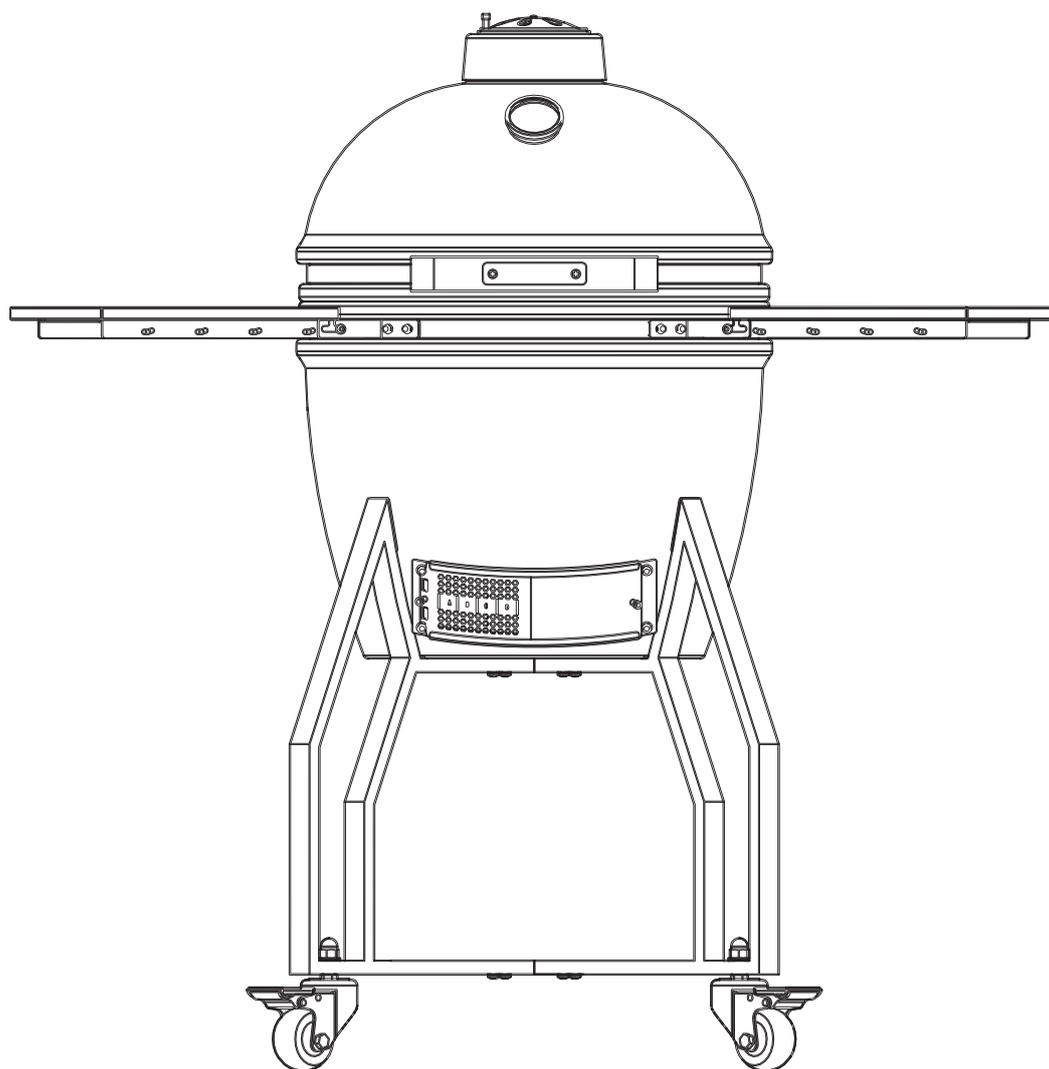


TAMATOA

BARBECUE IN STILE KAMADO

KAMADO STYLE BARBECUE GRILL



CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURA CONSULTAZIONE
PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



MADE IN P.R.C.

Designed and imported by:
PROJECT 03 SRL
VIA MONTELLO 40
31100 TREVISO
ITALY

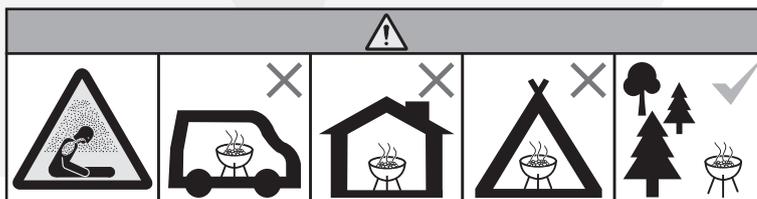
ENGLISH

IMPORTANT INFORMATION



WARNING!

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY AND USE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGE TO OBJECTS.



DO NOT USE THE BARBECUE IN A CONFINED AND/OR HABITABLE SPACE E.G. HOUSES, TENTS, CARAVANS, MOTOR HOMES, BOATS. DANGER OF CARBON MONOXIDE POISONING FATALITY.

READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS. RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

- For Outdoor Use Only. DO NOT use indoors. Place in a well-ventilated area.
- DO NOT use gasoline, kerosene alcohol or any other explosive fuel.
- DO NOT touch metal parts of barbecue until it has completely cooled to avoid burns.
- DO NOT use the barbecue unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- NEVER leave barbecue unattended when lit.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not attempt to move it during operation.
- WARNING! DO NOT wear loose clothing around a barbecue while in use or hot.
- WARNING! Keep children and pets away!
- NEVER take out the charcoal grid while in use.
- Always place the barbecue on a level surface and far away from combustible materials.
- This is not a tabletop barbecue. DO NOT place the barbecue on any tabletop.
- DO NOT move the barbecue once the barbecue is lit.
- DO NOT use the barbecue in adverse weather conditions especially high winds.
- NEVER dismantle this appliance while in use or hot.
- The barbecue should be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking on the barbecue.
- DO NOT cook before the fuel has a coating of ash.

SELECTING LOCATION



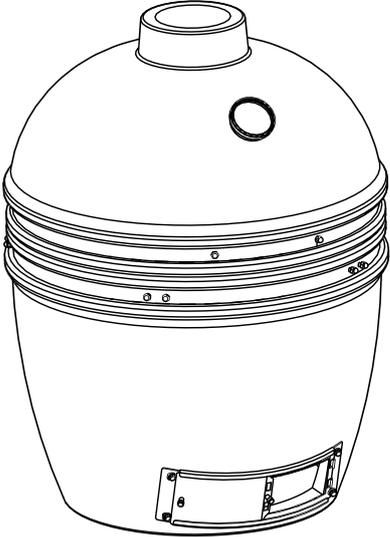
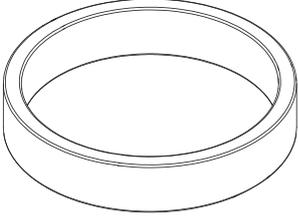
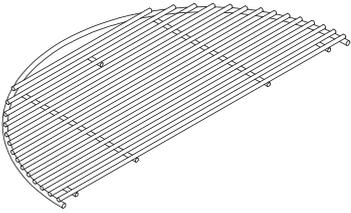
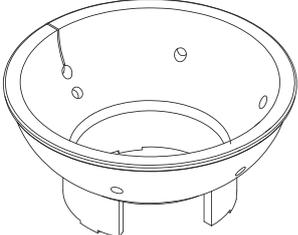
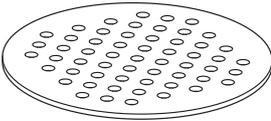
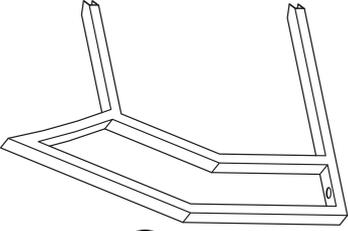
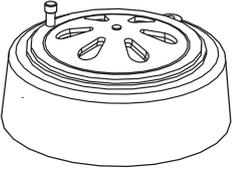
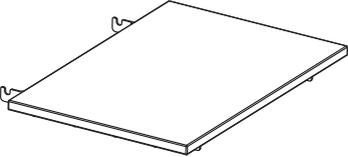
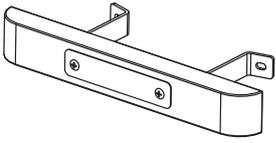
WARNING!

- DO NOT use barbecue indoors.
- This barbecue is for outdoor use only and should be placed on a firm, level surface. The barbecue should be located in an open area with good ventilation. Use in unventilated areas can endanger your life.
- Combustible or flammable material should NEVER be used or stored within 36 inches of your barbecue.
- DO NOT use this barbecue in a fully or partially enclosed area such as a garage, breeze way, carport, porch or under a surface that can catch fire.
- Always make sure the Barbecue is fully extinguished and completely cool before applying any covers (not included) OR storing away, remember charcoal can remain hot for sometime and could reignite under certain conditions.
- CAUTION! NEVER STORE a barbecue indoors unless ALL charcoal and ash have been thoroughly removed and thrown away outdoors, and all barbecue surfaces have been cleaned and are cool, as otherwise this could lead to fire/ and or emissions or poisonous gases that could cause death.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only fire lighters complying to EN 1860-3!
- Pouring flammable liquids into embers will cause spurts of flames or explosions.
- Do not add charcoal soaked in lighter fluid to the fire.
- DO NOT use this product near heat sensitive or combustible structures such as vinyl, composite or wood decking.
- DO NOT use on grass or artificial grass.

