

# barbecook®

**LARGO GREEN**

223.4006.000

---

**LARGO WHITE**

223.4011.000

---



**GO TO [WWW.BARBECOOK.COM](http://WWW.BARBECOOK.COM),  
REGISTER YOUR BARBECOOK AND  
YOUR BARBECOOK EXPERIENCE  
WILL BE FURTHER IMPROVED!**

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

- [EN]** Go to [barbecue.com](http://barbecue.com), register your Barbecue and your Barbecue experience will be further improved!
- [NL]** Ga naar [barbecue.com](http://barbecue.com), registreer uw Barbecue om uw Barbecue-ervaring nog meer te verbeteren!
- [FR]** Rendez-vous sur [barbecue.com](http://barbecue.com) et enregistrez votre appareil Barbecue pour nous aider à améliorer votre expérience Barbecue.
- [DE]** Registrieren Sie Ihren Barbecue auf [barbecue.com](http://barbecue.com), damit Sie ein noch umfangreicheres Barbecue-Erlebnis genießen können!
- [ES]** Visite [barbecue.com](http://barbecue.com), registre su Barbecue y su experiencia con el producto será aún mejor.
- [IT]** Visita il sito [barbecue.com](http://barbecue.com) , registra il tuo Barbecue e sarai ancora più vicino al mondo Barbecue!
- [PT]** Aceda a [barbecue.com](http://barbecue.com), registe o seu Barbecue e a sua experiência com a Barbecue será continuamente melhorada!
- [SE]** Gå till [barbecue.com](http://barbecue.com), registrera din Barbecue och din upplevelse med Barbecue kommer att bli ännu bättre!”
- [DK]** Gå til [barbecue.com](http://barbecue.com), tilmeld din Barbecue for en endnu bedre Barbecue-oplevelse!
- [FI]** Rekisteröi Barbecue-grillisi osoitteessa [barbecue.com](http://barbecue.com) ja pääset nauttimaan täydellisestä Barbecue-käyttökokemuksesta!
- [NO]** Gå til [barbecue.com](http://barbecue.com), registrer din Barbecue og din Barbecue opplevelse vil bli enda bedre!
- [HU]** Látogasson el a [barbecue.com](http://barbecue.com) oldalra, regisztrálj a Barbecue-ját, és még több Barbecue élményben lehet része!
- [RO]** Accesați [barbecue.com](http://barbecue.com), înregistrați grătarul Barbecue, iar experiența dvs. Barbecue va fi mult îmbunătățită!
- [CS]** Navštivte stránky [barbecue.com](http://barbecue.com), zaregistrujte si svůj gril Barbecue a vaše zážitky s produkty Barbecue budou ještě lepší!
- [GR]** Μεταβείτε στον ιστότοπο [barbecue.com](http://barbecue.com) και δηλώστε το Barbecue που έχετε αγοράσει, για να βελτιώσετε ακόμη περισσότερο την εμπειρία Barbecue!
- [SK]** Prejdite na [barbecue.com](http://barbecue.com), zaregistrujte svoj gril Barbecue a vaše zážitky s Barbecue budú ešte lepšie!
- [ET]** Minge aadressile [barbecue.com](http://barbecue.com), registreerige oma Barbecue ja teil avaneb võimalus kasutada oma Barbecooki veelgi paremini!
- [LT]** Eikite į [barbecue.com](http://barbecue.com), užregistruokite savo „Barbecook“ kepsninę ir patirsite dar geresnių įspūdžių ją naudodami!
- [LV]** Atveriet vietni [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com), reģistrējiet savu Barbecue un izmantojiet Barbecue vēl pilnvērtīgāk!
- [PL]** Przejdź na stronę [barbecue.com](http://barbecue.com), zarejestruj swój produkt Barbecue w celu umożliwienia stałego udoskonalania produktów Barbecue!
- [BG]** Посетете [barbecue.com](http://barbecue.com), регистрирайте своя Barbecue, за да получите още по-голямо удовлетворение от Barbecue!
- [SL]** Pojdite na spletno stran [barbecue.com](http://barbecue.com), registrirajte vašo napravo Barbecue in vaša izkušnja Barbecue bo še boljša!
- [HR]** Posjetite stranicu [barbecue.com](http://barbecue.com), registrirajte Vaš proizvod Barbecue i još više uživajte u korištenju proizvoda Barbecue.

EN - User guide .....	5	PL – Instrukcja użytkownika.....	81
NL - Gebruiksaanwijzing .....	9	BG - Ръководство за потребителя.....	85
FR - Mode d'emploi.....	13	SI – Priročnik za uporabo.....	89
DE – Bedienungsanleitung .....	17	HR - Korisnički priručnik.....	93
ES – Guía del usuario .....	21	Illustrations.....	97
IT - Guida all'uso .....	25		
PT - Manual do utilizador .....	29		
SV - Bruksanvisning.....	33		
DA - Brugervejledning .....	37		
FI - Käyttöopas.....	41		
NO - Brukerhåndbok.....	45		
HU - Használati utasítás .....	49		
RO - Ghid de utilizare.....	53		
CZ - Uživatelská příručka.....	57		
EL - Οδηγίες χρήσης .....	61		
SK – Návod na používanie.....	65		
ET – Kasutusjuhend .....	69		
LT – Naudotojo vadovas .....	73		
LV – Lietošanas pamācība .....	77		





# EN - USER GUIDE

## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE


---

Thank you for purchasing a Barbecue appliance! We are sure it will bring you lots of happy barbecue moments.

To optimize your experience, register your appliance at [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). It takes only a few minutes and yields some major benefits:

- You get access to our personalized after sales service. This allows you, for example, to quickly find spare parts for your appliance or to profit from an optimal warranty service.
- We can inform you about interesting product updates and direct you to the product information and specifications that are relevant for your appliance.

 For more information about registering your appliance, refer to [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).


 Barbecue respects your privacy. Your data will not be sold, distributed or shared with third parties.

## 2 ABOUT THIS MANUAL

---

This manual is composed of two parts. The first part is the one you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance. The second part starts on page 97. It includes all kinds of illustrations:

- Exploded views, parts lists and assembly drawings of the appliances described in this manual.
- Illustrations that support the most important instructions of the first part of the manual.

 If there is an illustration available for a particular instruction, you find a reference to that illustration in the instruction. These references are preceded by a pencil icon, like the one you see here on the left.


## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 3.1 Read and follow the instructions

---

Read the instructions before using the appliance. Always follow the instructions carefully. Assembling or using the appliance differently can cause fires and material damage.

 Damages caused by not following the instructions (improper assembly, misuse, inadequate maintenance...) are not covered by the warranty.

### 3.2 Use your common sense

---

Use your common sense when working with the appliance:

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Warning! The appliance will become very hot, do not move it during operation.
- Use appropriate protection when handling hot parts.
- Keep flammable materials, flammable liquids and dissoluble objects away from an appliance in use.
- Warning! Keep children and pets away.
- Keep a bucket of water or sand at hand when using the appliance, especially on very hot days and in dry areas.
- Warning! Do not use indoors.

### 3.3 Select an appropriate location

---

Use the appliance outdoors only. Using it indoors, even in a garage or shed, can cause carbon monoxide poisoning.

When selecting an outdoor location, always:

- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.
- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).



To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.

## 4 RECURRENT CONCEPTS

---

This part includes definitions of some less familiar concepts. These concepts are used in several topics of the manual.

### 4.1 QuickStart® lighting system

---

The appliance is equipped with a QuickStart® lighting system. This system allows you to light your appliance using nothing but some old newspaper and a match. You do not have to add any lighting fluids or firelighters. The system also works very quickly: only 15 minutes after lighting the appliance, you can start grilling.



You find step-by-step descriptions of how to use the QuickStart® system further in this manual.

### 4.2 Enamel

---

Some parts of the appliance are covered in a layer of melted glass, called enamel. This enamel protects the underlying metal from corrosion. Enamel is a high-quality material: it is resistant to rust, does not fade under the influence of high temperatures and is very easy to maintain.



Because the enamel is less flexible than the metal which it covers, pieces of enamel can chip off when you handle the appliance incorrectly. To avoid problems, be careful when assembling enamelled parts and always maintain the enamel as described further in this manual.

## 5 ASSEMBLING THE APPLIANCE

---

### 5.1 Safety instructions

---

- Do not modify the appliance when assembling it. It is very dangerous and not allowed to alter parts of the appliance.
- Always follow the assembly instructions carefully.
- The user is responsible for the correct assembly of the appliance. Damages caused by improper assembly are not covered by the warranty.

## 5.2 To assemble the appliance

- 1 Put the appliance on a flat and clean surface.
- 2 Assemble the appliance as shown on the assembly drawings.



You find the assembly drawings in the second part of this manual, after the exploded view of your appliance.



Be careful when assembling enamelled parts. Use the provided fiber washers to protect the enamel around the screws.



Do not use any tools to assemble the appliance. You can only use a cross-slotted screwdriver to adjust the tension on the clips at the bottom of the central pipe.

## 6 GETTING THE APPLIANCE READY FOR USE

*You need charcoal, dry newspaper and a long match*

### 6.1 Which charcoal should I use?

Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. Once the appliance is lit, you can add briquettes.

Use good quality charcoal to light the appliance, preferably complying with EN 1860-|. Good quality charcoal is composed of large, shiny bricks and does not give off much dust.



Close your bag of charcoal properly before storing it. Always store it in a dry place, do not store it in a cellar.



Do not use too much charcoal in the bowl (max. 50%, max. 0.7kg)

### 6.2 Step 1: Putting the paper in place



The main steps of this task are illustrated in Figure 1, on page 100.

For a proper functioning of the QuickStart® system, you have to put the paper correctly in the appliance. Proceed as follows:

- 1 Take three double sheets of newspaper. Always use dry newspaper, preferably a few days old.
- 2 Roll each sheet of paper diagonally, into a torch-like shape. Do not roll the torches too tightly.
- 3 Fold over one end of each torch.
- 4 Remove the bottom grid from the bowl.
- 5 Put the torches in the pipe, with the folded ends upwards.



Do not put the torches too deep. They still have to touch the bottom grid when you put it back in the bowl.

- 6 Put the bottom grid back in the bowl.

### 6.3 Step 2: Lighting the appliance



The main steps of this task are illustrated in Figure |, on page 100.

Once the paper is in place, you can light your appliance. Proceed as follows:

- 1 Cover the bottom of the bowl with charcoal (Fig. |a). Tips:
  - Do not use too much charcoal. The bowl should only be filled one third.
  - Use small pieces of charcoal to light the appliance. You can add larger bricks afterwards.
- 2 Open the air supply holes at the bottom of the pipe (Fig. |b).

- 3 Take a long match and light the paper through the air supply holes (Fig. |b). The burning paper can cause heavy smoke.



When using the appliance for the first time, let it burn for 30 minutes. This removes any remaining manufacturing greases from the appliance.



Do not put the grill on the appliance yet. An empty grill can deform when held in the heat for too long.



Warning! Do not use spirit or petrol to light or re-light the appliance. Only use firelighters that comply with EN 1860-3.

- 4 You can start grilling when the charcoal is covered with a thin layer of white ashes. Normally, this takes about 15 minutes (Fig. |c).

## 7 USEFUL TIPS AND TRICKS

### 7.1 Adjusting the fire intensity

You can adjust the intensity of the fire by opening and closing the air supply holes at the bottom of the central pipe:

- The more you open the holes, the more air is sucked into the pipe and the more intense the fire will be.
- The more you close the holes, the less air is sucked into the pipe and the less intense the fire will be.



How the air flows through the pipe and fans the fire is illustrated in Figure 3, on page 100.

### 7.2 Preventing food from burning

To prevent your food from burning:

- Never start grilling when there still are flames in the bowl. Wait until the charcoal is covered with a thin layer of white ashes.
- Avoid exposing your food to excessive heat. You can reduce the heat by (partially) closing the air supply holes at the bottom of the pipe.

### 7.3 Preventing food from sticking

To prevent your food from sticking to the grill:

- Oil the food lightly with a brush before you put it on the grill. You can also oil the grill itself.
- Do not turn the food too quickly. Let it catch some heat first.

### 7.4 Avoiding flare-ups

Flare-ups are sudden flames that spark from the bowl when you are grilling. They are usually caused by dripping fat or marinade.

During grilling, some flare-ups are normal. Too many flare-ups, however, increase the temperature in the bowl and can ignite accumulated fat. To avoid flare-ups:

- Make sure the bowl is clean before you start grilling. We recommend cleaning the bowl after each use.
- Remove excess fat and marinade from the meat. You can also use a grill pan for fatty and/or marinated meat.

## 7.5 Making optimal use of the tray



The different uses of the tray are illustrated in Figures 4, 5 and 6 and 7 on page 101.

Your appliance is covered with a tray. You can use this tray:

- To cover your appliance when you are not using it (Fig. 4). When covered with the tray, you can use the appliance as a side table.
- As a serving tray (Fig. 5). Turn the tray upside down, fill it with drinks or snacks and you're ready to serve your friends.
- To clean your grill (Fig. 6). Turn the tray upside down, put the grill in the tray and spray it with the Barbecue cleaner.



Never put the tray on the appliance while still hot. Only use the covered appliance as a side table, never sit on it (Fig. 7).

## 8 MAINTAINING THE APPLIANCE

### 8.1 Cleaning the bowl



The main steps of this task are illustrated in Figure 8, on page 102.

We recommend cleaning the bowl after each use. Proceed as follows:

- 1 Let the appliance cool down completely and remove the grill.
- 2 Close the air supply holes at the bottom of the central pipe (Fig. 8a).
- 3 Remove the bottom grid from the bowl and brush the ashes into the pipe (Fig. 8b).
- 4 Lift the appliance and pour the ashes from the central pipe into a bucket (Fig. 8c).

### 8.2 Cleaning the grill



The main steps of this task are illustrated in Figure 6 on page 101.

We recommend cleaning the grill after each use, with the Barbecue cleaner. Proceed as follows:

- 1 Turn the tray upside down and put the grill in the tray.
- 2 Spray the foam on the grill and let it act for a while.  
The foam discolours, as it soaks off the dirt and greases.
- 3 Remove the foam with a bristle and water.
- 4 Rinse the grill thoroughly and dry it well.
- 5 Rub the grill lightly with oil and wrap it in paper. This prevents formation of rust.
- 6 Store the grill indoors, in a dry place.



You can also clean the grill with a soft detergent or with sodium bicarbonate. Never use oven cleaners on the grill.

### 8.3 Storing the appliance

Store the appliance in a dry place (indoors, under a shelter...) after each use.



Make sure the appliance is completely dry before you store it. This prevents formation of rust.

## 8.4 Maintaining enamel, stainless steel, chrome and cast iron parts

The appliance is composed of enamelled, stainless steel, chromed and cast iron parts. Each material has to be maintained differently:

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use sharp objects and do not knock against a hard surface.</li><li>• Avoid contact with cold liquids while still hot.</li><li>• You can use metal sponges and abrasive detergents.</li></ul>
Stainless steel and chrome	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.</li><li>• Use soft detergents and let them act on the steel.</li><li>• Use a soft sponge or cloth.</li><li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li></ul>
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use oven cleaners, do not soak in water and do not put in the dishwasher.</li><li>• Clean with Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Spray the foam on the part and let it act for a few minutes.</li><li>- Remove the foam with a bristle and water.</li><li>- Rinse the part thoroughly and dry it well before storing.</li></ul></li><li>• Rub lightly with baking oil, wrap in paper and store indoors.</li></ul>



To prevent formation of rust on stainless steel, avoid contact with chlorine, salt and iron. We recommend not using the appliance near the coast, near railways or near swimming pools.



Damages caused by not following these instructions are regarded as inadequate maintenance and are not covered by the warranty.

Below the exploded view of your appliance (second part of the manual), you find a list with all parts of which the appliance is composed. This list includes a symbol that specifies the material of each part, so you can use it to check how you have to maintain a particular part. The parts list uses the following symbols:

Symbol	Material
●	Enamel
▲	Chrome
■	Stainless steel
⬠	Cast iron

## 8.5 Ordering spare parts

---

Parts that are directly exposed to fire or intense heat have to be replaced from time to time. To order a spare part:

- 1 Look up the reference number of the part you need. You find a list of all reference numbers below the exploded views in the second part of this manual and on [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



If you registered your appliance online, you will automatically be guided to the correct list.

- 2 Order the spare part at your point of sale. You can order parts both under and outside warranty.

## 9 WARRANTY

---

### 9.1 Covered

---

Your appliance comes with a warranty of two years, starting from the date of purchase. This warranty covers all manufacturing defects, provided that:

- You used, assembled and maintained your appliance according to the instructions in this manual. Damages caused by misuse, incorrect assembly or inadequate maintenance are not regarded as manufacturing defects.
- You can present the receipt and the unique serial number of your appliance. This serial number starts with a C, followed by 15 digits. You can find it:
  - On this manual.
  - On the packaging of the appliance.
  - On the bottom of the foot of the appliance.
- The Barbecook quality department confirms that the parts are defective and that they proved defective under normal use, correct assembly and adequate maintenance.

If one of the above conditions is not met, you cannot claim any form of contribution. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective part(s).

### 9.2 Not covered

---

The following damages and defects are not covered by the warranty:

- Normal wear and tear (rusting, distortion, discolouration...) of parts that are directly exposed to fire or intense heat. It is normal to replace these parts from time to time.
- Visual irregularities that are inherent to the manufacturing process. These irregularities are not regarded as manufacturing defects.
- All damages caused by inadequate maintenance, incorrect storage, improper assembly or modifications made to pre-assembled parts.
- All damages caused by misuse and abuse of the appliance (not using it according to the instructions in this manual, using it for commercial purposes, using it as a fire basket...).
- All consequential damages caused by careless or non-compliant use of the appliance.
- Rust or discolouration caused by external influences, the use of aggressive detergents, exposure to chlorine... These damages are not regarded as manufacturing defects.


# NL - GEBRUIKSAANWIJZING


## 1 UW TOESTEL REGISTREREN

Bedankt voor uw aankoop van een Barbecue-toestel! We wensen u veel barbecueplezier.

Om optimaal van uw toestel te genieten, kunt u uw toestel registreren op [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Dit duurt slechts enkele minuten en biedt belangrijke voordelen:

- U kunt een beroep doen op onze gepersonaliseerde naverkoopdienst. Op die manier kunt u bijvoorbeeld snel reserveonderdelen voor uw toestel vinden of genieten van een optimale garantieservice.
- Wij houden u op de hoogte van interessante productupdates en verwijzen u naar productinformatie en -specificaties die relevant zijn voor uw toestel.


 Voor meer informatie over het registreren van uw toestel gaat u naar [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respecteert uw privacy. Uw gegevens worden niet verkocht, verspreid of doorgegeven aan derden.

## 2 OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen. Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden. Het tweede deel begint op pagina 97. Daarin vindt u diverse illustraties:


- Explosietekeningen, onderdelenlijsten en montagetekeningen van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.
- Illustraties bij de belangrijkste instructies uit het eerste deel van de handleiding.

 Als er voor een bepaalde instructie een illustratie bestaat, wordt naar die illustratie verwezen in de instructie. Deze verwijzingen worden voorafgegaan door een pictogram van een potlood, zoals links aangegeven.

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1 De instructies lezen en opvolgen

Lees de instructies voor u het toestel in gebruik neemt. Volg de instructies altijd zorgvuldig. Als het toestel op een andere wijze wordt gemonteerd of gebruikt, kan dit brand en materiële schade tot gevolg hebben.

 Schade wegens het niet opvolgen van de instructies (verkeerde montage, misbruik, verkeerd onderhoud enz.) wordt niet gedekt door de garantie.

### 3.2 Uw gezond verstand gebruiken

Gebruik uw gezond verstand wanneer u met het toestel werkt:

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- Opgelet! Het toestel wordt zeer heet. Verplaats deze niet tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- Opgelet! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.

- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Opgelet! Gebruik het toestel niet binnenshuis.

## 3.3 Een geschikte locatie kiezen

Gebruik het toestel alleen buitenshuis. Als u het toestel binnenshuis gebruikt, zelfs in een garage of schuur, bestaat er gevaar voor vergiftiging door koolmonoxide.

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

- Plaats het toestel niet onder een overhangende structuur (veranda, afdak ...) of onder gebladerte.
- Plaats het toestel op een stevige en stabiele ondergrond. Plaats het toestel nooit op een bewegend voertuig (boot, oplegger ...).


 Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoorwegen of in de buurt van een zwembad.

## 4 TERUGKERENDE CONCEPTEN

Dit deel omvat definities van een aantal minder vertrouwde concepten. Deze concepten worden gebruikt in verschillende onderwerpen van de handleiding.


### 4.1 QuickStart®-aanmaaksysteem

Het toestel is uitgerust met een QuickStart®-aanmaaksysteem. Met dit systeem kunt u uw toestel aanmaken met alleen maar wat krantenpapier en een lucifer. U hoeft geen aanmaakvloeistof of aanmaakmiddelen te gebruiken. Het systeem werkt ook zeer snel: slechts 15 minuten na het aanmaken van het toestel kunt u beginnen te grillen.

 Stapsgewijze instructies voor het gebruik van het QuickStart®-systeem vindt u verder in deze handleiding.

### 4.2 Email

Sommige delen van het toestel zijn bekleed met een laag gesmolten glas, zogenaamd email. Dit email beschermt het onderliggende metaal tegen corrosie. Email is een kwaliteitsvol materiaal: het is bestand tegen roest, het verzwakt niet onder invloed van hoge temperaturen en het is zeer eenvoudig te onderhouden.

 Omdat het email minder flexibel is dan het metaal waarop het is aangebracht, kunnen stukjes email loskomen wanneer u het toestel niet correct gebruikt. Om problemen te vermijden, dient u voorzichtig te zijn wanneer u geëmailleerde onderdelen monteert en dient u het email altijd te onderhouden zoals beschreven in deze handleiding.




## 5 HET TOESTEL MONTEREN


### 5.1 Veiligheidsinstructies


- Breng geen wijzigingen aan het toestel aan wanneer u deze in elkaar zet. U mag geen onderdelen van het toestel wijzigen, want dit is zeer gevaarlijk.
- Volg de montage-instructies altijd zorgvuldig.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte montage van het toestel. Schade veroorzaakt door een foutieve montage wordt niet gedekt door de garantie.

### 5.2 Het toestel monteren

- 1 Plaats het toestel op een effen en schone ondergrond.
- 2 Monteer het toestel zoals aangegeven in de montagetekeningen.

 U vindt de montagetekeningen in het tweede deel van deze handleiding, na de explosietekening van uw toestel.

 Wees voorzichtig bij het monteren van emailonderdelen. Gebruik de bijgeleverde vezelringen om het email rond de schroeven te beschermen.

 Gebruik geen gereedschap om het toestel in elkaar te zetten. U hebt alleen een kruisschroevendraaier nodig om de spanning van de klemmen onder aan de centrale buis te regelen.


## 6 HET TOESTEL KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK


*U hebt houtskool, droog krantenpapier en een lange lucifer nodig*

### 6.1 Welke houtskool moet ik gebruiken?


Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen.

Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-]. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.

 Sluit de zak houtskool goed voor u deze opbergt. Bewaar de houtskool altijd op een droge plaats; bewaar de houtskool niet in een kelder.


 Giet niet veel houtskool in de kuip (max. 50% max. 0.7kg)

### 6.2 Stap 1: papier plaatsen

 De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 1 op pagina 100.

Voor een goede werking van het QuickStart®-systeem dient u het papier correct in het toestel te plaatsen. Ga als volgt te werk:

- 1 Neem drie dubbele vellen krantenpapier. Gebruik altijd droog krantenpapier, bij voorkeur enkele dagen oud.
- 2 Rol elk blad papier diagonaal op tot een toortsvorm. Rol de toortsen niet te strak op.
- 3 Vouw een uiteinde van elke toorts om.
- 4 Verwijder het onderste rooster uit de kuip.
- 5 Plaats de toortsen in de buis, met het omgeplooid uiteinde omhoog.

 Plaats de toortsen niet te diep. Ze moeten het onderste rooster nog raken wanneer u dit weer in de kuip plaatst.

- 6 Plaats het onderste rooster weer in de kuip.

## 6.3 Stap 2: het toestel aanmaken



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding | op pagina 100.

Als het papier geplaatst is, kunt u uw toestel aanmaken. Ga als volgt te werk:

- 1 Bedek de bodem van de kuip met houtskool (afb. |a). Tips:
  - Gebruik niet te veel houtskool. De kuip mag slechts voor een derde gevuld zijn.
  - Gebruik kleine stukken houtskool om het toestel aan te maken. U kunt later grotere stukken toevoegen.
- 2 Open de luchttoevoergaten onder aan de buis (afb. |b).
- 3 Gebruik een lange lucifer om het papier via de luchttoevoergaten aan te steken (afb. |b). Het brandende papier kan veel rook produceren.



Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, dient u het 30 minuten te laten branden. Daardoor worden resterende fabricagevetten uit het toestel verwijderd.



Plaats het rooster nog niet op het toestel. Een leeg rooster kan vervormd raken wanneer het te lang in de hitte wordt gehouden.



Opgelet! Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur. Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN 1860-3.

- 4 U kunt met grillen beginnen wanneer de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as. Dit duurt normaal ongeveer 15 minuten (afb. |c).

## 7 HANDIGE TIPS

### 7.1 De intensiteit van het vuur regelen

U kunt de intensiteit van het vuur regelen door de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis te openen of te sluiten:

- Als u de gaten meer opent, wordt er meer lucht in de buis gezogen en is het vuur intenser.
- Als u de gaten meer afsluit, wordt er minder lucht in de buis gezogen en is het vuur minder intens.



Op afbeelding 3 op pagina 100 kunt u zien hoe de lucht door de buis stroomt en het vuur aanwakkert.

### 7.2 Voorkomen dat voedsel aanbrandt

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aanbrandt:

- Begin nooit te grillen wanneer er nog vlammen in de kuip voorkomen. Wacht tot de houtskool bedekt is met een dun laagje witte as.
- Stel het voedsel niet bloot aan te sterke hitte. U kunt de warmte verminderen door de luchttoevoergaten onder aan de buis (gedeeltelijk) te sluiten.

### 7.3 Voorkomen dat voedsel aankleeft

Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft:

- Smeer met behulp van een borstel wat olie op het voedsel voor u het op het rooster plaatst. U kunt ook het rooster zelf insmeren.
- Draai het voedsel niet te snel om. Laat het eerst goed warm worden.

## 7.4 Opflakkingen vermijden

Opflakkingen zijn vlammen die plots uit de kuip springen tijdens het grillen. Ze worden meestal veroorzaakt door druipend vet of druipende marinade.

Tijdens het grillen kunnen er opflakkingen voorkomen. Dit is normaal. Te veel opflakkingen verhogen echter de temperatuur in de kuip en kunnen opgehoopt vet doen ontbranden.

Opflakkingen vermijden:

- Zorg ervoor dat de kuip schoon is voor u begint te grillen. Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen.
- Verwijder overtollig vet en overtollige marinade van het vlees. U kunt ook een grillpan gebruiken voor vet en/of gemarineerd vlees.

## 7.5 De schaal optimaal gebruiken



De verschillende gebruiksmogelijkheden van de schaal worden geïllustreerd in de afbeeldingen 4, 5 en 6 en 7 op pagina 101.

Uw toestel is afgedekt met een schaal. U kunt deze schaal gebruiken:

- Om uw toestel af te dekken wanneer het niet in gebruik is (afb. 4). Als het toestel afgedekt is met de schaal, kunt u het toestel als zijtafel gebruiken.
- Als dienschaal (afb. 5). Draai de schaal om, vul ze met dranken of snacks om uw vrienden te bedienen.
- Uw rooster reinigen (afb. 6). Draai de schaal om, plaats het rooster in de schaal en spuit er Barbecue cleaner op.



Plaats de schaal nooit op het toestel terwijl het nog heet is. Gebruik het afgedekte toestel alleen als zijtafel, ga er nooit op zitten (afb. 7).

## 8 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 8.1 De kuip reinigen



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 8 op pagina 102.

Het is aan te bevelen de kuip na elk gebruik te reinigen. Ga als volgt te werk:

- 1 Laat het toestel volledig afkoelen en verwijder het rooster.
- 2 Sluit de luchttoevoergaten onder aan de centrale buis (afb. 8a).
- 3 Verwijder het onderste rooster uit de kuip en borstel de as in de buis (afb. 8b).
- 4 Hef het toestel op en giet de as uit de centrale buis in een emmer (afb. 8c).

### 8.2 Het rooster reinigen



De belangrijkste stappen van deze taak zijn geïllustreerd op afbeelding 6 op pagina 101.

Het is aan te bevelen het rooster na elk gebruik te reinigen met de Barbecue cleaner. Ga als volgt te werk:

- 1 Draai de schaal om en plaats het rooster in de schaal.
- 2 Spuit het schuim op het rooster en laat het even inwerken.  
Het schuim verandert van kleur terwijl vuil en vet worden losgeweekt.
- 3 Verwijder het schuim met een borstel en water
- 4 Spoel het rooster grondig en laat het goed drogen.
- 5 Smeer het rooster lichtjes in met olie en wikkel het in papier. Dit voorkomt roestvorming.

- 6 Berg het rooster binnenshuis op in een droge plaats.



U kunt het rooster ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om het rooster te reinigen.

### 8.3 Het toestel opbergen

Berg het toestel na elk gebruik op in een droge plaats (binnen, onder een afdak ...).



Zorg ervoor dat het toestel volledig droog is voor u deze opbergt. Dit voorkomt roestvorming.

### 8.4 Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gietijzeren onderdelen onderhouden

Het toestel bestaat uit geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gietijzeren onderdelen. Elk materiaal moet op een specifieke wijze worden onderhouden:

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak.</li><li>• Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.</li><li>• Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.</li></ul>
Roestvast staal en chroom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li><li>• Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li><li>• Gebruik een zachte spons of doek.</li><li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li></ul>
Gietijzer	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik geen ovenreinigers, laat niet in water inweken en plaats niet in de vaatwasmachine.</li><li>• Reinig met Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Spuit het schuim op het onderdeel en laat het enkele minuten inwerken.</li><li>- Verwijder het schuim met een borstel en water</li><li>- Spoel het onderdeel grondig en laat het goed drogen voor u het opbergt.</li></ul></li><li>• Wrijf lichtjes in met bakolie, wikkel in papier en bewaar binnenshuis.</li></ul>



Om roestvorming op onderdelen uit roestvast staal te voorkomen, vermijdt u best ieder contact met chloor, zout of ijzer. Wij raden u aan het toestel niet te gebruiken in kuststreken, nabij spoorwegen of in de buurt van een zwembad.



Schade wegens het niet opvolgen van deze instructies wordt beschouwd als gebrekkig onderhoud en is niet gedekt door de garantie.

Onder de explosietekening van uw toestel (tweede deel van de handleiding) vindt u een lijst van alle onderdelen waaruit het toestel is samengesteld. Deze lijst omvat een symbool dat het materiaal van elk onderdeel aangeeft, zodat u kunt nagaan hoe u een bepaald onderdeel dient te onderhouden. In de onderdelenlijst worden de volgende symbolen gebruikt:

Symbol	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
⬡	Gietijzer

## 8.5 Reserveonderdelen bestellen

Onderdelen die blootstaan aan vuur of intense hitte moeten van tijd tot tijd worden vervangen. Reserveonderdelen bestellen:

- 1 Zoek het referentienummer op van het gewenste onderdeel. U vindt een lijst met alle referentienummers onder de explosietekeningen in het tweede deel van deze handleiding en op [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Als u uw toestel online hebt geregistreerd, verschijnt automatisch de correcte lijst.

- 2 Bestel het reserveonderdeel bij uw verkoper. U kunt onderdelen bestellen die binnen of buiten de garantie vallen.

## 9 GARANTIE

### 9.1 Gedekt

Uw toestel heeft een garantie van twee jaar vanaf de aankoopdatum. Deze garantie dekt alle fabricagefouten op voorwaarde dat:

- u uw toestel hebt gebruikt, gemonteerd en onderhouden overeenkomstig de instructies in deze handleiding. Schade ten gevolge van misbruik, verkeerde montage of foutief onderhoud wordt niet als een fabricagefout beschouwd.
- u het aankoopbewijs en het unieke serienummer van uw toestel kunt overhandigen. Dit serienummer begint met een C, gevolgd door 15 cijfers. U vindt dit:
  - op deze handleiding.
  - op de verpakking van het toestel.
  - onder aan de voet van het toestel.
- De Barbecook-kwaliteitsafdeling gaat na of de onderdelen defect zijn en of het defect zich heeft voorgedaan bij normaal gebruik, correcte montage en juist onderhoud.

Als aan een van deze voorwaarden niet is voldaan, kunt u niet van de garantie genieten. In elk geval blijft de garantie beperkt tot het herstellen of vervangen van de defecte onderdelen.

### 9.2 Niet gedekt

De volgende schade en gebreken worden niet door de garantie gedekt:

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.

- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgeschilderde onderdelen.
- Alle schade ten gevolge van misbruik van het toestel (niet gebruikt volgens de instructies in deze handleiding, gebruikt voor commerciële doeleinden, gebruikt als vuurkorf enz.).
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgeschilderd gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.




# FR - MODE D'EMPLOI


## 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

Nous vous remercions pour votre achat d'un appareil Barbecue ! Nous sommes convaincus qu'il apportera joie et bonne humeur à vos barbecues.

Afin d'améliorer votre expérience, nous vous invitons à enregistrer votre appareil sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Cela ne prendra que quelques minutes mais vous permettra de bénéficier d'avantages considérables :

- Vous aurez accès à notre service après-vente personnalisé. Par exemple, cela vous permet de trouver rapidement des pièces de rechange pour votre appareil ou de bénéficier d'un service de garantie optimal.
- Nous pouvons vous informer des intéressantes mises à jour produit et vous orienter vers les informations et les spécifications produit les plus pertinentes pour votre appareil.


 Pour obtenir plus d'informations concernant l'enregistrement de votre appareil, veuillez consulter [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respecte votre vie privée. Vos informations personnelles ne seront pas vendues, ni distribuées ni communiquées à des tiers.

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties. La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil. La seconde partie débute à la page 97. Elle inclut divers types de schémas explicatifs :


- Vues éclatées, listes de pièces et dessins d'assemblage des appareils décrits dans ce mode d'emploi.
- Les schémas explicatifs illustrent les instructions les plus importants décrites dans la première partie du mode d'emploi.

 Si un schéma explicatif est disponible pour une instruction en particulier, vous trouverez une référence à ce schéma explicatif dans l'instruction. Ces références sont précédées d'une icône représentant un crayon, comme celui que vous pouvez voir ici à gauche.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 3.1 Lire et suivre les instructions

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours attentivement les instructions. L'assemblage et l'utilisation non conformes aux instructions peuvent causer des incendies ou endommager le matériel.

 Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes (assemblage incorrect, mauvaise utilisation, entretien inadéquat...) ne sont pas couverts par la garantie.

### 3.2 Appel au bon sens

Faites appel à votre bon sens lorsque vous utilisez l'appareil :


- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Avertissement ! L'appareil va devenir très chaud, ne le déplacez pas pendant que vous l'utilisez.
- Protégez-vous de façon adéquate lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Conservez les matières et les liquides inflammables ainsi que les objets solubles à l'écart de l'appareil en cours d'utilisation.
- Avertissement ! Tenez les enfants et les animaux de compagnie à distance de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Gardez à proximité du barbecue en cours d'utilisation un seau d'eau ou de sable, et cela particulièrement en cas de grandes chaleur ou par temps très sec.
- Avertissement ! Ne l'utilisez pas à l'intérieur !

### 3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement. Son utilisation à l'intérieur, même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Lors de la sélection d'un emplacement à l'extérieur, il faut toujours :

- S'assurer que l'appareil n'est pas sous une structure couverte (un porche, un abri...) ou sous le feuillage.
- Poser l'appareil sur une surface ferme et stable. Ne jamais le placer dans un véhicule en mouvement (un bateau, une caravane...).


 Pour empêcher la formation de rouille sur l'acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'appareil à proximité des côtes, des chemins de fer ou des piscines.

## 4 CONCEPTS RÉCURRENTS

Cette partie définit des concepts moins courants. Ces concepts sont utilisés dans plusieurs sections de ce mode d'emploi.


### 4.1 Allumage du système QuickStart®

L'appareil est équipé d'un système d'allumage QuickStart®. Ce système vous permet d'allumer votre appareil en utilisant uniquement un vieux journal en papier et une allumette. Vous n'avez pas besoin d'ajouter des combustibles ou des allume-feu. Le système se met en route très rapidement : 15 minutes seulement après avoir allumé l'appareil, vous pouvez commencer à griller.

 Vous trouverez des descriptions étape par étape décrivant comment utiliser le système QuickStart® un peu plus loin dans ce mode d'emploi.

## 4.2 Émail

Certains éléments de l'appareil sont couverts d'une couche de matière vitrifiée appliquée par fusion, appelée émail. Cet émail protège de la corrosion le métal sous-jacent. L'émail est une matière de grande qualité : il résiste à la rouille, ne s'altère pas sous l'influence des hautes températures et est très facile à entretenir.

 Étant donné que l'émail est moins flexible que le métal qu'il recouvre, il est possible que l'émail s'écaille si vous ne manipulez pas l'appareil correctement. Pour éviter tout problème, faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail et entretenez toujours l'émail comme indiqué un peu plus loin dans ce mode d'emploi.


## 5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL


### 5.1 Consignes de sécurité


- Ne modifiez pas l'appareil lors de son assemblage. Il est interdit car très dangereux de modifier des éléments de l'appareil.
- Suivez toujours attentivement les instructions d'assemblage.
- L'utilisateur est tenu responsable de l'assemblage adéquat de l'appareil. Les dommages résultant d'un assemblage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

### 5.2 Pour assembler l'appareil

- 1 Posez l'appareil sur une surface plane et propre.
- 2 Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins d'assemblage.

 Vous trouverez les dessins d'assemblage dans la deuxième partie de ce mode d'emploi, après la vue éclatée de votre appareil.

 Faites attention lors de l'assemblage des éléments en émail. Utilisez des bagues en fibre pour protéger l'émail autour des vis.

 N'utilisez aucun outil pour assembler l'appareil. N'utilisez qu'un tournevis cruciforme pour régler la tension des attaches situées en bas du tube central.


## 6 PRÉPARATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL


*Vous avez besoin d'eau, de charbon de bois, de papier journal sec et d'une longue allumette.*

### 6.1 Quel charbon de bois utiliser ?


Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes.

Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-]. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.

 Fermez bien votre sac de charbon de bois avant de le ranger. Rangez-le toujours au sec, pas dans une cave.


 Ne pas surcharger la cuve (max. 50% max.0.7kg)

## 6.2 Étape 1 : placer le papier

 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 100.


Pour que le système QuickStart® fonctionne de façon adéquate, vous devez correctement placer le papier dans l'appareil. Procédez comme suit :

- 1 Prenez trois doubles feuilles de papier journal. Utilisez toujours du papier journal sec, idéalement de quelques jours.
- 2 Roulez chaque feuille de papier en diagonale, en forme de torche. Ne faites pas des torches trop serrées.
- 3 Repliez une extrémité de chaque torche.
- 4 Retirez la grille de fond de la cuve.
- 5 Placez les torches dans le tube, en orientant les extrémités repliées vers le haut.

 N'enfoncez pas trop les torches. Elles doivent toucher la grille de fond lorsque vous la remplacez sur la cuve.


- 6 Remplacez la grille de fond sur la cuve.


## 6.3 Étape 2 : allumage de l'appareil


 Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 1, page 100.

Une fois le papier en place, vous pouvez allumer votre appareil. Procédez comme suit :

- 1 Déposez le charbon de bois dans la cuve (|a). Astuces :
  - N'utilisez pas trop de charbon de bois. La cuve doit être remplie au tiers.
  - Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.
- 2 Ouvrez les entrées d'air situées en bas du tube (|b).
- 3 Prenez une longue allumette et allumez le papier à travers les entrées d'air (|b). La fumée dégagée par la combustion du papier peut être épaisse.

 Lors de la première utilisation de l'appareil, laissez-le chauffer pendant 30 minutes. Cela permettra d'éliminer de l'appareil toutes les graisses employées lors de la fabrication.

 Ne placez pas encore la grille sur l'appareil. Une grille vide peut se déformer si elle est chauffée trop longtemps.

 Avertissement ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver l'appareil. N'utilisez que des allumes-feu conformes à la norme EN 1860-3.


- 4 Vous pouvez commencer à griller lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine couche de cendres grises. Normalement, cela prend environ 15 minutes (|c).

## 7 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

### 7.1 Réglage de l'intensité du feu

Vous pouvez régler l'intensité du feu en ouvrant et en fermant les entrées d'air situées en bas du tube central :

- Plus vous ouvrirez les entrées, plus l'air sera aspiré à l'intérieur du tube, et plus le feu sera intense.
- Plus vous fermerez les entrées, moins l'air sera aspiré à l'intérieur du tube, et moins le feu sera intense.

 Le schéma 3, page 100, illustre de quelle façon l'air circule à travers le tube et les ventilateurs.

## 7.2 Empêcher que les aliments ne brûlent

Pour empêcher que les aliments ne brûlent :

- Ne commencez jamais à griller s'il y a encore des flammes dans la cuve. Attendez que le charbon de bois soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.
- Évitez d'exposer vos aliments à une chaleur excessive. Vous pouvez réduire la chaleur (partiellement) en fermant les entrées d'air en bas du tube.

## 7.3 Empêcher que les aliments ne collent

Pour empêcher que les aliments ne collent à la grille :

- Huilez légèrement les aliments avec un pinceau avant de les placer sur la grille. Vous pouvez également enduire le grill d'huile.
- Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Laissez-les d'abord emmagasiner de la chaleur.

## 7.4 Éviter les flammes vives

Les flammes vives sont des flammes soudaines qui surgissent de la cuve lorsque vous grillez. Elles sont généralement causées par des écoulements de graisse ou de marinade.

Lorsque vous grillez, il est normal que quelques flammes vives apparaissent. Cependant, un trop grand nombre de flammes vives augmentent la température dans la cuve et peuvent enflammer la graisse accumulée. Pour éviter les flammes vives :

- Assurez-vous que la cuve est propre avant de commencer à griller. Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation.
- Retirez les excédents de graisse et de marinade de la viande. Vous pouvez également utiliser une grille antifeu pour les viandes grasses et/ou marinées.

## 7.5 Utilisation optimale du plateau



Les différentes utilisations du plateau sont illustrées dans les schémas 4, 5, 6 et 7 en page 101.

Votre appareil est recouvert d'un plateau. Vous pouvez utiliser ce plateau :

- Pour couvrir votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas (4). Lorsqu'il est recouvert par le plateau, vous pouvez utiliser votre appareil comme table d'appoint.
- Comme plateau de service (5). Retournez le plateau, posez-y des verres ou des amuse-gueule ; vous voilà prêt à servir vos amis.
- Pour nettoyer votre grille (6). Retournez le plateau, posez la grille sur le plateau et pulvérisez-le avec le Barbecue cleaner.



Ne posez jamais le plateau sur l'appareil tant que celui-ci est encore chaud. Utilisez l'appareil recouvert uniquement comme table d'appoint, ne vous asseyez jamais dessus (7).

## 8 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 8.1 Nettoyage de la cuve



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 8, page 102.

Nous recommandons le nettoyage de la cuve après chaque utilisation. Procédez comme suit :

- 1 Laissez l'appareil refroidir complètement et retirez la grille.
- 2 Fermez les entrées d'air situées en bas du tube central (8a).
- 3 Retirez la grille de fond de la cuve et balayez les cendres dans le tube (8b).
- 4 Soulevez l'appareil et versez les cendres contenues dans le tube central dans un seau (8c).

### 8.2 Nettoyage de la grille



Les étapes principales de cette tâche sont illustrées dans le schéma 6, page 101.

Nous recommandons le nettoyage de la grille après chaque utilisation, avec le Barbecue cleaner. Procédez comme suit :

- 1 Retournez le plateau et placez-y la grille.
- 2 Pulvérisez la mousse sur la grille et laissez-la agir un petit moment.

La mousse se colore car elle absorbe la poussière et les graisses.

- 3 Essuyez la mousse avec une brosse à poils doux et de l'eau.
- 4 Rincez la grille minutieusement et séchez-la soigneusement.
- 5 Essuyez la grille légèrement avec de l'huile et enveloppez-la dans du papier. Cela évitera la formation de rouille.
- 6 Rangez les grilles à l'intérieur, dans un endroit sec.



Vous pouvez également nettoyer la grille avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de décapants four pour nettoyer la grille.

### 8.3 Ranger l'appareil

Rangez l'appareil au sec (à l'intérieur, sous un abri, etc.) après chaque utilisation.




Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger. Cela évitera la formation de rouille.


### 8.4 Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et en fonte

L'appareil est constitué d'éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et en fonte. Chaque matière doit être entretenue différemment :

Matière	Comment entretenir cette matière
Émail	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas d'objets pointus et évitez tout choc contre une surface dure.</li><li>• Évitez tout contact avec des liquides froids lorsque l'appareil est encore chaud.</li><li>• Vous pouvez utiliser des éponges métalliques et des détergents abrasifs.</li></ul>
Acier inoxydable et acier chromé	<ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas de détergents corrosifs, abrasifs ou pour métaux.</li><li>• Utilisez des détergents doux et laissez-les agir sur l'acier.</li><li>• Utilisez une éponge ou un tissu doux.</li><li>• Rincez minutieusement après le nettoyage et bien séchez bien avant de ranger.</li></ul>

Matière	Comment entretenir cette matière
Fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas de décapants four, ne laissez pas tremper dans l'eau et ne mettez pas au lave-vaisselle.</li> <li>Nettoyez avec Barbecue all cleaner Dome <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulvérisez la mousse sur la pièce et laissez-la agir quelques minutes.</li> <li>Essuyez la mousse avec une brosse à poils doux et de l'eau.</li> <li>Rincez la pièce minutieusement et séchez-la soigneusement avant de la ranger.</li> </ul> </li> <li>Essuyez-la légèrement avec de l'huile alimentaire, enveloppez-la dans du papier et rangez-la à l'intérieur.</li> </ul>

 Pour empêcher la formation de rouille sur l'acier inoxydable, évitez tout contact avec le chlore, le sel ou le fer. Nous ne recommandons pas l'utilisation de l'appareil à proximité des côtes, des chemins de fer ou des piscines.

 Les dommages résultant du non respect des instructions suivantes comme l'entretien inadéquat ne sont pas couverts par la garantie.


Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie du mode d'emploi), vous trouverez une liste de toutes les pièces composant l'appareil. Cette liste inclut un symbole qui spécifie la matière de chaque pièce, ainsi vous pouvez l'utiliser pour vérifier la manière dont vous devez entretenir une pièce en particulier. La liste de pièces utilise les symboles suivants :

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
⬠	Fonte

## 8.5 Commander des pièces de rechange

Les pièces en contact direct avec le feu ou une chaleur intense doivent être remplacées de temps en temps. Pour commander une pièce de rechange :

- 1 Cherchez le numéro de référence de la pièce dont vous avez besoin. Vous trouverez une liste avec tous les numéros de référence sous les vues éclatées dans la deuxième partie de ce mode d'emploi mais également sur [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Si vous avez enregistré votre appareil en ligne, vous serez automatiquement dirigé vers la liste adéquate.

- 2 Commandez une pièce de rechange dans votre point de vente. Vous pouvez commander des pièces aussi bien pendant qu'après la période de garantie.

## 9 GARANTIE

### 9.1 Ce qu'elle couvre

Votre appareil vient avec une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre tous les défauts de fabrication, à condition que :

- Vous utilisez, assemblez, et entretenez votre appareil conformément aux instructions contenues dans ce mode d'emploi. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un assemblage incorrect ou d'un entretien inadéquat ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.
- Vous pouvez présenter le ticket de caisse et le numéro de série unique de votre appareil. Le numéro de série commerce par un « C » suivi de 15 chiffres. Vous pouvez le trouver :
  - Dans ce mode d'emploi.
  - Sur l'emballage de l'appareil.
  - Sur le pied d'appareil en bas.
- Le service qualité Barbecue confirme que les pièces sont défectueuses et cela malgré une utilisation normale, un assemblage correct et un entretien adéquat.

Si les conditions citées précédemment ne sont pas respectées, vous ne pourrez pas être couvert. Dans tous les cas, la garantie se limite à la réparation et au remplacement de la ou des pièces défectueuses.

### 9.2 Ce qu'elle ne couvre pas

Les dommages et les défauts suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.
- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages résultant d'une utilisation abusive ou à mauvais escient de l'appareil (utilisation non conforme aux instructions de ce mode d'emploi, utilisation professionnelle, utilisation de l'appareil comme incinérateur ...).
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

# DE – BEDIENUNGSANLEITUNG


## 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

Vielen Dank für den Kauf eines Barbecue-Geräts! Wir sind uns sicher, dass Sie damit einige glückliche Grillabende veranstalten werden.

Für ein noch besseres Erlebnis können Sie Ihr Gerät auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) registrieren. Das dauert nur einige Minuten, bringt aber einige Vorteile:

- Sie erhalten Zugriff auf Ihren persönlichen Kundendienst. So können Sie beispielsweise schnell Ersatzteile für Ihr Gerät finden oder von einem optimalen Garantieservice profitieren.
- Wir können Sie über interessante Produktneuheiten informieren und Sie auf Produktinformationen und technische Daten hinweisen, die für Ihr Gerät relevant sind.


 Weitere Informationen zum Registrieren Ihres Geräts finden Sie auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respektiert Ihre Privatsphäre. Ihre Daten werden weder verkauft noch verteilt oder mit Dritten geteilt.

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen. Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts. Der zweite Teil beginnt auf Seite 97. Er umfasst alle Abbildungen:


- Explosionsansichten, Teilleisten und Montagezeichnungen der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte.
- Illustrationen der wichtigsten Anweisungen aus dem ersten Teil des Handbuchs.

 Wenn eine Illustration für eine bestimmte Anweisung vorhanden ist, enthält die Anweisung einen entsprechenden Verweis. Vor diesen Verweisen sehen Sie ein Stiftsymbol, wie hier auf der linken Seite.

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen stets genau. Abweichende Montage oder Verwendung des Geräts kann zu einem Brand oder zu Materialschäden führen.

 Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anweisungen (falsche Montage, unsachgemäß Verwendung, ungeeignete Pflege...) fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 3.2 Gesunder Menschenverstand

Verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten:

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Das Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es während der Verwendung nicht.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen arbeiten.


- Halten Sie flammable Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.
- Warnung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

## 3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden. Die Verwendung in Räumen, auch in einer Garage oder Hütte, kann zur Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht unter einem Überhang (z. B. Balkon oder Schutzdach) oder unter einem Baum steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche. Stellen Sie es unter keinen Umständen auf ein sich bewegendes Fahrzeug (z. B. Boot oder Anhänger).


 Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.

## 4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

Dieser Teil umfasst Definitionen einiger weniger bekannter Konzepte. Diese Konzepte werden in verschiedenen Themen dieses Handbuchs verwendet.


### 4.1 QuickStart®-Anzündsystem

Das Gerät ist mit einem QuickStart®-Anzündsystem ausgestattet. Mit diesem System können Sie Ihr Gerät anzünden – und dafür brauchen Sie nichts als eine alte Zeitung und ein Streichholz. Brennflüssigkeiten oder Feueranzünder sind nicht erforderlich. Außerdem ist das System sehr schnell: nur 15 Minuten nach dem Anzünden des Geräts können Sie mit dem Grillen beginnen.

 Eine schrittweise Anleitung zur Verwendung des QuickStart®-Systems finden Sie weiter hinten in diesem Handbuch.

### 4.2 Emaille

Einige Teile des Geräts sind mit geschmolzenem Glas, so genanntem Emaille überzogen. Diese Emaille schützt das darunterliegende Material vor Korrosion. Emaille ist ein hochwertiges Material: Es rostet nicht, hält hohen Temperaturen stand und ist leicht zu pflegen.

