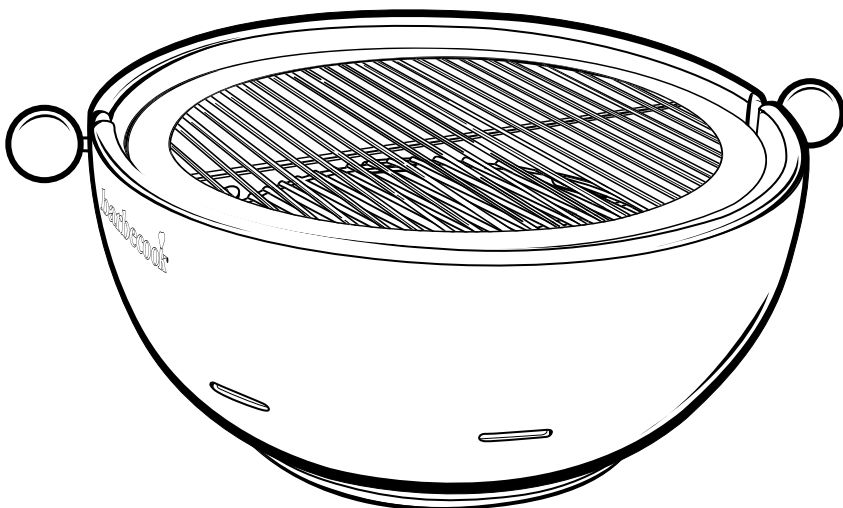


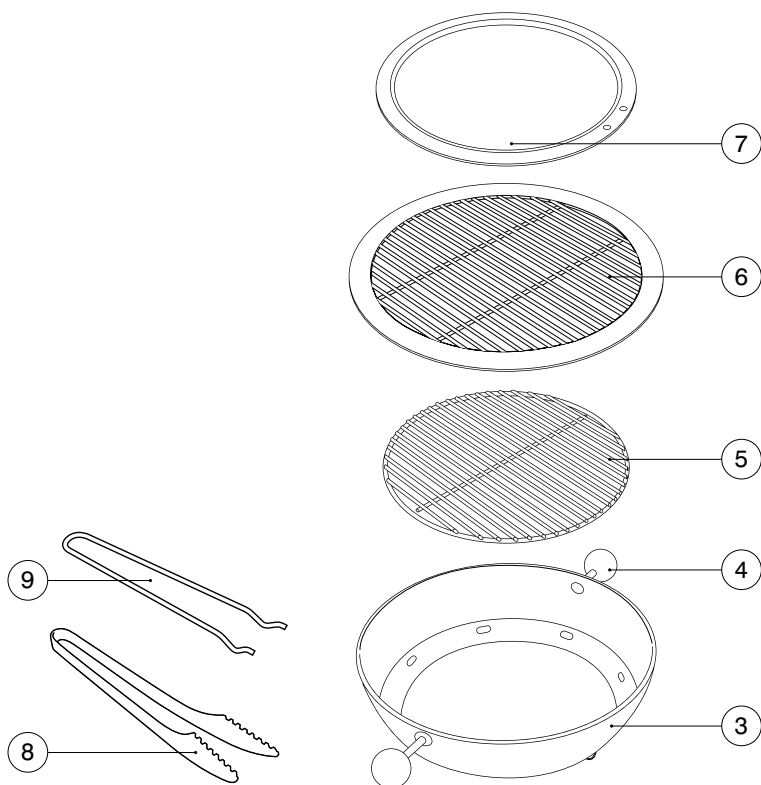
barbecook®

Amica

223.1400.050 / # 223.1400.060



www.barbecook.com

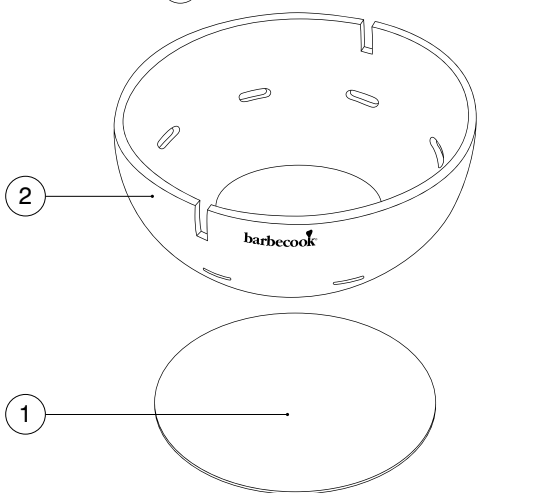


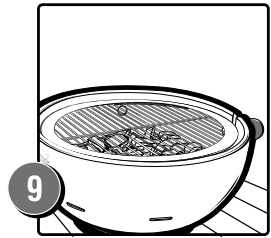
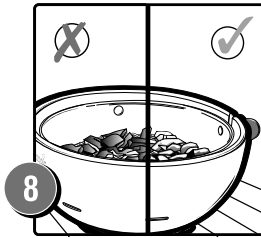
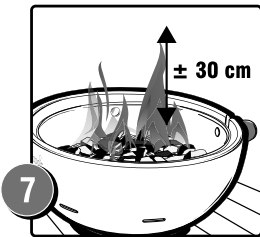
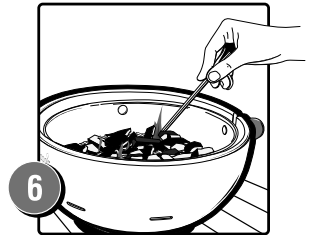
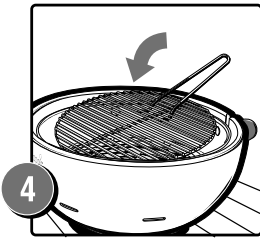
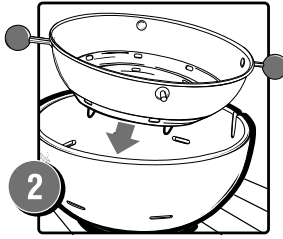
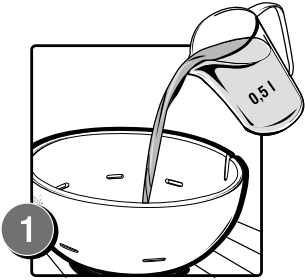
AMICA Black
223.1400.050

- 1 227.1400.035
- 2 227.1400.001
- 3 227.1400.006
- 4 227.1400.010
- 5 227.1400.015
- 6 227.1400.021
- 7 227.1400.031
- 8 227.1400.030
- 9 227.1400.025

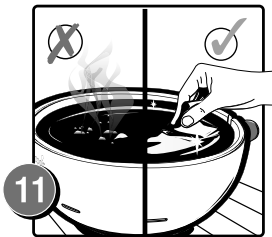
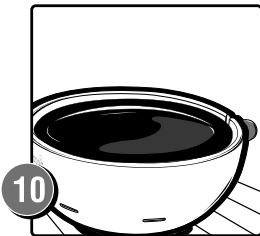
AMICA White
223.1400.060

- 1 227.1400.035
- 2 227.1400.002
- 3 227.1400.006
- 4 227.1400.011
- 5 227.1400.015
- 6 227.1400.021
- 7 227.1400.031
- 8 227.1400.030
- 9 227.1400.025





30 ▶ 40 min



± 60 min



barbecook®

NL	HANDLEIDING EN GEBRUIKSAANWIJZING	5
FR	MANUEL ET MODE D'EMPLOI	6
DE	ANLEITUNG UND GEBRAUCHSANWEISUNG	7
EN	MANUAL AND INSTRUCTIONS FOR USE	9
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	10
PT	MANUAL E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	11
IT	MANUALE ED ISTRUZIONI D'USO	13
SV	HANDBOK OCH BRUKSANVISNINGAR	14
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS ÉS KÉZIKÖNYV	15
RO	MANUAL ȘI INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	17
DA	MANUAL OG BRUGSINSTRUKTIONER	18
FI	KÄYTTÖOHJEET	19
CS	MANUÁL A NÁVOD K POUŽITÍ	21
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	22
NO	BRUKERVEILEDNING	24
ET	JUHEND JA KASUTUSJUHISED	25
PL	MANUAL E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	26
BG	РЪКОВОДСТВО И ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА	28
HR	PRIRUČNIK I UPUTE ZA UPOTREBU	30
SK	PRÍRUČKA A NÁVOD NA POUŽITIE	31
SL	PRIROČNIK IN NAVODILA ZA UPORABO	32
LV	LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA UN NORĀDĪJUMI	33
LT	VARTOTOJO VADOVAS IR NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJOS	35

Belangrijk! Lees de handleiding vooraleer dit toestel te gebruiken.

EERSTE GEBRUIK

Bij het eerste gebruik van de Amica raden wij u ten stelligste aan het toestel dertig minuten te laten branden zonder gerechten te bereiden.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Plaats de de keramieken kuip op de meegeleverde onderlegger. Giet 0,5 l water in de kuip.
2. Plaats de roestvrijstalen binnenkuip in de keramieken kuip.
3. Bedek de bodem van de binnenkuip tot aan de luchtgaten met aanmaakgel (+/- 250 ml).
- 4-5. Plaats het grondrooster en giet +/- 300 g Cook Chips op het rooster. Laat links en rechts wat ruimte tussen de Cook Chips om de gel gemakkelijk aan te steken.
6. Steek de gel met een lange lucifer of aansteker aan. Dit is een traagwerkende gel: hou de lucifer dus even tegen de gel aan, todat u duidelijk vlammen ziet. De kooltjes mogen dan terug opengelegd worden
7. Na een paar minuten vergroten de vlammen tot zo'n 30 cm. De aanmaakgel zal na +/- 20 minuten opgebrand zijn.
8. Pas 30 à 40 minuten na het aanmaken, als de Cook Chips met een fijn, grijs aslaagje bedekt zijn, mag u het braadrooster plaatsen en is uw Amica klaar voor gebruik.
9. Het bakplaatje mag pas opgelegd worden als de Cook Chips mooi wit zijn anders smooft u het vuur.
10. Was de bakplaat en het braadrooster tussendoor regelmatig af om te vermijden dat het aangekoekte vet begint te roken.

VEILIGHEID

1. Niet binnenshuis gebruiken.
2. Gebruik de Amica nooit bij hevige wind.
3. Plaats de Amica steeds op het meegeleverde siliconen matje en op een vaste ondergrond uit de buurt van brandbare en smeltbare voorwerpen. Het siliconen matje beschermt uw tafel tegen de warmte en eventuele krassen.
4. Vul de keramieken kuip voor elk gebruik met 0,5 L water.

5. Giet max. 300 g Cook Chips in de binnenkuip. Gebruik steeds droge barbecook® Cook Chips (beantwoordt aan KB 28/04/1993, NBN M 11-001 en EN 1860-2).
6. **VOORZICHTIG!** Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur. Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan EN1860-3! Giet nooit ontvlambare of vergelijkbare vloeistoffen over de Cook Chips. De barbecook® aanmaakgel moet in de afgekoelde binnenkuip, onder het grondrooster en onder de Cook Chips gegoten worden. Geen aanmaakgel bijgieten als de aanmaakgel of Cook Chips al aan het branden zijn.
7. **OPGELET!** De Amica wordt warm, verplaats hem nooit vooraleer het vuur volledig gedoofd is en hij volledig afgekoeld is.
8. **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en dieren op een veilige afstand van het toestel, bescherm u tegen het vuur. Laat het toestel nooit onbewaakt achter.
9. Rooster nooit in de vlammen. Wacht met roosteren tot de Cook Chips met een fijne, grijze aslaag bedekt zijn.
10. Gebruik enkel het bijgeleverde greepje om de roosters en grillplaat te verplaatsen.
11. Draag geen dunne en losse synthetische kledij nabij het toestel.

NUTTIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN

1. Om rookvorming/flare-ups afkomstig van het voedsel, te verminderen: gebruik de meegeleverde grillplaat • Rooster mager vlees/vis en gebruik droog kruiden • Vermijd ook het gebruik van boter, olie of marinades.
2. Bescherm uw tafel tegen eventueel rondspattend vet.
3. Speciale voorzorgsmaatregelen voor geëmailleerde onderdelen (keramieken kuip en grillplaat). Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie :
 - Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen • Giet nooit koude vloeistoffen in/ op het warme onderdeel, hierdoor kan u het metaal beschadigen • Vermijd het gebruik van sterke of schurende reinigingsmiddelen en schurende of metalen sponsjes. Gebruik liever een borstel of nylon sponsje • Vermijd het stoten tegen een hard oppervlak, hierdoor beschadigt u het email.

ONDERHOUD EN OPBERGING

Laat na gebruik de Cook Chips uit zichzelf doven of giet er zand over. De binnenkuip mag enkel geledigd worden nadat deze volledig afgekoeld is. Reinig uw toestel na elk gebruik. Reinig de roestvrijstalen en verchroomde onderdelen met barbecook® All Clean. De keramieken kuip niet in de vaatwasser plaatsen. Bewaar het toestel altijd binnenshuis.

GARANTIE

Uw barbecook® geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die mate dat het gebruik in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing. Uw kasticket met vermelding van de datum van aankoop is uw garantiebewijs.

Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring (in het bijzondere van de roestvrijstalen of verchroomde onderdelen) van de onderdelen die rechtstreeks blootgesteld zijn aan het vuur zijn normaal en worden onder geen enkel beding aanzien als fabricagefouten: het is het logische resultaat van hun gebruik. Door het specifieke procédé van emaileren, is het soms mogelijk dat fijne randen niet volledig met email bedekt werden. Dit wordt niet gezien als een fabricage- of constructiefout en valt dus ook niet onder de garantie.

