



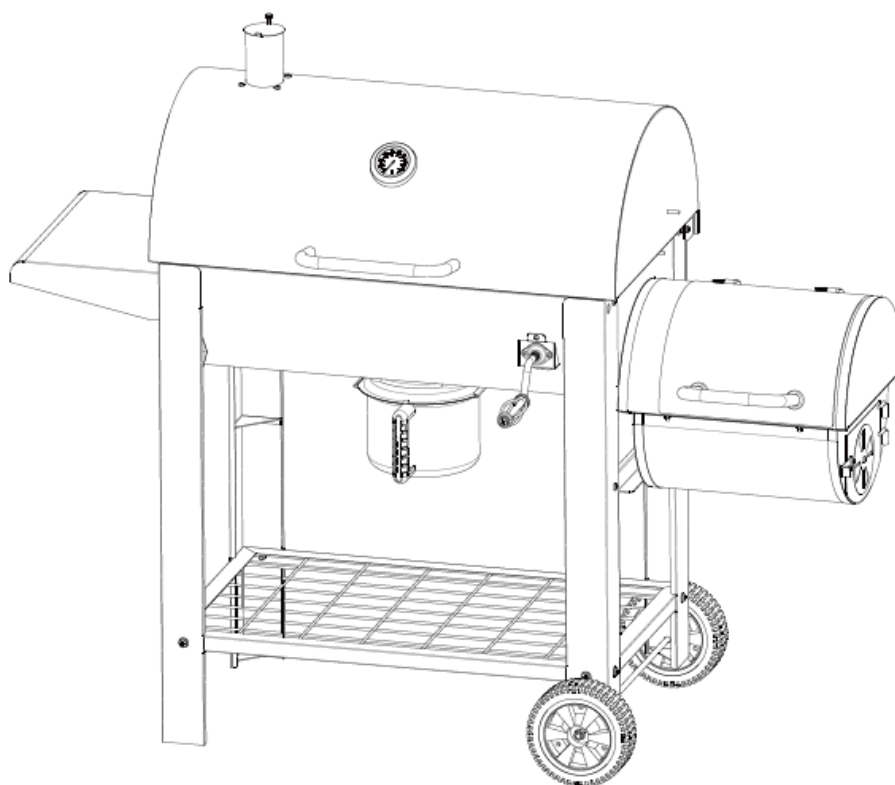
MANUALE DI MONTAGGIO

BARBECUE COLORADO A CARBONELLA CON AFFUMICATORE IN METALLO

DIM. 138X58X118H CM

COD. 425770

CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI - **ATTENZIONE:** Contiene piccole parti che possono essere ingerite. Non è un giocattolo, tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



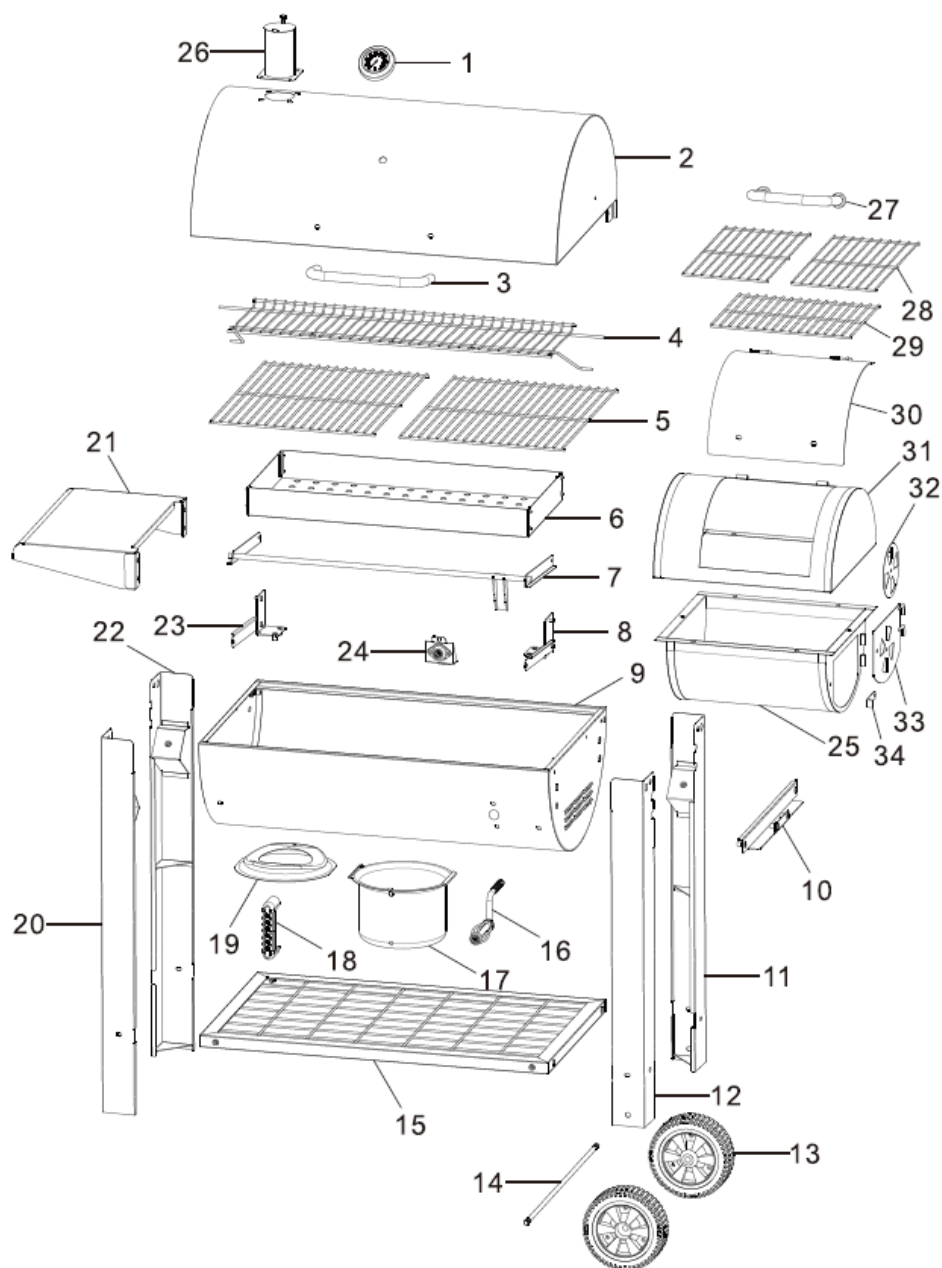
ATTENZIONE:









Tenere fuori dalla portata dei bambini.

















