

MANUALE ISTRUZIONI

Barbecue portatile

Articolo 71902



- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il barbecue, per garantire un utilizzo duraturo.
- Dopo aver letto le istruzioni, tenere il manuale in un luogo sicuro.
- Progettato per un utilizzo domestico.

Manuale utente

1. Prima di utilizzare

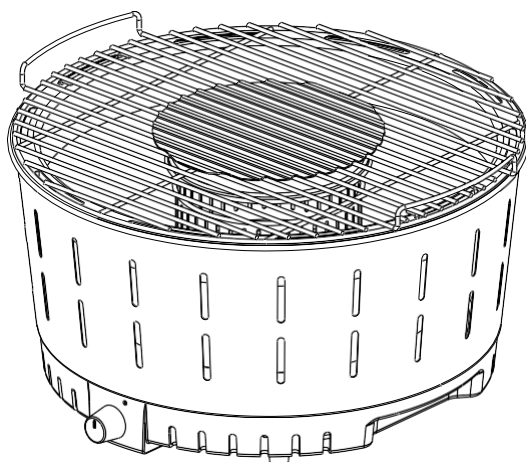
- 1.1. Avviso di sicurezza
- 1.2. Descrizione delle parti
- 1.3. Caratteristiche

2. Come utilizzare il barbecue

- 2.1. Come utilizzare il barbecue
- 2.2. Metodi di pulizia e stoccaggio

3. Informazioni di servizio

- 3.1. Risoluzione dei problemi
- 3.2. Specifiche







1.1. Avviso di sicurezza


Il seguente avviso di sicurezza informa gli utilizzatori come utilizzare il barbecue correttamente ed in sicurezza in modo da evitare in anticipo pericoli e danni imprevisti.

Attenzione: Gli utilizzatori possono ferirsi se non vengono osservati i simboli di sicurezza.

Nota: Il barbecue può danneggiarsi se gli utilizzatori non osservano le note.

 Questo simbolo identifica operazioni pericolose.

 Questo simbolo identifica operazioni proibite.

 Questo simbolo deve essere rispettato.

Attenzione



1. Il barbecue è alimentato da 4 batterie AA. Le batterie devono essere inserite con la corretta polarità come indicato nel compartimento delle batterie.



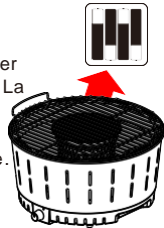
Pericolo



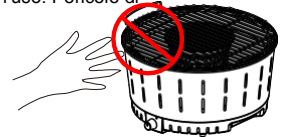
1. Mentre si cucina, tenere il barbecue lontano dalla portata dei bambini per evitare scottature.



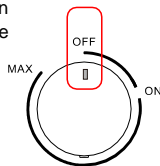
2. Rimuovere le batterie se il barbecue non viene usato per un lungo periodo di tempo. La fuoriuscita del liquido delle batterie può danneggiare il compartimento delle stesse.



2. Non toccare direttamente con le mani la griglia in acciaio inox durante o dopo l'uso. Pericolo di scottature.



3. Se il barbecue presenta un guasto, spegnere e smettere di utilizzare.



3. Posizionare il barbecue su una superficie piana lontano dalla portata dei bambini in modo da evitare incidenti e malfunzionamenti.



Dopo l'uso

1. Dopo l'uso riporre il barbecue in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini in modo da permettere alla carbonella di continuare a bruciare senza fiamma. Allo scopo di evitare rischi di incendio, immergere le braci in acqua ed assicurarsi che il fuoco sia spento prima di gettare via le stesse. Non gettare le braci in un luogo infiammabile.

2. Non spegnere le braci immediatamente dopo l'uso. Questo può produrre scintilla o vapore. E' preferibile coprire le braci con un pezzo di panno umido ed estinguere il fuoco spruzzando acqua con il panno.

