

Italiano:

Disporre il barbecue su una superficie stabile ed ignifuga.
Per il suo uso utilizzare carbonella o briquettes. – non superare il limite massimo di 2Kg.

Procedimento per accendere il barbecue.

Disporre la carbonella o le briquettes in fondo al barbecue e utilizzare per l'accensione un liquido adeguato come del gel combustibile, dadi in parafina ecc.

Non iniziare la cottura di cibi prima che sulla carbonella o sulle briquettes si formi uno strato uniforme di cenere.

Al primo utilizzo del barbecue si consiglia di fare ardere il fuoco vivo per un minimo di 30 minuti.

In questo modo prima di disporvi il cibo i residui della fabbricazione verranno eliminati.

Le mensole laterali non sono adatte alla preparazione dei cibi.

Griglia verticale:

Per la griglia verticale sono più indicate le briquettes che la carbonella.

Nella griglia verticale le briquettes vanno posizionate a forma di piramide con una distanza di 5 cm dalle pareti laterali.



La griglia viene piazzata come da immagine.

Avvertimento!

Il barbecue non può essere utilizzato in locali chiusi o in luoghi coperti.

Attenzione!

Durante l'uso questo barbecue raggiunge temperature elevate, quindi evitare assolutamente spostamenti durante l'utilizzo.

Avvertimento!

Non usare alcol, petrolio o altri liquidi infiammabili per avviare la carbonella.

Avviso!

Tenere lontani dalla portata del barbecue i bambini e gli

Français:

Ce barbecue doit être utilisé sur un support horizontal et stable. Nous recommandons d'utiliser du charbon de bois en morceaux ou en briquettes. Le niveau ne doit jamais dépasser la hauteur du rebord avant de la cuve.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Le charbon de bois doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

Les tablettes latérales ne sont pas indiquées pour la préparation des aliments.

Grille en position verticale:

Pour le barbecue verticale les briquettes sont plus indiquées que le charbon.

Avec la grille verticale les briquettes sont à positionner en forme de pyramide avec une distance de 5 cm par chaque côté des parois latérales.



La grill de cuisson doit être positionnée selon photo.

Attention!

Ne pas utiliser dans locaux fermés.

Attention!

N'utiliser qu'à l'extérieur.

Attention!

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

Attention!

Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

Attention!

Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Deutsch:

Wählen Sie immer einen geeigneten Platz zum Grillen.

Das Grillgerät muss vor Inbetriebnahme auf einen sicheren, ebenen Untergrund gestellt werden.

Der Brennstoffbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1-2 kg handelsüblicher Grillholzkohle oder -briketts.

Bedienung:

Holzkohlestücke oder Grillbriketts in die Feuermulde legen und einem geeigneten Anzündmittel anzünden (z.B. Grill-Anzündriegel).

Mit dem Grillen erst beginnen, wenn die Holzkohle gluteine feine weiße Aschenschicht hat.

Seitenplatten sind nicht für zubereitender Nahrungsmittel geeignet.

Senkrecht Grillen:

Grillbriketts sind für senkrecht Grillen besser geeignet als Holzkohlen.

Beim senkrechten Grillen platzieren Sie Briketts zu einer Pyramide mit einem Abstand von mindestens 5 cm zu den Seitenblech.



Den Rost platzieren Sie wie auf den Photo gezeigt.

Achtung!

Grill nicht in geschlossenen oder überdachten Räumen verwenden.

Achtung!

Das Grillgerät wird sehr heiß, bewegen Sie es während des Betriebes nicht.

Achtung!

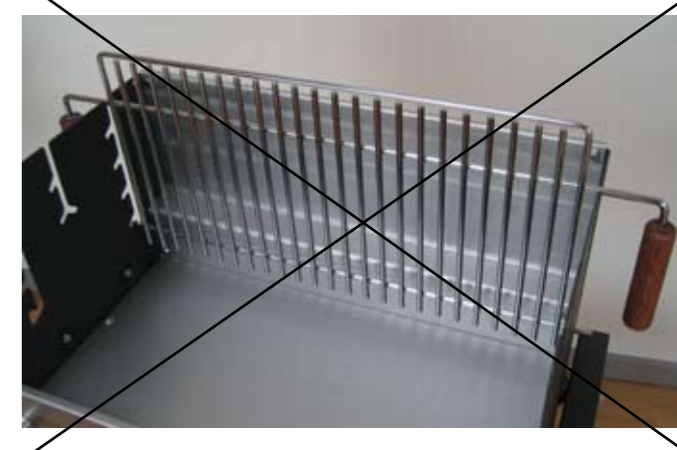
Kein Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden und Wiederanzünden verwenden.

Achtung!

Kinder und Haustiere fernhalten.

Den Grill nicht verlassen solange die Kohle glühen. Einen Eimer Wasser immer dabei haben.

Senkrecht Grillen
Grille en position verticale
Griglia verticale



Dancook 7000