 Da die Emaille weniger flexibel ist als das davon umgebene Metall, kann die Emaille abblättern, wenn Sie das Gerät unsachgemäß handhaben. Um derartige Probleme zu vermeiden, sollten Sie bei der Montage emaillierter Teile vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass die Emaille erhalten bleibt. Beachten Sie dazu die Beschreibungen in diesem Handbuch.



## 5 MONTIEREN DES GERÄTS

### 5.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile des Geräts zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.
- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 5.2 Montage des Geräts

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und saubere Fläche.
- 2 Bauen Sie das Gerät wie auf den Montagezeichnungen gezeigt zusammen.



Die Montagezeichnungen finden Sie im zweiten Teil dieses Handbuchs, hinter den Explosionsansichten Ihres Geräts.



Gehen Sie bei der Montage der emaillierten Teile besonders sorgfältig vor. Verwenden Sie die mitgelieferten Unterlegscheiben, um die Emaille um die Schrauben herum zu schützen.



Verwenden Sie keine Werkzeuge, um das Gerät zusammenzubauen. Es ist lediglich ein Kreuzschlitzschraubendreher erforderlich, um die Spannung an den Klemmen unten am Mittelrohr anzupassen.

## 6 VORBEREITEN DES GERÄTS FÜR DIE VERWENDUNG

*Sie benötigen Holzkohle, trockenes Zeitungspapier und ein langes Streichholz*

### 6.1 Welche Holzkohle sollte verwendet werden?

Verwenden Sie immer herkömmliche Holzkohle, keine Briketts. Nachdem das Gerät entzündet wurde, können Sie Briketts hinzufügen.

Verwenden Sie hochwertige Holzkohle, um das Gerät zu entzünden, vorzugsweise gemäß EN 1860-. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken, die kaum stauben.



Verschließen Sie den Beutel mit der Holzkohle sorgfältig, bevor Sie ihn lagern. Lagern Sie die Holzkohle immer an einem trockenen Ort, nicht im Keller.



Nicht zuviel Holzkohle in die Kohlenwanne geben (höchstens 50% füllen, höchstens 0.7kg)

### 6.2 Schritt 1: Platzieren des Papiers



Die Hauptschritte sind in Abbildung 1 auf Seite 100 dargestellt.

Damit das QuickStart®-System korrekt funktioniert, müssen Sie das Papier richtig in das Gerät einlegen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Nehmen Sie drei Doppelseiten einer Zeitung. Verwenden Sie stets trockenes Zeitungspapier, vorzugsweise solches, das schon einige Tage alt ist.
- 2 Rollen Sie jedes Blatt diagonal, so dass es wie eine Fackel aussieht. Rollen Sie die Fackeln nicht zu eng.
- 3 Falten Sie ein Ende der Fackel um.
- 4 Nehmen Sie das untere Gitter aus der Schale.

- 5 Legen Sie die Fackeln in das Rohr, mit den gefalteten Enden nach oben.



Platzieren Sie die Fackeln nicht zu tief. Sie müssen das untere Gitter berühren, wenn Sie es wieder in die Schale einsetzen.

- 6 Legen Sie das untere Gitter wieder in die Schale.

### 6.3 Schritt 2: Anzünden des Geräts



Die Hauptschritte sind in Abbildung | auf Seite 100 dargestellt.

Nachdem das Papier platziert wurde, können Sie das Gerät anzünden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Bedecken Sie den Boden der Schale mit Holzkohle (Abb. |a). Tipps:
  - Verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle. Die Schale sollte zu einem Drittel gefüllt sein.
  - Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um das Gerät anzuzünden. Sie können später größere Stücke verwenden.
- 2 Öffnen Sie die Belüftungslöcher unten am Rohr (Abb. |b).
- 3 Nehmen Sie ein langes Streichholz und zünden Sie das Papier durch die Belüftungslöcher an (Abb. |b). Das brennende Papier kann eine starke Rauchbildung entwickeln.



Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lassen Sie es 30 Minuten brennen. Dadurch werden eventuell noch von der Produktion vorhandene Schmierstoffe vom Gerät entfernt.



Legen Sie den Grillrost noch nicht auf das Gerät. Ein leerer Grillrost kann sich verformen, wenn er zu lange Hitze ausgesetzt ist.



Warnung! Verwenden Sie kein Brennsprit oder Benzin, um das Gerät anzuzünden oder erneut zu entfachen. Verwenden Sie ausschließlich Feueranzünder, die mit EN 1860-3 konform sind.

- 4 Sie können mit dem Grillen beginnen, wenn die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist. Das dauert normalerweise etwa 15 Minuten (Abb. |c).

## 7 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

### 7.1 Anpassen der Feuerstärke

Sie können die Stärke des Feuers anpassen, indem Sie die Belüftungslöcher unten am Mittelrohr öffnen oder schließen:

- Je weiter Sie die Löcher öffnen, umso mehr Luft wird vom Rohr angesaugt und umso intensiver brennt das Feuer.
- Je weiter Sie die Löcher schließen, umso weniger Luft wird vom Rohr angesaugt und umso langsamer brennt das Feuer.



Der Luftstrom durch das Rohr und die Entfachung des Feuers werden in Abbildung 3 auf Seite 100 dargestellt.

## 7.2 Verhindern des Verbrennens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen verbrennen

- Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn keine Flammen mehr in der Schale sind. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.
- Vermeiden Sie, dass die Speisen mit übermäßiger Hitze in Berührung kommen. Sie können die Wärme reduzieren, indem Sie die Belüftungslöcher unten am Rohr (teilweise) schließen.

## 7.3 Verhindern des Anhaftens von Speisen

So verhindern Sie, dass Speisen am Grill anhaften:

- Bestreichen Sie die Speisen mithilfe eines Pinsels leicht mit Öl, bevor Sie sie auf den Grill legen. Auch der Grill kann geölt werden.
- Drehen Sie die Speisen nicht zu schnell. Warten Sie, bis sie sich erwärmt haben.


## 7.4 Vermeiden von Stichflammen

Stichflammen sind beim Grillen plötzlich auftretende Flammen. Diese entstehen, wenn Fett oder Marinade heruntertropfen.

Während des Grillens sind einige Stichflammen normal. Zu viele Stichflammen erhöhen jedoch die Temperatur in der Schale und können zur Entzündung von angesammeltem Fett führen. So vermeiden Sie Stichflammen:


- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass die Schale sauber ist. Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett und Marinade vom Fleisch. Außerdem können Sie für fettiges und/oder mariniertes Fleisch eine Grillpfanne verwenden.

## 7.5 Optimale Nutzung der Schale

 Die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten der Schale sind in den Abbildungen 4, 5, 6 und 7 auf Seite 101 dargestellt.

Ihr Gerät wird mit einer Schale abgedeckt. Sie können diese Schale folgendermaßen verwenden:

- Zum Abdecken Ihres Geräts, wenn Sie es nicht verwenden (Abb. 4) Wenn das Gerät mit der Schale abgedeckt ist, können Sie es als Beistelltisch verwenden.
- Als Tablett (Abb. 5). Drehen Sie die Schale um, stellen Sie Getränke oder Snacks darauf und servieren Sie diese Ihren Freunden.
- Zum Reinigen Ihres Grillrosts (Abb. 6). Drehen Sie die Schale um, legen Sie den Grillrost in die Schale und sprühen Sie ihn mit dem Barbecue cleaner ein.

 Decken Sie das Gerät nie mit der Schale ab, solange es noch warm ist. Verwenden Sie das abgedeckte Gerät lediglich als Tisch, nicht als Sitz (Abb. 7).

## 8 PFLEGE DES GERÄTS

### 8.1 Reinigen der Schale



Die Hauptschritte sind in Abbildung 8 auf Seite 102 dargestellt.

Wir empfehlen, die Schale nach jeder Verwendung zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Grillrost entfernen.
- 2 Schließen Sie die Belüftungslöcher unten am Mittelrohr (Abb. 8a).
- 3 Entfernen Sie das untere Gitter aus der Schale und bürsten Sie die Asche in das Rohr (Abb. 8b).
- 4 Heben Sie das Gerät an und schütten Sie die Asche aus dem Mittelrohr in einen Eimer (Abb. 8c).

### 8.2 Reinigen des Grillrosts



Die Hauptschritte sind in Abbildung 6 auf Seite 101 dargestellt.

Wir empfehlen, den Grillrost nach jeder Verwendung mit dem Barbecue cleaner zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Drehen Sie die Schale um und legen Sie den Grillrost in die Schale.
- 2 Sprühen Sie den Schaum auf den Grillrost und lassen Sie ihn eine Weile einwirken.

Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.

- 3 Entfernen Sie den Schaum mit einer Bürste und Wasser.
- 4 Den Grillrost gründlich spülen und gut trocknen lassen.
- 5 Den Grillrost leicht mit Öl einreiben und in Papier einschlagen. Das verhindert die Rostbildung.
- 6 Den Grillrost in einem geschlossenen, trockenen Raum lagern.



Sie können den Grillrost auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für den Grillrost.

### 8.3 Lagern des Geräts

Lagern Sie das Gerät nach jeder Verwendung an einem trockenen Ort (im Haus, unter einem Unterstand...).



Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es lagern. Das verhindert die Rostbildung.

### 8.4 Pflegen von Emaille-, Edelstahl-, Chrom- und schmiedeeisernen Teilen

Das Gerät besteht aus Emaille-, Edelstahl-, Chrom- und schmiedeeisernen Teilen. Jedes dieser Materialien muss unterschiedlich gepflegt werden:

Material	Materialpflege
Emaille	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen.</li><li>• Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist.</li><li>• Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.</li></ul>

## 9 GEWÄHRLEISTUNG

### 9.1 Abgedeckt

Ihr Gerät umfasst eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Beginn des Kaufdatums. Diese Gewährleistung deckt alle Herstellungsfehler ab, vorausgesetzt:

- Sie haben Ihr Gerät entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet, zusammengebaut und gepflegt. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, falsche Montage oder ungeeignete Pflege entstehen, werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Sie können den Kaufbeleg und die eindeutige Seriennummer Ihres Geräts vorlegen. Diese Seriennummer setzt sich aus dem Buchstaben C und 15 Ziffern zusammen. Sie befindet sich:
  - In diesem Handbuch.
  - Auf der Verpackung des Geräts.
  - An der Unterseite des Standfußes.
- Die Qualitätsabteilung von Barbecue prüft, ob die Teile defekt sind und dass sie bei normaler Verwendung, korrekter Montage und geeigneter Pflege beschädigt wurden.

Wird eine der oben genannten Bedingungen nicht erfüllt, haben Sie keinen Anspruch auf Wiedergutmachung. In allen Fällen ist die Gewährleistung auf die Reparatur oder den Austausch der defekten Teile beschränkt.

### 9.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.
- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts (nicht entsprechend den Anweisungen in diesem Handbuch, für kommerzielle Zwecke, als Feuerschale...) verursacht werden.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

Material	Materialpflege
Edelstahl und Chrom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.</li><li>• Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.</li><li>• Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li><li>• Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li></ul>
Grauguss	<ul style="list-style-type: none"><li>• Keinen Ofenreiniger verwenden, nicht in Wasser einweichen und nicht in die Geschirrspülmaschine geben.</li><li>• Mit Barbecue cleaner reinigen:<ul style="list-style-type: none"><li>- Sprühen Sie den Schaum auf das Teil und lassen Sie es einige Minuten einwirken.</li><li>- Entfernen Sie den Schaum mit einer Bürste und Wasser.</li><li>- Das Teil gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li></ul></li><li>• Leicht mit Backöl einreiben, in Papier einschlagen und in einem geschlossenen Raum lagern.</li></ul>



Um zu verhindern, dass sich Rost an den Edelstahlteilen bildet, vermeiden Sie den Kontakt mit Chlor, Salz und Eisen. Wir empfehlen, das Gerät nicht in Küstennähe, in der Nähe von Bahngleisen oder Swimmingpools zu verwenden.



Schäden aufgrund von Nichtbeachtung dieser Anweisungen werden als unsachgemäße Wartung betrachtet und fallen nicht unter die Gewährleistung.

Unter der Explosionsansicht Ihres Geräts (zweiter Teil des Handbuchs) finden Sie eine Liste mit allen Teilen. Diese Liste verwendet auch Symbole für das Material jedes Teils, sodass Sie hier nachschlagen können, wie ein bestimmtes Teil zu pflegen ist. Folgende Symbole werden in der Teileliste verwendet:

Symbol	Material
●	Emaile
▲	Chrom
■	Edelstahl
⬡	Grauguss

### 8.5 Bestellen von Ersatzteilen

Teile, die direkt Feuer oder intensiver Hitze ausgesetzt sind, müssen von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden. So bestellen Sie ein Ersatzteil:

- 1 Schlagen Sie die Referenznummer des gewünschten Teils nach. Sie finden eine Liste aller Referenznummern unter den Explosionsansichten im zweiten Teil dieses Handbuchs und auf [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Wenn Sie Ihr Gerät online registriert haben, werden Sie automatisch auf die korrekte Liste geleitet.

- 2 Bestellen Sie das Ersatzteil an Ihrem Verkaufsort. Sie können Ersatzteile sowohl mit als auch ohne Gewährleistung bestellen.



# ES – GUÍA DEL USUARIO


## 1 REGISTRAR EL APARATO

Gracias por comprar un aparato de Barbecue. Esperamos que disfrute mucho de esta barbacoa.

Para una mejor experiencia con el producto, registre su aparato en [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Solo le tomará unos minutos y puede ser muy beneficioso:

- Tendrá acceso a nuestro servicio posventa personalizado. Le permite, por ejemplo, encontrar rápidamente piezas de repuesto para su aparato o beneficiarse de un servicio de garantía óptimo.
- Podemos ofrecerle información actualizada interesante sobre el producto e indicarle la información y las especificaciones relevantes para su aparato.


 Para obtener más información y para registrar su aparato, consulte [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue respeta su privacidad. No venderemos, distribuiremos ni compartiremos su información con terceros.

## 2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes. La primera es la que está leyendo, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato. La segunda parte comienza en la página 97. Incluye todo tipo de ilustraciones:


- Imágenes ampliadas, listas de piezas y dibujos de montaje de los aparatos descritos en este manual.
- Ilustraciones de apoyo de las instrucciones más importantes de la primera parte del manual.

 Si hay una ilustración disponible para una instrucción en particular, encontrará una referencia a esa ilustración en la instrucción. Estas referencias van precedidas por un icono de lápiz, como el que ve aquí a la izquierda.

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### 3.1 Leer y seguir las instrucciones

Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga siempre las instrucciones detenidamente. Montar o usar el aparato de forma diferente puede provocar incendios y daños materiales.

 Los daños producidos por no seguir las instrucciones (montaje inadecuado, uso indebido, mantenimiento inapropiado...) no están cubiertos por la garantía.

### 3.2 Usar el sentido común

Use el sentido común cuando use el aparato.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡Advertencia! Este aparato alcanza temperaturas muy altas, no lo mueva mientras está usándolo.
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes.
- Mantenga todo material o líquido inflamable, y los objetos solubles alejados del aparato cuando se esté usando.
- ¡Advertencia! Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de un aparato en uso.

- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- ¡Advertencia! No utilice la barbacoa en interiores.

## 3.3 Seleccionar una ubicación adecuada

Use el aparato únicamente al aire libre. Usarlo en interiores, incluso en un garaje o cobertizo, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono.

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

- Asegúrese de que el aparato no esté bajo techo (un porche, refugio...) o debajo de ramas.
- Ponga el aparato sobre una superficie firme y estable. Nunca lo ponga sobre un vehículo en movimiento (un bote, remolque...).



Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.

## 4 CONCEPTOS RECURRENTES

Esta sección incluye definiciones de algunos conceptos menos familiares. Estos conceptos se usan en varios temas del manual.

### 4.1 Sistema de encendido QuickStart®

El aparato está equipado con un sistema de encendido QuickStart®. Este sistema le permite encender el aparato usando únicamente hojas viejas de periódico y una cerilla. No tiene que añadir líquidos ni pastillas de encendido. El sistema también funciona muy rápido: podrá comenzar a cocinar tan solo 15 minutos después de encender el aparato.



Encontrará descripciones paso a paso para usar el sistema QuickStart® en este manual.

### 4.2 Esmalte

Algunas piezas del aparato están cubiertas con una capa de vidrio fundido, llamado esmalte. Este esmalte protege de la corrosión el metal que tiene debajo. El esmalte es un material de alta calidad: es resistente al óxido, no se decolora con las temperaturas elevadas y su mantenimiento es muy fácil.



Como el esmalte es menos flexible que el metal al que cubre, pueden levantarse trozos de esmalte cuando maneje el aparato de forma incorrecta. Para evitar problemas, tenga precaución al montar las piezas esmaltadas y realice siempre el mantenimiento del esmalte como se describe en este manual.

## 5 MONTAR EL APARATO

### 5.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.
- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

## 5.2 Para montar el aparato

- 1 Instale el aparato sobre una superficie plana y limpia.
- 2 Monte el aparato como se muestra en los dibujos de montaje.



Encontrará los dibujos de montaje en la segunda parte de este manual, después de la imagen ampliada de su aparato.



Tenga precaución al montar las piezas esmaltadas. Use las arandelas de fibra que se proporcionan para proteger el esmalte alrededor de los tornillos.



No use ninguna herramienta para montar el aparato. Solo puede usar un destornillador de estrella para ajustar la tensión de las abrazaderas en la parte inferior del tubo central.

## 6 PREPARAR EL APARATO PARA SU USO

*Necesita carbón, papel de periódico seco y una cerilla larga.*

### 6.1 ¿Qué tipo de carbón debo usar?

Encienda siempre su aparato con carbón tradicional, nunca con pastillas. Una vez encendido el aparato, puede añadir pastillas.

Use carbón de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente uno que cumpla la norma EM1860-2. El carbón de buena calidad tiene trozos grandes y brillantes que no levantan mucho polvo.



Cierre bien la bolsa de carbón antes de guardarla. Guárdela siempre en un lugar seco, que no sea una bodega.



No utilice demasiado carbón de leña en la cuba (máx. 50%, máx. 0.7kg).

### 6.2 Paso 1: colocar el papel



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 1 de la página 100.

Para que el sistema QuickStart® funcione correctamente, debe insertar de forma adecuada el papel en el aparato. Proceda como se indica:

- 1 Tome 3 hojas dobles de periódico. Use siempre periódicos que estén secos, preferiblemente de varios días atrás.
- 2 Enrolle cada hoja de papel diagonalmente, para darle una forma similar a una antorcha. No enrolle las antorchas demasiado apretadas.
- 3 Doble una de las puntas de cada antorcha.
- 4 Retire la rejilla inferior del recipiente.
- 5 Ponga las antorchas en el tubo, con las puntas dobladas hacia arriba.



No introduzca las antorchas demasiado. Deberán tocar la parte inferior de la rejilla cuando vuelva a colocarla en el recipiente.

- 6 Vuelva a colocar la rejilla inferior del recipiente.

## 6.3 Paso 2: encender el aparato



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 2 de la página 100.

Una vez colocado el papel, puede encender el aparato. Proceda como se indica:

- 1 Cubra la parte inferior del recipiente con carbón (Fig. 2a).  
Consejos:
  - No use demasiado carbón. Solo debe llenar un tercio del recipiente.
  - Use trozos pequeños de carbón para encender el aparato. Puede añadir pastillas más grandes más tarde.
- 2 Abra los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo (Fig. 2b).
- 3 Tome una cerilla larga y encienda el papel a través de los orificios de entrada de aire (Fig. 2b). El papel ardiendo puede producir abundante humo.



Cuando use el aparato por primera vez, déjelo encendido durante 30 minutos. Esto elimina cualquier grasa restante del proceso de fabricación que haya en el aparato.



No ponga la parrilla en el aparato todavía. Una parrilla vacía puede deformarse si está al calor demasiado tiempo.



¡Advertencia! No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego. Use solo productos de encendido que cumplan la norma EN 1860-3.

- 4 No empiece a cocinar hasta que el carbón vegetal esté cubierto por una fina capa de ceniza. Normalmente, esto tarda aproximadamente 15 minutos (Fig. 2c).

## 7 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

### 7.1 Ajustar la intensidad del fuego

Puede ajustar la intensidad del fuego abriendo y cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo central:

- Cuanto más abra los orificios, más aire entrará y más intenso será el fuego.
- Cuanto más cierre los orificios, menos aire entrará y menos intenso será el fuego.



En la figura 3 de la página 100 se muestra cómo fluye el aire a través del tubo y cómo aviva el fuego.

### 7.2 Evitar que se quemen los alimentos

Para evitar que se quemen los alimentos:

- Nunca comience a cocinar mientras todavía haya llamas en el recipiente. Espere hasta que el carbón esté cubierto por una fina capa de ceniza blanca.
- Evite exponer los alimentos a un calor excesivo. Puede reducir el calor (parcialmente) cerrando los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo.

### 7.3 Evitar que se peguen los alimentos

Para evitar que se peguen los alimentos a la parrilla:

- Use una brocha para extender una capa ligera de aceite sobre los alimentos antes de ponerlos en la parrilla. También puede aplicar el aceite sobre la parrilla.
- No le dé la vuelta a los alimentos demasiado pronto. Déjelos que se cocinen bien primero.

## 7.4 Evitar llamaradas

Las llamaradas son llamas repentinas que se levantan del recipiente cuando está cocinando. Normalmente están causadas por la grasa que gotea o el adobo.

Es normal que se produzcan algunas llamaradas cuando se está cocinando a la parrilla. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden elevar la temperatura del recipiente e incendiar la grasa acumulada. Para evitar las llamaradas:

- Asegúrese de que el recipiente esté limpio antes de empezar a cocinar. Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso.
- Retire el exceso de grasa y adobo de la carne. También puede usar una sartén sobre la parrilla para carne con mucha grasa y/o adobada.

## 7.5 Usar de forma óptima la bandeja



Los diferentes usos de la bandeja se ilustran en las figuras 4, 5, 6 y 7 de la página 101.

Su aparato se cubre con una bandeja. Puede usar esta bandeja:

- Para cubrir su aparato cuando no esté usándolo (Fig. 4). Cuando está cubierto con la bandeja, puede usar el aparato como una mesa auxiliar.
- Como bandeja para servir (Fig. 5). Dele la vuelta a la bandeja, llénela con bebidas o aperitivos y estará listo para servir a sus amigos.
- Para limpiar su parrilla (Fig. 6). Dele la vuelta a la bandeja, coloque la parrilla en la bandeja y rocíela con el Barbecue cleaner.



No ponga nunca la bandeja en el aparato mientras esté caliente. Use el aparato cubierto solo como mesa auxiliar, no se siente nunca sobre él (Fig. 7).

## 8 MANTENIMIENTO DEL APARATO

### 8.1 Limpiar el recipiente



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 8 de la página 102.

Le recomendamos limpiar el recipiente después de cada uso. Proceda como se indica:

- 1 Deje que al aparato enfríe por completo y retire la rejilla.
- 2 Cierre los orificios de entrada de aire en la parte inferior del tubo (Fig. 8a).
- 3 Retire la rejilla inferior del recipiente y cepille las cenizas hacia dentro del tubo (Fig. 8b).
- 4 Levante el aparato y vierta las cenizas del tubo central en un cubo (Fig. 8c).

### 8.2 Limpiar la parrilla



Los pasos principales de esta tarea están ilustrados en la figura 6 de la página 101.

Le recomendamos limpiar la parrilla después de cada uso con el limpiador Barbecue. Proceda como se indica:

- 1 Dele la vuelta a la bandeja y coloque la rejilla en la bandeja.
- 2 Rocíe la espuma sobre la parrilla y déjela actuar un rato.  
La espuma cambiará de color a medida que absorba la suciedad y la grasa.
- 3 Retire la espuma con un cepillo y agua.
- 4 Enjuague abundantemente la parrilla y séquela bien.

5 Frote la parrilla ligeramente con aceite y envuélvala con papel. Eso evita que se oxide.

6 Guarde la parrilla en el interior, en un lugar seco.



También puede limpiar la parrilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. Nunca use limpiadores de horno en la parrilla.

### 8.3 Guardar el aparato

Guarde el aparato en un lugar seco (en interiores, bajo techo...) después de cada uso.



Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de guardarlo. Eso evita que se oxide.

### 8.4 Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo e hierro fundido

El aparato consta de piezas esmaltadas, de acero inoxidable, cromadas y de hierro fundido. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"><li>• No use objetos afilados y no lo golpee contra una superficie dura.</li><li>• Evite el contacto con líquidos fríos mientras todavía está caliente.</li><li>• Puede usar esponjas de metal y detergentes abrasivos.</li></ul>
Acero inoxidable y cromo	<ul style="list-style-type: none"><li>• No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.</li><li>• Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.</li><li>• Utilice una esponja o un paño suave.</li><li>• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li></ul>
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"><li>• No utilice limpiadores de horno, no sumerja en agua ni meta en el lavavajillas.</li><li>• Limpie con Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Rocíe la espuma sobre la pieza y déjela actuar unos minutos.</li><li>- Retire la espuma con un cepillo y agua.</li><li>- Enjuague abundantemente la pieza y séquela bien antes de guardarla.</li></ul></li><li>• Frote ligeramente con aceite de hornear, envuelva con papel y guarde en el interior.</li></ul>



Para evitar la formación de óxido en el acero inoxidable, evite el contacto con cloro, hierro y sal. Le recomendamos no usar el aparato cerca de la costa, de vías del tren ni de piscinas.



Los daños producidos por no seguir estas instrucciones se consideran mantenimiento inapropiado y no están cubiertos por la garantía.

Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del manual), encontrará una lista de todas las piezas de las que consta el aparato. La lista incluye un símbolo del material de cada pieza que le servirá de referencia para comprobar cómo mantener esa pieza en particular. La lista de piezas usa los siguientes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromo
■	Acero inoxidable
⬡	Hierro fundido

## 8.5 Pedir piezas de repuesto

Las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a calor intenso deben reemplazarse de vez en cuando. Para pedir una pieza de repuesto:

- 1 Busque el número de referencia de la pieza que necesita. Encontrará una lista de todos los números de referencia debajo de las imágenes ampliadas en la segunda parte de este manual y en [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Si registró su aparato en línea, le indicaremos automáticamente a la lista correcta.

- 2 Pida las piezas de repuesto en el punto de venta. Puede hacer pedidos de piezas dentro o fuera de garantía.

## 9 GARANTÍA

### 9.1 Cubierto

Su aparato viene con una garantía de dos años desde la fecha de compra. Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación, teniendo en cuenta que:

- Haya usado, montado y mantenido su aparato de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los daños causados por uso incorrecto, montaje indebido o mantenimiento inapropiado no se consideran defectos de fabricación.
- Pueda presentar el recibo y el número de serie exclusivo de su aparato. El número de serie empieza con una C, seguida de 15 números. Lo encontrará en:
  - Este manual.
  - El embalaje del aparato.
  - La parte inferior del pie del aparato.
- El departamento de calidad de Barbecook confirma que las piezas sean defectuosas y que demuestren ser defectuosas bajo un uso normal, un montaje correcto y un mantenimiento apropiado.

Si no se cumple una de las condiciones anteriores, no puede reclamar ninguna forma de compensación. En todos los casos, la garantía se limita a la reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas.

### 9.2 No cubierto

Los siguientes daños y defectos no están cubiertos por la garantía:

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.

- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones realizadas en las piezas premontadas.
- Todos los daños producidos por el abuso o uso incorrecto del aparato (no usarlo de acuerdo a las instrucciones de este manual, usarlo para fines comerciales, usarlo como estufa...).
- Todos los daños derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro... Estos daños no se consideran defectos de fabricación.


# IT - GUIDA ALL'USO


## 1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

Grazie per aver acquistato un barbecue Barbecook! Siamo certi che sarà occasione di numerose e piacevoli grigliate.

Per sfruttare tutte le potenzialità del barbecue, effettuare la registrazione sul sito [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). La procedura richiede pochi minuti e offre grandi benefici:

- Accesso al servizio personalizzato di post-vendita, tramite il quale è possibile, ad esempio, trovare rapidamente i ricambi del barbecue o usufruire della migliore assistenza in garanzia.
- Informazioni su interessanti aggiornamenti dei prodotti e indicazioni sui dati e le specifiche importanti relative al barbecue acquistato.

 Per altre informazioni sulla registrazione del barbecue, visitare il sito [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).


 Barbecook rispetta la privacy dei propri clienti. I dati personali non vengono venduti, distribuiti o condivisi con terzi.

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti. La prima è questa sezione descrittiva. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue. La seconda inizia a pagina 97.

Contiene vari tipi di figure:


- Viste esplose, elenchi di componenti e disegni di montaggio dei vari barbecue descritti in questo manuale.
- Figure che illustrano le istruzioni più importanti contenute nella prima parte del manuale.

 Nel caso in cui sia disponibile una figura relativa a una particolare istruzione, nell'istruzione stessa è indicato il riferimento alla figura. I riferimenti sono preceduti dall'icona della matita, come quella raffigurata qui a sinistra.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il barbecue. Seguire sempre attentamente le istruzioni. In caso di montaggio o uso non conforme possono scatenarsi incendi e verificarsi danni materiali.

 I danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni (montaggio non corretto, uso improprio, manutenzione inadeguata...) non sono coperti dalla garanzia.

### 3.2 Il buon senso prima di tutto

Quando si utilizza il barbecue è necessario applicare il buon senso:

- Quando il barbecue è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- Attenzione! Il barbecue raggiunge temperature molto elevate e non deve essere spostato durante l'utilizzo.
- Per toccare le parti calde è necessario indossare protezioni adeguate.


- Quando il barbecue è acceso, non avvicinare materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Attenzione! Tenere bambini e animali domestici a distanza dal barbecue acceso.
- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino al barbecue acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Attenzione! Non utilizzare in luoghi chiusi.

### 3.3 Scelta della giusta posizione

Usare il barbecue solo all'aperto. L'uso al chiuso, anche se in un garage o in capanno, potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio.

Per posizionare il barbecue all'aperto:

- Non posizionare il barbecue sotto una sporgenza (un balcone, una tettoia, ecc.) o sotto a del fogliame.
- Appoggiare il barbecue su una superficie solida e stabile. Non posizionarlo mai su un veicolo in movimento (una barca, un rimorchio, ecc.).


 Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare il barbecue nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.

## 4 CONCETTI RICORRENTI

In questa sezione sono riportate le definizioni di alcuni concetti poco comuni, utilizzati in varie sezioni di questo manuale.


### 4.1 Sistema di accensione QuickStart®

Il barbecue è dotato del sistema di accensione QuickStart® che permette di accendere il barbecue usando solo qualche foglio di giornale e un fiammifero. Non sono necessari fluidi accendigrill o accendini. Il sistema è anche molto rapido: dopo solo 15 minuti dall'accensione si può iniziare a grigliare.

 La procedura dettagliata per l'uso del sistema QuickStart® è riportata nelle pagine seguenti del manuale.

### 4.2 Superfici smaltate

Alcune parti del barbecue sono rivestite da uno strato vetrificato, chiamato smalto. La smaltatura protegge il metallo sottostante dalla corrosione. Il materiale dello smalto possiede eccellenti qualità: resiste alla ruggine, non scolorisce alle alte temperature e facilita notevolmente la manutenzione.

 Il rivestimento smaltato ha minore flessibilità del metallo sottostante e si potrebbe scheggiare se il barbecue non viene trattato correttamente. Si consiglia di prestare la massima attenzione nel montaggio delle parti smaltate e di eseguire la manutenzione come descritto nel seguito del presente manuale.



## 5 MONTAGGIO DEL BARBECUE

### 5.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica al barbecue. Le modifiche sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.
- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio del barbecue. I danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

### 5.2 Montaggio del barbecue

- 1 Poggiare il barbecue su una superficie piatta e pulita.
- 2 Eseguire il montaggio come mostrato nei disegni.



I disegni di montaggio sono riportati nella seconda parte del manuale, dopo la vista esplosa del barbecue.



Montare le parti smaltate procedendo con cautela. Usare le rondelle in fibra in dotazione per proteggere la smaltatura intorno alle viti.



Per montare il barbecue non servono utensili. Può essere utile un cacciavite a croce per regolare la tensione dei ganci sul fondo del tubo centrale.

## 6 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

*Servono carbone, fogli di giornale asciutti e un fiammifero lungo*

### 6.1 Carbone da utilizzare

Accendere sempre il barbecue con la carbonella, non usare mai le mattonelle di carbone (briquette). Quando il barbecue è acceso è possibile aggiungere le mattonelle di carbone.

Usare carbone di buona qualità per accendere il barbecue, preferibilmente quello conforme alla normativa EN 1860-2. Il carbone di buona qualità è composto da grandi ciocchi lucidi e non crea molta polvere.



Chiudere adeguatamente il sacco di carbone prima di riporlo. Conservarlo sempre in un luogo asciutto e non tenerlo in cantina.



Non mettere troppa carbonella nel braciere. Riempirlo a metà al massimo (50%, max. 0.7kg).

### 6.2 Passo 1: inserimento della carta



I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella figura 1 a pagina 100.

Affinché il sistema QuickStart® funzioni correttamente, la carta deve essere inserita nel barbecue nel modo corretto. Procedere nel modo seguente:

- 1 Utilizzare tre pagine doppie di un giornale. Il giornale deve essere asciutto, preferibilmente non molto vecchio.
- 2 Arrotolare ciascuna pagina in diagonale formando dei cilindri. I cilindri non devono essere troppo stretti.
- 3 Piegare l'estremità di ciascun cilindro.
- 4 Rimuovere la griglia inferiore dal braciere.
- 5 Inserire i cilindri nel tubo, con le estremità piegate rivolte in alto.



Non spingere i cilindri troppo a fondo. Devono comunque rimanere a contatto con la griglia inferiore quando viene rimontata nel braciere.

- 6 Rimontare la griglia inferiore sul braciere.

## 6.3 Passo 2: accensione del barbecue



I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella figura 2 a pagina 100.

Dopo aver inserito la carta, è possibile accendere il barbecue. Procedere nel modo seguente:

- 1 Coprire il fondo del braciere con il carbone (Fig.°2a).  
Suggerimenti:
  - Non usare troppo carbone. Riempire il braciere solo per un terzo.
  - Per l'accensione del barbecue usare ciocchi di carbone piccoli. Quelli grandi vanno aggiunti successivamente.
- 2 Aprire i fori di ventilazione sul fondo del tubo (Fig.°2b).
- 3 Usare un fiammifero lungo per accendere la carta attraverso i fori di ventilazione (Fig.°2b). La carta che brucia può causare parecchio fumo.



Quando si accende il barbecue per la prima volta, lasciar bruciare per 30 minuti. Questa operazione consente di rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione.



Attendere prima di posizionare la griglia sul barbecue. La griglia vuota potrebbe deformarsi se tenuta troppo tempo al caldo.



Attenzione! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere! Usare solo fiammiferi conformi alla normativa EN 1860-3.

- 4 Quando il carbone si ricopre di un sottile strato di cenere bianca, è possibile iniziare a cuocere. Normalmente occorrono 15 minuti (Fig.°2c).

## 7 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 7.1 Regolazione dell'intensità del fuoco

È possibile regolare l'intensità del fuoco aprendo e chiudendo i fori di ventilazione sul fondo del tubo centrale:

- Aumentando l'apertura dei fori viene aspirata una quantità di aria superiore all'interno del tubo e l'intensità della fiamma aumenta.
- Chiudendo i fori la quantità di aria aspirata nel tubo diminuisce e la fiamma è meno intensa.



Il movimento del flusso d'aria nel tubo e la sua azione sul fuoco sono illustrati nella Figura°3 a pagina°100.

### 7.2 Come evitare di bruciare i cibi

Per evitare di bruciare i cibi:

- Non iniziare mai la cottura sulla griglia se nel braciere ci sono ancora le fiamme. Attendere fino a quando il carbone è ricoperto da un sottile strato di cenere bianca.
- Non esporre i cibi a calore eccessivo. Per diminuire il calore, chiudere (parzialmente) i fori di ventilazione sul fondo del tubo.

### 7.3 Come evitare che i cibi si attacchino

Per evitare che i cibi si attacchino alla griglia:

- Ungerli leggermente con un pennellino prima di appoggiarli sulla griglia. È possibile spennellare anche la stessa griglia.
- Non girare troppo spesso i cibi. Attendere che si scaldino.

## 7.4 Per evitare le vampate

Le vampate sono fiamme alte e improvvise che salgono dal braciere mentre si sta grigliando. Sono provocate in genere dal gocciolamento del grasso o della marinatura.

Durante l'utilizzo del barbecue, alcune vampate sono normali. Tuttavia se le vampate sono eccessive, la temperatura nel braciere aumenta e il grasso accumulato potrebbe prendere fuoco. Per evitare le vampate:

- Prima di iniziare a grigliare verificare che il braciere sia pulito. Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere l'eccesso di grasso e di marinatura dalla carne. Per le carni grasse e/o marinate si può usare anche una teglia da barbecue.

## 7.5 Uso ottimale del ripiano



I diversi modi di utilizzare il ripiano sono illustrati nelle Figure 4, 5, 6 e 7 a pagina 101.

Il barbecue è coperto dal ripiano. Questo ripiano può essere utilizzato:

- Per proteggere il barbecue quando non è in funzione (Fig. 4). Con la copertura del ripiano, il barbecue può fungere da tavolino.
- Come un vassoio (Fig. 5). Capovolgere il ripiano, appoggiarci bevande o snack ed è pronto per servire gli ospiti.
- Per pulire la griglia (Fig. 6). Capovolgere il ripiano, inserire la griglia sul ripiano e spruzzarla con il Barbecue cleaner.



Non appoggiare mai il ripiano sul barbecue mentre è ancora caldo. Usare il barbecue ricoperto con il ripiano come tavolino, e mai per sedersi sopra (Fig. 7).

## 8 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

### 8.1 Pulizia del braciere



I passi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 8 a pagina 102.

Si consiglia di pulire il braciere dopo ogni utilizzo. Procedere nel modo seguente:

- 1 Lasciar freddare completamente il barbecue e rimuovere la griglia.
- 2 Chiudere i fori di ventilazione sul fondo del tubo centrale (Fig. 8a).
- 3 Rimuovere la griglia inferiore dal braciere e spazzolare la cenere dentro al tubo (Fig. 8b).
- 4 Sollevare il barbecue e versare la cenere dal tubo centrale in un secchio (Fig. 8c).

### 8.2 Pulizia della griglia



I passaggi principali di questa operazione sono illustrati nella Figura 6 a pagina 101.

Si consiglia di pulire la griglia dopo ogni utilizzo con Barbecue cleaner. Procedere nel modo seguente:

- 1 Capovolgere il ripiano e inserire la griglia sul ripiano.
- 2 Spruzzare la schiuma sulla griglia e lasciarla agire per qualche minuto.

La schiuma si scolorisce perché si impregna di sporco e grasso.

- 3 Rimuovere la schiuma con una spazzola morbida e acqua.
- 4 Sciacquare abbondantemente la griglia e asciugarla bene.

- 5 Strofinare leggermente la griglia con olio e avvolgerla con della carta. Si eviterà così la formazione di ruggine.

- 6 Riporre la griglia al chiuso, in un ambiente asciutto.



Per la pulizia si può utilizzare anche un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Non usare mai pulitori per forno sulla griglia.

### 8.3 Conservazione del barbecue

Quando non lo si utilizza, riporre il barbecue in un luogo asciutto (al chiuso, sotto una tettoia, ecc.).



Prima di riporre il barbecue verificare che sia perfettamente asciutto. Si eviterà così la formazione di ruggine.

### 8.4 Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e in ghisa

Il barbecue è composto da parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e in ghisa. Ciascun materiale richiede un diverso tipo di manutenzione:

Materiale	Manutenzione da eseguire
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare oggetti appuntiti e non battere contro le superfici dure.</li><li>• Evitare il contatto con liquidi freddi quando la superficie è ancora calda.</li><li>• È possibile usare spugne e detersivi abrasivi.</li></ul>
Acciaio inossidabile e cromature	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detersivi per metalli.</li><li>• Usare detersivi delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li><li>• Pulire con una spugna morbida o un panno.</li><li>• Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>
Ghisa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non usare pulitori per forni, non far penetrare acqua e non mettere in lavastoviglie.</li><li>• Pulire con Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Spruzzare la schiuma sulla parte e lasciarla agire per qualche minuto.</li><li>- Rimuovere la schiuma con una spazzola morbida e acqua.</li><li>- Sciacquare abbondantemente e asciugare bene prima di riporre.</li></ul></li><li>• Strofinare leggermente con olio di cottura, avvolgere con carta e riporre al chiuso.</li></ul>



Per evitare la formazione di ruggine sull'acciaio inossidabile, si consiglia di evitare contatti con cloro, sale e materiali ferrosi. Non usare il barbecue nelle vicinanze del mare, di ferrovie o di piscine.



Gli eventuali danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni vengono considerati come manutenzione non corretta e non sono coperti dalla garanzia.

Nella seconda parte del manuale, sotto alla vista esplosa del barbecue, è riportato un elenco di tutti i componenti. Nell'elenco appaiono anche i simboli che identificano il materiale di ciascun componente. Può quindi essere utilizzato per verificare come eseguire la manutenzione delle singole parti. Per l'elenco delle parti si usa la seguente simbologia:

Simbolo	Materiale
●	Superfici smaltate
▲	Cromature
■	Acciaio inossidabile
⬡	Ghisa

## 8.5 Ordinazione di ricambi

Le parti esposte direttamente al fuoco o al calore intenso vanno sostituite di tanto in tanto. Per ordinare un ricambio:

- 1 Cercare il numero di riferimento del ricambio necessario. I numeri di riferimento sono riportati nell'elenco sotto alle viste esplose nella seconda parte del manuale e sul sito [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Se è stata effettuata la registrazione online del barbecue acquistato, si verrà automaticamente guidati all'elenco corrispondente.

- 2 Ordinare i ricambi presso il proprio rivenditore. È possibile ordinare i ricambi sia in garanzia che fuori garanzia.

## 9 GARANZIA

### 9.1 Difetti coperti

Il barbecue è coperto da una garanzia di due anni, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, a condizione che:

- Uso, montaggio e manutenzione vengano eseguiti secondo le istruzioni del presente manuale. I danni provocati da uso improprio, montaggio non corretto o manutenzione non sufficiente non sono considerati difetti di fabbricazione.
- Si presenti la ricevuta d'acquisto e il numero di serie univoco del barbecue. Il numero di serie inizia con una C seguita da 15 cifre. Si trova:
  - Nel presente manuale.
  - Sull'imballo del barbecue.
  - Sul fondo del piedistallo del barbecue.
- Il Reparto qualità di Barbecook verificherà l'eventuale presenza di difetti e, in tal caso, che il barbecue sia stato montato e utilizzato correttamente e che sia stata eseguita un'adeguata manutenzione.

In mancanza di una delle condizioni suddette, i danni saranno a carico del cliente. In tutti i casi la garanzia si limita alla riparazione o alla sostituzione della parte/delle parti difettose.

### 9.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento...) delle parti esposte direttamente alle fiamme o a calore intenso. È normale sostituire queste parti di tanto in tanto.

- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficiente, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni provocati da uso improprio e abuso del barbecue (uso diverso da quanto indicato nelle istruzioni del presente manuale, uso a fini commerciali, uso come braciere...).
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.



# PT - MANUAL DO UTILIZADOR

## 1 REGISTAR O APARELHO

Agradecemos pela sua aquisição de um Barbecuecoo aparelho! Temos a certeza de que lhe irá proporcionar imensos momentos felizes em seus churrascos.

Para otimizar a sua experiência, registre o seu aparelho em [www.barbecuecoo.com](http://www.barbecuecoo.com). Demora apenas alguns minutos e traz alguns benefícios significativos:

- Obtém acesso ao nosso serviço pós-vendas personalizado. Isto permite-lhe, por exemplo, encontrar rapidamente peças sobresselentes para o seu aparelho ou beneficiar de um serviço de garantia otimizado.
- Podemos informá-lo sobre atualizações interessantes de produtos e direcioná-lo até à informação de produtos e especificações relevantes para o seu aparelho.



Para mais informações sobre como registar o seu aparelho consulte [www.barbecuecoo.com](http://www.barbecuecoo.com).



Barbecuecoo respeita a sua privacidade. Os seus dados não serão vendidos, distribuídos ou partilhados com terceiros.

## 2 ACERCA DO PRESENTE MANUAL

O presente manual é composto por duas partes. A primeira parte é aquela que está agora a ler. Inclui instruções para a montagem, utilização e manutenção do seu aparelho. A segunda parte começa na página 97. Inclui todo o tipo de ilustrações:

- Vistas expandidas, listas de peças e desenhos de montagem dos aparelhos descritos neste manual.
- Ilustrações que suportam as instruções mais importantes da primeira parte do manual.



Se existir uma ilustração disponível para uma instrução em particular encontra uma referência a essa ilustração na instrução. Estas referências são precedidas pelo ícone de um lápis, como o que vê aqui à esquerda.

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### 3.1 Leia e siga as instruções

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho. Siga sempre cuidadosamente as instruções. A montagem ou utilização do aparelho de forma diferente ao indicado pelas instruções pode causar incêndios e danos materiais.



Os danos causados pelo incumprimento das instruções (montagem imprópria, utilização incorreta, manutenção inadequada...) não estão cobertos pela garantia.

### 3.2 Usar de senso comum

Utilize de bom senso quando trabalhar com o aparelho:

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a sua utilização.
- Aviso! O aparelho fica extremamente quente; não o desloque durante a utilização.
- Utilize uma proteção adequada quando manusear peças quentes.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos dissolúveis afastados de um aparelho em utilização.

- Aviso! Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho em utilização.
- Mantenha um balde de água ou areia à mão quando utilizar o aparelho, especialmente em dias muito quentes e em áreas secas.
- Aviso! Não o utilize dentro de casa.

## 3.3 Selecione um local apropriado

Utilize o aparelho apenas ao ar livre. A utilização do aparelho em espaços interiores, mesmo que numa garagem ou barracão pode causar envenenamento por monóxido de carbono.

Quando selecionar um local ao ar livre:

- Certifique-se de que o aparelho não está sob uma estrutura suspensa (um alpendre, um abrigo...) ou sob folhagem.
- Coloque o aparelho numa superfície firme e estável. Nunca coloque o aparelho num veículo em movimento (um barco, um atrelado...).



De modo a evitar a formação de ferrugem no aço inoxidável, evite o contacto com cloro, sal e ferro. Recomendamos que não utilize o aparelho junto da linha costeira, junto de linhas férreas ou junto de piscinas.

## 4 CONCEITOS RECORRENTES

Esta parte inclui definições de alguns conceitos menos familiares. Estes conceitos são utilizados em diversos tópicos do manual.

### 4.1 Sistema de acendimento QuickStart®

O aparelho está equipado com um sistema de acendimento QuickStart®. Este sistema permite-lhe acender o seu aparelho utilizando nada além de jornal e um fósforo. Não tem de adicionar quaisquer líquidos de ignição ou acendalhas. O sistema também funciona muito rapidamente: pode começar a grelhar apenas 15 minutos após acender o aparelho.



Pode encontrar instruções detalhadas de utilização do sistema QuickStart® mais à frente neste manual.

### 4.2 Esmalte

Algumas peças do aparelho estão cobertas com uma camada de vidro fundido, denominado esmalte. Este esmalte protege o metal subjacente contra corrosão. O esmalte é um material de elevada qualidade: é resistente a ferrugem, não desaparece sob a influência de temperaturas altas e é muito fácil de manter.



Devido ao facto de o esmalte ser menos flexível do que o metal coberto, é possível que pedaços de esmalte lasquem quando manuseia o aparelho de forma incorreta. De modo a evitar problemas, tenha cuidado quando estiver a montar peças esmaltadas e mantenha sempre o esmalte conforme descrito mais adiante no presente manual.

## 5 MONTAR O APARELHO

### 5.1 Instruções de segurança

- Não modifique o aparelho quando estiver a montá-lo. É muito perigoso e não é permitido alterar peças do aparelho.
- Siga sempre cuidadosamente as instruções de montagem.
- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados pela montagem imprópria não são cobertos pela garantia.

### 5.2 Para montar o aparelho

- 1 Coloque o aparelho numa superfície plana e limpa.
- 2 Monte o aparelho conforme ilustrado nos desenhos de montagem.



Os desenhos de montagem encontram-se na segunda parte do presente manual, após a vista expandida do seu aparelho.



Tenha cuidado quando montar peças esmaltadas. Utilize as anilhas de fibra fornecidas para proteger o esmalte em redor dos parafusos.



Não utilize quaisquer ferramentas para montar o aparelho. Apenas pode utilizar uma chave de fendas cruzada para ajustar a tensão nos cliques na parte inferior do tubo central.

## 6 PREPARAR O APARELHO

*Precisa de carvão, papel de jornal seco e um fósforo comprido.*

### 6.1 Que tipo de carvão devo usar?

Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Assim que o aparelho estiver aceso pode adicionar briquetes.

Utilize carvão de boa qualidade para acender o aparelho, preferencialmente em conformidade com a norma EN 1860-2. O carvão de boa qualidade é composto por blocos grandes e brilhantes e não largam muito pó.



Feche o seu saco de carvão adequadamente antes de guardá-lo. Guarde-o sempre num local seco, não o guarde numa cave.



Não ponha demasiado carvão no recipiente (no máximo 50%, no máximo 0.7kg).

### 6.2 Passo 1: colocar o papel



Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 1, na página 100.

Para um funcionamento apropriado do sistema QuickStart®, tem de colocar o papel corretamente no aparelho. Proceda do seguinte modo:

- 1 Pegue em três folhas duplas de jornal. Utilize sempre jornal seco, preferencialmente com alguns dias.
- 2 Enrole cada folha de papel na diagonal, em forma de tocha. Não enrole as tochas demasiado apertadas.
- 3 Dobre uma das extremidades de cada tocha.
- 4 Remova a grelha inferior da taça.
- 5 Coloque as tochas no tubo, com as extremidades dobradas para cima.



Não coloque as tochas demasiado fundas. Estas têm ainda assim de tocar na grelha inferior quando a coloca na taça.




- 6 Volte a colocar a grelha inferior na taça.

## 6.3 Passo 2: acender o aparelho



Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 2, na página 100.

Assim que o jornal estiver colocado, pode acender o seu aparelho. Proceda do seguinte modo:

- 1 Cubra a parte inferior da taça com carvão (Fig. 2a). Dicas:
  - Não utilize demasiado carvão. Apenas um terço da taça deve ser cheio.
  - Utilize pedaços pequenos de carvão para acender o aparelho. Pode adicionar blocos maiores posteriormente.
- 2 Abra os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo (Fig. 2b).
- 3 Pegue num fósforo comprido e acenda o papel através dos orifícios de fornecimento de ar (Fig. 2b). O jornal em chamas pode causar fumo denso.
  -  Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o funcionar aceso durante 30 minutos. Isto remove quaisquer massas lubrificantes de fabrico residuais do aparelho.
  -  Não coloque ainda o grelhador no aparelho. Um grelhador vazio pode deformar quando mantido no calor durante muito tempo.
  -  Aviso! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o aparelho! Utilize acendalhas apenas em conformidade com a norma EN 1860-3.
- 4 Pode começar a grelhar quando o carvão estiver coberto com uma camada fina de cinzas brancas. Normalmente isso demora cerca de 15 minutos (Fig. 2c).

## 7 DICAS E CONSELHOS ÚTEIS

### 7.1 Ajustar a intensidade da chama

Pode ajustar a intensidade da chama ao abrir e fechar os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo central:

- Quanto mais abrir os orifícios mais ar é sugado para o tubo e mais intensa se tornará a chama.
- Quanto mais fechar os orifícios menos ar é sugado para o tubo e menos intensa se tornará a chama.



O modo como o ar flui pelo tubo e ventila a chama é ilustrado na Figura 3, na página 100.

