

en la nevera.

- Conserve el pescado y las carnes crudas en recipientes herméticos en el frigorífico.
- Es mejor dejar los alimentos crudos a temperatura ambiente alrededor de una hora antes de cocinarlos.
- Emplee tablas y para cortar y utensilios diferentes para los alimentos crudos y cocinados
- Nunca coloque los alimentos congelados en el mismo plato en el que estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con la carne o pescado crudos con agua caliente jabonosa y, a continuación, aclarar con abundante agua.

4.2 Cocinando

- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en una barbacoa que no esté lista. Deje que el carbón arda hasta que tenga una fina capa de ceniza gris.
- Utilice unas palas y unas pinzas, pero no el tenedor. Si pinchas con un tenedor harás que la carne pierda jugo y sabor; y puede hacer que su comida quede seca.
- No utilizar una pala para aplastar alimentos como hamburguesas, etc; dejará escapar jugos y sabores.
- Un poco de aceite ayuda a dorar los alimentos de manera uniforme y evita que se adhieran a la parrilla.
- A no ser que la receta diga lo contrario se recomienda dar la vuelta a los alimentos solo una vez.
- No llene demasiado la parrilla y deje varios centímetros de distancia entre los distintos alimentos.

4.3 Utensilios Prácticos

- Las **pinzas** son el utensilio más importante, así que conviene que sean resistentes, permitan manipular bien los alimentos e impidan quemarse las manos.
- Las **manoplas** son muy útiles para trabajar sobre las brasas.
- Los **pinceles** permiten untar los alimentos antes, durante y después de cocinar los alimentos.
- Las **brochetas**, de madera o metal, son muy útiles para asar pequeños alimentos. Si empela brochetas de madera conviene ponerlas a remojo 30 minutos antes de usarlas, de esta manera evitaremos que se prendan.
- Los **termómetros para carnes** son de importancia capital para cocinar piezas de carne grandes, ayudan a saber si están hechas o no.
- El **aceite en spray** nos puede ayudar a untar los alimentos antes de cocinarlos y así ayudar a evitar que se peguen en la parrilla.
- Los **cepillos de púas metálicas** son muy útiles para retirar restos de quemado en la parrilla.

5.- RECETAS

Encuentra las mejores recetas de carnes, aves, verduras, pescados, mariscos, frutas, salsas, adobos, postres, bebidas...
en www.barbacoasyparrillas.com

6.- GARANTÍA

IMPORTANTE. La garantía es por 2 años desde la fecha de compra y siempre que se monte y se use siguiendo las instrucciones de este manual.

manual de uso

twistBBO

Barbacoa Plegable Parrilla Giratoria



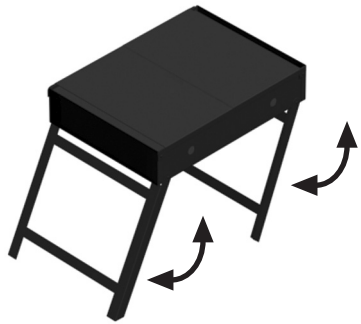
1.- MONTAJE DE LA BARBACOA

Video demostrativo en www.barbacoasyparrillas.com

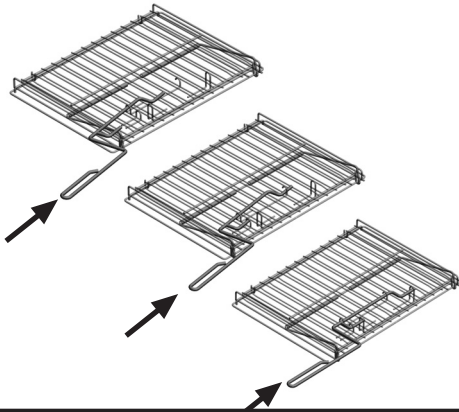
contacto:
BYC, S.L.
Av. de la Rioja, 20
01330 Labastida (Alava)
www.barbacoasyparrillas.com



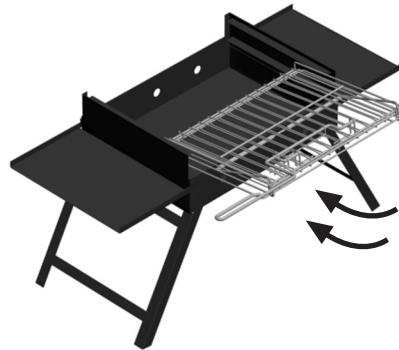
1.1.- Despliegue de la barbacoa.



