

# BA22/BA25 - BARBECUE FESTA E FESTA PLUS A CARBONE E LEGNA

## 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 la graticola prima dell'utilizzo.
- ✓ Si consiglia di sorvegliare costantemente il processo di cottura e di non lasciare la postazione incustodita.

### - PRIMA ACCENSIONE

Far ardere la brace per circa 30 minuti prima di cucinarvi gli alimenti, in modo da neutralizzare eventuali impurità residue dalle lavorazioni e cattivi odori.

### - ACCENSIONE

- ✓ Rimuovere la griglia di cottura e versare la carbonella o posizionare la legna sulla griglia di supporto braci.
- ✓ Fare una piramide al centro della griglia ed accendere il fuoco, per una più facile accensione mettere delle strisce di giornale o dei rami secchi tra la carbonella.
- ✓ Accendere il fuoco lontano dai bordi del barbecue in modo da preservarne l'integrità.
- ✓ Il carbone richiede ossigeno per bruciare, verificare che la griglia di supporto braci sia libera da residui di precedenti utilizzi prima di avviare il fuoco.
- ✓ Una volta avviata o creata abbastanza brace per la cottura, distribuirla uniformemente sul fondo del barbecue.
- ✓ 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.

### - 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](mailto: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.
- ✓ Non lasciare il barbecue esposto alle intemperie e cercare di evitare ristagni d'acqua al suo interno.
- ✓ Dopo l'utilizzo, lavare la graticola con acqua calda e sapone sgrassante e asciugare. Oliarla con olio vegetale prima di riporla.

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

### - CONSIGLI DI COTTURA

- ✓ La graticola con le canalette raccogli-sugo è consigliata per la cottura di carni, in particolare carni grasse come salsicce di maiale o bacon.
- ✓ Utilizzare le altezze cottura per regolare la quantità di calore che si desidera far arrivare agli alimenti.

### - 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 materia 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.**

# BA22/BA25 FESTA AND FESTA PLUS WOOD/CHARCOAL BARBECUE

## INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL

### - INSTALLATION

- ✓ Use this grill only outdoors.
- ✓ Choose a proper location to grill, keep the grill on a secure, level surface and not in a breezy area,
- ✓ Ensure to have space enough to move yourself comfortably during the grilling.
- ✓ Keep away from inflammable objects and surfaces (hedges, trees, vehicle, windows, glass, doors).
- ✓ Clean and oil the cooking grill with vegetable oil before use.
- ✓ We recommend overseeing the cooking process continuously; it should never be left unattended.

### - FIRST LIGHTING

Burn the charcoal for about 30 minutes prior to begin the cooking, to neutralize any manufacturing waste and nasty smells.

### - STARTING UP THE GRILL

- ✓ Remove the cooking grate and put the charcoal or place the wood over the ember support grate.
- ✓ Build a pyramid in the center of the grill and light the fire, for an easier lighting, put some pieces of paper or dry branches among the fire-pits.
- ✓ Light up the fire away from the barbecue's edges, in order to preserve its integrity.
- ✓ Charcoal requires oxygen to burn, check that the ember support grate is free from residues from previous uses before starting the fire.
- ✓ Spread the embers uniformly on the bottom of the barbecue for the entire length.
- ✓ Avoid using chemical accelerators, which make nasty smells, and treated wood containing glue or issue of waste material.

### - SAFETY WARNINGS

- ✓ Do not use indoors. Keep children and pets away.
- ✓ Burning hazard: the grill and all its parts will become very hot while grilling; do not move it during operation and always use proper gloves during the cooking.
- ✓ There may be sharpened parts that could cause injuries, please handle with care.
- ✓ For your own safety, do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal.
- ✓ Never remove or dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
- ✓ Keep away from fire, the wooden handles of the grill and accessories.
- ✓ Do not leave the grill unattended after use.
- ✓ If in doubt, do not hesitate to contact us by emailing at [cruccolini@cruccolini.it](mailto:cruccolini@cruccolini.it)

### - CLEANING AND MAINTENANCE

- ✓ Make sure that all the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before cleaning.
- ✓ After the cooking, remove ashes and embers.
- ✓ Do not leave the grill exposed to the elements, avoid any dangerous water stagnation inside it.
- ✓ After use, wash the grill with hot water and degreasing soap and dry. Oil it by using vegetable oil before storage.