FIXTURES AND FITTINGS

Please check parts against the list below before assembling your Barbecue Grill. Take a few moments to familiarise yourself with the contents. Check that all holes are clear of paint before assembly.

PARTS LIST

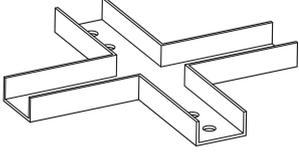
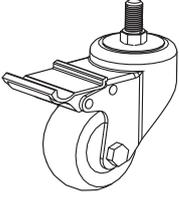
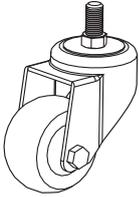
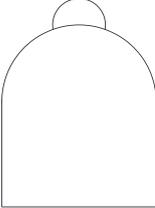
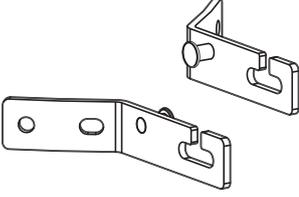
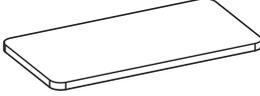
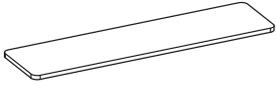
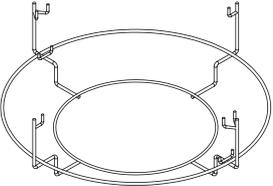
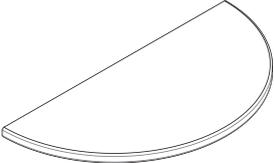
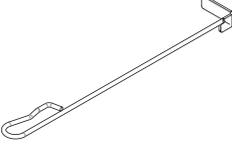
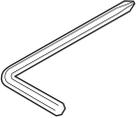
 <p>(A) x1</p>	 <p>(B) x1</p>
 <p>(D) x2</p>	 <p>(C) x1</p>
 <p>(F) x1</p>	 <p>(E) x4</p>
 <p>(H) x1</p>	 <p>(G) x2</p>
	 <p>(J) x1</p>

Screwdriver and spanner are required to assemble the Barbeque.

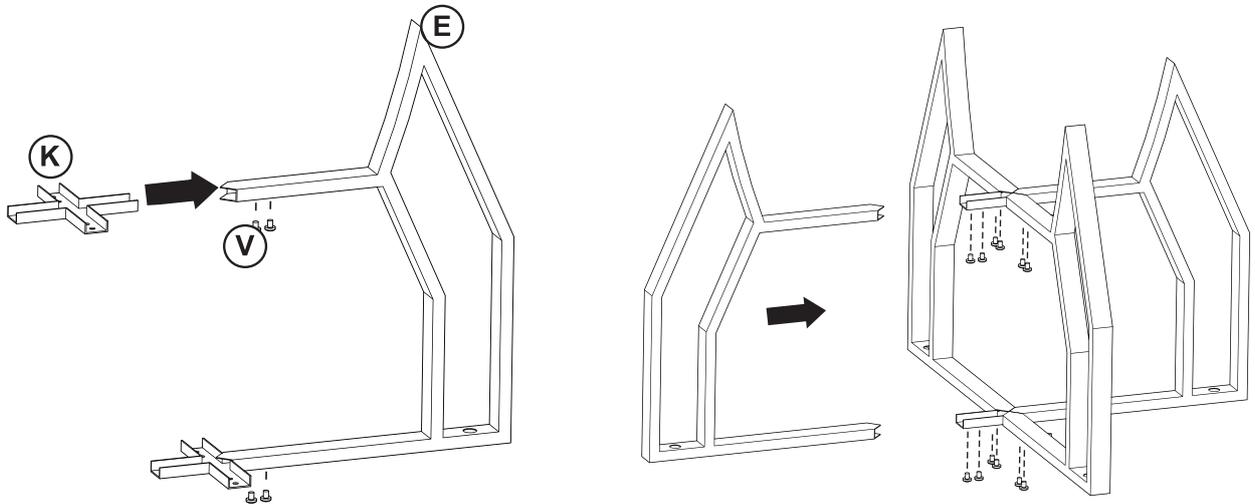
Dispose of all polythene packing carefully and keep out of the reach of children.

Please read the section on barbeque safety prior to using your Barbeque.

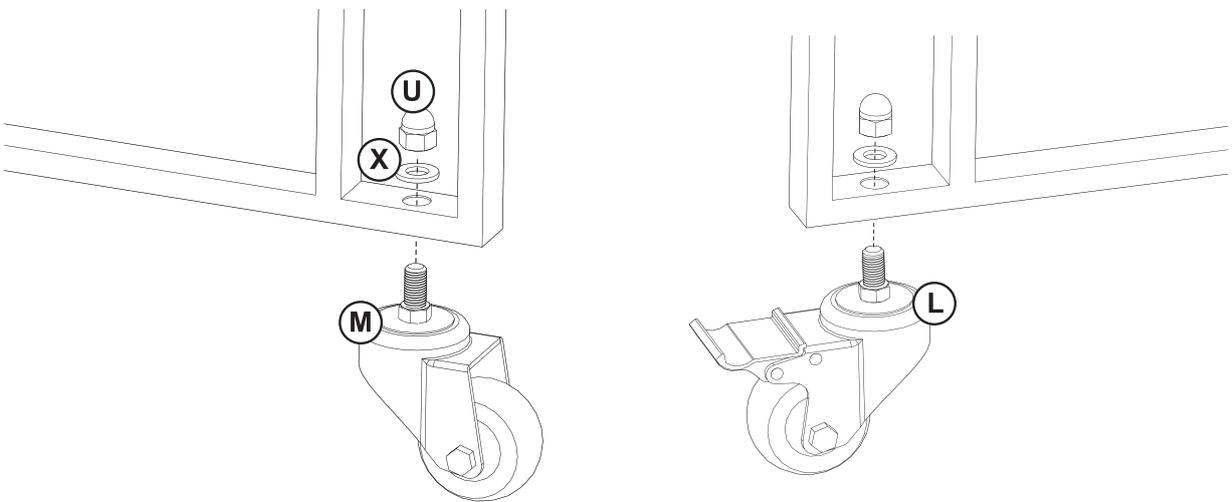
- Please read all instructions carefully and keep outer packaging to refer to photograph of finished product in case of difficulty.

 <p>(K) x2</p>	 <p>(L) x2</p>		
 <p>(M) x2</p>	 <p>(I) x1</p>		
 <p>(P) x2</p>	 <p>(N) x4</p>	 <p>(Q) x4</p>	
 <p>(R) x1</p>	 <p>(S) x2</p>	 <p>(T) x1</p>	 <p>(U) x4</p>
 <p>(V) x16</p>	 <p>(X) x4</p>	 <p>(Y) x1</p>	 <p>(Z) x1</p>