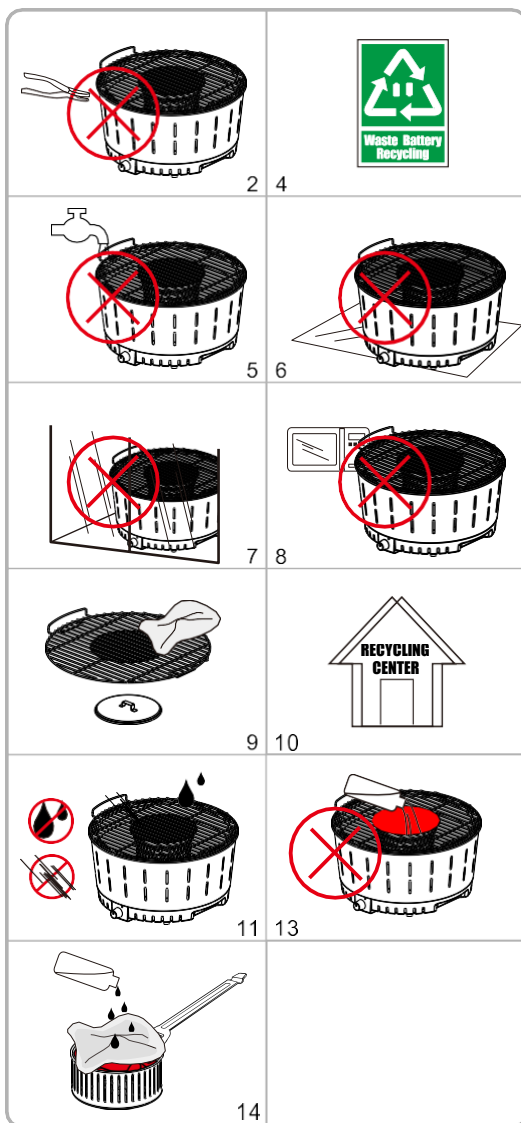
※ Il barbecue rimane caldo per 5-6 ore dopo l'uso. Fare attenzione che le braci siano completamente spente prima di gettare i residui.



1.1. Avviso di sicurezza

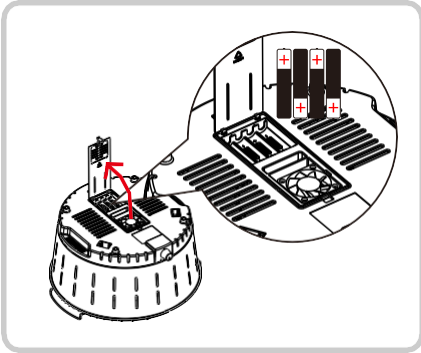
1. Leggere attentamente il manuale delle istruzioni prima di utilizzare il barbecue per evitare scottature.
2. Non cercare di smontare o riparare il barbecue. Un uso non corretto può causare rischi di incendio.
3. Non utilizzare il barbecue per lungo tempo senza cibo sulla griglia. Le alte temperature possono causare curvature nella piastra in acciaio inox.
4. Le batterie devono essere riciclate e separate dai rifiuti domestici. Le batterie usate devono essere smaltite nel punto di raccolta più vicino.
5. Non pulire il barbecue immergendolo in acqua, per evitare corto circuiti.
6. Non utilizzare sopra materiali termosensibili come tavoli di plastica, vetro o superfici di carta. Questo potrebbe danneggiare il barbecue ed essere causa di pericolo di incendio.
7. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi.
8. Non appoggiare il barbecue vicino ad altre fonti di calore, in quanto ciò potrebbe comportare un guasto.
9. Pulire le parti removibili con un panno umido ed asciugare con un panno asciutto.
10. Se il barbecue non viene utilizzato per lungo periodo di tempo, riporlo in modo corretto per evitare rischi di inquinamento.
11. Impedire l'ingresso di acqua e pioggia all'interno del barbecue.
12. Tenere il barbecue lontano da oggetti infiammabili quali scintille, fiamme ed altre sorgenti di calore.
13. Non versare acqua nella piastra in acciaio inox durante la cottura. La piastra potrebbe deformarsi se l'acqua fredda entra in contatto con l'alta temperatura del metallo caldo.
14. Rimuovere la ciotola del carbone dopo l'uso. Coprire la ciotola con un panno umido e poi spegnere il fuoco spruzzando acqua sul panno umido. Questo impedirà la formazione di scintille.