### - WARNING

- ✓ Do not use sharp objects or abrasive cleaners, to avoid surface to be damaged.

### - COOKING TIPS

- ✓ The grill with collecting channels is recommended for cooking meat, especially fatty meats such as pork sausages or bacon.
- ✓ Use the cooking heights to adjust the amount of heat you want to get to the food.

### - DISPOSAL MEASURES

The symbol on the product or on the enclosed documentation, indicates how to dispose the product correctly, in compliance with local disposal regulations. Check with local authorities for disposal.

The product is entirely built with recyclable materials; iron and stainless steel can be recycled an unlimited number of times, saving on energy and raw material. Making sure that this product is correctly disposed, the user contributes to prevent potential negative results for environment and health.

### - WARRANTY AND LIMITATION

We provide 2 years of warranty on material and product manufacturing, starting from the purchase date. The barbecue has been built with care and carefully tested. In the event failures or malfunctions are found, please return the product with the receipt of purchase to your seller. Damages due to uncorrected use of the product or unauthorised replacement of parts or normal wear are not covered by warranty.



**The manufacturer declines all liability if the rules contained in these instructions are not observed or any inconvenience that has occurred due to improper use of the product.**

# BA22/BA25 - HOLZ- UND KOHLEGRILL FESTA UND FESTA PLUS

## ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG

### - INSTALLATION

- ✓ Verwenden Sie diesen Barbecue nur im Freien.
- ✓ Stellen Sie den Barbecue auf eine ebene Fläche und in einen windgeschützten Bereich.
- ✓ Achten Sie darauf, dass Sie genügend Platz haben, um sich während des Kochvorgangs bequem bewegen zu können.
- ✓ Vermeiden Sie die Nähe von brennbaren Gegenständen und Flächen (Hecken, Bäume, Fahrzeuge, Fenster, Scheiben).
- ✓ Reinigen und ölen Sie den Grillrost vor dem Gebrauch mit Pflanzenöl.
- ✓ Es ist ratsam, den Garvorgang ständig zu überwachen und den Platz nicht unbeaufsichtigt zu lassen.
- ✓ Die Verwendung und Installation dieses Produkts muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.

### - ERSTE ENTZÜNDUNG

Lassen Sie die Holzkohle vor der Zubereitung von Speisen etwa 30 Minuten lang brennen, um eventuelle Verunreinigungen aus der Verarbeitung und unangenehme Gerüche zu beseitigen.

### - ENTZÜNDUNG

- ✓ Entfernen Sie den Grillrost und schütten Sie die Holzkohle auf den Kohlerost.
- ✓ Schichten Sie eine Pyramide aus Holzkohle in die Mitte des Kohlerostes und zünden Sie das Feuer an; um das Anzünden zu erleichtern, legen Sie Zeitungsstreifen oder trockene Äste zwischen die Holzkohle.
- ✓ Die Holzkohle benötigt zum Verbrennen Sauerstoff. Vergewissern Sie sich vor dem Anzünden des Feuers, dass der Grillrost frei von Rückständen des vorherigen Gebrauchs ist.
- ✓ Verteilen Sie die Glut nach dem Anzünden gleichmäßig auf dem Boden des Barbecues.
- ✓ Von der Verwendung chemischer Beschleuniger, die unangenehme Gerüche verursachen können, und von der Verwendung von behandeltem Holz, das Leim, Farbe oder Abfallstoffe enthält, wird abgeraten.