Belangrijk: de binnenkuip is uit roestvrij staal vervaardigd, het grond- en braadrooster uit verchroomd staal.

Deze barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden. Handgemaakte keramiek kan door blootstelling aan hoge hitte na enige tijd licht krakeleren. Dit is eigen aan het product en valt niet onder de garantie.

FR

Important ! Lisez le présent manuel avant d'utiliser cet appareil.

PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation de l'Amica, nous vous recommandons vivement de faire chauffer l'appareil sans cuire de plat.

MODE D'EMPLOI

1. Placez la cuve en céramique sur le napperon fourni. Versez 0,5 l d'eau dans la cuve.

2. Placez la cuve intérieure en acier inoxydable dans la cuve en céramique.
3. Recouvrez de gel combustible le fond de la cuve intérieure, jusqu'aux trous d'aération (+/- 250 ml).
- 4-5. Placez la grille de fond et versez +/- 300 g de Cook Chips sur la grille. A gauche et à droite, espacez un peu les Cook Chips pour pouvoir facilement allumer le gel.
6. Allumez le gel avec une longue allumette ou un briquet. Ce gel a une action lente : maintenez donc l'allumette un moment contre le gel, jusqu'à ce que vous voyiez clairement des flammes. Les morceaux de charbon peuvent alors être étalés.
7. Après quelques minutes, les flammes grandissent et atteignent environ 30 cm. Après +/- 20 minutes, le gel combustible aura fini de brûler.
8. C'est seulement 30 à 40 minutes après l'allumage, lorsque les Cook Chips sont recouverts d'une fine couche de cendre grise, que vous pouvez placer la grille de cuisson et que votre Amica est prêt à l'emploi.
9. La plaque de cuisson ne peut être mise en place que lorsque les Cook Chips sont bien blancs, sinon vous étoufferez le feu.
10. Lavez la plaque de cuisson et la grille régulièrement en cours d'utilisation pour éviter que la graisse qui a attaché commence à produire de la fumée.

SÉCURITÉ

1. Ne pas utiliser à l'intérieur!
2. N'utilisez jamais l'Amica par vent fort.
3. Placez toujours l'Amica sur le tapis en silicone fourni et sur un support stable, à l'écart de tout objet inflammable ou sensible à la chaleur. Le tapis en silicone protège votre table contre la chaleur et les griffes éventuelles.
4. Remplissez le bol en céramique de 0,5 litre d'eau avant chaque utilisation.
5. Versez 300 g de Cook Chips max. dans le bol intérieur. Utilisez toujours des Cook Chips barbecook® secs (conformes à l'AR 28/04/1993, NBN M 11-001 et EN 1860-2).
6. PRUDENCE ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des produits d'allumage qui satisfont à la norme EN 1860-3 ! Ne versez jamais de liquides inflammables ou similaires sur les Cook Chips. Le gel combustible barbecook® doit être versé dans la cuve intérieure froide, sous la grille de fond et sous les Cook Chips. Ne faites pas l'appoint de gel combustible si ce dernier ou les Cook Chips sont déjà en train de brûler.

7. ATTENTION ! Étant donné que l'Amica chauffe, ne le déplacez jamais avant que le feu ne soit complètement éteint et qu'il ait refroidi.
8. AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil et protégez-vous contre le feu. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
9. Ne placez jamais la grille dans les flammes. Avant de griller, attendez que les Cook Chips soient recouverts d'une fine couche de cendre grise.
10. Utilisez uniquement la poignée fournie pour déplacer les grilles et la plaque de cuisson.
11. Ne portez jamais de vêtements synthétiques amples et fins à proximité de l'appareil.

CONSEILS UTILES ET MESURES DE PRÉCAUTION

1. Pour éviter la formation de fumée / le feu intermittent dus à la nourriture : Utilisez la plaque de cuisson fournie • Grillez de la viande maigre/du poisson et utilisez des fines herbes • Évitez d'utiliser du beurre, de l'huile ou des marinades.
2. Protégez votre table contre les projections de graisse éventuelles.
3. Mesures de protection spéciales pour les pièces émaillées (bol en céramique et plaque de cuisson). Le non-respect de ces dernières n'est pas couvert par la garantie :
 - Les objets métalliques et/ou affûtés peuvent endommager l'émail • Ne versez jamais de liquides froids sur/dans des éléments chauds, ceci pouvant endommager le métal • Évitez d'utiliser des détergents puissants ou agressifs ainsi que des éponges à récurer métalliques. Utilisez de préférence une brosse ou une éponge en nylon • Évitez les chocs contre une surface dure pour ne pas endommager l'émail.

ENTRETIEN ET RANGEMENT

Après utilisation, laissez les Cook Chips s'éteindre d'eux-mêmes ou recouvrez-les de sable. La cuve intérieure ne peut être vidée qu'une fois qu'elle a suffisamment refroidi. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation. Nettoyez les parties en acier inoxydable et chromées à l'aide du produit All Clean de barbecue®. Ne lavez pas la cuve en céramique dans le lave-vaisselle. Rangez toujours l'appareil à l'intérieur.

GARANTIE

Votre barbecue® est couvert par une garantie de deux ans contre tout vice de fabrication et ce à compter de la date d'achat et dans la mesure où l'utilisation est conforme au présent mode d'emploi. Votre ticket de caisse mentionnant la date d'achat est votre certificat de garantie.

L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration des pièces (en particulier celles en acier inoxydable et chromées) qui sont directement soumises au feu sont normales et ne peuvent en aucun cas donner lieu à une réclamation pour des vices de fabrication : il s'agit du résultat logique de leur utilisation. En raison du procédé spécifique d'émaillage, il est parfois possible que les arêtes ne soient complètement recouvertes d'émail. Ceci n'est pas considéré comme un vice de fabrication ou de construction et n'est donc pas couvert par la garantie.

Important : le bol intérieur est en acier inoxydable, tandis que les grilles de cuisson et de fond sont en acier chromé.

Ce barbecue® ne convient pas à un usage professionnel. La céramique artisanale peut se craqueler après quelque temps à cause d'une exposition à une chaleur élevée. C'est propre au produit et ne tombe pas sous la garantie.

DE

Wichtig! Bitte lesen Sie sich die Anleitung durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.

ERSTE BENUTZUNG

Bei der ersten Benutzung des Amica empfehlen wir Ihnen dringend, das Gerät dreißig Minuten lang brennen zu lassen, ohne Gerichte darauf zuzubereiten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie die Keramikwanne auf die mitgelieferte Tischerunterlage. Gießen Sie 0,5 l Wasser in die Wanne.
2. Stellen Sie die Edelstahl-Innenwanne in die Keramikwanne.
3. Bedecken Sie den Boden der Innenwanne bis unter die Luftlöcher mit Anzündgel (+/- 250 ml).
- 4-5. Setzen Sie den Bodenrost ein und schützen Sie ca. 300 g Cook Chips auf den Rost. Lassen Sie links und rechts etwas Freiraum um die Cook Chips, damit Sie das Gel leichter anzünden können.

6. Tun Sie dies mit einem langen Streichholz oder einem Anzünder. Das Gel entzündet sich nur langsam; halten Sie das Streichholz daher so lange an das Gel, bis deutlich Flammen sichtbar sind. Die Cook Chips können dann wieder darüber gelegt werden.
7. Nach ein paar Minuten werden die Flammen größer, etwa 30 cm hoch. Das Anzündgel ist nach zirka +/- 20 Minuten verbrannt.
8. Erst 30 bis 40 Minuten nach dem Anmachen, wenn die Cook Chips mit einer feinen grauen Aschenschicht bedeckt sind, darf der Bratrost eingesetzt werden. Ihr Amica ist jetzt grillbereit.
9. Die Grillplatte darf erst aufgelegt werden, wenn die Cook Chips weiß sind. Andernfalls wird das Feuer erstickt.
10. Reinigen Sie Grillplatte und Bratrost in regelmäßigen Abständen, damit sich kein Rauch durch angebranntes Fett entwickelt.
9. Rösten Sie nichts in den Flammen. Warten Sie mit dem Rösten, bis die Cook Chips mit einer feinen grauen Aschenschicht bedeckt sind.
10. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Griff zum Handhaben von Rosten und Grillplatte.
11. Tragen Sie in der Nähe des Geräts keine dünne und locker sitzende Kleidung aus synthetischem Material.

NÜTZLICHE TIPPS UND VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Um die durch die Nahrung verursachte Rauchbildung oder ein Aufflackern der Flammen zu verringern: Benutzen Sie die mitgelieferte Grillplatte • Grillen Sie mageres Fleisch/mageren Fisch und verwenden Sie trockene Gewürze • Vermeiden Sie auch die Verwendung von Butter, Öl oder Marinaden.
2. Schützen Sie Ihren Tisch gegen eventuelle Fettspritzer.
3. Spezielle Vorsichtsmaßnahmen für emaillierte Teile (Keramikwanne und Grillplatte). Durch die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen entstandene Schäden fallen nicht unter die Garantie:
 - Metallische und/oder scharfe Gegenstände können das Emaille beschädigen
 - Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in/auf den warmen Teil, da Sie hierdurch das Metall beschädigen können
 - Vermeiden Sie die Benutzung von starken oder scheuernden Reinigungsmitteln und verwenden Sie keine Scheuer- oder Edeltahlschwämme. Benutzen Sie lieber eine Bürste mit Nylonschwamm
 - Vermeiden Sie Stöße gegen eine harte Oberfläche, da hierdurch das Emaille beschädigt werden kann.

SICHERHEIT

1. Nicht in Innenräumen verwenden!
2. Benutzen Sie den Amica niemals bei starkem Wind.
3. Stellen Sie den Amica immer auf die mitgelieferte Silikonmatte und auf einen stabilen Untergrund und achten Sie darauf, dass er nicht in der Nähe von brennbaren und schmelzbaren Gegenständen steht. Die Silikonmatte schützt Ihren Tisch gegen die Wärme und eventuelle Kratzer.
4. Füllen Sie die Keramikwanne vor jeder Benutzung mit 0,5 Liter Wasser.
5. Schütten Sie max. 300 g Cook Chips in die Innenwanne. Benutzen Sie immer trockene barbecook® Cook Chips (entsprechend KB 28/04/1993, NBN M 11-001 und EN 1860-2).
6. VORSICHT! Benutzen Sie weder Alkohol noch Benzin beim Anzünden oder Anfachen des Feuers. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die EN1860-3 erfüllen! Gießen Sie niemals entflammare oder ähnliche Flüssigkeiten über die Cook Chips. Das barbecook® Anzündgel muss in die abgekühlte Innenwanne unter den Bodenrost und unter die Cook Chips gegeben werden. Kein Anzündgel dazugeben, wenn Anzündgel oder Cook Chips in der Innenwanne schon brennen.
7. ACHTUNG! Der Amica wird warm – transportieren Sie ihn niemals bevor das Feuer vollkommen erloschen ist und er vollständig abgekühlt ist.
8. WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere in sicherem Abstand zum Gerät, schützen Sie sich gegen das Feuer. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt zurück.

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Warten Sie nach dem Gebrauch, bis die Cook Chips von selbst erlöschen oder schütten Sie Sand darüber. Die Innenwanne darf nur geleert werden, nachdem sie vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Reinigen Sie Edelstahl- und verchromte Teile mit barbecook® All Clean. Die Keramikwanne nicht in den Geschirrspüler geben. Bewahren Sie den Grill immer im Haus auf.

GARANTIE

Für Ihren barbecook® gilt eine Garantie von zwei Jahren auf alle Herstellungsfehler, und zwar ab dem Datum des Kaufs und insofern das Gerät entsprechend dieser

Gebrauchsanweisung benutzt wird. Ihre Kaufquittung mit Angabe des Kaufdatums ist Ihr Garantienachweis. Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung der Teile (insbesondere der Edelstahlteile und der verchromten Teile), die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und werden unter keinen Umständen als Herstellungsfehler angesehen - sie sind das logische Resultat ihrer Benutzung. Durch das spezielle Emaillierverfahren ist es manchmal möglich, dass feine Ränder nicht vollständig mit Emaille bedeckt werden. Dies wird nicht als Herstellungs- oder Konstruktionsfehler gesehen und fällt daher ebenfalls nicht unter die Garantie.

Wichtig: Die Innenwanne ist aus Edelstahl gefertigt, Boden- und Bratrost bestehen aus verchromtem Stahl. Dieser barbecook® eignet sich nicht für professionelle Anwendungen. Wenn handgefertigte Keramik großer Hitze ausgesetzt wird, kann diese nach einiger Zeit leicht rissig werden. Dies ist produktspezifisch und fällt nicht unter die Garantie.

EN

Important! Please read the manual before using this appliance.

USING YOUR AMICA FOR THE FIRST TIME

When using your Amica for the first time, we strongly recommend allowing it to burn for half an hour before preparing any food.

INSTRUCTIONS

1. Place the ceramic burner box on the placemat provided. Pour 0.5 l water into the box.
2. Place the stainless steel internal burner box in the ceramic burner box.
3. Cover the bottom of the internal burner box with lighting gel (approx. 250 ml) to just below the air holes.
- 4-5. Place the bottom grid and pour approx. 300 g Cook Chips onto the grid. Leave sufficient space between the Cook Chips to facilitate lighting of the gel.
6. Light the gel using a long match or lighter. This is a slow-acting gel: hold the match briefly against the gel until you can clearly see flames. You can then spread out the charcoal again.
7. After a couple of minutes the size of the flames will increase to approx. 30 cm. The lighting gel will have burnt down after approx. 20 minutes.

