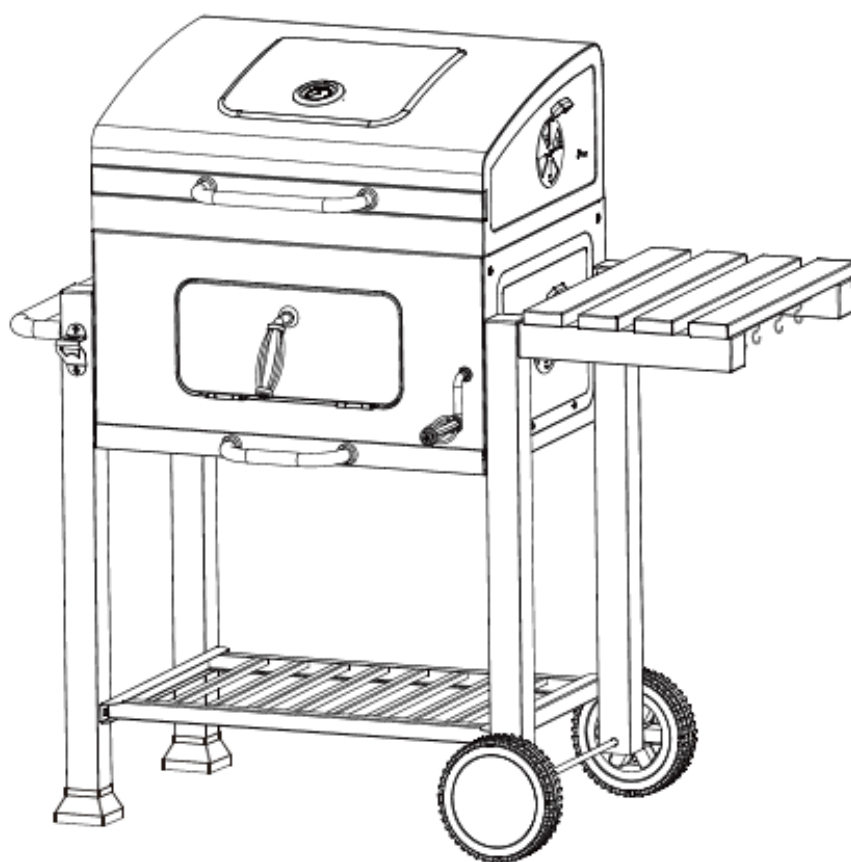


ARNOLD

Barbecue Primo – cod.408099



 x 2  40 min

Prodotto importato da:
EUROBRICO SPA
VIA DELLA STAZIONE 100
38059 CASTEL IVANO (TN)
www.eurobrico.com
PUC: <https://rebrand.ly/SicurezzaEB>

Made in China

PRIMA DI INIZIARE:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per usi futuri.
- Smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e tenerli fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare i componenti e assicurarsi di avere tutti i pezzi indicati. In caso contrario contattare il punto vendita.
- Verificare che i fori siano puliti e che non ci siano residui di vernice al loro interno. Non utilizzare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione.
- Prima di iniziare l'assemblaggio, assicurarsi di avere spazio libero da ingombri.



IMPORTANTE: – Questo prodotto rispetta i requisiti massimi di standard ma è necessario prestare la massima attenzione durante il montaggio, in quanto potrebbero esserci spigoli vivi taglienti. Per il montaggio del vostro prodotto, consultare le istruzioni alla fine del presente libretto.

COME ACCENDERE IL BARBECUE

- Posizionare il barbecue in posizione corretta, su una superficie piana orizzontale, lontano da oggetti facilmente infiammabili e lontano da materiali combustibili (es. recinzioni in legno, rami sporgenti, verande...).
- La base del barbecue può raggiungere una temperatura elevata, assicurarsi che sia posizionata in luogo adatto.
- Questo barbecue è progettato per essere utilizzato solamente con carbone/carbonella. Raccomandiamo di utilizzare la quantità necessaria di carbonella o bricchetti che serve per riempire la zona preposta. Nel caso in cui venga fornita la griglia, utilizzare la carbonella necessaria per raggiungere il livello desiderato.
- Gli alimenti possono essere cucinati sulla griglia sia con il coperchio aperto che chiuso, a seconda del metodo di cottura desiderato (e a seconda del modello acquistato).
- Posizionare 3-4 accendi fuoco al centro del bruciatore.
- Posizionare i pezzi di carbone attorno ad ogni accendi fuoco formando una piramide.
- Posizionare il carbone ad almeno 5 cm dalle pareti del barbecue.
- Quantità massima di carbone da utilizzare: 2.4 kg.
- Accendere il fuoco utilizzando un accendino o un fiammifero.
- Posizionare il carbone nel braciere in modo da formare una piramide. Attendere che il carbone prenda fuoco. Distribuire il carbone in modo da creare uno strato uniforme. Quando la carbone è ben avviato (coperto da uno strato di cenere), il barbecue è pronto per l'utilizzo.



ATTENZIONE! Non utilizzare alcol, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o ravvivare il fuoco! Utilizzare solo accendi fuoco conformi alla norma EN 1860-3!

COME ACCENDERE IL FUOCO



ATTENZIONE: il carbone può raggiungere temperature molto elevate, prendere le precauzioni necessarie.

Non toccare le parti metalliche che possono scaldarsi.

Non iniziare la cottura degli alimenti prima che si formi uno strato di cenere.

Non cuocere gli alimenti se sono presenti fiamme vive.

PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA

- Prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio vegetale o olio da cucina sulla griglia con un pennello dal manico lungo, per evitare che gli alimenti si attacchino alla griglia di cottura.
- Riempire il braciere con il carbone, accenderlo e lasciarlo bruciare finché non diventa rosso. Si consiglia di lasciarlo funzionare per almeno 30 minuti. Quando si formerà uno strato di cenere grigia si potrà iniziare a cucinare.

COME CONTROLLARE LE FIAMME

- Cucinare carne sulla griglia può provocare delle fiammate causate dal grasso della carne che cola sul carbone ardente. Il fumo contribuisce a dare agli alimenti un sapore di affumicato. Evitare troppa fiamma in modo da non bruciare il cibo.
- Per tenere sotto controllo le fiamme, si consiglia di togliere l'eccesso di grasso dalla carne e dal pollame prima di grigliare.
- Per spegnere le fiamme buttare bicarbonato di sodio o sale direttamente sul carbone.
- Proteggere sempre le mani quando si è in prossimità della superficie di cottura del barbecue.



IMPORTANTE – Se si verifica un incendio nel braciere/ cassetto della cenere, attendere che il fuoco si spenga. Non rimuovere il cassetto della cenere o buttare acqua sul fuoco.

COME AGGIUNGERE CARBONE

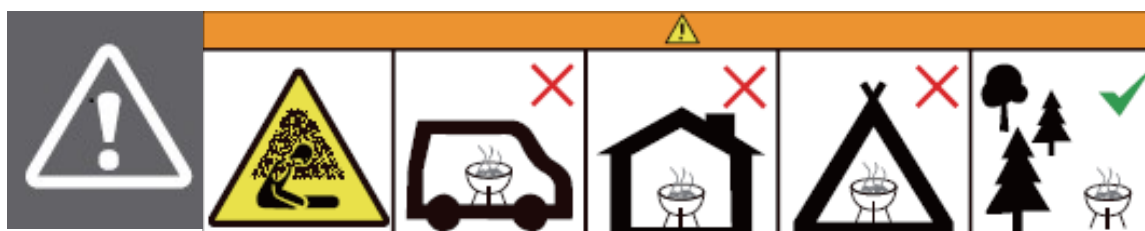
- Togliere gli alimenti dalla griglia prima di aggiungere carbone durante l'utilizzo.
- Utilizzare le maniglie della griglia per sollevare la grata, avendo cura di proteggere le mani prima di procedere. Si consiglia di utilizzare guanti per barbecue.

COME SPEGNERE IL BARBECUE

- Per spegnere il barbecue, smettere di aggiungere carbone e lasciare che il fuoco si spenga da sé oppure buttare della sabbia. Non utilizzare acqua per spegnerlo poiché è pericoloso e potrebbe causare danni al prodotto.
- Assicurarsi che il barbecue sia completamente freddo prima di rimuovere la cenere.

AVVERTENZE:

- ✓ Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso in ambienti esterni. Non utilizzare il barbecue in spazi e ambienti chiusi.
- ✓ Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- ✓ Non lasciare il barbecue incustodito quando è acceso e prestare la massima attenzione.
- ✓ Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi, per esempio abitazioni, tende, roulotte, camper, case mobili imbarcazioni. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- ✓ **ATTENZIONE!** Tenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici. Assicurarsi che bambini e animali non si avvicinino da soli al barbecue rovente.
- ✓ Questo barbecue risponde ai requisiti delle norme vigenti.
- ✓ Il suo utilizzo richiede comunque un minimo di sorveglianza e precauzione
- ✓ In particolare, non utilizzare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o ravvivare il fuoco.
- ✓ Si registrano ogni anno numerosi incidenti. Le ustioni che ne derivano sono particolarmente serie nei bambini: a causa della loro statura, il viso risulta essere spesso alla stessa altezza del fuoco.
- ✓ Non ravvivare le fiamme utilizzando liquidi accendi fuoco o altri prodotti infiammabili. Pulire regolarmente le griglie di cottura.
- ✓ Per evitare l'ingestione di quantità significative di benzopirene (sostanza cancerogena prodotta dall'incompleta combustione di sostanze organiche) si consiglia di tenere la griglia il più lontano possibile dalla fonte di calore, oppure optare per una cottura verticale.
- ✓ Combustibile da utilizzare: carbone.
- ✓ Quantità consigliata per un corretto utilizzo: 2.4 kg.
- ✓ Quando non viene utilizzato il prodotto va riposto al coperto, in caso di periodi prolungati di maltempo e durante l'inverno deve essere necessariamente posto al riparo, in un luogo asciutto e non umido.