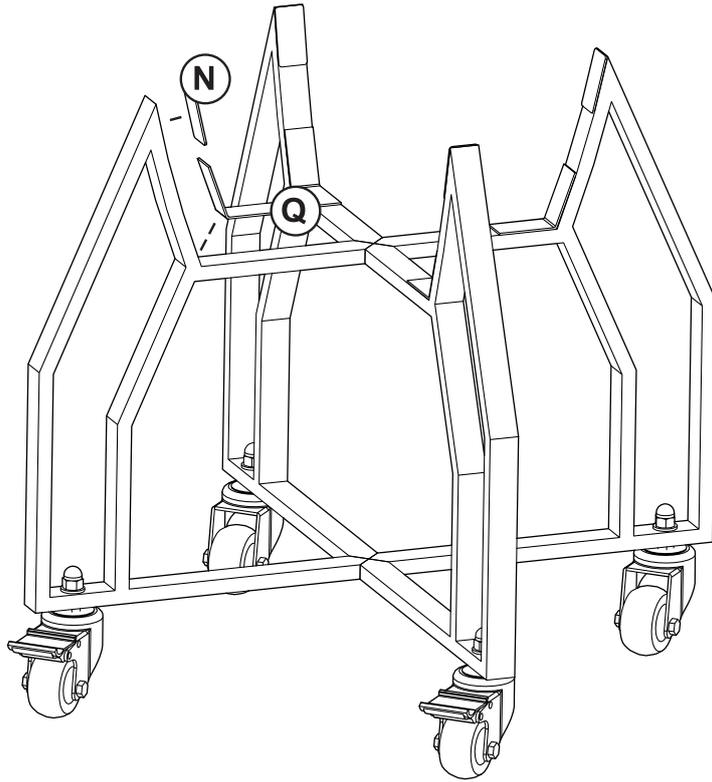
1



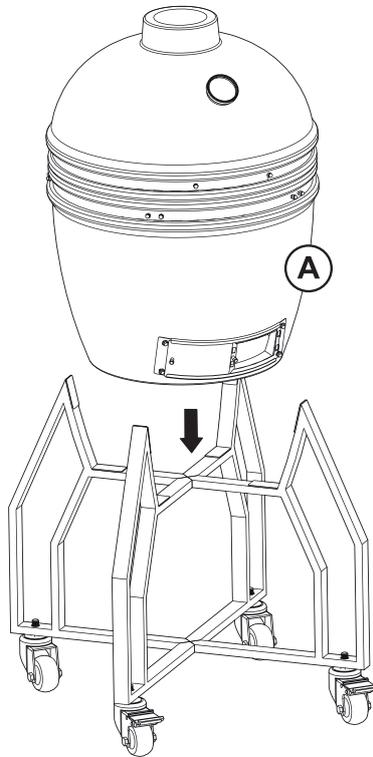
2



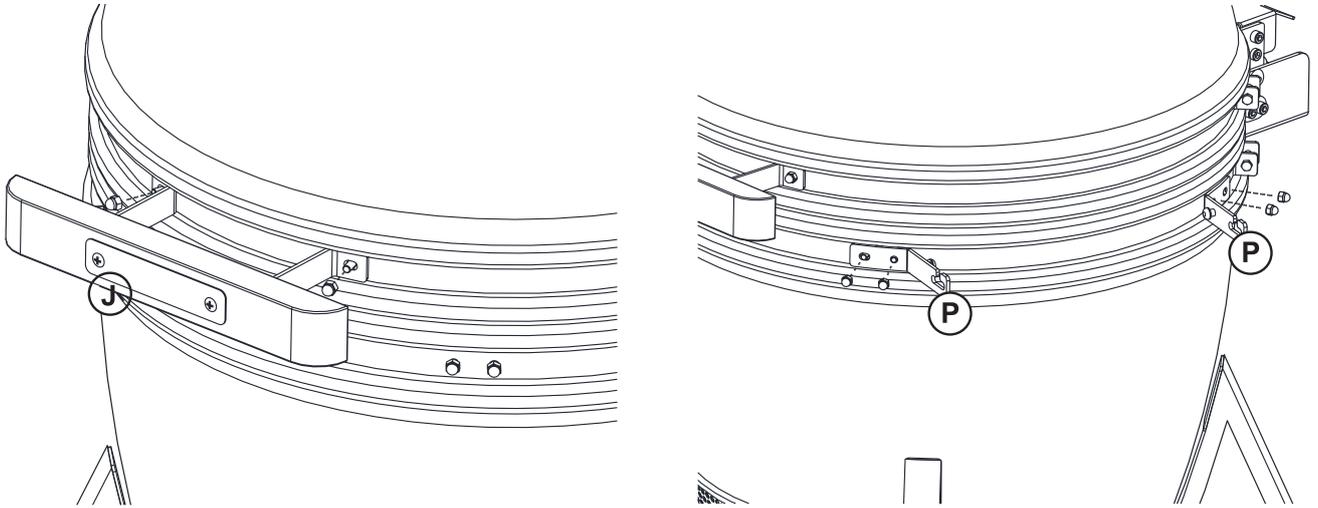
3



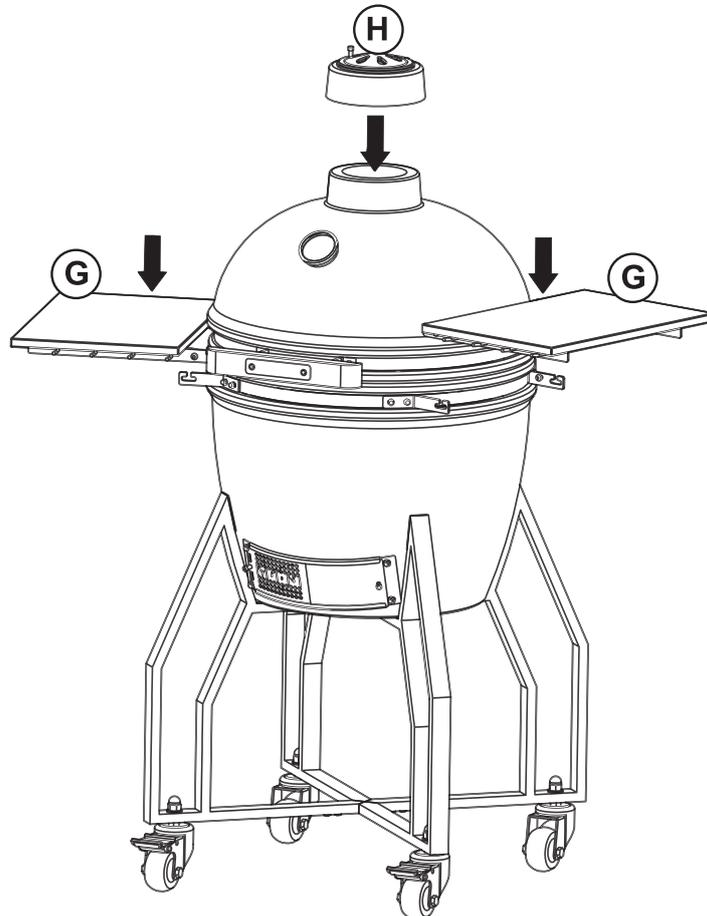
4



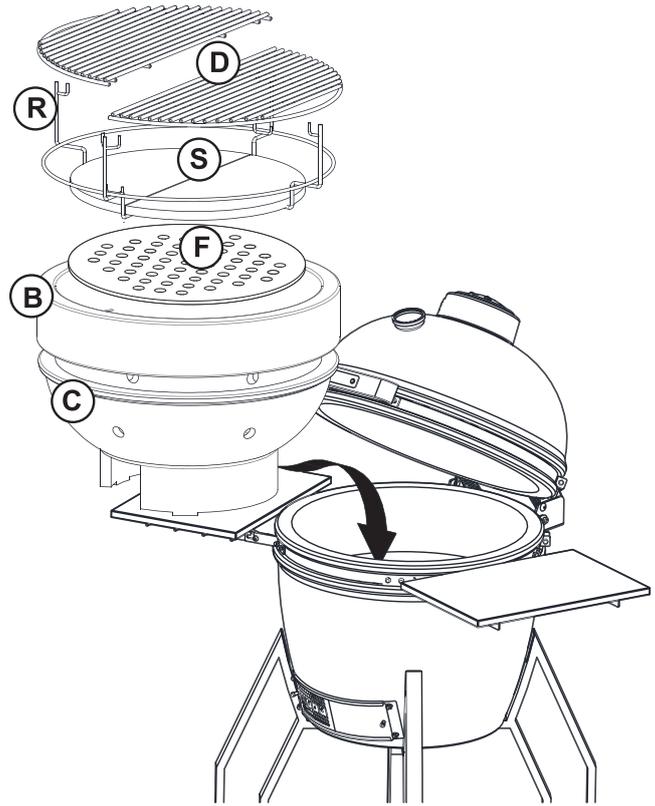
5



6

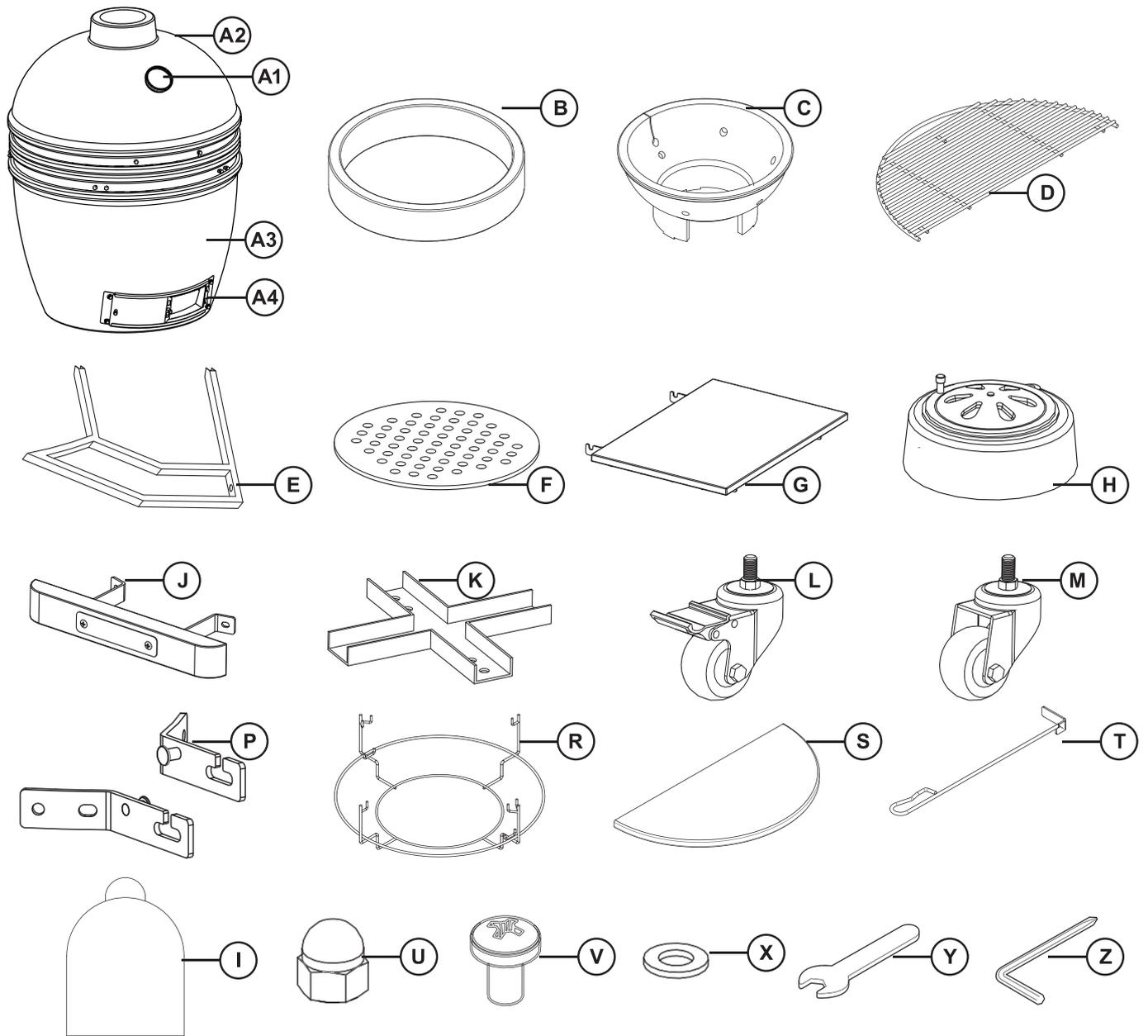


7



8





Components

- A1** Temperature gauge
- A2** Lid
- A3** Base
- A4** Bottom Vent
- B** Fire Ring
- C** Firebox
- D** Half-moon Cooking Grid
- E** Stand Leg x4
- F** Charcoal Grate
- G** Side shelves
- H** Top Vent
- I** Rain Cover
- J** Handle
- K** Connectors
- L** Brake Wheel
- M** Action Wheel
- P** Sideshelves Bracket
- R** Multi-Level Elevator
- S** Half-moon Heat Deflector
- T** Ash Tool
- U** M12 Cap Nut
- V** M6 Screw
- X** M12 Cushion

Tools Supplied

- Y** Spanner
- Z** Hex Key

WARNING!

Every care has been taken in the production process to eliminate sharp edges on your grill.
Please handle the parts with care to avoid accidents or injury, especially during assembly or whilst cooking.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Make sure the assembly instructions have been followed correctly.
2. Set the barbeque up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of barbeque will get hot, so ensure it stands on a suitable surface.
3. Use charcoal and a suitable lighting method:

Method 1 - Lighting Fluid/Gel

- a. Set up your barbeque in a safe place. Place enough charcoal in the fire bowl to a depth of 3-5 cm.
- b. Taking care not to spill any liquid onto your hands or clothes. Squirt the lighting fluid over the charcoal.
- c. Wait for 30 seconds to allow the liquid to soak into the charcoal.
- d. Do not light the charcoal if you spill fluid onto your clothes. Light the charcoal using a long taper or safety lighter. The charcoal will then burn for a period of time with flames.
- e. DO NOT squirt liquid onto burning charcoal.

Method 2 - Firestarter Cubes

- a. Place three or four Lighting Blocks in the centre of the barbeque fire bowl and light with long taper or safety lighter.
 - b. Carefully place pieces of charcoal around each burning block. Add more charcoal as required, in a pyramid formation.
 - c. When burning is established, spread the fuel out evenly. After lighting, the fire should be ready for cooking in 30-40 minutes, or when even white ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.
1. Make sure that the cooking grid & charcoal grate is fully located into the grill.
 2. ALWAYS WEAR HEAT RESISTANT GLOVES WITH HANDLING.

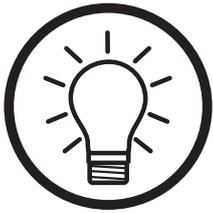
FOOD COOKING INFORMATION

- Please read and follow this advice when cooking on your grill.
- ALWAYS wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- ALWAYS keep raw meat away from cooked meat and other foods
- Before cooking ensure barbeque grill surfaces and tools are clean and free of old food residues