8. Some 30 to 40 minutes after lighting, when the Cook Chips are covered with a fine layer of grey ash, you can fit the cooking grid. Your Amica is now ready for use.
9. Do not fit the baking plate before the Cook Chips have a nice white colour, otherwise you will smother the fire.
10. Wash the baking plate and the cooking grid at regular intervals to prevent the caked fat from starting to smoke.

SAFETY

1. Do not use indoors!
2. Never use the Amica in the presence of strong winds.
3. Always place the Amica on the silicone mat provided and on a firm base, away from inflammable objects and objects liable to melt. The silicone mat protects your table from heat and scratches.
4. Fill the ceramic burner box with 0,5 l water prior to each use.
5. Pour max. 300 g Cook Chips into the internal burner box. Always use dry barbecook® Cook Chips (complies with RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2).
6. CAUTION! Never use alcohol or petrol for lighting or stoking up the fire. Use only fire lighters that comply with EN1860-3! Never pour inflammable or similar liquids over the Cook Chips. Pour the barbecook® lighting gel into the cooled-down internal burner box, below the bottom grid and below the Cook Chips. Do not add lighting gel if the gel or Cook Chips are already burning.
7. NOTE! The Amica can get very hot and should not be moved until the fire is completely extinguished and it has cooled down completely.
8. WARNING! Keep children and animals a safe distance away from the barbecue, protect yourself from the fire. Never leave the barbecue unattended.
9. Never grill in the flames. Wait until the Cook Chips are covered with a fine layer of grey ash.
10. Use only the handle provided to move the grids and the griddle.
11. Do not wear thin and loose fitting synthetic clothing near the barbecue.

USEFUL TIPS AND SAFETY PRECAUTIONS

1. To reduce smoke formation or flare-ups from the food: use the griddle provided • Grill lean meat/fish

Importante: Antes de utilizar este aparato, lea el manual.

UTILIZACIÓN DE AMICA POR PRIMERA VEZ

Quando utilice Amica por primera vez, le recomendamos encarecidamente que deje arder la lumbre durante media hora antes de cocinar.

INSTRUCCIONES

1. Coloque la cuba cerámica sobre la alfombrilla suministrada. Vierta 0,5 l de agua en la cuba.
2. Coloque la cuba interna de acero inoxidable dentro de la cuba cerámica.
3. Cubra el fondo de la cuba interna con gel de encendido (aprox. 250 ml) hasta justo por debajo de los orificios de ventilación.
- 4-5. Coloque la rejilla inferior y vierta aproximadamente 300 g de Cook Chips sobre ella. Deje suficiente espacio entre las Cook Chips para que el gel prenda fácilmente.
6. Prenda el gel con una cerilla larga o un encendedor. Se trata de un gel de actuación lenta: mantenga la cerilla cerca de él hasta que vea claramente las llamas. Después ya puede repartir el carbón vegetal.
7. Al cabo de un par de minutos, la altura de las llamas aumentará hasta aprox. 30 cm. El gel de encendido se consume en unos 20 minutos.
8. Transcurridos 30-40 minutos, cuando las Cook Chips estén cubiertas por una fina capa de ceniza gris, puede colocar la parrilla de cocinar. Su Amica está lista para utilizarla.
9. No coloque la plancha hasta que las Cook Chips hayan adquirido un color blanquecino; de lo contrario, ahogará el fuego.
10. Lave la plancha o la parrilla de cocinar de vez en cuando para que la grasa incrustada no provoque humos.

SEGURIDAD

1. No utilizar en interiores.
2. No utilice nunca Amica si sopla viento fuerte.
3. Coloque siempre la Amica sobre la alfombrilla de silicona que se suministra conjuntamente con ella, sobre una base firme, y alejada de objetos inflamables o que puedan derretirse. La alfombrilla de silicona protege la mesa del calor y los arañazos.

and use dry herbs • Also avoid using butter, oil or marinades.

2. Protect your table from spattering fat.
3. Special precautions for enamelled parts (ceramic burner box and griddle). The guarantee does not cover you against failure to take the following into account:
 - Metal and/or sharp objects can damage the enamel
 - Never pour cold liquids into/onto the hot part as this can damage the metal
 - Avoid using detergents which are too strong or scouring detergents and scouring sponges or metal sponges. Use a brush or nylon sponge instead
 - Avoid bumping or knocking your barbecue against hard surfaces as this will damage the enamel.

MAINTENANCE AND STORAGE

After each use, allow the Cook Chips to extinguish by themselves or pour sand over them. Do not empty the internal burner box until it has cooled down completely. Clean the appliance after each use. Clean all stainless steel and chrome parts with barbecook® All Clean. Do not put the ceramic burner box in the dishwasher. Always store the appliance indoors.

GUARANTEE

Your barbecook® comes with a two year guarantee against all manufacturing defects. This guarantee applies from the date of purchase, provided it is used in accordance with these instructions. Your till receipt specifying the date of purchase is your certificate of guarantee.

Any wear, rusting, deformation and discolouration (in particular with the stainless steel or chrome parts) of parts directly exposed to the flames are normal and under no circumstances can they be considered as manufacturing defects: this is the logical result of these parts being used. Due to the specific enamelling process being used, fine edges may not always be completely coated with enamel. This is not considered a manufacturing or workmanship defect, and is therefore not covered by the guarantee.

Important: the internal burner box is made of stainless steel, the ground and cooking grids of chrome steel.

This barbecook® is not suitable for commercial use. Hand-made ceramics exposed to high heat may crackle after time. This is inherent in the product and not covered by the guarantee.

4. Vierta 0,5 l de agua en la cuba cerámica antes cada uso.
5. Vierta como máximo 300 g de Cook Chips en la cuba interna. Utilice siempre Cook Chips de barbecue® secas (cumplen las normas RD 28/04/1993, NBN M 11-001 y EN 1860-2).
6. ¡PRECAUCIÓN! No utilice bajo ningún concepto alcohol o gasolina para encender o avivar la lumbre. Utilice únicamente encendedores que cumplan la normativa EN1860-3. No vierta nunca líquidos inflamables o similares sobre las Cook Chips. El gel de encendido barbecue® debe agregarse a la cuba interna cuando esté fría, por debajo de la rejilla inferior y las Cook Chips. Si el gel o las Cook Chips ya están ardiendo, no añada más gel de encendido.
7. NOTA: Amica puede alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo que no debe moverla hasta que el fuego se haya apagado por completo y el aparato se haya enfriado.
8. ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y animales a una distancia segura de la barbacoa; protéjase del fuego. No deje nunca la barbacoa sin vigilancia.
9. No cocine nunca directamente sobre las llamas. Espere a que las Cook Chips estén recubiertas por una fina capa de ceniza gris.
10. Para mover las parrillas o la plancha, utilice siempre el mango previsto para ello.
11. No se acerque a la barbacoa con prendas sintéticas finas y sueltas.

CONSEJOS ÚTILES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Para reducir la formación de humo y la aparición de llamaradas: utilice la plancha suministrada • Cocine carnes y pescados con poca grasa y condiméntelos con hierbas secas • Evite también el uso de mantequilla, aceite o adobos.
2. Proteja la mesa de las salpicaduras de grasa.
3. Tenga especial cuidado con las partes esmaltadas (cuba cerámica y plancha). La garantía no cubrirá daños causados por no tener en cuenta lo siguiente:
 - Los objetos metálicos y/o puntiagudos pueden deteriorar el esmalte
 - No vierta nunca líquidos fríos sobre las piezas calientes, ya que pueden deteriorar el metal
 - Evite el uso de detergentes o estropajos demasiado agresivos o fuertes. En su lugar, utilice mejor un cepillo o una esponja de nailon
 - No golpee la barbacoa contra superficies duras, ya que eso daña el esmalte.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Después de cada uso, deje que las Cook Chips se apaguen solas o vierta arena sobre ellas. No vacíe la cuba interna hasta que se haya enfriado por completo. Limpie el aparato después de cada uso. Limpie todas las piezas cromadas y de acero inoxidable con All Clean, de barbecue®. No meta la cuba cerámica en el lavavajillas. Guarde siempre el aparato en interiores.

GARANTÍA

barbecue® garantiza este producto durante dos años contra toda clase de defectos de fabricación. La garantía tiene validez desde la fecha de compra y está sujeta al cumplimiento de las instrucciones de utilización del producto. El comprobante de compra, donde aparece la fecha de la adquisición, es su certificado de garantía. El desgaste, la herrumbre, la deformación y la pérdida de color de las partes directamente expuestas a las llamas (sobre todo si son de acero inoxidable o están cromadas) es normal y no se considera en ningún caso un defecto de fabricación: se trata de una consecuencia lógica del uso de estos componentes. Dado el proceso de esmaltado específico al que se ha sometido el aparato, es posible que los bordes más finos no estén totalmente recubiertos de esmalte. Esto no se considera un defecto de fabricación o acabado, y por lo tanto no está cubierto por la garantía.

Importante: la cuba interna está fabricada en acero inoxidable; la rejilla inferior y las parrillas de cocinar son de acero cromado.

Este producto barbecue® no es apto para uso comercial. Los ladrillos de cerámica hechos a mano pueden llegar a crujiir si se exponen a altas temperaturas. Esto es una característica inherente al producto y no lo cubre la garantía.

PT

Importante! Leia o manual antes de utilizar este aparelho.

UTILIZAR O AMICA PELA PRIMEIRA VEZ

Quando utilizar o Amica pela primeira vez, recomendamos que o deixe a aquecer durante meia hora antes de preparar comida.

INSTRUÇÕES

1. Coloque a caixa do queimador de cerâmica no individual fornecido. Deite 0,5 l de água na caixa.

2. Coloque a caixa do queimador interno de aço inoxidável na caixa do queimador de cerâmica.
3. Cubra o fundo da caixa do queimador interno com gel para ignição (aprox. 250 ml) até mesmo acima dos orifícios de ar.
- 4-5. Coloque a grelha inferior e deite aprox. 300 g de Cook Chips na grelha. Deixe espaço suficiente entre as Cook Chips de modo a facilitar a ignição do gel.
6. Acenda o gel utilizando um fósforo comprimido ou um isqueiro. Trata-se de um gel de actuação lenta: segure brevemente o fósforo junto ao gel até ver claramente as chamas. Pode voltar a espalhar o carvão.
7. Após alguns minutos, o tamanho das chamas aumenta aprox. 30 cm. O gel de ignição queima passados aprox. 20 minutos.
8. Cerca de 30 a 40 minutos após a ignição, quando as Cook Chips estiverem cobertas por uma fina camada de cinza cinzenta, pode colocar a grelha de cozinhar. O seu Amica está pronto a usar.
9. Não coloque a placa de cozer até as Cook Chips ganharem uma cor branca agradável, caso contrário abafa o fogo.
10. Lave a placa de cozer e a grelha de cozinhar em intervalos regulares, para evitar que a gordura cozida acumulada provoque fumo.
7. **ATENÇÃO!** O Amica pode ficar muito quente e não deve ser deslocado até o fogo ter sido completamente extinguido e o Amica tenha arrefecido por completo.
8. **AVISO!** Mantenha as crianças e os animais a uma distância segura do grelhador e proteja-se das chamas. Nunca deixe o grelhador sem supervisão.
9. Nunca grelhe sobre as chamas. Aguarde até o carvão Cook Chips ficar coberto por uma camada fina de cinza.
10. Utilize apenas a pega fornecida para deslocar as grelhas e o grelhador.
11. Não use roupas finas e largas de fibras sintéticas perto do grelhador.

CONSELHOS ÚTEIS E PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Para reduzir a formação de fumo e chamas descontroladas na comida: use a grelha fornecida
 - Grelhe carne/peixe magro e use ervas secas
 - Evite também manteiga, óleo e molhos refogados.
2. Proteja a mesa de salpicos de gordura.
3. Precauções especiais para as peças esmaltadas (caixa de combustão em cerâmica e o grelhador). A garantia não abrange o incumprimento das seguintes indicações:
 - Os objectos em metal e/ou aguçados podem danificar o esmalte
 - Nunca deite líquidos frios para dentro ou sobre partes quentes pois tal pode danificar o metal
 - Evite usar detergentes demasiado fortes, detergentes e esponjas abrasivas ou esponjas metálicas. Use antes uma escova ou uma esponja de nylon
 - Evite bater com o grelhador contra superfícies duras pois tal pode danificar o esmalte.

SEGURANÇA

1. Não utilize no interior!
2. Nunca use o Amica quando se fazem sentir ventos fortes.
3. Coloque sempre o Amica sobre o tapete de silicone fornecido e sobre uma base estável longe de objectos inflamáveis e passíveis de derreter. O tapete de silicone protege a mesa do calor e dos riscos.
4. Encha a caixa de combustão em cerâmica com 0,5 l de água antes de cada utilização.
5. Deite, no máximo, 300 g de carvão Cook Chips na caixa de combustão interior. Utilize sempre carvão barbecook® (em conformidade com as normas RD 28/04/1993, NBN M 11-001 e EN 1860-2).
6. **CUIDADO!** Nunca utilize álcool ou petróleo para acender ou avivar as chamas. Utilize apenas isqueiros conformes com a norma EN1860-3! Nunca deite líquidos inflamáveis ou semelhantes por cima das Cook Chips. Deite gel de ignição barbecook® na caixa do queimador interno arrefecida, localizada por baixo da grelha inferior e abaixo das Cook Chips. Não adicione gel de ignição, se o gel ou as Cook Chips já estiverem a queimar.

MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

Após cada utilização, deixe as Cook Chips extinguirem-se por si mesmas ou deite-lhes areia por cima. Não esvazie a caixa do queimador interno até ter arrefecido por completo. Limpe o aparelho após cada utilização. Limpe todas as peças em aço inoxidável e cromo com barbecook® All Clean. Não coloque a caixa do queimador de cerâmica numa máquina de lavar louça. Guarde sempre o aparelho em interiores.