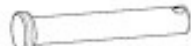
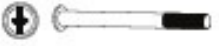
PRECAUZIONI:

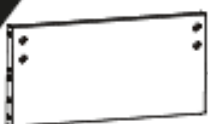
- Durante la cottura, per l'accensione e la regolazione di parti del barbecue (per esempio, prese d'aria, maniglia, cassetto della cenere o griglia fissa) utilizzare sempre guanti per barbecue o utensili appropriati.
- Utilizzare guanti protettivi durante il montaggio del barbecue.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

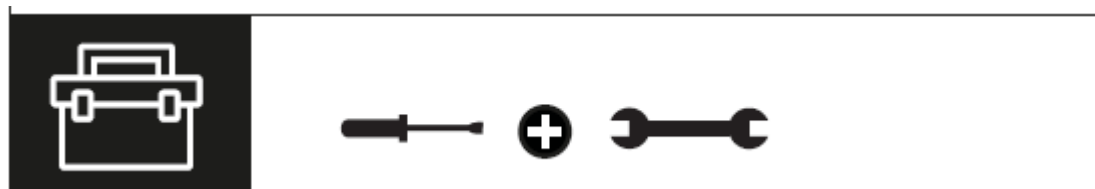
Il presente prodotto rispetta i requisiti della norma EN 1860-1:2013: Apparecchi, combustibili solidi e accenditori per barbecue - Parte 1: Barbecue alimentati con combustibili solidi - Requisiti e metodi di prova

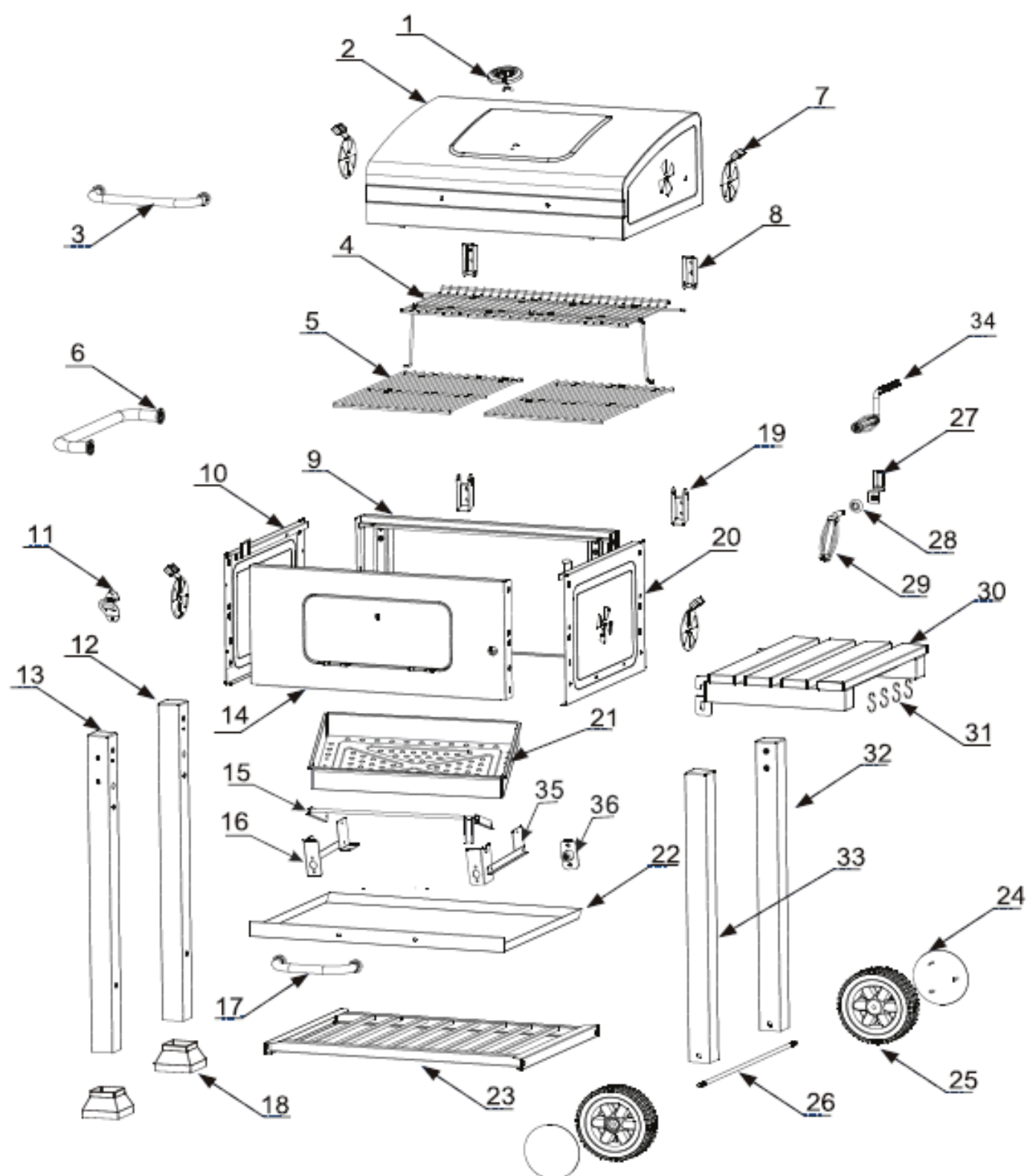
LISTA DEI COMPONENTI

A M6x12  x18	Ø6  x 1
B M6x12  x 4	G Ø6x40  x 2
Ø6x16  x 4	 x 2
Ø6  x 4	H M6x30  x 4
M6  x 4	Ø6x16  x 4
C M6x20  x12	Ø6  x 4
Ø6x16  x12	I M6x40   x 4
Ø6  x12	J  x 2
D M10  x 2	K M6x16   x 4
E M6x70  x 2	L M6x40  x 4
Ø6x16  x 2	Ø6x16  x 4
Ø6  x 2	Ø6  x 4
F M6  x 1	M6  x 4
Ø6x16  x 1	
Pezzi di ricambio	A  M6x12 +2 C  M6x20 +1 C  Ø6x16 +1 C  Ø6 +1

1  x 1	2  x 1	3  x 1	4  x 1
5  x 2	6  x 1	7  x 4	8  x 2
9  x 1	10  x 1	11  x 1	12  x 1
13  x 1	14  x 1	15  x 1	16  x 1
17  x 1	18  x 2	19  x 2	20  x 1
21  x 1	22  x 1	23  x 1	24  x 2
25  x 2	26  x 1	27  x 1	28  x 1
29  x 1	30  x 1	31  x 4	32  x 1
33  x 1	34  x 1	35  x 1	36  x 1