※ Usare il prodotto per altri usi è proibito.





1.1. Avviso di sicurezza



Il barbecue funziona con 4 batterie AA

Inserire le batterie come indicato.

Se le batterie sono inserite nel senso inverso possono riscaldarsi, rompersi o causare perdite, e di conseguenza provocare ustioni o lesioni agli utilizzatori.

Le batterie devono essere tolte dal compartimento se il barbecue non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

Il compartimento delle batterie può essere danneggiato da perdite di liquido delle stesse batterie.

Non toccare con le mani il liquido fuoriuscito dalle batterie.

Le pile deteriorate possono non solo comportare una corrosione del barbecue ed un inquinamento dell'ambiente, ma anche causare cecità e dermatiti.



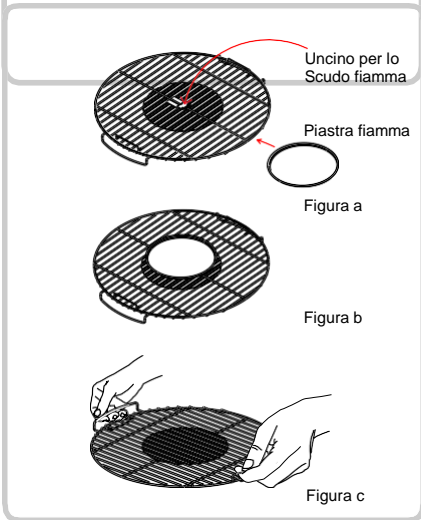
Utilizzo della batteria

Non gettare le batterie nel fuoco o esporle ad alte temperature. Pericolo di ferite, bruciature o scoppio.

Le batterie usate devono essere riciclate e separate dai rifiuti domestici e devono essere smaltite nel punto di raccolta più vicino. Usare solo batterie adatte ed in coppia.

Non usare batterie ricaricabili e non mischiarle.

Differenti tipologie di batterie non devono mai essere utilizzate insieme.

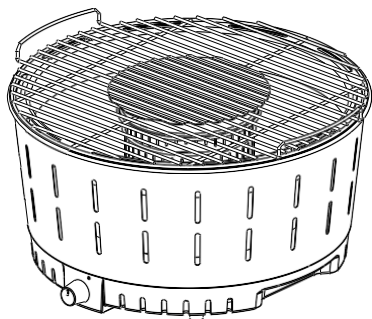


Utilizzo della griglia in acciaio inox

1. Prima dell'uso, inserire la piastra per la fiamma nell'apposito uncino, che è posizionato nel centro della griglia (come mostrato nelle figure a e b).
2. E' proibito coprire direttamente la ciotola del carbone con la piastra.
3. Durante o dopo l'uso, rimuovere la griglia, utilizzando le apposite maniglie (come mostrato in figura c).
4. Non toccare altre aree della griglia eccetto le maniglie (pericolo di ustione).
5. Il metallo si scolorisce quando è esposto ad alte temperature. Di conseguenza, la piastra può scolorire dopo l'uso. Questo non è un difetto ma è normale.

1.2. Descrizione delle parti

Componenti



- ① Griglia in acciaio inox
- ② Piastra proteggi fiamma
- ③ Ciotola carbone
- ④ Leccarda
- ⑤ Base della ciotola
- ⑤ Guscio



1.3. Caratteristiche

La carbonella può essere accesa in modo rapido e semplice.

Mettere una quantità ragionevole di gel o cubetti infiammabili nella base sotto la ciotola del carbone; accendere il gel o i cubetti con l'accendigas. Quindi posizionare la ciotola con la carbonella sopra il fuoco. Il carbone si accenderà in circa 3 minuti.

Attenzione: Utilizzare un accendigas con beccuccio lungo per evitare scottature.

L'intensità del fuoco può essere regolata agendo sulla manopola.

L'intensità del fuoco può essere regolata durante la cottura.

Breve tempo di cottura.

L'alta temperatura è massimizzata dalla forma arrotondata del barbecue. Di conseguenza, il cibo può essere cucinato in un tempo ridotto.

La produzione di fumo è ridotta al minimo.