GARANTIA

O seu barbecue® tem dois anos de garantia que cobre todos os defeitos de fabrico. Esta garantia entra em vigor na data da compra, sob a condição de ser utilizado de acordo com as instruções. O recibo com a data de aquisição expressa vale como certificado de garantia.

O desgaste, o enferrujamento, a deformação e a descoloração (em particular das peças em aço inoxidável ou cromadas) de peças expostas às chamas são normais e não podem, em situação alguma, ser considerados defeitos de fabrico. Trata-se do resultado lógico da utilização normal dessas peças. Por causa do processo de esmalte específico aplicado, algumas arestas mais finas poderão não estar completamente cobertas com esmalte. Tal não é considerado um defeito de fabrico ou de mão-de-obra, não sendo, por isso, coberto pela garantia.

Importante: a caixa de combustão interior é de aço inoxidável, as grelhas de base e para cozinhar são em aço cromado.

Este barbecue® não é adequado para a utilização comercial. A cerâmica feita à mão pode rachar após algum tempo de exposição a uma fonte de calor muito forte. Esta característica é inerente ao produto e não é coberta pela garantia.

IT

Importante! Si raccomanda di leggere questo manuale prima di usare questo apparecchio.

QUANDO USATE LA VOSTRA "AMICA" PER LA PRIMA VOLTA

Quando usate la vostra "Amica" per la prima volta vi raccomandiamo di farla funzionare per mezz'ora prima di utilizzarla per la preparazione di qualsiasi cibo.

ISTRUZIONI

1. Posizionate il bruciatore di ceramica sul tappetino in dotazione. Versate 0,5 l di acqua nel bruciatore.
2. Posizionate il bruciatore interno in acciaio inossidabile nel bruciatore di ceramica.
3. Coprite il fondo del bruciatore interno con il gel combustibile (c.ca 250 ml) appena sotto le prese d'aria.
- 4-5. Collocate la griglia di fondo e versate c.ca 300g di trucioli Cook Chips sulla griglia. Lasciate uno spazio sufficiente tra i trucioli in modo da facilitare la combustione del gel.
6. Accendete il gel usando un fiammifero lungo o un accendino. Si tratta di un gel che si attiva

lentamente: tenete il fiammifero brevemente sul gel sino a quando non si vedano chiaramente le fiamme. Ora potete di nuovo stendere la carbonella.

7. Dopo un paio di minuti la dimensione delle fiamme aumenterà di c.ca 30 cm. Il gel verrà bruciato dopo c.ca 20 minuti.
8. 30 o 40 minuti dopo aver acceso, quando i trucioli saranno coperti da un fine strato di cenere grigia, potrete inserire la griglia per cucinare. La vostra Amica è ora pronta per l'uso.
9. Non inserite il piatto per arrostitire prima che i trucioli abbiano raggiunto un bel colore bianco, altrimenti li soffochereste col fuoco.
10. Lavate il piatto per arrostitire e la griglia ad intervalli regolari per evitare che il grasso rappreso cominci a fumare.

PREAUZIONI

1. Non utilizzate il barbecue all'interno!
2. Non usare mai "Amica" con vento forte.
3. Porre sempre "Amica" sul materassino di silicone fornito e su di una base solida, lontana da oggetti infiammabili e da oggetti che possano sciogliersi. Il materassino di silicone ha lo scopo di proteggere il tavolo dal calore e da possibili graffi.
4. Riempite il contenitore in ceramica del bruciatore con 0,5 lt. di acqua prima di ogni utilizzo.
5. Versare un massimo di 300 gr. di trucioli nel contenitore interno del bruciatore. Usate sempre il prodotto secco barbecue® Cook Chips (a norma RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ed EN 1860-2).
6. ATTENZIONE! Non usate mai alcol o benzina per accendere o mantenere il fuoco. Usate solo accendini che si attengano allo standard europeo EN 1860-3! Non versate mai liquidi infiammabili o similari sui trucioli. Versate il gel barbecue® nel bruciatore una volta questo si sia raffreddato, sotto la griglia del fondo e sotto i trucioli. Non aggiungete gel se quest'ultimo o i trucioli stanno già bruciando.
7. NOTA! "Amica" può diventare assai calda e non dovrà essere spostata fino a quando il fuoco non sia completamente spento ed essa non si sia raffreddata completamente
8. PERICOLO! Tenete bambini ed animali a distanza di sicurezza dal barbecue, proteggetevi dal fuoco. Non lasciate mai incustodito il barbecue.
9. Non attivate mai le fiamme. Attendete che i trucioli siano coperti da un sottile strato di cenere
10. Per spostare le griglie e la piastra di cottura usate soltanto la maniglia fornita.
11. Non usate mai indumenti sottili e larghi in materiale sintetico vicino al barbecue.

CONSIGLI UTILI E PRECAUZIONI DI SICUREZZA

1. Per ridurre le formazioni di fumo o scintilla dal cibo: usate la piastra di cottura fornita • Grigliate carne/pesce magri ed usate erbe aromatiche asciutte • Evitate anche di usare burro, olio o marinare
2. Proteggete il vostro tavolo dagli spruzzi di grasso.
3. Precauzioni particolari per le parti smaltate (contenitore in ceramica del bruciatore e piastra di cottura). La garanzia non è operante qualora non prendiate le seguenti precauzioni:
 - Oggetti metallici o acuminati possono danneggiare lo smalto. Non versate mai liquidi freddi dentro/su le parti calde in quanto ciò potrebbe danneggiare il metallo evitate l'uso di detersivi troppo aggressivi o di spugne ruvide o in metallo. Usate, invece, una spazzola o una spugna in nylon. Evitate di far urtare o di poggiare con forza il vostro barbecue contro superfici dure in quanto ciò potrebbe danneggiare lo smalto.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Dopo ogni utilizzo, lasciate che i trucioli si spengano da soli o versate della sabbia su di essi. Non svuotate il bruciatore interno sino a quando non si sia completamente raffreddato. Pulite l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Pulite tutte le parti in acciaio inossidabile e cromate con barbecue® All Clean. Non mettete il bruciatore di ceramica nella lavapiatti. Conservate sempre l'apparecchio al chiuso.

GARANZIA

Il vostro barbecue® è garantito per due anni contro i difetti di fabbricazione. Tale garanzia è valida dalla data di acquisto a condizione che l'apparecchio sia usato come da istruzioni. Il vostro scontrino che riporta la data di acquisto costituisce il vostro certificato di garanzia. Usura, ruggine, deformazione e perdita di colore (in particolare delle parti di acciaio inox o cromate) di parti esposte direttamente alla fiamma sono normali e in nessun caso potranno essere considerati difetti di fabbricazione: è, infatti, la logica conseguenza dell'impiego delle dette parti. A causa dello specifico procedimento di smaltatura alcuni particolari dei bordi potrebbero non essere perfettamente rivestiti di smalto. Ciò non si considera un difetto di fabbricazione o lavorazione e pertanto non è coperto da garanzia.

Importante: Il contenitore bruciatore interno è realizzato in acciaio inox, mentre le griglie di base e di cottura sono in acciaio al cromo.

Questo barbecue® non è adatto ad impieghi commerciali. Usare soltanto accendifuoco a norma EN 1860-3! Gli oggetti di ceramica fatti a mano potrebbero creparsi dopo essere stati esposti per un certo tempo a temperature elevate. Tale fenomeno è una caratteristica del prodotto e non è coperto dalla garanzia.

SV

Viktigt! Läs handboken innan du använder denna anordning.

ANVÄNDA DIN AMICA FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Vi rekommenderar starkt att du låter din Amica brinna en halv timme innan du förbereder mat första gången du använder grillen.

ANVISNINGAR

1. Placera det keramiska brännarhöljet på den medföljande bordstabiliteten. Håll 0,5 l vatten i höljet.
2. Placera det interna brännarhöljet i rostfritt stål i det keramiska brännarhöljet.
3. Täck det interna brännarhöljets botten med tändgel (ca. 250 ml) till precis under lufthålen.
- 4-5. Sätt bottengallret på plats och håll ungefär 300 g Cook Chips på gallret. Lämna tillräckligt med utrymme mellan Cook Chipsen för att underlätta antändningen av gelet.
6. Antänd gelet med en lång tändsticka eller en tändare. Detta är ett långsamt verkande gel. Håll tändstickan en kort tid mot gelet tills flammor syns klart och tydligt. Bred sedan ut grillkolen igen.
7. Flammornas storlek ökar efter ett par minuter till ca. 30 cm. Tändgelet brinner ut efter ca. 20 minuter.
8. Sätt grillgallret på plats efter ungefär 30–40 minuter efter antändningen när Cook Chipsen är täckta av ett tunt lager grå aska. Grillen är nu klar att användas.
9. Montera inte tillagningsplattan förrän Cook Chipsen har fått en fin vit färg, annars kommer elden att kvävas.
10. Rengör tillagningsplattan och grillgallret regelbundet för att hindra ansamlat fett från att börja ryka.

SÄKERHET

1. Använd ej inomhus!
2. Använd aldrig Amica-grillen vid stark vind.
3. Placera alltid grillen på den medföljande silikonmattan och på en stadig grund borta från lättantändliga föremål och föremål som kan smälta. Silikonmattan skyddar ditt bord från hetta och skrämor.
4. Fyll den keramiska grillskålen med 0,5 l vatten innan den används.
5. Håll högst 300 g Cook Chips i den inre grillskålen. Använd alltid torra barbecook® Cook Chips (överensstämmer med RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2).
6. SE UPP! Använd aldrig alkohol eller bensin för att tända elden eller fylla på med bränsle. Använd endast grilltändare som överensstämmer med EN1860-3! Håll aldrig brännbara eller liknande vätskor över Cook Chipsen. Håll barbecook® tändgel i det nedkylda interna brännarhöljet, under bottengallret och under Cook Chipsen. Tillsätt inte mera tändgel om gelet eller Cook Chipsen redan brinner.
7. OBS! Amica-grillen kan bli väldigt het och bör inte flyttas innan elden har släckts helt och hållet.
8. WARNING! Håll barn och sällskapsdjur utom räckhåll från grillen och skydda dig själv från elden. Lämna aldrig grillen obevakad.
9. Grilla aldrig över öppen eld. Vänta till Cook Chips har täckts med ett fint lager av grå aska.
10. Använd endast det medföljande handtaget för att flytta på gallren och hällen.
11. Bär inte tunna och löst sittande syntetiska kläder nära grillen.

NYTTIGA TIPS OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER

1. Minska rökbildning och uppfammanden i maten: använd den medföljande hällen • Grilla magert kött/fisk och använd torra örter • Undvik även smör, olja eller marinader.
2. Skydda ditt bord från fettstänk.
3. Specialåtgärder för emaljerade delar (den keramiska grillskålen och hällen). Garantin gäller inte fel som uppstår om du inte uppmärksammar följande:
 - Metallföremål och/eller vassa föremål kan skada emaljen. • Håll aldrig kalla vätskor i/på den heta delen eftersom detta kan skada metallen. • Undvik att använda rengöringsmedel som är för starka eller skurrengöringsmedel och skursvampar eller metallsvampar. Använd en borste eller en nylonsvamp istället. • Undvik att knuffa eller stöta

din grill mot hårda ytor eftersom detta kan skada emaljen.

UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

Efter varje användning låter du antingen Cook Chipsen släckas av sig själv eller så håller du sand över dem. Töm inte det interna brännarhöljet förrän det har kylts ner fullständigt. Rengör anordningen efter varje användning. Rengör alla delar i rostfritt stål och krom med barbecook® All Clean. Sätt inte det keramiska brännarhöljet i en diskmaskin. Förvara alltid anordningen inomhus.

GARANTI

Din barbecook® har en garanti på två år mot alla tillverkningsfel. Garantin gäller fr.o.m. inköpsdatumet förutsatt att produkten används enligt anvisningarna. Ditt kvitto som anger inköpsdatumet är ditt garantibevis. Slitage, rost, deformationer och missfärgningar (speciellt i delarna av rostfritt stål eller krom) i de delar som exponeras direkt för elden är normala företeelser och får under inga omständigheter uppfattas som tillverkningsfel. De är det logiska resultatet av att dessa delar används. P.g.a. den specifika emaljeringsprocessen som används kan det hända att skarpa kanter inte alltid har fullständigt täckts med emalj. Detta betraktas inte som ett tillverknings- eller utförandefel och täcks därför inte av garantin.

Viktigt: den inre grillskålen är gjord av rostfritt stål, grill- och kokgallren av kromstål.

Denna barbecook® är inte lämplig för kommersiellt bruk. Handgjorda keramikkrärl som utsätts för hög värme kan spricka efter ett tag. Detta är naturligt för produkten och täcks inte av garantin.

HU

Fontos! A készülék használatá előtt olvassa el a kézikönyvet!

AZ AMICA ELSŐ HASZNÁLATA

Az Amica első használatánál erősen ajánljuk, hogy ételkészítés előtt végezzen egy félórás kiégetést.