ATTREZZATURA NECESSARIA

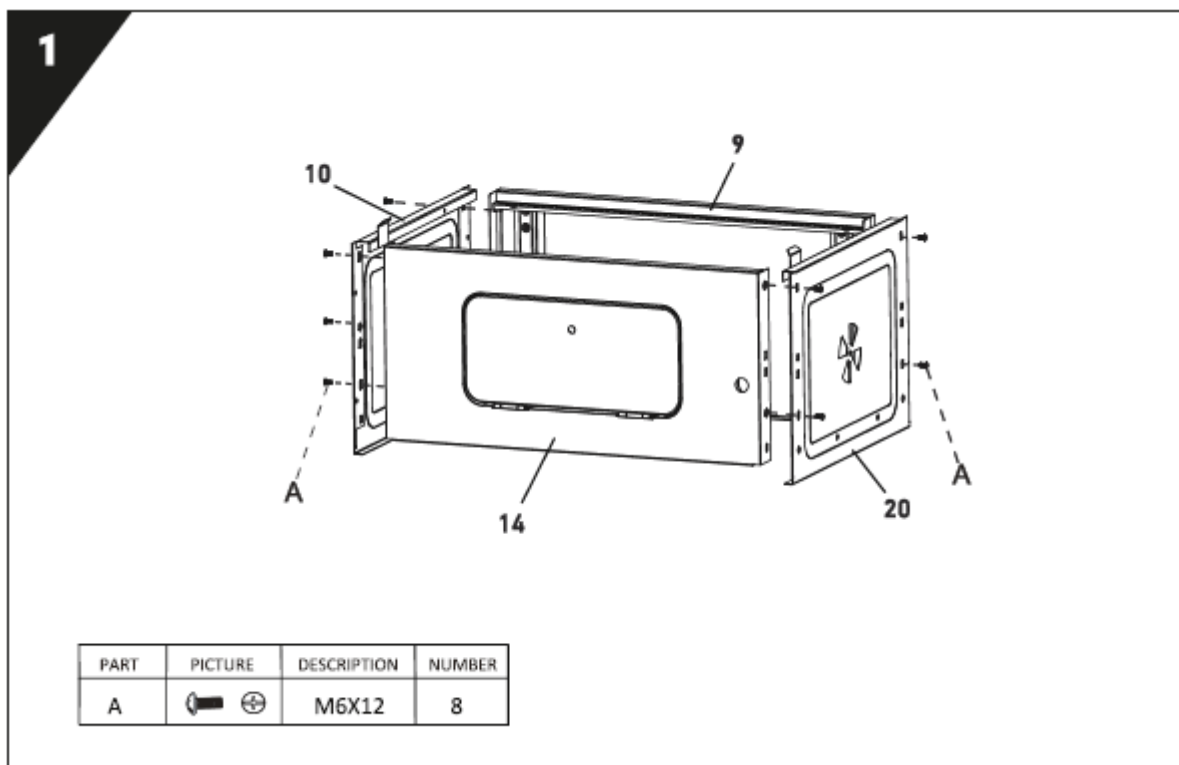




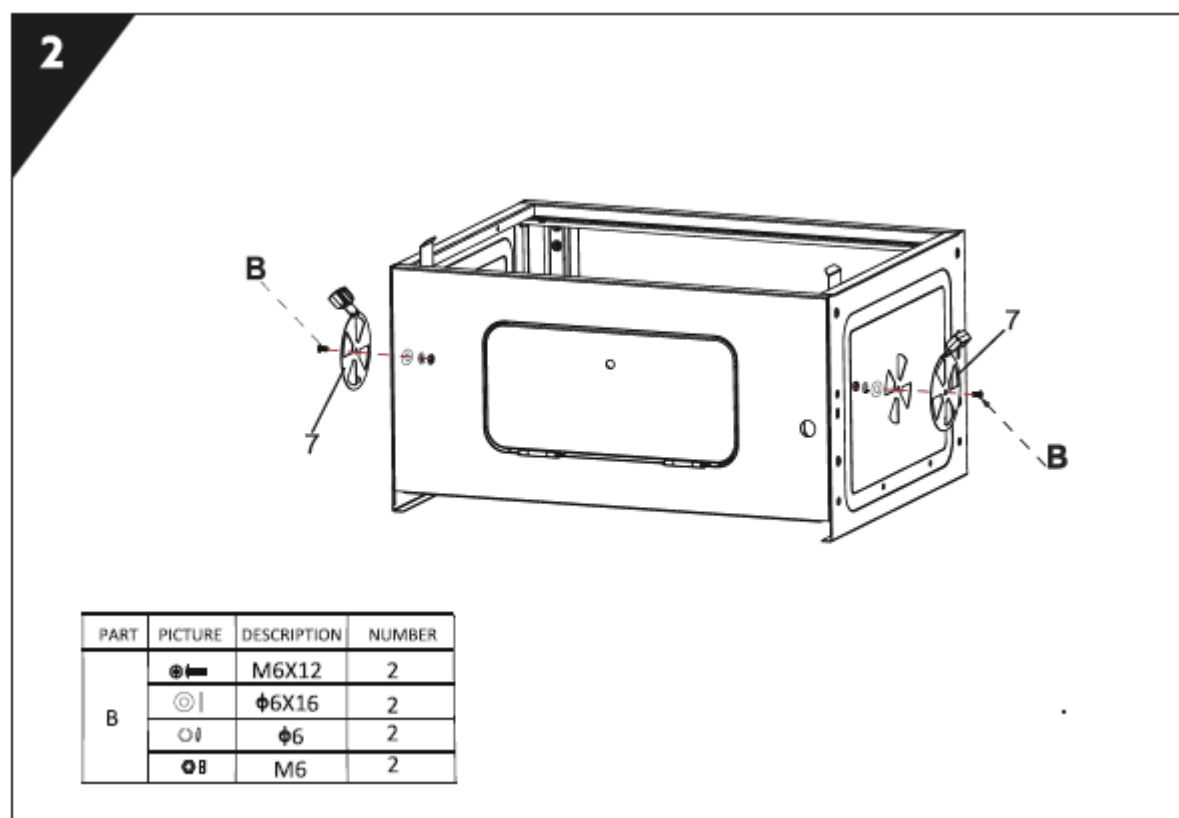
LISTA COMPONENTI:

1. TERMOMETRO
2. COPERCHIO
3. MANIGLIA DI APERTURA COPERCHIO
4. GRIGLIA DI APPOGGIO?
5. GRIGLIA DI COTTURA
6. MANIGLIA LATERALE
7. GRIGLIE DI AERAZIONE
8. CERNIERE
9. PANNELLO POSTERIORE BRACIERE
10. PANNELLO LATERALE SINISTRO
11. APRIBOTTIGLIE
12. GAMBA POSTERIORE SINISTRA
13. GAMBA ANTERIORE SINISTRA
14. PANNELLO ANTERIORE BRACIERE
15. BARRA
16. GANCI DI FISSAGGIO
17. MANIGLIA CASSETTO CENERE
18. PIEDINI
19. CERNIERE
20. PANNELLO LATERALE DESTRO
21. BRACIERE
22. CASSETTO CENERE
23. RIPIANO PORTA OGGETTI
24. COPRI RUOTA
25. RUOTA
26. ASTA MONTAGGIO RUOTE
27. GANCIO MANIGLIA
28. SUPPORTO MANIGLIA
29. MANIGLIA APERTURA SPORTELLO BRACIERE
30. RIPIANO PORTA OGGETTI
31. GANCIO
32. GAMBA POSTERIORE DESTRA
33. GAMBA POSTERIORE SINISTRA
34. MANOVELLA
35. GANCI DI FISSAGGIO
36. PLACCHETTA

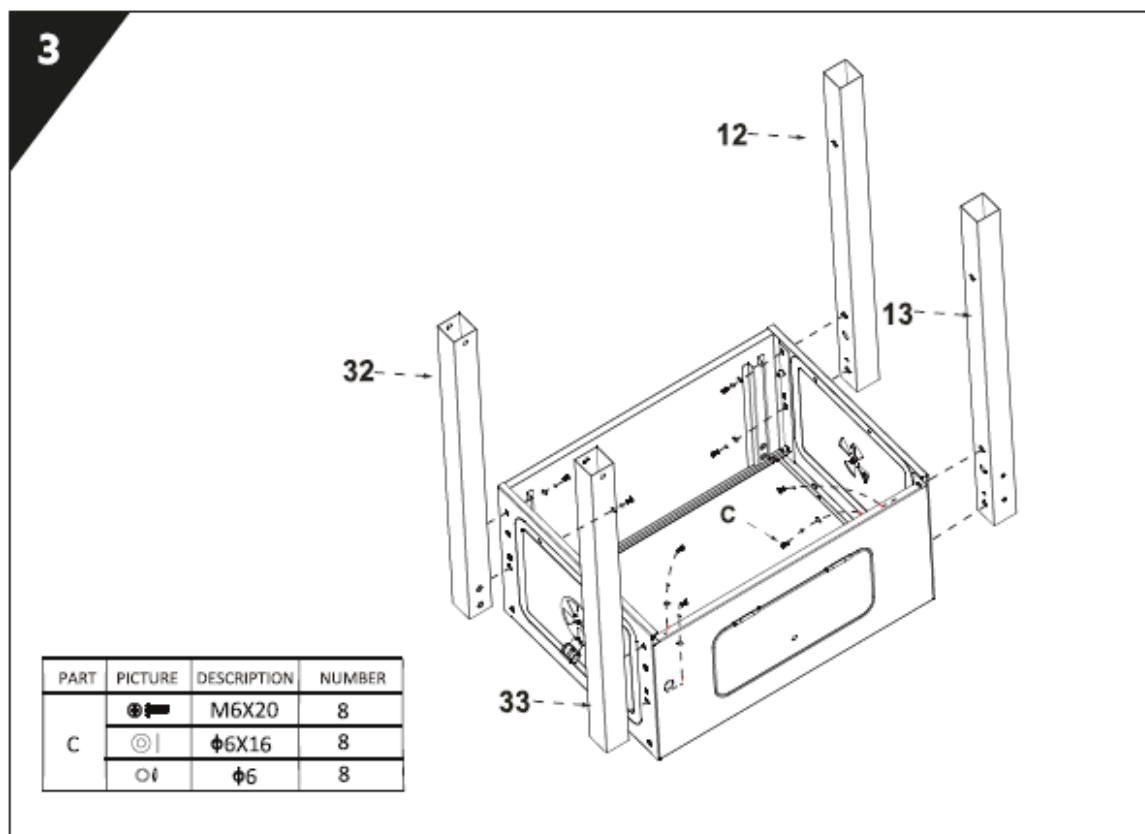
Montare i pannelli anteriore e posteriore del braciere (14 + 9) e i pannelli laterali (10 + 20) utilizzando le apposite viti (A)