### - SICHERHEITSHINWEISE

- ✓ Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Nicht in geschlossenen Räumen verwenden!
- ✓ Verbrennungsgefahr, der Barbecue und alle seine Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß, verwenden Sie beim Grillen und bei der Handhabung immer geeignete wärmeisolierende Handschuhe.
- ✓ Es gibt scharfe Teile, die Verletzungen verursachen können und daher mit Vorsicht gehandhabt werden müssen.
- ✓ Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keine unkonventionellen chemischen Brandbeschleuniger, um das Feuer zu entzünden oder wieder anzufachen.
- ✓ Vergewissern Sie sich, dass die Asche vollständig erloschen ist, bevor Sie sie entfernen und entsorgen.
- ✓ Halten Sie die Holzgriffe des Grillrostes und des Zubehörs vom Feuer fern.
- ✓ Lassen Sie den Barbecue nach dem Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- ✓ Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte per E-Mail an unseren Kundendienst unter: [cruccolini@cruccolini.it](mailto:cruccolini@cruccolini.it)

### - REINIGUNG UND PFLEGE

- ✓ Die Reinigung muss bei ausgeschaltetem und völlig kaltem Barbecue erfolgen.
- ✓ Entfernen Sie am Ende des Grillvorgangs alle Asche- und Glutreste, um zu verhindern, dass sie durch Regen zu einer schlammigen Masse werden, die sich nur schwer entfernen lässt.
- ✓ Setzen Sie den Barbecue nicht der Witterung aus und versuchen Sie, Wasseransammlungen in seinem Inneren zu vermeiden.
- ✓ Waschen Sie den Grillrost nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und fettlösender Seife und trocknen Sie ihn ab. Vor der Lagerung mit Pflanzenöl einölen.

**ACHTUNG:** Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Produkte auf den Oberflächen, die dadurch ernsthaft beschädigt werden könnten.

### - TIPPS ZUM GAREN

- ✓ Der Grillrost mit den Auffangschalen wird zum Garen von Fleisch empfohlen, insbesondere von fettem Fleisch wie Würste vom Schwein oder Speck..
- ✓ Verwenden Sie die Kochhöhen zur Anpassung der Wärmemenge, die Sie an die Speisen abgeben möchten.

### - ENTSORGUNG DES PRODUKTS

Das Symbol auf dem Produkt oder der Begleitdokumentation gibt an, wie das Gerät gemäß den nationalen Entsorgungsvorschriften zu entsorgen ist. Informieren Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Entsorgung.

Das Produkt besteht aus vollständig recycelbaren Materialien, Eisen und Stahl können unbegrenzt oft recycelt werden, was zu erheblichen Einsparungen bei Rohstoffen und Energie führt.

Indem der Benutzer sicherstellt, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, trägt er dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden.



### - GARANTIE UND EINSCHRÄNKUNGEN

Wir gewähren zwei Jahre Garantie auf das Material und die Verarbeitung des Produkts, vom Kaufdatum an gerechnet. Der Barbecue wurde mit äußerster Sorgfalt hergestellt und gründlich getestet. Sollten Sie irgendwelche Funktionsstörungen feststellen, so geben Sie das Produkt bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler zurück. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts oder den Austausch von nicht genehmigten Teilen oder durch normale Abnutzung des Produkts entstanden sind, werden von der Garantie nicht abgedeckt.

**Bei Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Regeln oder für irgendwelche Probleme, die sich aus dem unsachgemäßen Gebrauch des Produkts ergeben, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.**

# BA22/BA25 - BARBACOA FESTA E FESTA PLUS DE LEÑA Y CARBÓN

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

### - INSTALACIÓN

- ✓ Utilice esta barbacoa sólo al aire libre.
- ✓ Coloque la barbacoa sobre una superficie plana y en una zona protegida del viento.
- ✓ Asegúrese de que haya suficiente espacio para moverse confortablemente durante el proceso de cocción.
- ✓ No ubicar cerca de objetos ni superficies inflamables (setos, árboles, vehículos, ventanas, cristaleras).
- ✓ Limpiar y aceitar con aceite vegetal la parrilla antes del uso.
- ✓ Se recomienda supervisar constantemente el proceso de cocción sin dejar la barbacoa sin vigilancia.
- ✓ El uso y la instalación de este aparato debe cumplir con las normativas locales.

### - PRIMER ENCENDIDO

Encender y dejar arder el carbón durante unos 30 minutos antes de cocinar alimentos, para neutralizar las posibles impurezas residuales del proceso de fabricación y los malos olores.