### 7.2 Evitar que os alimentos queimem

Para evitar que os alimentos queimem:

- Nunca comece a grelhar quando ainda existirem chamas na taça. Aguarde que o carvão fique coberto por uma fina camada de cinza branca.
- Evite expor os seus alimentos ao calor excessivo. Pode reduzir o calor se fechar (parcialmente) os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo.

## 7.3 Evitar que os alimentos fiquem agarrados

Para evitar que os alimentos fiquem agarrados à grelha:

- Unte os alimentos com óleo utilizando um pincel antes de colocá-los na grelha. Também pode olear o próprio grelhador.
- Não vire os alimentos muito rapidamente. Deixe-os primeiramente apanharem algum calor.

## 7.4 Evitar chamas descontroladas:

As acendilhas são chamas repentinas que causam faísca a partir da taça quando está a grelhar. Geralmente são causadas pela queda de gordura ou marinada.

Quando estiver a grelhar, é natural que ocorram algumas chamas descontroladas. Contudo, demasiadas chamas descontroladas aumentam a temperatura na taça e podem incendiar gordura acumulada. Para evitar chamas descontroladas:


- Certifique-se de que a taça está limpa antes de começar a grelhar. Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização.
- Remova o excesso de gordura e marinada da carne. Também pode utilizar uma frigideira para grelhar carne gordurosa e/ou marinada.

## 7.5 Otimizar a utilização do tabuleiro

As possíveis utilizações do tabuleiro encontram-se ilustradas nas Figuras 4, 5, 6 e 7 da página 101.

O aparelho está coberto com um tabuleiro. Pode utilizar este tabuleiro para:

- Cobrir o aparelho quando não estiver a utilizá-lo (Fig. 4). Quando o aparelho está coberto com o tabuleiro, pode utilizá-lo como mesa de apoio.
- Tabuleiro de servir (Fig. 5). Vire o tabuleiro ao contrário e pode utilizá-lo para servir bebidas e aperitivos aos seus amigos.
- Limpar a grelha (Fig. 6). Vire o tabuleiro ao contrário, coloque a grelha no tabuleiro e pulverize-a com o Barbecue cleaner.

 Nunca coloque o tabuleiro sobre o aparelho enquanto este estiver quente. Pode utilizar o aparelho como mesa de apoio, mas nunca se sente nele (Fig. 7).

## 8 MANUTENÇÃO DO APARELHO

### 8.1 Limpar a taça

Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 8, na página 102.

Recomendamos que limpe o aparelho após cada utilização. Proceda do seguinte modo:

- 1 Permita que o aparelho arrefeça totalmente e remova a grelha.
- 2 Feche os orifícios de fornecimento de ar na parte inferior do tubo central (Fig. 8a).
- 3 Remova a grelha inferior da taça e varra as cinzas para o tubo (Fig. 8b).
- 4 Levante o aparelho e verta as cinzas do tubo central para um balde (Fig. 8c).

### 8.2 Limpar o grelhador



Os passos principais desta tarefa estão ilustrados na Figura 6, na página 101.

Recomendamos que limpe a grelha após cada utilização, com o Barbecue cleaner. Proceda do seguinte modo:

- 1 Vire o tabuleiro ao contrário e coloque a grelha no tabuleiro.
- 2 Pulverize a espuma na grelha e deixe-a atuar durante algum tempo.

A espuma descolora à medida que absorve a sujidade e as gorduras.

- 3 Remova a espuma com uma escova de cerdas e água.
- 4 Enxágue bem a grelha e seque-a bem.
- 5 Esfregue levemente a grelha com óleo alimentar e envolva com papel. Isto previne a formação de pó.
- 6 Guarde a grelha num espaço interior e seco.



Também pode limpar o grelhador com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca utilize limpa-fornos no grelhador.

### 8.3 Guardar o aparelho

Guarde o aparelho num local seco (em espaços interiores, sob um abrigo...) após cada utilização.



Certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de guardá-lo. Isto previne a formação de pó.

### 8.4 Manutenção das peças esmaltadas, peças de inox, peças cromadas e peças de ferro fundido

O aparelho é composto por peças esmaltadas, peças de aço inoxidável, peças cromadas e peças de ferro fundido. Cada material tem de ser mantido de forma diferente:

Material	Como manter este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não utilize objetos afiados e não bata contra uma superfície dura.</li><li>• Evite o contacto com líquidos frios quando ainda estiver quente.</li><li>• Pode utilizar esponjas de metal e detergentes abrasivos.</li></ul>
Aço inoxidável e cromado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou de metal.</li><li>• Utilize detergentes suaves e deixe-os atuar no aço.</li><li>• Utilize uma esponja ou pano macios.</li><li>• Enxágue bem após limpar e seque bem antes de guardar.</li></ul>
Ferro fundido	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não limpe com produtos de limpeza de fornos, não ponha de molho em água, nem coloque na máquina de lavar loiça.</li><li>• Limpe com o produto Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Pulverize a espuma sobre a peça e deixe atuar durante alguns minutos.</li><li>- Remova a espuma com uma escova de cerdas e água.</li><li>- Enxágue bem a peça e deixe secar bem antes de guardar.</li></ul></li><li>• Esfregue levemente com óleo alimentar, envolva com papel e guarde num espaço interior.</li></ul>



De modo a evitar a formação de ferrugem no aço inoxidável, evite o contacto com cloro, sal e ferro. Recomendamos que não utilize o aparelho junto da linha costeira, junto de linhas férreas ou junto de piscinas.



Os danos causados pelo incumprimento destas instruções são considerados como manutenção inadequada e não são cobertos pela garantia.

Por baixo da vista expandida do seu aparelho (segunda parte do manual) encontra uma lista com todas as peças que compõem o aparelho. Esta lista inclui um símbolo que especifica o material de cada peça, pelo que pode utilizá-la para verificar como tem de manter uma peça em particular. A lista de peças utiliza os seguintes símbolos:

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromado
■	Aço inoxidável
⬡	Ferro fundido

## 8.5 Encomendar peças sobresselentes

As peças diretamente expostas a chama ou calor intenso têm de ser substituídas esporadicamente. Para encomendar uma peça sobresselente:

- 1 Consulte o número de referência da peça que necessita. Pode encontrar uma lista de todos os números de referência por baixo das vistas expandidas na segunda parte deste manual e em [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Se registou o seu aparelho online será automaticamente direcionado para a lista correta.

- 2 Encomende a peça sobresselente no seu ponto de venda. Pode encomendar peças tanto ao abrigo da garantia como fora desta.

## 9 GARANTIA

### 9.1 Coberto

O seu aparelho é fornecido com uma garantia de dois anos, a qual entra em vigor a partir da data de aquisição. Esta garantia cobre todas as anomalias de fabrico, desde que:

- tenha utilizado, montado e mantido o seu aparelho de acordo com as instruções do presente manual. Os danos causados pela utilização incorreta, montagem incorreta ou manutenção inadequada não são considerados como anomalias de fabrico.
- Pode apresentar o recibo e o número de série único do seu aparelho. Este número de série começa por um C, seguido de 15 algarismos. Pode encontrá-lo:
  - Neste manual.
  - Na embalagem do aparelho.
  - Na parte inferior da base do aparelho.
- O Barbecue departamento da qualidade confirma que as peças estão anómalas e que foram demonstraram estarem anómalas mediante utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

Se uma das condições acima não for cumprida, não pode reclamar qualquer tipo de contributo. Em todo o caso, a garantia limita-se à reparação ou substituição da(s) peça(s) anómala(s).

### 9.2 Não coberto

Os seguintes danos e anomalias não estão cobertos pela garantia:

- Desgaste normal (ferrugem, distorção, descoloração...) das peças diretamente expostas ao fogo ou calor intenso. É normal substituir estas peças esporadicamente.
- Irregularidades visuais inerentes ao processo de fabrico. Estas irregularidades não são consideradas como anomalias de fabrico.
- Todos os danos causados por manutenção inadequada, armazenamento incorreto, montagem imprópria ou modificações efetuadas em peças pré-montadas.
- Todos os danos causados por utilização incorreta do aparelho (não utilizado de acordo com as instruções constantes neste manual, utilizá-lo para fins comerciais, utilizá-lo como fogueira...).
- Todos os danos consequentes causados por utilização descuidada ou não-conforme do aparelho.
- Ferrugem ou descoloração causadas por influências externas, a utilização de detergentes agressivos, exposição ao cloro... Estes danos não são considerados como anomalias de fabrico.


# SV - BRUKSANVISNING


## 1 REGISTRERA DIN PRODUKT

Tack för att du köpt en produkt från Barbecook! Vi är övertygade om att den kommer att bereda dig många lyckliga stunder av grillning.

För att optimera din upplevelse, registrera din produkt på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Det tar endast några minuter och ger några viktiga fördelar:

- Du får åtkomst till vår personanpassade tjänst för efterförsäljning. Det gör att du, till exempel, snabbt kan hitta reservdelar till din produkt eller dra fördel av en optimal garantiservice.
- Vi kan ge dig information om intressanta produktuppdateringar och hänvisa dig till den produktinformation och specifikation som är relevant för din produkt.


 För mer information om att registrera din produkt, se [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respekterar din integritet. Dina data kommer inte att säljas eller distribueras till eller delas med tredje parter.

## 2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar. Den första delen är den du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt. Den andra delen börjar på sidan 97. Den innehåller olika sorters illustrationer:


- Sprängskisser, reservdelslistor och monteringsritningar för produkten som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Bilder som understödjer de mest viktiga instruktionerna i bruksanvisningens första del.

 Om det finns en bild tillgänglig för en särskild instruktion kommer du att finna en referens till den bilden i instruktionen. Dessa referenser föregås av en pennikon, samma som den du ser här till vänster.

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 3.1 Läs och följ instruktionerna

Läs instruktionerna innan du använder produkten. Följ alltid instruktionerna noggrant. Att montera eller använda produkten på annat sätt kan orsaka bränder eller materiell skada.

 Skador som orsakas av att instruktionerna inte följts (oriktig montering, felaktig användning, otillräckligt underhåll...) omfattas inte av garantin.

### 3.2 Använd sunt förnuft

Använd sunt förnuft vid arbete med produkten:

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- Varning! Produkten kan bli mycket varm. Flytta den inte under användning.
- Använd lämpligt skydd vid hantering av varma delar.
- Håll antändliga material, antändliga vätskor och lösliga föremål borta från produkten när den används.
- Varning! Håll barn och husdjur borta från en produkt som används.


- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- Varning! Använd inte grillen inomhus.

## 3.3 Välja en lämplig plats

Använd produkten endast utomhus. Användning av den inomhus, även i ett garage eller skjul kan orsaka koloxidförgiftning.

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

- Tillse att produkten inte befinner sig under en överhängande konstruktion (veranda, skydd...) eller under bladverk.
- Ställ produkten på en fast och stabil yta. Ställ den aldrig på ett fordon i rörelse (en båt, ett släp...).


 För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.

## 4 ÅTERKOMMANDE BEGREPP

Denna del innehåller definitioner av några begrepp som är mindre bekanta. Dessa begrepp används i flertalet beskrivningar i bruksanvisningen.


### 4.1 QuickStart® tändsystem

Produkten är utrustad med tändsystemet QuickStart®. Detta system låter dig tända din produkt genom att endast använda lite gammalt tidningspapper och en tändsticka. Du behöver inte tillsätta några tändvätskor eller tändblock. Detta system fungerar också väldigt snabbt: Efter endast 15 minuter från det produkten tänts kan du börja grilla.

 Du finner steg-för-steg-instruktioner över hur QuickStart®-systemet används längre fram i denna bruksanvisning.

### 4.2 Emalj

En del av produkten är täckt av ett lager med smält glas som kallas emalj. Denna emalj skyddar den underliggande metallen från korrosion. Emalj är ett högkvalitativt material: Det är motståndskraftigt mot rost, bleknar inte av påverkan från höga temperaturer och är väldigt enkelt att underhålla.

 Eftersom emaljen är mindre flexibel än metallen den täcker, kan bitar av emalj lossna när du inte hanterar produkten korrekt. För att undvika problem, var försiktig vid montering av emaljerade delar och underhåll alltid emaljen enligt hur det beskrivs längre fram i denna bruksanvisning.

## 5 MONTERA PRODUKTEN

### 5.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifiera inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra produktens delar.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.
- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.



## 5.2 Att montera produkten

- 1 Lägga produkten på en plan och ren yta.
- 2 Montera produkten såsom visas på monteringsritningarna.



Du finner monteringsritningarna i den andra delen av denna bruksanvisning, efter sprängskissen över din produkt.



Var försiktig vid montering av emaljerade delar. Använd de medföljande fiberbrickorna för att skydda emaljen runt skruvarna.



Använd inte några verktyg vid montering av produkten. Du kan endast använda en kryssmejsel för att justera spänningen på fästena längst ned på centralröret.

## 6 FÖRBEREDA GRILLEN FÖR ANVÄNDNING

Du behöver kol, torr tidningspapper och en lång tändsticka

### 6.1 Vilket kol ska jag använda?

Tänd alltid din produkt med vanligt kol, aldrig med briketter. När produkten är tänd kan du tillsätta briketter.

Använd bra kvalitetskol till att tända produkten, helst ska de vara i överensstämmelse med EN 1860-2. Bra kvalitetskol består av stora, glänsande stycken och avger inte mycket damm.



Stäng påsen med kol ordentligt innan förvaring. Förvara alltid på en torr plats, förvara inte i källare.



Använd inte för mycket grillkol när du grillar, fyll på efter hand istället (50%, max. 0.7kg).

### 6.2 Steg 1: Placera pappret på plats



De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 1, på sidan 100.

För att QuickStart®-systemet ska fungera som avsett måste du placera pappret i produkten, på ett korrekt sätt. Gör så här:

- 1 Tag tre dubbla ark av tidningspapper. Använd alltid torrt tidningspapper, helst några dagar gammalt.
- 2 Rulla varje pappersark diagonalt, till en fackelliknande form. Rulla inte facklorna för hårt.
- 3 Vik över änden på varje fackla.
- 4 Ta bort nedre gallret från skålen.
- 5 Placera facklorna i röret med den vikta änden uppåt.



Placera inte facklorna för långt in. De måste fortfarande vidröra bottengallret när du sätter tillbaka det i skålen.

- 6 Sätt tillbaka nedre gallret i skålen.

### 6.3 Steg 2: Tända produkten



De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 2, på sidan 100.

När pappret är på plats kan du tända din produkt. Gör så här:

- 1 Täck botten av skålen med kol (Bild 2a). Tips:
  - Använd inte för mycket kol. Skålen ska bara vara fylld till en tredjedel.
  - Använd små bitar av kol för att tända produkten. Du kan lägga till större stycken senare.
- 2 Öppna hålen för luftintag längst ned på röret (Bild 2b).

- 3 Tag en lång tändsticka och tänd pappret genom hålen för luftintag (Bild 2b). Det brinnande pappret kan ge upphov till kraftig rök.



När produkten används för första gången, låt det brinna under 30 minuter. Det tar bort allt kvarvarande tillverkningsfett från produkten.



Placera inte grillen på produkten ännu. En tom grill kan deformeras om den utsätts för värmen för länge.



Varning! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända produkten. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.

- 4 Du kan börja grilla när kolet är täckt med ett tunt lager aska. Vanligtvis tar detta ungefär 15 minuter (Bild 2c).

## 7 ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

### 7.1 Justera eldens intensitet

Du kan justera intensiteten för elden genom att öppna och stänga hålen för luftintag längst ned på centralröret:

- Ju mer du öppnar hålen, ju mer luft dras in i röret och desto mer intensiv blir elden.
- Ju mer du stänger hålen, ju mindre luft dras in i röret och desto mindre intensiv blir elden.



Hur luften flödar genom röret och underhåller elden visas i Bild 3, på sidan 100.

### 7.2 Förhindra att mat bränns vid

För att förhindra att din mat bränns vid:

- Börja aldrig grilla medan det fortfarande finns flammor i skålen. Vänta till dess kolet är täckt med ett tunt lager av vit aska.
- Undvik att utsätta din mat för stark värme. Du kan minska på värmen genom att (delvis) stänga hålen för luftintag längst ned på röret.

### 7.3 Förhindra att mat fastnar

För att förhindra att din mat fastnar på grillen:

- Olja in maten lätt med en borste innan den läggs på grillen. Du kan också olja in själva grillen.
- Vänd inte på maten för snabbt. Låt den bli aningen varm först.

### 7.4 Att undvika höga lågor

Höga lågor är plötsliga flammor som antänds från skålen vid grillning. Det beror ofta på att det droppar fett eller marinad.

Vid grillning är det normalt med en del höga lågor. För många höga lågor ökar dock temperaturen i skålen och kan antända fett som ansamlats. För att undvika höga lågor:

- Tillse att skålen är ren innan du börjar grilla. Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning.
- Ta bort överflödigt fett och överflödiga marinad från köttet. Du kan också använda en grillplåt för fett och/eller marinerat kött.

## 7.5 Optimal användning av brickan



De olika användningarna av brickan visas i Bild 4, 5 och 6 och 7 på sidan 101.

Produkten är täckt av en bricka. Du kan använda denna bricka:

- För att täcka produkten när du inte använder den (Bild 4). När du placerat brickan på produkten kan du använda den som ett sidobord.
- Som en serveringsbricka (Bild 5). Vänd brickan upp och ned och ställ drinkar och snacks på den för att servera dina vänner.
- För att rengöra din grill (Bild 6). Vänd brickan upp och ned, ställ grillen i brickan och spreja den med Barbecue cleaner.



Sätt aldrig brickan på produkten medan den är varm. Använd bara enheten med brickan som ett sidobord, sitt aldrig på den (Bild 7).

## 8 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

### 8.1 Rengöra skålen



De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 8, på sidan 102.

Vi rekommenderar rengöring av skålen efter varje användning. Gör så här:

- 1 Låt produkten kallna helt och avlägsna grillen.
- 2 Stäng hålen för luftintag längst ned på röret (Bild 8a).
- 3 Ta bort det nedre gallret från skålen och borsta askan in i röret (Bild 8b).
- 4 Lyft produkten och håll ur askan från röret i en hink (Bild 8c).

### 8.2 Rengöra grillen



De huvudsakliga stegen för denna uppgift visas i Bild 6, på sidan 101.

Vi rekommenderar att grillen rengörs efter varje användning och att Barbecue cleaner används. Gör så här:

- 1 Vänd brickan upp och ned och ställ grillen i brickan
- 2 Spreja skummet på grillen och låt det verka en stund.  
Skummet kommer att missfärgas allteftersom det blöter upp smutsen och fett.
- 3 Tvätta av skummet med en borste och vatten.
- 4 Skölj grillen noga och torka den ordentligt.
- 5 Gnid in grillen med olja och linda in den i papper. Det förhindrar att det bildas rost.
- 6 Förvara grillen inomhus på en torr plats.



Du kan också rengöra grillen med mildt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnsgörare på grillen.

### 8.3 Förvaring av produkten

Förvara produkten på en torr plats (inomhus, under ett skydd...) efter varje användning.



Tillse att produkten är helt torr innan du förvarar den. Det förhindrar att det bildas rost.

## 8.4 Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål och gjutna delar

Produkten består av emaljdelar, delar av rostfritt stål, kromade delar samt delar i gjutjärn. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Emalj	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte vassa föremål och slå inte mot en hård yta.</li><li>• Undvik kontakt med kalla vätskor när den fortfarande är varm.</li><li>• Du kan använda metallsvampar eller rengöringsmedel med poler-/slipeffekt.</li></ul>
Rostfritt stål och krom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.</li><li>• Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.</li><li>• Använd en mjuk svamp eller trasa.</li><li>• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li></ul>
Gjutjärn	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte ugnsgörare, dränk inte i vatten och ställ den inte i diskmaskinen.</li><li>• Rengör med Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Spreja skummet på delen och låt det verka några minuter.</li><li>- Tvätta av skummet med en borste och vatten.</li><li>- Skölj delen noga och torka den ordentligt innan förvaring.</li></ul></li><li>• Gnid in lätt med matolja, linda in i papper och förvara inomhus</li></ul>



För att förhindra att rost uppkommer på rostfritt stål, undvik kontakt med klor, salt och järn. Vi rekommenderar att produkten inte används i närheten av kusten, i närheten av järnvägsspår eller nära swimmingpooler.



Skador som orsakas av att dessa instruktionerna inte följts betraktas som otillräckligt underhåll och omfattas inte av garantin.

Under sprängskissen för din produkt (bruksanvisningens andra del) hittar du en lista över alla delar som produkten är sammansatt av. Denna lista innehåller en symbol som specificerar materialet för varje del så att du kan använda den för att kontrollera hur du behöver underhålla en specifik del. Listan över delar använder följande symboler:

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
⬢	Gjutjärn

## 8.5 Beställa reservdelar

---

Delar som utsätts för direkt eld eller intensiv värme måste bytas ut då och då. För att beställa en reservdel:

- 1 Slå upp referensnumret för den del du behöver. Du finner en lista över alla referensnummer under sprängskisserna i den andra delen av denna bruksanvisning och på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Om du registrerat din produkt online kommer du automatiskt att vägledas till rätt lista.

- 2 Beställ din reservdel hos din försäljningsbutik. Du kan beställa delar både inom och utanför garantin.

## 9 GARANTI

---

### 9.1 Omfattas

---

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum.

Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

- Du använde, monterade och underhöll din produkt i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning. Skador som orsakats av felaktig användning, oriktig montering eller otillräckligt underhåll betraktas inte som tillverkningsfel.
- Du kan visa upp kvitto och det unika serienumret för din produkt. Detta serienummer börjar med ett C, vilket åtföljs av 15 siffror. Du finner det:
  - På denna bruksanvisning.
  - På produktens förpackning.
  - Längst ned på produktens fot.
- Barbecook-kvalitetsavdelning bekräftar att delarna är defekta och befunnits vara så vid normal användning, riktig montering och tillräckligt underhåll.

Om inte ovanstående krav motsvaras kan du inte begära någon form av ersättning. I alla fall är garantin begränsad till att omfatta reparation eller utbyte av defekt(a) del(ar).

### 9.2 Omfattas inte

---

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

- Normalt slitage (rost, förvridning, missfärgning...) av delar som direkt utsätts för eld eller stark värme. Det är normalt att byta ut dessa delar då och då.
- Synliga ojämnheter som beror på tillverkningsprocessen. Dessa ojämnheter är inte att betrakta som tillverkningsfel.
- Alla skador orsakade av otillräckligt underhåll, felaktig förvaring, oriktig montering eller att förmonterade delar har modifierats.
- Alla skador orsakade av felaktig användning och missbruk av produkten (inte använd i enlighet med instruktionerna i denna bruksanvisning, användning i kommersiella syften, använda den som eldkorg...).
- Alla följdskador vars orsak är att produkten använts oaktsamt eller för andra syften än de avsedda.
- Rost och missfärgning orsakat av yttre påverkan, användning av aggressiva rengöringsmedel, klorexponering... Dessa skador är inte att betrakta som tillverkningsfel.




# DA - BRUGERVEJLEDNING


## 1 REGISTRERING AF DIN ENHED

Tak, fordi du har købt en Barbecue-enhed! Vi er sikre på, at du får mange gode grilloplevelser.

For at optimere din oplevelse kan du registrere din grill på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Det tager kun et par minutter og giver nogle store fordele:

- Du får adgang til vores personlige eftersalgsservice. Dette giver dig f.eks. mulighed for hurtigt at finde reservedele til din enhed eller nyde godt af en optimal garantiservice.
- Vi kan oplyse dig om spændende produktopdateringer og videresende dig til produktoplysninger og specifikationer, der er relevante for din enhed.


 Se [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com) for at få flere oplysninger om registrering af din enhed.

 Barbecue respekterer dit privatliv. Dine oplysninger bliver ikke solgt, distribueret eller delt med tredje parter.

## 2 OM DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning består af to dele. Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed. Den anden del starter på side 97. Den indeholder alle former for illustrationer:


- Sprængbilleder, dellister og samletegninger for enhederne, der er beskrevet i denne vejledning.
- Illustrationer, der understøtter de mest vigtige instruktioner i den første del af vejledningen.

 Hvis der findes en illustration for en særlig instruktion, kan du se en henvisning til den illustration i instruktionen. Disse henvisninger vises efter et blyantikon, lige som det du kan se her til venstre.

## 3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### 3.1 Læs og følg vejledningen

Læs vejledningen inden brug af enheden. Følg altid vejledningen omhyggeligt. Forkert samling eller brug af enheden kan forårsage brand og materiel beskadigelse.

 Beskadigelser som følge af, at vejledningen ikke er blevet fulgt (forkert samling, misbrug, utilstrækkelig vedligeholdelse), dækkes ikke af garantien.

### 3.2 Brug almindelig sund fornuft

Brug din sunde fornuft, når du bruger enheden:


- Lad ikke enheden stå alene, når den er i brug.
- Advarsel! Enheden bliver meget varm, flyt den ikke under brug.
- Brug passende beskyttelse ved håndtering af varme dele.
- Opbevar brændbare materialer, væsker og opløselige genstande væk fra en enhed i brug.
- Advarsel! Hold børn og kæledyr væk fra en enhed i brug.
- Opbevar en spand vand eller sand i nærheden, når enheden er i brug – især på varme dage og tørre områder.
- Advarsel! Må ikke anvendes indendørs.

### 3.3 Vælg en passende placering

Brug kun enheden udendørs. Brug af grillen indendørs selv i en garage eller et skur kan føre til kulilteforgiftning.

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

- Sørge for, at enheden ikke er under en overhængende struktur (en veranda, et halvtag...) eller under nedfalden løv.
- Placere enheden på et fast og stabilt underlag. Placer aldrig grillen i et køretøj i bevægelse (en båd, en trailer...)


 Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.

## 4 TILBAGEVENDENDE KONCEPTER

Denne del omfatter definitioner af nogle mindre kendte koncepter. Disse koncepter bruges i flere emner i denne vejledning.


### 4.1 QuickStart® optændingssystem

Enheden er udstyret med et QuickStart® optændingssystem. Dette system gør det muligt for dig at tænde op i enheden uden brug af andet end gammelt avis-papir og en tændstik. Du skal ikke tilføje tændvæsker eller ildtændere. Systemet virker også hurtigt: Du kan begynde at grille kun 15 minutter efter, du har tændt op i enheden.

 Du kan finde en trinvis beskrivelse af, hvordan QuickStart® systemet bruges senere i denne vejledning.

### 4.2 Emalje

Nogle af enhedens dele er dækket af et lag af smeltet glas, der kaldes emalje. Denne emalje beskytter det underliggende metal mod korrosion. Emalje er et højkvalitetsmateriale, der er modstandsdygtig over for rust, falmer ikke i høje temperaturer og er meget nemt at vedligeholde.

 Da emaljen er mindre fleksibel end det metal, den dækker, kan stykker af emalje falde af, hvis du håndterer enheden forkert. For at undgå problemer skal du være forsigtig, når du samler emaljerede dele, og altid vedligeholde emaljen som beskrevet senere i denne vejledning.


## 5 SAMLING AF ENHEDEN


### 5.1 Sikkerhedsanvisninger


- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt, og det er ikke tilladt at ændre enhedens dele.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.
- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

### 5.2 Sådan samles enheden

- 1 Placer enheden på en flad og ren overflade.
- 2 Saml enheden i henhold til samletegningerne.

 Du kan finde samletegningerne i den anden del af denne vejledning efter sprængbilledet af din enhed.

 Vær forsigtig, når de emaljerede dele samles. Brug de medfølgende fiberspændskiver til at beskytte emaljen omkring skruerne.


 Brug ikke værktøj til at samle enheden. Du skal kun bruge en flad skruetrækker til at justere spændingen på klemmerne nederst på hovedrøret.

## 6 KLARGØRING AF ENHEDEN

*Du skal bruge trækul, tørt avispapir og en lang tændstik*


### 6.1 Hvilken type kul skal jeg bruge?

Tænd altid op i din enhed med traditionelt trækul, aldrig med brikker. Når der er tændt op i enheden, kan du tilføje brikker. Brug kvalitetskul til at tænde op i enheden, helst i overensstemmelse med EN 1860-2. Kvalitetskul består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget støv.

 Luk din pose med kul ordentligt, inden du opbevarer den. Opbevar den altid på et tørt sted, og opbevar den ikke i en kælder.


 Brug ikke for meget trækul i skålen (maks. 50%, maks. 0.7kg).

### 6.2 Trin 1: Placering af papir

 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 1 på side 100.


For at QuickStart® systemet kan fungere korrekt, skal du placere papiret korrekt i enheden. Gør følgende:

- 1 Tag tre dobbeltark avispapir. Brug altid tørt avispapir, der helst er et par dage gammelt.
- 2 Rul hvert ark diagonalt som i en fakkelt. Rul ikke faklen for stramt.
- 3 Fold den ene ende sammen på hver fakkelt.
- 4 Fjern bundgitteret fra skålen.
- 5 Placer faklerne i røret med de foldende ender opad.

 Placer ikke faklerne for dybt. De skal stadig røre ved bundgitteret, når du placerer det i skålen igen.


- 6 Placer bundgitteret i skålen igen.


### 6.3 Trin 2: Optænding i enheden


 Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 2 på side 100.

Når papiret er på plads, kan du tænde op i enheden. Gør følgende:

- 1 Dæk bunden af skålen med kul (fig. 2a). Tip:
  - Brug ikke for meget kul. Skålen skal kun være en tredjedel fuld.
  - Brug små stykker kul til at tænde op i enheden. Du kan tilføje større stykker senere.
- 2 Åbn luftspjældet nederst i røret (fig. 2b).
- 3 Brug en lang tændstik til at tænde papiret gennem luftspjældet (fig. 2b). Det brændende papir kan forårsage kraftig røg.

 Når enheden bruges første gang, skal den brænde i 30 minutter. Dette fjerner eventuel resterende produktionsfedt fra enheden.

 Placer ikke risten på enheden endnu. En tom rist kan blive deform, hvis den holdes over varmen for længe.

 Advarsel! Brug ikke sprit eller benzin til at optænde eller genoptænde enheden. Brug kun ildtændere, der overholder EN 1860-3.


- 4 Du kan begynde at grille, når kullene er dækket med et tyndt lag hvid aske. Det tager normalt ca. 15 minutter (fig. 2c).

## 7 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

### 7.1 Regulering af ildens intensitet

Du kan regulere ildens intensitet ved at åbne og lukke for luftspjældene nederst på hovedrøret:

- Jo mere du åbner spjældet, jo mere luft suges der ind i røret, og jo mere intens bliver ilden.
- Jo mere du lukker spjældet, jo mindre luft suges der ind i røret, og jo mindre intens bliver ilden.

 Hvordan luft strømmer gennem røret og opflammer ilden er illustreret i figur 3 på side 100.

### 7.2 Undgå, at mad brænder på

For at undgå at din mad brænder på:

- Begynd aldrig med at grille, når der stadig er flammer i skålen. Vent, indtil kullene er dækket med et tyndt lag hvid aske.
- Undgå at udsætte din mad for overdreven varme. Du kan reducere varmen ved (delvist) at lukke luftspjældene nederst på røret.

### 7.3 Undgå, at mad sidder fast

For at undgå at mad sidder fast på risten:

- Pensel maden med lidt olie, inden du lægger det på risten. Du kan også pensle olie på selve risten.
- Vend ikke maden for hurtigt. Lad den først få noget varme.


### 7.4 Undgå opblusninger

Opblusninger er pludselige flammer, der opstår fra skålen, når du griller. De forårsages normalt af dryppende fedt eller marinade.

Opblusninger er normalt, når der grilles. For mange opblusninger kan dog øge temperaturen i skålen og kan antænde ophobet fedt. For at undgå opblusninger:


- Sørg for, at skålen er ren, inden du starter med at grille. Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug.
- Fjern overskydende fedt og marinade fra kødet. Du kan også bruge en grillbakke til fedtholdigt og/eller marineret kød.

### 7.5 Optimal udnyttelse af bakken

 De forskellige måder, bakken kan bruges på, er illustreret i figur 4, 5 og 6 og 7 på side 101.

Enheden er dækket af en bakke. Du kan bruge denne bakke:

- Til at tildække enheden, når du ikke bruger den (fig. 4). Når enheden er tildækket med bakken, kan du bruge den som sidebord.
- Som serveringsbakke (fig. 5). Vend bakken om, fyld den med drikkevarer eller snacks, så er du klar til at servere for dine venner.
- Til at rengøre risten (Fig. 6). Vend bakken om, læg risten i bakken, og sprøjt Barbecue cleaner på den.

 Bakken må aldrig lægges på enheden, mens den stadig er varm. Den tildækkede enhed må kun bruges som sidebord, sid aldrig på den (fig. 7).

## 8 VEDLIGEHOVELDELSE AF ENHEDEN

### 8.1 Rengøring af skålen



Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 8 på side 102.

Vi anbefaler, at rengøre skålen efter hver brug. Gør følgende:

- 1 Lad enheden køle helt ned, og fjern risten.
- 2 Luk spjældet nederst i hovedrøret (fig. 8a).
- 3 Fjern bundgitteret fra skålen, og børst asken ned i røret (fig. 8b).
- 4 Løft enheden op, og hæld asken fra hovedrøret ned i en spand (Fig. 8C).

### 8.2 Rengøring af risten



Hovedtrinnene i denne opgave er illustreret i figur 6 på side 101.

Vi anbefaler, at risten rengøres efter hver brug med Barbecue cleaner. Gør følgende:

- 1 Vend bakken om, om læg risten i bakken.
- 2 Sprøjt skummet på risten, og lad det virke i et par minutter. Skummet bliver misfarvet, når det opsuger skidt og fedt.
- 3 Fjern skummet med en børste og vand.
- 4 Skyl risten grundigt, og tør den helt.
- 5 Gnid risten med olie, og pak den ind i papir. Dette forhindrer rustdannelse.
- 6 Opbevar risten indendørs på et tørt sted.



Du kan også rengøre risten med et mildt rengøringsmiddel eller med natron. Brug aldrig ovnrens på risten.

### 8.3 Opbevaring af enheden

Opbevar enheden på et tørt sted (indendørs, under et halvtag...) efter hver brug.



Sørg for, at enheden er helt tør, inden du opbevarer den. Dette forhindrer rustdannelse.

### 8.4 Vedligeholdelse af dele af emalje, rustfrit stål, krom og støbejern

Enheden består af dele af emalje, rustfrit stål, krom og støbejern. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke skarpe genstande, og stød ikke grillen mod en hård overflade.</li><li>• Undgå kontakt med kolde væsker, mens grillen er varm.</li><li>• Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsmidler.</li></ul>
Rustfrit stål og krom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.</li><li>• Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.</li><li>• Brug en blød svamp eller klud.</li><li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li></ul>

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Støbejern	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke ovnrens, må ikke nedsænkes i vand eller sættes i opvaskemaskinen.</li><li>• Rengør med Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Sprøjt skummet på delen, og lad det virke nogle minutter.</li><li>- Fjern skummet med en børste og vand.</li><li>- Skyl delen grundigt, og tør den helt inden opbevaring.</li></ul></li><li>• Gnid delen let med bageolie, pak den ind i papir, og opbevar den indendørs.</li></ul>



Undgå kontakt med klor, salt og jern for at forhindre rustdannelse på rustfrit stål. Vi anbefaler, at enheden ikke bruges i nærheden af kystområder, jernbanespor eller svømmebassiner.



Beskadigelser som følge af, at denne vejledning ikke er blevet fulgt, anses som utilstrækkelig vedligeholdelse og dækkes ikke af garantien.

Under sprængbilledet af din enhed (den anden del af vejledningen) kan du se en liste over alle de dele, som enheden består af. Denne liste indeholder et symbol, der specificerer hver dels materiale, så du kan bruge listen til at undersøge, hvordan du vedligeholder den bestemte del. Listen over dele bruger følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfrit stål
⬠	Støbejern

### 8.5 Bestilling af reservedele

Dele, der udsættes for direkte ild eller høj varme, skal udskiftes fra tid til anden. For at bestille en reservedel:

- 1 Slå referencenummeret op på den del, du skal bruge. Du kan finde en liste over alle referencenumre under sprængbillederne i den anden del af denne vejledning og på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Hvis du har registreret din enhed online, sendes du automatisk til den rigtige liste.

- 2 Bestil reservedelen på dit salgssted. Du kan bestille reservedele både under og uden for garantien.

## 9 GARANTI

### 9.1 Dækket

Din enhed leveres med 2 års garanti fra købsdatoen. Denne garanti dækker alle produktionsfejl forudsat at:

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et C efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde det:
  - På denne vejledning

- På enhedens emballage.
- Under benene på enheden
- Barbecook-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

Hvis en af ovenstående betingelser ikke overholdes, kan du ikke gøre krav på nogen form for erstatning. Garantien er i alle tilfælde begrænset til reparation eller erstatning af fejlbehæftede dele.

## 9.2 Ikke dækket

---

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

- Normal slidtage (rust, skævhed, misfarvning...) af dele, der er direkte udsat for ild eller høj varme. Det er normalt at udskifte disse dele fra tid til anden.
- Visuelle uregelmæssigheder, der skyldes produktionsprocessen. Disse uregelmæssigheder anses ikke som værende produktionsfejl.
- Alle beskadigelser forårsaget af utilstrækkelig vedligeholdelse, forkert opbevaring, forkert samling eller ændringer foretaget på dele, der er samlet på forhånd.
- Alle beskadigelser forårsaget af forkert brug og misbrug af enheden (brug, der ikke er i henhold til instruktionerne i denne vejledning, brug til kommercielle formål, brug som ildkurv...).
- Alle følgeskader forårsaget af skødesløs eller ikke føjelig brug af enheden.
- Rust eller misfarvning forårsaget af eksterne kilder, brug af hårde rengøringsmidler, brug af klorin... Disse beskadigelser anses ikke som værende produktionsfejl.

# FI - KÄYTTÖOPAS


## 1 REKISTERÖI LAITTEESI

Kiitos Barbecook-laitteen hankinnastasi! Olemme varmoja, että tuote tarjoaa sinulle paljon mieluisia grillaustuokioita.

Saat parhaan mahdollisen käyttökokemuksen rekisteröimällä laitteesi osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Rekisteröinti kestää vain muutaman minuutin, mutta sen edut ovat merkittäviä:

- Voit käyttää mukautettua huoltopalveluamme. Tällä tavoin voit esimerkiksi löytää nopeasti varaosia laitteellesi tai hyötyä valinnaisesta takuuhuollosta.
- Voimme lähettää sinulle tietoa mielenkiintoisista tuotepäivityksistä ja tarjota lisää teknisiä tietoja.


 Lisätietoa laitteen rekisteröinnistä saat vieraillemalla osoitteessa [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook kunnioittaa yksityisyyttäsi. Tietojasi ei tulla myymään, levittämään tai luovuttamaan kolmansille osapuolille.

## 2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tämä käyttöopas koostuu kahdesta osasta. Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Tämä osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet. Toinen osa alkaa sivulta 97. Toinen osa sisältää useita eri kuvia:


- Laitteen suurennettuja kuvia, osaluetteloita ja kokoonpanokuvia.
- Tärkeimpiä ohjeita koskevat kuvat löytyvät oppaan ensimmäisestä osasta.

 Kaikki ohjeisiin liittyvät kuvitukset löytyvät tästä oppaasta. Viitteet on ilmaistu kynäkuvakkeella, joka näkyy tässä vasemmalla.

## 3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### 3.1 Lue ja noudata ohjeita

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä. Noudata ohjeita aina huolellisesti. Laitteen ohjeista poikkeava kokoonpano tai käyttö voi johtaa tulipaloon tai aineellisiin vahinkoihin.

 Takuu ei kata näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia vahinkoja (vääränlainen kokoonpano, väärinkäyttö, riittämätön huolto, jne.).

### 3.2 Käytä tervettä järkeä

Käytä tervettä järkeä käyttäessäsi laitetta:

- Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- Varoitus! Laite on erittäin kuuma käytön aikana; älä siirrä laitetta.
- Käytä asianmukaista suojausta käsitellessäsi kuumia osia.
- Pidä tulenarat materiaalit ja nesteet sekä liukenevat esineet pois laitteen läheisyydestä käytön aikana.
- Varoitus! Pidä lapset ja lemmikit pois laitteen läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Pidä vesiämpäriä tai hiekkaa lähetyvillä laitteen käytön aikana, erityisesti erittäin kuumalla ilmalla tai kuivalla alueella.
- Varoitus! Älä käytä sisätiloissa.

## 3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka

Laitetta saa käyttää vain ulkotiloissa. Laitteen käyttö sisätiloissa, mukaan lukien autotali tai vaja, voi johtaa hiilimonoksidimyrkytykseen.

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

- Varmista ettei laite ole sijoitettuna minkään rakenteen (terassi, katos, jne.) tai lehvistön alle.
- Sijoita laite kiinteälle ja tasaiselle alustalle. Älä koskaan sijoita laitetta liikkuvaan ajoneuvoon (vene, perävaunu, jne.).



Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.

## 4 TOISTUVAT KÄSITTEET

Tämä osio sisältää tiettyjä tunnettuja käsitteitä. Nämä käsitteet toistuvat oppaan eri aiheissa.

### 4.1 QuickStart®-sytytysjärjestelmä

Laite sisältää QuickStart®-sytytysjärjestelmän. Järjestelmän avulla voit sytyttää laitteesi helposti sanomalehdellä ja tulitikulla. Sinun ei tarvitse lisätä mitään sytytysnesteitä tai sytykkeitä. Järjestelmä on myös erittäin tehokas: voit aloittaa grillaamisen jo 15 minuutin kuluttua sytytyksestä.



QuickStart®-järjestelmän yksityiskohtaiset käyttöohjeet käsitellään myöhemmin tässä oppaassa.

### 4.2 Emali

Jotkin laitteen osat on pinnoitettu sulatetulla lasilla, jota kutsutaan emaliksi. Emali suojaa pinnoitteen alla olevaa metallia syöpymiseltä. Emali on erittäin korkealaatuinen materiaali: se on ruosteenkestävä, ei himmene korkeissa lämpötiloissa ja on erittäin helppo huoltaa.



Emali ei ole yhtä joustava kuin sen alla oleva metalli, joten emali voi halkeilla, jos laitetta käsitellään väärin. Voit välttää ongelmia noudattamalla varovaisuutta emaliosien kokoonpanon aikana ja huoltamalla emaliosia tässä oppaassa kuvatulla tavalla.

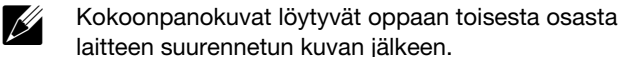
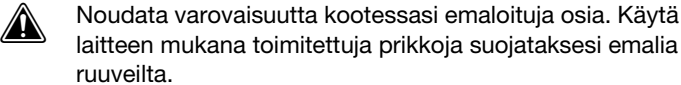
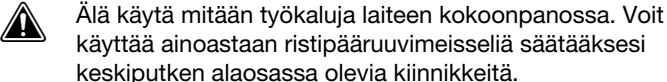
## 5 LAITTEEN KOKOONPANO

### 5.1 Turvaohjeet

- Älä muokkaa laitetta kokoonpanon yhteydessä. Tämä on hyvin vaarallista eikä laitteen osia saa muokata.
- Noudata kokoonpano-ohjeita huolellisesti.
- Laitteen asianmukainen kokoonpano on käyttäjän vastuulla. Takuu ei kata vääränlaisesta kokoonpanosta johtuvia vahinkoja.



## 5.2 Laitteen kokoaminen

- 1 Sijoita laite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- 2 Kokoa laite kokoonpanokuvissa kuvatulla tavalla.  
  
  


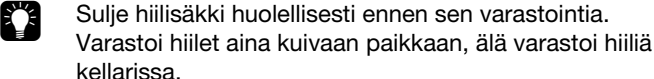
## 6 LAITTEEN VALMISTELU

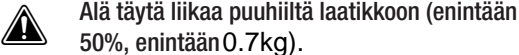
Tarvitset hiiliä, kuivan sanomalehden ja pitkän tulitikun.

### 6.1 Mitä hiiliä pitäisi käyttää?

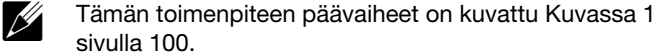
Sytytä laitteeseen tuli aina perinteisillä hiilillä. Älä koskaan käytä brikettejä. Kun laitteessa on tuli, voit lisätä tuleen brikettejä.

Käytä laitteen sytyttämiseen aina laadukkaita hiiliä. On suositeltavaa käyttää standardin EN 1860-2 mukaisia hiiliä. Laadukkaat hiilet ovat suurikokoisia, kiiltäviä paloja, jotka eivät juurikaan pölyä.

- 

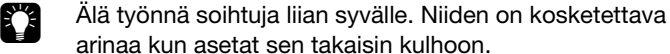
- 

### 6.2 Vaihe 1: Paperin lisääminen

- 

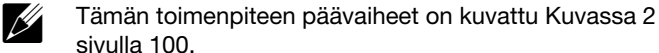
QuickStart®-järjestelmän asianmukainen toiminta edellyttää, että laitteeseen laitetaan paperia oikein. Toimi seuraavasti:

- 1 Ota kolme kaksipuolista sanomalehden sivua. Käytä aina kuivaa, mieluiten muutaman päivän vanhaa sanomalehteä.
- 2 Rullaa jokainen arkki poikittain soihdun muotoiseksi. Älä rullaa soihtuja liian tiukasti.
- 3 Taita jokaisen soihdun toinen pää.
- 4 Poista pohjaritilä kulhosta.
- 5 Aseta soihdut putkeen taitettu puoli ylöspäin.

- 

- 6 Aseta pohjaritilä takaisin kulhoon.

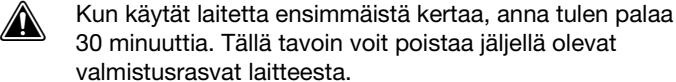
### 6.3 Vaihe 2: Tulen sytyttäminen laitteeseen

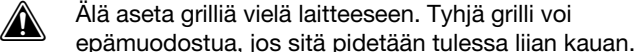
- 

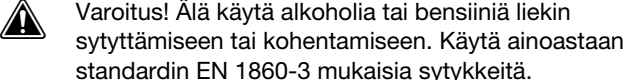
Kun paperi on paikoillaan voit sytyttää tulen laitteeseen. Toimi seuraavasti:

- 1 Peitä kulhon pohja hiilillä (Kuva 2a). Vihjeitä:
  - Älä käytä liikaa hiiliä. Kulhosta noin kolmannes pitäisi täyttää hiilellä.
  - Sytytä laitteeseen tuli käyttämällä pienikokoisia hiiliä. Voit lisätä suurempia hiiliä jälkeenpäin.
- 2 Avaa putken alaosassa olevat ilmanottoaukot (Kuva 2b).

- 3 Sytytä paperi ilmanottoaukkojen läpi pitkällä tulitikulla (Kuva 2b). Palava paperi voi savuta voimakkaasti.

- 

- 

- 

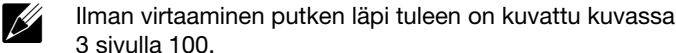
- 4 Voit aloittaa grillaamisen, kun hiili on peittynyt hienoon tuhkerokseen. Tässä kestää yleensä noin 15 minuuttia (Kuva 2c).

## 7 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

### 7.1 Tulen voimakkuuden säätäminen

Voit säätää tulen voimakkuutta avaamalla ja sulkemalla keskiputken alaosassa olevia ilmanottoaukkoja:

- Mitä enemmän avaat aukkoja, sitä enemmän putkeen pääsee ilmaa siten voimistaen liekkiä.
- Mitä enemmän suljet aukkoja, sitä vähemmän putkeen pääsee ilmaa siten heikentäen liekkiä.

- 

### 7.2 Ruoan palamisen välttäminen

Voit välttää ruoan palamisen seuraavasti:

- Älä koskaan aloita grillaamista kulhon ollessa edelleen liekeissä. Odota kunnes hiili on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhkerokseen.
- Vältä ruoan altistamista liialliselle lämmölle. Voit laskea lämpöä (osittain) sulkemalla putken alaosassa olevia ilmanottoaukkoja.

### 7.3 Ruoan tarttumisen välttäminen

Voit välttää ruoan tarttumisen grilliin seuraavasti:

- Voitele ruoka kevyesti öljyllä ennen sen laittamista grillille. Voit myös voidella grillin öljyllä.
- Älä käännä ruokaa liian nopeasti. Anna sen ensin lämmetä hieman.

### 7.4 Leimahdusten välttäminen

Leimahdukset ovat yhtäkkiä syntyviä liekkejä, jotka syntyvät kulhossa grillaamisen aikana. Leimahdukset syntyvät yleensä rasva- tai marinadin tippumisesta.

Leimahdusten esiintyminen grillattaessa on täysin normaalia. Liialliset leimahdukset voivat kuitenkin nostaa kulhon lämpötilaa ja sytyttää grilliin kertyneen rasvan palamaan. Leimahdusten välttäminen:

- Varmista, että kulho on puhdas ennen kuin aloitat grillaamisen. On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista ylimääräinen rasva ja marinadi lihasta. Voit myös käyttää grillipannua rasvaisen ja/tai marinoidun lihan valmistamiseen.



## 7.5 Alustan käytön optimointi



Alustan eri käyttötavat on kuvattu sivun 101 kuvissa 4, 5, 6 ja 7.

Laitte peitetään alustalla. Alustaa voidaan käyttää:

- Laitteen peittämiseen laitteen ollessa käyttämättä (Kuva 4). Laitetta voidaan tällöin käyttää sivupöytänä.
- Tarjottimena (Kuva 5). Käännä alusta ylösalaisin. Nyt voit tarjoilla ystävillesi juomia ja naposteltavaa.
- Grillin puhdistamiseen (Kuva 6). Käännä alusta ylösalaisin, laita grilli alustalle ja ruiskuta grilliin Barbecue-puhdistusainetta.



Älä koskaan laita alustaa laitteen päälle sen ollessa kuuma. Peitettyä alustaa voidaan käyttää vain sivupöytänä. Älä istu laitteen päälle (Kuva 7).

## 8 LAITTEEN HUOLTAMINEN

### 8.1 Kulhon puhdistaminen



Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 8 sivulla 102.

On suositeltavaa puhdistaa kulho jokaisen käyttökerran jälkeen. Toimi seuraavasti:

- 1 Anna laitteen jäähtyä kokonaan ja poista grilli.
- 2 Sulje keskiputken alaosassa olevat ilmanottoaukot (Kuva 8a).
- 3 Poista pohjaritilä kulhosta ja harjaa tuhkat putkeen (Kuva 8b).
- 4 Nosta laitetta ja kaada tuhkat keskiputkesta ämpäriin (Kuva 8c).

### 8.2 Grillin puhdistaminen



Tämän toimenpiteen päävaiheet on kuvattu Kuvassa 6 sivulla 101.

On suositeltavaa puhdistaa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen Barbecue-puhdistusaineella. Toimi seuraavasti:

- 1 Käännä alusta ylösalaisin ja aseta grilli alustalle.
- 2 Suihkuta vaahto grillille ja anna sen vaikuttaa jonkin aikaa. Vaahto värjäytyy irrottaessaan likaa ja rasvaa.
- 3 Poista vaahto harjalla ja vedellä.
- 4 Huuhtelee ja kuivaa grilli huolellisesti.
- 5 Voitele grilli kevyesti ruokaöljyllä, kääri paperiin ja varastoi sisätiloihin. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.
- 6 Varastoi grilli kuivaan paikkaan sisätiloissa.



Voit myös puhdistaa grillin miedolla puhdistusaineella tai natriumvetykarbonaatilla. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita grillin puhdistamiseen.

### 8.3 Laitteen varastointi

Varastoi laitetta kuivassa paikassa (sisätilat, kuiva varasto, jne.) jokaisen käyttökerran jälkeen.



Varmista, että laite on täysin kuiva ennen sen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.

