di funzionamento, restituire al vostro rivenditore il prodotto unitamente alla ricevuta d'acquisto. I danni riconducibili all'utilizzo non corretto del prodotto o ad eventuali sostituzioni di parti non autorizzate od alla normale usura del prodotto, non rientrano nel diritto di garanzia.

La ditta produttrice declina ogni e qualsiasi Responsabilità qualora non venissero osservate le norme contenute in queste istruzioni, o per qualsiasi inconveniente verificatosi per uso improprio del prodotto.