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION! Eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- CAUTION! If meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.
- Pre-cooking of larger joints of meat is recommended before finally cooking on your barbeque.
- After cooking on your barbeque always clean the grill cooking surfaces and utensils.



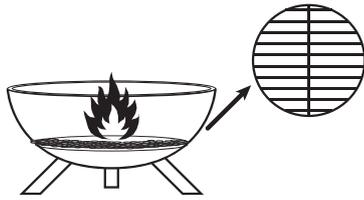
SAFETY RECOMMENDATIONS

1. Stand your barbecue on a safe, level surface, away from flammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.
2. NEVER USE your barbecue indoors or in confined areas.
3. DO NOT use petrol, paraffin, methylated spirits, or lighter fuel to light your barbecue.
Special lighting fluids, pastes, and firelighters are available.
4. Once lit, DO NOT move your barbecue or leave it unattended.
5. Keep children and pets a safe distance from the barbecue.
6. Keep a fire extinguisher or fire blanket handy.
7. Remember that hot fat may drip from the bottom of the fire bowl.
8. During use, the barbecue will become hot, so only handle lids, etc., with a heat-resistant glove.
9. Ensure that the barbecue has completely cooled before removing the ash.

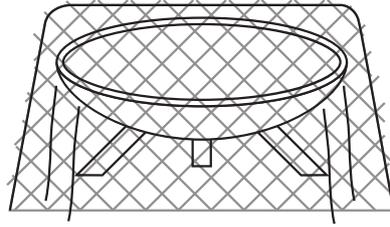


HELPFUL TIPS

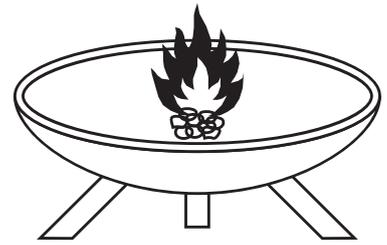
1. Charcoal is available in lump wood form (large irregular pieces) and as briquettes (uniformly sized pieces). As a guide, lump wood charcoal is best for barbecues for quickly cooked foods such as sausages and burgers, whilst briquettes are more suitable for a roast as they burn longer and hotter.
2. DO NOT add large amounts of fuel at one time. Use a small amount at first, and build the fire gradually to always maintain a controlled fire.
Fuel maximum amount to be used: 2.7 kgs
3. If the fire flares up due to dripping fat, douse the flames lightly with a fine water spray.
4. When you have finished cooking, never pour water directly on the charcoal to extinguish it, as this may damage your barbecue. Use sand to extinguish the charcoal.
5. To clean your barbecue, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Do NOT leave your barbecue outside unprotected.



ALWAYS PLACE FIREWOOD ON TOP OF GRID BEFORE BURNING



COVER UP WHEN NOT IN USE



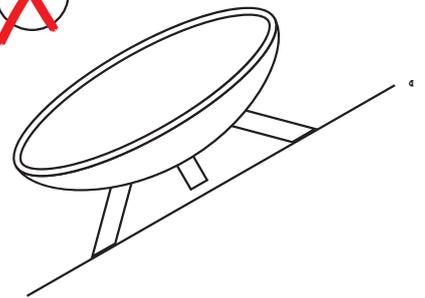
USE SMALL LOGS



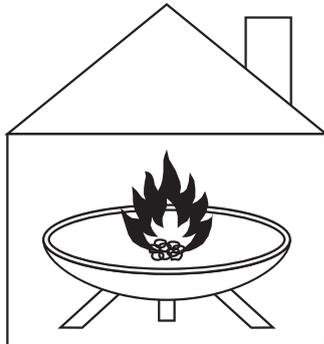
KEEP FIRE UNDER CONTROL



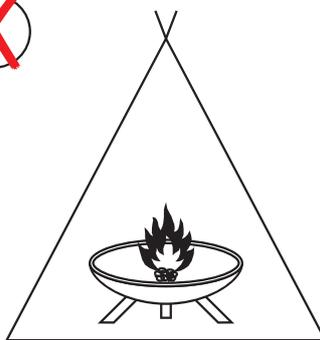
DO NOT TOUCH HOT!



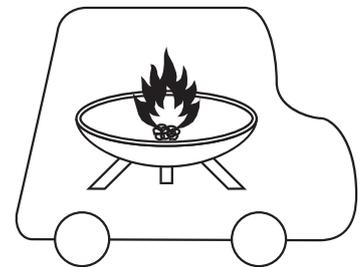
USE ON A FLAT EVEN SURFACE



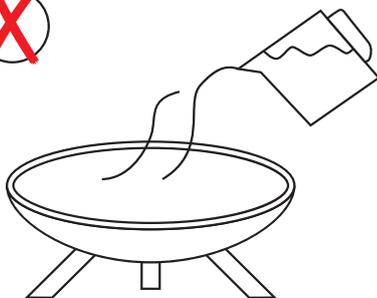
NEVER USE INDOORS



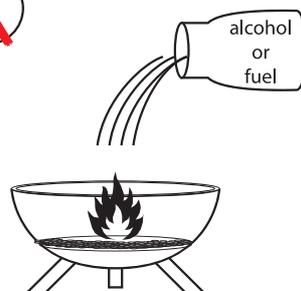
NEVER USE IN TENTS



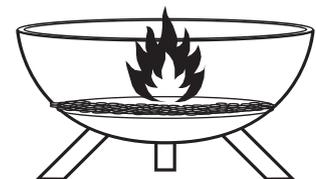
NEVER USE IN VEHICLES



DO NOT EXTINGUISH WITH WATER



ONLY USE RECOMMENDED FIRE LIGHTERS WITH THIS PRODUCT. DO NOT USE ALCOHOL OR OTHER FUELS



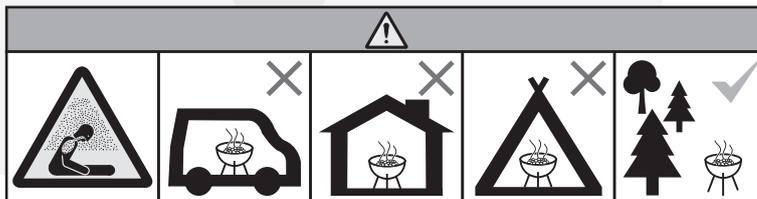
DO NOT TOUCH OR MOVE THIS ITEM WHILST IN USE OR STILL HOT. RISK OF INJURY.