## 8.4 Emalin, ruostumattoman teräksen, kromin ja valuraudan huoltaminen

Tämä laite sisältää emaloituja, kromattuja sekä ruostumattomasta teräksestä että valuraudasta valmistettuja osia. Jokainen materiaali vaatii erilaista huoltamista:

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Emali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kopauta emalia kovaa pintaa vasten.</li><li>• Vältä emalin altistamista kylmille nesteille sen ollessa kuuma.</li><li>• Voit käyttää metalliharjoja ja hankaavia puhdistusaineita.</li></ul>
Ruostumaton teräs ja kromi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.</li><li>• Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.</li><li>• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li></ul>
Valurauta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä uuninpuhdistusaineita, älä liota vedessä äläkä pese astianpesukoneessa.</li><li>• Puhdista Barbecue-puhdistusaineella:<ul style="list-style-type: none"><li>- Suihkuta vaahto osan päälle ja anna sen vaikuttaa muutama minuutti.</li><li>- Poista vaahto harjalla ja vedellä.</li><li>- Huuhtelee osa huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li></ul></li><li>• Voitele kevyesti ruokaöljyllä, kääri paperiin ja varastoi sisätiloihin.</li></ul>



Voit välttää ruostumattoman teräksen ruostumisen välttämällä sen altistamista kloorille, suolalle ja raudalle. Tästä johtuen laitetta ei ole suositeltavaa käyttää lähellä rannikkoa, rautateitä tai uima-altaita.



Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvat vahingot katsotaan puutteelliseksi huolloksi eikä takuu kata niitä.

Alla oleva suurennettu kuva (oppaan toinen osa) sisältää luettelon laitteen kaikista osista. Luettelo sisältää symboleita, jotka kuvaavat jokaisen osan materiaalia. Tällä tavoin voit tarkistaa jokaisen osan huoltotavan. Osaluettelo sisältää seuraavat symbolit:

Symboli	Materiaali
●	Emali
▲	Kromi
■	Ruostumaton teräs
⬠	Valurauta

## 8.5 Varaosien tilaaminen

---

Suoraan tulelle tai korkealle lämmölle altistuvat osat on vaihdettava ajoittain. Varaosan tilaaminen:

- 1 Tarkista tarvitsemasi osan numero. Kaikkien osien viitenumerot löytyvät tämän oppaan toisesta osasta sekä osoitteesta [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Jos olet rekisteröinyt laitteesi verkossa, sinut siirretään automaattisesti oikeaan luetteloon.

- 2 Voit tilata varaosia myyntipisteestä. Voit tilata osia sekä takuun voimassaolon aikana että sen päätyttyä.

## 9 TAKUU

---

### 9.1 Takuu kattaa

---

Laite sisältää kahden vuoden takuun, joka on voimassa ostopäivämäärästä lähtien. Tämä takuu kaikki valmistusviat, edellyttäen, että:

- Olet koonnut, käyttänyt tai huoltanut laitettasi tämän oppaan ohjeiden mukaisesti. Vääränlaisesta käytöstä, kokoonpanosta tai riittämättömästä huollosta johtuvat vauriot eivät ole valmistusvirheitä.
- Voit esittää kuittisi ja laitteen yksilöllisen sarjanumeron takuun täytäntöönpanoa varten. Numero alkaa C-kirjaimella, jota seuraa 15 numeroa. Sarjanumero löytyy:
  - Tästä käyttöoppaasta.
  - Laitteen pakkauksesta.
  - Laitteen jalustan pohjasta.
- Barbecook-laadunvarmistusosasto vahvistaa, että osat ovat viallisia ja että ne ovat olleet viallisia normaalista käytöstä, kokoonpanosta ja riittävästä huollosta riippumatta.

Jos jokin seuraavista ehdoista ei täyty, et voi vedota takuuseen. Joka tapauksessa takuu rajoittuu viallisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen.

### 9.2 Takuu ei kata

---

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjäytyminen...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.
- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki laitteen väärinkäytöstä johtuvat vahingot (ts. laitteen käyttö tämän oppaan sisältämien ohjeiden vastainen käyttö, kaupallinen käyttö, käyttö nuotiona, jne.)
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjäytyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käytöstä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.


# NO - BRUKERHÅNDBOK


## 1 REGISTER APPARATET DITT

Takk for at du har kjøpt Barbecook apparatet! Vi er sikker på at det vil gi deg mye grillglede.

For å optimalisere din opplevelse bør du registrere apparatet på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Det tar bare noen få minutter og gir deg noen store fordeler:

- Du får tilgang til vår personlige ettersalg service. Dette gjør at du for eksempel raskt kan finne reservedeler til ditt apparat eller dra nytte av en optimal garantiservice.
- Vi kan informere deg om interessante produktoppdateringer og henvise deg til produktinformasjon og spesifikasjoner som er relevante for ditt apparat.


 For mer informasjon om registrering av apparatet ditt, se [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respekterer ditt privatliv. Dine opplysninger vil ikke bli solgt, distribuert eller delt med tredjeparter.

## 2 OM DENNE HÅNDBOKEN

Denne håndboken er sammensatt av to deler. Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt. Den andre delen begynner på side 97. Den inneholder alle typer illustrasjoner:


- Forstørrede bilder, delelister og monteringsstegninger av apparater beskrevet i denne håndboken.
- Illustrasjoner for de viktigste instruksjonene i den første del av håndboken.

 Hvis det er en illustrasjon tilgjengelig for en bestemt instruksjon, finner du henvisning til den illustrasjonen i instruksjonen. Disse referansene er indikert med et blyant-ikon, som den du ser her til venstre.

## 3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 3.1 Les og følg instruksjonene

Les instruksjonene før du bruker apparatet. Følg alltid bruksanvisningen nøye. Annerledes montering eller bruk av apparatet kan føre til brann og materielle skader.

 Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene (feilaktig montering, misbruk, mangelfullt vedlikehold...) er ikke dekket av garantien.

### 3.2 Bruk sunn fornuft

Bruk sunn fornuft når du bruker apparatet:

- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.
- Advarsel! Apparatet vil bli veldig varmt, ikke flytt det under bruk.
- Bruk egnet beskyttelse ved håndtering av varme deler.
- Hold brennbare materialer, brennbare væsker og oppløselige gjenstander vekk fra et apparat i bruk.
- Advarsel! Hold barn og kjæledyr borte fra et apparat i bruk.
- Ha en bøtte med vann eller sand for hånden når du bruker apparatet, spesielt på svært varme dager og i tørre områder.
- Advarsel! Ikke bruk innendørs.

## 3.3 Velg en passende plassering

Bruk kun apparatet utendørs. Bruk innendørs, selv i en garasje eller et skur, kan føre til kullsforgiftning.

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

- Pass på at apparatet ikke er under en overhengende struktur (en veranda, et ly...) eller under løvverk.
- Sett apparatet på et fast og stabilt underlag. Aldri sett den på et kjøretøy i bevegelse (en båt, en tilhenger...).



Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.

## 4 TILBAKEVENDENDE BEGREPER

Denne delen inneholder definisjoner av noen mindre kjente begreper. Disse begrepene brukes i flere emner i håndboken.

### 4.1 QuickStart® tenningsystem

Dette apparatet er utstyrt med et QuickStart® tenningsystem. Dette systemet gjør det mulig å tenne apparat ved hjelp av ingenting annet enn noen gamle aviser og en fyrstikk. Du trenger ikke å bruke hverken tennvæske eller tennbriketter. Systemet fungerer også svært raskt: bare 15 minutter etter at du har tent apparat, kan du starte grilling.



Du finner steg-for-steg beskrivelse på hvordan du skal bruke QuickStart® system videre i denne håndboken.

### 4.2 Emalje

Noen deler av apparatet er dekket av et lag av smeltet glass, kalt emaljen. Denne emaljen beskytter det underliggende metall mot korrosjon. Emalje er et kvalitetsmateriale: det er motstandsdyktig mot rust, reduseres ikke under påvirkning av høye temperaturer og er veldig lett å vedlikeholde.



Fordi emaljen er mindre fleksibel enn metallet den dekker, kan biter av emaljen skalle av hvis du håndterer apparatet feil. For å unngå problemer, vær forsiktig når du monterer emaljerte deler og vedlikehold alltid emaljen slik som beskrevet nærmere i denne håndboken.


## 5 MONTERING AV APPARATET


### 5.1 Sikkerhetsinstruksjoner


- Ikke modifier apparatet ved montering. Det er veldig farlig og ikke lov til å endre deler av apparatet.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.
- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

## 5.2 Montering av apparatet

- 1 Sett apparatet på en flat og ren overflate.
- 2 Monter apparatet, som vist på monteringsstegningene.

 Du finner monteringsstegninger i den andre delen av denne håndboken, etter det forstørrede bildet av apparatet ditt.

 Vær forsiktig når du monterer emaljerte deler. Bruk de medfølgende fiberskivene for å beskytte emaljen rundt skruene.

 Ikke bruk verktøy til å montere apparatet. Du kan kun bruke en stjerneskrutrekker for å justere spenningen på klemmene på bunnen av sentralrøret.


## 6 KLARGJØRING AV APPARATET

*Du trenger kull, tørr avis og en lang fyrstikk*


### 6.1 Hvilket trekull bør jeg bruke?

Tenn alltid apparatet ditt med tradisjonelt trekull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge i briketter.

Bruk trekull av god kvalitet for å tenne apparatet, fortrinnsvis i samsvar med EN 1860-2. Trekull av god kvalitet består av store, blanke klosser som ikke avgir mye støv.


 Lukk posen med kullet ordentlig før det lagres. Oppbevar den alltid på et tørt sted, ikke oppbevar den i en kjeller.

### 6.2 Trinn 1: Legg papiret riktig inn

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 1, på side 100.


For riktig fungering av QuickStart® systemet, må du legge papiret riktig i apparatet. Gjør som følger:

- 1 Ta tre doble avissider. Bruk alltid tørre aviser, fortrinnsvis noen dager gamle.
- 2 Rull hvert ark diagonalt, til en fakkellaktig form. Ikke rull faklene for hardt.
- 3 Fold den ene ende sammen på hver fakkell.
- 4 Fjern bunnristen fra bollen.
- 5 Sett faklene i røret, med de foldede endene oppover.

 Ikke legg faklene for dypt. De må berøre bunnristen når du putter den tilbake i bollen.


- 6 Sett bunnristen tilbake i bollen.


### 6.3 Trinn 2: Tenning av apparatet

 Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 2, på side 100.

Når papiret er på plass, kan du tenne apparatet. Gjør som følger:

- 1 Dekk bunnen av bollen med trekull (fig. 2a). Tips:
  - Ikke bruk for mye trekull. Bollen bør bare fylles en tredjedel.
  - Bruk små biter av trekull for å tenne apparatet. Du kan legge i større klosser etterpå.
- 2 Åpne lufttilførselshullene i bunnen av røret (fig. 2b).
- 3 Ta et lang fyrstikk og tenn papiret gjennom lufttilførselshullene (fig. 2b). Det brennende papiret kan føre til tung røyk.

 Når du bruker apparatet for første gang, la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet.

 Ikke sett grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres når den holdes i varmen for lenge.



Advarsel! Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne eller om-tenne apparatet. Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3.

- 4 Du kan begynne å grille når trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske. Normalt tar dette ca. 15 minutter (fig. 2c).

## 7 NYTTIGE TIPS OG TRIKS

### 7.1 Justering av varmen

Du kan justere intensiteten av flammene ved å åpne og lukke lufttilførselshullene i bunnen av sentralrøret:

- Jo mer du åpner hullene, desto mer luft suges inn i røret og desto mer intens vil flammene bli.
- Jo mer du lukker hullene, desto mindre luft suges inn i røret og desto mindre intens vil flammene bli.



Hvordan luften strømmer gjennom røret, og nærer oppunder flammene er illustrert i figur 3, på side 100.

### 7.2 Unngå at maten brenner seg

For å unngå at maten brenner seg:

- Aldri start å grille når det fortsatt er flammer i bollen. Vent til trekullet er dekket med et tynt lag av hvit aske.
- Unngå å utsette maten for sterk varme. Reduser varmen ved (delvis) å lukke lufttilførselshullene i bunnen av røret.

### 7.3 Unngå at maten setter seg fast

For å forhindre at maten fester seg til grillen:

- Olje maten lett med en kost før du legger det på grillen. Du kan også olje selve grillen.
- Ikke snu maten for fort. La den bli litt varm først.

### 7.4 Unngå bluss av stikkflammer

Bluss av stikkflammer plutselige flammer som gnistrer fra bollen når du griller. De er som regel forårsaket av dryppende fett eller marinade.

Under grilling, er bluss av stikkflammer normalt. For mange stikkflammer vil imidlertid øke temperaturen i bollen og kan antenne oppsamlet fett. For å unngå bluss av stikkflammer:

- Pass på at bollen er ren før du begynner å grille. Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk.
- Fjern overflødig fett og marinade fra kjøttet. Du kan også bruke en grillpanne for fet og/eller marinert kjøtt.

### 7.5 Optimal utnyttelse av brettet



De ulike anvendelser av brettet er illustrert i figurene 4, 5 og 6 og 7 på side 101.

Apparatet ditt er dekket med et brett. Du kan bruke dette brettet:

- Til å dekke apparatet når du ikke bruker det (Fig. 4). Når den er dekket med brettet kan du bruke apparatet som et bord.
- Som et serveringsbrett (fig. 5). Snu brettet opp ned, fyll det med drikker og snacks, og du er klar til å servere dine venner.
- For å rengjøre grillen din (fig. 6). Snu brettet opp ned, sett grillen på brettet, og spray det med Barbecue cleaner.



Aldri sett brettet på apparatet mens det fremdeles er varmt. Bare bruk den tildekkede apparatet som et sidebord, aldri sitt på de (Fig. 7).

## 8 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

### 8.1 Rengjøring av bollen



Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 8, på side 102.

Vi anbefaler å rense bollen etter hver bruk. Gjør som følger:

- 1 La apparatet avkjøles helt og fjern grillen.
- 2 Lukk lufttilførselshullene i bunnen av sentralrøret (fig. 8a).
- 3 Fjern bunnristen fra bollen og fei asken ned i røret (fig. 8b).
- 4 Løft apparatet og hell asken fra sentralrøret i en bøtte (Fig. 8c).

### 8.2 Rengjøring av grillen



Hovedtrinnene i denne oppgaven er illustrert i figur 6, på side 101.

Vi anbefaler rengjøring av grillen etter hver bruk med Barbecue cleaner. Gjør som følger:

- 1 Snu brettet opp ned og sett grillen på brettet.
- 2 Spray skummet på grillen og la det virke en stund.  
Skummet blir misfarget, ettersom det absorberer skitt og fett.
- 3 Fjern skummet med en børste og la det virke noen minutter.
- 4 Skyll grillen grundig etter rengjøring og tørk den godt.
- 5 Gni grillen lett inn med olje og pakk den inn i papir. Dette hindrer dannelse av rust.
- 6 Lagre grillen innendørs, på et tørt sted.



Du kan også rengjøre grillen med et mykt vaskemiddel eller med natrium bikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på grillen.

### 8.3 Oppbevaring av apparatet

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, i et husly...) etter hver bruk.



Sørg for at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Dette hindrer dannelse av rust.

### 8.4 Vedlikehold av emaljerte, rustfritt stål, krom og støpejernsdeler.

Apparatet består av emaljerte, rustfritt stål, krom og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Emalje	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke bank mot et hardt underlag.</li><li>Unngå kontakt med kalde væsker mens ennå varmt.</li><li>Du kan bruke metallsvamper og skuremidler.</li></ul>
Rustfritt stål og krom	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.</li><li>Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.</li><li>Bruk en myk svamp eller klut.</li><li>Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li></ul>

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Støpejern	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikke bruk ovnsrens, ikke legg i bløt i vann og ikke vask i oppvaskmaskinen.</li><li>Rengjør med Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>Spray skummet på delen og la det virke en stund.</li><li>Fjern skummet med en børste og la det virke noen minutter.</li><li>Skyll delen grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li></ul></li><li>Gni lett med steke olje, pakk inn i papir og oppbevar innendørs.</li></ul>



Unngå kontakt med klor, salt og jern for å hindre dannelse av rust på rustfritt stål. Vi anbefaler å ikke bruke apparatet nær kysten, nær jernbaner eller i nærheten av svømmebassenger.



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en liste over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfritt stål
⬠	Støpejern

### 8.5 Bestilling av reservedeler

Deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme må skiftes ut fra tid til annen. For å bestille deler:

- 1 Slå opp referansenummeret til den delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenummer nedenfor det forstørrede bildet i den andre delen i denne håndboken og på [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vil du automatisk bli guidet til riktig liste.

- 2 Bestill reservedelen hos din forhandler. Du kan bestille deler både i henhold til og utenfor garantien.

## 9 GARANTI

### 9.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikkfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en C, etterfulgt av 15 sifre. Du kan finne det:

- I denne håndboken.
- På apparatets emballasje.
- På innsiden av foten av apparatet.
- Barbecook Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

## 9.2 Ikke dekket

---

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle skader forårsaket av feilbruk og misbruk av apparatet (ikke bruker den i henhold til instruksjonene i denne håndboken, bruker den i kommersiell sammenheng, bruke den som en brann kurv...).
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor... Disse skadene regnes ikke som fabrikkasjonsfeil.



# HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS

## 1 A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁCIÓJA

Köszönjük, hogy Barbecook készüléket vásárolt! Biztosak vagyunk benne, hogy számos örömteli grillezésben lesz a partnere.

A lehető legjobb élményhez regisztrálja a készülékét a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon. Csupán pár percig tart, és számos előnnyel jár:

- Hozzáférést biztosít a személyre szabott eladást követő szolgáltatásainkhoz. Így például gyorsan megtalálhatja a készüléke pótalkatrészeit, illetve optimális garanciális szolgáltatást kaphat.
- Értesíteni tudjuk az érdekes termékfrissítésekről, és a készülékének megfelelő termékinformációkat és specifikációkat tudjuk elküldeni Önnek.



A készüléke regisztrációjával kapcsolatosan bővebb információt a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon talál.



A Barbecook tiszteletben tartja az adatai védelmét. Az adatait nem értékesítjük, nem terjesztjük és nem osszuk meg harmadik felekkel.

## 2 A KÉZIKÖNYVRŐL

A kézikönyv két részből áll. Az első rész, amit éppen olvas. Ebben a készüléke összeszerelésére, használatára és karbantartására vonatkozó utasítások találhatók. A második rész a 97. oldalon kezdődik. Abban többféle ábra található:

- Robbantott nézetek, alkatrész listák és a készülék összeszerelési rajzai.
- A kézikönyv első részének legfontosabb utasításait illusztráló ábrák.



Ha egy adott utasításhoz van illusztráció, az utasítás mellett megtalálja annak hivatkozását. Ezeket a hivatkozásokat egy ceruza ikon jelzi, amilyen itt bal oldalon is látható.

## 3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 3.1 Olvassa el és tartsa be az utasításokat

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat. Mindig gondosan tartsa be az utasításokat. Ha azoktól eltérően használja a készüléket, tüzet vagy anyagkárosodást okozhat.



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás, stb.) nem tartoznak a garancia hatálya alá.

### 3.2 Józan ítélőképesség

Használja a józan ítélőképességét, amikor a készülékkel dolgozik:

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Vigyázat! A készülék nagyon felforrósodik, ne mozgassa működés közben.
- Használjon megfelelő védőeszközt, ha a forró részekhez ér.
- Tartsa távol a gyúlékony anyagokat és folyadékokat, ill. az oldódó dolgokat a használatban lévő készüléktől.
- Vigyázat! A használatban lévő készüléket tartsa távol gyerekektől és háziállatoktól.

- Legyen kéznél egy vödör víz vagy homok a készülék használatakor, különösen akkor, ha nagyon meleg nap van, és száraz helyen használja.
- Vigyázat! Ne használja zárt térben.

## 3.3 Megfelelő hely kiválasztása

A készüléket csak nyitott helyen használja. A zárt térben való használat szén-monoxid mérgezést okozhat még garázs vagy fészer esetén is.

Amikor kiválasztja a helyet odakint, mindig:

- Gondoskodjon róla, hogy a készülék fölött nincs semmilyen benyúló dolog (tető, árnyékoló, stb.), illetve fólia.
- Helyezze szilárd és stabil felületre a készüléket. Soha ne tegye mozgó járműre (csónak, utánfutó, stb.).



A rozsdamentes acél rozsdásodásának megelőzése érdekében kerülje a klórral, sóval és vassal való érintkezést. Azt javasoljuk, hogy ne használja a készüléket vízpart, sínek vagy úszómedencék közelében.

## 4 FOGALOM MEGHATÁROZÁSOK

Ebben a részben néhány kevésbé ismert fogalom meghatározása található. A kézikönyv több témája hivatkozik ezekre a fogalmakra.

### 4.1 QuickStart® begyújtó rendszer

A készülék QuickStart® begyújtó rendszerrel van ellátva. Ezzel a rendszerrel csupán néhány régi újság és gyufa segítségével be tudja gyújtani a készüléket. Nincs szükség begyújtó folyadékra vagy más begyújtó eszközre. A rendszer emellett nagyon gyorsan működik: a begyújtást követően akár már 15 perc múlva grillezhet.



A QuickStart® rendszer használatával kapcsolatos részletes leírást a kézikönyv további részében találja.

### 4.2 Zománc

A készülék egyes részei olvasztott üveggel, azaz zománcal vannak bevonva. A zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: ellenáll a rozsdának, nem halványul el a nagy hőmérséklet miatt, és nagyon egyszerűen karbantartható.




Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint az általa borított acél, ha helytelenül kezeli a készüléket, lepereghet róla a zománc. A problémák elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor a zománcozott részeket szereli össze, és a zománcot a jelen utasításban leírtak szerint tartsa karban.


## 5 A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE


### 5.1 Biztonsági utasítások

- Ne módosítsa a készüléket, amikor összeszereli. Nagyon veszélyes, és a készülék alkatrészeit nem szabad megváltoztatni.
- Mindig gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A készülék helyes összeszereléséért a felhasználó felel. A helytelen összeszerelésből adódó károkra nem vonatkozik a garancia.

## 5.2 A készülék összeszereléséhez

- 1 Helyezze sík és tiszta felületre a készüléket.
  - 2 Szerelje össze a készüléket az ábrákon látható módon.
-  Az összeszerelési ábrákat a kézikönyv második részében találja a készülékek robbantott ábrái után.

 A zománcozott alkatrészek összeszerelésekor legyen óvatos. Használja a mellékelt filcalátéteket, hogy megóvja a zománcot a csavarok körül.


 Ne használjon semmilyen szerszámot a készülék összeszereléséhez. A középső cső aljánál lévő kapcsok feszességének állításához használhat csillagcsavarhúzózt.


## 6 A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATHOZ

*Ehhez faszénre, száraz újságpapírra és hosszú gyufára van szüksége.*


### 6.1 Milyen faszenet használjak?

A készüléket mindig hagyományos faszénnel gyújtsa be, ne briкетtel. Miután begyulladt a készülék, használhat briкетet is. A készülék begyújtásához használjon jó minőségű faszenet, lehetőleg az EN 1860-2 szabvány szerintit. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nincs sok pora.

 Tárolás előtt gondosan zárja le a faszenes zsákokat. Mindig tartsa száraz helyen, és ne tárolja pincében.


 Ne öntsön túl sok faszenet a tálba (maximum félig, max. 0.7kg).

### 6.2 1. lépés: A papír elhelyezése

 A művelet főbb lépései a 100. oldal 1. ábráján láthatók.


A QuickStart® rendszer megfelelő működése érdekében a papírt megfelelően kell a készülékbe helyezni. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 Vegyen elő három ív dupla újságpapírt. Mindig száraz újságot használjon, lehetőleg néhány naposat.
- 2 Sodorja fel az íveket átlósan egy fáklyához hasonló formára. Ne sodorja túl szorosan a fáklyákat.
- 3 Hajtsa be a fáklyák egyik végét.
- 4 Vegye ki az alsó rácsot a tűztér aljából.
- 5 Tegye a fáklyákat a csőbe a behajtott végükkel felfelé.

 Ne tegye túl mélyre a fáklyákat. Amikor visszateszi az alsó rácsot a tűztérbe, a papírnak hozzá kell érnie ahhoz.


- 6 Tegye vissza az alsó rácsot a tűztérbe.


### 6.3 2. lépés: A készülék begyújtása


 A művelet főbb lépései a 100. oldal 2. ábráján látható.

Miután a papír a helyén van, begyújthatja a készüléket. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 Borítsa be faszénnel a tűztér alját (2a ábra). Tippek:
  - Ne használjon túl sok faszenet. A tűzteret a harmadáig lehet feltölteni.
  - A készülék begyújtásához használjon kisebb darab faszenekeket. Azután hozzáadhatja a nagyobb darabokat.
- 2 Zárja el a középső cső aljánál lévő levegőző nyílásokat (2b ábra).
- 3 Vegyen elő egy hosszú gyufát, és gyújtsa meg a papírt a levegőző nyílásokon keresztül (2b ábra). A papír égése közben nagy füst képződhet.

 Amikor először használja a készüléket, hagyja 30 percig égni. Így el tudja távolítani a gyártás során a készülékre került zsír maradványait.

 Ekkor még ne tegye rá a rácsot a készülékre. Az üres rács eldeformálódhat, ha túl hosszú ideig tartja a melegben.

 Vigyázat! Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz meggyújtásához vagy felélesztéséhez. Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti begyújtókat használjon.


- 4 Akkor kezdhet grillezni, amikor a faszenet vékony hamuréteg borítja. Ez általában 15 percet vesz igénybe (2c ábra).

## 7 HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

### 7.1 A láng erősségének beállítása

A láng erősségét a középső cső aljánál lévő levegőző nyílások nyitásával és zárásával állíthatja be.

- Minél jobban kinyitja a nyílásokat, annál több levegő jut be a csövön, és annál erősebb lesz a láng.
- Minél jobban elzárja a nyílásokat, annál kevesebb levegő jut be a csövön, és annál gyengébb lesz a láng.

 A 100. oldal 3. ábráján látható, hogyan áramlik keresztül a levegő a csövön, és táplálja a tüzet.

### 7.2 Az étel megégésének megelőzése

Az étel megégésének megelőzése érdekében:

- Soha ne kezdjen el grillezni, amíg lángok vannak a tűztérben. Grillezés előtt várja meg, amíg a faszenet vékony hamuréteg borítja.
- Ne tegye ki az ételt túlzott hőhatásnak. A hőt a cső aljánál lévő levegőző nyílások (részleges) elzárásával tudja csökkenteni.

### 7.3 Az étel leragadásának megelőzése

Ahhoz, hogy ne ragadjon az étel a rácsra:

- Mielőtt az ételt a rácsra helyezi kenje meg vékonyan olajjal. Magát a rácsot is beolajozhatja.
- Ne fordítsa meg túl hamar az ételt. Hagyja, hogy előbb kicsit átforrósodjon.

### 7.4 Fellángolások megelőzése

A fellángolások olyan lángok, amelyek grillezés közben tűnnek fel az edényben. Általában a kicsöppenő zsír vagy páclé okozza őket.

Grillezés közben előfordulhat néhány fellángolás. Azonban a túl sok fellángolás növeli a tűztérben a hőmérsékletet, és begyújthatja a felgyülemllett zsírt. A fellángolások elkerüléséhez:

- Gondoskodjon róla, hogy a tűztér tiszta, mielőtt grillezni kezd. Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret.
- Távolítsa el a felesleges zsírt és páclevet a húsról. A zsíros és/vagy pácolt húshoz grilltálcát is használhat.

## 7.5 A tálca optimális kihasználása



A tálca különféle felhasználási módjait a 4., 5. és 6. és 7. ábrán mutatjuk be a 101 oldalon.

A készülék tálcával van lefedve. A tálcát az alábbiakra használhatja:

- A készülék lefedésére, amikor épp nincs használatban (4. ábra). A tálcával lefedett készüléket oldalsó asztalként használhatja.
- Felsőoldali tálcaként (5. ábra). Fordítsa fejjel lefelé a tálcát, tegyen rá italokat vagy rágcsálnivalókat, és már fel is szolgálhat a barátainak.
- A grillrács tisztítására (6. ábra). Fordítsa fejjel lefelé a tálcát, tegye rá a rácsot, és szórja be Barbecue cleaner-rel.



Soha ne tegye a tálcát a készülékre, amikor az még meleg. Csak a lefedett készüléket használja oldalsó asztalként, és soha ne üljön rá (7. ábra).

## 8 A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### 8.1 A tűztér tisztítása



A művelet főbb lépései a 102. oldal 8. ábráján láthatók.

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a tűzteret. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, és vegye le a rácsot.
- 2 Zárja el a középső cső aljánál lévő levegőző nyílásokat (8a ábra).
- 3 Távolítsa el az alsó rácsot a tűztérből, és seperje a hamut a csőbe (8b ábra).
- 4 Emelje meg a készüléket, és öntse a hamut a középső csőből egy vödörbe (8c ábra).

### 8.2 A rács tisztítása



A művelet főbb lépései a 101. oldal 6. ábráján láthatók.

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a rácsot Barbecue cleaner-rel. Az alábbiak szerint járjon el:

- 1 Fordítsa fejjel lefelé a tálcát, és tegye rá a rácsot.
- 2 A szórófej segítségével juttassa a habot a rácsra, és hagyja kicsit hatni.

A hab elszíneződik, ahogyan a szennyeződések és a zsír leázik.

- 3 Távolítsa el a habot kefével és vízzel.
- 4 Alaposan öblítse le a rácsot, és szárítsa meg.
- 5 Dörzsölje be a rácsot kevés olajjal, és csomagolja be papírba. Így megelőzheti a rozsdásodást.
- 6 A rácsot zárt térben, száraz helyen tárolja.



A rács tisztításához enyhe tisztítószer, vagy szódobikarbónát is használhat. Soha ne használjon sütőtisztítót a rácsra.

### 8.3 A készülék tárolása

Tárolja száraz helyen a készüléket (zárt térben, tető alatt, stb.) minden használat után.



Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz. Így megelőzheti a rozsdásodást.

## 8.4 A zománc, rozsdamentes acél, króm és öntöttvas alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél, krómozott és öntöttvas alkatrészekből áll. Az egyes anyagokat eltérően kell karbantartani:

Anyag	Hogyan kell karbantartani az anyagot
Zománc	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse hozzá kemény felülethez.</li><li>• Kerülje a hideg folyadékokkal való érintkezést, amíg forró.</li><li>• A tisztításhoz használhat fémszivacsot vagy súrolószert.</li></ul>
Rozsdamentes acél és króm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne használjon maró hatású, ill. súroló- vagy fémtisztító szereket.</li><li>• Használjon enyhe tisztítószer, és hagyja hatni a fémen.</li><li>• Puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li><li>• A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.</li></ul>
Öntöttvas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne használjon sütőtisztítót, ne merítse vízbe és ne tegye mosogatógépbe.</li><li>• Használjon Barbecue cleaner-t a tisztításhoz:<ul style="list-style-type: none"><li>- A szórófej segítségével juttassa a habot az alkatrésze, és hagyja pár percig hatni.</li><li>- Távolítsa el a habot kefével és vízzel.</li><li>- Alaposan öblítse le az alkatrészt, és tárolás előtt szárítsa meg.</li></ul></li><li>• Dörzsölje be kevés étolajjal, csomagolja be papírba és tárolja zárt térben.</li></ul>



A rozsdamentes acél rozsdásodásának megelőzése érdekében kerülje a klórral, sóval és vassal való érintkezést. Azt javasoljuk, hogy ne használja a készüléket vízpart, sínek vagy úszómedencék közelében.



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk helytelen karbantartásnak minősülnek, és nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A készüléke robbantott ábrája alatt (a kézikönyv második részében) megtalálható a készüléket alkotó összes alkatrész listája. A listában lévő jelek mutatják, hogy az egyes alkatrészek milyen anyagból készültek, így ellenőrizni tudja, hogy az adott alkatrészt hogyan kell karbantartania. Az alkatrész listában az alábbi jelek láthatók:

Jelölés	Anyag
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
⬢	Öntöttvas

## 8.5 Pótalkatrészek megrendelése

---

A közvetlenül tűznek vagy intenzív hőhatásnak kitett alkatrészeket időnként ki kell cserélni. Pótalkatrész megrendeléséhez:

- 1 Keresse meg a szükséges alkatrész cikkszámát. A cikkszámok listáját a kézikönyv második részében lévő robbantott ábránál vagy a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon találja.



Ha online regisztrálta a készülékét, automatikusan a megfelelő listához irányítjuk.

- 2 Rendelje meg a pótalkatrészt a vásárlás helyén. Pótalkatrészeket a garancia ideje alatt és azután is rendelhet.

## 9 GARANCIA

---

### 9.1 Garancia hatálya

---

A készülékre két év garanciát vállalunk, ami a vásárlás napjától kezdődik. A garancia minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, ha:

- A jelen kézikönyvben szereplő utasításoknak megfelelően használta, szerelte össze és tartotta karban a készülékét. A helytelen használatból, nem megfelelő összeszerelésből, ill. nem megfelelő karbantartásból adódó károk nem minősülnek gyártási hibának.
- Be tudja mutatni a nyugtát és a készülék egyedi gyártási számát. A 15 jegyű gyártási szám előtt egy „C” betű található. Hol találja meg:
  - A kézikönyvön.
  - A készülék csomagolásán.
  - A készülék lábának alján.
- A Barbecook minőségügyi részlege megerősíti, hogy az alkatrészek hibásak, és normál használat, helyes összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak hibásnak.

Ha a fenti feltételek valamelyike nem teljesül, nem kérhet semmilyen kártérítést. A garancia minden esetben csak a hibás alkatrész(ek) javítására vagy cseréjére vonatkozik.

### 9.2 Nem garanciális hibák

---

Az alábbi károk és hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá:

- A tűzzel vagy intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformálódás, elszíneződés, stb.). Az ilyen alkatrészek időnkénti cseréje normális.
- A gyártási folyamatnak betudható látható rendellenességek. Ezek a rendellenességek nem tekinthetők gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, helytelen tárolás, illetve az előre összeszerelt alkatrészek helytelen összeállítása vagy módosítása miatti károk.
- A készülék helytelen használata (ha nem a jelen használati utasításnak megfelelően használja, kereskedelmi célra használja, kályhaként használja, stb.) miatti károk.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használata miatti következményes károk.
- A külső hatásra, agresszív tisztítószeres használata vagy klórral való érintkezés miatt keletkező rozstda vagy elszíneződés. Ezek a károk nem tekinthetők gyártási hibának.

# RO - GHID DE UTILIZARE

## 1 ÎNREGISTRAREA APARATULUI

Vă mulțumim că ați achiziționat aparatul Barbecue! Suntem siguri că acesta vă va oferi o mulțime de momente fericite.

Pentru a vă optimiza experiența, înregistrați aparatul la [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Durează doar câteva minute și oferă câteva beneficii majore:

- Primiți acces la serviciul nostru personalizat postvânzare. Acest fapt vă permite, de exemplu, să găsiți rapid piese de schimb pentru aparatul dumneavoastră sau să profitați de un serviciu de garanție optim.
- Vă putem informa asupra actualizărilor interesante de produse și vă putem direcționa către informațiile și specificațiile de produs care sunt relevante pentru aparatul dumneavoastră.



Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dumneavoastră, consultați [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue vă respectă confidențialitatea. Datele dumneavoastră nu vor fi vândute, distribuite sau partajate cu terții.

## 2 DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual are două părți. Prima parte este cea pe care o citiți acum. Aceasta include instrucțiuni referitoare la asamblarea, utilizarea și întreținerea aparatului. A doua parte începe la pagina 97. Aceasta include mai multe tipuri de ilustrații:

- Prezentări pe părți componente, liste de piese și desene de asamblare a aparatelor descrise în acest manual.
- Ilustrațiile care vin în sprijinul celor mai importante instrucțiuni din prima parte a manualului.



Dacă este disponibilă o ilustrație pentru o instrucțiune particulară, găsiți o referință la ilustrația respectivă în instrucțiune. Aceste referințe sunt precedate de o pictogramă reprezentând un creion, precum cea pe care o vedeți aici la stânga.

## 3 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

### 3.1 Citiți și urmați instrucțiunile

Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului. Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile. Asamblarea sau utilizarea aparatului în mod diferit poate cauza incendii și pagube materiale.



Pagubele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare greșită, întreținere inadecvată etc.) nu sunt acoperite de garanție.

### 3.2 Păstrați-vă simțul practic

Păstrați-vă simțul practic atunci când folosiți aparatul:

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este utilizat.
- Avertizare! Aparatul devine încins, nu îl mutați în timpul funcționării.
- Utilizați protecție adecvată atunci când manipulați piese fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, substanțele inflamabile și materialele solubile la distanță de aparat în timpul utilizării.

- Avertizare! Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este utilizat.
- Păstrați o găleată cu apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, în special în zilele foarte călduroase și în zonele uscate.
- Avertizare! Nu utilizați în spații închise.

## 3.3 Selectarea unui loc adecvat

Utilizați aparatul doar în aer liber. Utilizarea acestuia în spații închise, chiar și într-un garaj sau o magazie, poate cauza intoxicarea cu monoxid de carbon.

Întotdeauna când selectați un loc în aer liber:

- Asigurați-vă că aparatul nu se află sub o structură suspendată (terasă, adăpost etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață fixă și stabilă. Nu îl așezați niciodată pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).



Pentru a preveni formarea de rugină pe oțelul inoxidabil, evitați contactul cu clorul, sarea și fierul. Vă recomandăm să nu utilizați aparatul în apropierea litoralului, lângă calea ferată sau lângă piscine.

## 4 NOȚIUNI REPETITIVE

Această parte include definiții ale unor noțiuni mai puțin cunoscute. Aceste noțiuni sunt utilizate în mai multe subiecte pe parcursul acestui manual.

### 4.1 Sistemul de aprindere QuickStart®

Aparatul este echipat cu un sistem de aprindere QuickStart®. Acest sistem vă permite să aprindeți focul utilizând doar câteva ziare vechi și un chibrit. Nu trebuie să adăugați niciun lichid de aprindere sau material ușor inflamabil. De asemenea, sistemul funcționează foarte rapid: după doar 15 minute de la aprinderea aparatului, puteți începe prepararea la grătar.



În continuarea acestui manual, veți găsi descrieri detaliate ale modului de utilizare a sistemului QuickStart®.

### 4.2 Email

Unele părți ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, numită email. Acest email protejează metalul de dedesubt împotriva coroziunii. Emailul este un material de calitate superioară: acesta este rezistent la rugină, nu se decolorează sub influența temperaturilor ridicate și este foarte ușor de întreținut.



Deoarece emailul este mai puțin flexibil decât metalul pe care îl acoperă, se pot desprinde bucăți de email atunci când manipulați aparatul incorect. Pentru a evita problemele, aveți grijă atunci când asamblați piesele emailate și întrețineți întotdeauna emailul după cum este descris în acest manual.



## 5 ASAMBLAREA APARATULUI

### 5.1 Instrucțiuni privind siguranța

- Nu modificați aparatul în timpul asamblării. Este foarte periculos și nepermis să modificați piesele aparatului.
- Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile de asamblare.
- Asamblarea corectă a aparatului este responsabilitatea utilizatorului. Pagubele provocate de asamblarea incorectă nu sunt acoperite de garanție.

### 5.2 Asamblarea aparatului

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață plată și curată.
- 2 Asamblați aparatul conform desenelor de asamblare.



Găsiți desenele de asamblare în partea a doua a acestui manual, după prezentarea pe părți componente a aparatului.



Aveți grijă când asamblați piese emailate. Utilizați șabițele de fibră furnizate pentru a proteja emailul în jurul șuruburilor.



Nu folosiți unelte pentru a asambla aparatul. Puteți utiliza doar o șurubelniță în cruce pentru a regla strângerea clemelor din partea de jos a conductei centrale.

## 6 PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU UTILIZARE

*Aveți nevoie de cărbuni, un ziar uscat și de un chibrit lung*

### 6.1 Ce cărbuni ar trebui utilizați?

Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune obișnuit, niciodată cu brichete de cărbune. Odată ce aparatul este aprins, puteți adăuga brichete de cărbune.

Folosiți cărbune de calitate pentru a aprinde aparatul, preferabil, cărbune care respectă standardul SR EN 1860-2. Cărbunele de calitate bună este compus din bucăți mari și lucioase și nu produce mult praf.



Înainte de a depozita sacul cu cărbune, închideți-l bine. Depozitați-l întotdeauna într-un loc uscat și nu într-o pivniță.



Nu puneți prea mult mangal în bol (max. 50%, max. 0.7kg).

### 6.2 Pasul 1: Poziționarea corectă a hârtiei



Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 1, de la pagina 100.

Pentru funcționarea corectă a sistemului QuickStart®, trebuie să poziționați corect hârtia în aparat. Procedați după cum urmează:

- 1 Folosiți trei pagini duble de ziar. Utilizați întotdeauna ziare uscate, preferabil vechi de câteva zile.
- 2 Rulați fiecare pagină de ziar pe diagonală, într-o formă similară unei torțe. Nu rulați torțele prea strâns.
- 3 Pliati un capăt al fiecărei torțe.
- 4 Îndepărtați grătarul inferior din vas.
- 5 Introduceți torțele în tub, cu capetele pliate în sus.



Nu introduceți torțele prea adânc. Acestea trebuie să atingă grătarul inferior, atunci când îl așezați la loc în vas.




- 6 Puneți grătarul inferior înapoi în vas.

## 6.3 Pasul 2: Aprinderea aparatului



Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 2, de la pagina 100.

După ce fixați hârtia, puteți aprinde aparatul. Procedați după cum urmează:

- 1 Acoperiți partea de jos a vasului cu cărbuni (Fig. 2a).  
Sugestii:
  - Nu utilizați prea mulți cărbuni. Doar o treime din vas trebuie să fie umplută.
  - Utilizați bucăți mici de cărbuni pentru a aprinde aparatul. Puteți adăuga ulterior bucăți mai mari.
- 2 Deschideți orificiile de intrare a aerului din partea de jos a tubului (Fig. 2b).
- 3 Aprindeți hârtia cu un chibrit lung prin orificiile de intrare a aerului (Fig. 2b). Hârtia arsă poate produce mult fum.  
 Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, lăsați focul să ardă timp de 30 de minute. Acest lucru permite îndepărtarea oricărui grăsimi rămase pe aparat în urma fabricației.  
 Încă nu puneți grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma, atunci când este ținut în căldură prea mult timp.  
 Avertizare! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprindi aparatul. Utilizați doar materiale ușor inflamabile care respectă EN 1860-3.
- 4 Puteți începe prepararea la grătar când cărbunii sunt acoperiți de un strat subțire de cenușă albă. În mod normal, acest lucru durează aproximativ 15 minute (Fig. 2c).

## 7 RECOMANDĂRI UTILE

### 7.1 Reglarea intensității focului

Puteți regla intensitatea focului prin deschiderea și închiderea orificiilor de intrare a aerului din partea de jos a conductei centrale:

- Cu cât mai mult deschideți orificiile, cu atât mai mult aer este aspirat în conductă și cu atât mai intens va fi focul.
- Cu cât mai mult închideți orificiile, cu atât mai puțin aer este aspirat în conductă și cu atât mai puțin intens va fi focul.



Modul în care aerul circulă prin conductă și aprinde focul este ilustrat în Figura 3, de la pagina 100.

### 7.2 Prevenirea arderii alimentelor

Pentru a preveni arderea alimentelor:

- Nu începeți niciodată prepararea la grătar, atunci când mai sunt prezente flăcări în vas. Așteptați până când cărbunii sunt acoperiți de un strat subțire de cenușă albă.
- Evitați expunerea alimentelor la căldură excesivă. Puteți reduce căldura prin închiderea (parțială a) orificiilor de intrare a aerului din partea de jos a tubului.

### 7.3 Prevenirea lipirii alimentelor

Pentru a preveni ca alimentele să se lipească pe grătar:

- Înainte de a le pune pe grătar, ungeți ușor alimentele cu o pensulă. De asemenea, puteți unge grătarul.
- Nu întoarceți alimentele prea repede. Lăsați-le să acumuleze căldură.




## 7.4 Evitarea flamelor

Flamele sunt flăcări care izbucnesc brusc din vas atunci când preparați la grătar. Acestea sunt cauzate, de obicei, de picurarea grăsimii sau a marinetei.

În timpul preparării la grătar, apariția câtorva flame este normală. Totuși, prea multe flame cresc temperatura în vas și pot aprinde grăsimea acumulată. Pentru a evita flamele:


- Înainte de a începe prepararea la grătar, asigurați-vă că vasul este curat. Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare.
- Îndepărtați grăsimea în exces și marinata de pe carne. De asemenea, puteți utiliza o tavă de grătar pentru carnea grasă și/sau marinată.

## 7.5 Utilizarea optimă a tăvii

 Utilizările diferite ale tăvii sunt ilustrate în Figurile 4, 5, 6 și 7 de la pagina 101.


Aparatul dvs. este acoperit cu o tavă. Puteți utiliza această tavă:

- Pentru a acoperi aparatul atunci când nu îl folosiți (Fig. 4). Atunci când este acoperit cu tava, puteți folosi aparatul ca măsuță.
- Ca tavă de servire (Fig. 5). Întoarceți tava, puneți pe ea băuturi sau gustări și vă puteți servi prietenii.
- Pentru curățarea grătarului (Fig. 6). Întoarceți tava, puneți grătarul în tavă și pulverizați cu Barbecue cleaner.

 Nu puneți niciodată tava pe aparat atunci când acesta este încă fierbinte. Folosiți aparatul acoperit doar ca măsuță, nu vă așezați niciodată pe acesta (Fig. 7).

## 8 ÎNTREȚINEREA APARATULUI


### 8.1 Curățarea vasului

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 8, de la pagina 102.

Vă recomandăm să curățați vasul după fiecare utilizare. Procedați după cum urmează:

- 1 Lăsați aparatul să se răcească complet și scoateți grătarul.
- 2 Închideți orificiile de intrare a aerului din partea de jos a tubului central (Fig. 8a).
- 3 Îndepărtați grătarul de jos din vas și strângeți cenușa cu o perie în tub (Fig. 8b).
- 4 Ridicați aparatul și răsturnați cenușa din tubul central într-o găleată (Fig. 8c).


### 8.2 Curățarea grătarului

 Pașii principali ai acestei acțiuni sunt ilustrați în Figura 6, de la pagina 101.

Vă recomandăm să curățați grătarul după fiecare utilizare cu Barbecue cleaner. Procedați după cum urmează:


- 1 Întoarceți tava și puneți grătarul în tavă.
- 2 Aplicați spuma pe grătar și lăsați-o să acționeze un timp. Spuma se decolorează și absoarbe murdăria și grăsimile.
- 3 Îndepărtați spuma cu o perie și apă.
- 4 Clătiți grătarul bine și lăsați-l să se usuce complet.
- 5 Ungeți ușor grătarul cu ulei și înfășurați-l în hârtie. Acest lucru previne formarea ruginii.

6 Depozitați grătarul într-un spațiu închis și uscat.

 De asemenea, puteți curăța grătarul cu un detergent delicat sau cu bicarbonat de sodiu. Nu utilizați niciodată substanțe de curățat cuptorul pe grătar.

## 8.3 Depozitarea aparatului


Depozitați aparatul într-un loc uscat (spațiu închis, sub un adăpost etc.) după fiecare utilizare.


 Înainte de a-l depozita, asigurați-vă că aparatul este complet uscat. Acest lucru previne formarea ruginii.

## 8.4 Întreținerea pieselor emailate, din oțel inoxidabil, cromate și a celor din fontă

Aparatul este compus din piese emailate, din oțel inoxidabil, cromate și din fontă. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Modul de întreținere a acestui material
Email	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nu utilizați obiecte ascuțite și nu loviți pe o suprafață dură.</li><li>• Evitați contactul cu lichide reci în timp ce acesta este încă fierbinte.</li><li>• Puteți folosi bureți metalici și detergenți abrazivi.</li></ul>
Oțel inoxidabil și crom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau pe bază de ioni metalici.</li><li>• Folosiți detergenți cu acțiune delicată și lăsați-i să acționeze pe oțel.</li><li>• Utilizați o lavetă sau un burete moale.</li><li>• Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.</li></ul>
Fontă	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nu folosiți soluții de curățare a cuptoarelor, nu imersați în apă și nu curățați la mașina de spălat vase.</li><li>• Curățarea cu Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicați spuma pe piesă și lăsați-o să acționeze câteva minute.</li><li>- Îndepărtați spuma cu o perie și apă.</li><li>- Înainte de depozitare, clătiți piesa bine și uscați complet.</li></ul></li><li>• Ungeți ușor cu ulei alimentar, înfășurați în hârtie și depozitați într-un spațiu închis.</li></ul>

 Pentru a preveni formarea de rugină pe oțelul inoxidabil, evitați contactul cu clorul, sarea și fierul. Vă recomandăm să nu utilizați aparatul în apropierea litoralului, lângă calea ferată sau lângă piscine.

 Pagubele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sunt considerate ca întreținere inadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub prezentarea pe părți componente a aparatului dumneavoastră (partea a doua a manualului), găsiți o listă cu toate piesele din care este compus aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul din care este compusă fiecare piesă, astfel încât puteți să o utilizați pentru a verifica modul în care trebuie să întrețineți o anumită piesă. Listele de piese utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
⬡	Fontă

## 8.5 Comandarea pieselor de schimb

Piesele care sunt expuse în mod direct la foc sau căldură puternică trebuie înlocuite din când în când. Pentru a comanda o piesă de schimb:

- 1 Căutați numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Veți găsi o listă cu toate numerele de referință sub prezentarea pe părți componente din partea a doua a acestui manual și pe [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Dacă ați înregistrat aparatul online, veți fi ghidat automat la lista corectă.

- 2 Comandați piesa de schimb de la punctul de vânzare local. Puteți comanda piese în garanție sau în afara acesteia.

## 9 GARANȚIE

### 9.1 Sunt acoperite

Aparatul dumneavoastră dispune de o garanție de doi ani, începând de la data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, dacă:

- Utilizați, asamblați și întrețineți aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Pagubele cauzate de utilizarea greșită, asamblarea incorectă sau întreținerea inadecvată nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta factura și numărul unic de serie al aparatului. Acest număr de serie începe cu C, urmat de 15 cifre. Îl puteți găsi:
  - Pe acest manual.
  - Pe ambalajul aparatului.
  - Pe partea de jos a piciorului aparatului.
- Departamentul de calitate al Barbecook confirmă că piesele sunt defecte și că acestea s-au dovedit defecte în timpul utilizării normale, asamblării corecte și întreținerii adecvate.

Dacă una dintre condițiile de mai sus nu este îndeplinită, nu puteți pretinde nicio despăgubire. În toate cazurile, garanția este limitată la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

### 9.2 Nu sunt acoperite

Următoarele pagube și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (ruginirea, deformarea, decolorarea etc.) pieselor care sunt expuse direct la foc sau la căldură intensă. Este normal să înlocuiți aceste piese din când în când.
- Neregularitățile vizibile care nu pot fi evitate în timpul procesului de fabricație. Aceste neregularități nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.

- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea incorectă, asamblarea greșită sau modificări aduse pieselor preasamblate.
- Toate daunele cauzate de utilizarea greșită și abuzivă a aparatului (neutilizarea acestuia în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, utilizarea acestuia în scopuri comerciale, utilizarea acestuia ca vas pentru jar etc.).
- Toate pagubele indirecte cauzate de utilizarea neglijentă sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea cauzate de influențe externe, utilizarea de detergenți agresivi, expunerea la clor etc. Aceste pagube nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.

# CZ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA


## 1 REGISTRUJTE SVŮJ SPOTŘEBIČ

Děkujeme vám za zakoupení spotřebiče Barbecook! Jsme si jistí, že vám přinese mnoho příjemných okamžiků při grilování.

Chcete-li dosáhnout optimálních zážitků s naším spotřebičem, zaregistrujte si jej na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Trvá to jenom několik minut a přinese vám to některé rozsáhlé výhody.

- Získáte přístup k přizpůsobeným poprodejním službám. To vám například umožní rychle najít náhradní součásti pro svůj spotřebič nebo využívat optimální záruční služby
- Můžeme vás informovat o zajímavých inovacích našich produktů a poskytnout vám informace o produktech a specifikace, které jsou relevantní pro váš spotřebič.