ÚTMUTATÓ

1. Helyezze a kerámia égésteret a mellékelt tartóba. Öntsön 0,5 liter vizet az égésterbe.

2. Helyezze a rozsdamentes acél belső égésteret a kerámia égéstérbe.
3. Töltse fel a belső égéstér alját a gyújtózsélével (kb. 250 ml mennyiséggel) úgy, hogy az még ne érje el a szellőzőnyílások alsó peremét.
- 4-5. Helyezze el a fenékrácsot, majd szórjon kb. 300 g Cook Chips faszenet a rácsra. A gyújtózsélé begyulladásának megkönnyítése érdekében a Cook Chips faszenet lazán terítse el.
6. A zselét hosszú gyufával vagy gyújtóval gyújtsa meg. A zselé lassan gyullad meg: addig tartsa a gyufát a zseléhez érintve, amíg a lángok jól láthatóan nem égnek. Ismételten terítse szét a faszenet.
7. Néhány perc múltán a lángok kb. 30 centiméteresre nőnek. A gyújtózsélé körülbelül 20 perc alatt ég el.
8. A begyújtás után 30–40 perccel – amikor a Cook Chips faszenet már finom szürke hamuréteg borítja – elhelyezheti a készüléken a sütőrácsot. Az Amica készülék ekkor használatra kész.
9. Addig, amíg a Cook Chips faszén fehéren nem izzik, ne tegye a készülékre a sütőlapot, mert azzal elfojthatja a tüzet.
10. A sütőlapot és a sütőrácsot rendszeresen mossa el, mivel így megakadályozható, hogy a rásülő zsiradék füstölni kezdjen.
7. VIGYÁZAT! Az Amica felforrósodhat, és a tűz teljes kialakulásáig és a teljes lehűlésig nem szabad mozgatni.
8. FIGYELEM! A gyermekeket és az állatokat tartsa biztonságos távolságban a tűztől, és önmagára is vigyázzon! Soha ne hagyja a grillsütőt felügyelet nélkül!
9. Soha ne süssön a lángok között! Várjon, amíg a tüzelőn egy vékony szürke hamuréteg keletkezik!
10. Csak a gyári fogantyút használja a rácsok és a serpenyő mozgatására!
11. Ne viseljen vékony és bő szintetikus ruhát a grillsütő mellett!

HASZNOS TANÁCSOK ÉS ÖVINTÉZKEDÉSEK

1. Az étel felfűtődésének vagy megégésének elkerülése érdekében: a gyári serpenyőt használja
 - Sovány húst/halat süssön, és használjon szárított fűszereket
 - Soha ne használjon vajot, olajat vagy pácot.
2. Védje az asztalt a kifröccsenő zsirtól!
3. Különleges óvintézkedések a zománczott részekhez (kerámia tűztér és serpenyő). A garancia nem érvényes akkor, ha nem veszi figyelembe az alábbiakat:
 - A fém- és/vagy hegyes tárgyak megsérthetik a zománcot
 - Soha ne öntsön hideg folyadékot a forró részekre, mert az károsíthatja a fémeket!
 - Ne használjon olyan tisztítószeret, melyek túl erősek, vagy súrolószereket és súrolószivacsokat vagy fémszivacsokat! Inkább keféte vagy műanyag szivacsot használjon!
 - Kerülje a grillsütő kemény felületekhez ütődését vagy csapódását, mivel ez károsíthatja a zománcot.

BIZTONSÁG

1. A Barbecue®-ot nem szabad zárt térben használni.
2. Soha ne használja az Amicát erős szélben!
3. Az Amicát mindig a mellékelt szilikon szőnyegre és stabil alapra állítsa, távol gyúlékony és olvadákony tárgyaktól! A szilikon szőnyeg megvédi az asztalt a hőtől és a karcolásoktól.
4. Minden használat előtt töltsen fel a kerámia tűzteret 0,5 liter vízzel!
5. Öntsön maximum 300 gramm tüzelőt a belső tűztérbe! Mindig Barbecue® tüzelőt (ami megfelel az RD 28/04/1993, az NBN M 11-001 és az EN 1860-2 előírásainak) használjon!
6. FIGYELEM! A készülék begyújtására, illetve a tűz táplálására alkoholt vagy benzint használni tilos! Kizárólag az EN1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóanyagok használata megengedett! Tilos gyúlékony vagy hasonló jellegű folyadékot a Cook Chips faszénre önteni. A barbecue® gyújtózsélé a lehűlt belső égéstérbe, a fenékrács és a Cook Chips faszén szintje alatti szintig kell tölteni. Tilos a gyújtózsélé hozzáadása, ha a gyújtózsélé vagy a Cook Chips faszén már ég.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

A használatot követően minden esetben várja meg, amíg a Cook Chips faszén magától elhamvad, vagy öntsön a faszénre homokot. Teljes lehűléséig a belső égéstér kiürítése tilos. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A rozsdamentes acél és króm alkatrészek tisztítását a barbecue® All Clean szerrel végezze. A kerámia égésteret mosogatógépben tisztítani tilos. A készüléket zárt térben kell tárolni.

GARANCIA

Az Ön Barbecue® grillsütője mellé két év garancia jár a gyártási hibákat illetően. Ez a garancia a vásárlás napjától érvényes, feltéve hogy az előírásoknak megfelelő a használat. Az Ön bolti nyugtája, melyen rajta van a vásárlás dátuma, az Ön garanciajegye.

A tűznek közvetlenül kitett alkatrészek bármilyen elhasználódása, rozsdásodása, deformálódása és színvesztése (különösen a rozsdamentes acélból és a krómból készült alkatrészeknél) normális, és semmilyen körülmények között nem számít gyártási hibának: ez használatukból logikusan következik. A különleges zománcozási eljárásnak köszönhetően a finom széleket nem mindig sikerül tökéletesen befedni zománcal. Ez nem tekintendő gyártási vagy megmunkálási hibának, így a garancia sem érvényes rá.

Fontos: a belső tűztér rozsdamentes acélból, az alap és a sütőrács pedig krómaccélból készült.

Ez a Barbecue® nem alkalmas kereskedelmi használatra. A magas hőnek kitett kézi készítésű kerámiák idővel elrepedhetnek. Ez a termék velejárója, és erre nem vonatkozik a garancia.

RO

Important! Înainte de a folosi acest aparat vă rugăm să citiți manualul.

FOLOSIREA LUI AMICA PENTRU PRIMA DATĂ

Atunci când folosiți pentru prima dată Amica, vă recomandăm insistent să-l lăsați să ardă timp de jumătate de oră înainte de a prepara mâncare pe el.

INSTRUCȚIUNI

1. Amplasați cutia arzătorului ceramic pe suportul furnizat. Turnați 0,5 l de apă în cutie.
2. Amplasați cutia din oțel inoxidabil a arzătorului intern în cutia arzătorului ceramic.
3. Acoperiți partea inferioară a cutiei arzătorului intern cu gel de aprindere (aprox. 250 ml), până imediat sub orificiile de ventilație.
- 4-5. Amplasați grătarul inferior și turnați aprox. 300 g Cook Chips pe grătar. Lăsați suficient spațiu între Cook Chips pentru a facilita aprinderea gelului.
6. Aprindeți gelul folosind un chibrit lung sau o brichetă. Acest gel are o acțiune lentă: țineți puțin

chibritul lângă gel până ce vedeți clar flăcările. Apoi puteți împrăștiă din nou cărbunele.

7. După câteva minute flăcările vor crește la aprox. 30 cm. Gelul de aprindere se va consuma după aprox. 20 de minute.
8. La aproximativ 30-40 minute de la aprindere, când Cook Chips sunt acoperite cu un strat fin de cenușă gri, puteți monta grătarul. Aparatul Amica este acum gata de utilizare.
9. Nu montați tava de copt înainte ca Cook Chips să aibă o culoare albă frumoasă, altfel veți înăbuși focul.
10. Spălați regulat tava de copt și grătarul, pentru a preveni degajarea de fum din grăsimile acumulate.

SIGURANȚĂ

1. Grătarul Barbecue® nu poate fi folosit în spații închise.
2. Nu folosiți niciodată Amica atunci când vântul bate puternic.
3. Plasați întotdeauna Amica pe salteaua siliconică livrată cu aparatul și pe o suprafață fermă, departe de obiecte inflamabile și obiecte care se pot topi. Salteaua siliconică vă protejează masa contra căldurii și zgârierii.
4. Înainte de fiecare utilizare umpleți cutia arzătorului ceramic cu 0,5 litru de apă.
5. Turnați max. 300 g Cook Chips în cutia arzătorului intern. Folosiți întotdeauna Cook Chips uscate (respectă RD 28/04/1993, NBN M 11-001 și EN 1860-2).
6. ATENȚIE! Nu folosiți niciodată alcool sau benzină pentru a aprinde sau a alimenta focul. Folosiți doar brichete de aprindere conforme cu standardul EN1860-3! Nu turnați lichide inflamabile sau similare peste Cook Chips. Turnați gelul de aprindere barbecue® în cutia arzătorului intern, răcită, sub grătarul inferior și sub Cook Chips. Nu adăugați gel de aprindere dacă gelul sau Cook Chips deja ard.
7. NOTĂ! Grătarul Amica poate ajunge să fie foarte fierbinte și nu trebuie deplasat până când focul nu s-a stins complet și s-a răcit complet.
8. AVERTIZARE! Țineți copii și animalele la o distanță sigură departe de grătar, protejați-vă contra focului. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat.
9. Nu gătiți niciodată pe flăcări. Așteptați ca Cook Chips să fie acoperite cu un strat de cenușă gri.
10. Folosiți numai mânerul livrat cu grătarul pentru a deplasa grătarele și tava rotundă.

11. Nu purtați în vecinătatea grătarului îmbrăcămintă subțire sintetică neștrânsă bine pe corp.

INDICAȚII UTILE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIUNE

1. Pentru a reduce formarea de fum sau de flăcări mari generate de preparate: folosiți tava rotundă livrată cu produsul • Puneți pe grătar carne slabă/pește și folosiți condimente uscate • De asemenea evitați folosirea untului, uleiului sau a marinatelor.
2. Protejați-vă masa contra grăsimii împrășcate.
3. Măsuri speciale de precauție pentru componentele emailate (cutia arzătorului ceramic și tava rotundă). Garanția nu vă acoperă dacă nu veți ține seama de următoarele:
 - Obiectele metalice și/sau ascuțite pot deteriora emailul • Nu turnați niciodată lichide reci în/pe componentele fierbinți deoarece se pot deteriora • Evitați folosirea de detergenți care sunt prea tari sau a bureților metalici de curățare. Folosiți o perie sau un burete din nylon • Evitați lovirea sau baterea grătarului de suprafețe dure deoarece se poate deteriora emailul.

ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

După fiecare utilizare lăsați Cook Chips să se stingă singure, în mod natural sau turnând nisip peste ele. Nu goliți cutia arzătorului intern până ce nu s-a răcit complet. Curățați produsul după fiecare utilizare. Curățați toate piesele din oțel inoxidabil și crom cu barbecook® All Clean. Nu puneți cutia arzătorului ceramic în mașina de spălat vase. Păstrați întotdeauna produsul în interior.

GARANȚIE

Grătarul dvs. barbecook® are o garanție de doi ani contra tuturor defectelor de fabricație. Această garanție începe la data achiziționării, cu condiția ca el să fie utilizat în conformitate cu aceste instrucțiuni. Bonul dvs. de cumpărare care precizează data cumpărării este certificatul dvs. de garanție.

Orice uzură, ruginită, deformare sau decolorare (în special la părțile din oțel inoxidabil sau cromate) a componentelor expuse direct la flăcări sunt normale și în niciun caz ele nu pot fi considerate ca defecte de fabricație: ele sunt rezultatul logic al folosirii componentelor respective. Din cauza procedurii de

emailare folosit, este posibil ca marginile subțiri să nu fie întotdeauna acoperite complet cu email. Acest lucru nu se consideră a fi un defect de fabricație sau manipulare, și deci nu este acoperit de garanție. Important: cutia arzătorului intern este realizată din oțel inoxidabil, grătarul de bază și de gătit din oțel cromat.

Acest produs barbecook® nu este adecvat utilizării în scopuri comerciale. Obiectele din ceramică realizate manual și care sunt expuse la căldură intensă se pot crăpa după un timp. Acest lucru este inerent produsului și nu este acoperit de garanție.

DA

Vigtigt! Læs venligst denne manual inden brug.

SÅDAN BRUGER DU DIN AMICA FOR FØRSTE GANG

Når du første gang skal bruge din Amica, anbefaler vi kraftigt at lade den brænde i en halv time inden tilberedelse af mad.

INSTRUKTIONER

1. Anbring den keramiske optændingsboks på den medfølgende dækkeserviet. Hæld 0,5 l vand i boksen.
2. Anbring den indvendige optændingsboks i rustfrit stål i den keramiske optændingsboks.
3. Dæk bunden af den indvendige optændingsboks med optændingsgele (ca. 250 ml), så det når til lige under lufthullerne.
- 4-5. Anbring risten i bunden og hæld ca. 300 g Cook Chips på risten. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads mellem de enkelte Cook Chips, så det er muligt at tænde gelen.
6. Tænd gelen ved hjælp af en lang tændstik eller lighter. Det er en langsomtvirkende gele: Hold tændstikken kortvarigt mod gelen, indtil flammerne ses tydeligt. Kullene kan dernæst spredes ud igen.
7. Efter et par minutter vil flammernes størrelse øges til ca. 30 cm. Optændingsgelen vil være brændt ned efter ca. 20 minutter.
8. Ca. 30 til 40 minutter efter antændelsen, når de enkelte Cook Chips er dækket af et fint lag gråt aske, kan du justere tilberedningsristen. Din Amica er nu klar til brug.
9. Juster ikke bagepladen, før de enkelte Cook Chips har en pæn, hvid farve, ellers kvæler du ilden.

10. Vask bagepladen og tilberedningsristen med jævne mellemrum for at forhindre, at det sammenklumpede fedt begynder at ose.