Conservare queste informazioni per consultazioni successive.




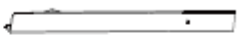














Prodotto destinato ad uso domestico

COMPONENTI

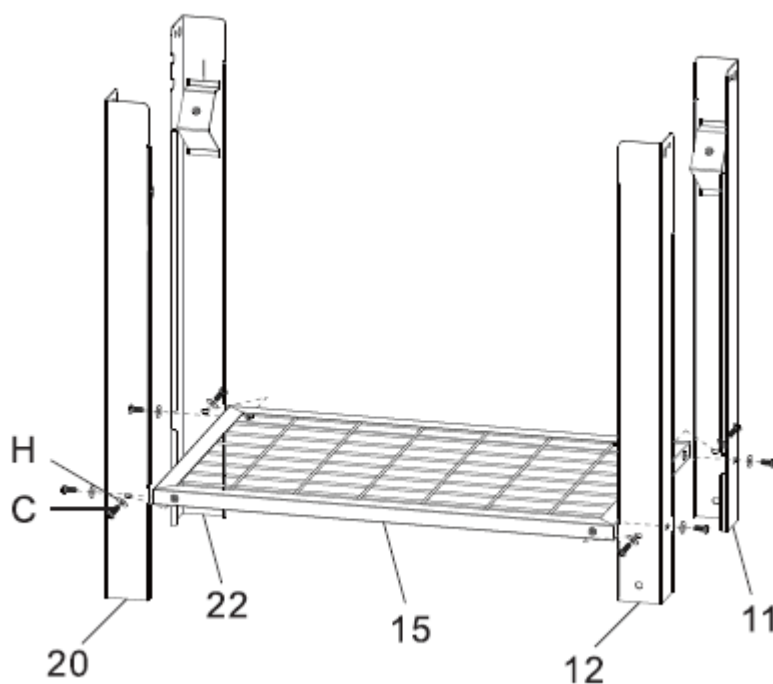


A	M6x25		x4
B	M6x20		x3
C	M6x12		x45
D	M5x12		x8
E	M10		x2
F	M6		x10
G	M5		x8
H	Ø6x16		x18
I			x4

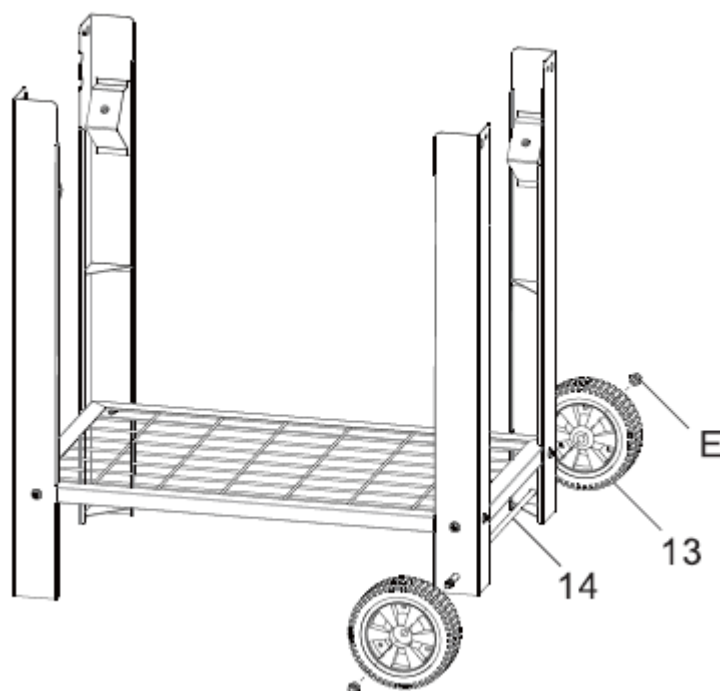
1		x1
2		x1
3		x1
4		x1
5		x2
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x1
11		x1
12		x1
13		x2
14		x1
15		x1
16		x1

17		x1
18		x1
19		x1
20		x1
21		x1
22		x1
23		x1
24		x1
25		x1
26		x1
27		x1
28		x2
29		x1
30		x1
31		x1
32		x1
33		x1
34		x1

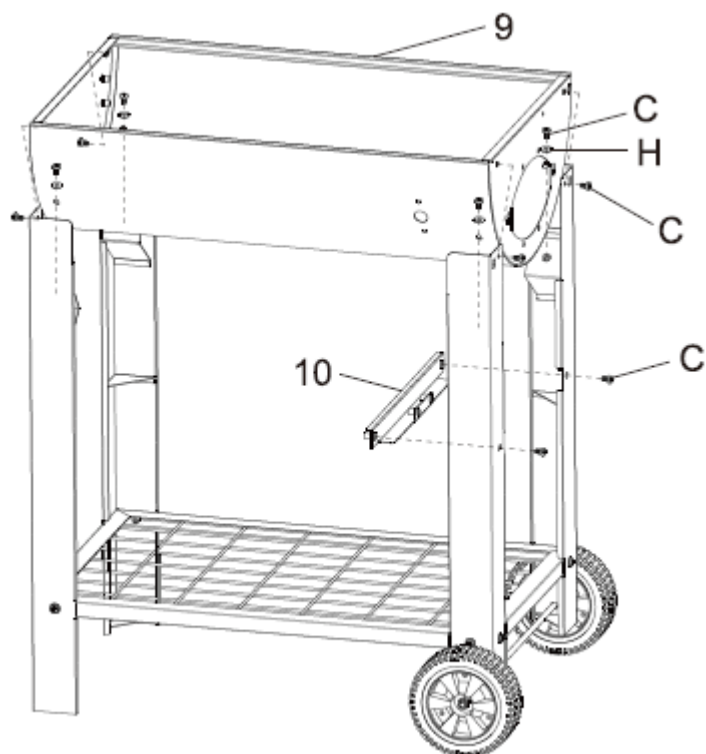
1^ PASSAGGIO: montare le gambe del bbq (11+12+20+22) al ripiano porta oggetti (15) con la viteria in dotazione (C + H).