ITALIANO

INFORMAZIONI IMPORTANTI

! ATTENZIONE! !

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DEL MONTAGGIO E DELL'USO. IL MANCATO RISPETTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE GRAVI INFORTUNI O DANNI AD OGGETTI O AMBIENTI CIRCOSTANTI.



NON UTILIZZARE IL BARBECUE IN SPAZI CHIUSI E/O ABITABILI, AD ESEMPIO: CASE, TENDE, CARAVAN, CAMPER, BARCHE. PERICOLO DI AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO.

LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE ISTRUZIONI. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTI FUTURI.

- Solo per uso esterno. NON utilizzare al chiuso. Collocare in un'area ben ventilata.
- NON utilizzare benzina, cherosene, alcol o altri combustibili esplosivi.
- NON toccare le parti metalliche del barbecue finché non si sono completamente raffreddate per evitare ustioni.
- NON utilizzare il barbecue se non è completamente assemblato e tutte le parti sono saldamente fissate e serrate.
- NON lasciare mai il barbecue incustodito quando è acceso.
- ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non tentare di spostarlo durante l'uso.
- ATTENZIONE! NON indossare indumenti larghi o svolazzanti vicino al barbecue durante l'uso o quando è caldo.
- ATTENZIONE! Tenere bambini e animali domestici lontani!
- NON rimuovere mai la griglia del carbone durante l'uso.
- Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e lontano da materiali combustibili.
- Questo non è un barbecue da tavolo. NON posizionare il barbecue su alcun tavolo.
- NON spostare il barbecue una volta acceso.
- NON utilizzare il barbecue in condizioni meteorologiche avverse, specialmente con vento forte.
- NON smontare mai questo apparecchio mentre è in uso o ancora caldo.
- Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto rosso vivo per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
- NON cucinare finché il combustibile non è ricoperto da uno strato di cenere.

POSIZIONAMENTO DEL BARBECUE

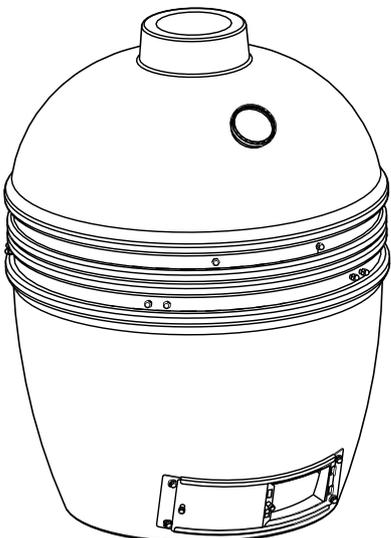
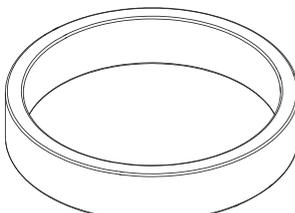
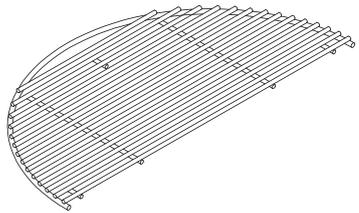
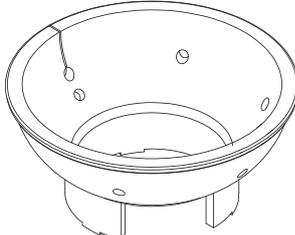
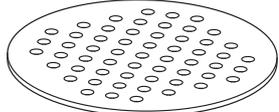
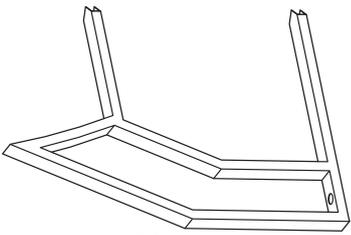
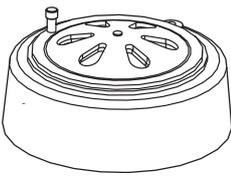
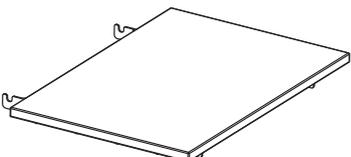
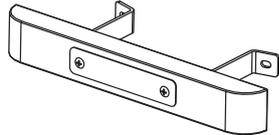
! ATTENZIONE! !

- NON utilizzare il barbecue al chiuso.
- Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso esterno e deve essere posizionato su una superficie solida e piana. Il barbecue deve trovarsi in un'area aperta e ben ventilata. L'uso in aree non ventilate può mettere in pericolo la vita.
- Materiali combustibili o infiammabili NON devono MAI essere utilizzati o conservati a meno di 90 cm dal barbecue.
- NON utilizzare questo barbecue in aree completamente o parzialmente chiuse, come garage, passaggi coperti, tettoie, verande o sotto superfici infiammabili.
- Assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente spento e raffreddato prima di applicare eventuali coperture (non incluse) o di riparlo; ricordare che il carbone può rimanere caldo a lungo e potrebbe riaccendersi in determinate condizioni.
- ATTENZIONE! NON conservare mai un barbecue al chiuso a meno che tutto il carbone e la cenere non siano stati completamente rimossi e smaltiti all'esterno, e tutte le superfici del barbecue siano state pulite e siano fredde, poiché altrimenti potrebbero verificarsi incendi e/o emissioni di gas tossici potenzialmente letali.
- AVVERTENZA! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
- Versare liquidi infiammabili sulle braci può causare fiammate o esplosioni.
- Non aggiungere carbone imbevuto di liquido accelerante al fuoco.
- NON utilizzare questo prodotto vicino a strutture sensibili al calore o combustibili, come pavimentazioni in vinile, composito o legno.
- NON utilizzare su erba naturale o artificiale.

ACCESSORI E COMPONENTI

Controllare i pezzi in base all'elenco riportato di seguito prima di assemblare il barbecue. Prendetevi qualche momento per familiarizzare con il contenuto. Verificate che tutti i fori siano privi di vernice prima del montaggio.

LISTA DELLE COMPONENTI

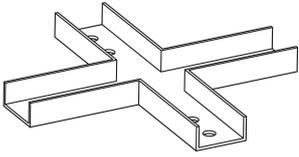
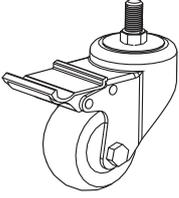
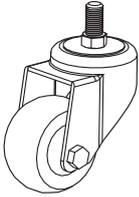
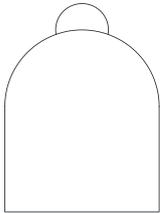
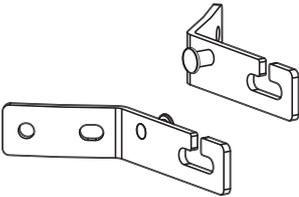
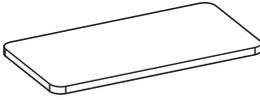
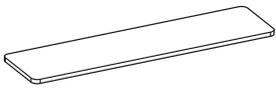
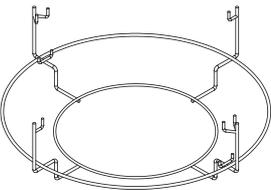
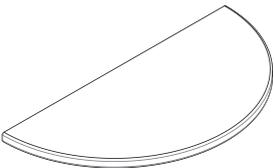
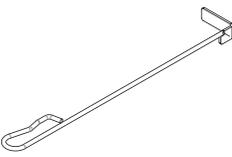
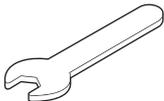
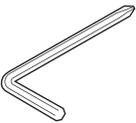
 <p>(A) x1</p>	 <p>(B) x1</p>
 <p>(D) x2</p>	 <p>(C) x1</p>
 <p>(F) x1</p>	 <p>(E) x4</p>
 <p>(H) x1</p>	 <p>(G) x2</p>
	 <p>(J) x1</p>

Per assemblare il barbecue sono necessari un cacciavite e una chiave inglese.

