

BANQUET
BARBECUES

Houtskool Barbecue

Vat-model

OL2405








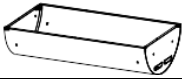

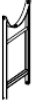


Barbecue veiligheidsinstructies



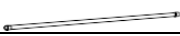
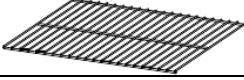


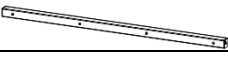





1. Plaats uw barbecue altijd op een stevige, gelijke en hittebestendige ondergrond. Ver weg van houten hekken, overhangende bomen en andere ontvlambare materialen.
2. De barbecue moet altijd onder toezicht van een bevoegde volwassene verkeren. Houdt jonge kinderen op veilige afstand zodra de houtskool is aangestoken.
3. Gebruik nooit spiritus, paraffine, benzine, methyl spiritus, lichtere brandstof of soortgelijke vluchtige middelen voor het ontsteken van de barbecue. Gebruik voor het ontsteken alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3. Voeg nooit ontstekingsbrandstof toe wanneer de houtskool eenmaal is aangestoken.
4. Probeer nooit de barbecue te verplaatsen nadat de houtskool is aangestoken aangezien deze erg heet zal zijn. Wacht altijd totdat de barbecue volledig is afgekoeld alvorens deze te verplaatsen.
5. Laat een ontstoken barbecue niet onbeheerd, zelfs niet voor korte tijd.
6. Vóórdat u de barbecue begint te gebruiken dient de barbecue gedurende tenminste 30 minuten te worden opgewarmd en de brandstof gloeiend heet gehouden te worden.
7. Braad niet voordat de brandstof een laagje as heeft.
8. De meeste metalen onderdelen zullen erg heet worden gedurende gebruik. Het gebruik van beschermende wanten/handschoenen wordt aanbevolen bij het aanraken van de barbecue en het keren van gerechten.
9. Steekvlammen kunnen ontstaan wanneer heet vet afkomstig van vlees op de houtskool druipt. Houd een jet watersproeier bij de hand om vlammen te blussen en om te voorkomen dat voedsel verbrandt.
10. Blus de houtskool met een watersproeier of door deze te bedekken met zand wanneer het braden is voltooid.
11. Zorg dat de houtskool volledig is afgekoeld vóórdat u probeert de barbecue te legen en schoon te maken.
12. Teneinde de levensduur van de metalen onderdelen te verlengen, kunt u beter de barbecue niet buiten of onbeschermd tegen weersinvloeden laten staan. U kunt de barbecue het beste in een garage of tuinhuisje opslaan wanneer u het niet gebruikt.

Nuttige barbecue tips

1. Teinde uw barbecue makkelijker schoon te maken na gebruik, kunt u de barbecuehouder met aluminium huishoudfolie bekleden, glanszijde naar boven. Vergeet niet waar nodig de ventilatiegaten vrij te houden door de folie te doorboren.
2. Houtskool is beschikbaar als brokvormig hout (grote onregelmatige stukken) en als briketten (uniform, regelmatige stukken). Als richtlijn kunt u het beste brokvormige houtskool voor snel te braden etenswaren zoals worstjes en hamburgers gebruiken terwijl briketten meer geschikt zijn voor roosteren aangezien deze langer en heter branden.
3. Het is niet raadzaam de barbecuehouder volledig te vullen omdat de barbecue te heet kan worden voor succesvol braden.
4. Als u last heeft van steekvlammen als gevolg van druipend vet doof de vlammen dan lichtjes met een watersproeier.
5. Wanneer u klaar bent met braden, giet dan nooit koud water rechtstreeks op de houtskool om deze te blussen aangezien dit schade aan uw barbecue kan toebrengen. Gebruik oude sintels (as), zand of een watersproeier.
6. Laat voor het schoonmaken van uw barbecue zo snel mogelijk na gebruik het braadrooster en braadgerei in warm zeepsop weken. Droog grondig en bewaar op een droge plaats. Laat uw barbecue niet onbeschermd buiten staan.