 Další informace o registrování vašeho spotřebiče naleznete na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudou prodávány, distribuovány ani sdíleny se třetími stranami.

## 2 O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka je tvořena dvěma částmi. První část je tak, kterou čtete právě nyní. Patří sem pokyny pro montáž, použití a údržbu spotřebiče. Druhá část začíná na straně 97. Zahrnuje všechny typy obrázků:


- Rozložené pohledy, seznamy součástí a montážní výkresy spotřebiče popsaného v této příručce.
- Obrázky vysvětlující nejdůležitější pokyny z první části příručky.

 Pokud je obrázek určen pro specifický pokyn, naleznete odkaz na tento obrázek právě v pokynech v příručce. Tyto odkazy jsou označeny ikonou tužky, které je uvidět vlevo.

## 3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 3.1 Prostudujte si pokyny a dodržujte je

Před použitím spotřebiče si prostudujte veškeré pokyny. Vždy pečlivě dodržujte pokyny. Montáž nebo použití spotřebiče jiným způsobem může způsobit požár a poškození materiálů.

 Škody způsobené nedodržáním následujících pokynů (nesprávná montáž, zneužití, nepřiměřená údržba) nejsou kryty zárukou.

### 3.2 Používejte zdravý rozum

Při práci se spotřebičem používejte zdravý rozum:

- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, je-li používán.
- Výstraha! Spotřebič může být velmi horký, proto jej během činnosti nepřesouvejte.
- Při manipulaci s horkými součástmi používejte vhodnou ochranu.
- Udržujte hořlavé materiály, hořlavé kapaliny a nerozpustné předměty mimo dosah používaného spotřebiče.
- Výstraha! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah používaného spotřebiče.
- Při používání spotřebiče mějte po ruce kbelík s vodou nebo pískem, obzvláště pokud jej používáte v horkých dnech nebo na suchých místech.
- Výstraha! Nepoužívejte spotřebič ve vnitřních prostorách.

## 3.3 Vyberte vhodné umístění

Používejte spotřebič pouze ve venkovním prostředí. Pokud jej použijete uvnitř, například v garáži nebo pod přístřeškem, může to způsobit otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru venkovního umístění vždy postupujte takto:

- Zkontrolujte, zda spotřebič není umístěn pod převislou konstrukcí (přístřešek, kryt atd.) nebo pod listím.
- Umístěte spotřebič na pevný a stabilní povrch. Nikdy jej neumísťujte na pohyblivé vozidlo (loď, přívěs atd.).



Zabraňte kontaktu s chlórem, solí nebo železem, vyhněte se tak vytváření rzi na nerezové oceli. Doporučujeme nepoužívat spotřebič v blízkosti pobřeží, železničních tratí nebo bazénů.

## 4 OPAKOVANÉ KONCEPTY

Tato část zahrnuje definice některých méně známých konceptů. Tyto koncepty jsou používány v několika tématech v této příručce.

### 4.1 Zapalovací systém QuickStart®

Spotřebič je vybaven zapalovacím systémem QuickStart®. Tento systém umožňuje zapálení spotřebiče pomocí zbytků starého papíru a zápalky. Nemusíte přidávat žádné zapalovací kapaliny nebo podpalovače. Systém rovněž pracuje velmi rychle: pouhých 15 minut po zapálení spotřebiče můžete začít grilovat.



Podrobné pokyny pro používání systému QuickStart® naleznete v této příručce.

### 4.2 Smalt

Některé části spotřebiče jsou pokryty vrstvou roztaveného skla, která se nazývá smalt. Tento smalt chrání spodní vrstvu kovu před korozi. Smalt je vysoce kvalitní materiál: je odolný vůči korozi, nebledne pod vlivem vysokých teplot a velmi snadno se udržuje.



Protože smalt je méně pružný než kov, který chrání, mohou se kusy smaltu odštípnout, pokud se spotřebičem nebudete zacházet opatrně. Chcete-li se vyhnout problémům, buďte při montáži smaltovaných součástí opatrní a vždy udržujte smalt způsobem popsaným v této příručce.


## 5 MONTÁŽ SPOTŘEBIČE


### 5.1 Bezpečnostní pokyny


- Při montáži spotřebič neměňte. Je velmi nebezpečné a proto zakázané měnit součásti spotřebiče.
- Vždy pečlivě dodržujte pokyny montáže.
- Uživatel je odpovědný za správnou montáž spotřebiče. Poškození způsobená nesprávnou montáží nejsou kryta zárukou.

## 5.2 Sestavení spotřebiče

- 1 Umístěte spotřebič na rovný a čistý povrch.
- 2 Sestavte spotřebič způsobem znázorněným na montážních výkresech.

 Montážní výkresy naleznete v druhé části této příručky, za rozloženým pohledem na spotřebič.

 Při montáži smaltovaných součástí buďte velmi opatrní. K ochraně smaltu okolo šroubů použijte dodané fíbrové podložky.

 K montáži spotřebiče nepoužívejte žádné nástroje. Můžete používat pouze křížový šroubovák pro nastavení napnutí svorek na spodku středové trubky.


## 6 PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA POUŽITÍ

*Budete potřebovat dřevěné uhlí, kus suchých novin a dlouhou zápalku.*


### 6.1 Které dřevěné uhlí bych měl používat?

Vždy zapalujte svůj spotřebič pomocí tradičního dřevěného uhlí, nikdy pomocí briket. Jakmile je spotřebič zažehnutý, můžete brikety přidat.

K zapálení spotřebiče používejte dřevěné uhlí dobré kvality, přednostně podle normy EN 1860-2. Dřevěné uhlí dobré kvality poznáte podle velkých lesklých kusů, ze kterých neodpadává mnoho prachu.


 Uzavřete řádně pytel s dřevěným uhlím a poté jej uložte. Vždy jej ukládejte na suchém místě, neskladujte jej ve sklepě.

### 6.2 Krok 1: Vložení papíru

 Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 1, na straně 100.


Pro správnou funkci systému QuickStart® musíte do spotřebiče správně vložit papír. Postupujte následujícím způsobem:

- 1 Použijte tři dvoulisty novin. Vždy používejte suché noviny, nejlépe jen několik dní staré.
- 2 Každý list papíru stočte po úhlopříčce do tvaru pochodně. Nestáčejte jej příliš pevně.
- 3 Přeložte jeden konec každé pochodně.
- 4 Vyjměte dolní rošt zpět z mísy.
- 5 Položte pochodně do trubky složenými konci nahoru.

 Nepokládejte pochodně příliš hluboko. Když je položíte zpět do mísy, musí se dotýkat dna roštu.

- 6 Položte dolní rošt zpět do mísy.

### 6.3 Krok 2: Zapálení spotřebiče


 Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 2, na straně 100.


Jakmile je papír na svém místě, můžete spotřebič zapálit. Postupujte následujícím způsobem:


- 1 Pokryjte dno mísy dřevěným uhlím (obrázek 2a). Tipy:
  - Nepoužívejte příliš velké množství dřevěného uhlí. Mísa by měla být naplněna pouze do jedné třetiny.
  - K zapálení spotřebiče používejte malé kusy dřevěného uhlí. Poté můžete přidat větší kusy.

- 2 Otevřete otvory přívodu vzduchu na dolní straně trubky (obrázek 2b).

- 3 Uchopte dlouhou zápalku a zapalte papír skrze otvoru přístupu vzduchu (obrázek 2b). Hořící papír může způsobit těžký kouř.

 Při prvním použití spotřebiče jej nechte 30 minut volně hořet. Tím ze spotřebiče odstraníte zbývající výrobní mastnoty a nečistoty.

 Na spotřebič ještě nepokládejte grilovací rošt. Prázdný gril se může deformovat, pokud by byl příliš dlouho vystaven velkému žáru.

 Výstraha! K zapálení nebo znovuzapálení spotřebiče **NEPOUŽÍVEJTE** alkohol nebo benzín. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3.


- 4 Jakmile je dřevěné uhlí pokryto tenkou vrstvou bílého popela, můžete začít grilovat. Normálně to trvá asi 15 minut (obrázek 2c).

## 7 UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

### 7.1 Nastavení intenzity plamene

Intenzitu plamene můžete nastavit otevřením nebo uzavřením otvorů přívodu vzduchu na dně středové trubky.

- Čím více otvory otevřete, tím více vzduchu bude nasáváno do trubky a tím intenzivnější bude plamen.
- Čím více otvory uzavřete, tím méně vzduchu bude nasáváno do trubky a tím mírnější bude plamen.

 Jak vzduch proudí trubkou a rozdmýchává plamen je nakresleno na obrázku 3 na straně 100.

### 7.2 Jak zabránit spálení pokrmů

Chcete-li zabránit spálení pokrmů:

- Nikdy nezačínejte grilovat, když jsou v míse stále plameny. Vyčkejte, dokud dřevěné uhlí není pokryto tenkou vrstvou bílého popela.
- Nevystavujte pokrmy působení nadměrného tepla. Snižte teplo (částečným) uzavřením otvorů přívodu vzduchu na dně trubky.

### 7.3 Jak zabránit ulpívání pokrmů

Chcete-li zabránit pokrmům, aby ulpívaly ke grilu:

- Lehce potřete pokrm olejem, než jej položíte na gril. Můžete také potřít olejem samotný gril.
- Pokrmy neotáčejte příliš často. Nechte jej nejprve trochu prohřát.

### 7.4 Ochrana před prudkým vzplanutím

Prudká vzplanutí jsou náhlé plameny, které vyltnou z mísy, když grilujete. Obvykle jsou způsobeny odkapávající tukem nebo marinádou.

Během grilování je občasné prudké vzplanutí normální. Příliš časté prudké vzplanutí však zvyšuje teplotu mísy a může způsobit zažehnutí nashromážděného tuku. Jak zabránit prudkým vzplanutím:

- Před grilováním zkontrolujte, zda je mísa čistá. Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit.
- Odstraňte nadbytečný tuk a marinádu z masa. Pro tučné nebo marinované maso můžete také použít grilovací mísu.

## 7.5 Optimální využití krytu



Různé způsoby použití krytu jsou nakresleny na obrázcích 4, 5 a 6 a 7 na straně 101.

Váš spotřebič je zakryt krytem. Tento kryt můžete používat:

- K zakrytí spotřebiče, pokud je nepoužíváte (obrázek 4). Pokud je spotřebič zakryt krytem, můžete jej používat jako odkládací stůl.
- Jako servírovací stůl (obrázek 5). Obraťte kryt, položte na něj nápoje nebo občerstvení a můžete podávat přátelům pohoštění.
- K čištění grilu (obrázek 6). Otočte kryt obráceně, položte na něj gril a postříkejte jej čističem Barbecue.



Nikdy nepokládejte kryt na spotřebič, pokud je stále horký. Používejte zakrytý spotřebič pouze jako odkládací stůl, nikdy si na něj nesedejte. (obrázek 7).

## 8 ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

### 8.1 Čištění mísy



Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 8, na straně 102.

Doporučujeme mísu po každém použití vyčistit. Postupujte následujícím způsobem:

- 1 Nechte spotřebič úplně vychladnout a sejměte gril.
- 2 Uzavřete otvory přívodu vzduchu na dolní straně středové trubky (obrázek 8a).
- 3 Vyměňte spodní rošt z mísy a kartáčem otřete popel do trubky (obrázek 8b).
- 4 Zvedněte spotřebič a nasypete popel z centrální trubky do kbelíku (obrázek 8c).

### 8.2 Čištění grilu



Hlavní kroky tohoto úkolu jsou nakresleny na obrázku 6, na straně 101.

Doporučujeme gril po každém použití vyčistit pomocí čističe Barbecue. Postupujte následujícím způsobem:

- 1 Otočte popelník obráceně a vložte něj gril.
- 2 Nastříkejte pěnu na gril a ponechte ji chvíli působit.  
Pěna se zabarví, jak bude postupně nasákat nečistoty a tuk.
- 3 Odstraňte pěnu kartáčem a vodou.
- 4 Důkladně gril opláchněte a dobře vysušte.
- 5 Potřete gril mírně olejem a zabalte jej do papíru. To zabrání vytváření koroze.
- 6 Uložte gril uvnitř, na suchém místě.



Gril můžete rovněž vyčistit jemným čisticím prostředkem nebo jedlou sodou. Nikdy na gril nepoužívejte čističe na pečící trouby.

### 8.3 Uskladnění spotřebiče

Po každém použití uložte spotřebič na suchém místě (uvnitř, pod přístřeškem atd.).



Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je úplně suchý. To zabrání vytváření koroze.

## 8.4 Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu nebo chromu, vyrobených z nerezové oceli či šedé litiny

Spotřebič je tvořen smaltovanými nebo chromovanými součástmi, součástmi z nerezové oceli či šedé litiny. Každý materiál musí být udržován odlišným způsobem:

Materiál	Jak udržovat tento materiál
Smalt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívejte ostré předměty a neklepejte na tvrdý povrch.</li><li>• Zabraňte kontaktu se studenými kapalinami, dokud je spotřebič stále horký.</li><li>• Používejte kovové houby a abrazivní čisticí prostředky.</li></ul>
Nerezová ocel a chrom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kov obsahující čisticí prostředky.</li><li>• Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli nějakou dobu působit.</li><li>• Používejte měkkou houbu nebo tkaninu.</li><li>• Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li></ul>
Šedá litina	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívejte čističe na trouby, nenamáčejte do vody a nečistěte v myčce nádobí.</li><li>• Čistěte pouze čističem Barbecue:<ul style="list-style-type: none"><li>- Nastříkejte pěnu na čišťenou část a ponechte ji několik minut působit.</li><li>- Odstraňte pěnu kartáčem a vodou.</li><li>- Důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li></ul></li><li>• Lehce potřete pečicím olejem, zabalte do papíru a uložte uvnitř.</li></ul>



Zabraňte kontaktu s chlórem, solí nebo železem, vyhněte se tak vytváření rzi na nerezové oceli. Doporučujeme nepoužívat spotřebič v blízkosti pobřeží, železničních tratí nebo bazénů.



Škody způsobené nedodržením následujících pokynů jsou považovány za neodpovídající údržbu a nejsou proto kryty zárukou.

Pod rozloženým pohledem na spotřebič (druhá část příručky) naleznete seznam všech součástí, ze kterých je zařízení sestaveno. Tento seznam zahrnuje symbol stanovující materiál každé součásti, takže jej můžete použít k ověření způsobu údržby specifické součásti. Seznam součástí používá následující symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
⬠	Šedá litina

## 8.5 Objednávání náhradních součástí

---

Součásti, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního žáru musí být občas vyměněny. Objednávání náhradních součástí:

- 1 Vyhledejte referenční číslo potřebné součásti. Seznam všech referenčních čísel naleznete pod rozloženými pohledy v druhé části této příručky a na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Pokud si zaregistrujete svůj spotřebič online, automaticky budete odkázáni na správný seznam.

- 2 Objednejte si náhradní součásti v místě prodeje spotřebiče. Náhradní součásti si můžete objednávat během záruční doby i po jejím uplynutí.

## 9 ZÁRUKA

---

### 9.1 Co je kryto

---

Váš spotřebič se dodává se zárukou po dobu dvou let, počínaje dnem nákupu. Tato záruka kryje všechny výrobní závady za následujících předpokladů:

- Spotřebič jste používali, smontovali a udržovali podle pokynů v této příručce. Poškození způsobené zneužitím, nesprávnou montáží nebo nepřiměřenou údržbou nejsou považovány za výrobní vady.
- Můžete předložit stvrzenkou o koupi a jedinečné sériové číslo svého spotřebiče. Toto sériové číslo začíná písmenem C, které je následované 15 číslicemi. Naleznete jej na tomto místě:
  - V této příručce.
  - Na obalu spotřebiče.
  - Na spodní straně stojiny spotřebiče.
- Oddělení kvality Barbecue ověřuje, že součásti jsou vadné a že se ukázaly vadnými při normálním použití, správné montáži a přiměřené údržbě.

Pokud jedna z výše uvedených podmínek není splněna, nemůže si jakoukoliv záruku nárokovat. Ve všech případech je záruka omezena na opravu nebo výměnu vadné součásti.

### 9.2 Co není kryto

---

Následující škody a vady nejsou zárukou kryty:

- Normální opotřebenání (koroze, deformace, odbarvení...) součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního tepla. Je normální, že tyto součásti budou občas potřebovat výměnu.
- Vizuelní nepravidelnosti jsou běžné v důsledku výrobního procesu. Tyto nepravidelnosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Všechny škody způsobené nepřiměřenou údržbou, nesprávným skladováním, montáží nebo změnami provedenými na předem sestavených součástech.
- Všechny škody způsobené zneužitím a nesprávným použitím spotřebiče (nepoužívání podle pokynů této příručky, používání pro komerční účely, použití jako žároviště ...).
- Všechny následné škody způsobené neopatrným nebo nesprávným použitím spotřebiče.
- Koroze nebo odbarvení způsobené externími vlivy, použitím agresivních čisticích prostředků, působení chlóru.... Tato poškození nejsou považovány za výrobní vady.



# ΕΛ - ΟΔΗΓΪΕΣ ΧΡΪΣΗΣ

## 1 ΔΪΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΪΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε συσκευή Barbecook! Είμαστε βέβαιοι ότι θα σας χαρίσει πολλές όμορφες στιγμές μπάρμπεκιου.

Για να βελτιστοποιήσετε την εμπειρία σας, δηλώστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Η διαδικασία διαρκεί μόνο λίγα λεπτά και σας προσφέρει μεγάλα πλεονεκτήματα:

- Αποκτάτε πρόσβαση στην προσωπική σας υπηρεσία εξυπηρέτησης. Αυτό σας επιτρέπει, για παράδειγμα, να βρίσκετε γρήγορα ανταλλακτικά για τη συσκευή σας ή να αξιοποιείτε αναβαθμισμένες υπηρεσίες σέρβις.
- Σας αποστέλλουμε πληροφορίες για ενδιαφέρουσες ενημερώσεις προϊόντων και σας παραπέμπουμε σε πληροφορίες και προδιαγραφές προϊόντων που σχετίζονται με τη συσκευή σας.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη δήλωση της συσκευής σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Η Barbecook σέβεται το προσωπικό σας απόρρητο. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, δεν θα διανεμηθούν και δεν θα κοινοποιηθούν σε τρίτους.

## 2 ΣΧΕΤΙΚΆ ΜΕ ΑΥΤΌ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Αυτό το εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη. Το πρώτο μέρος είναι αυτό που διαβάζετε αυτήν τη στιγμή. Περιλαμβάνει οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής σας. Το δεύτερο μέρος ξεκινά στη σελίδα 97. Περιλαμβάνει όλα τα είδη απεικονίσεων:

- Αναλυτικές προβολές, λίστες εξαρτημάτων και σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης των συσκευών που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Εικόνες που εξηγούν τις πιο σημαντικές οδηγίες του πρώτου μέρους του εγχειριδίου.



Εάν υπάρχει διαθέσιμη εικόνα για κάποια συγκεκριμένη οδηγία, θα βρείτε στην οδηγία την παραπομπή για την αντίστοιχη εικόνα. Αυτές οι παραπομπές έχουν στο πλάι ένα εικονίδιο μολυβιού, όπως αυτό που βλέπετε αριστερά.

## 3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΪΕΣ ΑΣΦΑΛΕΪΑΣ

### 3.1 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες

Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες. Εάν συναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε με διαφορετικό τρόπο τη συσκευή, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ζημιά.



Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης των οδηγιών (κακή συναρμολόγηση, κακή χρήση, ανεπαρκής συντήρηση κλπ.) δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### 3.2 Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική

Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική κατά το χειρισμό της συσκευής:

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση της, η συσκευή θα καίει, συνεπώς μην τη μετακινείτε.

- Λάβετε τα κατάλληλα προστατευτικά μέτρα όταν χειρίζεστε τμήματα που καίνε.
- Κρατάτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά ή διαλυτά αντικείμενα μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση, κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.
- Έχετε κοντά σας έναν κουβά νερό ή άμμο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ιδιαίτερα τις πολύ ζεστές ημέρες ή όταν βρίσκεστε σε ξηρό περιβάλλον.
- Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

## 3.3 Επιλέξτε την κατάλληλη θέση

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε υπαίθριο χώρο. Εάν τη χρησιμοποιήσετε σε κλειστό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ ή εξωτερική αποθήκη, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

Όταν επιλέγετε μια θέση σε ανοιχτό χώρο, προσέχετε πάντα:

- Να φροντίζετε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται κάτω από κάποια κατασκευή (βεράντα, υπόστεγο κλπ.) ή κάτω από δέντρα.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια. Να μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ επάνω σε μετακινούμενο όχημα (σκάφος, τρέιλερ κλπ.)



Για να αποτρέψετε τη δημιουργία σκουριάς στον ανοξείδωτο χάλυβα, αποφεύγετε την επαφή με χλωρίνη, αλάτι και σίδηρο. Συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην παραλία, κοντά σε σιδηροδρομικές γραμμές ή κοντά σε πισίνες.

## 4 ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΌΜΕΝΕΣ ΈΝΝΟΙΕΣ

Αυτό το μέρος περιλαμβάνει ορισμούς για κάποιες λιγότερο γνωστές έννοιες. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται σε διάφορες ενότητες του εγχειριδίου.

### 4.1 Σύστημα ανάμματος QuickStart®

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σύστημα ανάμματος QuickStart®. Αυτό το σύστημα σας επιτρέπει να ανάβετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνο λίγες παλιές εφημερίδες και ένα σπύρτο. Δεν χρειάζεστε κάποιο εύφλεκτο υγρό ή αναπτήρα. Το σύστημα επίσης λειτουργεί πολύ γρήγορα: 15 λεπτά μετά το άναμμα της συσκευής, μπορείτε να ξεκινήσετε να ψήνετε.



Για τον τρόπο χρήσης του συστήματος QuickStart® θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες παρακάτω σε αυτό το εγχειρίδιο.

### 4.2 Εμαγιέ

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται με μια επιστρωση λιωμένου γυαλιού, που ονομάζεται εμαγιέ. Αυτή η επιστρωση προστατεύει το μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγιέ είναι υλικό υψηλής ποιότητας: αντέχει στη σκουριά, δεν φθείρεται κατά την έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.



Επειδή η επιστρωση εμαγιέ είναι λιγότερο ελαστική από το μέταλλο που καλύπτει, το εμαγιέ μπορεί να ξεφλουδίσει εάν χειρίζεστε τη συσκευή απρόσεκτα. Για να αποφύγετε προβλήματα, να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των τμημάτων με επιστρωση εμαγιέ και να φροντίζετε την επιστρωση όπως περιγράφεται παρακάτω στο εγχειρίδιο.

## 5 ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 5.1 Οδηγίες ασφαλείας

- Μην τροποποιείτε τη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Είναι πολύ επικίνδυνο και δεν επιτρέπεται να αλλάζετε τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της συσκευής. Ζημιές που προκαλούνται από κακή συναρμολόγηση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### 5.2 Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια.
- 2 Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως δείχνουν τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης.



Θα βρείτε τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, ύστερα από την αναλυτική προβολή των εξαρτημάτων της συσκευής σας.



Να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των εξαρτημάτων από εμαγιέ. Χρησιμοποιήστε τις ροδέλες που παρέχονται για να προστατέψετε το εμαγιέ στα σημεία γύρω από τις βίδες.



Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία για να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο ένα σταυροκατσάβιδο για να ρυθμίσετε το σφίξιμο των κλιπ στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού.

## 6 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

*Χρειάζεστε κάρβουνα, στεγνή εφημερίδα και ένα μακρύ σπίρτο*

### 6.1 Τι κάρβουνα πρέπει να χρησιμοποιώ;

Ανάβετε πάντα τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα, ποτέ με μπρικέτες. Αφού ανάψετε τη συσκευή σας, μπορείτε να προσθέσετε μπρικέτες.

Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας κάρβουνα για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση συμβατά με το πρότυπο EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, καθαρά κομμάτια που δεν βγάζουν πολλή σκόνη.



Κλείνετε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα προτού την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύετε τα κάρβουνα πάντα σε ξηρό μέρος, όχι σε υπόγειο.



Μην βάζετε πολύ μεγάλη ποσότητα κάρβουνου μέσα στο μπωλ (max. 50%, max. 0.7kg).

### 6.2 Βήμα 1: Τοποθέτηση του χαρτιού



Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην εικόνα 1, στη σελίδα 100.

Για τη σωστή λειτουργία του συστήματος QuickStart®, πρέπει να τοποθετήσετε το χαρτί σωστά μέσα στη συσκευή. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Πάρτε τρία διπλά φύλλα εφημερίδας. Χρησιμοποιείτε πάντα στεγνές εφημερίδες, κατά προτίμηση παλιές.
- 2 Στρίψτε κάθε φύλλο διαγώνια σε ρολό, σε σχήμα χωνιού. Μην κάνετε πολύ στενά τα χωνιά.
- 3 Διπλώστε την άκρη κάθε χωνιού.
- 4 Αφαιρέστε το κάτω πλέγμα από το μπωλ.

- 5 Τοποθετήστε τα χωνιά στον αγωγό, με τις διπλωμένες άκρες στραμμένες προς τα πάνω,



Μην τοποθετείτε πολύ βαθιά τα χωνιά. Θα πρέπει να αγγίζουν το κάτω πλέγμα όταν το τοποθετήσετε ξανά στο μπωλ.

- 6 Τοποθετήστε το κάτω πλέγμα ξανά στο μπωλ.

### 6.3 Βήμα 2: Άναμμα της συσκευής



Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην εικόνα 2, στη σελίδα 100.


Μόλις τοποθετήσετε το χαρτί, μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Καλύψτε το κάτω μέρος του μπωλ με κάρβουνο (Εικόνα 2α). Συμβουλές:
  - Μη χρησιμοποιείτε πάρα πολύ κάρβουνο. Το μπωλ θα πρέπει να είναι γεμάτο μόνο κατά το ένα τρίτο.
  - Για να ανάψετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μικρά κομμάτια κάρβουνο. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερα κομμάτια.
- 2 Ανοίξτε τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του αγωγού (Εικόνα 2β).
- 3 Με ένα μακρύ σπίρτο, ανάψτε το χαρτί μέσω των οπών εξαερισμού (Εικόνα 2β). Το αναμμένο χαρτί μπορεί να δημιουργήσει πυκνό καπνό.
  - ⚠ Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε τη να καίει για 30 λεπτά. Έτσι αφαιρείται το γράσο που έχει τυχόν απομείνει από το εργοστάσιο.
  - ⚠ Μην τοποθετείτε ακόμη τη σχάρα στη συσκευή. Η άδεια σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν μένει στη φωτιά για πολλή ώρα.
  - ⚠ Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.
- 4 Μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο μόλις το κάρβουνο καλυφθεί από λεπτό στρώμα λευκής στάχτης. Κανονικά, αυτό χρειάζεται περίπου 15 λεπτά (Εικόνα 2γ).

## 7 ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

### 7.1 Ρύθμιση της έντασης της θερμότητας

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της φωτιάς ανοίγοντας και κλείνοντας τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού:

- Όσο περισσότερο ανοίγετε τις οπές, τόσο περισσότερος αέρας εισέρχεται στον αγωγό και δυναμώνει η ένταση της φωτιάς.
  - Όσο περισσότερο κλείνετε τις οπές, τόσο λιγότερος αέρας εισέρχεται στον αγωγό και χαμηλώνει η ένταση της φωτιάς.
-  Ο τρόπος με τον οποίο ο αέρας εισέρχεται στον αγωγό και ενισχύει τη φωτιά περιγράφεται στην Εικόνα 3, σελίδα 100.

## 7.2 Αποφυγή καψίματος του φαγητού

Για να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού:

- Ποτέ μην ξεκινάτε το ψήσιμο όσο υπάρχουν φλόγες στο μπολ. Περιμένετε μέχρι το κάρβουνο να καλυφθεί από λεπτό στρώμα λευκής στάχτης.
- Αποφεύγετε την έκθεση του φαγητού σε υπερβολική θερμότητα. Μπορείτε να μειώσετε τη θερμότητα περιορίζοντας το άνοιγμα των οπών εξαερισμού στο κάτω μέρος του αγωγού.

## 7.3 Αποφυγή κολλήματος του φαγητού

Για να αποφύγετε το κόλλημα του φαγητού στη σχάρα:

- Λαδώστε ελαφρώς το φαγητό με ένα πινέλο προτού το τοποθετήσετε στη σχάρα. Μπορείτε επίσης να λαδώσετε την ίδια τη σχάρα.
- Μην γυρίζετε το φαγητό πολύ γρήγορα. Αφήστε το πρώτα να ψηθεί λίγο.


## 7.4 Πώς να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες

Οι ξαφνικές φλόγες είναι μεγάλες, απότομες φλόγες που εκτινάσσονται από το μπολ κατά το ψήσιμο. Προκαλούνται συνήθως από λίπος ή μαρινάδα που στάζει.

Κατά το ψήσιμο, είναι πιθανό να εμφανίζονται ξαφνικές φλόγες. Τυχόν μεγάλος αριθμός από ξαφνικές μεγάλες φλόγες αυξάνει τη θερμοκρασία στο δοχείο και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη συσσωρευμένου λίπους. Για να αποφύγετε τις ξαφνικές φλόγες:


- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι καθαρό προτού ξεκινήσετε το ψήσιμο. Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε το υπερβολικό λίπος και τη μαρινάδα από το κρέας. Επίσης, για τα πολύ λιπαρά ή μαριναρισμένα κρέατα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταψί.

## 7.5 Βέλτιστη χρήση του δίσκου

 Οι διάφορες χρήσεις του δίσκου υποδεικνύονται στις Εικόνες 4, 5, 6 και 7 στη σελίδα 101.

Η συσκευή σας καλύπτεται με έναν δίσκο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον δίσκο:

- Για να καλύψετε τη συσκευή σας όταν δεν την χρησιμοποιείτε (Εικ. 4). Όταν η συσκευή είναι καλυμμένη με τον δίσκο, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ως βοηθητικό τραπέζι.
- Ως τραπέζι σερβιρίσματος (Εικ. 5). Αναποδογυρίστε τον δίσκο, γεμίστε τον με ποτά ή σνακ και είστε έτοιμοι να σερβίρετε τους φίλους σας.
- Για να καθαρίσετε τη σχάρα (Εικ. 6). Αναποδογυρίστε τον δίσκο, τοποθετήστε τη σχάρα στον δίσκο και ψεκάστε με το Barbecue cleaner.

 Μην αφήνετε ποτέ τον δίσκο επάνω στη συσκευή όταν αυτή είναι ακόμα ζεστή. Χρησιμοποιείτε την καλυμμένη συσκευή μόνο ως βοηθητικό τραπέζι, μην κάθεστε ποτέ επάνω της (Εικ. 7).

## 8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 8.1 Καθαρισμός του μπολ



Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην Εικόνα 8, στη σελίδα 102.

Συνιστούμε να καθαρίζετε το μπολ ύστερα από κάθε χρήση. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και βγάλτε τη σχάρα.
- 2 Κλείστε τις οπές εξαερισμού στο κάτω μέρος του κεντρικού αγωγού (Εικόνα 8α).
- 3 Αφαιρέστε το κάτω πλέγμα από το μπολ και σκουπίστε τις στάχτες μέσα στον αγωγό (Εικόνα 8β).
- 4 Ανασηκώστε τη συσκευή και ρίξτε τις στάχτες από τον κεντρικό αγωγό μέσα σε έναν κουβά (Εικόνα 8γ).

### 8.2 Καθαρισμός της σχάρας



Τα βασικά βήματα αυτής της εργασίας περιγράφονται στην Εικόνα 6, στη σελίδα 101.

Συνιστούμε να καθαρίζετε τη σχάρα, ύστερα από κάθε χρήση, με το Barbecue cleaner. Προχωρήστε ως εξής:

- 1 Αναποδογυρίστε τον δίσκο και τοποθετήστε τη σχάρα στον δίσκο.
- 2 Ψεκάστε τον αφρό στη σχάρα και αφήστε τον να δράσει για μερικά λεπτά.  
Ο αφρός αλλάζει χρώμα καθώς απορροφά τη βρωμιά και τα λίπη.
- 3 Αφαιρέστε τον αφρό με μια βούρτσα και νερό.
- 4 Ξεπλύνετε τη σχάρα προσεκτικά και στεγνώστε την καλά.
- 5 Τρίψτε τη σχάρα ελαφρώς με λάδι και τυλίξτε την με χαρτί. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.
- 6 Αποθηκεύστε τη σχάρα σε εσωτερικό, στεγνό χώρο.



Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη σχάρα με μαλακό απορρυπαντικό ή με μαγειρική σόδα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου στη σχάρα.

### 8.3 Αποθήκευση της συσκευής

Φυλάσσετε τη συσκευή σε στεγνό μέρος (σε εσωτερικό χώρο, κάτω από υπόστεγο κλπ.) ύστερα από κάθε χρήση.



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή προτού την αποθηκεύσετε. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.

### 8.4 Συντήρηση τμημάτων εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα, χυτοσίδηρου και με επίστρωση χρωμίου

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από τμήματα εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα, χυτοσίδηρου και με επίστρωση χρωμίου. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με διαφορετικό τρόπο:

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Εμαγιέ	<ul style="list-style-type: none"><li>• Να αποφεύγεται η χρήση αιχμηρών αντικειμένων και τα χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες.</li><li>• Να αποφεύγεται η επαφή με κρύα υγρά όταν είναι ακόμη ζεστό.</li><li>• Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και σιλβωτικά απορρυπαντικά.</li></ul>

## 9 ΕΓΓΎΗΣΗ

### 9.1 Τι καλύπτεται

Η συσκευή σας συνοδεύεται από εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα σφάλματα κατασκευής, με την προϋπόθεση ότι:

- Χρησιμοποιήσατε, συναρμολογήσατε και συντηρήσατε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Οι ζημιές που προκλήθηκαν από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ανεπαρκή συντήρηση δεν αποτελούν σφάλματα κατασκευής.
- Μπορείτε να προσκομίσετε την απόδειξη και τον μοναδικό αριθμό σειράς της συσκευής σας. Ο αριθμός σειράς ξεκινά με το γράμμα C και ακολουθείται από 15 ψηφία. Μπορείτε να τον βρείτε:
  - Σε αυτό το εγχειρίδιο.
  - Στη συσκευασία της συσκευής.
  - Στο κάτω μέρος του ποδιού της συσκευής.
- Το τμήμα ποιότητας Barbecook επιβεβαιώνει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και ότι αποδείχτηκαν ελαττωματικά σε συνθήκες κανονικής χρήσης, σωστής συναρμολόγησης και επαρκούς συντήρησης.


Εάν κάποια από τις παραπάνω προϋποθέσεις δεν ικανοποιείται, δεν μπορείτε να προβάλετε καμιά αξίωση. Σε κάθε περίπτωση, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή στην αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων.


### 9.2 Τι δεν καλύπτεται

Οι παρακάτω ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Φυσιολογική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κλπ.) εξαρτημάτων που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό αυτά τα εξαρτήματα να αντικαθίστανται κατά διαστήματα.
- Οπτικές διαφορές που σχετίζονται με τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι διαφορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από ανεπαρκή συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, κακή συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις σε προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από κακή χρήση της συσκευής (μη τήρηση των οδηγιών αυτού του εγχειριδίου, χρήση για εμπορικούς σκοπούς, χρήση της συσκευής ως θερμάστρας κλπ.)
- Όλες οι συνεπαγόμενες φθορές που προκαλούνται από απροσεξία ή μη συμβατή χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός που προκαλείται από εξωτερικούς παράγοντες, χρήση σκληρών απορρυπαντικών, έκθεση σε χλώριο κλπ. Τέτοιες φθορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Ανοξείδωτος χάλυβας και χρώμιο	<ul style="list-style-type: none"><li>Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, στιλβωτικά ή μεταλλικά απορρυπαντικά.</li><li>Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά, τα οποία αφήνουν στο χάλυβα.</li><li>Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li><li>Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.</li></ul>
Χυτοσίδηρος	<ul style="list-style-type: none"><li>Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, μη βυθίζετε σε νερό και μην τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.</li><li>Καθαρισμός με Barbecook cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>Ψεκάστε τον αφρό εκεί όπου θέλετε να καθαρίσετε και αφήστε τον να δράσει για μερικά λεπτά.</li><li>Αφαιρέστε τον αφρό με μια βούρτσα και νερό.</li><li>Ξεπλύνετε το σημείο προσεκτικά και στεγνώστε τα καλά πριν από τη φύλαξη.</li></ul></li><li>Τρίψτε ελαφρώς με λάδι φαγητού, τυλίξτε σε χαρτί και αποθηκεύστε σε εσωτερικό χώρο.</li></ul>

 Για να αποτρέψετε τη δημιουργία σκουριάς στον ανοξείδωτο χάλυβα, αποφεύγετε την επαφή με χλωρίνη, αλάτι και σίδηρο. Συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην παραλία, κοντά σε σιδηροδρομικές γραμμές ή κοντά σε πισίνες.

 Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης αυτών των οδηγιών θεωρούνται ανεπαρκής συντήρηση και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.


Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου), θα βρείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα από τα οποία αποτελείται η συσκευή. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που προσδιορίζει το υλικό κάθε εξαρτήματος, για να γνωρίζετε πώς μπορείτε να συντηρήσετε κάθε συγκεκριμένο εξάρτημα. Η λίστα εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
◆	Χυτοσίδηρος

## 8.5 Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα εξαρτήματα που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα πρέπει να αντικαθίστανται κατά διαστήματα. Για να παραγγείλετε ένα ανταλλακτικό:

- Αναζητήστε τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος που χρειάζεστε. Θα βρείτε μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από τις αναπτυγμένες προβολές στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, καθώς και στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Εάν έχετε δηλώσει τη συσκευή σας στον ιστότοπό μας, θα οδηγηθείτε αυτόματα στην κατάλληλη λίστα.

- Παραγγείλτε το ανταλλακτικό στο σημείο πώλησης. Μπορείτε να παραγγείλετε εξαρτήματα τόσο εντός όσο και εκτός εγγύησης.

# SK – NÁVOD NA POUŽÍVANIE


## 1 ZAREGISTRUJTE SI SVOJ VÝROBOK

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok Barbecue! Sme si istí, že vám prinesie mnoho príjemných chvíľ pri grilovaní.

Aby ste dosiahli čo najoptimálnejšie výsledky, zaregistrujte si svoj gril na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Trvá to len pár minút, no prináša množstvo výhod:

- Získate prístup k vašim osobným popredajným službám. To vám umožní, napríklad, rýchlo nájsť náhradné diely pre váš výrobok alebo využívať záručné služby.
- Môžeme vás tiež informovať o zaujímavých produktoch a nasmerovať vás k produktovým informáciám a technickým údajom, ktoré sa vzťahujú na váš produkt.


 Ďalšie informácie o registrácii vášho výrobku nájdete na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú predávané, distribuované ani zdieľané so žiadnymi tretími stranami.

## 2 O TEJTO PRÍRUČKE

Túto príručku tvoria dve časti. Prvá časť je tá, ktorú práve čítate. Obsahuje pokyny na montáž, používanie a údržbu vášho grilu. Druhá časť sa začína na strane 97. Obsahuje rôzne nákresy:


- Zvýraznené znázornenie, zoznam dielov a nákresy montáže výrobkov, ktoré opisuje tento návod na používanie.
- Nákresy, ktoré sú referenciou pre najdôležitejšie pokyny obsiahnuté v prvej časti návodu.

 Ak je k niektorému pokynu dostupný nákres, súčasťou pokynu je aj odkaz na daný nákres. Tieto odkazy sú označené symbolom ceruzky, aký je uvedený naľavo.

## 3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 3.1 Prečítajte si a dodržiavajte pokyny

Pred používaním grilu si prečítajte návod na používanie. Vždy starostlivo dodržiavajte pokyny. Nesprávne zmontovanie alebo používanie výrobku môže mať za následok vznik požiaru alebo materiálne škody.

 Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov (nesprávna montáž, použitie, údržba...) nie sú kryté zárukou.

### 3.2 Používajte zdravý úsudok

Pri práci s grilom používajte zdravý úsudok:

- Pri používaní grilu ho nikdy nenechajte bez dozoru.
- Výstraha! Výrobok bude počas používania veľmi horúci. Počas používania ho nepresúvajte.
- Pri manipulácii s horúcimi dielmi používajte vhodné ochranné prostriedky.
- Udržujte horľavé materiály, kvapaliny a rozpustné predmety mimo grilu, keď sa používa.
- Výstraha! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu výrobku, keď sa používa.
- Pri používaní výrobku majte poruke vedro s vodou alebo pieskom, najmä počas veľmi teplých dní a v suchých oblastiach.
- Výstraha! Nepoužívajte vo vnútri!

## 3.3 Zvoľte vhodné umiestnenie

Výrobok používajte iba vo vonkajšom prostredí. Používanie výrobku vo vnútri, dokonca aj v garáži či kôlni môže mať za následok otravu oxidom uhoľnatým.

Pri používaní vonku dodržujte nasledovné:

- Výrobok neumiestňujte pod presahujúce konštrukcie (na verandu, pod prístrešok...) alebo pod strom.
- Výrobok položte na pevný a stabilný povrch. Nikdy ho neumiestňujte na pohyblivý dopravný prostriedok (loď, prívies...).



Aby sa zabránilo tvorbe korózie, zabráňte kontaktu chlóróm, soľou a železom. Odporúčame nepoužívať gril v pobrežných oblastiach, v blízkosti železníc alebo bazénov.

## 4 OPAKUJÚCE SA VÝRAZY

Táto časť obsahuje definície menej známych výrazov. Tieto výrazy sú použité vo viacerých kapitolách tohto návodu.

### 4.1 Systém zapalovania QuickStart®

Výrobok je vybavený systémom zapalovania QuickStart®. Tento systém umožňuje zapáliť gril iba s pomocou starých novín a zápalky. Netreba používať žiadne tekuté či pevné zapalovače. Systém pracuje veľmi rýchlo: už 15 minút po zapálení grilu môžete začať grilovať.



Podrobný popis používania systému QuickStart® nájdete ďalej v tejto príručke.

### 4.2 Smalt

Niektoré diely grilu sú pokryté vrstvou sklenej glazúry nazývanej smalt. Smalt chráni podkladový kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, nebledne pri pôsobení vysokých teplôt a ponúka veľmi ľahkú údržbu.



Pretože smalt je menej flexibilný než kov, ktorý pokrýva, pri nesprávnej manipulácii sa môže smalt odlupovať. Aby ste sa vyhli problémom, pri montáži povrchovo upravených dielov buďte opatrní a smalt ošetrte tak, ako je opísané ďalej v tejto príručke.

## 5 ZOSTAVENIE GRILU

### 5.1 Bezpečnostné pokyny

- Pri montáži výrobok nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať diely zariadenia.
- Vždy starostlivo dodržiavajte montážne pokyny.
- Používateľ je zodpovedný za správne zmontovanie výrobku. Škody spôsobené nesprávnou montážou nie sú kryté zárukou.



## 5.2 Zostavenie grilu

- 1 Zariadenie položte na rovný a čistý povrch.
- 2 Gril zostavte podľa priložených nákresov.



Nákresy nájdete v druhej časti tohto návodu, za zvýrazneným popisom zariadenia.



Pri montáži smaltovaných dielov dávajte pozor. Vždy používajte dodané tkaninové podložky, ktoré zabráni poškodeniu smaltu v okolí skrutkových spojov.



Na zmontovanie grilu nepoužívajte žiadne náradie. Použiť môžete len skrutkovač s krížovou hlavou na nastavenia napätia spôn v spodnej časti podstavca.

## 6 PRÍPRAVA ZARIADENIA NA POUŽITIE

*Budete potrebovať drevené uhlie, suchý novinový papier a dlhú zápalku*

### 6.1 Aké drevené uhlie mám použiť?

Gril vždy zapalujte pomocou bežného dreveného uhlia. Nikdy nepoužívajte briкеты. Keď uhlie horí, môžete pridať briкеты.

Na zapálenie používajte kvalitné drevené uhlie, pokiaľ možno také, ktoré vyhovuje norme EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie tvoria veľké lesklé kusy, ktoré nevytvárajú príliš veľa prachu.



Vrece s dreveným uhlím pred uskladnením dobre uzavrite. Drevené uhlie skladujte na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.



Nepoužívajte príliš veľké množstvo uhlia (max. 50% kapacity misy, max. 0.7kg).

### 6.2 Krok 1: Vloženie papiera



Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 1, na strane 100.

Na správne fungovanie systému QuickStart® je potrebné vložiť papier do grilu správnym spôsobom. Postupujte nasledovne:

- 1 Vezmite tri dvojstrany novinového papiera. Vždy používajte suchý novinový papier, ideálne pár dní starý.
- 2 Každú dvojstranu zrolujte diagonálne do tvaru podobného pochodni. Nerolujte papier príliš tesne.
- 3 Jeden koniec každej rolky preložte.
- 4 Vyberte mriežku z dna misy.
- 5 Zasuňte rolky do podstavca tak, aby preložené konce smerovali nahor.



Nezasúvajte papier príliš hlboko. Papier sa musí dotýkať mriežky na dne misy.

- 6 Vložte mriežku späť do misy.

### 6.3 Krok 2: Zapálenie grilu



Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 2, na strane 100.

Po vložení papiera môžete gril zapáliť. Postupujte nasledovne:

- 1 Pokryte dno grilu dreveným uhlím (obr. 2a). Tipy:
  - Nepoužívajte príliš veľa uhlia. Gril naplňte približne do jednej tretiny.
  - Pomocou malých kúskov uhlia gril zapáľte. Neskôr môžete pridať väčšie kusy.
- 2 Otvorte prieduchy v spodnej časti rúry (obr. 2b).
- 3 Vezmite dlhú zápalku a zapáľte papier cez prieduchy (obr. 2b). Horiaci papier môže vytvárať hustý dym.



Pri prvom použití nechajte gril horieť najmenej 30 minút. Tým sa z grilu odstráni zvyšky mastnoty z výrobného procesu.



Na gril ešte nenasadzujte rošt. Prázdny gril sa môže pri dlhodobom zahrievaní deformovať.



Výstraha! Nepoužívajte alkohol alebo benzín na zapálenie grilu alebo obnovenie horenia. Používajte iba zapaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.

- 4 Grilovať môžete začať vtedy, keď sa na uhlíkoch vytvorí tenká vrstva bieleho popola. Obvykle to trvá približne 15 minút (obr. 2c).

## 7 UŽITOČNÉ TIPY

### 7.1 Nastavenie intenzity plameňa

Intenzitu plameňa môžete nastaviť otvorením alebo zatvorením otvorov na prívod vzduchu v spodnej časti podstavca.

- Čím viac prieduchy otvoríte, tým viac vzduchu sa nasáva do podstavca a tým intenzívnejší bude oheň.
- Čím viac prieduchy zatvoríte, tým menej vzduchu sa nasáva do podstavca a tým menej intenzívny bude oheň.



Prietok vzduchu cez podstavec a zásobovanie ohňa je znázornené na obrázku 3, na strane 100.

### 7.2 Zabránenie pripáleniu jedla

Ako zabrániť spáleniu jedla:

- Nezačínajte grilovať, pokiaľ sa v grile vyskytujú plamene. Počkajte, kým sa na uhlíkoch nevytvorí tenká vrstva bieleho popola.
- Vyhnite sa vystaveniu jedla nadmernému teplu. Teplotu vo vnútri grilu môžete znížiť (čiastočným) uzavretím prieduchov v spodnej časti podstavca.

### 7.3 Zabránenie prilepeniu jedla

Aby ste zabránili prilepeniu jedla ku grilu:

- Pred položením jedla na gril potrite jedlo jemne olejom. Môžete tiež natrieť olejom samotný gril.
- Neotáčajte jedlo príliš skoro. Nechajte ho najskôr trochu opiecť.

### 7.4 Ako sa vyhnúť vzplanutiu

Vzbĺknutie je náhle vyšľahnutie plameňa z grilu počas grilovania. Spôsobuje ho obvykle kvapkajúci tuk alebo marináda.

Počas grilovania môže dôjsť niekoľkokrát k vzplanutiu plameňa. To je normálne. Avšak príliš časté vzbĺknutie plameňa zvyšuje teplotu vo vnútri grilu a môže spôsobiť vznietenie nahromadeného tuku. Ako sa vyhnúť vzplanutiu:

- Pred začatím grilovania gril vyčistite. Odporúčame gril vyčistiť po každom použití.
- Odstráňte nadmerné množstvo tuku a marinády z mäsa. Pri veľmi mastnom alebo marinovanom mäse môžete použiť nádobu na zachytávanie tuku.



## 7.5 Optimálne využitie podnosov



Rôzne spôsoby použitia podnosov sú znázornené na obrázkoch 4, 5, 6 a 7 na strane 101.

Gril je vybavený krycím podnosom. Tento podnos môžete použiť nasledovne:

- Na zakrytie grilu, keď ho nepoužívate (obr. 4). Keď je gril zakrytý podnosom, môžete ho použiť ako stolík.
- Ako podnos na podávanie jedla (obr. 5). Otočte podnos naopak, položte naň nápoje alebo pochutiny a môžete ich servírovať priateľom.
- Na čistenie roštu (obr. 6). Otočte podnos naopak, položte rošt do podnosu a nastriekajte naň prostriedok Barbecue cleaner.



Nikdy nedávajte podnos na gril, kým je horúci. Zakrytý gril používajte výhradne ako stolík, nikdy si naň nesadajte (obr. 7).

## 8 ÚDRŽBA GRILU

### 8.1 Čistenie misy



Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 8, na strane 102.

Odporúčame gril vyčistiť po každom použití. Postupujte nasledovne:

- 1 Nechajte gril úplne vychladnúť a vyberte rošt.
- 2 Zatvorte prieduchy v spodnej časti podstavca (obr. 8a).
- 3 Vyberte z misy spodnú mriežku a zmeťte všetok popol do podstavca (obr. 8b).
- 4 Zdvihnite gril a vysypte popol z podstavca do vedra (obr. 8c).

### 8.2 Čistenie grilovacieho roštu



Hlavné kroky tejto úlohy sú znázornené na obrázku 6, na strane 101.

Grilovací rošt odporúčame čistiť po každom použití pomocou prostriedku Barbecue cleaner. Postupujte nasledovne:

- 1 Otočte podnos hore nohami a vložte doň rošt.
- 2 Nastriekajte penu na rošt a nechajte chvíľu pôsobiť.  
Pena zmení farbu, čo značí, že do seba vsiakla nečistoty a masť.  
3 Odstráňte penu pomocou kefy a vody.
- 4 Gril dôkladne opláchnite a dobre osušte.
- 5 Gril potrite trochou oleja a zabaľte do papiera. Tým sa zabráni tvorbe korózie.
- 6 Gril skladujte na suchom mieste vo vnútorných priestoroch.



Rošt tiež môžete vyčistiť pomocou jemného saponátu alebo sódy bikarbóny. Na rošt nepoužívajte čističe určené na rúry na pečenie.

### 8.3 Uskladnenie grilu

Gril po použití uskladnite na suchom mieste (vo vnútri, pod prístrešok a pod.).



Pred uskladnením dbajte na to, aby bol gril úplne vysušený. Tým sa zabráni tvorbe korózie.