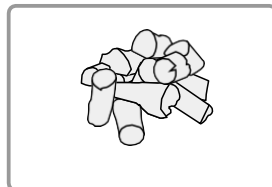
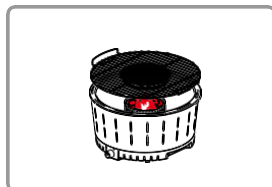
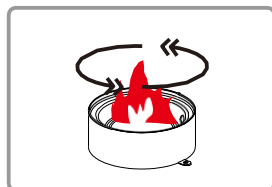
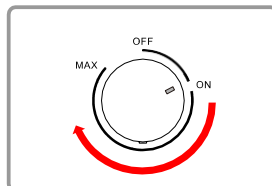
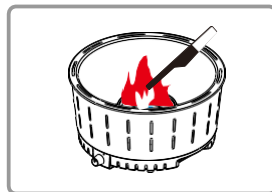
La particolare struttura arrotondata del barbecue garantisce che il grasso non coli nel carbone. Tutto il grasso viene raccolto nella leccarda. Di conseguenza, sia il fumo che gli odori vengono quasi eliminati.

Vietato l'uso di sostanze nocive.

La forma della piastra impedisce al fuoco di venire direttamente a contatto con il cibo. Inoltre, la forma della griglia in acciaio inox impedisce al grasso di gocciolare nel cibo. Di conseguenza, non viene prodotta nessuna sostanza nociva ed il cibo può essere cucinato in modo sicuro.



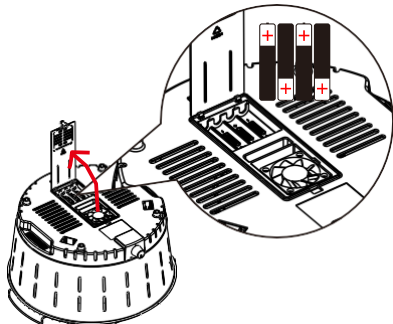
Nota: si raccomanda l'uso di pura carbonella per ottenere i migliori risultati.



2.1. Come utilizzare il barbecue

1. Inserire le batterie

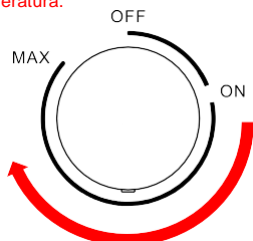
Rimuovere il compartimento delle batterie ed inserire le batterie come indicato.



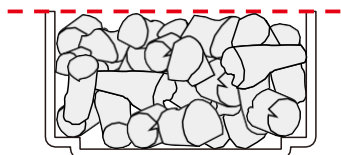
2. Girare l'interruttore nella posizione 'ON'.

Assicurarsi che la luce dell'interruttore si accenda e spostare la manopola nella posizione 'MAX'.

Nota: se la temperatura è troppo alta, girare l'interruttore in senso antiorario per ridurre la temperatura.



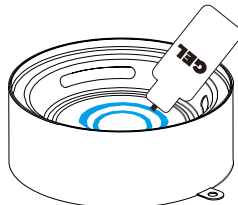
3. Riempire la ciotola del carbone con la carbonella. Non riempire sopra l'orlo. Se viene utilizzato troppo carbone, il cibo potrebbe bruciarsi e la griglia deformarsi.



4. Aggiungere il gel o cubetti infiammabili.

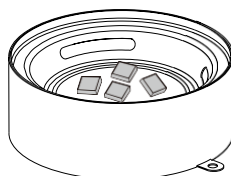
a) Gel infiammabile

Mettere il gel infiammabile (circa 25-30 gr) intorno alla parte inferiore della base dove viene posizionata la ciotola per il carbone.



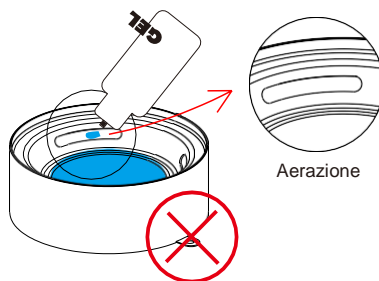
b) Cubetti infiammabili


Mettere 4 piccoli cubetti infiammabili (ognuno del peso di 5 gr) o un cubo grande (del peso di 20 gr) nella parte inferiore della base dove viene posizionata la ciotola per il carbone.



