

# GRD20060 BARBECUE DA GIARDINO

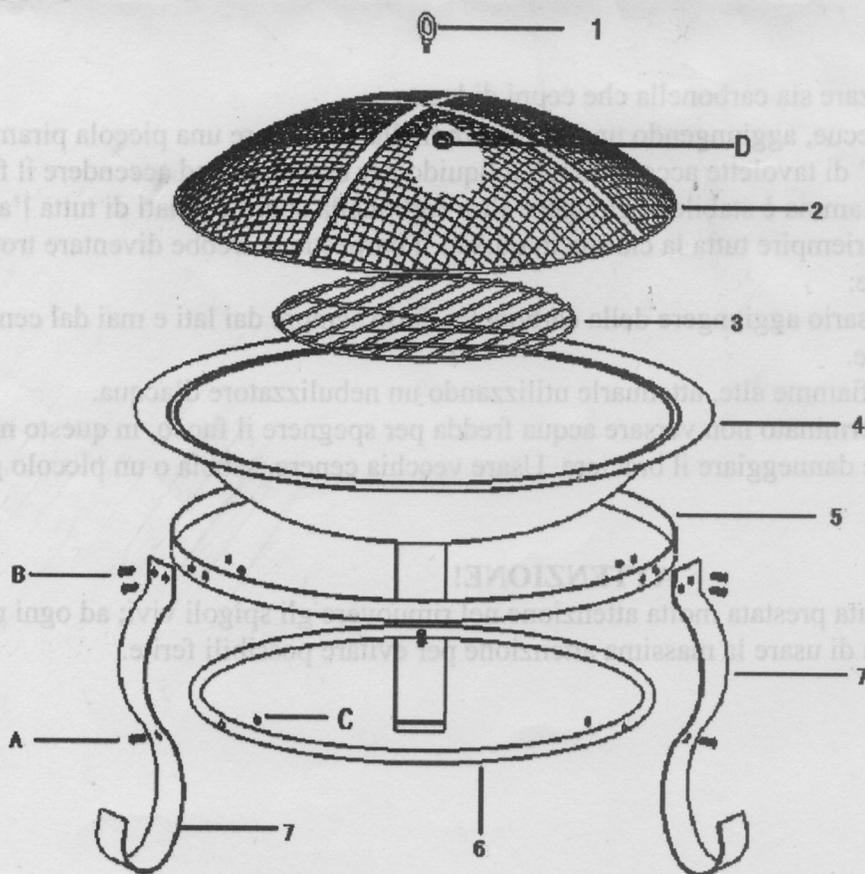
## MANUALE D'ISTRUZIONI

### IMPORTANTE:

- Si prega di leggere tutte le istruzioni attentamente.
- Si prega di leggere le norme di sicurezza prima di utilizzare il barbecue.
- Si prega di controllare la presenza di tutti i componenti prima di iniziare l'assemblaggio del barbecue.

### Componenti in dotazione:

N.	Descrizione	Qty	N.	Descrizione	Qty
1	manico	1	7	anello piccolo	1
2	copertura	1	A	bulloni M5x25	3
3	griglia metallica	1	B	dadi M5	9
4	braciere	1	C	bulloni M5x12	6
5	anello grande	1	D	dadi M6	1
6	gambe	3			



## USO DEL BARBECUE DA GIARDINO

- Prima di utilizzare l'apparecchio, coprire il fondo con uno strato di sabbia in modo da isolare la base.
- Prima di accendere il fuoco, posizionare piccoli pezzi di legno sulla grata ed accendere; una volta che la fiamma sia sicura posizionare i pezzi di legno più grandi. Non aggiungere tanta legna tutta in una volta.
- Produrre sempre un fuoco con fiamma bassa o media, mai con fiamme alte.
- Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento prima di lasciare il barbecue incustodito.

## SICUREZZA

- Posizionare il barbecue in modo sicuro, su una superficie piana, lontano da cose infiammabili come ad esempio recinzioni di legno, o sotto gli alberi. Non usare mai in luoghi chiusi.
- Non usare petrolio, paraffina, spirito o altri liquidi infiammabili per accendere il barbecue. Liquidi specifici per carbonella e accendini sono consentiti.
- Una volta acceso il fuoco, non spostare il barbecue nè lasciarlo incustodito.
- Tenere bambini e animali a distanza di sicurezza dal fuoco.
- Tenere un estintore a portata di mano.
- Durante l'uso il barbecue diventerà molto caldo, pertanto si consiglia di utilizzare dei guanti da forno.
- Assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato prima di rimuovere la cenere.

## CONSIGLI

- E' possibile utilizzare sia carbonella che ceppi di legno.
- Accendere il barbecue, aggiungendo un po' di carbonella a formare una piccola piramide. Aggiungere un po' di tavolette accendifuoco o liquido per carbonella ed accendere il fuoco. Una volta che la fiamma è stabile aggiungere altra carbonella sopra e ai lati di tutta l'area. Non è consigliato riempire tutta la ciotola in quanto il barbecue potrebbe diventare troppo caldo. Come segue:
  1. Se è necessario aggiungere della carbonella, farlo sempre dai lati e mai dal centro del braciere.
  2. In caso di fiamme alte, attenuarle utilizzando un nebulizzatore d'acqua.
  3. A lavoro terminato non versare acqua fredda per spegnere il fuoco, in questo modo si potrebbe danneggiare il braciere. Usare vecchia cenere, sabbia o un piccolo getto d'acqua.

### ATTENZIONE!

In fase di produzione è stata prestata molta attenzione nel rimuovere gli spigoli vivi; ad ogni modo si consiglia di usare la massima attenzione per evitare possibili ferite.