SIKKERHED

1. Barbecue® kan ikke bruges indendørs.
2. Anvend aldrig din Amica, når det blæser kraftigt.
3. Anbring altid din Amica på den medfølgende silikonemåtte, på et solidt underlag og ikke i nærheden af brændbare genstande eller ting, der kan smelte. Silikonemåtten beskytter dit bord mod varme og ridser.
4. Fyld den keramiske brændekasse med 0,5 l vand hver gang før brug.
5. Hæld maksimalt 300 g Cook Chips i den interne brændekasse. Anvend altid tørre barbecue® Cook Chips (i overensstemmelse med RD 28/04/1993, NBN M 11-001 og EN 1860-2).
6. ADVARSEL! Brug aldrig alkohol eller benzin som antændelseskilde eller for at fyre op under ilden. Anvend kun optændingsmidler, der er i henhold til EN1860-3! Hæld aldrig brændbare eller lignende væsker over Cook Chips. Hæld barbecue® optændingsgelen i den afkølede, indvendige optændingsboks, under bunden af risten og under de enkelte Cook Chips. Tilfør ikke optændingsgele, hvis gelen eller dine Cook Chips allerede brænder.
7. BEMÆRK! Din Amica kan blive meget varm og bør ikke flyttes, før ilden er fuldstændigt brændt ud, og den er helt afkølet.
8. ADVARSEL! Børn og dyr skal holdes i sikker afstand fra grillen, og du skal beskytte dig selv mod ilden. Man må aldrig lade grillen være uden opsyn.
9. Man må ikke grille i flammerne. Vent, til dine Cook Chips er dækket af et tyndt lag gråt aske.
10. Anvend kun det medfølgende håndtag til at flytte ristene og stegepladen.
11. Man må ikke være iført tyndt og løstsiddende, syntetisk tøj i nærheden af grillen.

NYTTIGE TIPS OG SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER

1. Reducering af røgdannelse eller opflammen fra mad: Anvend den medfølgende stegepande • Brug magert kød/fisk og tørre urter på grillen • Undgå også at bruge smør, olie eller marinade.
2. Beskyt bordet mod sprøjtende fedt.
3. Særlige forholdsregler for emaljerede dele (keramisk brændekasse og stegepande). Garantien dækker ikke, hvis man ikke tager følgende i betragtning:

- Metal og/eller skarpe genstande kan ødelægge emaljen • Hæld aldrig kolde væsker på varme dele, da det kan ødelægge metallet • Undgå at bruge for stærke rengøringsmidler eller rengøringsmidler med skurepulver samt skuresvampe eller metalsvampe. Anvend en børste eller nylonsvamp i stedet for • Undgå at støde grillen mod hårde overflader, da det kan ødelægge emaljen.

VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

Efter hver brug skal du lade dine Cook Chips brænde ud af sig selv eller hælde sand på dem. Tøm ikke den indvendige optændingsboks, før den er kølet fuldstændigt af. Rengør enheden efter hver brug. Rengør alle dele i rustfrit stål og krom med barbecue® All Clean. Den keramiske optændingsboks må ikke komme i opvaskemaskinen. Opbevar altid enheden indendørs.

GARANTI

Din barbecue® har en garanti på to år mod alle produktionsdefekter. Denne garanti gælder fra købsdatoen, såfremt apparatet anvendes i overensstemmelse med disse instruktioner. Din kvittering med købsdato fungerer som dit garantibevis.

Enhver slid, deformation og misfarvning (særligt ved de forkromede dele eller delene i rustfrit stål) af dele, der udsættes direkte for flammer, er normal og kan under ingen omstændigheder betragtes som produktionsdefekter: Dette er det logiske resultat af disse anvendte dele. Grundet den særlige emaljeringsproces, der er anvendt, er tynde kanter ikke altid fuldstændigt dækket med emalje. Dette betragtes ikke som en produktions- eller forarbejdningsfejl og dækkes derfor ikke af garantien.

Vigtigt: Den interne brændekasse er lavet af rustfrit stål, og bund- og stegeristene er lavet af forkromet stål. Denne barbecue® er ikke egnet til kommerciel brug. Håndlavet keramik der udsættes for høj varme kan krakelere med tiden. Dette er en del af produktet og er ikke dækket af garantien.

FI

Tärkeää! Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Kun käytät Amicaa ensimmäistä kertaa, anna sen palaa ainakin puoli tuntia, ennen kuin alat valmistaa ruokaa.

KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta keraaminen poltinlaatikko mukana toimitetulle alustalle. Kaada laatikkoon 0,5 l vettä.
2. Aseta ruostumatonta terästä oleva sisäpoltinlaatikko keraamiseen poltinlaatikkoon.
3. Peitä sisäpoltinlaatikon pohja sytytystahnalla (n. 250 ml) ilma-aukkojen alapuolelle asti.
- 4-5. Aseta pohjaritilä paikalleen ja kaada ritilälle n. 300g Cook Chips -kypsennyslastuja. Cook Chips -kypsennyslastujen tulee olla riittävän väljästi, jotta sytytystahna syttyy helposti.
6. Sytytä tahna palamaan pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä. Sytytystahna on hitaasti syttyvä. Pidä tulitikkaa tahnaa vasten, kunnes liekit näkyvät selvästi. Tämän jälkeen voit levittää hielet.
7. Muutaman minuutin kuluttua liekkien koko on noin 30 cm. Sytytystahna palaa loppuun noin 20 minuutissa.
8. Noin 30–40 minuutin kuluttua sytyttämisestä, kun Cook Chips -kypsennyslastut ovat peittyneet ohuen tuhkakerroksen alle, voit kiinnittää kypsennysritilän paikalleen. Amica on nyt käyttövalmis.
9. Aseta leivinalusta paikalleen vasta, kun Cook Chips -kypsennyslastut ovat valkoisia, jotta tuli ei tukahdu.
10. Pese leivinalusta ja kypsennysritilä säännöllisesti vältyäksesi kovettuneen rasvan savuamiselta.

TURVAOHJEET

1. Älä käytä sisätiloissa!
2. Älä käytä Amicaa kovassa tulessa.
3. Aseta Amica aina pakkauksessa mukana olevan silikonimaton päälle tasaiselle alustalle. Pidä Amica poissa helposti syttyvien ja sulavien materiaalien lähetyviltä. Silikonimatto suojaaa pöytää kuumuudelta ja naarmuilta.
4. Kaada keraamiseen polttokattilaan 0,5 litra vettä ennen jokaista käyttöä.
5. Kaada maksimissaan 300 g Cook Chips -hiiliä sisäpolttokattilaan. Käytä aina kuivia barbecook® Cook Chips -hiiliä (standardien RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ja EN 1860-2 mukaiset).
6. HUOMIO! Älä koskaan käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai tulen kohentamiseen. Käytä ainoastaan sytyttimiä, jotka ovat EN1860-3-standardin mukaisia! Älä koskaan kaada helposti syttyviä nesteitä Cook Chips -kypsennyslastujen päälle. Kaada barbecook®-sytytystahna

jäähtyneeseen sisäpoltinlaatikkoon, pohjaritilän ja kypsennyslastujen alle. Älä lisää sytytystahnaa, jos tahna tai Cook Chips -kypsennyslastut palavat jo.

7. HUOMAA! Amica voi kuumentua erittäin kuumaksi, joten älä koskaan siirrä grilliä, ennen kuin tuli on kokonaan sammunut ja grilli jäähtynyt.
8. VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit turvallisen matkan päässä grillistä ja suojaa itsesi tulelta. Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta.
9. Älä koskaan grillaa, kun tuli palaa. Odota, kunnes Cook Chips -hielet ovat tuhkan peitossa.
10. Käytä vain pakkauksessa mukana tulevia välineitä ja ottimia ristikoiden ja muurinpohjapannun käsittelyyn.
11. Älä käytä ohuita ja löysiä synteettisistä materiaaleista valmistettuja vaatteita grillin läheisyydessä.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ JA TURVALLISUUSTOIMENPITEITÄ

1. Välttääksesi savun ja leimahdukset, käytä vain pakkauksessa mukana tulevaa muurinpohjapannua
 - Grillaa rasvatonta lihaa tai kalaa ja käytä vain kuivia yrtejä.
 - Vältä voini, öljyn tai marinadien käyttöä.
2. Suojaa pöytäsi rasvaroiskeilta.
3. Ole erityisen varovainen käsitellessäsi emaloituja osia (keraaminen polttokattila ja muurinpohjapannu). Takuu ei korvaa seuraavia vahinkoja:
 - Metallisten tai terävien esineiden aiheuttamat naarmut
 - Kylmien nesteiden tuottamat vahingot kuumentuville pinnoille.
 - Kylmä neste vahingoittaa kuumia metalliosia.
 - Liian voimakkaiden ja hankaavien puhdistusaineiden tai hankaavien ja metallisten pesusienten käytöstä aiheutuneet vahingot.
 - Käytä puhdistukseen harjaa tai nailonista valmistettua pesusientä.
 - Vahingot, jotka ovat syntyneet kovista kolhuista. Kolhaisu kovaa pintaa vasten vahingoittaa emalia.

LAITTEEN HUOLTO JA SÄILYTYS

Anna Cook Chips -kypsennyslastujen sammua itsestään tai kaada niiden päälle hiekkaa. Älä tyhjennä sisäpoltinlaatikkoa ennen kuin se on jäähtynyt kunnolla. Puhdista laite joka käytön jälkeen. Puhdista kaikki ruostumatonta terästä olevat ja kromiosat barbecook® All Clean -puhdistusaineella. Älä pese keraamista poltinlaatikkoa tiskikoneessa. Säilytä laitetta aina sisätiloissa.

TAKUU

Barbecue® -laitteella on kahden vuoden takuu valmistusvirheiden varalta. Takuu on voimassa ostopäivästä lähtien ja niin kauan, kun laitetta on käytetty ohjeiden mukaisesti. Säilytä ostokuitti koko takuuajan. Tulen kanssa kosketuksissa olevien osien kulumat, ruostuminen, epämuodostumat ja värin muutokset (erityisesti ruostumaton teräs ja kromiosat) ovat normaaleja, eikä niitä pidetä valmistusvirheinä. Emaloitintehostuksen aikana reunat eivät välttämättä ole aina täysin emalin peitossa. Eriyksen emaloitintehostuksen vuoksi tätä ei myöskään lasketa valmistusvirheeksi eikä sen vuoksi kuulu takuun piiriin. Tärkeää: sisäpolttokattila on tehty ruostumattomasta teräksestä ja ristikot ovat kromattua terästä. Barbecue® on rekisteröity tuotemerkki eikä sen vuoksi sovellu kaupalliseen käyttöön. Käsintehty keramiikka voi ajan myötä säröillä, kun sitä kuunnetaan. Tämä on tuotteelle ominaista eikä kuulu takuun piiriin.

CS

Důležité! Čtěte, prosím, tento návod dříve, než začnete gril používat.

PRVNÍ POUŽITÍ VAŠEHO GRILU AMICA

Použijete-li Váš gril Amica poprvé, důrazně doporučujeme, abyste jej vypálili aspoň po dobu půl hodiny před přípravou jakéhokoliv jídla.

INSTRUKCE

1. Umístěte keramickou základní nádobu na přiloženou podložku. Nalijte 0,5 l vody do nádoby.
2. Umístěte nerezovou interní nádobu do keramické základní nádoby.
3. Pokryjte spodní část interní nádoby zápalným gelem (přibl. 250 ml) těsně pod otvory větrání.
- 4–5. Umístěte spodní část mřížky a nasypete přibl. 300 g dřevěného uhlí Cook Chips na mřížku. Pro ulehčení zapálení gelu nechte mezi kousky dřevěného uhlí Cook Chips volný prostor.
6. Zapalte gel dlouhou sirkou nebo zapalovačem. Tento gel má pomalou charakteristiku zapálení; držte sirku u gelu tak dlouho, dokud nevidíte jasný plamen. Dřevěné uhlí lze potom opět přihnout.

7. Po několika minutách se velikost plamenů zvětší přibližně na 30 cm. Zápalný gel hoří přibližně 20 minut.
8. Grilovací mřížku lze umístit přibližně po 30–40 minutách od zapálení, až bude dřevěné uhlí Cook Chips pokryto jemnou vrstvou šedého popelu. Potom bude gril Amica připraven k použití.
9. Neumísťujte grilovací plech dřívě, než bude mít dřevěné uhlí Cook Chips jasně bílou barvu, jinak by se oheň udusil.
10. Čistěte grilovací plech a mřížku v pravidelných intervalech, jinak by napečený tuk mohl vydávat kouř.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Používejte pouze na otevřeném prostranství!
2. Nikdy nepoužívejte gril Amica za silného větru.
3. Umístěte vždy váš gril Amica na silikonovou podložku položenou na pevný podklad mimo dosah hořlavých předmětů a předmětů se sklonem k roztavení. Silikonová podložka chrání Váš stůl před horkem a poškrábáním.
4. Naplňte keramickou nádobu 0,5 litrem vody před každým použitím.
5. Vsypte max. 300 g drti Cook Chips do vnitřní nádoby. Použijte vždy pouze suchou drť barbecue® Cook Chips (v souladu s RD 28/04/1993, NBN M 11-001 a EN 1860-2).
6. UPOZORNĚNÍ! Nepoužívejte k zapálení ani podpoře hoření alkohol ani benzín. Používejte pouze zapalovače splňující normu EN1860-3! Na dřevěné uhlí Cook Chips nikdy nelijte hořlaviny ani podobné tekutiny. Zápalný gel barbecue® dávejte do vychladlé interní nádoby, pod spodní mřížku a pod dřevěné uhlí Cook Chips. Pokud zápalný gel nebo dřevěné uhlí Cook Chips již hoří, nepřidávejte zápalný gel.
7. POZOR! Gril Amica může být velmi horký a nemělo by se s ním pohybovat, dokud oheň zcela nevyhasnul a gril zcela nevychladl.
8. UPOZORNĚNÍ! Děti a zvířata musí být v bezpečné vzdálenosti od grilu, chraňte se před ohněm. Nikdy nenechte gril bez dozoru.
9. Nikdy negrilujte v plamenech. Vyčkejte, až je drť Cook Chips pokryta jemnou vrstvou šedého popela.
10. K manipulaci s grilovací mřížkou a plechem používejte pouze dodanou rukojeť.
11. Nenoste tenké a přiléhavé syntetické oblečení v blízkosti grilu.