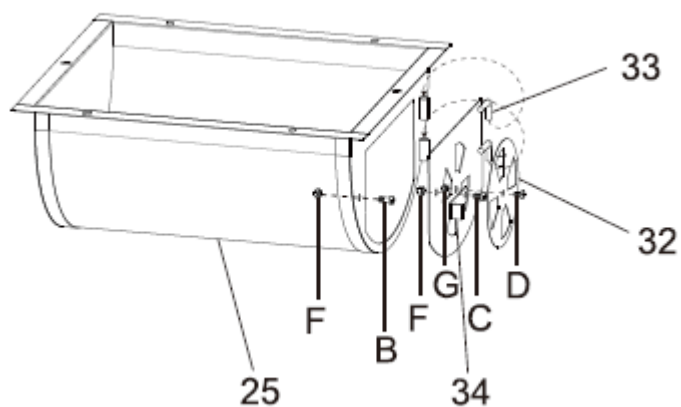
2^ PASSAGGIO: montare le ruote (13) alle gambe di destra (11+12) e unirle con l'asta per montaggio ruote (14) utilizzando i bulloni (E).



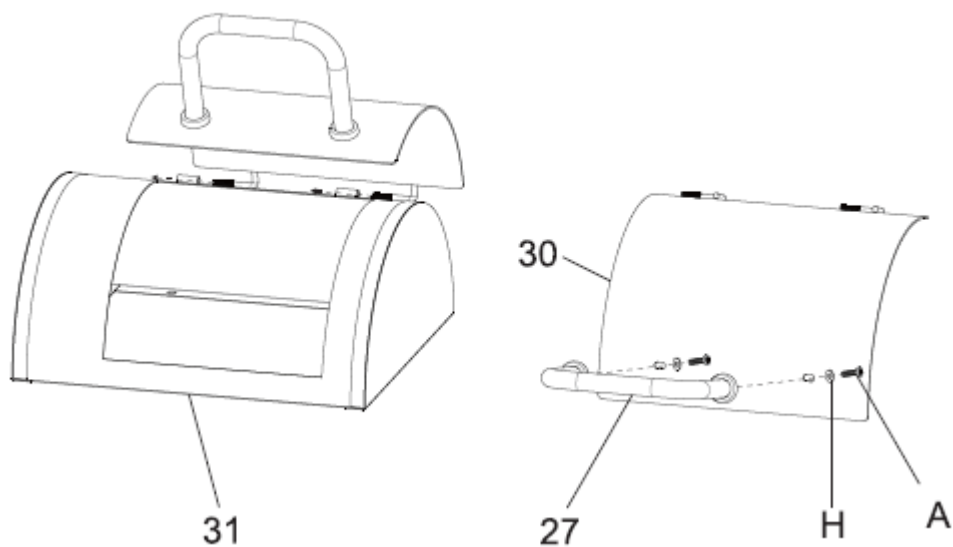
3^a PASSAGGIO: montare sulle gambe il braciere (9) e il supporto per l'affumicatore (10) con l'apposita viteria (C + H).



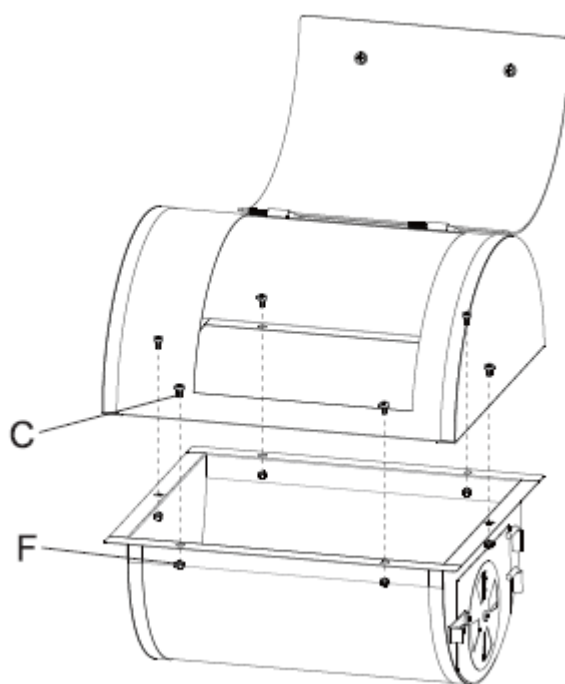
4^a PASSAGGIO: montare sull'affumicatore piccolo laterale (25) le ventole di areazione (32 + 33) e la manovella (34) utilizzando la viteria (B + C + D + F + G).



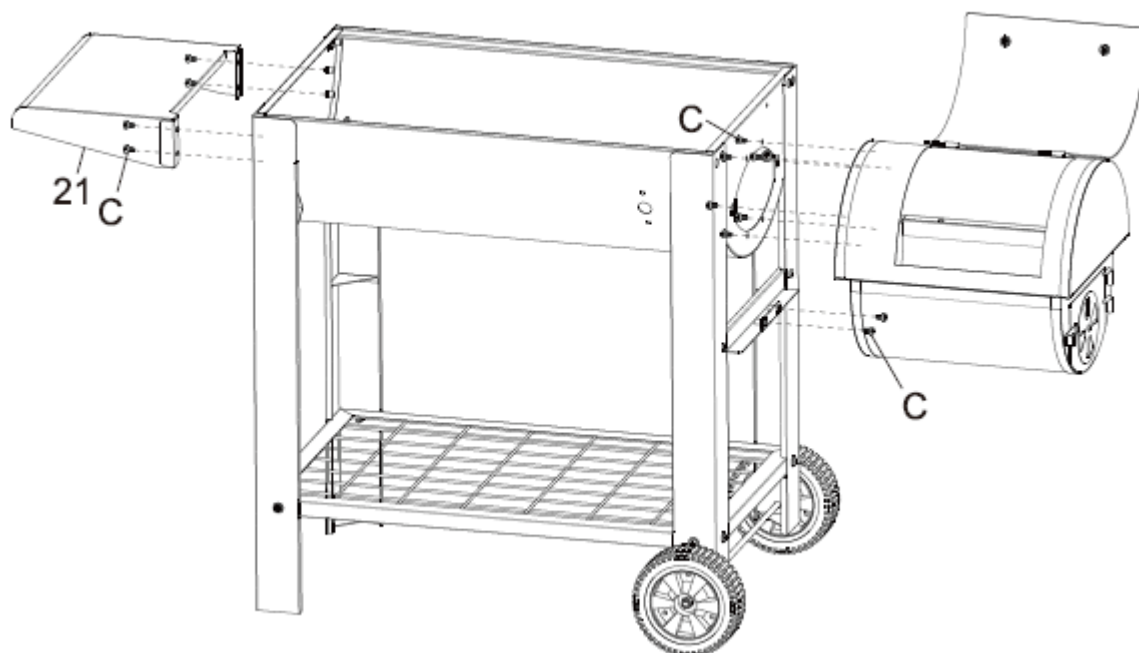
5^ PASSAGGIO: assemblare al coperchio dell'affumicatore piccolo laterale (31) lo sportello di apertura (30) e la maniglia con la viteria in dotazione (A + H).