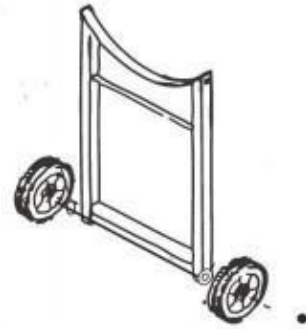
Lijst van Onderdelen

1	Windscherm achterkant		1 stuks
2	Windscherm linker zijkant		1 stuks
3	Windscherm rechter zijkant		1 stuks
4	Windscherm midden		1 stuks
5	Grillrooster		2 stuks
6	Barbecuehouder		1 stuks
7	Lange poten		1 stuks
8	Korte poten		1 stuks
9	Bodem grillrooster		1 stuks
10	Wielen		2 stuks

11	Handgreep zijkant		1 stuks
12	Zijschaphouder		2 stuks
13	As		1 stuks
14	Houtskool grillrooster		1 stuks
15	Grillrooster handgreep		2 stuks
16	Zijschap		1 stuks
17	Pootsteun		2 stuks
A	Bout M6 x 12mm		32 stuks
B	Bout M6 x 45mm		4 stuks
C	Moer M6		32 stuks
D	Sluitmoer M8		2 stuks
E	Sluitring		34 stuks

STAP 1

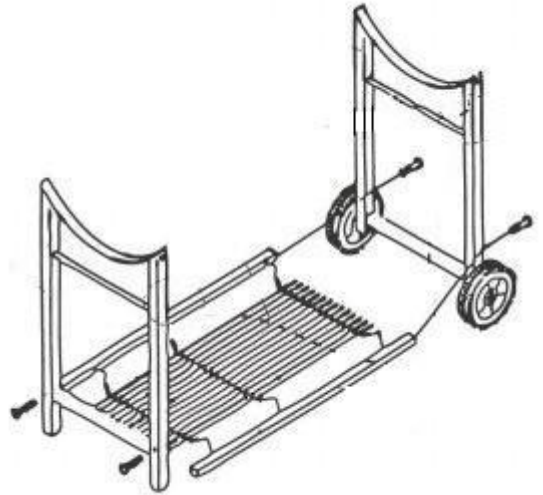
Keer korte poot (8) om, bevestig de as (13) aan korte poot (8), bevestig dan de wielen (10) met sluitring (E) en sluitmoeren (D).



STAP 2

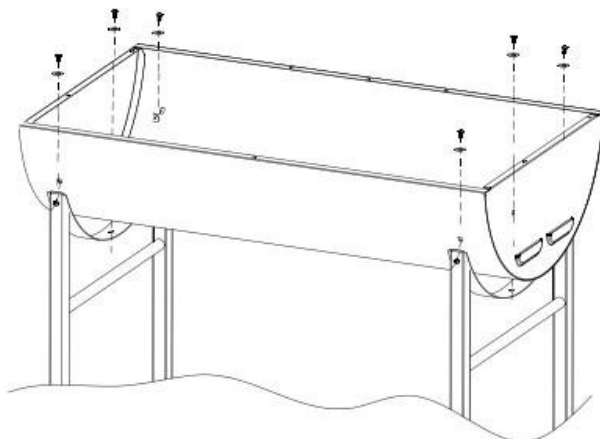
Draai het bodem grillrooster (9) aan de twee pootsteunen (17) aan. De twee pootsteunen moeten zo worden gedraaid dat ze in het bodem grillrooster haken.

Bevestig lange poot (7) en korte poot (8) aan de twee pootsteunen (17) (die het bodem grillrooster in positie houden) met bout(B).



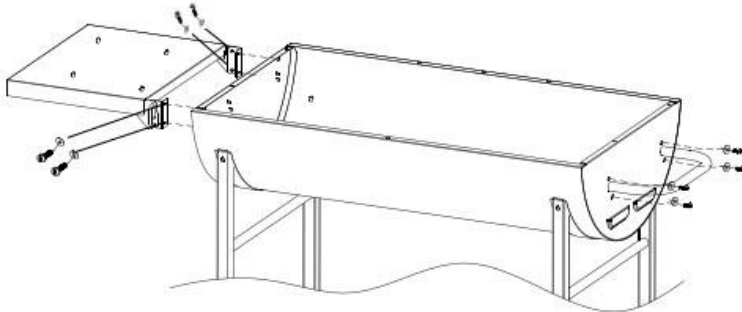
STAP 3

Bevestig de barbecuehouder (6) aan de poot (7) (8) met bout(A), sluitring (E) en moer (C).