UŽITEČNÉ TIPY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. K omezení vzniku kouře nebo vzplanutí jídla: používejte dodaný grilovací plech • Grilujte libové maso/ryby a používejte suché koření • Také se vyvarujte používání másla, oleje nebo marinád.
2. Chraňte svůj stůl před stříkajícím tukem.
3. Buďte zvlášť opatrní na smaltované části (keramická nádoba a grilovací plech). Záruka se nevztahuje na vady, jejichž příčinou mohou být následující skutečnosti:
 - Kovové nebo ostré předměty mohou poškodit smalt
 - Nikdy nelijte studené kapaliny do/na horké části, protože se může poškodit kov
 - Nepoužívejte rozpouštědla, která jsou příliš silná nebo abrasivní čisticí prostředky a hrubé nebo kovové houbičky. Místo toho používejte nylonové kartáče nebo nylonové houbičky
 - Nenarážejte nebo neklepejte svým grilem o tvrdé povrchy, protože se tím může poškodit smalt.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

Po každém použití nechte dřevěné uhlí Cook Chips samovolně vyhasnout nebo na něj vysypte písek. Nevyprazdňujte interní nádobu dřívě, než úplně vychladne. Čistěte zařízení po každém použití. Všechny nerezové a chromované části čistěte pomocí barbecook® All Clean. Nedávejte keramickou základní nádobu do myčky nádobí. Zařízení skladujte uvnitř.

ZÁRUKA

Vaše barbecook® má dvouletou záruku na všechny výrobní vady. Tato záruka platí ode dne koupě za předpokladu, že přístroj je používán v souladu s tímto návodem. Váš doklad o koupi s datem nákupu je Vaším záručním listem.

Jakékoliv opotřebení, koroze, deformace a ztráta barvy (zejména u nerezových nebo chromových částí), částí přímo vystavených plamenům jsou normální a za žádných okolností nemohou být pokládány za výrobní vady: toto je logickým důsledkem používání těchto částí. Kvůli specifickým postupům při smaltování nemohou být vždy ostré hrany zcela pokryty smaltem. Toto se nepokládá za výrobní nebo řemeslnou vadu a tudíž se na toto záruka nevztahuje.

Důležité: vnitřní nádoba je vyrobena z nerezové oceli, základní a grilovací mřížky jsou z chromové oceli.

Toto barbecook® není vhodné pro komerční používání. Ručně vyrobená keramika může při déletrvajícím působení vysoké teploty prasknout. Na praskání ručně vyrobené keramiky se záruka nevztahuje.

EL

Σημαντικό! Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την παρούσα συσκευή.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ AMICA ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Όταν χρησιμοποιείτε την Amica σας για πρώτη φορά, σας συμβουλεύουμε να την αφήσετε να κάψει για μισή ώρα πριν από την προετοιμασία του φαγητού.

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Τοποθετήστε το κεραμικό δοχείο καύσης στο σουπλά που παρέχεται. Γεμίστε το με μισό λίτρο νερό.
2. Τοποθετήστε το εσωτερικό ατσάλινο δοχείο καύσης μέσα στο κεραμικό δοχείο καύσης.
3. Καλύψτε τον πυθμένα του εσωτερικού δοχείου καύσης με τζελ ανάφλεξης (250 ml περίπου), χωρίς να υπερβείτε τις οπές αέρα.
- 4-5. Τοποθετήστε την κάτω σχάρα και βάλτε περίπου 300 g Cook Chips πάνω στη σχάρα. Αφήστε επαρκή χώρο μεταξύ των Cook Chips για να διευκολύνετε το άναμμα του τζελ.
6. Ανάψτε το τζελ με ένα μακρύ σπέρτο ή αναπτήρα. Πρόκειται για ένα βραδύκαυστο τζελ: κρατήστε για λίγο το σπέρτο πάνω στο τζελ μέχρι να δείτε φλόγες. Στη συνέχεια μπορείτε να απλώσετε πάλι τα κάρβουνα.
7. Μετά από δύο λεπτά περίπου το ύψος των φλογών θα αυξηθεί σε περίπου 30 εκ. Το τζελ ανάφλεξης καίγεται σε 20 λεπτά περίπου.
8. Περίπου 30 με 40 λεπτά μετά το άναμμα, όταν τα Cook Chips έχουν καλυφθεί με ένα λεπτό στρώμα από γκριζα στάχτη, μπορείτε να τοποθετήσετε την σχάρα. Το Amica είναι τώρα έτοιμο για χρήση.
9. Μην τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος πριν τα Cook Chips αποκτήσουν ένα ωραίο λευκό χρώμα, διαφορετικά θα πνίξετε τη φωτιά.
10. Πλένετε την πλάκα ψησίματος και τη σχάρα σε τακτά διαστήματα για να αποφύγετε τη δημιουργία καπνού λόγω συμπαγών υπολειμμάτων λίπους στη σχάρα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

1. Να μη χρησιμοποιείται σε εσωτερικούς χώρους!
2. Μη χρησιμοποιείτε την Amica όταν φυσά δυνατός άνεμος.
3. Τοποθετείτε πάντοτε την Amica στο χαλάκι σιλικόνης που παρέχεται και σε σταθερή βάση, μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα και αντικείμενα τα οποία λιώνουν. Το χαλάκι σιλικόνης προστατεύει το τραπέζι σας από τη θερμότητα και τα γδαρίσματα.
4. Γεμίστε το κεραμικό κουτί καύσεως με 0,5 λίτρο νερό πριν από τη χρήση.
5. Ρίξτε έως 300 g Cook Chips στο εσωτερικό κουτί καύσεως. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ξηρά barbecue® Cook Chips (σε συμμόρφωση με τα πρότυπα RD 28/04/1993, NBN M 11-001 και EN 1860-2).
6. ΠΡΟΣΟΧΗ! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή πετρέλαιο για το άναμμα ή την αναζωπύρωση της φωτιάς. Χρησιμοποιείτε μόνο προσάναμμα που είναι σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN1860-3! Ποτέ μη χύνετε εύφλεκτα ή παρόμοια υγρά πάνω στα Cook Chips. Ρίξτε το τζελ ανάφλεξης barbecue® σε κρύο εσωτερικό δοχείο καύσης, κάτω από τη σχάρα και κάτω από τα Cook Chips. Μην προσθέτετε τζελ ανάφλεξης εάν το τζελ ή τα Cook Chips καίγονται ήδη.
7. ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Η Amica θερμαίνεται πολύ και δε θα πρέπει να τη μετακινείτε πριν σβήσει εντελώς η φωτιά και έχει κρυώσει εντελώς.
8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα σε απόσταση ασφαλείας από την ψησταριά, προστατευθείτε από τη φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη την ψησταριά.
9. Μη ψήνετε ποτέ στις φλόγες. Περιμένετε μέχρι τα Cook Chips να καλυφθούν από μια λεπτή στρώση γκριζά τέφρας.
10. Χρησιμοποιείτε τη χειρολαβή που παρέχεται για τη μεταφορά των σχαρών και της πλάκας ψησίματος.
11. Μη φοράτε λεπτά και φαρδιά συνθετικά ενδύματα όταν βρίσκεστε κοντά στην ψησταριά.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Για τη μείωση της δημιουργίας καπνού ή φλογών από το φαγητό: χρησιμοποιείτε την

- πλάκα ψησίματος που παρέχεται • Ψήνετε άπαχο κρέας/ ψάρι και χρησιμοποιείτε ξηρά μυρωδικά • Επίσης, αποφύγετε τη χρήση βουτύρου, λαδιού ή μαρινάτας.
2. Προστατεύστε το τραπέζι σας από πιτσιλιές λιπών.
3. Ειδικές προφυλάξεις για τα επισμαλτωμένα τμήματα (κεραμικό κουτί καύσεως και πλάκα ψησίματος). Η εγγύηση δε σας καλύπτει στην περίπτωση που δε λάβετε υπόψη σας τα εξής:
 - Τα μεταλλικά ή και αιχμηρά αντικείμενα ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο σμάλτο
 - Μη ρίχνετε ποτέ κρύα υγρά μέσα/ επάνω στο θερμό τμήμα καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στο μέταλλο
 - Αποφύγετε τη χρήση απορρυπαντικών που είναι πολύ ισχυρά ή τα διαβρωτικά απορρυπαντικά και τα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή μεταλλικά σφουγγαράκια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα ή νάιλον σφουγγαράκι
 - Προστατεύστε την ψησταριά από χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες καθώς αυτά προκαλούν ζημιές στο σμάλτο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τα Cook Chips να σβήσουν μόνα τους ή καλύψτε τα με άμμο. Μην αδειάζετε το εσωτερικό δοχείο καύσης πριν κρυώσει εντελώς. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε όλα τα τμήματα από ανοξειδωτο ατσάλι και χρώμιο με barbecue® All Clean. Μην τοποθετείτε το κεραμικό δοχείο καύσης στο πλυντήριο πιάτων Αποθηκεύετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η ψησταριά barbecue® συνοδεύεται από διετή εγγύηση έναντι κάθε ελαττώματος στην κατασκευή. Η εγγύηση αυτή ισχύει από την ημερομηνία αγοράς εφόσον η συσκευή χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Η απόδειξη της ταμειακής μηχανής στην οποία υπάρχει η ημερομηνία αγοράς αποτελεί το πιστοποιητικό εγγύησης.

Κάθε φθορά, σκουριά, παραμόρφωση και ξεθώριασμα (στα εξαρτήματα από ανοξειδωτο ατσάλι και χρώμιο ιδιαίτερα) ή τα εξαρτήματα που είναι άμεσα εκτεθειμένα στις φλόγες είναι φυσιολογικά και σε καμία περίπτωση δε θεωρούνται ελαττώματα στην κατασκευή:

πρόκειται για το λογικό αποτέλεσμα της χρήσης αυτών των εξαρτημάτων. Λόγω της ειδικής διαδικασίας επισμάλτωσης που χρησιμοποιείται, οι λεπτές άκρες ενδέχεται να μην είναι εντελώς καλυμμένες με σμάλτο. Αυτό δε θεωρείται ελάττωμα στην κατασκευή ή στην εργασία και επομένως δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Σημαντικό: το εσωτερικό κουτί καύσεως είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ασάλι και οι σχάρες ψησίματος από χρωμιούχο χάλυβα. Αυτή η ψησταριά barbecook® δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση. Τα χειροποίητα κεραμικά που εκτίθενται σε υψηλή θερμοκρασία ενδέχεται να ραγίσουν κάποια στιγμή. Πρόκειται για ιδιότητα του προϊόντος και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

NO

Viktig! Les brukerveiledningen før bruk av apparatet.

FØRSTE GANGS BRUK

Ved første gangs bruk av Amica anbefaler vi på det sterkeste å la den brenne i en halv time før tilbereding av mat.

VEILEDNING

1. Plasser den keramiske brennerboksen på den tildelte matteplassen. Hell 0,5 l vann opp i boksen.
2. Plasser den innvendige rustfrie stålboksbrenneren i den keramiske brennerboksen.
3. Dekk bunnen av den indre brennerboksen med branngelé (omtrent 250 ml) til akkurat under luftehullene.
- 4-5. Plasser bunnristen og hell omtrent 300 g Cook Chips på risten. La det være tilstrekkelig rom mellom Cook Chips-en for å muliggjøre antenning av geléen.
6. Antenn geléen med å bruke en lang fyrstikk eller lighter. Dette er en langsomt virkende gelé: hold fyrstikken kort mot geléen til du ser tydelige flammer. Du kan så spre ut trekullet igjen.
7. Etter noen minutter vil flammehøyden øke til omtrent 30 cm. Antenningsgeléen brenner opp etter omtrent 20 minutter.
8. Omtrent 30 til 40 minutter etter antenning, når Cook Chips-en er dekket med et fint lag av grå aske, kan du sette på risten. Din Amica nå klar til bruk.
9. Ikke monter tilberedningsplaten før Cook Chips-en har en pen hvit farge, ellers vil du kvele ilden.

10. Vask tilberedningsplaten og risten jevnlig for å forhindre at fettkaker gir fra seg røyk.

SIKKERHET

1. Grillen ma kun brukes utendørs.
2. Ikke bruk Amica'en ved sterk vind.
3. Plasser alltid Amica'en på tilhørende silikonmatte og på stabilt underlag borte fra brannfarlige objekter og objekter som kan smelte. Silikonmatten beskytter bordet fra varme og riper.
4. Fyll keramikkbrenneren med 0,5 liter vann før bruk.
5. Tøm maksimum 300 gr. Cook Chips i den innvendige brenneren. Bruk alltid barbecook® Cook Chips (jømtekommer RD 28/04/1993, NBN M 11-001 og EN 1860-2).
6. FORSIKTIG! Bruk aldri alkohol eller bensin for å antenne eller sette fart på ilden. Bruk kun opptenningslightere som samsvarer med EN1860-3! Hell aldri brennbare væsker eller lignende over Cook Chips. Hell barbecook® antenningsgelé opp i den nedkjølte innvendige brennerboksen under bunnristen og under Cook Chips-en. Ikke tilsett antenningsgelé dersom geléen eller Cook Chips allerede brenner.
7. MERK! Amica'en kan bli veldig varm og må ikke flyttes før varmen er slukket og Amica'en er avkjølt.
8. ADVARSEL! Hold barn og dyr på betryggende avstand fra grillen. Beskytt deg selv fra varmen. La aldri grillen stå uten tilsyn.
9. Grill aldri på flammene. Vent til Cook Chips er dekket med et fint lag av grå aske.
10. Bruk kun det medleverte verktøyet for å flytte ristene og grillplaten.
11. Bruk ikke tynne og løstsittende syntetiske klær nær grillen.