## 8.4 Údržba smaltovaných, antikorových, chrómovaných a zliatinových častí

Výrobok je vyrobený z dielov z nehrdzavejúcej ocele alebo liatiny a dielov upravených smaltom alebo chrómom. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Smalt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívajte ostré predmety a vyhnite sa úderom o tvrdý povrch.</li><li>• Zabráňte kontaktu horúceho materiálu s chladnou kvapalinou.</li><li>• Na čistenie možno použiť drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky.</li></ul>
Nehrdzavejúca oceľ a chróm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov.</li><li>• Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť.</li><li>• Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li><li>• Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li></ul>
Liatina	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, neponárajte do vody a neumývajte v umývačke riadu.</li><li>• Čistite pomocou prostriedku Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Nastriekajte penu na diel a nechajte pár minút pôsobiť.</li><li>- Odstráňte penu pomocou kefy a vody.</li><li>- Diel dôkladne opláchnite a pred uskladnením dobre osušte.</li></ul></li><li>• Potrite malým množstvom oleja na pečenie, zabaľte do papiera a uskladnite vo vnútornom priestore.</li></ul>



Aby sa zabránilo tvorbe korózie, zabráňte kontaktu chlór, soľou a železom. Odporúčame nepoužívať gril v pobrežných oblastiach, v blízkosti železníc alebo bazénov.



Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov sa považujú za nesprávnu údržbu a nie sú kryté zárukou.

Pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) nájdete zoznam všetkých dielov, z ktorých sa výrobok skladá. V zozname nájdete symbol, ktorý označuje materiál jednotlivých dielov. Vďaka tomu si môžete pozrieť, ako sa má daný diel udržiavať. V zozname dielov sú použité tieto symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca oceľ
⬠	Liatina

## 8.5 Objednávanie náhradných dielov

---

Časti, ktoré sú priamo vystavené pôsobeniu ohňa alebo intenzívneho tepla, je potrebné z času na čas vymeniť.

Objednávanie náhradných dielov:

- 1 Pozrite si referenčné číslo dielu, ktorý potrebujete. Zoznam všetkých referenčných čísel dielov nájdete pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) a na stránke [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ak ste si svoj výrobok zaregistrovali online, budete automaticky nasmerovaní na správny zoznam.

- 2 Objednajte si náhradný diel u vášho predajcu. Náhradné diely si môžete objednávať počas platnosti záruky aj po jej skončení.

## 9 ZÁRUKA

---

### 9.1 Vzťahuje sa

---

Na váš gril sa vzťahuje 2-ročná záruka, ktorej platnosť začína plynúť dňom zakúpenia. Táto záruka kryje všetky výrobné chyby za nasledovného predpokladu:

- Svoj gril ste používali, zmontovali a udržiavali podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, montážou alebo neadekvátnou údržbou nie sú považované za výrobné chyby.
- Viete predložiť doklad o kúpe a jedinečné sériové číslo výrobku. Sériové číslo sa začína písmenom C, za ktorým nasleduje 15 číslic. Nájdete ho na nasledovných miestach:
  - Na tejto príručke.
  - Na obale výrobku.
  - V spodnej časti podstavca.
- Oddelenie kontroly kvality spoločnosti Barbecueook potvrdzuje, že diely sú chybné a ukázali sa ako chybné pri normálnom používaní, správnej montáži a adekvátnej údržbe.

Ak niektorá z vyššie uvedených podmienok nie je splnená, nemôžete žiadať o žiadnu náhradu škody. Záruka je v každom prípade obmedzená na opravu alebo výmenu chybného dielu (dielov).

### 9.2 Záruka sa nevzťahuje na nasledovné

---

Na nasledujúce poškodenia alebo chyby sa záruka nevzťahuje:

- Bežné opotrebovanie a poškodenie (korózia, deformácia, zmena farby...) dielov, ktorú sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu. Je bežné tieto časti z času na čas vymeniť.
- Vizuálne nepravidelnosti vzniknuté pri výrobnom procese. Tieto nepravidelnosti nie sú považované za výrobné chyby.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnou údržbou, uskladnením, zmontovaním alebo úpravami dielov zmontovaných vo výrobe.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnym používaním výrobku (nedodržovanie pokynov na používanie uvedených v tomto návode, používanie na komerčné účely, používanie ako nádoby na otvorený oheň...).
- Všetky následné poškodenia spôsobené nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku.
- Korózia alebo zmena farby spôsobená vonkajšími vplyvmi, používaním agresívnych saponátov, vystaveniu pôsobeniu chlóru a pod. Tieto druhy poškodenia nie sú považované za výrobné chyby.


# ET – KASUTUSJUHE


## 1 REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et otsite Barbecooki seadme! Oleme kindlad, et see toob teile palju toredaid grilliõhtuid.

Oma seadme veelgi paremaks kasutamiseks registreerige toode aadressil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). See võtab ainult mõned minutid ja annab järgmisi olulisi eeliseid.

- Saate juurdepääsu isiklikule müügijärgsele teenindusele. See võimaldab teil näiteks leida kiirelt oma seadme varuosasid või kasutada optimaalset garantiiteenindust.
- Me saame teid teavitada huvitavatest tooteuundustest ja suunata teid toodete infoni ja tehniliste andmeteni, mis puudutavad teie seadet.


 Oma seadme registreerimise kohta lugege lisateavet aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kolmandatele osapooltele.

## 2 SELLE JUHENDI KOHTA

See juhend koosneb kahest osast. Esimest osa loete praegu. See sisaldab seadme kokkupanekut, kasutamist ja hooldamist puudutavaid juhiseid. Teine osa algab leheküljel 97. See sisaldab järgmisi erinevaid jooniseid:


- selles juhendis kirjeldatud seadmete detailsed vaated, osade loendid ja koostejoonised;
- illustatsioonid, mis toetavad juhendi esimese osa olulisimaid juhiseid.

 Kui konkreetse juhise kohta on saadaval joonis, leiata juhise viite vastavale joonisele. Need viited on tähistatud samasuguse pliiatsi ikooniga, nagu on toodud vasakul.

## 3 OLULISED OHUTUSJUHISED

### 3.1 Lugege ja järgige juhiseid

Lugege juhiseid enne seadme kasutamist. Järgige alati juhiseid põhjalikult. Seadme muul viisil kokku panemine või kasutamine võib põhjustada süttimist ja materjali kahjustamist.

 Garantii ei kata kahjustusi, mida on põhjustanud juhiste eiramine (vale kokkupanek, kasutamine, ebapiisav hooldamine).

### 3.2 Kasutage tervet mõistust

Kasutage seadmega töötamisel tervet mõistust.


- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Hoiatus! Seade muutub väga kuumaks, ärge liigutage seda kasutamise ajal.
- Kasutage kuumade osade käsitlemisel sobivaid kaitsevahendeid.
- Hoidke süttivad materjalid, vedelikud ja lahustuvad esemed kasutatavast seadmest eemal.
- Hoiatus! Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutatavast seadmest eemal.
- Hoidke seadme kasutamise ajal käeulatuses ämber vee või liivaga, eriti väga kuumadel päevadel ja kuivades piirkondades.
- Hoiatus! Ärge kasutage siseruumides.

## 3.3 Valige sobiv asukoht

Kasutage seadet ainult väliskeskkonnas. Selle kasutamine siseruumides, isegi garaazhis või kuuris, võib põhjustada vingumürgitust.

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisega.

- Veenduge, et seade ei oleks katva konstruktsiooni (terrassi katus, varjualune jne) ega puude all.
- Pange seade kindlale ja stabiilsele pinnale. Ärge pange seda kunagi liikuvale sõidukile (paat, haagis jne).

 Roostevabale terasele rooste tekkimise takistamiseks vältige kokkupuudet kloori, soola ja rauaga. Me ei soovita kasutada seadet rannas, raudteede ega basseinide läheduses.

## 4 LÄBIVAD MÕISTED

See osa selgitab mõnesid vähem tuntud mõisteid. Neid mõisteid kasutatakse juhendi erinevates jaotistes.


### 4.1 Süütesüsteem QuickStart®

Seade on varustatud süütesüsteemiga QuickStart®. See süsteem võimaldab teil süüdata seadme kõigest vana ajalehe ja tikuga. Teil ei ole tarvis kasutada süütevedelikke ega tulehakatist. Samuti toimib süsteem väga kiiresti – kõigest 15 minutit pärast süütamist saate hakata grillima.

 Süsteemi QuickStart® kasutamise põhjalikud juhised leiata selle juhendi edasistest lõikudest.

### 4.2 Email

Mõned seadme osad on kaetud sulatatud klaasi kihiga ehk emailiga. See email kaitseb selle all asuvat metalli roostetamise eest. Email on kõrge kvaliteediga materjal, see on roostekindel, ei tuhm kuumat temperatuuri mõjul ja seda on lihtne hooldada.

 Kuna metall on seda katvast emailist painduvam, võivad emaili tükid seadme valel käsitlemisel maha kooruda. Probleemide vältimiseks olge emailiga osade kokkupanekul ettevaatlik ja hooldage emaili vastavalt selles juhendis kirjeldatule.


## 5 SEADME KOKKUPANEK


### 5.1 Ohutusjuhised


- Ärge ehitage seadet kokku panemise ajal ümber. See on väga ohtlik ja seadme osade ümber ehitamine ei ole lubatud.
- Järgige alati kokkupanemisjuhiseid põhjalikult.
- Kasutaja vastutab seadme korrektse kokku panemise eest. Garantii ei kata vales kokku panemisest põhjustatud kahjustusi.

## 5.2 Seadme kokku panemine

- 1 Pange seade tasasele ja puhtale pinnale.
- 2 Pange seade kokku vastavalt koostejoonistel näidatule.

 Koostejoonised leiata selle juhendi teisest osast pärast seadme detailset vaadet.

 Olge emailosade kokku panemisel ettevaatlik. Kasutage kruvide ümber oleva emaili kaitsmiseks kaasasolevaid fiiberseibe.

 Ärge kasutage seadme kokku panemisel tööriistu. Teil on lubatud kasutada ainult ristpeakruvikeerajat kesktoru alumises osas asuvate klambrite pinge reguleerimiseks.


## 6 SEADME ETTEVALMISTAMINE


*Te vajate selleks puusütt, kuiva ajalehte ja pikki tikke*

### 6.1 Millist puusütt kasutada?


Kasutage tule süütamiseks alati traditsioonilist puusütt, mitte briketti. Kui tuli on süttinud, võite lisada brikette.

Kasutage tule süütamisel hea kvaliteediga puusütt, mis vastaks eelistatavalt standardile EN 1860-2. Hea kvaliteediga puusüsi koosneb suurtest, säravatest tükkidest ja ei tolma väga palju.

 Sulgege puusöe kott enne ära panemist korrektselt. Hoidke alati kuivas kohas, ärge hoidke seda keldris.


 Ärge kasutage anumas liiga palju sütt (max. 50%, max. 0.7kg).

### 6.2 Samm 1: paberi panemine õigesse kohta

 Selle toimingu peamised sammud on toodud joonisel 1, lk 100.


Süsteemi QuickStart® korrektseks töötamiseks peate panema paberi seadmesse õigesti. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Võtke kolm kahekordset ajalehe lehte. Kasutage alati kuiva ajalehte, eelistatavalt mõne päeva vanuseid.
- 2 Rullige iga paberileht diagonaalselt tõrvikukujuliseks. Ärge rullige tõrvikuid liiga tihedaks.
- 3 Murdke igal tõrvikul üks ots üle.
- 4 Eemaldage kausi põhjarest.
- 5 Asetage tõrvikud torusse nii, et murtud otsad oleksid üleval.

 Ärge asetage tõrvikuid liiga sügavale. Need peavad puudutama põhjaresti, kui te selle kausile tagasi panete.


- 6 Pange põhjarest kaussi tagasi.


### 6.3 Samm 2: tule süütamine


 Selle toimingu peamised sammud on toodud joonisel 2, lk 100.

Kui paber on kohale paigaldatud, saate süüdata tule. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Katke kausi alumine osa puusöega (joonis 2a). Soovitused:
  - ärge kasutage liiga palju puusütt. Kauss tuleks täita ainult ühe kolmandiku ulatuses;
  - kasutage tule süütamiseks väikeseid puusöe tükke. Hiljem saate lisada suuremaid tükke.
- 2 Avage toru alumises osas asuvad õhuavad (joonis 2b).
- 3 Süüdake paber pika tikuga läbi õhuavade (joonis 2b). Põlev paber võib tekitada tugevat suitsu.

 Seadme esmakordsel kasutamisel laske sellel põleda 30 minutit. See eemaldab seadmelt tootmisest jäänud määrdejäägid.

 Ärge pange seadmele veel grillresti. Grillrest võib deformeeruda, kui see on tühjana liiga kaua kuuma käes.

 Hoiatus! Ärge kasutage tule süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi ega bensiini. Kasutage ainult tulehakatusvahendeid, mis vastavad standardile EN 1860-3.


- 4 Grillimisega võite alustada, kui puusüsi on kaetud õhukese valge tuha kihiga. Tavaliselt kulub selleks umbes 15 minutit (joonis 2c).

## 7 KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

### 7.1 Tule intensiivsuse reguleerimine

Tule reguleerimiseks saate avada ja sulgeda õhuavasid, mis asuvad kesktoru alumises osas.

- Mida rohkem on avad avatud, seda rohkem õhku tõmmatakse torusse ja seda intensiivsem on tuli.
- Mida rohkem on avad suletud, seda vähem õhku tõmmatakse torusse ja seda väiksema intensiivsusega on tuli.

 Õhu liikumist läbi toru ja avade on kirjeldatud joonisel 3, lk 100.

### 7.2 Toidu kõrbemise vältimine

Toidu kõrbemist saate vältida järgmisel viisil.

- Ärge alustage grillimist, kui kausis on veel leegid. Oodake, kuni puusüsi on kaetud õhukese valge tuha kihiga.
- Vältige toidu suure kuumusega kokku puutumist. Vähendage kuumust, sulgedes (osaliselt) toru alumises osas asuvad õhuavad.

### 7.3 Toidu kinni jäämise vältimine

Toidu kinni jäämist saate vältida järgmistel viisidel.

- Pintseldage toitu enne grillile asetamist kergelt õliga. Samuti võite kanda õli grillrestile.
- Ärge keerake toitu liiga kiiresti ümber. Laske sellel esmalt natukene kuumeneda.

### 7.4 Lahvatuste vältimine

Lahvatused on äkilised leegid, mis süttivad grillimise ajal kausis. Tavaliselt põhjustab neid tilkuv rasv või marinaad.

Grillimise ajal on lahvatused tavapärane. Kui aga lahvatusi esineb liiga palju, suureneb sellega kausi temperatuur ja see võib süüdata kogunenud rasva. Lahvatuste vältimiseks tehke järgmist.

- Kontrollige enne grillimist, kas kauss on puhas. Me soovitame puhastada kaussi pärast igat kasutuskorda.
- Eemaldage lihalt liigne rasv ja marinaad. Rasvasemate ja/või marineeritud liha puhul võite kasutada ka grillpanni.

## 7.5 Resti optimaalne kasutamine



Resti erinevaid kasutusviise on kirjeldatud joonistel 4, 5, 6 ja 7 leheküljel 101.

Teie seade on kaetud restiga. Seda resti saate kasutada järgmiseks.

- Seadme katmiseks, kui seadet ei kasutata (joonis 4). Kui seade on kaetud restiga, saate seda kasutada abilauana.
- Serveerimislauna (joonis 5). Keerake rest tagurpidi, ja saate panna sellele jooke või suupisteid, mida oma sõpradele pakkuda.
- Grillresti puhastamiseks (joonis 6). Keerake rest tagurpidi, pange grillrest restile ja puhustage sellele puhastusvahendit Barbecue cleaner.



Ärge pange resti seadmele, kui see on kuum. Kasutage kaetud seadet ainult abilauana, mitte istumisalusena (joonis 7).

## 8 SEADME HOOLDAMINE

### 8.1 Kausi puhastamine



Selle toimingu peamised sammud on toodud joonisel 8, lk 102.

Me soovime puhastada kaussi pärast igat kasutuskorda. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Laske seadmel täielikult maha jahtuda ja eemaldage grillrest.
- 2 Sulgege kesktoru alumises osas asuvad õhuavad (joonis 8a).
- 3 Eemaldage kausilt põhjarest ja lükake tuhk torusse (joonis 8b).
- 4 Tõstke seadet ja valage tuhk kesktorust ämbrisse (joonis 8c).

### 8.2 Grillresti puhastamine



Selle toimingu peamised sammud on toodud joonisel 6, lk 101.

Me soovime puhastada grillresti pärast iga kasutuskorda puhastusvahendiga Barbecue cleaner. Tegutsege järgmiselt.

- 1 Keerake rest tagurpidi ja pange grillrest restile.
- 2 Puhustage vaht grillrestile ja laske sellel mõnda aega mõjuda.  
Vaht muutub mustuse ja määrdede lahti leotamisel tuhkimaks.
- 3 Eemaldage vaht harja ja veega.
- 4 Loputage grillresti põhjalikult ja laske täielikult kuivada.
- 5 Hõõruge grillresti kergelt toiduõliga ja mähkige paberisse. See takistab rooste tekkimist.
- 6 Hoidke grillresti siseruumides, kuivas kohas.



Samuti võite grillresti puhastada pehme puhastusvahendiga või söögisoodaga. Ärge kasutage grillrestil ühtegi muud puhastusvahendit.

### 8.3 Seadme hoiustamine

Hoidke seadet pärast igat kasutuskorda kuivas kohas (siseruumides, kaitsevarju all jne).



Veenduge, et seade on enne ära panemist täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.

## 8.4 Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja malmist osade hooldamine

Seade koosneb emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja malmist osadest. Igat materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Kuidas materjali hooldada
Email	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ärge kasutage teravaid esemeid ega koputage vastu kõvasid pindasid.</li><li>• Kuumana vältige kokkupuudet külmade vedelikega.</li><li>• Te võite kasutada metallkäsnaid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.</li></ul>
Roostevaba teras ja kroom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli.</li><li>• Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda.</li><li>• Kasutage pehmet pesukäsna või riidetükki.</li><li>• Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li></ul>
Malm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid, ärge leotage vees ega pange nõudepesumasinasse.</li><li>• Puhastage Barbecue cleaneriga.<ul style="list-style-type: none"><li>- Puhustage vaht detailile ja laske sellel mõned minutid mõjuda.</li><li>- Eemaldage vaht harja ja veega.</li><li>- Loputage detaili põhjalikult ja laske enne hoiule panemist täielikult kuivada.</li></ul></li><li>• Hõõruge kergelt toiduõliga kokku, mähkige paberisse ja hoiustage siseruumides.</li></ul>



Roostevabale terasele rooste tekkimise takistamiseks vältige kokkupuudet kloori, soola ja rauaga. Me ei soovita kasutada seadet rannas, raudteede ega basseini läheduses.



Kahjustusi, mida on põhjustanud nende juhiste eiramine, loetakse ebapiisavaks hooldamiseks ja neid ei kata garantii.

Seadme detailse vaate (juhendi teine osa) alt leiate loetelu kõikidest osadest, millest seade koosneb. Selles loetelus on toodud sümbolid, mis näitavad iga osa materjali, seega saate sealt kontrollida, kuidas konkreetset osa hooldada. Osade loetelus kasutatakse järgmisi sümboleid.

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
⬢	Malm

## 8.5 Varuosade tellimine

---

Osasid, mis puutuvad otse tule või intensiivse kuumusega kokku, tuleb aeg-ajalt vahetada. Tellige varuosi järgmisel viisil.

- 1 Leidke vajaliku osa viitenumber. Viitenumbrite loetelu leiate selle juhendi teise osa detailsete vaadete alt ja aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Kui registreerisite oma toote internetis, suunatakse teid õige loetelu juurde automaatselt.

- 2 Tellige varuosa oma müügikohast. Varuosasid saate tellida nii garantii raames kui ka väljaspool seda.

## 9 GARANTII

---

### 9.1 Kaetud

---

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii. See garantii katab kõiki tootmisvigu järgmistel eeldustel.

- Te olete seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud vastavalt selles juhendis toodud juhiste. Valest kasutamisest, kokkupanekust ja ebapiisavast hooldamisest tingitud kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Teil on olemas ostutšekk ja seadme unikaalne seerianumber. See seerianumber algab tähega C, millele järgnevad 15 numbrit. Te leiate selle järgmistest kohtadest:
  - sellest juhendist;
  - seadme pakendilt;
  - seadme jala alt.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et osad on vigased ja nende vead on ilmnunud normaalse kasutamise, õige kokkupaneku ja piisava hoolduse korral.

Kui mõni ülaltoodud tingimustest ei ole täidetud, ei saa te taotleda garantiiteenindust. Kõikidel juhtudel on garantii piiratud vigase osa (osade) remontimise või asendamisega.

### 9.2 Ei ole kaetud

---

Garantii ei kata järgmisi kahjustusi ja defekte.

- Leekide ja suure kuumusega otse kokku puutuvate osade tavapärane kulumine (roostetamine, moonutused, värvi luitumine jne). Tavapärane on nende osade asendamine aeg-ajalt.
- Visuaalsed erinevused, mis vastavad tootmisprotseduurile. Neid erinevusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud ebapiisav hooldamine, vale hoiustamine, vale kokkupanek või eelmonteeritud osade ümber ehitamine.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud seadme väär kasutamine või kuritarvitamine (kasutamine selle juhendi juhiseid eirates, kasutamine kommertseesmärkidel, kasutamine lõkkeasemena jne).
- Kõik tagajärjeks olevad kahjustused, mille on põhjustanud hooletus või seadme ebasihipärane kasutamine.
- Välismõjudest, agressiivsetest puhastusvahenditest, kokkupuutest klooriga jne tingitud rooste, värvi luitumine... Neid kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.



# LT – NAUDOTOJO VADOVAS


## 1 UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote „Barbecook“ prietaisą! Neabejojame, kad jis suteiks jums daug malonių akimirų kepat ant kepsninės.

Kad jūsų įspūdžiai naudojant mūsų prietaisą būtų dar geresni, užregistruokite jį adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Tai užtrunka tik kelias minutes, o jums atneša tokią naudą:

- Gaunate asmeninį aptarnavimą po įsigijimo. Tai jums leidžia, pavyzdžiui, greitai rasti atsargines dalis jūsų prietaisui ar gauti naudos iš optimalios garantinės priežiūros.
- Galime jus informuoti apie įdomius gaminių atnaujinimus ir nukreipti į gaminio informaciją ir specifikacijas, tinkančias jūsų prietaisui.


 Daugiau informacijos, kaip užregistruoti prietaisą, galite rasti adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 „Barbecook“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus perduoti, išplatinti ar pasidalyti su trečiosiomis šalimis.

## 2 APIE ŠĮ VADOVĄ

Šį vadovą sudaro dvi dalys. Kaip tik dabar skaitote pirmą dalį. Joje yra jūsų prietaiso surinkimo, naudojimo ir priežiūros nurodymai. Antra dalis prasideda 97 psl. Joje pateikiamos įvairios iliustracijos:


- Šiame vadove aprašytų prietaisų išskaidyti vaizdai, dalių sąrašai ir surinkimo brėžiniai.
- Iliustracijos, papildančios svarbiausius pirmoje vadovo dalyje pateiktus nurodymus.

 Jei konkrečiam nurodymui yra iliustracija, nuorodą į ją rasite nurodyme. Prieš šias nuorodas pateikta pieštuko piktograma, kaip tokia, kurią matote čia kairėje.

## 3 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

### 3.1 Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą perskaitykite nurodymus. Visada atidžiai jų laikykitės. Surinkus arba naudojant prietaisą ne pagal nurodymus gali būti sukeltas gaisras arba padaryta žala turtui.

 Jei dėl nurodymų nesilaikymo (netinkamai surikus, naudojant, nepakankamai prižiūrint) atsiranda pažeidimų, tokiems pažeidimams garantija netaikoma.

### 3.2 Pasitelkite sveiką nuovoką

Dirbdami su prietaisu pasitelkite sveiką nuovoką:

- Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Įspėjimas! Prietaisas stipriai įkaista, nejudinkite jo, kai jis naudojamas.
- Dirbdami su karštomis dalimis naudokite tinkamas apsaugos priemones.
- Laikykite degiąsias medžiagas, degiuosius skysčius ir išsilydančius daiktus atokiau nuo naudojamo prietaiso.
- Įspėjimas! Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo naudojamo prietaiso.

- Kai kūrenate prietaisą, po ranka turėkite kibirą vandens arba smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir sausose vietovėse.
- Įspėjimas! Nenaudokite patalpose.

## 3.3 Pasirinkite tinkamą vietą

Prietaisą naudokite tik lauke. Naudojant patalpose, net garaže arba stoginėje, galima apsinuodyti smalkėmis.

Pasirinkdami vietą lauke, visada:

- Žiūrėkite, kad prietaisas nebūtų pastatytas po išsikišusia konstrukcija (prieangyje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Pastatykite prietaisą ant tvirto ir stabilaus paviršiaus. Niekada nestatykite jo judančioje transporto priemonėje (valtyje, priekaboje ar pan.).



Kad ant nerūdijančiojo plieno nesusidarytų rūdžių, venkite sąlyčio su chloru, druska ir geležimi. Rekomenduojame nenaudoti šio prietaiso netoli nuo pakrančių, prie geležinkelių ar baseinų.

## 4 PASIKARTOJANČIOS SĄVOKOS

Šioje dalyje apibūdintos kai kurios mažiau žinomos sąvokos. Šios sąvokos vartojamos keliose vadovo temose.

### 4.1 Uždegimo sistema „QuickStart®“

Prietaisas turi uždegimo sistemą „QuickStart®“. Ši sistema leidžia uždegti prietaisą naudojant tik seną laikraštį ir degtuką. Nereikia pilti jokių uždegimo skysčių ar naudoti uždegiklių. Sistema taip pat labai greitai veikia: praėjus tik 15 minučių po uždegimo galima pradėti kepti.



Išsamią instrukciją, kaip naudoti sistemą „QuickStart®“, rasite toliau šiame vadove.

### 4.2 Emalis

Kai kurios prietaiso dalys padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamu emaliu. Emalis saugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis yra aukštos kokybės medžiaga: jis atsparus rūdims, neblunka veikiant aukštai temperatūrai ir jį labai lengva prižiūrėti.



Kadangi emalis mažiau lankstus už metalą, kurį jis dengia, neteisingai naudojant šį prietaisą emalio gabalai gali atšokti. Kad išvengtumėte problemų, būkite atidūs surinkdami emaliuotas dalis ir visada prižiūrėkite emalį, kaip toliau aprašyta šiame vadove.

## 5 PRIETAISO SURINKIMAS

### 5.1 Saugos nurodymai

- Surinkdami prietaisą jo nekeiskite. Prietaiso dalis keisti labai pavojinga ir to daryti negalima.
- Visada atidžiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas privalo teisingai surinkti prietaisą. Dėl neteisingo surinkimo patirtai žala garantija netaikoma.

## 5.2 Norint surinkti prietaisą

- 1 Pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.
- 2 Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.



Šiuos surinkimo brėžinius rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.



Būkite atsargūs surinkdami emaliuotas dalis. Naudokite pateiktus veltinio tarpiklius, kurie apsaugos emalį ties aplink varžtus.



Surinkdami prietaisą nenaudokite jokių įrankių. Galite naudoti tik kryžminį atsuktuvą centrinio vamzdžio apačioje esančių fikساتorių įtempimui reguliuoti.

## 6 PRIETAISO PARUOŠIMAS NAUDOTI

*Jums reikės anglių, sausų laikraščių ir ilgo degtuko*

### 6.1 Kokias anglis naudoti?

Visada užkurkite savo prietaisą tradicinėmis anglimis, niekada nenaudokite briketų. Užkūrę prietaisą galite įdėti ir briketų.

Prietaisui užkurti naudokite geros kokybės anglis, pageidautina atitinkančias EN 1860-2 reikalavimus. Geros kokybės anglis sudaro dideli, blizgantys, per daug nedulkantys gabalai.



Prieš padėdami anglis į laikymo vietą, gerai uždarykite anglių maišą. Visada laikykite sausoje vietoje, ne rūsyje.



Į taurę nepridėkite per daug medžio anglių (ne daugiau 50%, ne daugiau 0.7kg).

### 6.2 1 veiksmas. Popieriaus įdėjimas



Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 1 pav., 100 psl.

Kad sistema „QuickStart“ tinkamai veiktų, popierių reikia teisingai įdėti į prietaisą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Paimkite tris dvigubus laikraščio lapus. Visada naudokite sausus laikraščius, pageidautina kelių dienų senumo.
- 2 Kiekvieną popieriaus lapą įstrižai susukite į deglo formos ritinėlį. Nesusukite deglų pernelyg glaudžiai.
- 3 Užlenkite vieną kiekvieno deglo galą.
- 4 Išimkite apatines groteles iš taurės.
- 5 Įdėkite deglus į vamzdį užlenktais galais į viršų.



Nekiškite deglų pernelyg giliai. Jie turi vis dar liesti apatines groteles, kai jas įdėsite atgal į taurę.

- 6 Vėl įdėkite apatines groteles į taurę.

### 6.3 2 veiksmas. Prietaiso užkūrimas



Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 2 pav., 100 psl.

Įdėję popieriaus, galite užkurti prietaisą. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Priberkite anglių ant taurės dugno (2a pav.). Patarimai:
  - Nenaudokite per daug anglių. Reikia pripildyti tik trečdalį taurės.
  - Prietaisui užkurti naudokite mažus anglių gabalėlius. Didesnių gabalų galėsite pridėti vėliau.
- 2 Atidarykite oro tiekimo angas, esančias centrinio vamzdžio apačioje (2b pav.).
- 3 Paimkite ilgą degtuką ir uždekite popierių per oro tiekimo angas (2b pav.). Degantis popierius gali stipriai rūkti.



Kai prietaisą naudojate pirmą kartą, palikite anglis degti 30 minučių. Taip nuo prietaiso nudegs likę gamybos tepalai.



Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Ilgai laikomos kaitroje tuščios grotelės gali deformuotis.



Įspėjimas! Prietaisui užkurti arba įpūsti nenaudokite alkoholio ar benzino. Naudokite tik uždegiklius, kurie atitinka EN 1860-3 reikalavimus.

- 4 Kepti galima pradėti, kai anglis pasidengia plonu baltų pelenų sluoksniu. Paprastai tai trunka apie 15 minučių (2c pav.).

## 7 NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

### 7.1 Ugnies intensyvumo reguliavimas

Ugnies intensyvumą galite reguliuoti atidarydami ir uždarydami centrinio vamzdžio apačioje esančias oro tiekimo angas:

- Kuo daugiau atidarote angas, tuo daugiau oro įsiurbiamą į vamzdį ir tuo labiau sustiprėja liepsna.
- Kuo daugiau uždarate angas, tuo mažiau oro įsiurbiamą į vamzdį ir tuo labiau silpnėja liepsna.



Kaip oras teka vamzdžiu ir įpučia liepsną, parodyta 3 pav., 100 psl.

### 7.2 Kad maistas nesudegtų

Kad maistas nesudegtų:

- Niekada nepradėkite kepti, kai taurėje vis dar yra liepsnų. Palaukite, kol anglis pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu.
- Žiūrėkite, kad maistas nekeptų pernelyg dideliame karštyje. Kaitrą sumažinti (dalinai) galima uždarius vamzdžio apačioje esančias oro tiekimo angas.

### 7.3 Kad maistas neprisviltų

Kad maistas neprisviltų prie grotelių:

- Prieš dėdami maistą ant grotelių jį šiek tiek sutepkite aliejumi. Galite sutepti ir pačias groteles.
- Pernelyg greitai neapverskite maisto. Pirmiausia leiskite jam šiek tiek įkaisti.

### 7.4 Kaip išvengti liepsnos šokčiojimų

Tvykstelėjimai yra staigios liepsnos, kurios tvyksteli taurėje kepimo metu. Paprastai jos atsiranda lašant riebalams arba marinatui.

Kepant kepsninėje normalu, kad kartais pasitaiko liepsnos šokčiojimų. Tačiau jei liepsna tvykščioja per dažnai, gali padidėti temperatūra taurėje ir užsiliepsnoti susikaupę riebalai. Norėdami išvengti liepsnos šokčiojimų:

- Prieš pradėdami kepti įsitinkinkite, kad taurė švari. Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo.
- Nuo mėsos pašalinkite riebalų ir marinato perteklių. Riebiai ir (arba) marinuoti mėsai galima naudoti kepsninės keptuvę.

## 7.5 Optimalus padėklo naudojimas



4, 5, 6 ir 7 pav. 101 psl. parodyti įvairūs padėklo naudojimo būdai.

Jūsų prietaisas uždengiamas padėklu. Šį padėklą galite naudoti:

- Prietaisui uždengti, kai jo nenaudojate (4 pav.). Uždengę padėklu, prietaisą galite naudoti kaip užkandžių staliuką.
- Kaip serviravimo padėklą (5 pav.). Apverskite padėklą, pristatykite jį gėrimų ar užkandžių – ir jus pasiruošę vaišinti savo draugus.
- Grotelems valyti (6 pav.). Apverskite padėklą, įdėkite jį į groteles ir išpurškite valikliu „Barbecook cleaner“.



Niekada nedėkite padėklo ant karšto prietaiso. Uždengtą prietaisą naudokite tik kaip užkandžių staliuką, niekada nesėskite ant jo (7 pav.).

## 8 PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### 8.1 Taurės valymas



Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 8 pav., 102 psl.

Mes rekomenduojame taurę valyti po kiekvieno naudojimo. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Leiskite prietaisui visiškai atvėsti ir išimkite groteles.
- 2 Uždarykite oro tiekimo angas, esančias centrinio vamzdžio apačioje (8a pav.).
- 3 Išimkite apatines groteles iš taurės ir nubraukite pelenus šepetiu į vamzdį (8b pav.).
- 4 Pakelkite prietaisą ir išpilkite pelenus iš centrinio vamzdžio į kibirą (8c pav.).

### 8.2 Grotelių valymas



Pagrindiniai šio darbo veiksmai parodyti 6 pav., 101 psl.

Mes rekomenduojame po kiekvieno naudojimo groteles valyti valikliu „Barbecook cleaner“. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

- 1 Apverskite padėklą aukštyn kojomis ir įdėkite groteles į padėklą.
- 2 Užpurškite putų ant grotelių ir palikite jas veikti.  
Atmirkydamos nešvarumus ir riebalus putos pakeičia spalvą.
- 3 Nuvalykite putas šepetiu ir vandeniu.
- 4 Groteles gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- 5 Šiek tiek įtrinkite groteles kepimo aliejumi ir suvyniokite į popierių. Taip neatsiras rūdžių.
- 6 Groteles laikykite patalpoje, sausoje vietoje.



Groteles galite valyti ir švelnia valymo priemone arba soda. Niekada nevalykite grotelių orkaičių valikliu.

### 8.3 Prietaiso laikymas

Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą jį padėkite saugoti sausoje vietoje (patalpoje, po stogu ir pan.).



Prieš pradėdami prietaisą saugoti įsitinkite, kad jis visiškai sausas. Taip neatsiras rūdžių.

## 8.4 Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, chromuotų ir ketaus dalių priežiūra

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančiojo plieno, chromuotos ir ketaus dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nenaudokite aštrių daiktų ir netrankykite į kietą paviršių.</li><li>• Venkite karšto emalio sąlyčio su šaltais skysčiais.</li><li>• Galima naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemones.</li></ul>
Nerūdijantysis plienas ir chromas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nenaudokite stiprių, abrazyvinių arba metalinių valymo priemonių.</li><li>• Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveiktų.</li><li>• Naudokite minkštą kempinę arba šluostę.</li><li>• Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li></ul>
Ketus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nenaudokite orkaičių valiklių, nemirkykite vandenyje ir nedėkite į indaplovę.</li><li>• Valykite valikliu „Barbecook cleaner“:<ul style="list-style-type: none"><li>- Užpurškite putų ant dalies ir palikite jas kelias minutes veikti.</li><li>- Nuvalykite putas šepetiu ir vandeniu.</li><li>- Prieš padėdami dalį į laikymo vietą, gerai ją nuplaukite ir išdžiovinkite.</li></ul></li><li>• Šiek tiek įtrinkite kepimo aliejumi, suvyniokite į popierių ir laikykite patalpoje.</li></ul>



Kad ant nerūdijančiojo plieno nesusidarytų rūdžių, venkite sąlyčio su chloru, druska ir geležimi. Rekomenduojame nenaudoti šio prietaiso netoli nuo pakrančių, prie geležinkelio ar baseinų.



Nesilaikant šių nurodymų padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija.

Po išskaidytu prietaiso vaizdu (antroje vadovo dalyje) rasite dalių, iš kurių sudarytas prietaisas, sąrašą. Šiame sąrašė yra simbolis, nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami patikrinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalių sąrašė naudojami tokie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantysis plienas
◆	Ketus

## 8.5 Atsarginių dalių užsakymas

---

Dalis, kurias tiesiogiai veikia liepsna ar didelė kaitra, reikia kartkartėmis pakeisti. Norėdami užsakyti atsarginę dalį:

- 1 Suraskite jums reikalingos dalies katalogo numerį. Visų katalogo numerių sąrašą rasite po išskaidytais vaizdais antroje šio vadovo dalyje ir adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Jei savo prietaisą užregistravote internetu, automatiškai būsite nukreipti į teisingą sąrašą.

- 2 Pardavimo vietoje užsisakykite atsarginę dalį. Galite užsisakyti dalis, kurioms taikoma ir netaikoma garantija.

## 9 GARANTIJA

---

### 9.1 Garantijos taikymas

---

Jūsų prietaisui taikoma dvejų metų garantija skaičiuojant nuo įsigijimo datos. Ši garantija galioja visiems gamybos defektams su sąlyga, kad:

- Jūs naudojote, surinkote ir prižiūrėjote savo prietaisą pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus. Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo arba nepakankamos priežiūros, nelaikomi gamybos defektais.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Šis serijos numeris prasideda C, po to eina 15 skaitmenų. Jį galite rasti:
  - Šiame vadove.
  - Ant prietaiso pakuotės.
  - Prietaiso kojos apačioje.
- „Barbecook“ kokybės skyrius patvirtina, kad dalys yra defektuotos ir kad tai išaiškėjo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir pakankamai prižiūrint.

Jei viena iš pirmiau paminėtų sąlygų netenkinama, negalite reikalauti jokios kompensacijos. Visais atvejais garantija apsiriboja defektuotos (-ų) dalies (-ių) remontu arba keitimu.

### 9.2 Garantijos netaikymas

---

Toliau išvardytiems pažeidimams ir defektams garantija netaikoma:

- Įprastam dalių, kurias tiesiogiai veikia liepsna arba intensyvi kaitra, nusidėvėjimui (rūdijimui, deformavimuisi, spalvos pakitimui ir t. t.). Šias dalis kartkartėmis pakeisti yra normalu.
- Matomiems netolygumams, kurie yra neatsiejami nuo gamybos proceso. Šie netolygumai nelaikomi gamybos defektais.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl nepakankamos priežiūros, neteisingo saugojimo, netinkamo surinkimo ar gamintojo surinktų dalių pakeitimų.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, neteisingo elgesio su prietaisu (nenaudojimo pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus, naudojimo komerciniais tikslais, naudojimo vietoje ugniavietės ir t. t.).
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems kaip pasekmė dėl nerūpestingo prietaiso naudojimo arba naudojimo nesilaikant nurodymų.
- Korozijai arba spalvos pakitimui, kurį sukėlė išorinis poveikis, stiprių valymo priemonių ar chloro naudojimas ir t. t. Šie pažeidimai nelaikomi gamybos defektais.


# LV – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA


## 1 REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Paldies, ka iegādājāties Barbecue ierīci! Mēs esam pārliecināti, ka tā sagādās jums daudz prieka grilējot.

Lai iespējami uzlabotu ierīces izmantošanu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Reģistrācijai nepieciešamas tikai dažas minūtes, taču tas nodrošina ievērojamus ieguvumus:

- Jums tiks nodrošināta pieeja personalizētai pēcpārdošanas apkalpošanai. Tas ļaus, piemēram, ātri atrast rezerves daļas savai ierīcei vai arī izmantot labāko garantijas apkalpošanu.
- Mēs varam informēt jūs par interesantiem izstrādājuma atjauninājumiem un parādīt izstrādājuma informāciju un tehniskos datus, kas attiecas tieši uz jūsu ierīci.


 Plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu skatiet vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue ievēro jūsu privātumu. Jūsu dati netiks pārdoti, izplatīti vai nodoti trešajām pusēm.

## 2 PAR ŠO ROKASGRĀMATU

Šajā rokasgrāmatā ir divas daļas. Pirmā daļa ir tā, kuru pašreiz lasāt. Tajā ir iekļauti norādījumi par ierīces montāžu, lietošanu un apkopi. Otrā daļa sākas 97. lpp. Tajā ir dažādi attēli:


- Šajā rokasgrāmatā aprakstītie ierīces izvērstie skati, daļu saraksts un montāžas zīmējumi.
- Ilustrācijas, kas attiecas uz svarīgākajiem pirmās rokasgrāmatas daļas norādījumiem.

 Ja ir pieejama konkrēta norādījuma ilustrācija, norādījumā atradīsiet atsauci uz šo ilustrāciju. Pie šādām atsaucēm ir zīmuļa ikona, kāda redzama šeit pa kreisi.

## 3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 3.1 Izlasiet un izpildiet norādījumus

Pirms ierīces izmantošanas izlasiet norādījumus. Vienmēr rūpīgi izpildiet norādījumus. Ierīces nepareiza montāža vai izmantošana var radīt aizdegšanos vai materiālos zaudējumus.

 Uz bojājumiem, kas radušies, neievērojot norādījumus (nepareiza montāža, lietošana, apkope) garantija neattieksies.

### 3.2 Rīkojieties saprātīgi

Rīkojoties ar ierīci, esiet saprātīgs:


- Lietojot ierīci, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Brīdinājums! Ierīce ļoti sakarst; lietošanas laikā nepārvietojiet to.
- Rīkojoties ar karstām ierīces daļām, izmantojiet piemērotus aizsarglīdzekļus.
- Turiet ugunsnedrošus materiālus un šķidrums, kā arī kustošus priekšmetus drošā attālumā no izmantojamās ierīces.
- Brīdinājums! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties ierīcei tās izmantošanas laikā.
- Lietojot ierīci, vienmēr novietojiet tai blakus spaini ar ūdeni vai smiltīm, it īpaši ļoti karstās dienās un sausās vietās.
- Brīdinājums! Nelietojiet ierīci telpās.

### 3.3 Piemērotas vietas izvēle

Lietojiet šo ierīci tikai ārpus telpām. Izmantojot to telpās, kaut vai garāžā vai šķūnītī, var tikt izraisīta saindēšanās ar tvana gāzi.

Izvēloties vietu ārpus telpām, vienmēr:

- Pārbaudiet, vai ierīce neatrodas zem pārkares (lieveņa, nojumes u.c.) vai zem lapotnes.
- Novietojiet ierīci uz stingras un stabilas virsmas. Nekad nenovietojiet ierīci uz kustīga transportlīdzekļa (laivas, piekabes u.c.).


 Lai novērstu rūsas veidošanos uz nerūsējošā tērauda, nepieļaujiet saskari ar hloru, sāli vai dzelzi. Ieteicams neizmantojot ierīci ūdens tilpņu, dzelzceļu un peldbaseinu tuvumā.

## 4 ATKĀRTOTI JĒDZIENI

Šajā daļā ir iekļautas dažu mazāk pazīstamu jēdzienu definīcijas. Šie jēdzieni tiek izmantoti vairākos rokasgrāmatas tekstos.


### 4.1 Aizdedzināšanas sistēma QuickStart®

Ierīce ir aprīkota ar aizdedzināšanas sistēmu QuickStart®. Šī sistēma ļauj aizdegt jūsu ierīci, izmantojot tikai vecu avīzi un sērkokociņu. Nav nepieciešams lietot nekādus aizdedzināšanas šķidrums vai aizdedzināšanas ierīces. Sistēma darbojas ļoti ātri: kad pagājušas tikai 15 minūtes pēc aizdedzināšanas, vara sākt grilēt.

 Turpmāk šajā rokasgrāmatā ir sniegti secīgi apraksti par sistēmas QuickStart® lietošanu.

### 4.2 Emalja

Dažas ierīces daļas ir pārklātas ar izkausēta stikla slāni, kas tiek dēvēts par emalju. Šī emalja aizsargā zem tās esošo metālu pret koroziju. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret rūsu, neizballo augstā temperatūrā, ir vienkārši apkopjama.

 Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, ko tā pārklāj, ierīci lietojot nepareizi, emalja var atdalīties. Lai nepieļautu kļūmes, esiet uzmanīgs, montējot emaljētās daļas, un vienmēr apkopiet emaljas pārklājumu, kā tas aprakstīts šajā rokasgrāmatā.


## 5 IERĪCES MONTĀŽA

### 5.1 Drošības norādījumi


- Saliekot ierīci, nepārveidojiet to. Ierīces daļu pārveidošana ir ļoti bīstama un nav atļauta.
- Vienmēr rūpīgi izpildiet montāžas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par ierīces pareizu montāžu. Uz nepareizas montāžas radītiem bojājumiem garantija neattiecas.


### 5.2 Ierīces montāža

- 1 Novietojiet ierīci uz plakanas un tīras virsmas.
- 2 Samontējiet ierīci, kā parādīts montāžas zīmējumos.

 Minētie zīmējumi atrodami šīs rokasgrāmatas otrajā daļā pēc jūsu ierīces izvērstā skata.



 Saliekot emaljētās daļas, esiet uzmanīgs. Emaljas aizsardzībai ap skrūvēm lietojiet komplektā iekļautās šķiedras starplikas.


 Ierīces montāžai neizmantojiet nekādus rīkus. Varat lietot tikai krusta skrūvgriezi, regulējot skavu spriegojumu centrālās caurules apakšdaļā.

## 6 IERĪCES SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

*Nepieciešamas kokogles, sausa avīze un garš sērkokciņš.*


### 6.1 Kādas kokogles lietot?

Vienmēr aizdedzināšanai izmantojiet tikai parastās kokogles, nevis briketes. Kad ogles aizdedzinātas, varat pievienot briketes. Aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes kokogles; ieteicams lietot standartam EN 1860-2 atbilstošas ogles. Labas kvalitātes kokogles veido lieli, spīdīgi ķieģeļi; tās neizdala daudz putekļu.

 Pirms kokogļu maisa uzglabāšanas pienācīgi noslēdziet to. Uzglabājiet kokogles tikai sausā vietā; neuzglabājiet tās pagrabā.


 Nelieciet blodā pārāk daudz kokogļu (maks. 50%, max. 0.7kg).

### 6.2 1. darbība. Papīra ievietošana

 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 1. attēlā, 100. lpp.


Lai nodrošinātu atbilstošu sistēmas QuickStart® darbību, papīrs jāieliek ierīcē pareizi. Rīkojieties šādi:

- 1 Paņemiet trīs dubultas avīzes lapas. Izmantojiet tikai sausu avīzi, ieteicams dažas dienas vecu.
- 2 Sarullējiet katru lapu diagonāli lāpas formā. Nesarullējiet lāpas par ciešu.
- 3 Aizlokiet katras lāpas vienu galu.
- 4 Izņemiet apakšējo režģi no metāla bļodas.
- 5 Ievietojiet papīra lāpas caurulē ar salocītajiem galiem uz augšu.

 Neievietojiet lāpas par dziļu. Tām vēl arvien jāsaskaras ar apakšējo režģi, kad ievietojat to metāla bļodā.


- 6 Ievietojiet apakšējo režģi atpakaļ metāla bļodā.


### 6.3 2. darbība. Ierīces aizdegšana


 Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 2. attēlā, 100. lpp.

Kad papīrs ievietots, varat aizdegt ierīci. Rīkojieties šādi:

- 1 Pārklājiet metāla bļodas apakšpusi ar kokogļēm (2.a att.). Padomi.
  - Neievietojiet par daudz kokogļu. Jāaizpilda tikai trešdaļa no metāla bļodas.
  - Ierīces aizdegšanai izmantojiet nelielus kokogļu gabaliņus. Pēc tam varat pievienot lielākas kokogles.
- 2 Atveriet gaisa piegādes atveres caurules apakšdaļā (2.b att.).
- 3 Paņemiet garu sērkokciņu un pa gaisa piegādes atverēm aizdedziniet papīru (2.b att.). Degošs papīrs var radīt biezus dūmus.

 Izmantojot ierīci pirmo reizi, ļaujiet ugunij tajā degt 30 minūtes. Tādējādi ierīcē tiks likvidētas ražošanas procesa smērvielu atliekas.

 Šajā laikā uz ierīces vēl nenovietojiet restes. Ja tukšs grils tiks pārāk ilgstoši karsēts, tas var deformēties.

 Brīdinājums! Ierīces aizdegšanai neizmantojiet spirtu vai benzīnu. Lietojiet tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3.


- 4 Varat sākt grilēšanu, kad kokogles pārklājušās ar plānu baltu pelnu kārtu. Parasti tam nepieciešamas aptuveni 15 minūtes (2.c att.).

## 7 NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

### 7.1 Uguns intensitātes regulēšana

Varat regulēt uguns intensitāti, atverot un aizverot gaisa piegādes atveres centrālās caurules apakšā:

- Jo plašāk tiks atvērtas atveres, jo vairāk gaisa iekļūs caurulē, un uguns kļūs intensīvāka.
- Jo vairāk tiks aizvērtas atveres, jo mazāk gaisa iekļūs caurulē, un uguns kļūs mazāk intensīva.

 Gaisa plūsmas virzība pa cauruli un uguns intensitātes regulēšana redzama 3. attēlā, 100. lappusē.

### 7.2 Kā nepieļaut produktu piedegšanu

Lai nepieļautu produktu piedegšanu:

- Nesāciet grilēšanu, kad metāla bļodā vēl ir liesmas. Uzgaidiet, līdz kokogles pārklājas ar plānu baltu pelnu kārtu.
- Nepakļaujiet produktus pārāk ilgai karstuma iedarbībai. Varat samazināt karstumu, (daļēji) aizverot gaisa piegādes atveres caurules apakšdaļā.

### 7.3 Kā nepieļaut produktu pieķepšanu

Lai nepieļautu, ka produkti pieķep grilam:

- Pirms produktu novietošanas uz grila nedaudz uzklājiet tiem eļļu ar otiņu. Varat uzklāt eļļu arī pašam grilam.
- Neapgrieziet produktus par ātru. Ļaujiet tiem vispirms nedaudz apcepties.


### 7.4 Kā izvairīties no uzliesmojumiem

Uzliesmojumi ir pēkšņa liesma, kas paceļas no metāla bļodas grilējot. To parasti izraisa piloši tauki vai marināde.

Grilēšanas laikā daži uzliesmojumi ir parasta parādība. Taču pārāk bieži uzliesmojumi paaugstinās metāla bļodas temperatūru un var aizdedzināt uzkrājušos taukus. Lai nepieļautu uzliesmojumus:

- Pirms grilēšanas pārliecinieties, ka metāla bļoda ir tīra. Ieteicams tīrīt metāla bļodu pēc katras grilēšanas.
- Noņemiet no gaļas lieko tauku un marinādes daudzumu. Tāukainai un/vai marinētai gaļai ir iespējams izmantot arī grilēšanas pannu.

### 7.5 Pārsega optimāla izmantošana

 Dažādi pārsega lietošanas veidi parādīti 4., 5., 6. un 7. att., 101. lpp.

Jūsu ierīce nosedz pārsegs Šo pārsegu var izmantot:

- Lai pārsegtu ierīci, kad to nelietojat (4. att.). Uzliekot ierīcei pārsegu, varat izmantot ierīci kā papildu galdu.
- Kā servēšanas paplāti (5. att.). Apgrieziet pārsegu otrādi, ievietojiet tajā dzērienus vai uzkodas un varat pasniegt tos draugiem.



- Lai tīrītu restes (6. att.). Apgrieziet pārsegu otrādi, ievietojiet tajā restes un apsmidziniet tās ar Barbecue tīrītāju.



Nekādā gadījumā nelieciet pārsegu uz ierīces, kamēr tā vēl ir karsta. Lietojiet pārsegto ierīci kā papildu galdu, nekādā gadījumā nesēdīet uz tā (7. att.).

## 8 IERĪCES APKOPE

### 8.1 Metāla bļodas tīrīšana



Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 8. attēlā, 102. lpp.