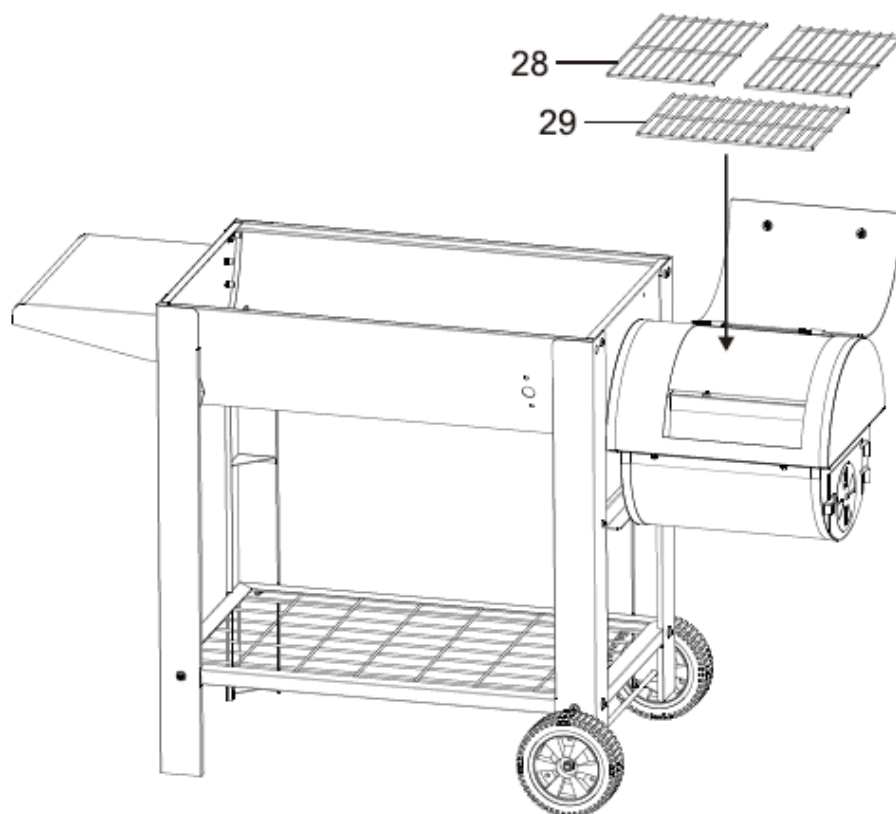
6^ PASSAGGIO: installare e fissare i due fori sul lato anteriore (C + F) per farli combaciare con il coperchio e il braciere. Regolare quindi la posizione superiore e inferiore sul lato posteriore



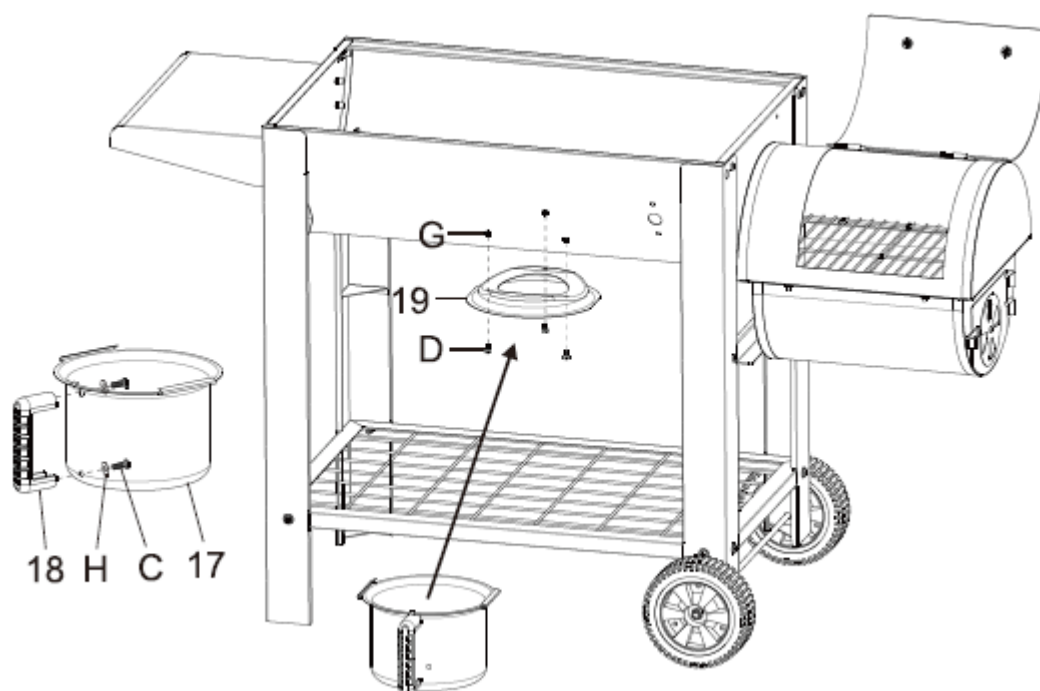
7^ PASSAGGIO: montare l'affumicatore al corpo principale (9) e la mensola porta oggetti (21) utilizzando l'apposita viteria (C).