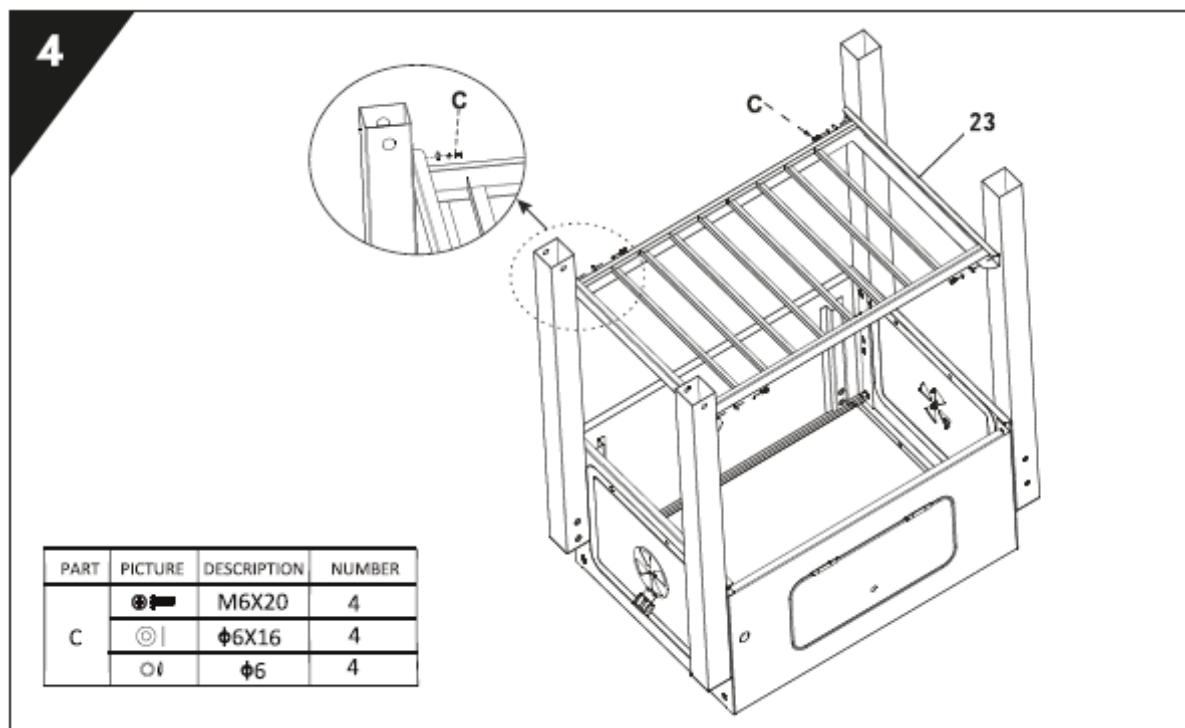
Fissare con l'apposita viteria (B) le griglie di aerazione ai pannelli laterali



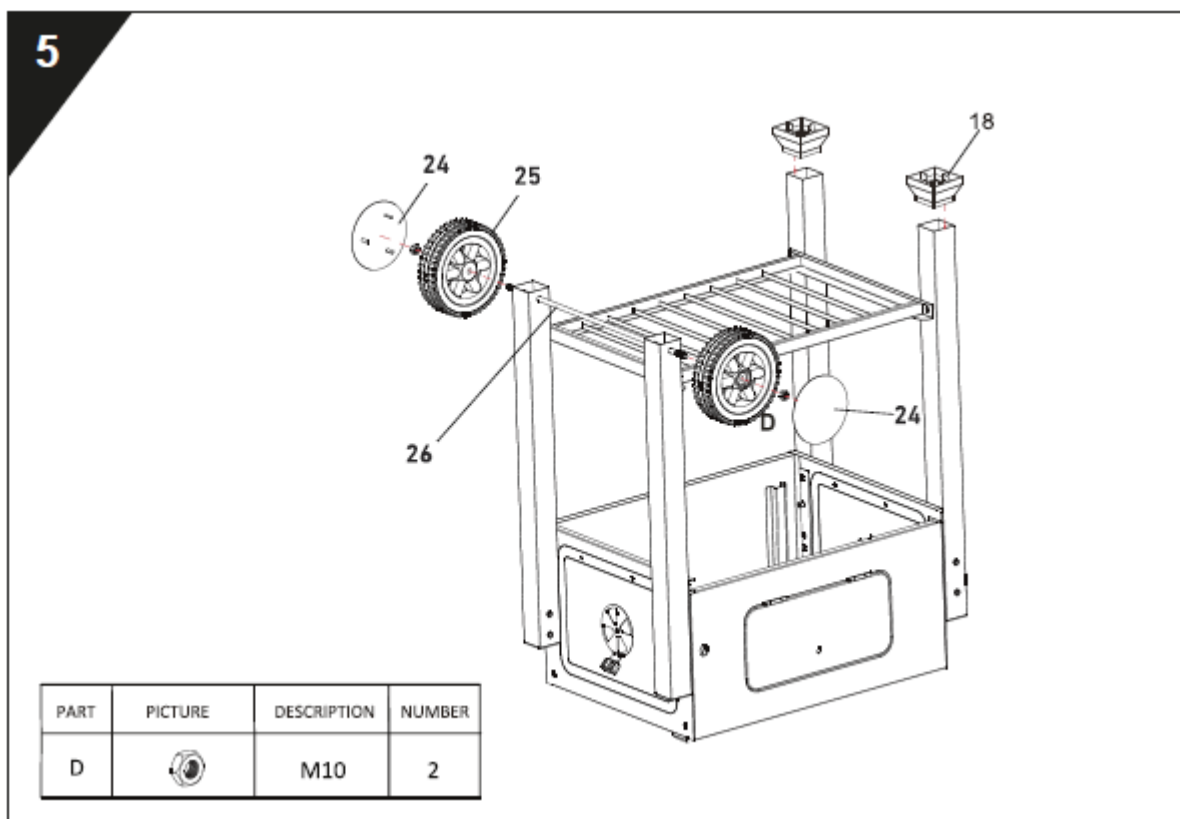
Fissare le gambe del barbecue (12+13-32+33) alla scatola del braciere con l'apposita viteria (C)



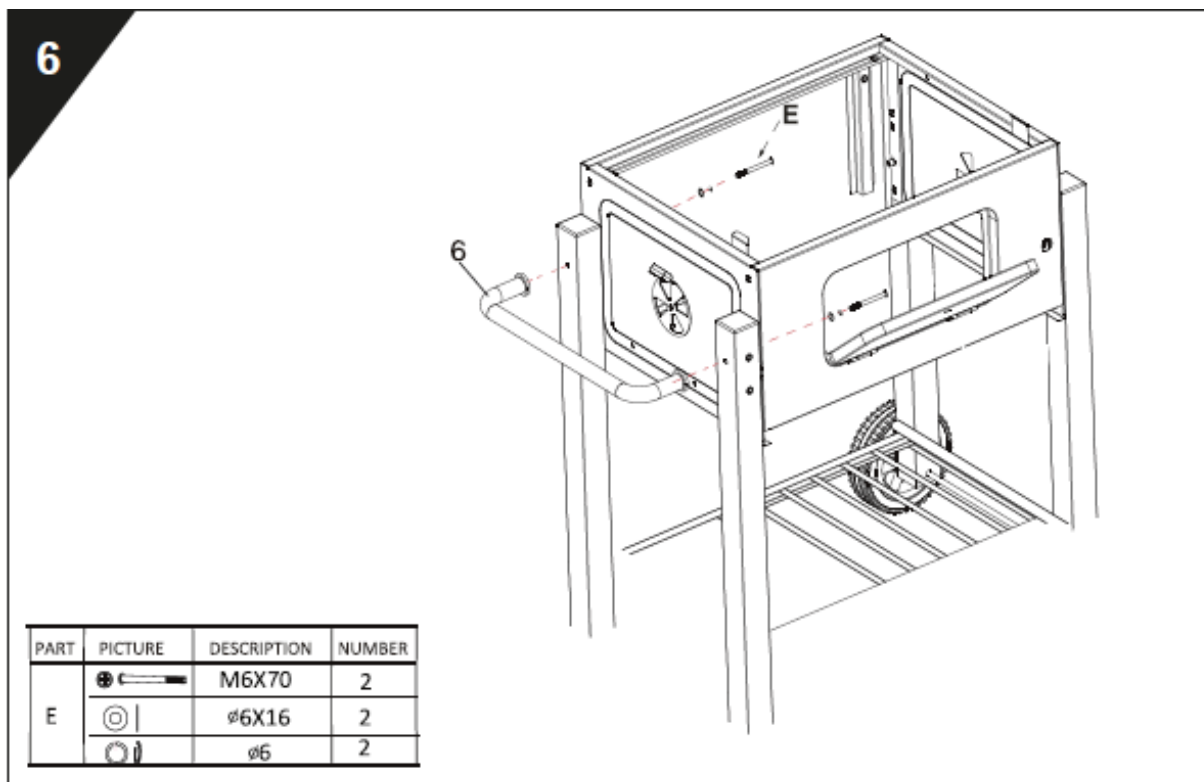
Fissare il ripiano porta oggetti alle gambe del barbecue