Ieteicams tīrīt metāla bļodu pēc katras grilēšanas. Rīkojieties šādi:

- 1 Ļaujiet, lai ierīce pilnībā atdziest, un izņemiet restes.
- 2 Aizveriet gaisa piegādes atveres centrālās caurules apakšdaļā (8.a att.).
- 3 Izņemiet metāla bļodas apakšējo režģi un ieslaukiet pelnus caurulē (8.b att.).
- 4 Paceliet ierīci un izberiet pelnus no centrālās caurules spainī (8.c att.).

### 8.2 Restu tīrīšana



Šī uzdevuma galvenās darbības parādītas 6. attēlā, 101. lpp.

Pēc katras lietošanas ieteicams tīrīt restes ar Barbecue tīrītāju. Rīkojieties šādi:

- 1 Apgrieziet pārsegu otrādi un ievietojiet tajā restes.
- 2 Izsmidziniet uz restēm putas un ļaujiet tām kādu laiku iedarboties.  
Kad putas atmiešņķē netīrumus un taukvielas, tās zaudē krāsu.
- 3 Notīriet putas ar suku un ūdeni.
- 4 Kārtīgi noskalojiet restes un rūpīgi nosusiniet.
- 5 Nedaudz ieziediet restes ar eļļu un ietiniet papīrā. Tas nepieļaus rūsas veidošanos.
- 6 Uzglabājiet restes telpās, sausā vietā.



Varat tīrīt restes arī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai dzeramo sodu. Restu tīrīšanai neizmantojiet cepeškrāsns tīrītājus.

### 8.3 Ierīces uzglabāšana

Pēc katras lietošanas novietojiet ierīci uzglabāšanai (telpās, zem nojumes u.c.).



Pārliecinieties, ka ierīce pirms uzglabāšanas ir pilnīgi sausa. Tas nepieļaus rūsas veidošanos.

### 8.4 Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un čuguna daļu uzturēšana

Ierīci veido emaljētas, nerūsējošā tērauda, hromētas un čuguna daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Emalja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neizmantojiet asus priekšmetus un sargieties to atsist pret cietu virsmu.</li> <li>• Nepakļaujiet sakarsušu emaljas pārklājumu aukstu šķidrumu iedarbībai.</li> <li>• Varat izmantot metāla sūkļus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.</li> </ul>

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Nerūsējošais tērauds un hroms	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrīšanas līdzekļus.</li> <li>• Tērauda tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekļus.</li> <li>• Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu.</li> <li>• Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li> </ul>
Čuguns	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nelietojiet cepeškrāsns tīrītājus, neiemērciet ūdenī un neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā.</li> <li>• Tīriet ar Barbecue tīrītāju. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Izsmidziniet uz ierīces daļas putas un ļaujiet tām dažas minūtes iedarboties.</li> <li>- Notīriet putas ar suku un ūdeni.</li> <li>- Kārtīgi noskalojiet ierīces daļu un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li> </ul> </li> <li>• Nedaudz paberzējiet ar cepamo eļļu, ietiniet papīrā un uzglabājiet telpās.</li> </ul>



Lai novērstu rūsas veidošanos uz nerūsējošā tērauda, nepieļaujiet saskari ar hloru, sāli vai dzelzi. Ieteicams neizmantojot ierīci ūdens tilpņu, dzelzceļu un peldbaseinu tuvumā.



Bojājumi, kas radušies, neievērojot šos norādījumus, tiks uzskatīti par nepiemērotu apkopi un uz tiem neattieksies garantija.

Zem jūsu ierīces izvērstā skata (otra rokasgrāmatas daļa) atradīsiet visu ierīces sastāvdaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir iekļauts simbols, kas norāda katras daļas materiālu, tādēļ varat to izmantot, lai noteiktu, kā uzturēt attiecīgo detaļu. Daļu sarakstā ir šādi simboli:

Simbols	Materiāls
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
⬠	Čuguns

### 8.5 Rezerves daļu pasūtīšana

Daļas, kas pakļautas tiešai uguns vai intensīva karstuma iedarbībai periodiski jānomaina. Lai pasūtītu rezerves daļu:

- 1 Sameklējiet vajadzīgās daļas atsauces numuru. Visu atsauces numuru sarakstu var atrast zem izvērstajiem skatiem šīs rokasgrāmatas otrajā daļā un vietnē [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Ja reģistrējāt savu ierīci tiešsaistē, tiks automātiski parādīts atbilstošais saraksts.

- 2 Pasūtiet rezerves daļu ierīces pārdošanas vietā. Rezerves daļas ir iespējams pasūtīt gan garantijas periodā, gan pēc tā beigām.

## 9 GARANTIJA

---

### 9.1 Uz ko attiecas garantija

---

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantijas termiņš, kas sākas no iegādes dienas. Šī garantija attiecas uz visiem izgatavošanas defektiem, ar nosacījumu, ka:

- Ierīce tiek izmantota, samontēta un uzturēta saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. Nepareizas montāžas vai apkopes radīti bojājumi netiek uzskatīti par izgatavošanas defektiem.
- Varat uzrādīt ierīces iegādes čeku un unikālo sērijas numuru. Šis sērijas numurs sākas ar burtu C, kuram seko 15 cipari. To var atrast:
  - Šajā rokasgrāmatā.
  - Uz ierīces iepakojuma.
  - Ierīces kājas apakšpusē.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina, ka daļas ir bojātas un ka tās izrādījušās bojātas parastā darbības režīmā, lietojot pareizi samontētu un apkoptu ierīci.

Ja kāds no iepriekš minētajiem nosacījumiem nav izpildīts, jūs nevarat pieprasīt nekādu kompensāciju. Jebkurā gadījumā garantija attiecas tikai uz bojātās daļas(-u) remontu un nomainīšanu.

### 9.2 Uz ko garantija neattiecas

---

Garantija neattiecas uz tālāk aprakstītiem bojājumiem un defektiem:

- Parasts tieši ugunij vai intensīva karstuma iedarbībai pakļauto daļu nodilums un nolietojums (rūsēšana, deformēšanās, krāsas zaudējums...). Šīm daļām nepieciešama regulāra nomainīšana parasta darba apstākļos.
- Vizuālas nepilnības, no kurām nav iespējams izvairīties ražošanas procesā. Šīs nepilnības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Visi nepiemērotas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, montāžas vai iepriekš salikto daļu pārveidošanas radītie bojājumi.
- Visi ierīces nepareizas lietošanas un nevērīgas attieksmes radītie bojājumi (ierīce netiek lietota saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem; to izmanto kā uguns grozu...).
- Visi ierīces nevērīgas un neatbilstošas lietošanas radītie bojājumi.
- Rūsa vai krāsas zudums, ko rada ārēja ietekme, agresīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana, hlora iedarbība... Šie bojājumi netiek uzskatīti par ražošanas defektiem.


# PL – INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA


## 1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Barbecue! Mamy nadzieję, że dzięki niemu mile spędzą Państwo czas podczas grillowania.

W celu zwiększenia satysfakcji z korzystania zarejestruj swoje urządzenie na stronie [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Zajmie to zaledwie kilka minut i zapewni wiele korzyści:

- Zyskasz dostęp do naszych spersonalizowanych usług posprzedażnych. Umożliwią one na przykład szybkie wyszukanie części zamiennych do urządzenia lub skorzystanie z optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Możemy poinformować o interesujących aktualizacjach produktu oraz skierować do informacji dot. produktu oraz specyfikacji, które odnoszą się do danego urządzenia.


 W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. rejestracji urządzenia należy odwiedzić stronę [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue szanuje prywatność danych. Dane nie będą sprzedawane, przekazywane ani udostępniane stronom trzecim.

## 2 O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Instrukcja ta składa się z dwóch części. Pierwszą część właśnie Państwo czytają. Obejmuje ona instrukcje montażu, korzystania i konserwacji urządzenia. Druga część zaczyna się na stronie 97. Obejmuje ona wszystkie rodzaje rysunków:


- Widok urządzenia rozłożonego na części, listę części oraz rysunki montażowe urządzenia opisanego w niniejszej instrukcji.
- Są to rysunki pomocnicze do najważniejszych instrukcji pierwszej części instrukcji.

 Jeśli dla danej instrukcji nie ma dostępnego rysunku, można znaleźć odniesienia do tego rysunku w instrukcji. Odniesienia te są poprzedzone symbolem ołówka, takiego jak ten umieszczony po lewej stronie.

## 3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

### 3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materiału.

 Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, niewystarczająca konserwacja) nie są objęte gwarancją.

### 3.2 Kierowanie się zdrowym rozsądkiem

Podczas pracy z urządzeniem należy kierować się zdrowym rozsądkiem:

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru podczas korzystania.
- Ostrzeżenie! Urządzenie stanie się bardzo gorące, nie należy go przemieszczać podczas działania.


- Podczas obchodzenia się z gorącymi częściami należy stosować odpowiednią ochronę.
- Należy przechowywać palne materiały, ciecze oraz obiekty rozpuszczalne z dala od używanego urządzenia.
- Ostrzeżenie! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas korzystania.
- Trzymać wiadro z wodą lub piaskiem w pobliżu podczas korzystania z urządzenia, szczególnie w bardzo gorące dni oraz w suchych obszarach.
- Ostrzeżenie! Nie używać wewnątrz.

## 3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na zewnątrz. Korzystanie wewnątrz, nawet w garażu lub szopie, może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Podczas wyboru lokalizacji na zewnątrz należy zawsze:

- Upewnić się, że urządzenie nie znajduje się pod konstrukcją podwieszaną (ganeł, zadaszenie...) lub pod listowiem.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa...).


 W celu zapobiegania powstawaniu rdzy na stali nierdzewnej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy nie stosować urządzenia w pobliżu wybrzeża, torów kolejowych lub basenów.

## 4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niektórych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.


### 4.1 System rozpalania QuickStart®

Urządzenie jest wyposażone w system rozpalania QuickStart®. System umożliwi rozpalenie urządzenia przy użyciu wyłącznie starej gazety oraz zapałki. Nie ma konieczności dodawania płynów rozpalających lub podpałek. System ten działa bardzo szybko: już po 15 minutach od rozpalenia urządzenia można rozpocząć grillowanie.

 Opis korzystania krok po kroku z systemu QuickStart® można znaleźć w dalszej części niniejszej instrukcji.

### 4.2 Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szkła, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materiałem o wysokiej jakości: jest odporna na rdzę, nie blaknie pod wpływem działania wysokiej temperatury i jest bardzo łatwa w konserwacji.

 Ze względu na to, że emalia jest mniej elastyczna niż metal, który został nią pokryty, fragmenty emalii mogą odprysnąć w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem. W celu uniknięcia problemów należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię w sposób opisany w dalszej części tej instrukcji.


## 5 MONTAŻ URZĄDZENIA


### 5.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa


- Nie należy modyfikować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfikowanie części urządzenia.
- Należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.

### 5.2 Montaż urządzenia

- 1 Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
- 2 Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych.

 Rysunki montażowe można znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

 Należy zachować ostrożność podczas montażu części emaliowanych. Należy użyć dostarczonych w zestawie podkładek z materiału w celu zabezpieczenia emalii wokół śrub.

 Nie należy używać żadnych narzędzi do montażu urządzenia. Stosować wyłącznie wkrętak krzyżowy do regulacji docisku zacisków w dolnej części rury głównej.


## 6 PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU


*Potrzebne są węgiel drzewny, sucha gazeta i długa zapalka*

### 6.1 Jakiego rodzaju węgla drzewnego używać?


Należy zawsze rozpalać urządzenie przy użyciu tradycyjnego węgla drzewnego, nigdy nie używać brykietu. Po rozpaleniu ognia można dodać brykietu.

Do rozpalania urządzenia należy używać węgla drzewnego dobrej jakości, najlepiej zgodnego z normą EN 1860-2. Węgiel drzewny dobrej jakości składa się z dużych, błyszczących bloków i nie kurzy się.

 Należy prawidłowo zamknąć opakowanie węgla drzewnego przed przechowywaniem go. Zawsze przechowywać w suchym miejscu, nie przechowywać w piwnicy.

 Nie należy wkładać zbyt dużej ilości węgla drzewnego do miski (maksymalnie 50%, maksymalnie 0.7kg).


### 6.2 Krok 1: Umieszczanie papieru w prawidłowym miejscu

 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 1, na stronie 100.

W celu umożliwienia prawidłowego działania systemu QuickStart® należy prawidłowo umieścić papier w urządzeniu. Należy wykonać poniższe kroki:


- 1 Należy wziąć trzy podwójne strony gazety. Zawsze używać suchej gazety, najlepiej sprzed kilku dni.
- 2 Zrolować każdy arkusz papieru ukośnie, w kształt pochodni. Nie rolować pochodni zbyt ciasno.
- 3 Zagiąć jeden z końców pochodni w górę.
- 4 Zdjąć dolną kratkę z kotła.

- 5 Umieścić pochodnie w rurze, złożonym końcem w górę.

 Nie umieszczać pochodni zbyt głęboko. Muszą one dotykać kratki dolnej po umieszczeniu jest z powrotem w kotle.

- 6 Umieścić dolną kratkę z powrotem w kotle.

### 6.3 Krok 2: Rozpalanie urządzenia

 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 2, na stronie 100.


Po umieszczeniu papieru można rozpać urządzenie. Należy wykonać poniższe kroki:


- 1 Przykryć spód kotła węglem drzewnym (rys. 2a). Wskazówki:


- Nie używać zbyt dużej ilości węgla drzewnego. Kocioł powinien być wypełniony w zaledwie jednej trzeciej wysokości.
- Należy używać niewielkich kawałków węgla drzewnego w celu rozpalenia urządzenia. Następnie można dodać większe bloki.

- 2 Otworzyć otwory dopływu powietrza znajdujące się w dolnej części rury (rys. 2b).

- 3 Przy użyciu długiej zapalki zapalić papier poprzez otwory dopływu powietrza (rys. 2b). Palący się papier może powodować duży dym.

 Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, należy pozostawić je rozpalone przez 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości smarów produkcyjnych z urządzenia.

 Nie należy jeszcze umieszczać grilla na urządzeniu. Pusty grill może się odkształcać w przypadku zbyt długiego pozostawienia w ciepłe.

 Ostrzeżenie! Nie należy używać spirytusu lub benzyny w celu rozpalenia lub ponownego rozpalenia urządzenia. Należy stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3.


- 4 Grillowanie można rozpocząć, gdy węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Zazwyczaj trwa to około 15 minut (rys. 2c).

## 7 PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

### 7.1 Regulacja wielkości ognia

Istnieje możliwość regulacji wielkości ognia poprzez otwieranie i zamykanie otworów dopływu powietrza znajdujących się w dolnej części rury głównej:

- Im bardziej otwarte są otwory, tym więcej powietrza jest zasysanego do rury, a ogień będzie bardziej intensywny.
- Im bardziej zamknięte są otwory, tym mniej powietrza jest zasysanego do rury, a ogień będzie mniej intensywny.

 Sposób przepływu powietrza przez rurę i rozniecania ognia jest przedstawiony na rysunku 3, na stronie 100.

## 7.2 Zapobieganie przypalaniu żywności

Aby zapobiec przypalaniu żywności:

- Nigdy nie rozpoczynać grillowania, jeśli w kotle nadal są płomienie. Należy odczekać, aż węgiel drzewny pokryje się cienką warstwą białego popiołu.
- Unikać wystawiania żywności na nadmierne ciepło. Można ograniczyć ciepło poprzez (częściowe) zamknięcie otworów dopływu powietrza znajdujących się w dolnej części rury.

## 7.3 Zapobieganie przywieraniu żywności

Aby zapobiec przywarciu żywności do grilla:

- Należy pokryć żywność delikatnie olejem przy pomocy pędzla przed umieszczeniem jej na grillu. Można również pokryć olejem sam grill.
- Nie odwracać zbyt szybko żywności. Należy poddać ją najpierw działaniu ciepła.


## 7.4 Unikanie wybuchów płomieni

Wybuchy płomieni to nagłe płomienie, które wystrzelają z kotła podczas grillowania. Są one zazwyczaj powodowane przez kapiący tłuszcz lub marynatę.

Podczas grillowania pojedyncze wybuchy płomieni są zjawiskiem normalnym. Jednakże zbyt wiele wybuchów zwiększa temperaturę w kotle i może spowodować zapalenie się nagromadzonego tłuszczu. Aby uniknąć wybuchów płomieni:


- Należy upewnić się, że kocioł jest czysty przed rozpoczęciem grillowania. Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu.
- Usunąć nadmiar tłuszczu i marynaty z mięsa. Można również użyć patelni grillowej do tłustego i/lub marynowanego mięsa.

## 7.5 Optymalne wykorzystanie tacy

 Różne sposoby zastosowania tacy zostały przedstawione na rys. 4, 5, 6 i 7 na stronie 101.


Urządzenie jest wyposażone w pokrywę w postaci tacy. Tacę można stosować do:

- Przykrycia urządzenia, gdy nie jest ono używane (rys. 4). Po przykryciu urządzenia tacą można je stosować jako boczny stolik.
- Tackę do serwowania (rys. 5). Obrócić tacę do góry nogami, umieścić na niej napoje lub przekąski w celu ich zaserwowania swoim znajomym.
- Czyszczenia kratki (rys. 6). Obrócić tacę do góry nogami, umieścić kratkę w tacy i rozpylić na nią środek czyszczący Barbecue cleaner.

 Nigdy nie kłaść tacy na urządzenie, gdy jest ono gorące. Po przykryciu urządzenia tacą należy je używać wyłącznie jako stolik oboczny, nigdy jako siedzisko (rys. 7).

## 8 KONSERWACJA URZĄDZENIA

### 8.1 Czyszczenie kotła


 Główne kroki tego zadania są przedstawione na rys. 8, na stronie 102.

Zalecamy czyszczenie kotła po każdym użyciu. Należy wykonać poniższe kroki:

- 1 Odczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie usunąć kratkę.
- 2 Zamknąć otwory dopływu powietrza znajdujące się w dolnej części rury głównej (rys. 8a).


- 3 Wyjąć dolną kratkę z kotła i zmieść popiół do rury (rys. 8b).
- 4 Podnieść urządzenie i wysypać popiół z rury głównej do wiadra (rys. 8c).

### 8.2 Czyszczenie kratki

 Główne etapy tego zadania są przedstawione na rys. 6, na stronie 101.


Zalecamy czyszczenie kratki po każdym użyciu przy pomocy środka czyszczącego Barbecue cleaner. Należy wykonać poniższe kroki:

- 1 Obrócić tacę do góry nogami i umieścić na niej kratkę.
- 2 Rozpylić pianę na kratce i pozostawić na chwilę, aby zaczęła działać.  
Piana odbarwia się w miarę pochłaniania brudu i tłuszczu.
- 3 Usunąć pianę za pomocą szczotki szczecinowej i wody.
- 4 Dokładnie spłukać kratkę i dobrze osuszyć.
- 5 Nasmarować lekko kratkę olejem i przetrzeć papierem. Zapobiega to powstawaniu rdzy.
- 6 Przechowywać kratkę w pomieszczeniu, w suchym miejscu.

 Kratkę można również oczyścić przy użyciu łagodnego detergentu lub wodorowęglanu sodu. Do czyszczenia kratki nie należy nigdy stosować środków czyszczących do piekarnika.

### 8.3 Przechowywanie urządzenia

Przechowywać urządzenie w suchym miejscu (wewnątrz, pod zadaszeniem...) po każdym użyciu.

 Należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche przed przechowywaniem go. Zapobiega to powstawaniu rdzy.

### 8.4 Konserwacja części pokrytych emalią, ze stali nierdzewnej, chromu i żeliwnych

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, chromowanych i żeliwnych. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Emalia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię.</li><li>• Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami.</li><li>• Można korzystać z metalowych łyzek i żrących detergentów.</li></ul>
Stal nierdzewna i chrom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu.</li><li>• Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.</li><li>• Używać miękkiej gąbki lub szmatki.</li><li>• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul>

## 9 GWARANCJA

### 9.1 Zakres gwarancji

Urządzenie posiada dwuletnią gwarancję rozpoczynającą się od daty zakupu. Gwarancja ta obejmuje wszystkie wady produkcyjne pod warunkiem, że:

- Urządzenie jest stosowane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie, nieprawidłowy montaż lub niewystarczającą konserwację nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Właściciel jest w stanie przedstawić rachunek oraz unikalny numer seryjny urządzenia. Numer seryjny rozpoczyna się od litery C, po której następuje 15 cyfr. Można go znaleźć:
  - W niniejszej instrukcji.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - W dolnej części wspornika urządzenia.
- Barbecue Dział jakoś potwierdza, że części są wadliwe i okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu oraz wystarczającej konserwacji.


Jeśli jeden z powyższych warunków nie zostanie spełniony, nie można ubiegać się o żadną formę rekompensaty. We wszystkich przypadkach gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwej/-ych części.


### 9.2 Wyłączenie gwarancji

Następujące uszkodzenia oraz wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdzewienie, odkształcenie, odbarwienie) części, które są bezpośrednio wystawione na działanie ognia lub intensywnego ciepła. Wymiana tych części jest normalna od czasu do czasu.
- Nieregularności wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcji. Nieregularności te nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Wszystkie uszkodzenia spowodowane przez niewystarczającą konserwację, nieprawidłowe przechowywanie, niewłaściwy montaż lub modyfikacje wprowadzane we wstępnie zmontowanych częściach.
- Wszelkie uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie i nadużycie urządzenia (korzystanie niezgodne z instrukcjami w niniejszej instrukcji obsługi, korzystanie w celach komercyjnych, zastosowanie jako kosz koksowy...).
- Wszelkie szkody wtórne spowodowane przez nieostrożne lub niezgodne z przepisami wykorzystanie urządzenia.
- Rdza lub odbarwienia spowodowane przez wpływ otoczenia, zastosowanie agresywnych detergentów, wystawienie na działanie chloru... Uszkodzenia te nie są uznawane za wady produkcyjne.

Materiał	Sposób konserwacji materiału
Żeliwo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie stosować środków czyszczących do piekarnika, nie zamaczać w wodzie ani nie myć w zmywarce.</li><li>• Czyścić za pomocą środka czyszczącego Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Rozpylić pianę na danej części i pozostawić na kilka minut, aby zaczęła działać.</li><li>- Usunąć pianę za pomocą szczotki szczecinowej i wody.</li><li>- Dokładnie spłukać element i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li></ul></li><li>• Nasmarować lekko olejem do smażenia, przetrzeć papierem i przechowywać w pomieszczeniu.</li></ul>

 W celu zapobiegania powstawania rdzy na stali nierdzewnej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem. Zalecamy nie stosować urządzenia w pobliżu wybrzeża, torów kolejowych lub basenów.

 Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.


Poniżej widoku urządzenia rozebranego na części (druga część instrukcji) znajduje się lista wszystkich części, z których składa się urządzenie. Lista ta obejmuje symbol, który określa materiał, z którego wykonana jest każda część, można więc z niej skorzystać w celu sprawdzenia sposobu konserwacji poszczególnych części. Na liście części stosowane są następujące symbole:

Symbol	Materiał
●	Emalia
▲	Chrom
■	Stal nierdzewna
◆	Żeliwo

## 8.5 Zamawianie części zamiennych

Części, które są wystawione na bezpośrednie działanie ognia lub intensywnego ciepła muszą być od czasu do czasu wymieniane. Aby zamówić części zamienne:

- 1 Należy wyszukać numer referencyjny potrzebnej części. Listę wszystkich numerów referencyjnych można znaleźć poniżej widoku urządzenia rozebranego na części w drugiej części niniejszej instrukcji oraz na stronie [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 W przypadku zarejestrowania urządzenia online użytkownik zostanie automatycznie skierowany do odpowiedniej listy.

- 2 Części zamienne można zamówić w punkcie sprzedaży. Części zamienne można zamówić w ramach i poza gwarancją.



# BG - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

## 1 РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД

Благодарим ви за покупката на уреда Barbecue! Сигурни сме, че той ще ви донесе много приятни моменти край барбекюто.

За да оптимизирате своето изживяване, регистрирайте уреда на [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Това отнема само няколко минути и носи някои големи предимства:

- Можете да получите достъп до нашата персонализирана следпродажбена услуга. Това ви позволява например бързо да намерите резервни части за своя уред или да се възползвате от оптимална гаранционна услуга.
- Можем да ви информираме за интересни продуктови актуализации и да ви насочим към продуктова информация и спецификации, които засягат вашия уред.



За повече информация относно регистрирането на вашия уред посетете [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue зачита поверителността на вашите лични данни. Вашите лични данни няма да бъдат продадени, разпространени или споделени с трети страни.

## 2 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство е съставено от две части. Първата част е тази, която четете в момента. Тя включва инструкции за сглобяването, използването и поддръжката на вашия уред. Втората част започва на страница 97. Тя включва всички видове илюстрации:

- Разглобени изгледи, списъци с части и чертежи за сглобяване на уреда, описани в това ръководство.
- Илюстрации, подпомагащи най-важните инструкции от първата част на ръководството.



Ако за дадена инструкция е налична илюстрация, можете да намерите справка за тази илюстрация в инструкцията. Тези справки са предшествани от икона на молив като тази, която виждате тук вляво.

## 3 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 3.1 Прочетете и следвайте инструкциите

Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги следвайте внимателно инструкциите. Сглобяването или използването на уреда по различен начин, може да причини пожар и повреда на материала.



Повредите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, недостатъчна поддръжка и др.) не се покриват от гаранцията.

### 3.2 Бъдете разумни

Използвайте своя здрав разум, когато работите с уреда:

- Не го оставяйте без надзор, когато се използва.
- Предупреждение! Уредът ще стане много горещ, не го местете по време на работа.
- Използвайте подходяща защита, когато боравите с горещи части.

- Не допускайте уред, който се използва, да има контакт със запалими материали, запалими течности или разтворими предмети.
- Предупреждение! Не допускайте деца и домашни любимци близо до уреда, когато той се използва.
- Осигурете кофа с вода или пясък близо до уреда, когато го използвате, особено в много горещи дни и на сухи места.
- Предупреждение! Не използвайте на закрито.

### 3.3 Изберете подходящо място

Използвайте уреда само на открито. Използването му на закрито, дори в гараж или навес, може да причини натравяне с въглероден окис.

Когато избирате местоположение на открито, винаги:

- Избягвайте поставянето на уреда под навесена структура (веранда, навес и др.) или под растителност.
- Поставяйте уреда на твърда и стабилна повърхност. Никога не го поставяйте в движещо се превозно средство (лодка, каравана и др.).



За да предотвратите образуването на ръжда по неръждаемата стомана, избягвайте контакта с хлор, сол и желязо. Препоръчваме ви да не използвате уреда близо до брега, близо до железопътни релси или близо до плувни басейни.

## 4 ПОВТАРЯЩИ СЕ КОНЦЕПЦИИ

Тази част включва дефиниции на някои по-непознати концепции. Тези концепции се използват в няколко теми от това ръководство.

### 4.1 Система за запалване QuickStart®

Този уред е снабден със система за запалване QuickStart®. Тази система ви позволява да запалите своя уред, използвайки само стари вестници и клечка кибрит. Не е нужно да добавяте течности за запалване или подпалки. Системата също работи много бързо: само 15 минути след запалване на уреда можете да започнете да печете.



По-нататък в това ръководство ще намерите постъпкови описания как да използвате системата QuickStart®.

### 4.2 Емайл

Някои части на уреда са покрити с пласт разтопено стъкло, наречено емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът е висококачествен материал: той е устойчив на ръжда, не избледнява под влиянието на високи температури и е лесен за поддръжка.



Тъй като емайлът не е толкова гъвкав, колкото метала, който покрива, парчета от емайла могат да се откъснат при неправилно боравене с уреда. За да избегнете проблеми, бъдете внимателни при сглобяване на емайлите части и винаги поддържайте емайла, както е описано в това ръководство.

## 5 СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА

### 5.1 Инструкции за безопасност

- Не модифицирайте уреда при сглобяването му. Много опасно е и не е позволено да се променят частите на уреда.
- Винаги следвайте внимателно инструкциите за сглобяване.
- Потребителят носи отговорност за правилното сглобяване на уреда. Повредите, причинени от неправилно сглобяване, не се покриват от гаранцията.

### 5.2 За да сглобите уреда

- 1 Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
- 2 Сглобете уреда, както е показано на чертежите за сглобяване.



Можете да намерите чертежите за сглобяване във втората част на това ръководство след разглобеният изглед на уреда.



Внимавайте при сглобяване на емайлираните части. Използвайте предоставените влакнести шайби, за да предпазите емайла около винтовете.



Не използвайте никакви инструменти за сглобяване на уреда. Можете да използвате кръстатата отвертка, за да регулирате затягането на щипките в дъното на централната тръба.

## 6 ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

Необходими са ви въглища, сухи вестници и дълга кибритена клечка

### 6.1 Какви въглища да използвам?

Винаги запалвайте своя уред с традиционни въглища, никога с брикети. След запалване на уреда можете да добавите брикети.

За запалване на уреда използвайте въглища с добро качество, за предпочитане отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-2. Въглищата с добро качество са съставени от големи блестящи блокове и не отделят много прах.



Затворете правилно торбата с въглища, преди да я съхраните. Винаги я съхранявайте на сухо място, не я съхранявайте в килер.



Не използвайте прекалено много въглища в купата (макс. 50%, макс. 0.7kg).

### 6.2 Стъпка 1: Поставяне на хартия



Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 1 на страница 100.

За правилната работа на системата QuickStart®, трябва да поставите хартията правилно в уреда. Направете следното:

- 1 Вземете три двойни листа вестник. Винаги използвайте сухи вестници, за препоръчване няколко дни стари.
- 2 Навийте всеки лист хартия диагонално под формата на факел. Не навивайте факлите твърде стегнато.
- 3 Прегънете в края на всяка факла.

- 4 Отстранете долната решетка от купата.

- 5 Поставете факлите в тръбата с прегънатите краища нагоре.



Не поставяйте факлите твърде надълбоко. Те трябва да докосват долната решетка, когато я поставите обратно в купата.

- 6 Поставете долната решетка обратно в купата.

### 6.3 Стъпка 2: Запалване на уреда



Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 2 на страница 100.

След като поставите хартията, можете да запалите уреда. Направете следното:

- 1 Покрийте дъното на купата с въглища (фиг. 2a). Съвети:
  - Не използвайте твърде много въглища. Само една трета от купата трябва да е запълнена.
  - Използвайте малки парчета въглища за запалване на уреда. Можете да добавите по-големи късове след това.
- 2 Отворете вентилационните отвори в дъното на централната тръба (фиг. 2b).
- 3 Вземете дълга клечка кибрит и запалете хартията през отворите за доставка на въздух (фиг. 2b). Горящата хартия може да причини гъст пушек.



Когато използвате уреда за пръв път, го оставете да гори 30 минути. Това отстранява евентуалните останали производствени мазнини от уреда.



Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато се държи на топлина дълго време.



Предупреждение! Не използвайте спирт или нафта за запалване или повторно запалване на уреда. Използвайте само подпалки, отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-3.

- 4 Преди да започнете да печете, изчакайте, докато въглените се покрият от тънък слой бяла пепел. Това обикновено отнема около 15 минути (фиг. 2c).

## 7 ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### 7.1 Регулиране на интензивността на огъня

Можете да регулирате интензивността на огъня, като отворите и затворите вентилационните отвори в дъното на централната тръба:

- Колкото повече отворите вентилационните отвори, толкова повече въздух се поглъща от тръбата, при което огънят ще е по-интензивен.
- Колкото повече затворите вентилационните отвори, толкова по-малък въздух се поглъща от тръбата, при което огънят ще е по-слаб.



Потокът на въздуха през тръбата и вентилаторите е илюстриран на фигура 3 на страница 100.

## 7.2 Предотвратяване на изгарянето на храната

За да предотвратите изгарянето на храната:

- Никога не започвайте да печете, когато все още има пламъци в купата. Изчакайте, докато въглените се покрият от тънък слой бяла пепел.
- Избягвайте излагането на храната на прекалена топлина. Намалете топлината, като (частично) затворите вентилационните отвори в дъното на тръбата.

## 7.3 Предотвратяване на залепването на храната

За да предотвратите залепването на храната към скарата:

- Намажете по храната малко мазнина с четка, преди да я поставите на скарата. Можете също да намажете самата скара.
- Не обръщайте храната прекалено бързо. Първо я оставете да се затопли.

## 7.4 Избягване на внезапни пламъци:

Искрите са внезапни пламъци, които излизат от купата, когато печете на скара. Те обикновено са причинени от капещ мазнина или марината.

По време на печене на скара е нормално да се появят внезапни пламъци. Прекалено многото внезапни пламъци, обаче, увеличават температурата в купата и могат да запалят натрупаната мазнина. За да избегнете внезапните пламъци:

- Проверете дали купата е чиста, преди да започнете да печете на грил. Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване.
- Отстранете излишната мазнина и марината от месото. Можете също да използвате тиган за грил за мазно и/или Мариновано месо.

## 7.5 Оптимално използване на тавата



Различните предназначения на тавата са показани на фигури 4, 5, 6 и 7 на страница 101.

Вашият уред е покрит с тава. Можете да използвате тази тава:

- За да покривате уреда, когато не го използвате (Фиг. 4). Когато е покрит с тавата, можете да използвате уреда като помощна масичка.
- Като табла за сервиране (Фиг. 5). Обърнете тавата, напълнете я с напитки или закуски и сте готови да сервирате на приятелите си.
- За да почистите скарата (Фиг. 6). Обърнете тавата, поставете скарата в нея и я напърскайте с Barbecue cleaner.



Никога не поставяйте тавата върху уреда, докато той е още горещ. Използвайте покритият уред само като помощна масичка; никога не сядайте върху него (Фиг. 7).

## 8 ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### 8.1 Почистване на купата



Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 8 на страница 102.

Препоръчваме ви да почиствате купата след всяко използване. Направете следното:

- 1 Оставете уреда да се охлади напълно и отстранете скарата.
- 2 Затворете вентилационните отвори в дъното на централната тръба (фиг. 8a).
- 3 Отстранете долната решетка от купата и изчеткайте пепелта в тръбата (фиг. 8b).
- 4 Повдигнете уреда и изсипете пепелта от централната тръба в кофа (фиг. 8c).

### 8.2 Почистване на скарата



Главните стъпки на това действие са илюстрирани на фигура 6 на страница 101.

Препоръчваме ви да почиствате скарата след всяко използване с Barbecue cleaner. Направете следното:

- 1 Обърнете тавата и поставете скарата в нея.
- 2 Разпърскайте пяната по скарата и я оставете да действа известно време.  
Пяната се обезцветява, тъй като всмуква замърсяванията и мазнините.
- 3 Отстранете пяната с четка и вода.
- 4 Изплакнете скарата обилно и я изсушете добре.
- 5 Намажете скарата леко с масло и я увийте в хартия. Това предотвратява образуването на ръжда.
- 6 Съхранявайте скарата на закрито и сухо място.



Можете също да почистите скарата с мек миещ препарат или със сода бикарбонат. Никога не използвайте препарати за почистване на фурни върху скарата.

### 8.3 Съхранение на уреда

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и др.) след всяка употреба.



Потвърдете, че уредът е напълно сух, преди да го съхраните. Това предотвратява образуването на ръжда.

### 8.4 Поддръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и чугун

Уредът е съставен от части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и чугун. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как да поддържате този материал
Емайл	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте остри предмети и не удряйте в твърда повърхност.</li><li>• Избягвайте контакта със студени течности, докато уредът все още е горещ.</li><li>• Можете да използвате метални гъби и абразивни миещи препарати.</li></ul>

## 9 ГАРАНЦИЯ

### 9.1 Какво се покрива от гаранцията

Вашият уред се продава с двегодишна гаранция от датата на покупка. Тази гаранция включва всички производствени дефекти, при условие, че:

- Сте използвали, сглобили и поддържали своя уред в съответствие с инструкциите в това ръководство. Повредите, причинени от неправилна употреба, неправилно сглобяване или недостатъчна поддръжка не се считат за производствени дефекти.
- Можете да предоставите квитанцията и уникалния сериен номер на вашия уред. Този сериен номер започва със С, последвано от 15 цифри. Можете да го намерите:
  - В това ръководство.
  - На опаковката на уреда.
  - В долната част на крака на уреда.
- Barbecue Отделът по качеството потвърди, че частите са дефектни и са дефектирали при нормалната употреба, правилно сглобяване и достатъчна поддръжка.


Ако едно от горните условия не е изпълнено, не можете да претендирате за каквато и да е форма на компенсация. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонта или подмяната на дефектната(ите) част(и).


### 9.2 Какво не се покрива от гаранцията

Следните повреди и дефекти не се покриват от гаранцията:

- Нормално износване (ръждясване, изкривяване, обезцветяване и др.) на частите, които са директно изложени на огън или силна топлина. Подмяната на тези части от време на време е нормална.
- Визуални несъответствия, които са присъщи за производствения процес. Тези несъответствия не се считат за производствени дефекти.
- Всички повреди, причинени от недостатъчна поддръжка, неправилно съхранение, неправилно сглобяване или модификации, направени по предварително сглобените части.
- Всички повреди, причинени от неправилно използване или злоупотреба с уреда (ако не се използва според инструкциите в това ръководство, ако се използва за търговски цели, ако се използва като факелна кошница и др.).
- Всички повреди вследствие на невнимателно използване или използване на уреда не по предназначение.
- Ръжда или обезцветяване, причинени от външни влияния, използването на агресивни миелци препарати, излагането на хлор и др. Тези повреди не се считат за производствени дефекти.

Материал	Как да поддържате този материал
Неръждаема стомана и хром	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте агресивни, абразивни или метални миелци препарати.</li><li>• Използвайте меки миелци препарати и ги оставете да действат по стоманата.</li><li>• Използвайте мека гъба или кърпа.</li><li>• Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li></ul>
Чугун	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте препарати за почистване на фурни, не накисвайте във вода и не поставяйте в съдомиялна машина.</li><li>• Почиствайте с Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Разпръскайте пяната по съответната част и я оставете да действа за няколко минути.</li><li>- Отстранете пяната с четка и вода.</li><li>- Изплакнете частта обилно и изсушете добре преди съхранение.</li></ul></li><li>• Намажете леко с мазнина за готвене, увийте в хартия и съхранявайте на закрито.</li></ul>

 За да предотвратите образуването на ръжда по неръждаемата стомана, избягвайте контакта с хлор, сол и желязо. Препоръчваме ви да не използвате уреда близо до брега, близо до железопътни релси или близо до плувни басейни.

 Повредите, причинени от неспазване на тези инструкции, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.


Под разглобения вид на вашия уред (втората част на ръководството) ще намерите списък с всички части, съставляващи уреда. Този списък включва символ, който посочва материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част. Списъкът с части използва следните символи:

Символ	Материал
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
◆	Чугун

## 8.5 Поръчка на резервни части

Частите, директно изложени на огън или силна топлина, трябва от време на време да се заменят. За да поръчате резервна част:

- 1 Вижте справочния номер на необходимата част. Списък с всички справочни номера можете да намерите под разглобените изгледи във втората част на това ръководство или на [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Ако регистрирате своя уред онлайн, автоматично ще бъдете насочени към правилния списък.

- 2 Поръчайте резервната част на избраното място за покупка. Можете да поръчвате резервни части както в гаранционни, така и в извънгаранционни условия.


# SI – PRIROČNIK ZA UPORABO


## 1 REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Barbecue! Prepričani smo, da boste z njo imeli veliko veselja.

Za še boljše izkušnjo registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Vzelo vam bo le nekaj minut in vam prineslo številne prednosti:

- Na voljo vam bo dostop do individualnih storitev za kupce. To pomeni, da boste npr. lahko hitro našli nadomestne dele ali izkoristili optimalne garancijske storitve.
- Obveščali vas bomo o zanimivih posodobitvah izdelkov in vas usmerili do informacij in specifikacij o izdelkih, ki so relevantni za vašo napravo.


 Za več informacij o registriranju vaše naprave glejte [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Barbecue spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo prodali, posredovali ali delili s tretjimi osebami.

## 2 O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov. Pravkar berete prvi del. Ta vsebuje navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave. Drugi del se začne na strani 97. Vsebuje različne slike:


- Ta priročnik vsebuje povečane prikaze, sezname delov in skice za sestavljanje naprave.
- Slike, ki služijo kot podporno gradivo najpomembnejših navodil iz prvega dela priročnika.

 Če je za določeno navodilo na voljo slika, je sklic na sliko naveden v tem navodilu. Pred sklicem je naveden simbol pisala, ki je prikazan na levi strani.

## 3 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

### 3.1 Branje in upoštevanje navodil

Pred uporabo naprave preberite navodila. Vedno natančno upoštevajte navodila. Drugačno sestavljanje ali uporaba naprave lahko povzroči požar in materialno škodo.

 Garancija ne velja za poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil (nepravilno sestavljanje, zloraba, neprimerno vzdrževanje itd.).

### 3.2 Uporabite razum

Pri uporabi naprave uporabite razum:

- Naprave med uporabo ne puščajte nenadzorovane.
- Pozor! Naprava se močno segreje, med uporabo je ne premikajte.
- Pri rokovanju z vročimi deli uporabite primerno zaščito.
- Vnetljivih materialov, vnetljivih tekočin in topljivih predmetov ne približujte napravi, ko jo uporabljate.
- Pozor! Otroci in živali se napravi med uporabo naj ne približujejo.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro vode ali peska, predvsem ob zelo vročih dneh in v suhih območjih.
- Pozor! Ni primerno za uporabo v notranjih prostorih.

### 3.3 Izbiranje primerne mesta uporabe

Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v notranjih prostorih, tudi v garaži ali uti, lahko pride do zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiranju mesta uporabe na prostem vedno:

- Prepričajte se, da naprava ni nameščena pod visečo konstrukcijo (verando, nadstreškom itd.).
- Napravo postavite na trdno in stabilno površino. Nikoli je ne postavljajte na premikajoče se vozilo (ladjo, prikolico itd.).



Da bi preprečili nastajanje rje na nerjavečem jeklu, preprečite stik s klorom, soljo in železom. Priporočamo, da naprave ne uporabljate v bližini obale, v bližini železnic ali bazenov.

## 4 PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI

Ta del vsebuje definicije nekaterih manj znanih konceptov. Ti koncepti so uporabljeni v več poglavjih priročnika.

### 4.1 Sistem za prižiganje QuickStart®

Naprava je opremljena s sistemom za prižiganje QuickStart®. S pomočjo tega sistema potrebujete za prižiganje vaše naprave samo star časopisni papir in vžigalico. Ne rabite tekočin za prižiganje ali netil. Sistem hkrati deluje zelo hitro: s pečenjem na žaru lahko začnete že 15 minut za tem, ko napravo prižgete.



Podrobna navodila o uporabi sistema QuickStart® so navedena v nadaljevanju tega priročnika.

### 4.2 Emajl

Nekateri deli naprave so prevlečeni s plastjo staljenega stekla, ki se imenuje emajl. Ta emajl ščiti kovino pred korozijo. Emajl je visokokakovosten material: odporen je na rjo, ne zbledi pod vplivom visokih temperatur in je preprost za vzdrževanje.



Ker je emajl manj prožen od kovine, ki jo prekriva, se lahko delci emajla v primeru nepravilne uporabe naprave odlomijo. Da bi preprečili težave, bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov in emajl vedno vzdržujte, kot je opisano v nadaljevanju tega priročnika.


## 5 SESTAVLJANJE NAPRAVE


### 5.1 Varnostna navodila


- Naprave med sestavljanjem ne spreminjajte. Spreminjanje delov naprave je zelo nevarno in ni dovoljeno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Uporabnik je odgovoren za pravilno sestavljanje naprave. Garancija ne vključuje poškodb, ki so posledica nepravilnega sestavljanja.

## 5.2 Sestavljanje naprave

- 1 Namestite napravo na ravno in čisto površino.
- 2 Napravo sestavite, kot prikazujejo skice za sestavljanje.

 Skice za sestavljanje najdete v drugem delu tega priročnika, za povečanim prikazom vaše naprave.

 Bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov. Uporabite priložene vlaknene podložke, da zaščitite emajl okoli vijakov.

 Za sestavljanje naprave ne uporabljajte orodja. Lahko uporabite samo križni izvijač za nastavitev napetosti na sponkah na dnu glavne cevi.


## 6 PRIPRAVLJANJE NAPRAVE ZA UPORABO

*Potrebujete oglje, suh časopis in dolgo vžigalico*


### 6.1 Katero oglje naj uporabim?

Žar vedno vžgite z običajnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je žar vžgan, lahko dodate briquete.

Za vžig naprave uporabite kakovostno oglje, če je možno, v skladu s standardom EN 1860-2. Kakovostno oglje vsebuje velike, svetleče kose oglja in ne pusti veliko pepela.

 Preden vrečko oglja shranite, jo dobro zaprite. Vedno jo shranite na suhem mestu, ne shranjujte je v kleti.

### 6.2 1. korak: Vstavljanje papirja

 Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 1, na strani 100.


Da bi sistem QuickStart® lahko pravilno deloval, morate papir pravilno vstaviti v napravo. Storite naslednje:

- 1 Vzemite tri dvojne liste časopisnega papirja. Vedno uporabite suh časopisni papir, če je možno, naj bo star nekaj dni.
- 2 Vsak list zvijte diagonalno, da dobite obliko bakle. Bakel ne zvijte pretesno.
- 3 Prepognite en konec bakle.
- 4 Odstranite spodnjo rešetko iz kurišča.
- 5 Vstavite papirje v cev, tako da bodo prepognjeni konci gledali navzgor.

 Bakel ne vstavite pregloboko. Še vedno se morajo dotikati spodnje rešetke, ko jo znova namestite.


- 6 Znova namestite spodnjo rešetko v kurišče.


### 6.3 2. korak: Prižiganje naprave


 Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 2, na strani 100.

Ko je papir nameščen, lahko vžgete napravo. Storite naslednje:

- 1 Dno posode pokrijte z ogljem (sl. 2a). Nasveti:
  - Ne uporabljajte preveč oglja. Napolnjena mora biti samo tretjina kurišča.
  - Za prižiganje naprave uporabite majhne koščke oglja. Večje kose lahko dodate naknadno.
- 2 Odprite odprtine za dovod zraka na dnu cevi (sl. 2b).
- 3 Z dolgo vžigalico vžgite papir skozi odprtine za dovod zraka (sl. 2b). Med gorenjem papirja lahko nastane močan dim.

 Pri prvi uporabi naprave pustite papir goreti 30 minut. S tem se z naprave odstranijo morebitni ostanki proizvodnih masti.

 Rešetke še ne namestite na napravo. Prazna rešetka se lahko preoblikuje, če je predolgo izpostavljena toploti.

 Pozor! Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte alkohola ali bencina. Uporabljajte samo netila v skladu s standardom EN 1860-3.


- 4 Žar lahko začnete uporabljati, ko je oglje prevlečeno s tanko plastjo belega pepela. Običajno je to po 15 minutah (sl. 2c).

## 7 KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

### 7.1 Uravnavanje moči ognja

Moč ognja lahko uravnavate z odpiranjem in zapiranjem odprtin za dovod zraka na dnu glavne cevi.

- Bolj so odprtine odprte, več zraka je vsrkanega v cev in večja je moč ognja.
- Bolj so odprtine zaprte, manj zraka je vsrkanega v cev in manjša je moč ognja.

 Kako zrak teče skozi cev in regulira ogenj je prikazano na sliki 3, stran 100.

### 7.2 Preprečevanje prismojene hrane

Da se hrana ne bi prismojila:

- Hrane ne polagajte na rešetko, ko je v kurišču še plamen. Počakajte, da bo oglje prevlečeno s tanko plastjo belega pepela.
- Hrane ne izpostavljanje veliki toploti. Toploto lahko zmanjšate, tako da (delno) zaprete odprtine za dovod zraka na dnu cevi.

### 7.3 Preprečevanje sprijemanja hrane

Da se hrana ne bi sprijela na rešetko:

- Preden hrano položite na rešetko, jo s čopičem rahlo premažite z oljem. Z oljem lahko namažete tudi rešetko.
- Hrane ne obračajte prehitro. Počakajte, da se segreje.


### 7.4 Preprečevanje vzplamtive ognja

Vzplamtitev ognja pomeni, da med pečenjem na žaru iz kurišča nenadoma zagorijo plameni. Običajno do njih pride zaradi kapljanja maščobe ali marinade.

Med pečenjem na žaru je določena mera vzplamtive ognja običajna. Zaradi premočne vzplamtive ognja pa lahko naraste temperatura v kurišču in nakopičena maščoba se lahko vname. Da bi preprečili vzplamtitev ognja:

- Pred uporaba žara se prepričajte, da je kurišče čisto. Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi.
- Odstranite odvečno maščobo in marinado mesa. Za mastno in/ali marinirano meso lahko uporabite tudi ponev za žar.

### 7.5 Optimalno izkoriščanje pladnja


 Različne možnosti uporabe pladnja so prikazane na slikah 4, 5, 6 in 7, na strani 101.

Vaša naprava je pokrita s pladnjem. Ta pladenj lahko uporabite:

- Za pokrivanje naprave, ko je ne uporabljate (sl. 4). Ko je naprava pokrita s pladnjem, jo lahko uporabite kot mizico.
- Kot servisni pladenj (sl. 5). Obrnite pladenj, nanj zložite pijačo ali prigrizke in že boste lahko postregli vašim prijateljem.




- Za čiščenje rešetke (sl. 6). Obrnite pladenj, nanj položite rešetko in jo napršite s čistilom Barbecue cleaner.

 Vročega pladnja ne dajajte na napravo. Pokrito napravo uporabljajte samo kot mizico, na njej ni dovoljeno sedeti (sl. 7).

## 8 VZDRŽEVANJE NAPRAVE


### 8.1 Čiščenje kurišča

 Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 8, na strani 102.

Priporočamo, da kurišče očistite po vsaki uporabi. Storitte naslednje:


- 1 Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi, in odstranite rešetko.
- 2 Zaprite odprtine za dovod zraka na dnu glavne cevi (sl. 8a).
- 3 Odstranite spodnjo rešetko iz kurišča in pometite pepel v vedro (sl. 8b).
- 4 Dvignite napravo in vsipajte pepel iz glavne cevi v vedro (sl. 8c).

### 8.2 Čiščenje rešetke

 Glavni koraki tega postopka so prikazani na sliki 6, na strani 101.


Priporočamo, da rešetko po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecue cleaner. Storitte naslednje:

- 1 Obrnite pladenj in položite rešetko na pladenj.
- 2 Napršite peno na rešetko in jo pustite nekaj časa delovati. Pena spremeni barvo, ko vpije umazanijo in maščobo.
- 3 Peno odstranite s ščetko in vodo.
- 4 Rešetko dobro sperite in posušite.
- 5 Rešetko rahlo namažite z oljem in jo ovijte v papir. S tem preprečite nastajanje rje.
- 6 Rešetko shranite na suhem mestu v notranjih prostorih.

 Rešetko lahko očistite tudi z blagim detergentom ali sodo bikarbono. Za čiščenje rešetke ne uporabljajte čistil za čiščenje kuhinjskih pečic.

### 8.3 Shranjevanje naprave

Napravo po vsaki uporabi shranite na suhem mestu (v notranjih prostorih, pod zaščito).


 Preden napravo shranite, se prepričajte, da je popolnoma suha. S tem preprečite nastajanje rje.