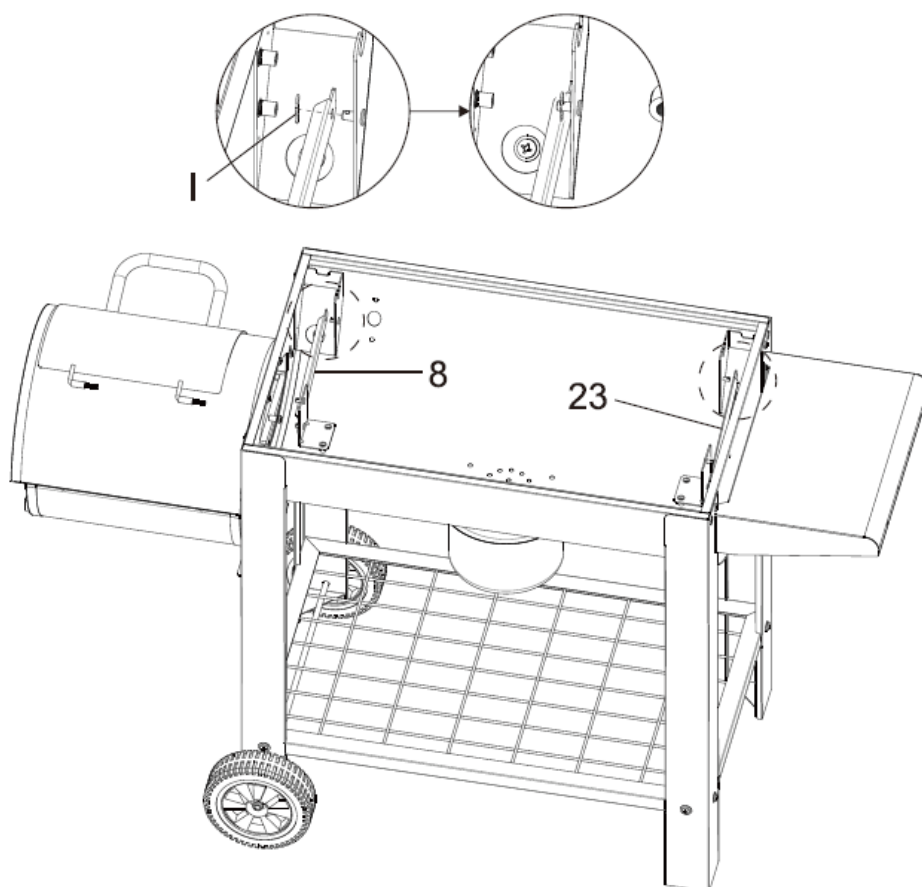
8^ PASSAGGIO: posizionare le griglie (28 + 29) all'interno del braciere laterale.



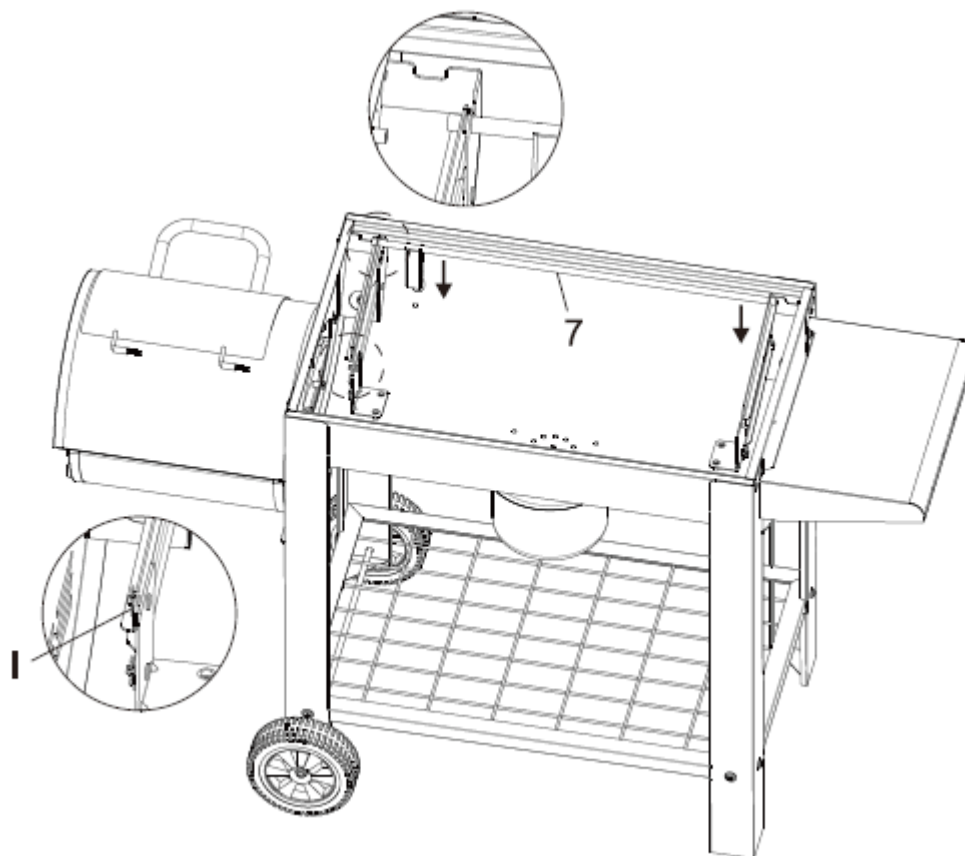
9^ PASSAGGIO: montare la maniglia (18) al raccogli-ceneri (17) con la vite in dotazione (C+H). Assemblare poi l'affumicatore (19) e la guarnizione (19) come da immagine utilizzando la viteria fornita (D + G).



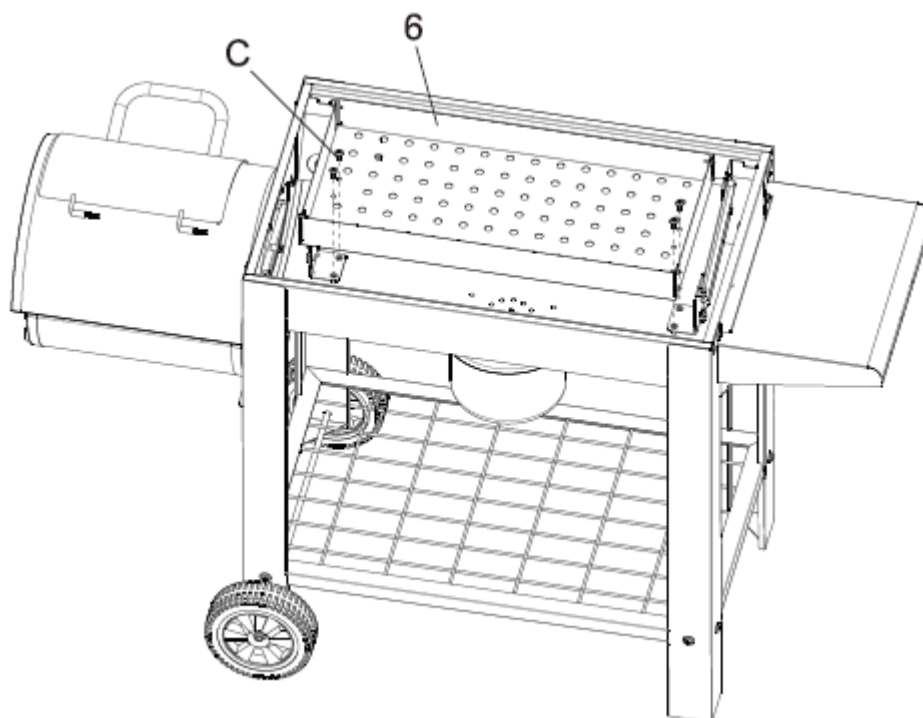
10^ PASSAGGIO: montare i supporti (8 + 23) all'interno del coperchio centrale per il vassoio del carbone.