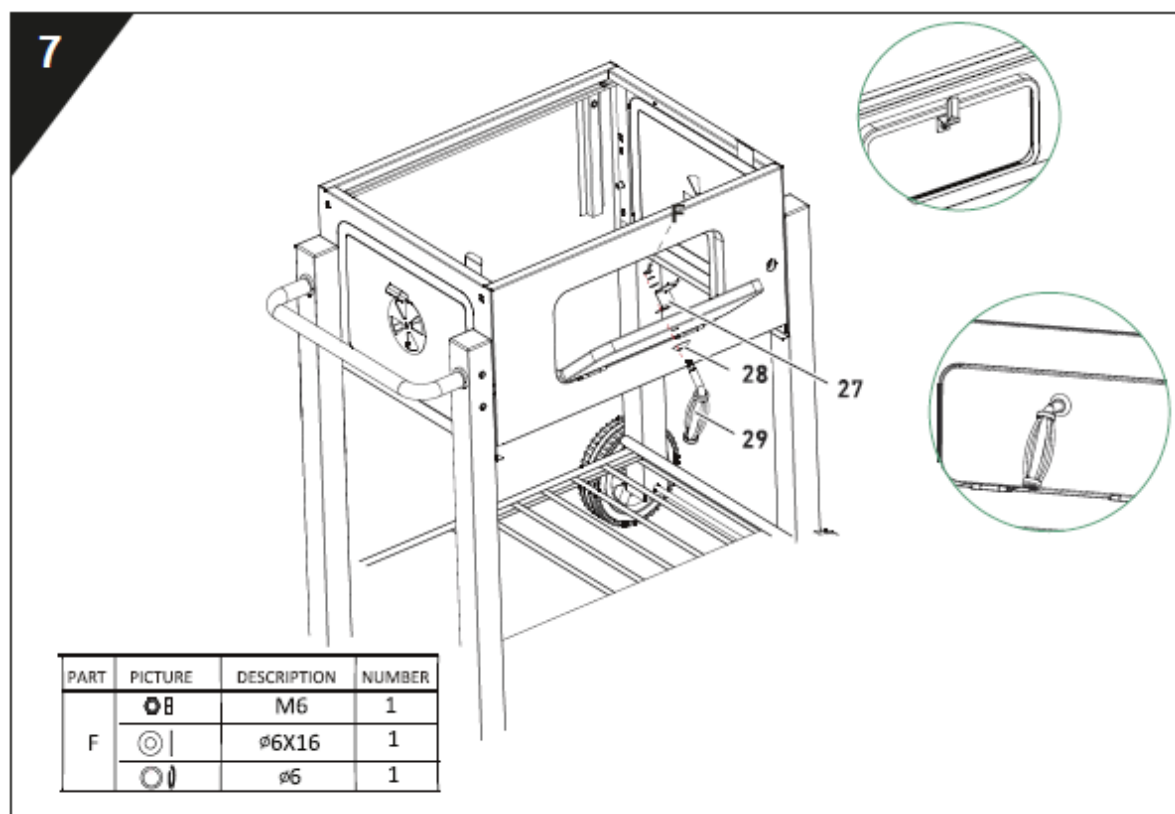
Montare le ruote (25) e unirle con l'asta per il montaggio ruote (26) alle gambe di destra con l'apposita viteria (D). Applicare i copriruota (24) e montare i piedini (18) alle gambe di sinistra.



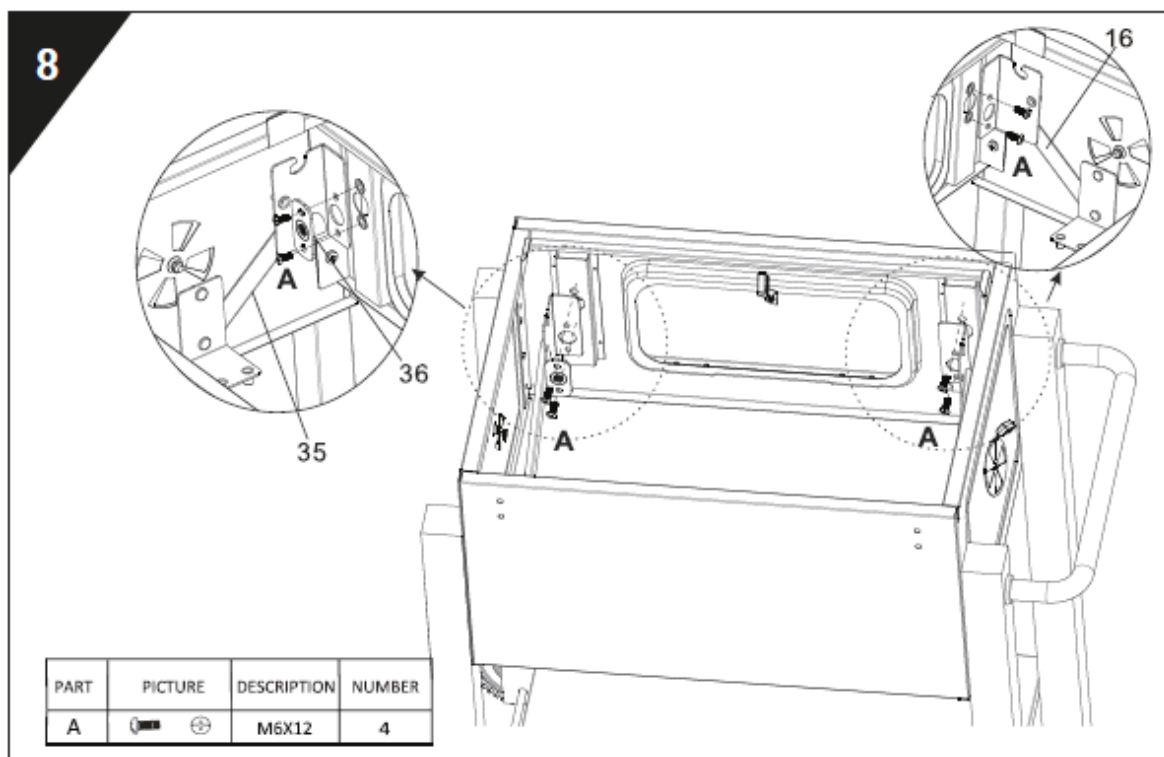
Fissare la maniglia laterale (6) con l'apposita viteria (E)



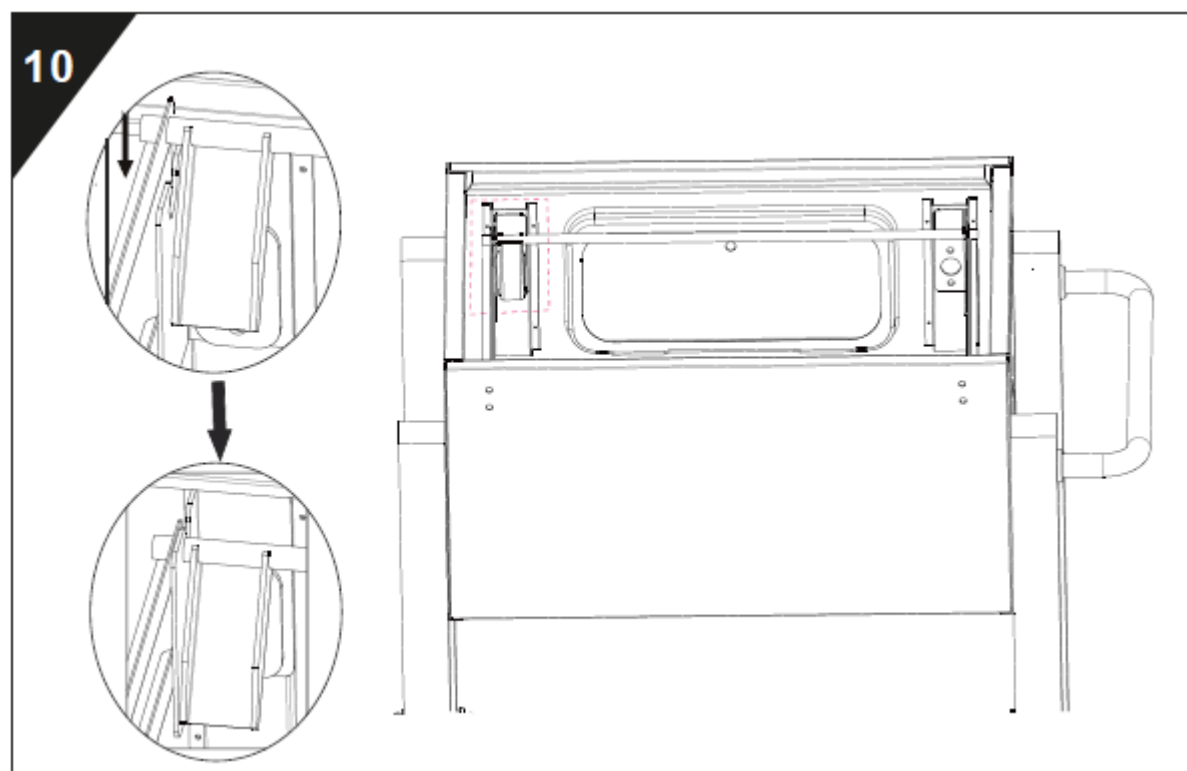
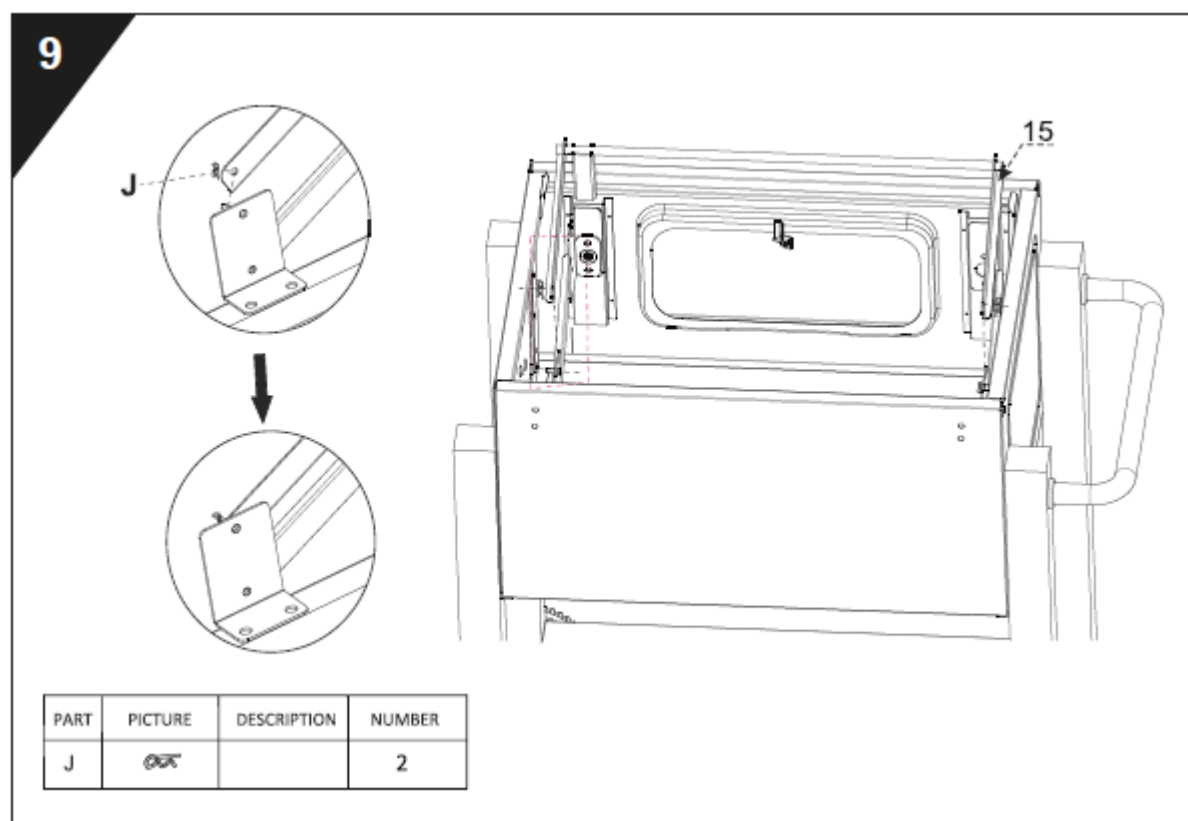
Montare la maniglia di apertura del braciere (27+28+29) con le viti apposite (F).