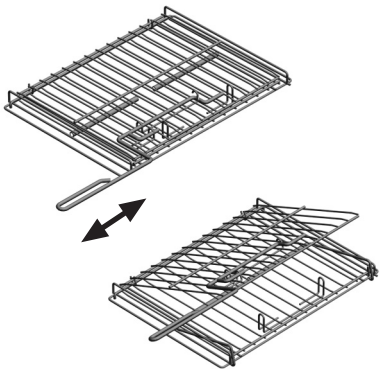
1.2.- Montaje de la parrilla.



1.3.- Ajuste parrilla en 2 alturas



1.4.- Apertura de la parrilla.



1.5.- Giro de la parrilla



2.- INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

IMPORTANTE. Si usted no sigue las advertencias de peligro y recomendaciones que se exponen en este manual podría provocar algún accidente que ocasione daños personales y/o materiales.

- No se recomienda utilizar esta barbacoa en el interior de edificios. Las barbacoas producen humos que al acumularse pueden provocar intoxicaciones.
- Se recomienda utilizar esta barbacoa en lugares al aire libre bien ventilados.
- No se recomienda utilizar esta barbacoa bajo una estructura inflamable.
- No utilizar la barbacoa e menos de metro y medio de cualquier material inflamable: terraza, cenadores, porches de madera, etc
- No utilizar alcohol/gasolina para encender o reavivar la barbacoa. Utilizar únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.
- Un montaje incorrecto podría resultar peligroso; siga las instrucciones del manual.
- Si utiliza líquidos inflamables para el encendido de la barbacoa; tras utilizarlo, tape el recipiente del líquido y colóquelo a una distancia segura de la barbacoa.
- Debe andar con cuidado durante el uso de la barbacoa; ésta estará caliente y nunca debe dejarse desatendida.
- Mantenga alejados de la barbacoa a niños y mascotas; nunca los deje sin vigilancia cerca de la barbacoa.
- No mueva ni la barbacoa ni la parrilla hasta que se enfríen.
- No quite las cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa y parrilla se hayan enfriado.
- Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.
- No se recomienda utilizar la barbacoa en zonas con mucho viento y/o corrientes fuertes.
- Mantenga la barbacoa en una superficie estable y plana durante todo momento.
- No toque nunca la barbacoa, la parrilla, el carbón o las cenizas para comprobar si están calientes.
- Para evitar accidentes apague el carbón cuando termine de cocinar.
- Lleve puesta siempre manoplas específicas para barbacoas al cocinar, ajustar alturas, añadir carbón y manipular la parrilla.
- Utilice utensilios apropiados a barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.
- No tire nunca trozos de carbón y/o brasas calientes allí donde puedan constituir un peligro de incendio.
- No desmonte y almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los trozos de carbón estén totalmente apagados.
- El uso de alcohol, estupefacientes y medicamentos, con o sin receta, puede afectar a la capacidad para montar correctamente la barbacoa y/o usarla de un modo seguro.
- No se recomienda el uso en embarcaciones o vehículos recreativos.

3.- MANTENIMIENTO

- Lave la barbacoa con agua y un detergente suave. Aclárela bien con agua fría y séquela con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla después de cada uso. Simplemente deberá quitar los restos enganchados con un cepillo de cerdas para barbacoas y, a continuación, limpiar la superficie con papel de cocina.
- El uso de objetos afilados y puntiagudos para limpiar la parrilla y la barbacoa puede dañar el acabado de los mismos.
- El uso de productos de limpieza abrasivos puede dañar el acabado de la barbacoa y de la parrilla.

4.- CONSEJOS ÚTILES

4.1 Seguridad Alimentaria

- Lávese bien las manos con agua y jabón antes de manipular cualquier alimento.
- No descongelar carnes ni pescados a temperatura ambiente; descongele estos alimentos