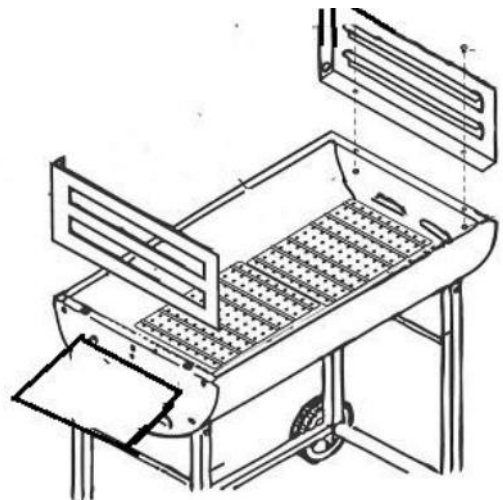
STAP 4

- A. Installeer het zijschap (16) met de zijschaphouder (12) met behulp van bout(A), sluitring (E) en moer (C).
- B. Bevestig de het zijschap (16) aan de barbecuehouder aan de linkerzijde met bout(A) en moer (C).
- C. Bevestig handgreep (11) aan de barbecuehouder met bout(A), sluitring (E) en moer (C).



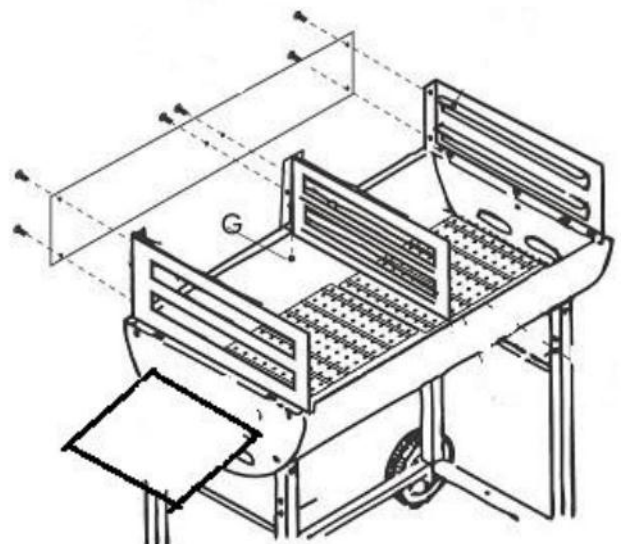
STAP 5

- Plaats het houtskoolgrillrooster (14) in de juiste positie in de barbecuehouder (6).
- Bevestig het windscherm linker zijkant (2) en windscherm rechter zijkant (3) met behulp van bout(A), sluitring (E) en moer (C).



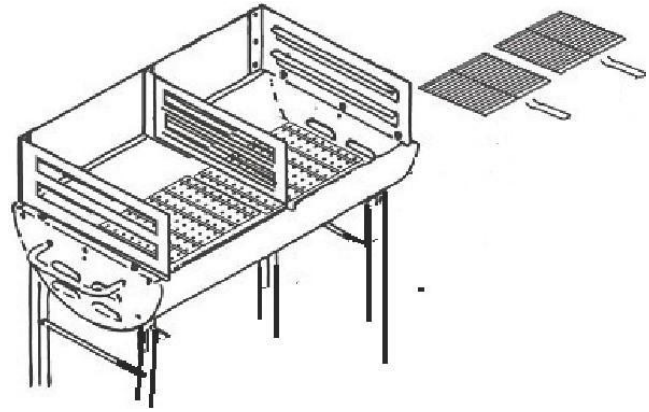
STAP 6

- Bevestig het windscherm linker zijkant met behulp van bout(A), sluitring (E) en moer (C).
- Bevestig het windscherm achterkant (1) met behulp van bout(A), sluitring (E) en moer (C).



STAP 7

Plaats de grillroosters (5) in positie.
Bevestig de grillrooster handgrepen (15) aan
de grillroosters (5). Draai alle moeren en
bouten goed vast.



Laat uw barbecue niet onbeschermd buiten staan.

Uitsluitend voor gebruik buiten.

Klantenservice

info@primrose-nederland.nl

010-7994336