

BA4 - BARBECUE FUOCONE 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 pianeggiante 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. 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. Oliarli 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.
- ✓ Utilizzare le altezze cottura per regolare la quantità di calore che si desidera far arrivare agli alimenti.
- ✓ La graticola tradizionale in tondino è consigliata per la cottura di ogni tipo di alimento, ed è ideale per esaltare i sapori della cottura alla griglia.

- 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.

BA4 - FUOCONE 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 and skewers with vegetable oil before use. 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 grills 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 and skewers 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.
- ✓ Use the cooking heights to adjust the amount of heat you want to get to the food.
- ✓ The traditional iron grill is recommended for cooking any type of food, and is ideal for enhancing the barbecue flavours.

- 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.

BA4 - BARBECUE FUOCONE A BOIS ET 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, fenêtres).
- ✓ Nettoyez et huilez avec de l'huile végétale la grille de cuisson et les brochettes avant l'utilisation. 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'enflammera 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 des 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 et les brochettes 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.
- ✓ Utilisez les hauteurs de cuisson pour ajuster la quantité de chaleur que vous souhaitez.
- ✓ La grille en fer traditionnel est recommandé pour la cuisson de tout type de nourriture et est idéal pour exalter les saveurs des grillades.

- 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.

BA4 - HOLZ- UND KOHLEGRILL FUOCONE

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 die Grillroste und Spieße vor dem Gebrauch mit Pflanzenöl. Achten Sie bei diesem Vorgang auf scharfe Teile, die Verletzungen verursachen können.
- ✓ 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 40 Minuten lang brennen, um eventuelle Verunreinigungen aus der Verarbeitung und unangenehme Gerüche zu beseitigen.

- ENTZÜNDUNG

- ✓ Um das Feuer leichter zu entfachen, empfiehlt es sich, Zeitungspapier unter kleine Stücke trockenen Holzes in die Feuerschale zu legen. Durch das Anzünden des Papiers wird auch das Holz leicht entzündet. Fügen Sie nach und nach immer größere Holzstücke hinzu.
- ✓ 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.
- ✓ Um eine größere Menge an Glut zu erzeugen, sollten Sie das Feuer über die gesamte Länge der Feuerschale anzünden.
- ✓ Um die Zeit zu verkürzen, in der sich die Glut bildet, kann dem Holz in der Feuerschale spezielle Grillkohle hinzugefügt werden.

- 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 Grillrosts 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

- 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.
- ✓ Achten Sie darauf, dass die Abflusslöcher für das Regenwasser an den hinteren Ecken des Barbecues unter der Feuerschale immer frei bleiben.
- ✓ Setzen Sie den Barbecue nicht der Witterung aus und versuchen Sie, Wasseransammlungen in seinem Inneren zu vermeiden.
- ✓ Waschen Sie das Grillrost und die Spieße nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und fettlösender Seife und trocknen Sie sie 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

- ✓ Zur Erzeugung einer lang anhaltenden Grillglut eignet sich am besten hartes Holz wie Eiche, Olive, Buche und Steineiche.
- ✓ Verwenden Sie die Kochhöhen zur Anpassung der Wärmemenge, die Sie an die Speisen abgeben möchten.
- ✓ Der traditionelle Stabgrill wird für die Zubereitung aller Arten von Speisen empfohlen und ist ideal, um den Geschmack des Grillguts hervorzuheben.

- ENTSORGUNG DES PRODUKTS

Das Symbol auf dem Produkt oder der Begleiddokumentation 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.

BA4 - BARBACOA 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, cristalerías).
- ✓ Limpiar y aceitar con aceite vegetal la parrilla y los espetos antes del uso. Durante esta operación tener cuidado con las partes puntiagudas, ya que podrían causar lesiones.
- ✓ 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 40 minutos antes de cocinar alimentos, para neutralizar las posibles impurezas residuales del proceso de fabricación y los malos olores.

- ENCENDIDO

- ✓ Para encender más fácilmente el fuego, recomendamos colocar dentro del brasero papel de periódico debajo de leña seca pequeña. Al encender el papel también lo hará fácilmente la leña. Añadir gradualmente leña de tamaño cada vez mayor.
- ✓ 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.
- ✓ El car Para que la producción de brasas sea mayor, encender el fuego a lo largo de todo el brasero.
- ✓ Para acortar el tiempo de formación de brasas se puede añadir carbón especial para barbacoas a la leña del brasero.

- 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

- 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.
- ✓ Mantenga siempre libres los orificios de drenaje del agua de lluvia situados cerca de las esquinas traseras de la barbacoa, debajo del brasero.
- ✓ No deje la barbacoa expuesta a la intemperie y evite que en su interior se estanque agua.
- ✓ Después de usar, lave la parrilla y los espetos 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

- ✓ Para producir brasas de larga duración, la mejor madera es la madera dura como el roble, el olivo, el haya y la encina.
- ✓ Utilizar las alturas de cocción para regular la cantidad de calor que se distribuye a los alimentos.
- ✓ La parrilla tradicional de varillas se recomienda para la cocción de todo tipo de alimentos y es ideal para exaltar los sabores de la cocción a la brasa.

- 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 observan las normas contenidas en estas instrucciones, o en el caso de problemas derivados de un uso impropio del aparato.

