

BA47/BA471-BA48/481 – BELVEDERE/BELVEDERE MAXI

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 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 con acqua calda e sapone sgrassante e asciugare. Oliare 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 raccogli-sugo 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 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.

MULTI FUEL 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. Specifically for grills with channels, this will speed up the flow of liquids and limit the adherence of food. During this operation, be careful of sharp parts that could cause injury.
- ✓ We recommend overseeing the cooking process continuously; it should never be left unattended.

- FIRST LIGHTING

Burn the wood on a high flame for about 40 minutes prior to begin the cooking, to neutralize any manufacturing waste and nasty smells.

- STARTING UP THE GRILL

- ✓ To make it easier to light the fire, we recommend placing a newspaper inside the brazier under small and dry logs of wood. Only after the fire has taken, add gradually logs of a larger size.
- ✓ Avoid using chemical accelerators, which make nasty smells, and treated wood containing glue or issue of waste material.
- ✓ For greater production of embers, light the fire along the entire length of the brazier.
- ✓ If you want to make embers faster, you can add specific barbecue charcoal directly in the brazier together with wood.
- ✓ Spread the embers uniformly on the bottom of the barbecue for the entire length.

- 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

- 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.
- ✓ Make sure to always keep free the rainwater drainage holes, located near the rear corners of the barbecue under the brazier.
- ✓ 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 them by using vegetable oil before storage.

- WARNING

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

- COOKING TIPS

- ✓ To produce long-lasting barbecue embers, the best wood is hard-bodied such as oak, olive, beech and holm oak.
- ✓ The grill with collecting channels is recommended for cooking meat, especially fatty meats such as pork sausages or bacon.

- 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.

BARBECUE A BOIS/CHARBON DE BOIS

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

- INSTALLATION

- ✓ Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur.
- ✓ Placer le barbecue sur une surface stable et de niveau et dans une zone pas trop ventilée.
- ✓ Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour vous déplacer confortablement pendant la cuisson.
- ✓ Évitez la proximité d'objets et de surfaces inflammables (haies, arbres, véhicules, fenêtres, portes).
- ✓ Nettoyez et huilez avec de l'huile végétale la grille de cuisson avant l'utilisation. En particulier pour les grilles à canaux, cela accélérera l'écoulement des liquides et limitera l'adhérence des aliments. Pendant cette opération, faites attention aux pièces pointues qui pourraient provoquer des blessures.
- ✓ Il est recommandé de surveiller en permanence le processus de cuisson et de ne pas laisser le barbecue sans surveillance.

- LA PREMIÈRE UTILISATION DU BARBECUE

Il est recommandé préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, ou faire brûler le bois à feu vif, pendant au moins 40 minutes avant de procéder à la première cuisson. Cela neutralisera les impuretés et les mauvaises odeurs.

- PRÉPARATION DU BARBECUE

- ✓ Pour allumer plus facilement le feu, nous vous recommandons de placer à l'intérieur du brasier un peu de papier sous de petits morceaux de bois sec. En allumant le papier, le bois s'enflamme facilement. Ajoutez progressivement du bois de plus en plus gros.
- ✓ Ne pas utiliser d'accélérateurs chimiques qui pouvant dégager de mauvaises odeurs, et de bois traité contenant des colles, des peintures ou le résultat de déchets.
- ✓ Pour une plus grande production de braises, allumez le feu sur toute la longueur du brasero.
- ✓ Pour réduire le temps de formation des braises, du charbon de bois spécifique au barbecue peut être ajouté au bois du brasier.

- RÈGLES DE SÉCURITÉ

- ✓ Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
- ✓ Danger de brûlures, ce barbecue et toutes ses parties vont devenir très chaud pendant son utilisation, munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil. Ne pas le déplacer pendant la cuisson.
- ✓ Il y a des pièces pointues qui peuvent provoquer des blessures, il est recommandé de les manipuler avec précaution.
- ✓ Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- ✓ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée, et assurez-vous que les cendres sont complètement éteintes avant de les retirer et de les jeter.
- ✓ Gardez les poignées en bois de la grille et accessoires à l'écart du feu.
- ✓ Ne laissez pas le barbecue sans surveillance après l'utilisation.
- ✓ Si vous avez des doutes, nous vous recommandons de contacter notre service client par mail à: cruccolini@cruccolini.it

- NETTOYAGE ET RANGEMENT

- ✓ Après chaque cuisson, attendre l'extinction totale du combustible et le complet refroidissement du barbecue.
 - ✓ En fin de cuisson, retirer toutes les cendres et les braises résiduelles afin d'éviter que la pluie, entrant en contact avec elles va créer une masse boueuse plus difficile à éliminer.
 - ✓ Assurez-vous de toujours garder les trous d'évacuation des eaux pluviales situés près des coins arrière du barbecue sous le brasier.
 - ✓ Ne laissez pas le barbecue exposé aux intempéries et essayez d'éviter l'eau stagnante à l'intérieur.
 - ✓ Après l'usage, nettoyer la grille de cuisson à l'eau tiède savonneuse et laissez sécher. Huiler avec de l'huile végétale avant de les ranger.
- ATTENTION:** Ne pas utiliser d'objets tranchants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille de cuisson ou le barbecue lui-même.

- CONSEILS DE CUISSON

- ✓ Pour produire des braises de barbecue durables, le meilleur bois est à corps dur, comme le chêne, l'olivier, le hêtre et le chêne vert.
- ✓ La grille avec les canaux de récupération des graisses est recommandé pour la cuisson des viandes, telles que les saucisses de porc ou le bacon.

- PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne, indique comment mettre au rebut correctement l'équipement, conformément aux réglementations nationales. Renseignez vous auprès des autorités locales pour la mise au rebut.

Le produit est composé de matériaux entièrement recyclables, le fer et l'acier peuvent être recyclés un nombre illimité de fois, avec des économies importantes de matières premières et d'énergie. En s'assurant que ce produit est correctement éliminé, l'utilisateur aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



- GARANTIE ET LIMITATIONS

Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 (deux) ans, à compter de sa date d'achat. Le barbecue a été produit avec le plus grand soin et scrupuleusement testé. Si le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défectueux, contactez le revendeur pour retourner le produit avec le reçu d'achat. Les dommages imputables à une mauvaise utilisation du produit ou à toute substitution de pièces non autorisées ou à l'usure normale du produit ne sont pas couverts par le droit de garantie.

Le fabricant décline toute responsabilité si les règles contenues dans ces instructions ne sont pas respectées, ou pour tout inconvénient causé par une mauvaise utilisation du produit.