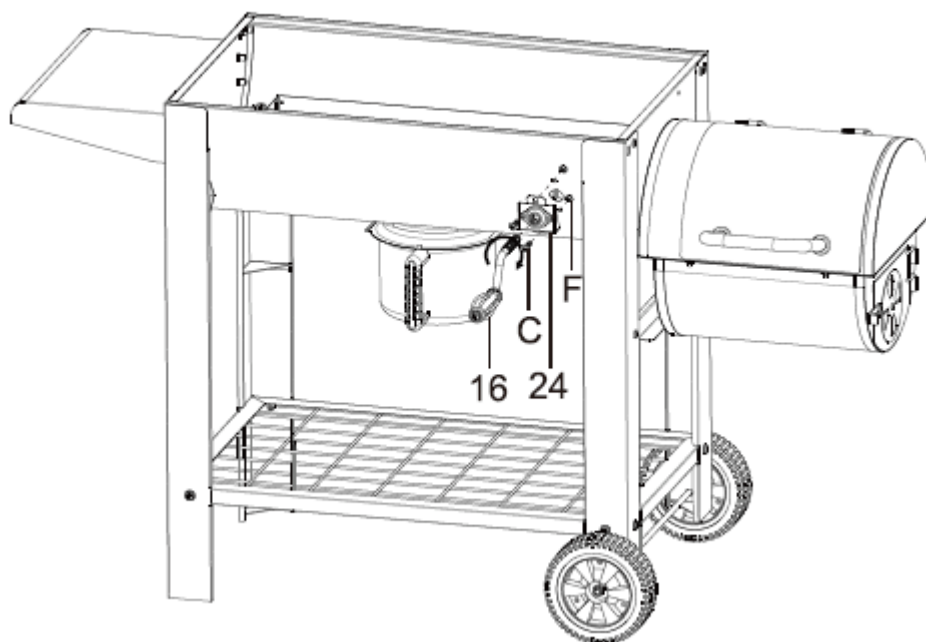
11^ PASSAGGIO: montare la barra (7) sul lato frontale utilizzando la viteria fornita (I).



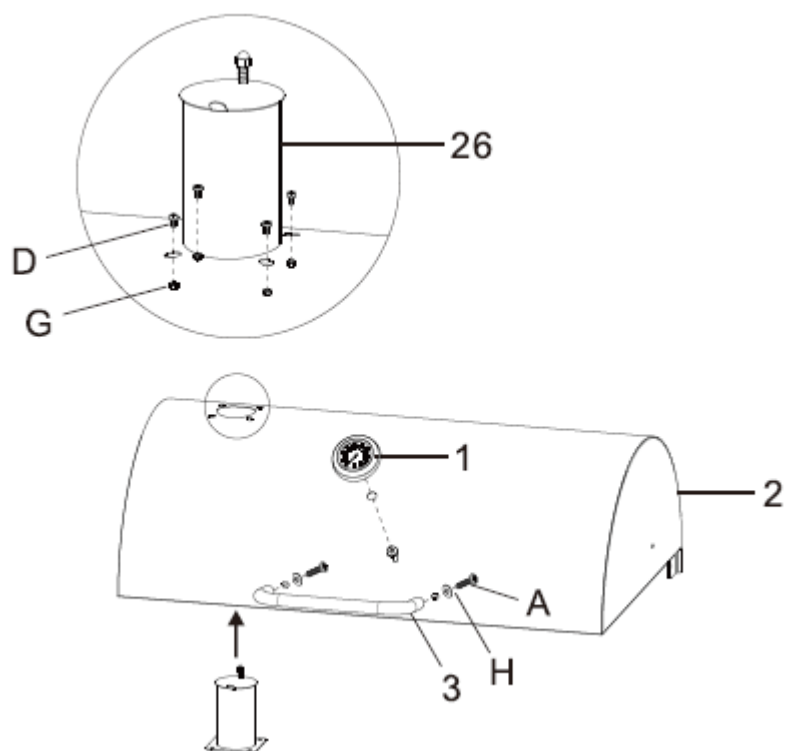
12^ PASSAGGIO: fissare il vassoio del carbone (6) con le viti fornite (C).