### 8.4 Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, delov iz kroma in litega železa

Naprava je sestavljena iz emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, delov iz kroma in iz litega železa. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte ostrih predmetov in ne udarjajte ob trde površine.</li> <li>• Preprečite stik s hladnimi tekočinami, ko je emajl še vroč.</li> <li>• Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivne detergente.</li> </ul>

Material	Kako vzdrževati ta material
Nerjaveče jeklo in krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.</li> <li>• Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu.</li> <li>• Uporabite mehko gobico ali krpo.</li> <li>• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li> </ul>
Lito železo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte čistil za čiščenje kuhinjskih pečic, ne namakajte v vodi in ne vstavljajte v pomivalni stroj.</li> <li>• Čistite s čistilom Barbecue cleaner: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Napršite peno na sestavni del in jo pustite nekaj minut delovati.</li> <li>- Peno odstranite s ščetko in vodo.</li> <li>- Sestavni del dobro sperite in posušite, preden ga shranite.</li> </ul> </li> <li>• Rahlo ga namažite z oljem, ovijte s papirjem in shranite v notranjih prostorih.</li> </ul>

 Da bi preprečili nastajanje rje na nerjavečem jeklu, preprečite stik s klorom, soljo in železom. Priporočamo, da naprave ne uporabljate v bližini obale, v bližini železnic ali bazenov.

 Poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil, se štejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja.


Pod povečanim prikazom naprave (drugi del priročnika) je naveden seznam delov, iz katerih je naprava sestavljena. Ta seznam vsebuje simbole, ki opredeljujejo material vsakega dela in vam bodo pomagali pri izbiranju pravičnega načina vzdrževanja tega dela. V seznamu delov so uporabljeni naslednji simboli:

Simbol	Material
●	Emajl
▲	Krom
■	Nerjaveče jeklo
⬠	Lito železo

### 8.5 Naročanje nadomestnih delov

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti, je treba občasno zamenjati. Da bi naročili nadomestni del:

- 1 Najdite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom v naslednjem delu tega priročnika in na spletnem naslovu [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).

 Če ste vašo napravo registrirali na spletu, boste samodejno vodeni do ustreznega seznama.

- 2 Nadomestni del lahko naročite na vašem prodajnem mestu. Naročite lahko dele v garanciji in dele izven garancije.

## 9 GARANCIJA

---

### 9.1 Vključeno v garancijo

---

Za vašo napravo velja dvoletna garancija, ki začne teči z dnem nakupa. Ta garancija velja za vse proizvodne napake, če:

- je bila naprava uporabljena in vzdrževana v skladu z navodili iz tega priročnika. Poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Lahko predložite račun in individualno serijsko številko vaše naprave. Ta serijska številka se začne s črko C, ki ji sledi 15 števil. Navedena je:
  - na tem priročniku,
  - na embalaži naprave,
  - na dnu stojala naprave.
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti Barbecue potrdi, da so deli poškodovani in so se poškodovali med normalno uporabo, kljub pravilnemu sestavljanju in primernemu vzdrževanju.

Če kateri od prej navedenih pogojev ni izpolnjen, ne morete zahtevati kakršnihkoli povračil. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenega(-ih) dela(-ov).

### 9.2 Izvzeto iz garancije

---

Garancija ne velja za naslednje poškodbe in napake:

- Normalno obrabo (rjavenje, preoblikovanje, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti. Običajno je, da je treba te dele občasno zamenjati.
- Vizualne nepravilnosti, ki so običajne za postopek proizvodnje. Te nepravilnosti se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi nepravilnega vzdrževanja, nepravilnega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb vnaprej sestavljenih delov.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe naprave (uporabe, ki ni v skladu z navodili iz tega priročnika, uporabe kot kurišče itd.).
- Vse posledične poškodbe, ki nastanejo zaradi malomarne ali nepredvidene uporabe naprave.
- Rja ali razbarvanje, ki sta posledica zunanjih vplivov, uporabe agresivnih čistil, izpostavljenosti kloru itd. Te poškodbe se ne smatrajo kot proizvodne napake.


# HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK


## 1 REGISTRIRAJTE VAŠ UREĐAJ

Hvala Vam na kupnji uređaja Barbecook! Sigurni smo da ćete provesti brojne vesele trenutke uz roštilj.

Kako biste Vaše iskustvo učinili što boljim, registrirajte Vaš uređaj na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Potrebno je samo nekoliko minuta, a donosi Vam velike prednosti:

- Dobivate pristup našoj personaliziranoj usluzi održavanja. Omogućen Vam je, na primjer, brz pronalazak rezervnih dijelova za Vaš uređaj ili uživanje u dobrobitima optimalne usluge jamstva.
- Možemo Vas obavijestiti o zanimljivim novostima vezanima uz proizvod i uputiti Vas na informacije i specifikacije proizvoda koje su značajne za Vaš uređaj.


 Za više informacija o registriranju Vašeg uređaja posjetite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).

 Barbecook poštuje Vašu privatnost. Vaši podaci neće biti prodani, distribuirani ili podijeljeni s trećim stranama.

## 2 O OVOM PRIRUČNIKU

Ovaj priručnik se sastoji od dva dijela. Prvi dio je onaj koji upravo čitate. Uključuje upute za sklapanje, uporabu i održavanje vašeg uređaja. Drugi dio počinje na stranici 97. Uključuje različite vrste ilustracija:


- Prikaze rastavljenog sklopa, popise dijelova i nacрте za sklapanje uređaja opisanih u ovom priručniku.
- Ilustracije koje podržavaju najvažnije upute prvog dijela priručnika.

 Ako postoji ilustracija za pojedinu uputu, u uputama ćete pronaći napomenu koja vam ukazuje na tu ilustraciju. Ispred ovakvih napomena pronaći ćete ikonu olovke, kao onu koju možete vidjeti s lijeve strane.

## 3 VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

### 3.1 Pročitajte i slijedite upute

Pročitajte upute prije korištenja uređaja. Uvijek pažljivo slijedite upute. Sklapanje ili uporaba uređaja na način drugačiji od navedenog može izazvati požar i materijalnu štetu.

 Oštećenja nastala zbog nepridržavanja uputa (nepravilno sklapanje, pogrešna uporaba, neodgovarajući način održavanja...) nisu pokrivena jamstvom.

### 3.2 Upotrijebite zdrav razum

Prilikom rukovanja uređajem upotrijebite zdrav razum:


- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi.
- Upozorenje! Uređaj će se jako zagrijati, ne pomičite ga dok radi.
- Upotrijebite odgovarajuću zaštitu prilikom rukovanja vrućim dijelovima.
- Držite zapaljive materijale, tekućine za potpalu i topive predmete podalje od uređaja koji je u uporabi.
- Upozorenje! Držite djecu i ljubimce podalje od uređaja u uporabi.
- Držite kantu s vodom i pijeskom pri ruci prilikom korištenja uređaja, posebno za vrućih dana i u suhim područjima.
- Upozorenje! Nemojte koristiti u zatvorenom prostoru.

## 3.3 Odaberite odgovarajuću lokaciju

Koristite uređaj isključivo na otvorenom. Korištenje uređaja u zatvorenom prostoru, čak i u garaži ili spremištu, može izazvati trovanje ugljičnim monoksidom.

Prilikom odabira lokacije na otvorenom uvijek:

- Pazite da uređaj nije ispod nadstrešnice (trijema, zaklona...) ili pod krošnjom.
- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Nikada ga ne postavljajte na vozilo u pokretu (brod, prikolicu...).


 Kako bi se spriječilo stvaranje hrđe na nehrđajućem čeliku izbjegavajte kontakt s klorom, soli i željezom. Preporučamo da uređaj ne koristite u blizini obale, željezničke pruge ili bazena.

## 4 ČESTO KORIŠTENI POJMOVI

U ovom dijelu pronaći ćete objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi pojmovi javljaju se u mnogim poglavljima ovog priručnika.


### 4.1 QuickStart® sustav za paljenje

Uređaj je opremljen sustavom za paljenje QuickStart®. Ovaj sustav omogućuje Vam paljenje Vašeg uređaja pomoću starih novina i žigice. Ne morate dodavati nikakve tekućine ili kocke za potpalu. Sustav je također jako brz: samo 15 minuta nakon što ste upalili uređaj možete početi peći.

 U ovom ćete priručniku pronaći detaljan opis za način korištenja sustava QuickStart®.

### 4.2 Emajl

Neki dijelovi uređaja prekriveni su slojem rastopljenog stakla zvanim emajl. Ovaj emajl štiti metal od korozije. Emajl je materijal visoke kvalitete: otporan je na hrđu, ne blijedi pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.

 S obzirom da je emajl manje fleksibilan od metala koji pokriva dijelovi emajla mogu se odlomiti ako uređaj ne koristite pravilno. Kako biste izbjegli probleme budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova i uvijek održavajte emajl na način opisan u ovom priručniku.

## 5 SKLAPANJE UREĐAJA

### 5.1 Sigurnosne upute

- Nemojte raditi izmjene na uređaju tijekom montaže. Jako je opasno i nije dopušteno mijenjati dijelove uređaja.
- Uvijek pažljivo slijedite upute za sastavljanje.
- Korisnik je odgovoran za točno sastavljanje uređaja. Oštećenja nastala nepravilnim sastavljanjem nisu pokrivena jamstvom.

## 5.2 Kako biste sklopili uređaj

- 1 Postavite uređaj na ravnu i čistu površinu.
- 2 Sklopite uređaj kao što je prikazano na skicama za sklapanje.



Skice za sklapanje ćete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika, nakon prikaza rastavljenog sklopa Vašeg uređaja.



Budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova. Upotrijebite dobiveni brtveni prsten od tkanine kako biste zaštitili emajl oko vijaka.



Prilikom sklapanja Vašeg uređaja nemojte koristiti nikakve alate. Možete koristiti samo križni odvijač kako biste podesili zategnutost kvačica na dnu središnje cijevi.

## 6 PRIPREMANJE UREĐAJA ZA UPOTREBU

Potreban Vam je ugljen, suhi novinski papir i duga žigica

### 6.1 Koji ugljen trebam koristiti?

Uvijek potpaljujte Vaš uređaj tradicionalnim ugljenom, nikada pomoću briketa. Nakon što je uređaj upaljen možete dodati brikete.

Upotrebljavajte ugljen visoke kvalitete, po mogućnosti onaj koji je u skladu s EN 1860-2, kako biste upalili uređaj. Ugljen visoke kvalitete sadrži velike, sjajne komade i ne ispušta mnogo prašine.



Prije pohranjivanja dobro zatvorite vašu vreću s ugljenom. Uvijek je spremite na suho mjesto, ne pospremajte je u podrum.

### 6.2 Korak 1: Postavljanje papira



Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 1, na stranici 100.

Kako bi sustav QuickStart® pravilno funkcionirao, trebate pravilno postaviti papir u uređaj. Postupak je sljedeći:

- 1 Uzmite tri dvostruke stranice novinskog papira. Uvijek koristite stari novinski papir, po mogućnosti onaj star nekoliko dana.
- 2 Dijagonalno uvijajte svaki list papira, u oblik sličan baklji. Nemojte prečvrsto uvijati baklje.
- 3 Preklopite jednu stranu svake baklje.
- 4 Uklonite donju rešetku iz zdjele.
- 5 Stavite baklje u cijevi, s preklopljenim dijelovima okrenutima prema gore.



Nemojte stavljati baklje preduboko. Još uvijek moraju dodirivati donju rešetku nakon što je vratite na mjesto.

- 6 Stavite donju rešetku natrag u zdjelu.

### 6.3 Korak 2: Paljenje uređaja



Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 2, na stranici 100.

Nakon što postavite papir možete upaliti Vaš uređaj. Postupak je sljedeći:

- 1 Prekrijte dno zdjele ugljenom (Sl. 2a). Savjeti:
  - Nemojte koristiti previše ugljena. Potrebno je napuniti samo trećinu zdjele.
  - Upotrijebite male komade ugljena kako biste upalili uređaj. Veće komade možete dodati kasnije.
- 2 Otvorite rupe za dovod zraka na dnu cijevi (Sl. 2b).

- 3 Uzmite dugu žigicu i upalite papir kroz rupe za dovod zraka (Sl. 2b). Zapaljeni papir može izazvati gusti dim.



Prilikom prvog korištenja uređaja pustite ga da gori 30 minuta. Na ovaj način ćete ukloniti sve masti preostale prilikom proizvodnje uređaja.



Još uvijek ne stavljajte rešetku na uređaj. Prazna rešetka se može izobličiti ako se predugo zagrijava.



Upozorenje! Nemojte koristiti špirit ili benzin kako biste zapalili ili potpalili uređaj. Upotrebljavajte isključivo kocke za potpalu koje su u skladu s EN 1860-3.

- 4 Možete početi peći kad je ugljen prekriven tankim slojem bijelog pepela. Inače je za to potrebno oko 15 minuta (Sl. 2c).

## 7 KORISNI SAVJETI I TRIKOVNI

### 7.1 Podešavanje jačine plamena

Možete podešavati jačinu plamena otvaranjem i zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu središnje cijevi:

- Što su rupe više otvorene to se više zraka usisava u cijev i plamen će biti jači.
- Što su rupe više zatvorene to se manje zraka usisava u cijev i plamen će biti slabiji.



Kako zrak prolazi kroz cijev i potpiruje plamen prikazano je na Slici 3, na stranici 100.

### 7.2 Sprečavanje spaljivanja hrane

Kako biste spriječili spaljivanje hrane:

- Nikada ne započinjite s pečenjem dok u zdjeli još uvijek ima plamena. Pričekajte dok ugljen ne bude prekriven tankim slojem bijelog pepela.
- Izbjegavajte izlaganje hrane prevelikoj toplini. Toplinu možete smanjiti (djelomičnim) zatvaranjem rupa za dovod zraka na dnu cijevi.

### 7.3 Sprečavanje lijepljenja hrane

Kako biste spriječili lijepljenje hrane za rešetku:

- Pomoću kista premažite hranu s malo ulja prije nego što je stavite na rešetku. Možete nauljiti i samu rešetku.
- Ne okrećite hranu prebrzo. Dopustite da se prvo malo zagrije.

### 7.4 Izbjegavanje iznenadnih plamsaja

Iznenadni plamsaji su neočekivani plamečci koji iskaču iz zdjele prilikom roštiljanja. Najčešće ih uzrokuje kapanje masnoće ili marinade.

Tijekom pečenja hrane normalno je da se pojave iznenadni plamsaji. Međutim, previše iznenadnih plamsaja povišava temperaturu zdjele i može zapaliti nakupljenu masnoću. Kako biste izbjegli iznenadne plamsaje:

- Provjerite da je zdjela čista prije nego što počnete s pečenjem. Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe.
- Uklonite višak masnoće i marinade s mesa. Možete koristiti i grill tavu za masno i/ili marinirano meso.

## 7.5 Optimalno iskorištavanje poklopca



Različiti načini upotrebe poklopca prikazani su na slikama 4, 5, 6 i 7 na stranici 101.

Vaš je uređaj prekriven poklopcem. Taj poklopac možete upotrijebiti:

- Kako biste prekrili uređaj kada ga ne upotrebljavate (Sl. 4). Kada je prekriven poklopcem, uređaj možete upotrebljavati kao pomoćni stol.
- Kao pladanj za posluživanje (Sl. 5). Poklopac okrenite naopačke, napunite ga pićima ili grickalicama i spremni ste da ih poslužite prijateljima.
- Kako biste očistili rešetku (Sl. 6). Poklopac okrenite naopačke, stavite rešetku u poklopac i raspršite po njoj Barbecue cleaner.



Poklopac nikada ne stavljajte na vruć uređaj. Prekriveni uređaj upotrebljavajte isključivo kao pomoćni stol. Nikada ne sjedite na njemu (Sl. 7).

## 8 ODRŽAVANJE UREĐAJA

### 8.1 Čišćenje zdjele



Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 8, na stranici 102.

Preporučamo čišćenje zdjele nakon svake upotrebe. Postupak je sljedeći:

- 1 Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi i izvadite rešetku.
- 2 Zatvorite rupe za dovod zraka na dnu središnje cijevi (Sl. 8a).
- 3 Izvadite donju rešetku iz zdjele i četkom izmetite pepeo u cijev (Sl. 8b).
- 4 Podignite uređaj i izbacite pepeo iz središnje cijevi u kantu (Sl. 8c).

### 8.2 Čišćenje rešetke



Glavni koraci ovog zadatka prikazani su na Slici 6 na stranici 101.

Preporučamo čišćenje rešetke nakon svake upotrebe koristeći Barbecue cleaner. Postupak je sljedeći:

- 1 Posudu okrenite naopačke i postavite rešetku u posudu.
- 2 Raspršite pjenu po rešetki i ostavite da djeluje neko vrijeme. Pjena mijenja boju dok upija prljavštinu i masnoću.
- 3 Četkom i vodom uklonite pjenu.
- 4 Temeljito isperite rešetku i dobro je osušite.
- 5 Rešetku namažite malom količinom ulja i omotajte je u papir. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.
- 6 Rešetku pohranite u zatvorenom suhom prostoru.



Također možete očistiti rešetku pomoću biorazgradivog deterdženta ili sode bikarbone. Nikada za rešetku nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnice.

### 8.3 Pospremanje uređaja

Nakon svake uporabe spremite uređaj na suho mjesto (zatvoren prostor, ispod zaklona...).



Provjerite je li uređaj u potpunosti suh prije nego što ga pospremite. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.

## 8.4 Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i lijevanog željeza

Uređaj se sastoji od dijelova napravljenih od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i lijevanog željeza. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nemojte koristiti oštre predmete i nemojte udarati po tvrdj površini.</li><li>• Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je materijal još uvijek vruć.</li><li>• Možete koristiti metalne spužve i abrazivne deterdžente.</li></ul>
Nehrdajući čelik i krom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente.</li><li>• Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i pustite ga da djeluje na čelik.</li><li>• Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu.</li><li>• Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li></ul>
Lijeivano željezo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne čistite sredstvima za čišćenje pećnice, ne namažite u vodi i ne stavljajte u perilicu posuđa.</li><li>• Za čišćenje upotrijebite Barbecue cleaner:<ul style="list-style-type: none"><li>- Raspršite pjenu po dijelu i ostavite da djeluje nekoliko minuta.</li><li>- Četkom i vodom uklonite pjenu.</li><li>- Temeljito isperite dio i dobro ga osušite prije pohranjivanja.</li></ul></li><li>• Namažite malom količinom ulja za pečenje, omotajte papirom i pohranite u zatvorenom.</li></ul>



Kako bi se spriječilo stvaranje hrđe na nehrđajućem čeliku izbjegavajte kontakt s klorom, soli i željezom. Preporučamo da uređaj ne koristite u blizini obale, željezničke pruge ili bazena.



Oštećenja nastala zbog nepridržavanja ovih uputa smatraju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

Ispod prikaza rastavljenog sklopa vašeg uređaja (drugi dio priručnika) pronaći ćete popis sa svim dijelovima od kojih se uređaj sastoji. Na popisu su uključeni simboli koji određuju materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti kako biste provjerili na koji način trebate održavati pojedini dio. Na popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materijal
●	Emajl
▲	Krom
■	Nehrdajući čelik
⬢	Lijeivano željezo

## 8.5 Naručivanje rezervnih dijelova

---

Dijelove koji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini s vremena na vrijeme je potrebno zamijeniti. Kako biste naručili rezervni dio:

- 1 Potražite referentni broj dijela koji vam je potreban. Popis svih referentnih brojeva možete naći ispod prikaza rastavljenog sklopa u drugom dijelu ovog priručnika i na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ako registrirate Vaš uređaj na mreži, automatski će Vam se prikazati odgovarajući popis.

- 2 Naručite rezervni dio na Vašem prodajnom mjestu. Možete naručiti dijelove koji su pokriveni jamstvom i one koji nisu uključeni u njega.

## 9 JAMSTVO

---

### 9.1 Obuhvaćeno

---

Vaš uređaj dolazi s dvogodišnjim jamstvom koje počinje vrijediti od dana kupnje. Ovo jamstvo obuhvaća sve greške u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Koristite, sastavili ste i održavate vaš uređaj u skladu s uputama u ovom priručniku. Oštećenja izazvana pogrešnom upotrebom, nepravilnim montiranjem ili neodgovarajućim održavanjem ne smatraju se greškama u proizvodnji.
- Možete priložiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj započinje slovom C, iza kojeg ima 15 znamenki. Možete ga naći:
  - Na ovom priručniku.
  - Na pakiranju uređaja.
  - Na dnu postolja uređaja.
- Zavod za ispitivanje kvalitete Barbecook potvrđuje da su dijelovi u kvaru i da su se pokazali neispravni pri uobičajenom korištenju, pravilnom sklapanju i odgovarajućem održavanju.

Ako nije ispunjen jedan od gore navedenih uvjeta, ne možete tražiti nikakav doprinos. U svakom slučaju jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu dijela ili dijelova koji su neispravni.

### 9.2 Nije obuhvaćeno

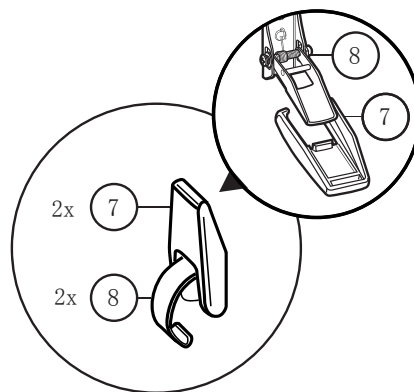
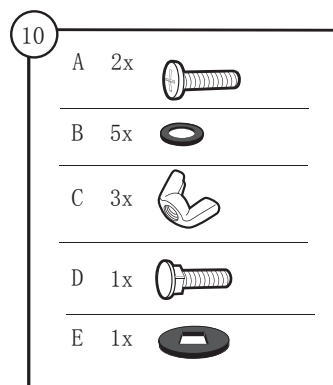
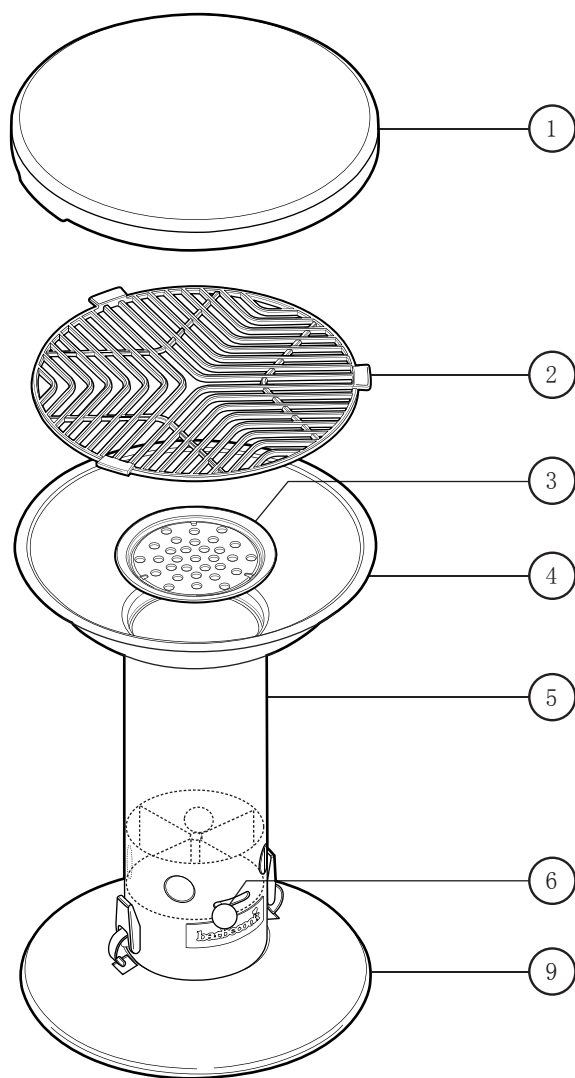
---

Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- Normalno trošenje (hrđa, izobličenja, promjena boje...) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini. Normalno je s vremena na vrijeme zamijeniti ove dijelove.
- Vizualne nepravilnosti koje su svojstvene procesu proizvodnje. Ove nepravilnosti ne smatraju se kvarom u proizvodnji.
- Sva oštećenja uzrokovana neodgovarajućim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnom montažom ili izmjenama na prethodno montiranim dijelovima.
- Sva oštećenja nastala zbog pogrešne uporabe i zlouporabe uređaja (ne koristeći ga u skladu s uputama iz ovog priručnika, koristeći ga za komercijalne svrhe, koristeći ga kao košaru za vatru...).
- Sve posljedične štete uzrokovane nemarnom upotrebom uređaja ili nepridržavanjem uputa.
- Hrđa ili promjena boje izazvani vanjskim utjecajima, upotrebom agresivnih deterdženata, izloženosti kloru... Ova oštećenja ne smatraju se kvarom u proizvodnji.

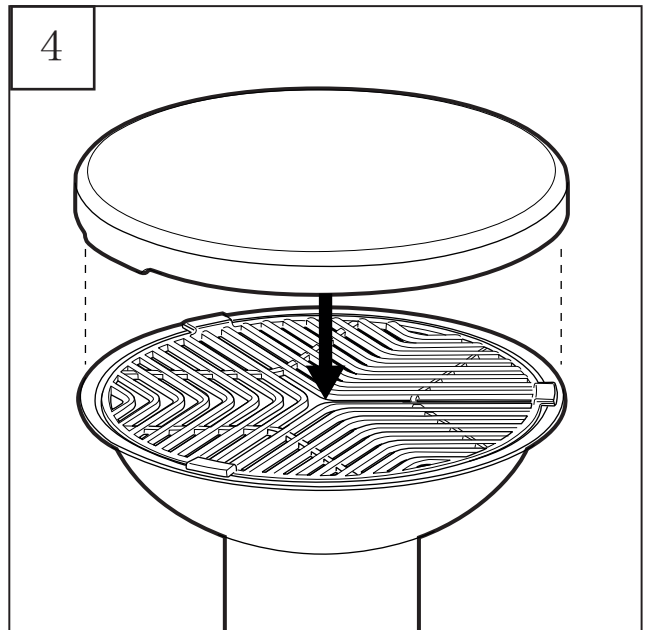
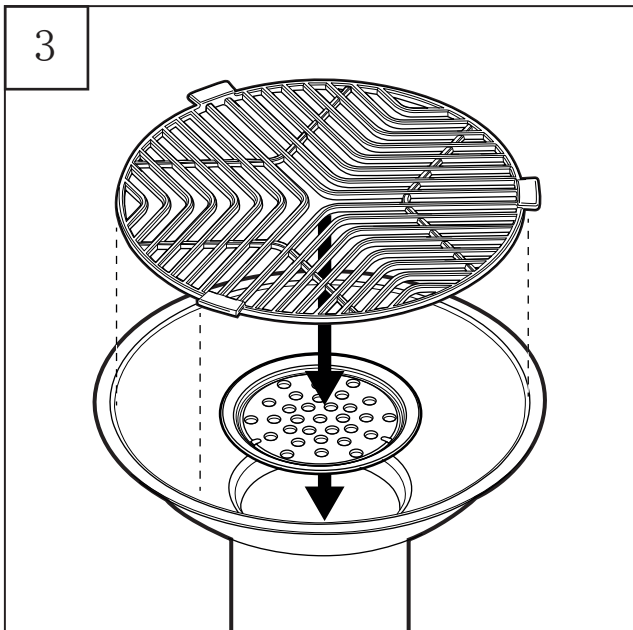
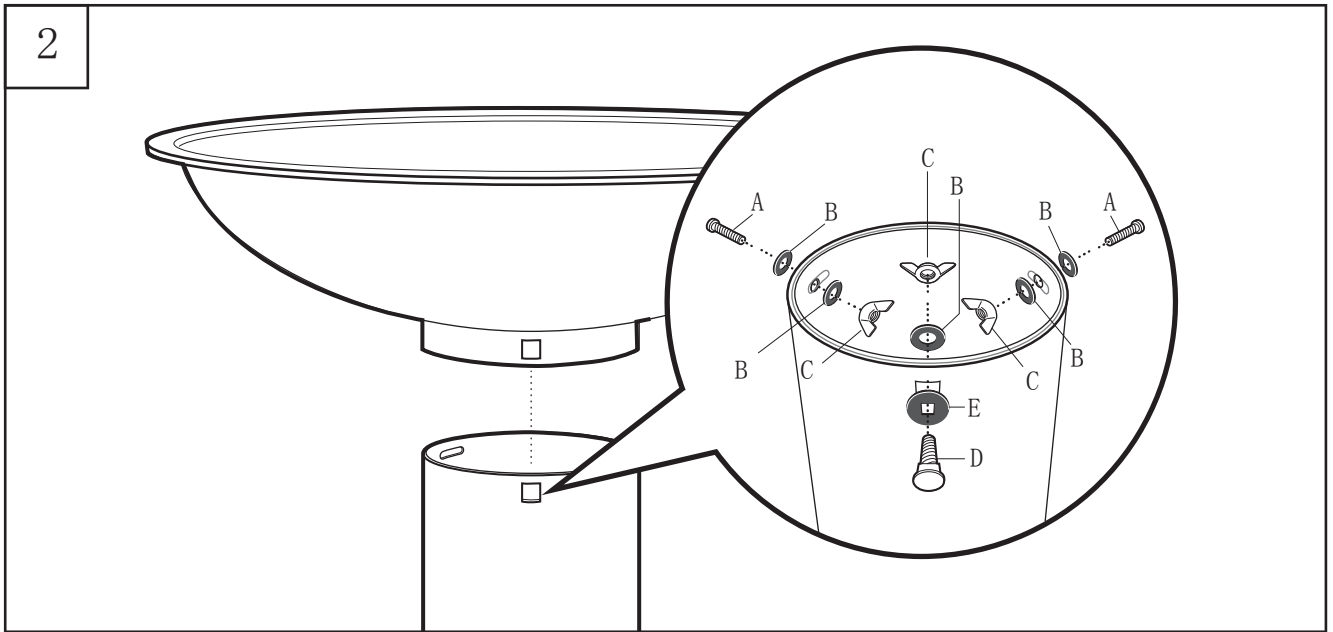
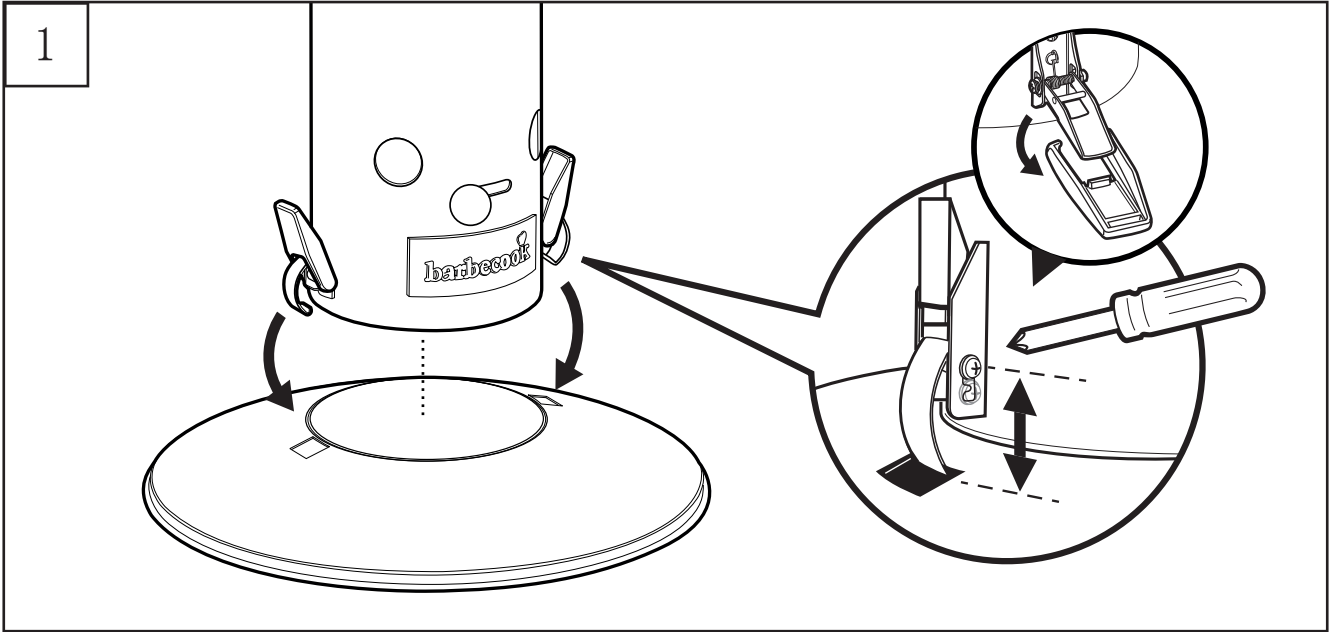


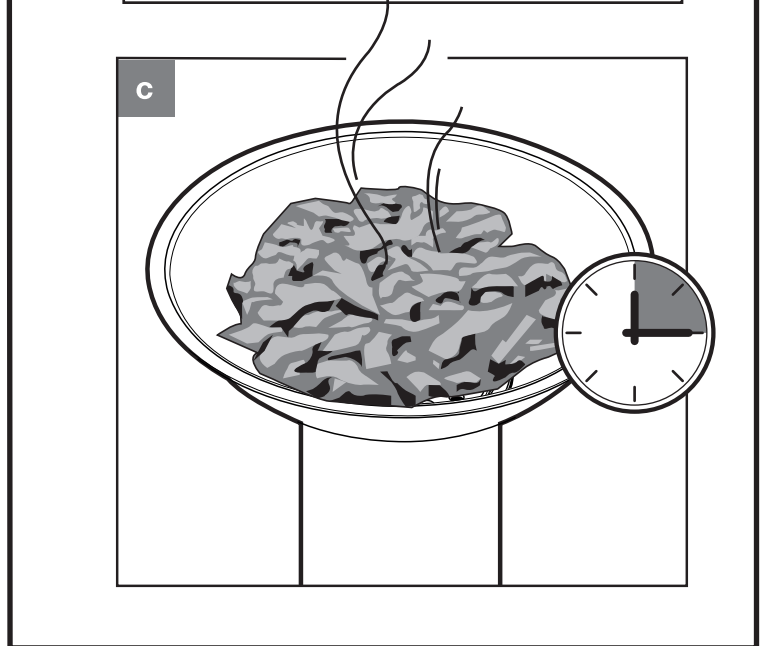
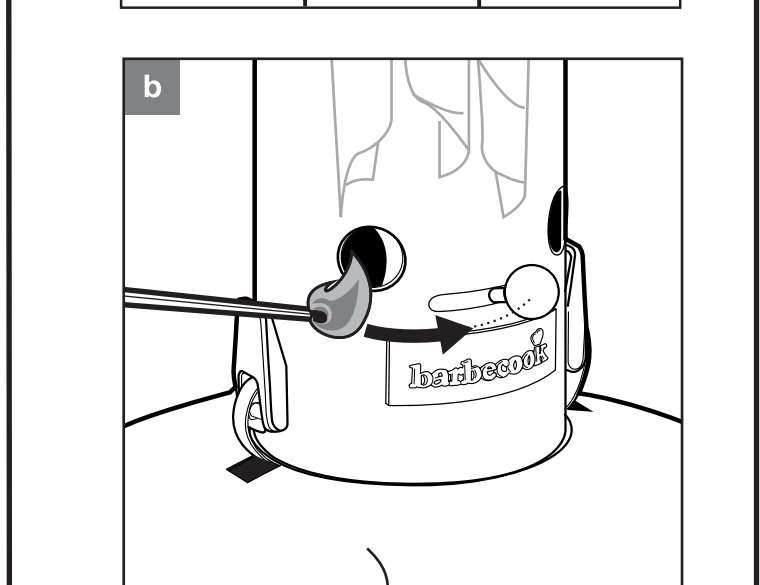
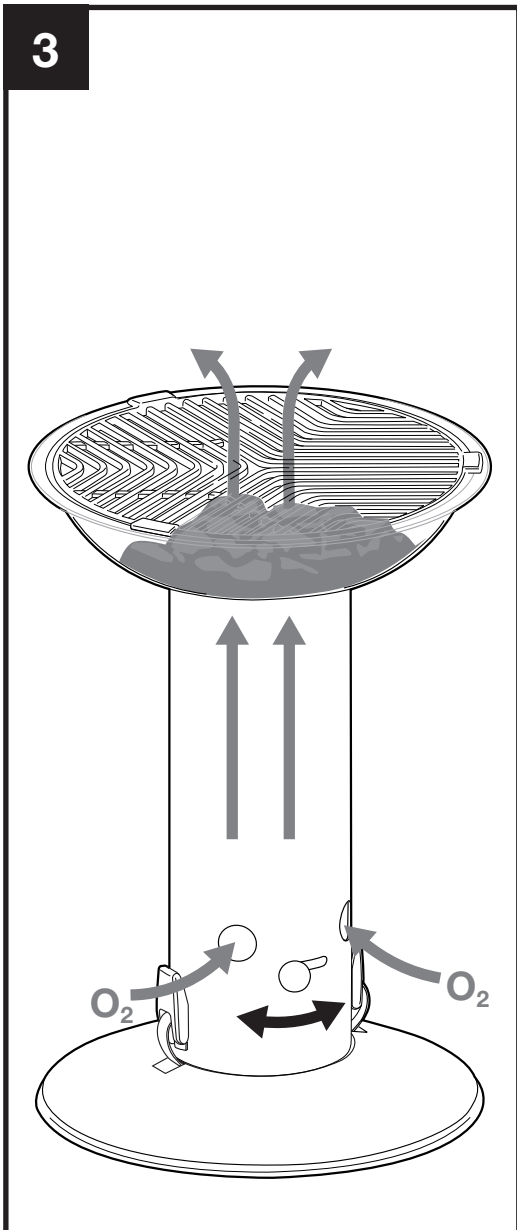
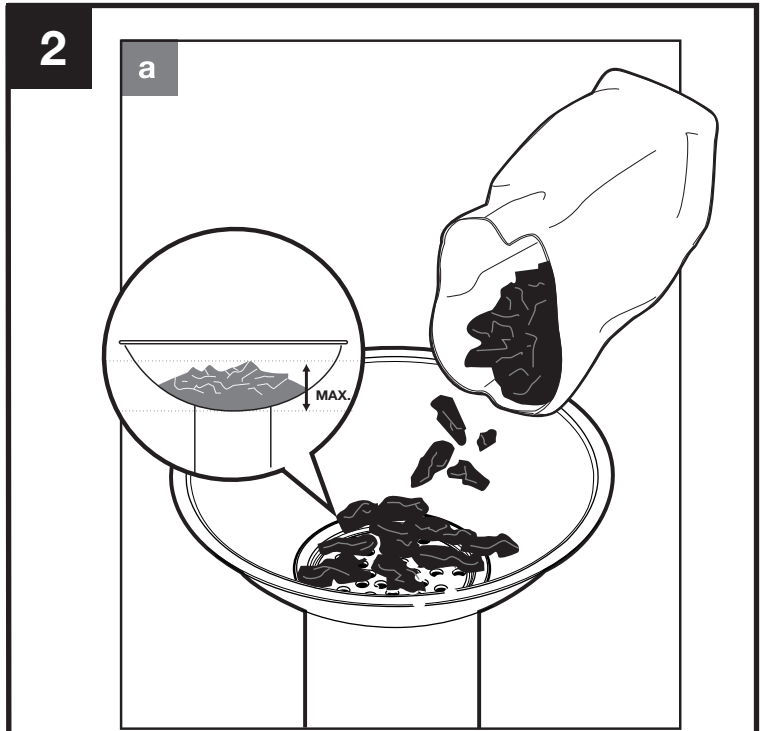
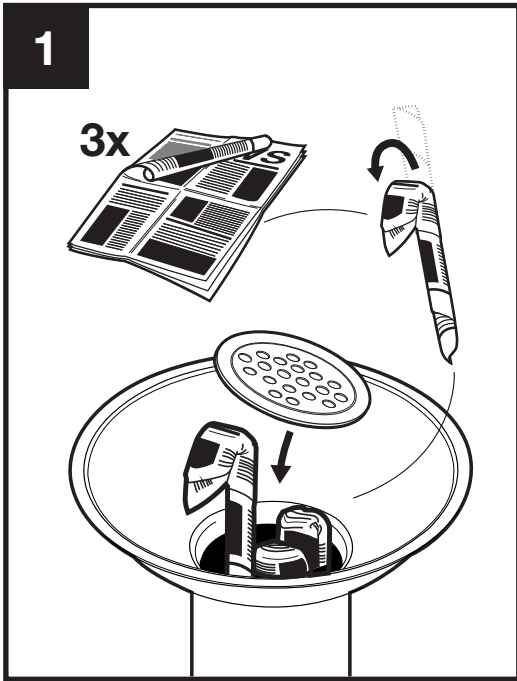
# Illustrations

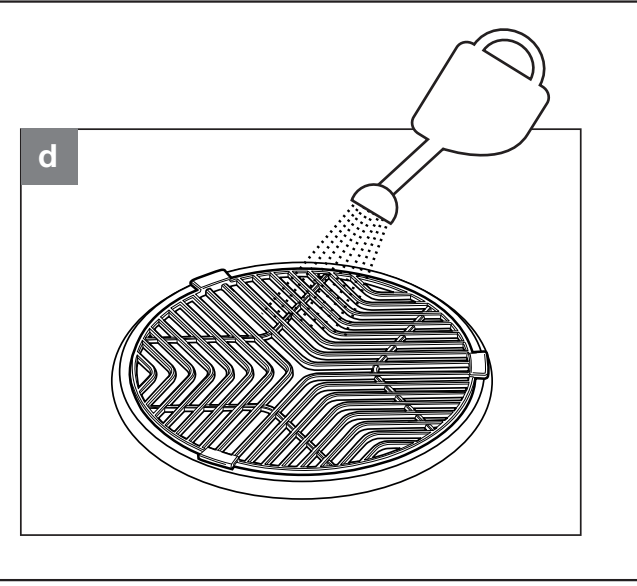
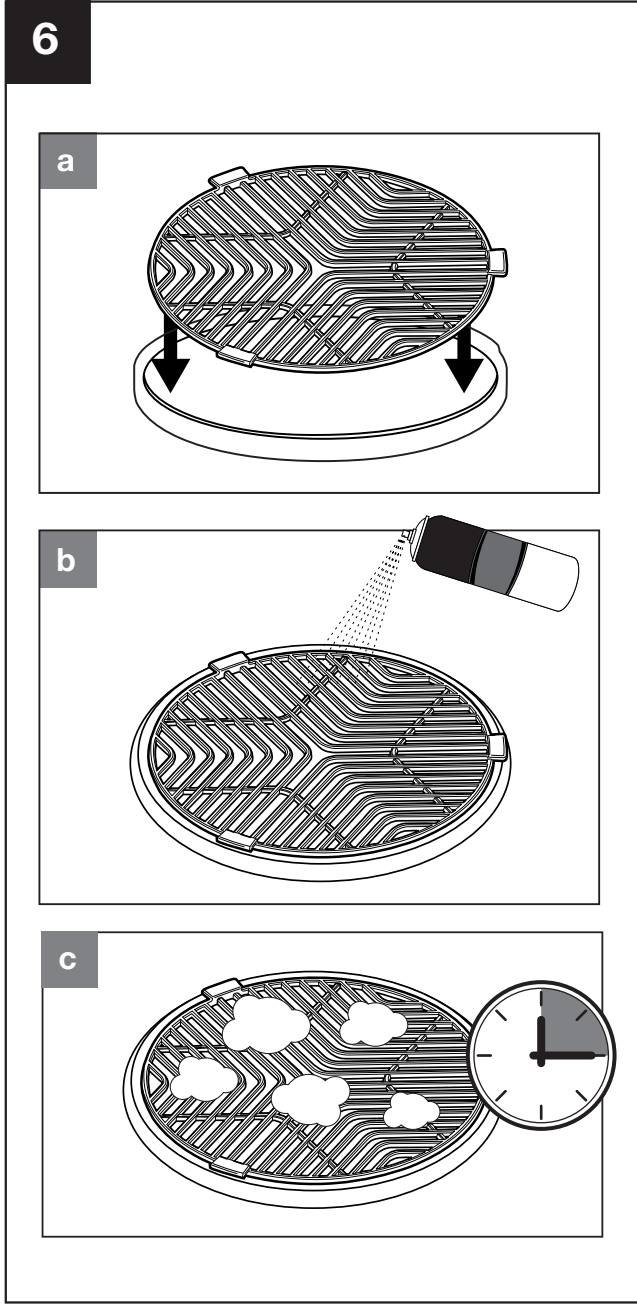
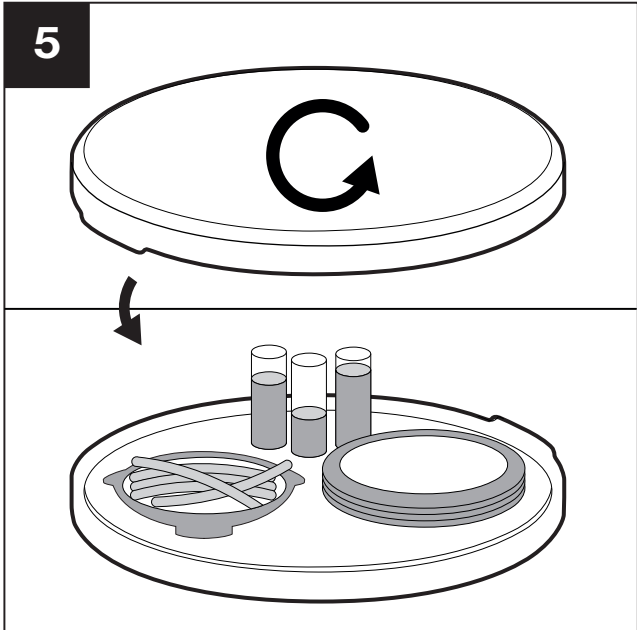
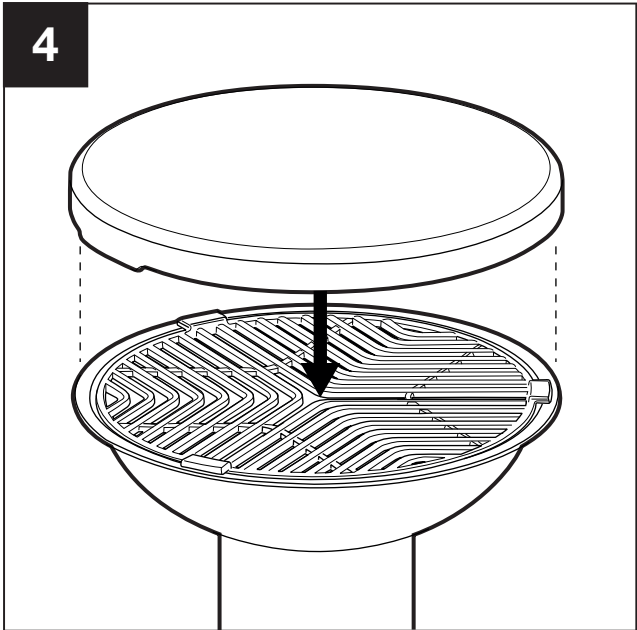


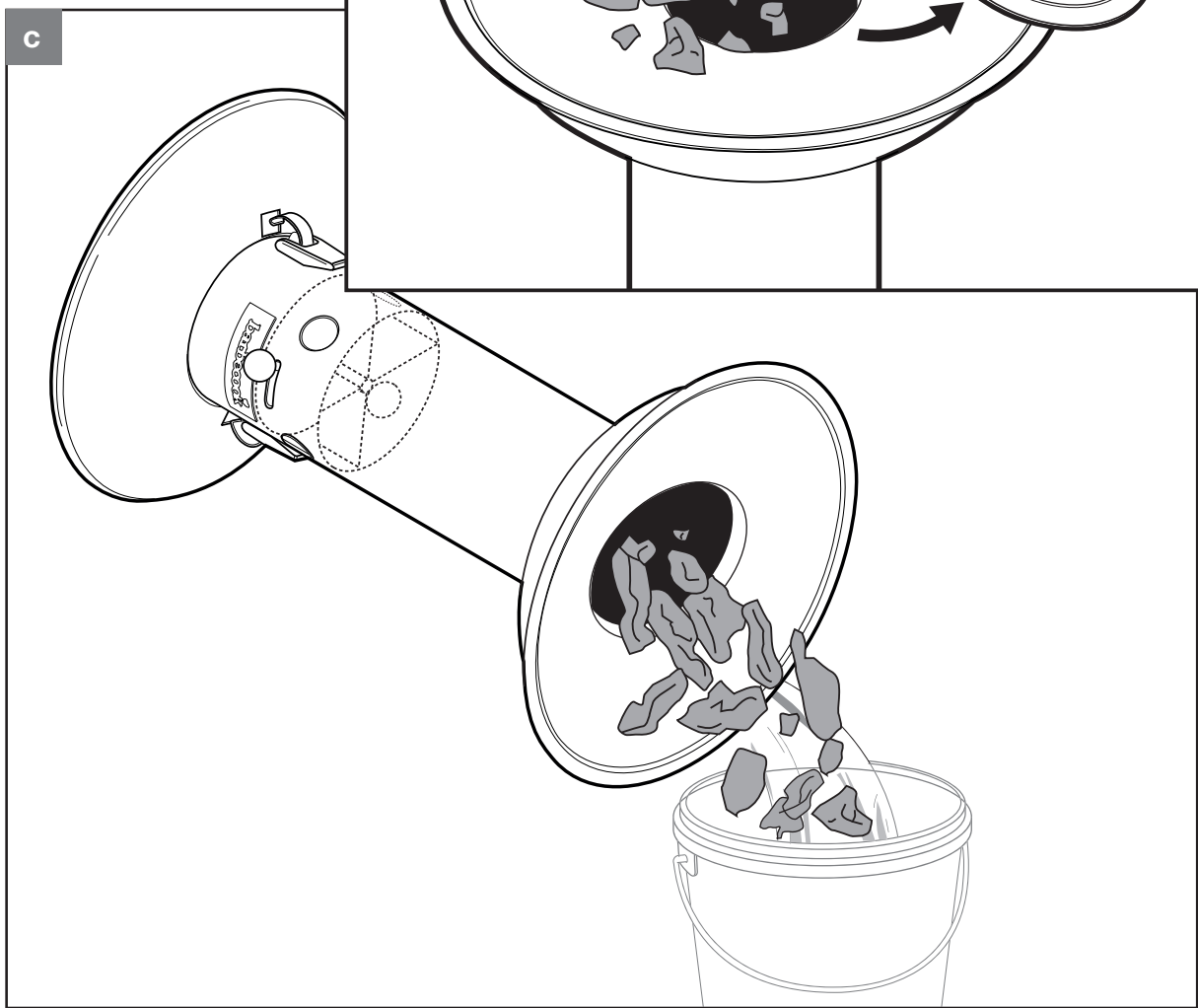
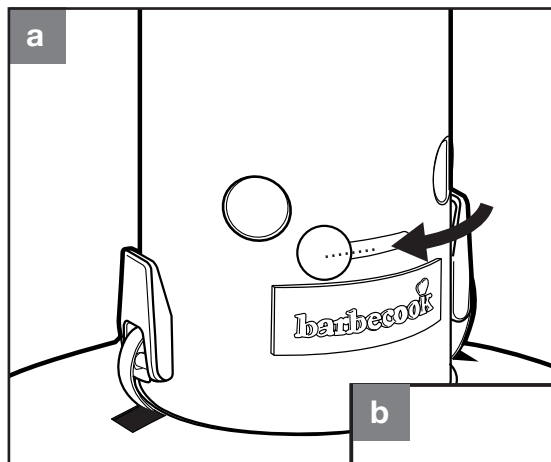
LARGO WHITE 223. 4011. 000		
1	227. 4006. 001	
2	227. 4011. 002	★
3	227. 2020. 018	■
4	227. 4011. 004	■
5	227. 4006. 006	●
6	227. 2200. 100	
7	227. 4011. 007	
8	227. 4011. 008	
9	227. 4011. 004	■
10	227. 4011. 010	

LARGO GREEN 223. 4006. 000		
1	227. 4006. 001	
2	227. 4011. 002	★
3	227. 2020. 018	■
4	227. 4011. 004	■
5	227. 4006. 006	●
6	227. 2200. 100	
7	227. 4011. 007	
8	227. 4011. 008	
9	227. 4011. 004	■
10	227. 4011. 010	















**WWW.BARBECOOK.COM**

Barbecue® is a registered trademark of  
SAEY Home & Garden N.V.  
Industrielaan 4 | B-8501 Heule (Kortrijk) Belgium