Barbecue

Seguire attentamente le seguenti istruzioni per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente del prodotto e conservare questo inserto per riferimenti futuri

ACCENSIONE

Dopo aver letto e compreso tutte le avvertenze a seguito e posizionato il barbecue in una zona sicura, posizionare la carbonella al centro del braciere prestando attenzione a non alimentare con materiale diverso da quello consigliato. Prestare attenzione alle dimensioni del materiale combustibile che non devono mai in nessun caso essere uguali o superiori quelle del braciere. Disporre sempre di un sistema di spegnimento di emergenza quale sabbia, acqua o coperta ignifuga spegnifiamma nelle immediate vicinanze.

Accendere con gli stessi sistemi ideati per camini e bracieri (blocchetti di accensione, paglia di legna e simili; evitare l'uso di liquidi infiammabili).

Monitorare l’accensione e non lasciare mai acceso incustodito.

Prima di usare il barbecue per la prima volta, si raccomanda di riscaldarlo e mantenerlo caldo, con il coperchio chiuso nei modelli dove previsto, per almeno 30 minuti.

Verificare le normative locali prima di usare il barbecue. Ricordarsi sempre di seguire le precauzioni di sicurezza per garantire un'esperienza piacevole e senza rischi.

SPEGNIMENTO

Non alimentare più il barbecue e lasciare che le braci si spengano naturalmente. Non spegnere con acqua o coperte ignifughe se non in casi di emergenza e tenendosi a debita distanza. Assicurarsi che le ceneri siano completamente spente prima di disporle in modo sicuro. Non gettare mai legna o carbone rovente nei sacchi per l'immondizia.

AVVERTENZE

⚠️ Questo prodotto deve essere usato solo da adulti con le conoscenze di sicurezza necessarie ad evitare qualsiasi rischio.
⚠️ Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana non infiammabile, tenendosi a distanza di sicurezza da materiali infiammabili, strutture naturali o artificiali ed elementi architettonici e vegetazione.
⚠️ Assicurarsi che la superficie sia non infiammabile, come pavimentata in pietra o terra abbattuta, senza presenza di oggetti infiammabili nelle vicinanze.
⚠️ Non utilizzare mai gas per accenditori, benzina, paraffina o altri liquidi infiammabili sul braciere quando è caldo, usare solo dispositivi di accensione conformi alla norma EN 1860-3
⚠️ Non versare alcun liquido infiammabile sulle braci per accendere o riaccendere il barbecue.
⚠️ Usare solo carbonella destinata alla combustione per barbecue. Non bruciare legna verniciata, materiale di recupero o rifiuti.
⚠️ Tenere sempre almeno un sistema di spegnimento di emergenza nelle vicinanze (acqua, sabbia, coperta ignifuga) ed utilizzarlo solo in casi di emergenza. Lo spegnimento forzato di una brace può risultare pericoloso.
⚠️ Il barbecue diventa molto caldo durante l'uso. Non spostarlo quando è acceso o caldo.
⚠️ Non utilizzare mai il barbecue al chiuso e prevedere la direzione dei fumi: questi devono essere liberi di disperdersi lontano da abitazioni o altre strutture.
⚠️ Collocare la carbonella in modo uniforme evitando pezzi troppo grandi che potrebbero fuoriuscire dal braciere.
⚠️ Evitare di utilizzare in condizioni di vento che rischiano di rendere la brace incontrollabile.
⚠️ Tenere i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza durante l'utilizzo.
⚠️ Avvertire i bambini dei rischi legati al barbecue e sorvegliarli attentamente.
⚠️ Non lasciare mai il barbecue acceso incustodito.
⚠️ Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.
⚠️ L’uso di alcol, farmaci o droghe può pregiudicare la capacità dell’utente di montare correttamente o fare funzionare in sicurezza il barbecue.

⚠️ Quando si cucina o si maneggia il barbecue durante l'uso utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
⚠️ Controllare periodicamente le condizioni del barbecue

Consigli Pratici per il tuo Barbecue

- **Preparazione alla Cottura (Preriscaldamento):** Prima di posizionare il cibo, lascia che il barbecue raggiunga la temperatura ideale preriscaldandolo per circa 10-15 minuti, **possibilmente con il coperchio chiuso (ove previsto)**. Una griglia ben calda è fondamentale per una buona rosolatura e per evitare che gli alimenti si attacchino.
- **Pulizia Efficace della Griglia:** Approfitta del calore del preriscaldamento per pulire la griglia di cottura. Utilizza una spazzola con setole in acciaio inox per rimuovere facilmente i residui della cottura precedente. Controlla periodicamente l'usura della spazzola.
- **Metodo di Accensione Consigliato:** Per avviare la carbonella in modo pulito ed efficiente, si raccomanda l'uso di una ciminiera d'accensione abbinata ad appositi cubetti accendifuoco ecologici. L'uso di liquidi infiammabili è sconsigliato poiché può alterare il gusto dei cibi.
- **Condimento Diretto degli Alimenti:** Invece di ungere la griglia, applica olio, marinature o condimenti direttamente sul cibo prima della cottura. Questo semplice passaggio aiuta a prevenire l'aderenza e arricchisce il sapore.
- **Gestione Ottimale dell'Aria:** La carbonella necessita di ossigeno per ardere correttamente. Assicurati che le prese d'aria sul braciere (ove presente), sul coperchio (se previsto), siano aperte durante la cottura e rimuovi regolarmente la cenere accumulata sul fondo per non ostruire il flusso.
- **Cottura con Coperchio (ove previsto):** Nei modelli dotati di coperchio, cucinare mantenendolo abbassato offre diversi benefici: mantiene una temperatura costante, accelera i tempi, infonde un piacevole aroma affumicato e aiuta a prevenire fiammate eccessive limitando l'ossigeno.
- **Controllo delle Fiammate:** Se dovessero svilupparsi fiammate troppo intense (causate dal grasso che cola), cerca di controllarle **chiudendo il coperchio (se presente)**, oppure spostando temporaneamente il cibo su una zona a calore indiretto o ai lati della griglia fino a che la fiamma non si placa.
- **Fattori che Influenzano la Cottura:** Tieni presente che condizioni ambientali come freddo intenso, altitudine elevata o forte vento possono incidere sui tempi di cottura, solitamente allungandoli. Monitora la cottura degli alimenti.
- **Cucinare Alimenti Freschi o Surgelati:** Attieniti sempre alle indicazioni di preparazione sulla confezione degli alimenti. Assicurati che sia i cibi freschi sia quelli surgelati raggiungano la temperatura interna di cottura raccomandata. Ricorda che i prodotti surgelati richiedono tempi di cottura più lunghi.
- **Manutenzione per Prestazioni Durature:** Una pulizia regolare è essenziale. Rimuovi la cenere fredda dal raccoglitore e dal braciere. Nei modelli con coperchio, pulisci l'interno dai depositi carboniosi con una spazzola adeguata. Pulisci le superfici esterne con acqua tiepida e sapone neutro, specialmente se il barbecue è esposto ad agenti atmosferici aggressivi (come la salsedine). Evita detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.
- **Protezione dal Calore:** Durante l'utilizzo, diverse parti del barbecue (maniglie, prese d'aria, braciere e coperchio, ove presente) diventano estremamente calde. Maneggiale esclusivamente utilizzando guanti o presine resistenti al calore (conformi EN 407, livello 2 o superiore) per proteggere mani e avambracci.

Prodotto importato da: Zambetti xyxyxyxyxy Srl, Via xyxyxyxyxyxy Gandino (BG)