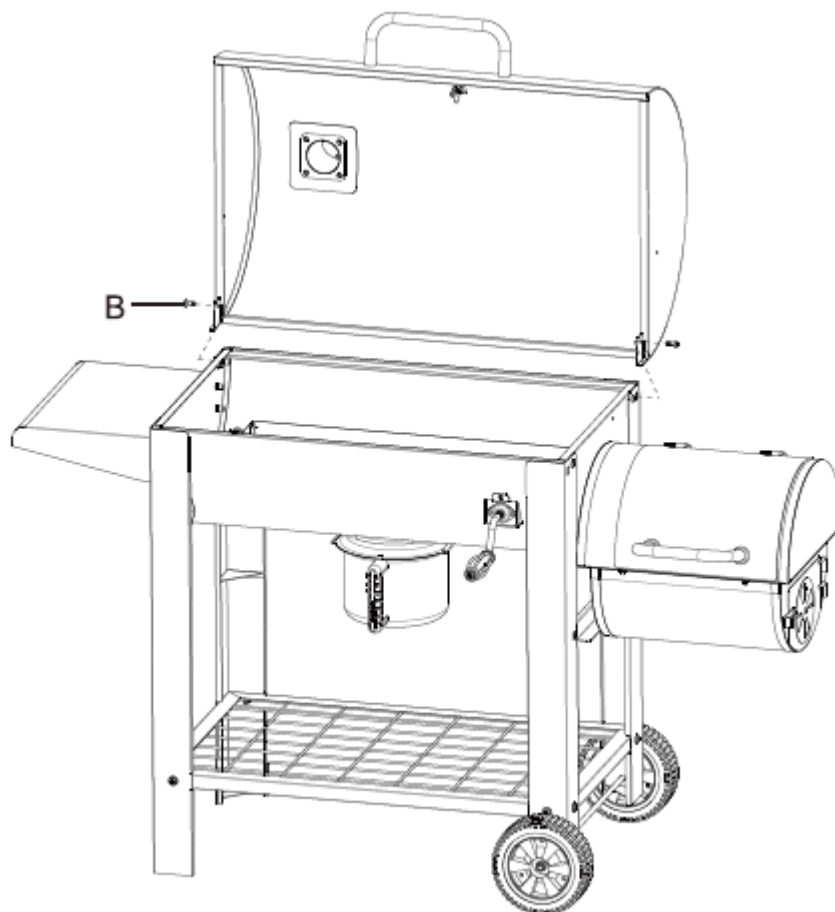
13^ PASSAGGIO: montare la manovella (16) e il suo supporto (24) sulla parte anteriore del BBQ con le viti in dotazione (C + F).



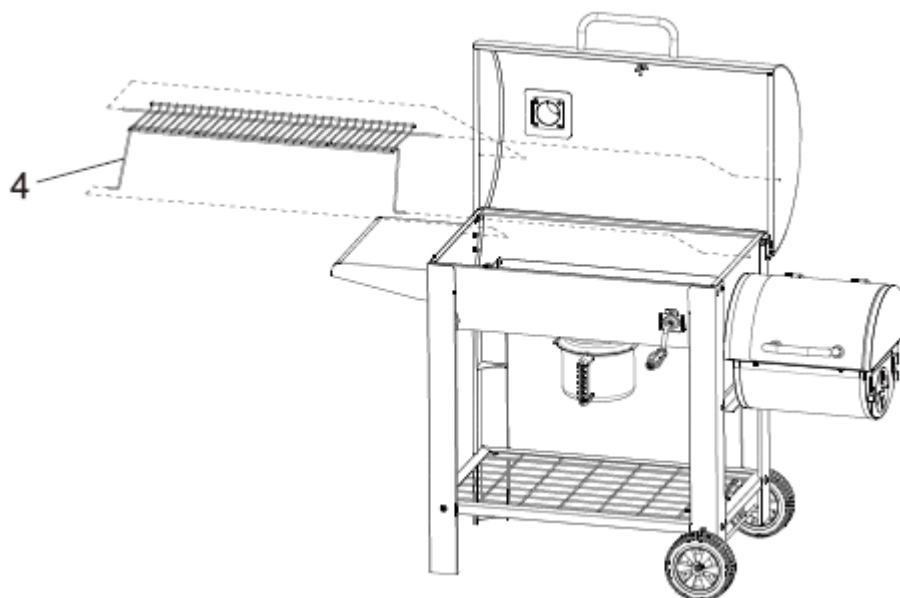
14^ PASSAGGIO: installare il camino (26) sul coperchio grande (2) con le viti in dotazione (D + G). Montare sul coperchio (2) anche il termometro (1) e la maniglia di apertura (3) utilizzando la viteria fornita (A + H).



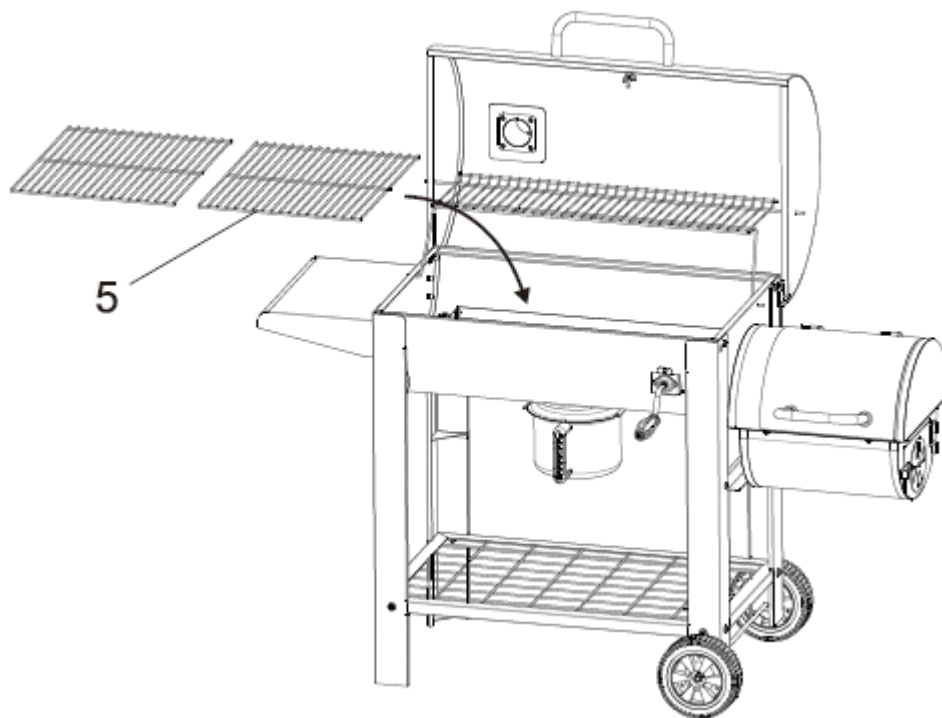
15^ PASSAGGIO: agganciare il coperchio al corpo principale con le viti in dotazione (B):