Avviso di sicurezza:

Non usare gel e cubetti infiammabili insieme. Scegliere uno dei due. E' proibito mettere il gel o i cubetti infiammabili nei fori a lato della base tonda del barbecue. La griglia può bruciarsi perché sono fori di aerazione.



 E' pericoloso usare troppo gel o cubetti infiammabili.



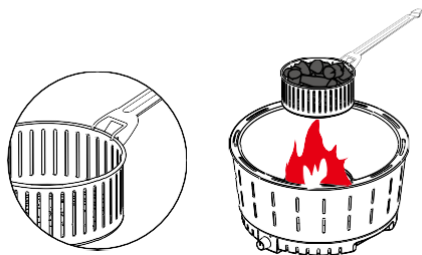
5. Accensione

Accendere il gel o i cubetti infiammabili. Non coprire la base con la ciotola della carbonella prima di aver acceso il fuoco.



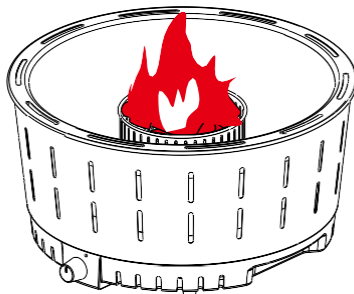
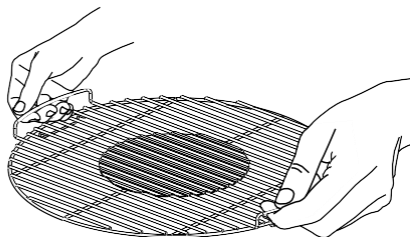
6. Posizionare la ciotola con la carbonella sopra la base appena accesa.

Sono necessari circa 3 minuti per accendere la carbonella. All'inizio, il fumo può provocare una sensazione fastidiosa agli occhi. Mettere la griglia in un'area ben ventilata per tre minuti finché l'odore ed il fumo scompaiono.



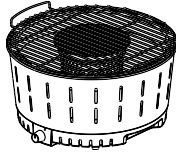
7. Posizionare la griglia in acciaio inox sulla leccarda.

Iniziare a cucinare il cibo man mano che la temperature sale.





BURN CARE!



Porre attenzione alle scottature

1. Durante l'uso, fare attenzione a non capovolgere o muovere il barbecue. Pericolo di incendio.
2. Assicurarsi che il barbecue sia ventilato.
3. Dopo l'uso, non toccare la leccarda o la griglia con le mani. Pericolo di scottature.
4. Tenere il barbecue lontano dalla portata dei bambini.
5. La carbonella produce poco fumo dopo essere stata accesa. Non toccare con le mani.

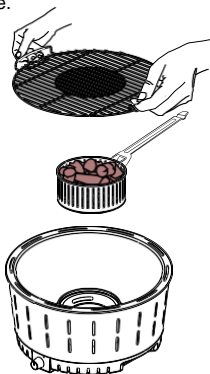
Avvertenze

- Porre particolare attenzione finché le fiamme non sono del tutto spente. E' proibito posizionare il barbecue vicino a fonti di calore.
- Accendere il gel o i cubetti infiammabili all'interno dell'alloggiamento del barbecue.
- Se non si accende, riprovare nuovamente. Non spruzzare alcol nella base della ciotola per la carbonella.
- Non inclinare o ribaltare la griglia durante l'uso.
- Non aggiungere gel o cubetti infiammabili durante l'uso.
- Se la carbonella è stata conservata in ambiente umido per un lungo periodo di tempo, durante l'uso può provocare scintille. Coprire sempre la ciotola con la piastra per la fiamma.
- Il metallo scolorisce quando viene esposto ad alte temperature. Di conseguenza, la base, la ciotola, la griglia, la leccarda e la piastra per la fiamma possono scolorire. Questo è normale e non è dovuto ad un difetto.
- Spegnerne la carbonella con acqua all'esterno del barbecue. Fare attenzione che il fuoco sia spento del tutto prima di mettere via il barbecue.