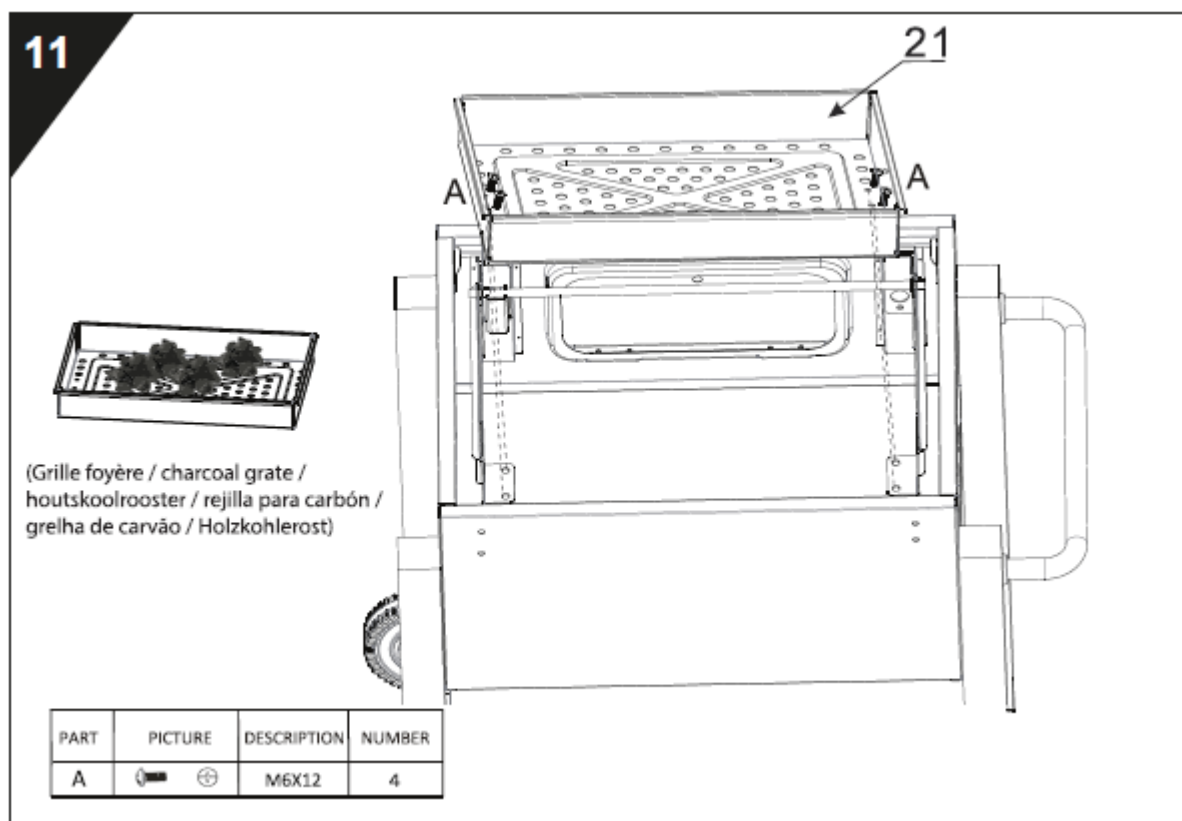
Fissare i supporti per il braciere (35+36) alla parete frontale del barbecue con l'apposita viteria (A).



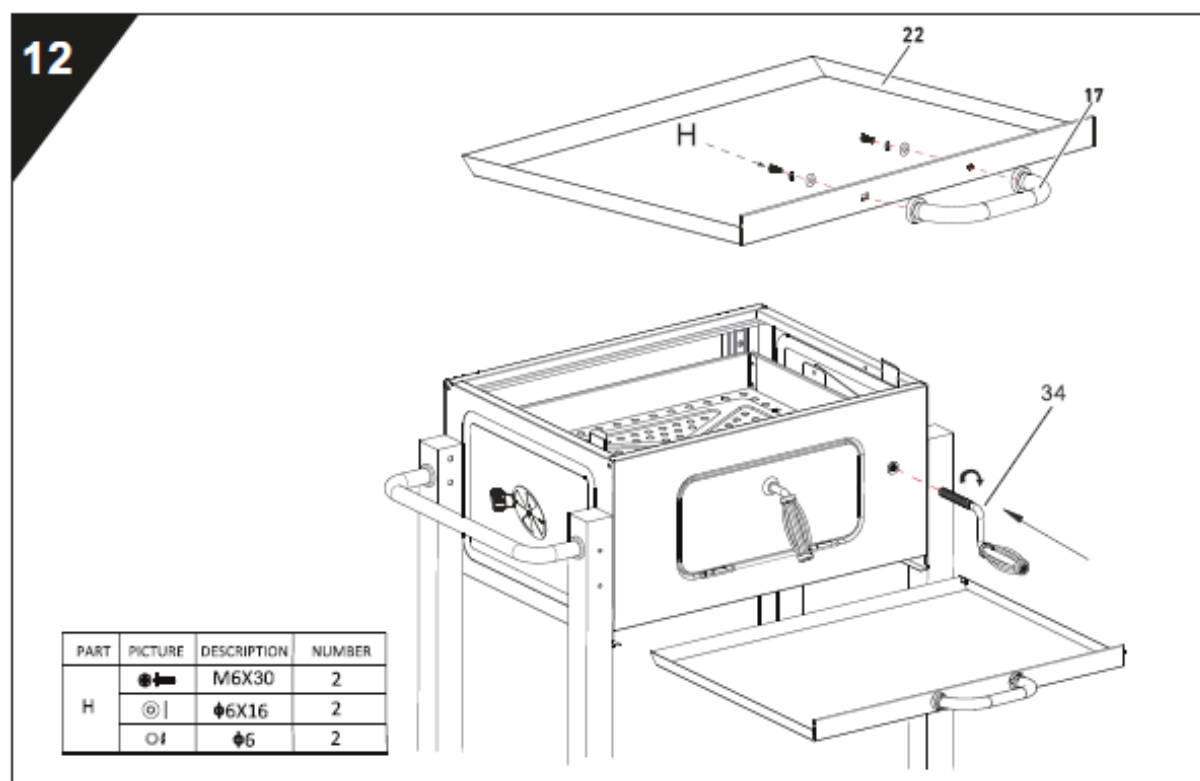
Fissare gli angolari alle pareti e la barra n° 15.