### - ENCENDIDO

- ✓ Retirar la rejilla de cocción y colocar el carbón sobre la rejilla de soporte de las brasas.
- ✓ Formar una pirámide de carbón en el centro de la rejilla y encender el fuego, para facilitar el encendido, poner retales de periódico o ramas secas entre el carbón.
- ✓ Encienda el fuego lejos de los bordes de la barbacoa para preservar su integridad.
- ✓ El carbón necesita oxígeno para quemar, comprobar que la rejilla de soporte de las brasas no tenga residuos de usos anteriores antes de encender el fuego.
- ✓ Una vez encendido el fuego, distribuir las brasas uniformemente por el fondo de la barbacoa.
- ✓ Se desaconseja el uso de aceleradores químicos que emanen malos olores, así como el de leña tratada que contenga adhesivos, pinturas o proceda de materiales de residuo.

### - ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- ✓ Mantener alejada del alcance de los niños. ¡No utilizar en lugares cerrados!
- ✓ Peligro de quemaduras, la barbacoa y todas sus partes alcanzan mucha temperatura durante su uso, utilice siempre guantes aislantes adecuados durante la cocción y la manipulación del aparato.
- ✓ Algunas de sus partes son puntiagudas y pueden causar lesiones, manéjelas con precaución.
- ✓ Por su propia seguridad, no utilice aceleradores químicos no específicos para encender o reavivar el fuego.
- ✓ Asegúrese de que la ceniza esté completamente apagada antes de retirarla y tirarla.
- ✓ Mantenga alejados del fuego los mangos de madera de la parrilla y los accesorios.
- ✓ No dejar la barbacoa sin vigilancia después de usarla.
- ✓ En caso de dudas, se recomienda contactar con nuestro servicio al cliente en la dirección de email: [cruccolini@cruccolini.it](mailto:cruccolini@cruccolini.it)

### - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ✓ La limpieza se ha de realizar con la barbacoa apagada y completamente fría.
  - ✓ Finalizada la cocción, retire toda la ceniza y los residuos de brasas para evitar que la lluvia, al entrar en contacto con estas, cree una masa fangosa difícil de extraer.
  - ✓ No deje la barbacoa expuesta a la intemperie y evite que en su interior se estanque agua.
  - ✓ Después de usar, lave la parrilla con agua caliente y jabón desengrasante y séquela. Aceitarla con aceite vegetal antes de volverla a colocar.
- ATENCIÓN:** No utilizar productos agresivos o abrasivos sobre ninguna superficie que puedan dañar esta gravemente.

### - RECOMENDACIONES SOBRE LA COCCIÓN

- ✓ La parrilla con canales de recogida de jugos se recomienda para la cocción de carnes, especialmente carnes grasas como salchichas de cerdo o beicon.
- ✓ Utilizar las alturas de cocción para regular la cantidad de calor que se distribuye a los alimentos.

### - ELIMINACIÓN DEL APARATO

El símbolo sobre el aparato y en la documentación que lo acompaña indica cómo eliminarlo en modo adecuado respetando las normativas nacionales sobre la materia. Gestione la eliminación del residuo según las indicaciones de las autoridades locales.

El aparato está compuesto por materiales completamente reciclables, el hierro y el acero pueden reciclarse un número ilimitado de veces, con un ahorro notable de materias primas y energía.

Al asegurarse de que este aparato se elimina correctamente, el usuario contribuye a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

### - GARANTÍA Y LIMITACIONES

Ofrecemos 2 años de garantía sobre el material y la fabricación del aparato, a partir de la fecha de compra. La barbacoa se ha fabricado con la máxima atención y se ha probado rigurosamente. Si se detectaran defectos de funcionamiento, devuelva el aparato a su distribuidor junto con el comprobante de compra. Los daños debidos a un uso incorrecto del aparato o a la sustitución de piezas no autorizadas o al desgaste normal del aparato no están cubiertos por el derecho de garantía.

**La empresa fabricante se exime de toda responsabilidad si no se observaran las normas contenidas en estas instrucciones, o en el caso de problemas derivados de un uso impropio del aparato.**