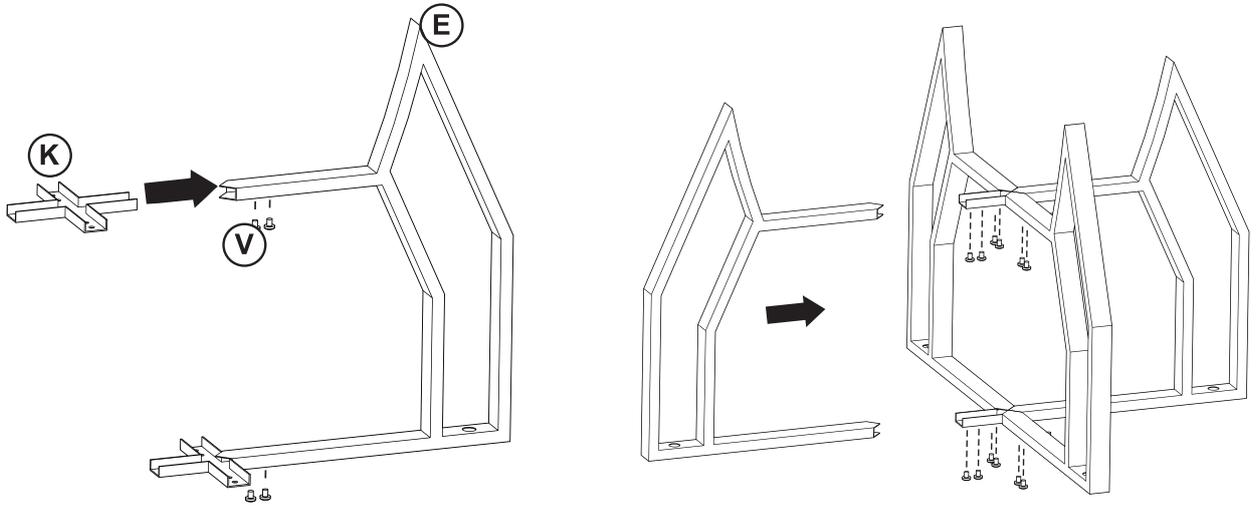
Smaltire con attenzione tutto il materiale di imballaggio in polietilene e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

Si prega di leggere la sezione sulla sicurezza del barbecue prima di utilizzare il prodotto.

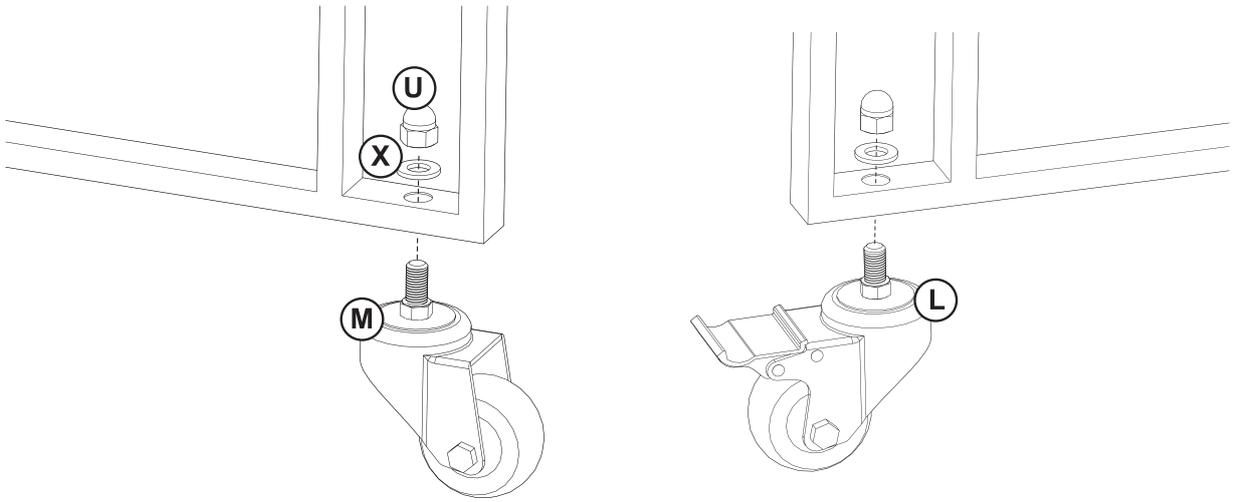
- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare l'imballaggio esterno per poter consultare la fotografia del prodotto finito in caso di difficoltà.

 <p>(K) x2</p>		 <p>(L) x2</p>	
 <p>(M) x2</p>		 <p>(I) x1</p>	
 <p>(P) x2</p>		 <p>(N) x4</p>	 <p>(Q) x4</p>
 <p>(R) x1</p>	 <p>(S) x2</p>	 <p>(T) x1</p>	 <p>(U) x4</p>
 <p>(V) x16</p>	 <p>(X) x4</p>	 <p>(Y) x1</p>	 <p>(Z) x1</p>