2.2. Metodi di pulizia e stoccaggio

Pulizia

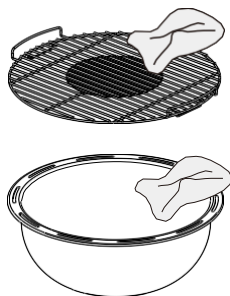
- Girare la manopola nella posizione "OFF" e poi togliere la griglia e la ciotola con la carbonella. Rimuovere la leccarda e la base della ciotola per farli raffreddare.



- L'uso di solventi, benzina o un panno ruvido possono danneggiare la griglia e la leccarda.

- La griglia e la leccarda saranno molto caldi dopo l'uso. Farli raffreddare prima di pulirli.

Pulire la griglia e la leccarda con un detergente neutro ed un panno soffice o una spugna.



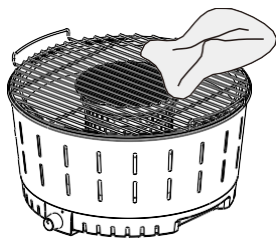
Non immergere completamente la griglia in acqua. Pulirla con un panno umido ed asciugarla con un panno asciutto.

- Il fuoco può continuare ad ardere per cinque o sei ore dopo l'uso. Quando la carbonella è completamente esaurita, spegnere il fuoco con acqua, smaltire i resti della cenere e pulire la griglia.

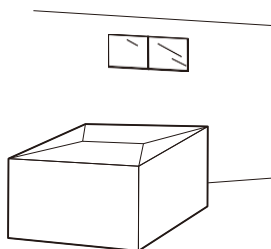
Stoccaggio

1. Pulire la leccarda e la griglia con un panno umido ed asciugarle con un panno asciutto.

Inserire nuovamente la griglia negli appositi alloggiamenti in modo da evitare di perderla.



2. Dopo aver asciugato la griglia, conservarla in un luogo asciutto.



3.1. Risoluzione dei problemi

L'indicatore di accensione non si accende	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare che le batterie siano state inserite correttamente.2. Controllare che le batterie non siano esaurite.3. Controllare che la manopola sia girata nella posizione "ON".
Il cibo è troppo cotto	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare che non ci siano altri oggetti nella griglia durante la cottura.2. Controllare che la temperatura non sia troppo alta.

3.2. Specifiche

Alimentazione	4 PCS LR/AA 1.5V battery
Dimensioni	360×372×203mm
Peso netto	3.4 kg

♥ Note

1. Si consiglia di iniziare la cottura quando la temperatura ha raggiunto circa 300°C (6-8 minuti dall'accensione della carbonella). Questo assicurerà al cibo di non prendere il sapore di fumo.
2. Prima di aggiungere gel o cubetti in infiammabili, essere sicuri che il fuoco sia completamente spento.
3. Se il gel o i cubetti in infiammabili hanno gocciolato fuori della base della ciotola per la carbonella, pulire prima di accendere il fuoco.
4. Se il gel o i cubetti vengono accesi accidentalmente, spegnere il fuoco con un panno umido o soffocarlo con un materiale non infiammabile. E' pericoloso provare ad estinguere il fuoco sventagliando con le mani.
5. Tipologie differenti di carbonella producono diversi effetti termici. Il barbecue è stato progettato per usare una carbonella tradizionale. Utilizzando carbonella pura si può ottenere un risultato migliore.
6. Il metallo scolorisce ad alte temperature. Di conseguenza, le parti che vengono a contatto con alte temperature, come la ciotola e la base della carbonella, la griglia e la piastra per la fiamma, possono scolorire dopo l'uso. Questo è un effetto normale e non è un difetto.
7. Questo barbecue è stato progettato per un uso domestico.

Prodotto in Cina
Importato e garantito da AUSONIA



Ausonia Nanutti Beltrame Spa
Via Arba, 31 - 33085 Maniago (PN) Italy
Tel. +39 0427 71251 (6 linee r.a.)
Fax +39 0427 700316
www.ausoniatools.com
info@ausoniatools.com