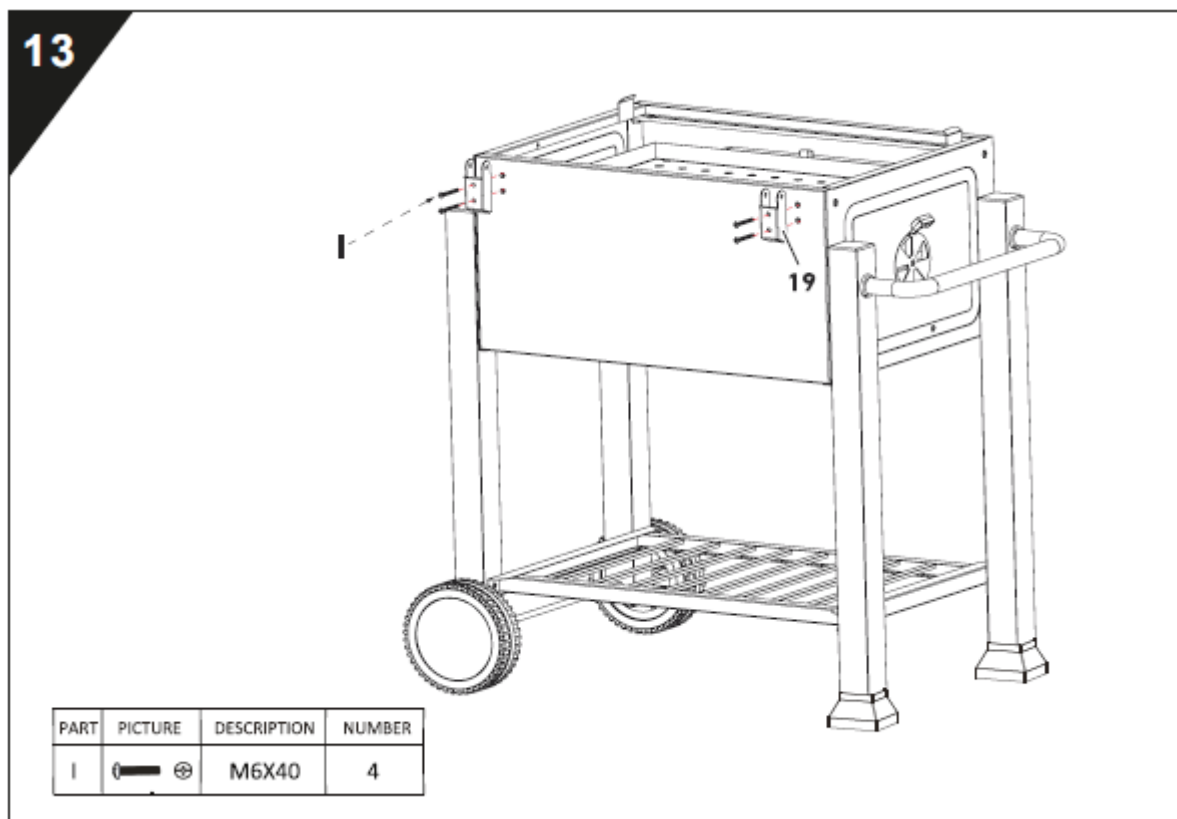
Fissare il braciere (21) all'interno della struttura



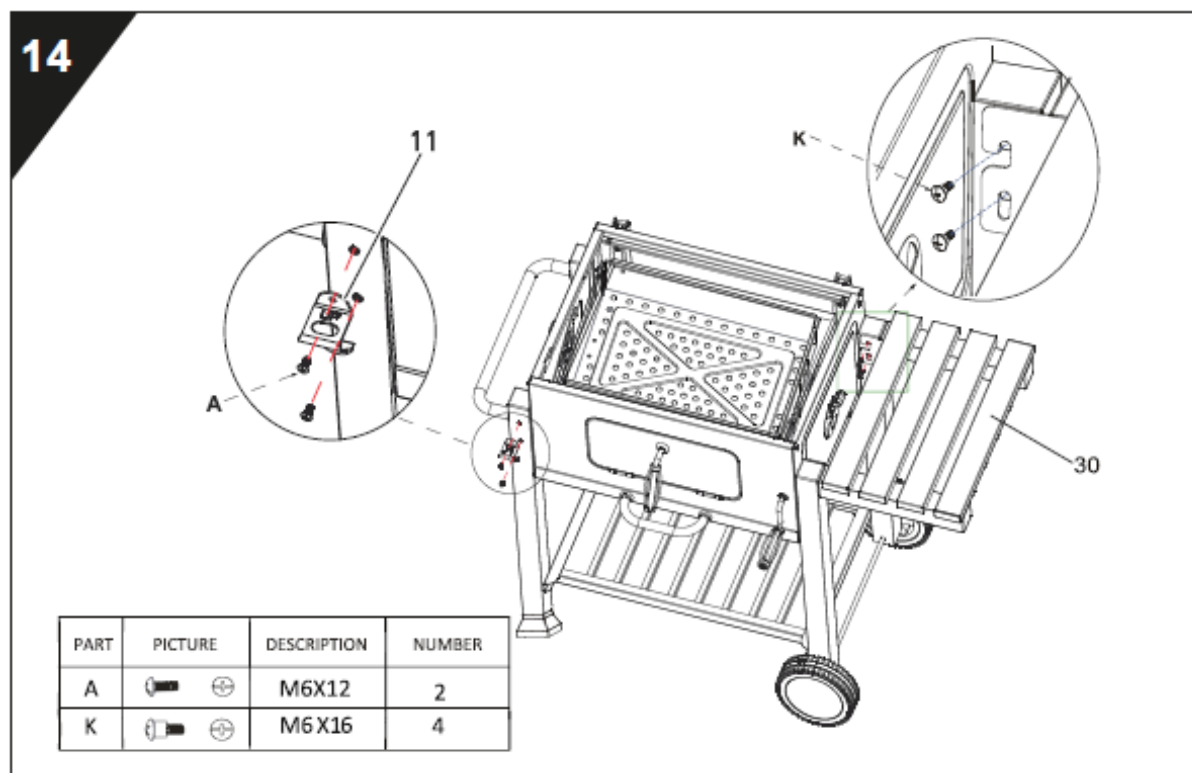
Montare la maniglia (17) al coperchio del braciere (22) con la viteria prevista (H). Montare la manovella (34) sulla parte frontale del barbecue



Montare le cerniere (19) sulla parete posteriore del barbecue

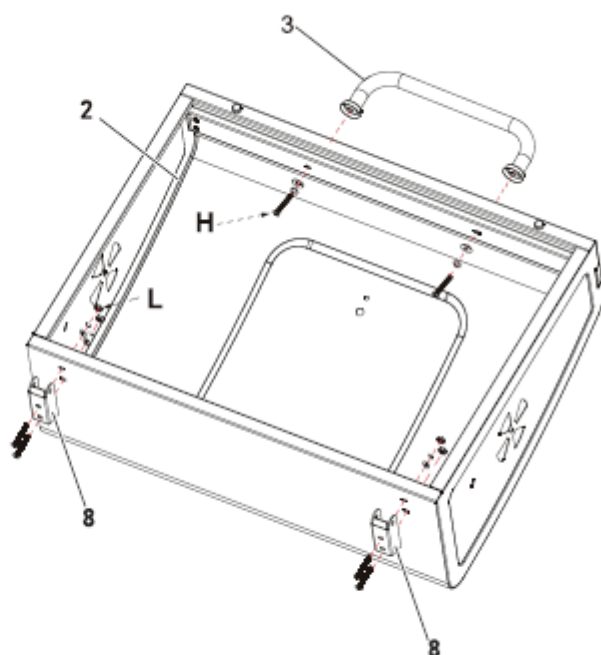


Montare l'apribottiglie (11) e il ripiano porta oggetti laterale (30) utilizzando la viteria indicata (A + K)



Fissare la maniglia (3) al coperchio con le viti M6x30 (H) e le cerniere (8) con la componentistica indicata nell'immagine (L)

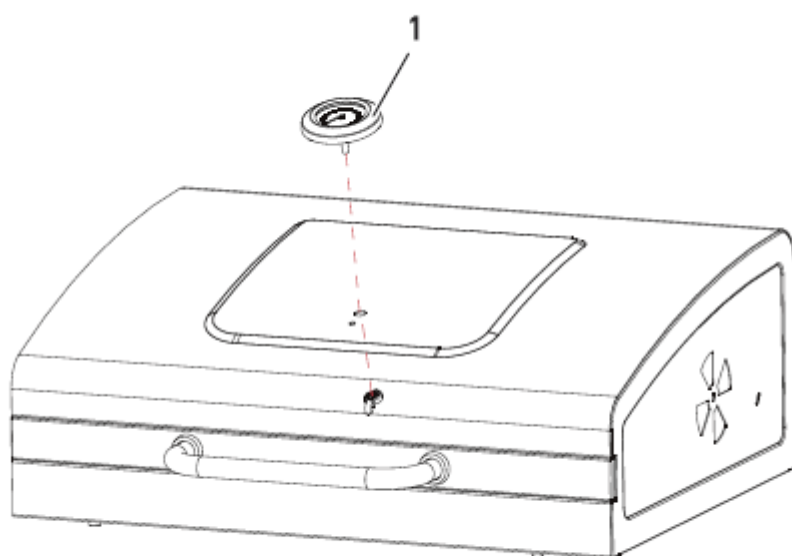
15



PART	PICTURE	DESCRIPTION	NUMBER
H		M6X30	2
		Φ6X16	2
		Φ6	2
L		M6X40	4
		Φ6X16	4
		Φ6	4
		M6	4

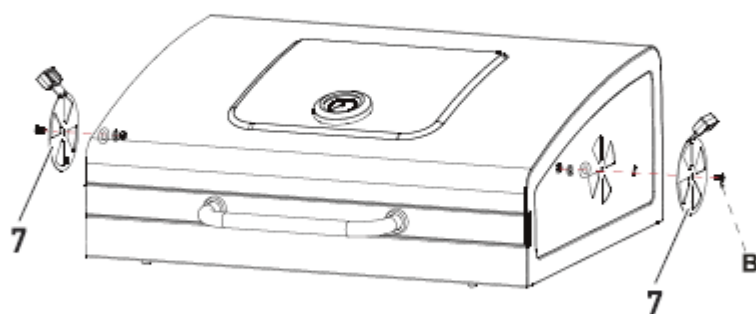
Fissare il termometro (1) nella parte centrale del coperchio del barbecue