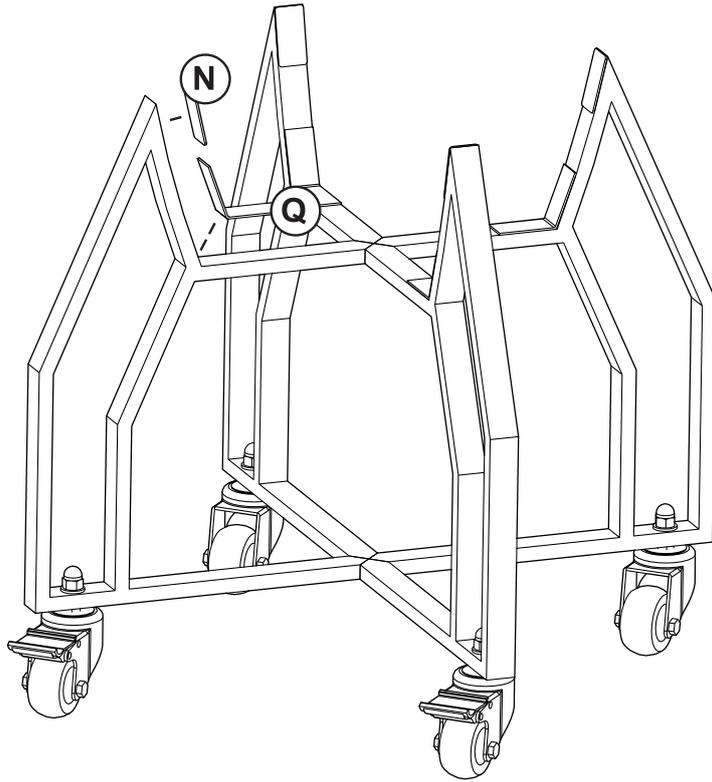
1



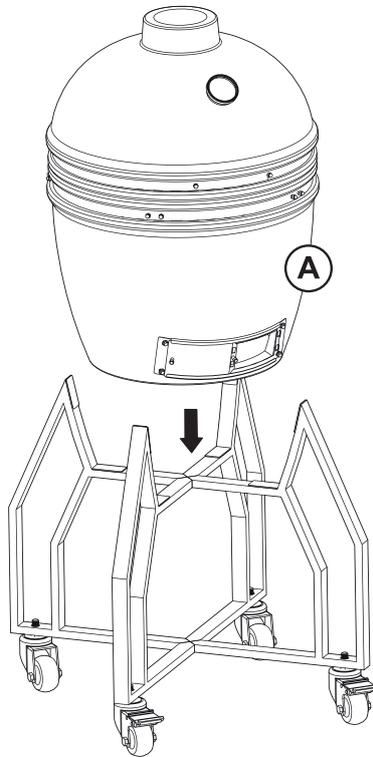
2



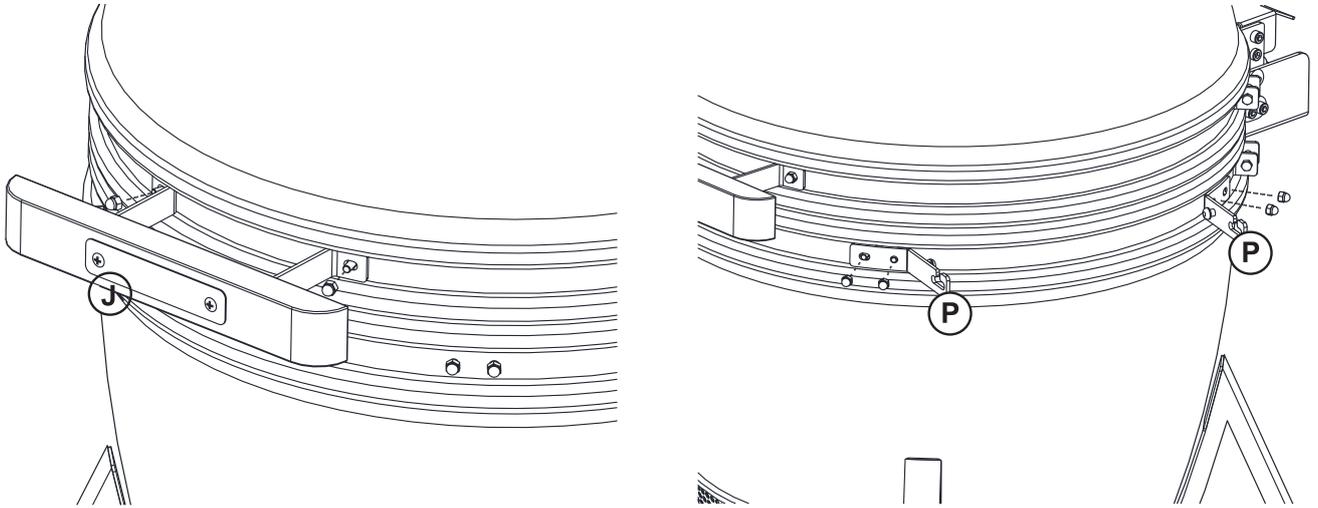
3



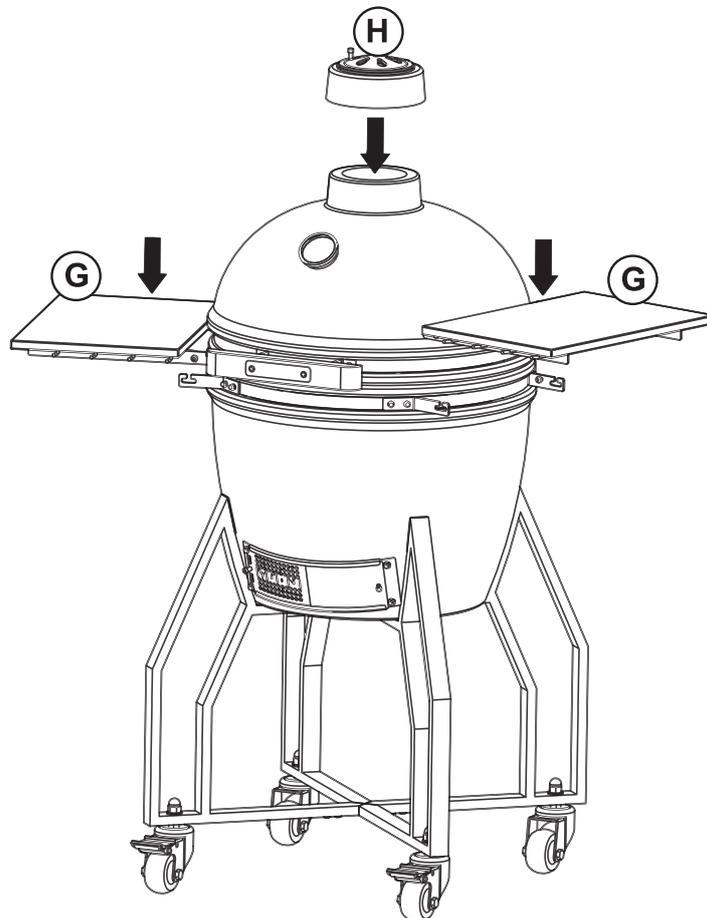
4



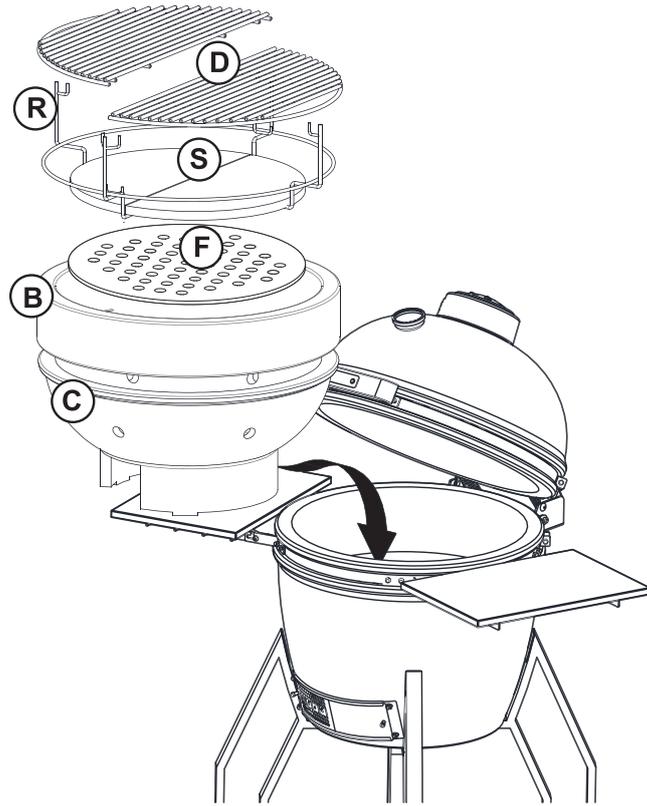
5



6

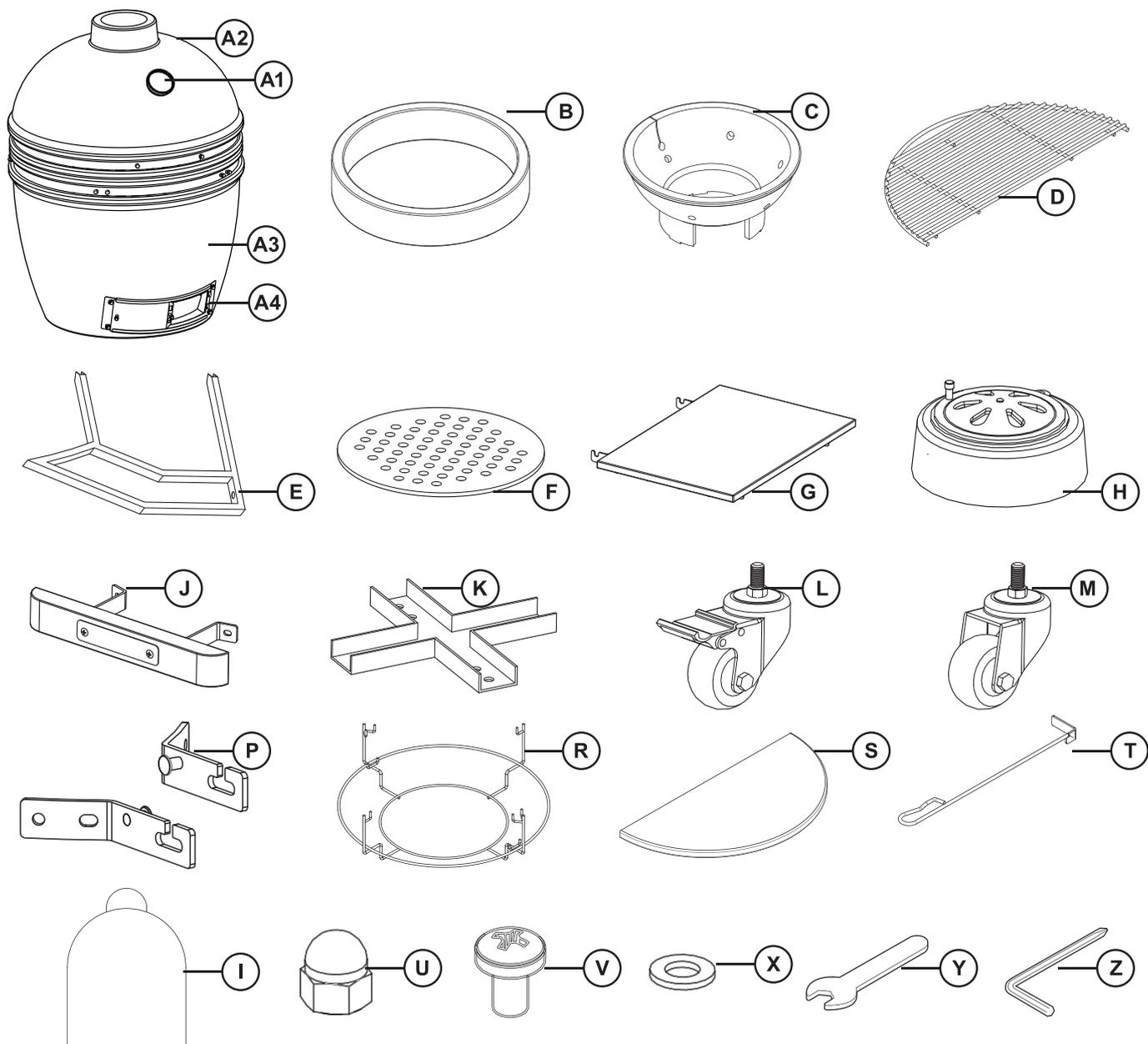


7



8





Componenti

- A1** Indicatore di temperatura
- A2** Coperchio
- A3** Base
- A4** Sfiato inferiore
- B** Anello fuoco
- C** Focolare
- D** Griglia di cottura a mezzaluna
- E** Gambe di supporto x4
- F** Griglia per carbone
- G** Ripiani laterali
- H** Sfiato superiore
- I** Copertura anti-pioggia

- J** Maniglia
- K** Connettori
- L** Ruota del freno
- M** Ruota di azionamento
- P** Staffa per ripiani laterali
- R** Elevatore multilivello
- S** Deflettore termico a mezzaluna
- T** Attrezzo Ash
- U** Dado cieco M12
- V** Vite M6
- X** Cuscinetto M12

Attrezzi inclusi

- Y** Chiave inglese
- Z** Chiave a brugola

ATTENZIONE!

Durante il processo di produzione è stata posta massima attenzione per eliminare i bordi taglienti della vostra griglia. Si raccomanda di maneggiare le parti con cura per evitare incidenti o lesioni, soprattutto durante l'assemblaggio o la cottura.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi che le istruzioni di montaggio siano state seguite correttamente.
2. Posizionare il barbecue in un luogo adatto, su una superficie piana e lontano da aree facilmente infiammabili.
3. La base del barbecue diventerà molto calda, quindi accertarsi che sia collocato su una superficie idonea.
4. Utilizzare carbone e un metodo di accensione appropriato:

Metodo 1 - Accendifuoco Liquido/Gel

- a. Posizionare il barbecue in un luogo sicuro.
Versare una quantità sufficiente di carbone nel braciere, fino a raggiungere una profondità di 3-5 cm.
- b. Prestare attenzione a non versare liquido infiammabile sulle mani o sugli indumenti.
Spruzzare il liquido accendifuoco sul carbone.
- c. Attendere 30 secondi per permettere al liquido di impregnare il carbone.
- d. Non accendere il carbone se avete versato del liquido infiammabile sui vestiti.
- e. Accendere il carbone utilizzando un fiammifero lungo o un accendino di sicurezza.
Il carbone inizierà a bruciare con fiamma viva per un certo periodo di tempo.
- f. **NON** spruzzare liquido accendifuoco su carbone già acceso.