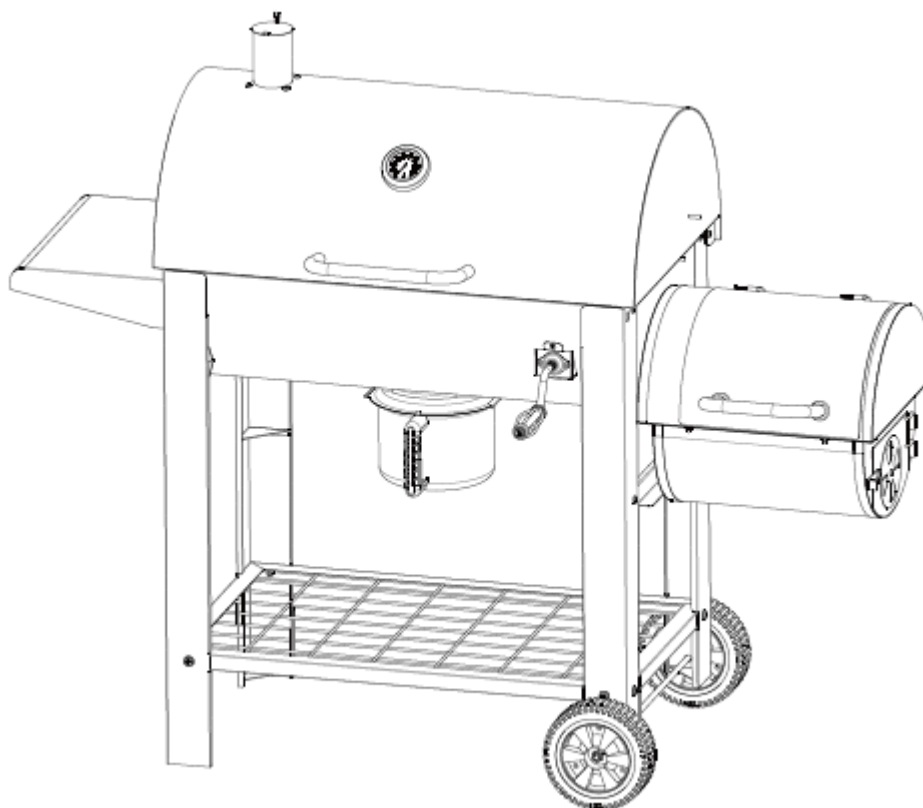
16^ PASSAGGIO: montare la griglia rialzata (4) come da immagine.



17^ PASSAGGIO: posizionare le due griglie di cottura principali (5) all'interno del bbq.



18^ PASSAGGIO: Il barbecue è pronto per l'utilizzo!



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 BBQ



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.

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

UTILIZZO E FUNZIONI

Il **BARBECUE CON AFFUMICATORE COLORADO**, è un nuovo modello di barbecue che permette contemporaneamente una cottura classica e una cottura con affumicatura: è possibile grigliare, affumicare o persino fare entrambe le cose contemporaneamente. Infatti, si può grigliare non solo normalmente sulla griglia, ma anche cuocere lentamente per ore, infornare o affumicare, per questo, il dispositivo offre due aree grill separate.

E' dotato di **griglie in acciaio inossidabile 430**, al fine di garantire una cottura sana e salutare senza pericolo di migrazione di particelle, come nel caso delle griglie smaltate.

Il sistema di ventilazione è composto da una **ventola laterale regolabile** manualmente che garantisce la circolazione dell'aria all'interno del vano cottura in modo omogeneo e senza dispersioni.

La cottura può avvenire anche a coperchio chiuso, che assieme alle griglie inox, consente di ottenere una cucina lenta e salutare, attraverso la camera di combustione, infatti, la temperatura rimane omogenea e ciò permette ai cibi di rimanere teneri e morbidi.

Il BBQ è dotato di una griglia principale (formata da due griglie singole 32x42cm) e una griglia rialzata (formata da due griglie singole 18x31cm) entrambe in acciaio inossidabile 430, con coperchio.

Inoltre, ha un **vano affumicatore laterale**, con una griglia più piccola (formata da due griglie singole 32x42cm) che nel caso non sia utilizzato con funzione di affumicatura può essere usato come ulteriore piccolo BBQ. In quest'area si può accendere la legna, il fumo passa attraverso un tubo di collegamento nella grande camera della griglia dove carne, pesce o verdure cucinano lentamente e delicatamente acquisendo una particolare nota di affumicatura. Chi preferisce invece rinunciare al tipico gusto del fumo, può ovviamente cucinare solamente con il calore diretto

Il BBQ COLORADO è dotato di un **termometro** sul coperchio che mostra la temperatura interna, mantenendoti sempre aggiornato.

Con una dimensione di 66 x 42 cm, la griglia principale può contenere comodamente il cibo grigliato e, dopo la sua preparazione, può essere facilmente pulita essendo in acciaio inox. La griglia rialzata può essere utilizzata anche per mantenere il cibo in caldo dopo la cottura.

Le **due pratiche ruote** permettono un facile trasporto e il **ripiano inferiore** è un ulteriore comodo appoggio oltre al **ripiano laterale**.

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.

AVVERTENZE

- ✓ Il presente manuale di installazione d'uso e manutenzione è parte integrante del prodotto. Una copia del manuale è reperibile sul sito internet www.eurobrico.com.
- ✓ L'installazione deve avvenire nel rispetto del presente manuale; in caso di necessità, per chiarimenti o assistenza, contattare il servizio clienti su <https://www.eurobrico.com/it/contattaci-parla-con-noi/>.
- ✓ Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da un non corretto montaggio, installazione o uso del prodotto.
- ✓ Prima del primo utilizzo è necessario verificare che l'installazione sia avvenuta in modo idoneo e che il prodotto sia utilizzabile nel rispetto del presente manuale.
- ✓ Il prodotto deve essere periodicamente controllato per sincerarsi che le prescrizioni del presente manuale di installazione, d'uso e manutenzione siano rispettati.
- ✓ Prima di procedere con il montaggio disimballare con cura e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- ✓ Il prodotto non è adatto a persone non autosufficienti e/o incapaci di intendere o di volere.
- ✓ Il presente prodotto deve essere utilizzato solo ed esclusivamente per lo scopo per il quale è stato progettato. Ogni altro utilizzo è vietato.
- ✓ Il prodotto deve essere riposto in modo che non possa cadere.
- ✓ Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da un'errata riposizione del prodotto.
- ✓ Il prodotto va utilizzato per il solo scopo per il quale è stato creato, il fabbricante non si assume la responsabilità per usi diversi e/o per modifiche apportate dopo l'acquisto.
- ✓ 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.
- ✓ 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.



Prodotto importato da:
EUOBRICO SPA
Via della Stazione 100
38059 CASTEL IVANO (TN)
www.eurobrico.com
Made in China