16



Fissare le griglie di aerazione (7) al coperchio

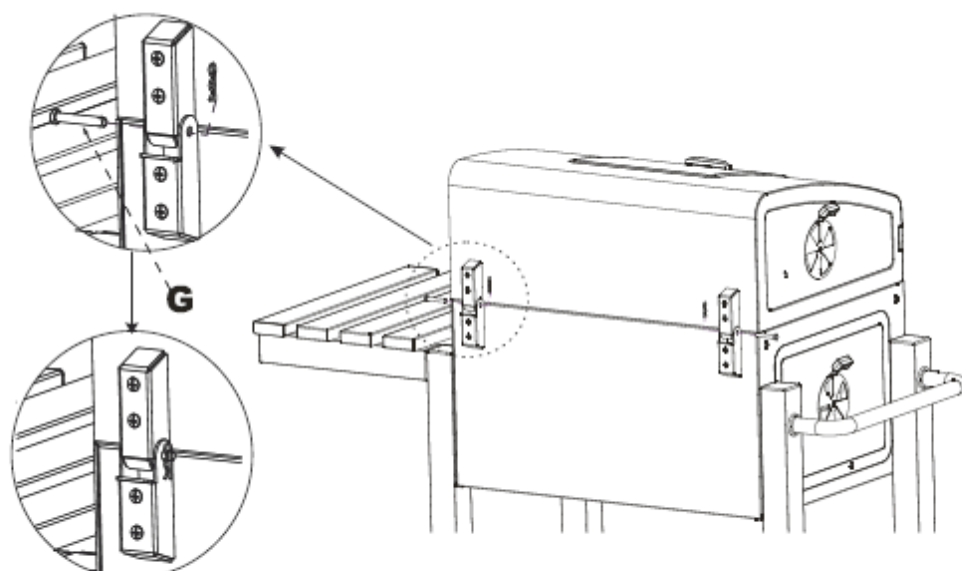
17



PART	PICTURE	DESCRIPTION	NUMBER
B		M6X12	2
		Φ6X16	2
		Φ6	2
		M6	2

Fissare il coperchio al barbecue con l'apposita viteria (G)

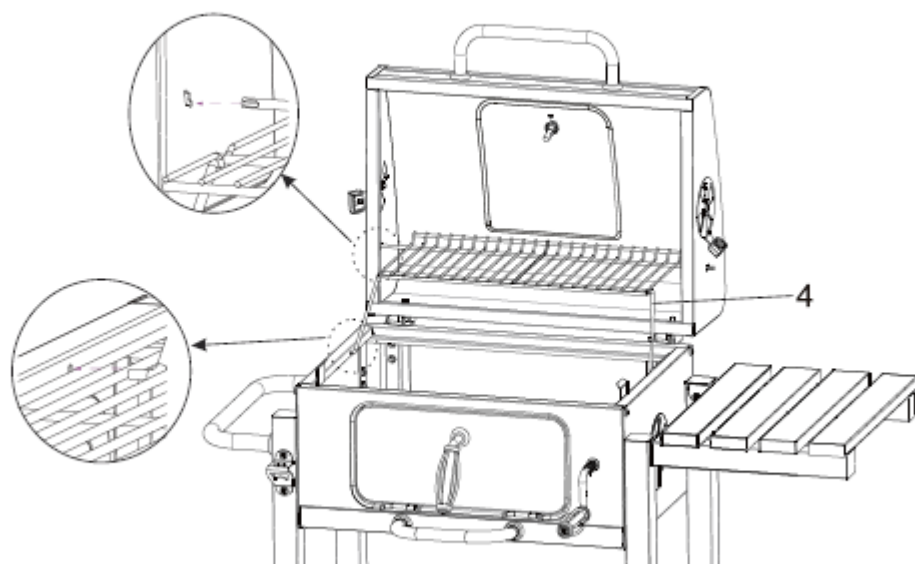
18



PART	PICTURE	DESCRIPTION	NUMBER
G		Φ6X40	2
			2

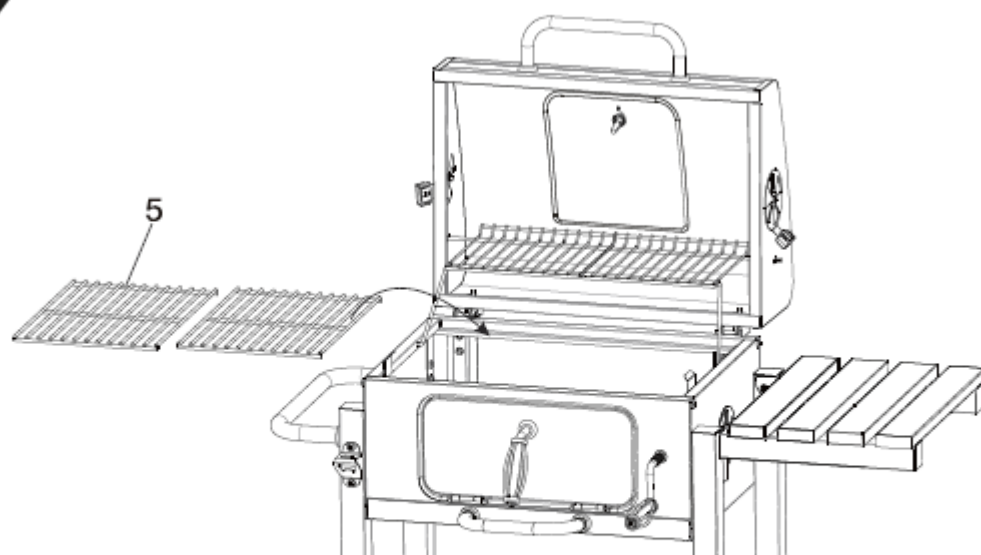
Agganciare la griglia (4) come da immagine sottostante

19



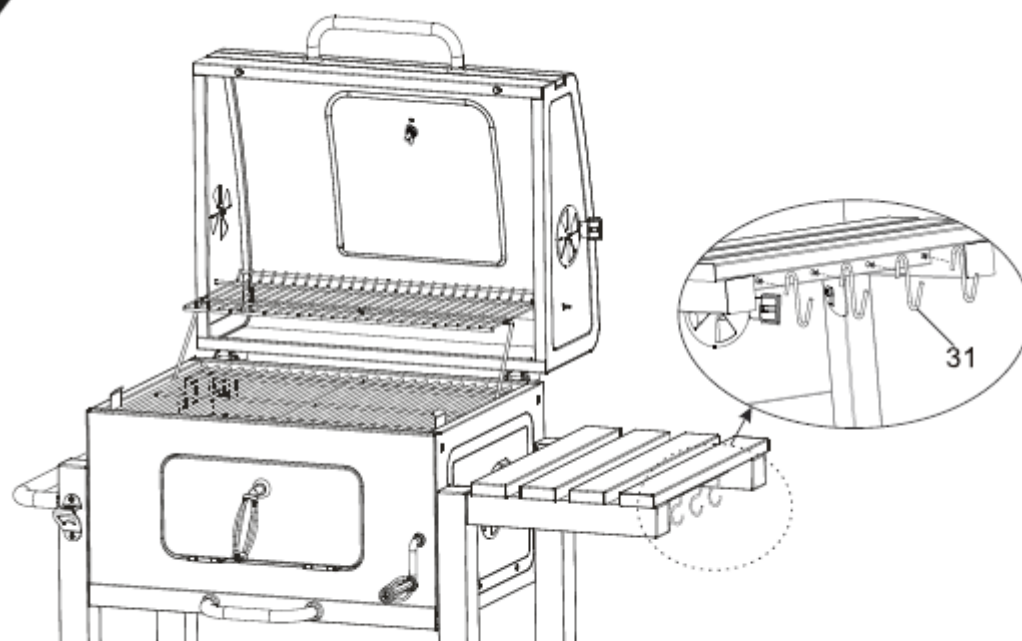
Posizionare la griglia di cottura (5) all'interno del barbecue

20



Fissare i ganci (31) al ripiano porta oggetti

21



Il vostro barbecue è pronto per l'utilizzo!

22