Metodo 2 - Accendifuoco a cubetti

- a. Posizionare tre o quattro cubetti accendifuoco al centro della ciotola del barbecue e accenderli con un lungo fiammifero o un accenditore di sicurezza.
 - b. Posizionare con attenzione i pezzi di carbone attorno a ciascun cubetto acceso. Aggiungere altro carbone se necessario, disponendolo a forma di piramide.
 - c. Quando la fiamma è stabile, distribuire il combustibile in modo uniforme. Dopo l'accensione, il fuoco sarà pronto per la cottura in 30-40 minuti, oppure quando, di giorno, è visibile una cenere bianca uniforme o, di notte, un bagliore rosso uniforme.
1. Assicurarsi che la griglia di cottura e la griglia per il carbone siano correttamente posizionate all'interno del barbecue.
 2. **INDOSSARE SEMPRE GUANTI RESISTENTI AL CALORE DURANTE L'USO.**

INFORMAZIONI PER LA COTTURA

Si prega di leggere e seguire questi consigli quando si cucina al barbecue.

- **LAVARSI SEMPRE** le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
- **TENERE SEMPRE** la carne cruda separata dalla carne cotta e da altri alimenti.
- Prima di cucinare, assicurarsi che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti e privi di residui di cibo.
- **NON** usare gli stessi utensili per maneggiare alimenti crudi e cotti.
- Assicurarsi che tutta la carne sia ben cotta prima di consumarla.
- **ATTENZIONE!** Mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazioni alimentari (ad esempio, batteri come l'E-coli).
- Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliare la carne per verificare che sia completamente cotta anche all'interno.
- **ATTENZIONE!** Se la carne è stata cotta a sufficienza, i succhi dovrebbero essere chiari e non dovrebbero esserci tracce di liquido o carne di colore rosa o rosso.
- Si consiglia di precuocere i pezzi di carne più grandi prima della cottura finale al barbecue.
- Dopo aver cucinato al barbecue, pulire sempre le superfici della griglia e gli utensili da cucina.



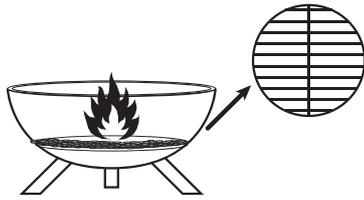
RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

1. Posizionare il barbecue su una superficie stabile, piana e sicura, lontano da materiali infiammabili come recinzioni in legno o rami sporgenti di alberi.
2. **NON UTILIZZARE MAI** il barbecue in ambienti chiusi o spazi poco ventilati.
3. **NON** utilizzare benzina, paraffina, alcol denaturato o liquidi accenditori per accendere il barbecue.
4. Sono disponibili appositi accendifuoco, paste e liquidi specifici per l'accensione.
5. Una volta acceso, non spostare il barbecue e non lasciarlo mai incustodito.
6. Tenere bambini e animali domestici a una distanza di sicurezza.
7. Tenere a portata di mano un estintore o una coperta antifiamma.
8. Ricordare che grasso caldo potrebbe colare dalla parte inferiore del braciere.
9. Durante l'uso, il barbecue diventerà molto caldo: maneggiare coperchi e altri componenti solo con guanti resistenti al calore.
10. Assicurarsi che il barbecue sia completamente freddo prima di rimuovere la cenere.

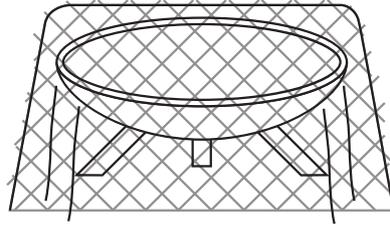


CONSIGLI UTILI

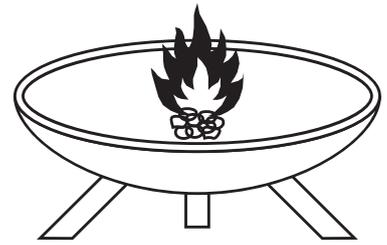
1. Il carbone è disponibile in due forme: in pezzi di legno naturale (di dimensioni irregolari) e in bricchette (di forma uniforme). In generale, il carbone in pezzi è ideale per grigliare alimenti che richiedono una cottura rapida, come salsicce e hamburger, mentre le bricchette sono più adatte per arrostiti, poiché bruciano più a lungo e raggiungono temperature più elevate.
2. **NON** aggiungere grandi quantità di combustibile tutto in una volta. Iniziare con una piccola quantità e alimentare il fuoco gradualmente, in modo da mantenerlo sempre sotto controllo.
Quantità massima di combustibile da utilizzare: 2,7 kg
3. Se il fuoco si alza a causa del grasso che cola, spegnere delicatamente le fiamme con uno spruzzo fine d'acqua.
4. Al termine della cottura, non versare mai acqua direttamente sul carbone per spegnerlo, poiché ciò potrebbe danneggiare il barbecue. Utilizzare della sabbia per spegnere il carbone.
5. Per pulire il barbecue, immergere la griglia e gli utensili in acqua calda saponata il prima possibile dopo l'uso. Asciugare accuratamente e conservare in un luogo asciutto.
NON lasciare il barbecue all'aperto senza protezione.



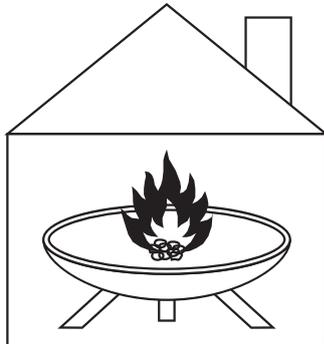
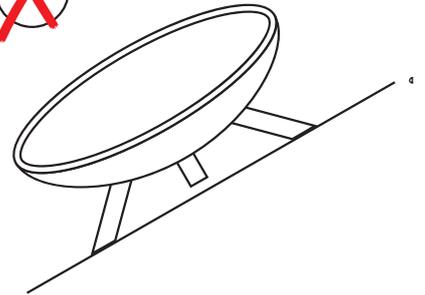
POSIZIONARE SEMPRE LA LEGNA
SOPRA LA GRIGLIA PRIMA DI
ACCENDERE IL FUOCO.



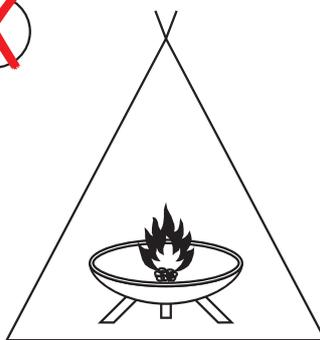
COPRIRE L'APPARECCHIO
QUANDO NON IN USO



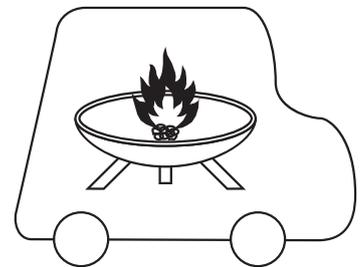
UTILIZZARE LEGNETTI DI
PICCOLE DIMENSIONI



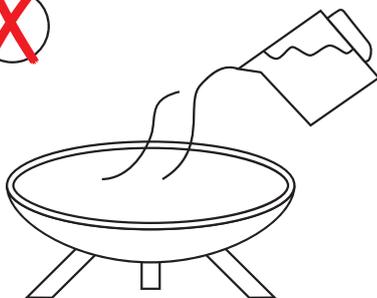
NON UTILIZZARE ALL'INTERNO.



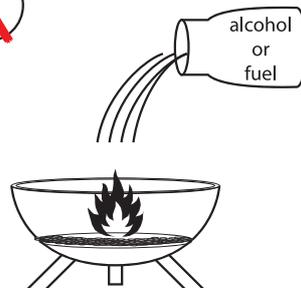
NON UTILIZZARE
ALL'INTERNO DI TENDE.



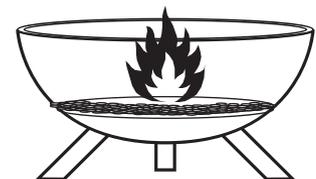
NON UTILIZZARE
ALL'INTERNO DI VEICOLI.



NON ESTINGUERE
LA FIAMMA CON ACQUA.



UTILIZZARE SOLO ACCENDIFUOCO
CONSIGLIATI PER QUESTO PRODOTTO. NON
UTILIZZARE ALCOL O ALTRI COMBUSTIBILI.



NON TOCCARE E NON SPOSTARE QUESTO
OGGETTO DURANTE L'USO O FINCHÉ È
ANCORA CALDO. RISCHIO DI INFORTUNIO.



Designed and imported by:
Project 03 srl
Via Montello, 40 - 31100 - Treviso - Italy