NYTTIGE TIPS OG

SIKKERHETSFORHOLDSREGLER

1. Bruk den medsendte grillplaten for å redusere røykdannelse og oppflaming fra maten • Grill magert kjøtt/fisk og bruk tørkede urter • Bruk ikke smør, oljer eller marinader.
2. Beskytt bordet mot fettsprut.
3. Spesiell forsiktighet for emaljerte deler (keramikkbrenneren og grillplaten). Garantien gjelder ikke om du ikke tar følgende ad notam:
 - Metall og/eller skarpe objekter kan ødelegge emaljen
 - Tøm aldri kald væske i/på de varme delene da det kan ødelegge metallet
 - Unngå bruk av for sterke vaskemidler, skuremidler, skrubbsvamp

eller metallskrub. Bruk i stedet en børste eller nylonsvamp • Unngå å støte eller banke grillen mot harde overflater, da dette vil ødelegge emaljen.

VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING

La Cook Chips-ene slukke av seg selv eller hell sand over dem etter hver gangs bruk. Den innvendige brennerboksen må ikke tømmes før den er fullstendig avkjølt. Rengjør apparatet hver gang etter bruk. Rengjør alle deler av rustfritt stål og krom med barbecook® All Clean. Legg ikke keramikkbrennerboksen i oppvaskmaskinen. Oppbevar alltid apparatet innendørs.

GARANTI

barbecook® har to års garanti mot produksjonsfeil. Garantien gjelder fra kjøpsdato såfremt den er brukt i henhold til disse instruksjonene. Kvitteringen med kjøpsdato er ditt garantibevis.

All slitasje, rust, deformasjon og misfarging (spesielt deler av rustfritt stål og kromstål) av deler direkte eksponert for ild er normalt og kan ikke under noen omstendighet ses på som en produksjonsfeil: Det er en normal konsekvens av bruk av delene. Skarpe kanter kan på grunn av spesiell emaljeringsprosess, ikke alltid være dekket av emalje. Dette kan ikke ses på som en produksjons- eller fremstillingsfeil og er derfor ikke dekket av garantien.

Viktig: Den indre brenneren er tilvirket av rustfritt stål, bunnrist og grillrist av kromstål. barbecook® er ikke egnet for kommersielt bruk. Håndlaget keramikk som utsettes for høy temperatur kan knitre etter en tid. Dette er naturlig for produktet og dekkes ikke av garantien.

ET

Oluline! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend läbi.

AMICA-SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

Amica-seadme esmakordsel kasutamisel on äärmiselt soovitatav lasta seadmel enne toiduvalmistamist poole tunni jooksul põleda.

JUHISED

1. Asetage keraamiline põletianum kaasasolevale alusele. Valage anumasse 0,5 l vett.
2. Asetage roosteavast terasest sisemine põletianum keraamilisse põletianumasse.
3. Katke sisemise põletianuma põhi kuni õhuavadeni põlemisgeeliga (umbes 250 ml).
- 4-5. Asetage kohale põhjarest ja valage sellele umbes 300 g süsi (Cook Chips). Jätke süte vahele piisavalt ruumi, et geel saaks paremini põleda.
6. Süüdake geel pika tikku või süütelil abil. Tegemist on aeglaselt toimiva geeliga: hoidke tikku lühidalt geeli vastas, kuni näete selgelt leeke. Seejärel võite söed uuesti laiali laotada.
7. Paari minuti pärast suurenevad leegid umbes 30 cm-ni. Põlemisgeel põleb ära umbes 20 minuti järel.
8. Umbes 30 kuni 40 minutit pärast süütamist, kui söed on kaetud halli tuha õhukese kihiga, võite paigaldada küpsetusresti. Teie Amica on nüüd kasutusvalmis.
9. Äрге paigaldage küpsetusplaati enne, kui söed on saavutanud ilusa valge värvi; vastasel korral lämmatate tule.
10. Peske küpsetusplaati ja küpsetusresti regulaarselt, et vältida paakunud rasva suitsema hakkamist.

OHUTUS

1. barbecook®-i ei tohi kasutada siseruumides.
2. Äрге kasutage Amica-seadet tuulises kohas.
3. Alati paigutage Amica-seade komplekti kuuluvale siilkoonmatile ja kindlale aluspinnale, eemale kergsüttivatest ja sulavatest esemetest. Siilkoonmatid kaitsevad lauda kuumuse ja kriimustuste eest.
4. Enne kasutamist täitke põletikamber 0,5 l veega.
5. Puistake maksimaalselt 300 g laaste sisemisse põletikambrisse. Alati kasutage kuivi barbecook® laaste (vastavad standarditele RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ja EN 1860-2).
6. ETTEVAATUST! Äрге kasutage kunagi tule süütamiseks ega elavdamiseks alkoholi ega bensiini. Kasutage ainult standardile EN1860-31 vastavaid süüteleid! Äрге valage sütele kunagi süttivaid või muid sarnaseid vedelikke. Valage barbecook®-i süütegeel mahajahtunud sisemisse põletianumasse, alumise resti ja süte alla. Äрге lisage süütegeeli, kui geel või söed juba põlevad.
7. MÄRKUS! Amica-seade võib muutuda väga kuumaks ja seda ei tohi teisaldada enne, kui tuli on täielikult kustunud ja seade on täielikult maha jahtunud.
8. HOIATUS! Hoidke barbecue-ahi lastest ja loomadest ohutus kauguses, kaitske end tule eest. Äрге jätke barbecue-ahju kunagi järelevalveta.

9. Ärge grillige kunagi otse leekides. Oodake, kuni laastud on kaetud õhukese halli tuhakihi.
10. Võrede ja küpsetusplaatide teisealdamiseks kasutage ainult seadmega kaasnenud käepidet.
11. Ärge kandke barbecue-ahju lähedal viibides õhukest ja vabalt langevat sünteetilist riietust.

KASULIKUD NÄPUNÄITED JA HOIATUSED

1. Vältimaks suitsu tekkimist ja leegi lahvatamist toidult: kasutage seadmega kaasnenud küpsetusplaati • Grillige õhukesi liha-/kalalõike ja kasutage kuivi ürte • Vältige või, õli ja marinaadide kasutamist.
2. Kaitske oma lauda rasvapritsmete eest.
3. Kaitske seadme emaileritud osi (keraamiline põletikamber ja küpsetusplaat) Seadme garantii kaotab kehtivuse, kui te ei arvesta järgmist:
 - Metallist ja/või teravad esemed võivad emaili kahjustada • Kunagi ärge valage külmi vedelikke kuumadele osadele, et vältida metalli kahjustamist
 - Hoiduge intensiivsete puhastusvahendite ning küürimiskäsnade ja traatkäsnade kasutamisest. Selle asemel kasutage nailonkäсна • Kaitske barbecue-ahju kõvade esemete löökide ees, et hoiduda emaili kahjustamisest.

HOOLDUS JA SÄILITAMINE

Pärast iga kasutamist laske sütel ise kustuda või puistake neile liiva. Ärge tühendage sisemist põletianumat enne, kui see on täielikult maha jahtunud. Puhastage seade pärast iga kasutamist. Puhastage roostevabast terasest ja kroomist osad barbecue®-i puhastusvahendiga All Clean. Ärge asetage keraamilist põletianumat nõudepesumasinasse. Hoiustage seadet alati sisetingimustes.

GARANTII

Teie barbecue®-seade on kaetud kaheaastase garantiiga tootmisvigade vastu. See garantii hakkab kehtima alates ostukuupäevast, kui seadet kasutatakse siintoodud juhiste kohaselt. Garantii tunnistatakse kehtivaks ostukuupäevaga varustatud kviitungi esitamisel.

Leekidega otseselt kokku puutuvate osade kulumine, rooste, deformeerumine ja värvikaotus (eriti roostevabast terasest ja kroomitud osade puhul) on normaalne ja seda ei saa mitte mingil juhul käsitleda tootmisdefektina, sest see on seadme kasutamisega kaasnev loogiline asjade käik. Tulenevalt emailimisprotsessi spetsiifikast on võimalik, et teravad servad ei ole alati täielikult

emailiga kaetud. See ei ole valmistamise ega materjali viga, mistõttu nimetatud defektidele garantii ei laiene.

Oluline! Sisemine põletikamber on valmistatud roostevabast terasest, alusvõre ja küpsetusplaadid on kroomterasest. Barbecue® ei ole ette nähtud äriliseks kasutamiseks. Käsitsi valmistatud keraamika võib aja jooksul suure kuumuse tagajärjel puruneda. See on tootele omane ega pole garantiiga kaetud.

PL

Ważne! Należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

UŻYCIE AMICI ZA PIERWSZYM RAZEM

Przy użyciu Amici po raz pierwszy, zalecamy by grill był rozpalony przez pół godziny przed przygotowaniem jakiegokolwiek jedzenia.

INSTRUKCJA

1. Umieścić emaliowaną skrzynię palnika na dołączonej podkładce. Nalać 0,5 l wody do skrzyni.
2. Umieścić wewnętrzną skrzynię palnika ze stali nierdzewnej w emaliowanej skrzyni palnika.
3. Posmarować spód wewnętrznej skrzyni palnika żelom do rozpalania (około 250 ml) do poziomu tuż poniżej otworów powietrznych.
- 4-5. Umocować dolny ruszt oraz rozsytać około 300 g chipsów z węgla drzewnego Cook Chips na ruszcie. Pozostawić dostatecznie dużo miejsca pomiędzy chipsami z węgla drzewnego, aby ułatwić rozpalenie żel.
6. Podpalić żel za pomocą długiej zapałki lub zapalniczki. Jest to żel o powolnym reagowaniu: Należy trzymać zapałkę w żelu do momentu, gdy ukaza się płomień. Teraz można ponownie rozsytać węgiel drzewny.
7. Po paru minutach rozmiar płomienia wzrośnie do około 30 cm. Żel do rozpalania wypali się po około 20 minutach.
8. Po około 30-40 minutach od chwili rozpalenia, gdy chipsy z węgla drzewnego Cook Chips pokryte zostaną drobną warstwą szarego popiołu, można zamocować ruszt. Po wykonaniu tej czynności grill Amica będzie gotowy do użycia.
9. Nie należy mocować płyty do pieczenia dopóki chipsy z węgla drzewnego Cook Chips nie osiągną białego koloru. W przeciwnym razie ogień zostanie zduszony.

10. Należy myć ruszt oraz płytę do pieczenia regularnie, aby zapobiec sytuacji, w której zaschnięty tłuszcz będzie powodował pojawienie się dymu.

BEZPIECZEŃSTWO

1. Grill Barbecue® nie może być używany w domu.
2. Nigdy nie należy używać Amici przy silnym wietrze.
3. Należy zawsze umieszczać Amicę na dołączonej macie silikonowej i na równej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów oraz przedmiotów, które mogłyby się stopić. Mata silikonowa zabezpieczy stół przed gorącym i zadrapaniami.
4. Należy napełnić misę ceramiczną 0,5l wody przed każdym użyciem.
5. Wsyp maks. 300g podpałki Cook Chips do misy wewnętrznej. Należy zawsze używać suchej podpałki barbecue® Cook Chips (posiada zgodność z RD 28/04/1993, NBN M 11-001 and EN 1860-2)
6. UWAGA! Nigdy nie należy korzystać z alkoholu ani benzyny w celu wzniesienia lub podtrzymania ognia. Należy korzystać jedynie z zapalniczek zgodnych z normą EN1860-3! Nigdy nie wolno nalewać łatwopalnych lub podobnych płynów na chipsy z węgla drzewnego Cook Chips. Należy nalać żel do rozpalania barbecue® do wystudzonej, wewnętrznej skrzynki palnika poniżej dolnego rusztu oraz chipsów z węgla drzewnego Cook Chips. Nie należy dodawać żelu do rozpalania, jeśli żel lub chipsy z węgla drzewnego Cook Chips już się palą.
7. UWAGA! Amica potrafi się mocno nagrzać i nie należy jej przenosić przed całkowitym wygaśnięciem ognia oraz jej całkowitym ostygnięciem.
8. UWAGA! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla, należy zabezpieczyć się przed ogniem. Nie należy nigdy pozostawiać grilla bez dozoru.
9. Nie należy nigdy piec w płomieniach. Należy zaczekać aż podpałka Cook Chips pokryje się cienką warstwą popiołu.
10. Należy jedynie używać dołączonych uchwytów do przesuwania rusztów czy płyty.
11. Nie należy nosić cienkich i zwiewnych ubrań z materiałów syntetycznych w pobliżu grilla.

WSKAZÓWKI I ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Aby ograniczyć tworzenie się dymu czy zapalenia się jedzenia: należy używać dołączonej płyty • Należy piec chude mięso/ryby i używać suchych ziół • Należy także unikać użycia masła, oleju czy margaryny.
3. Należy zabezpieczyć stół przed pryskającym tłuszczem.
2. Specjalne środki dla części emaliowanych (misy ceramicznej i płyty). Gwarancja jest nieważna w przypadku nie przestrzegania następujących wskazań:
 - Metalowe i/lub ostre przedmioty mogą uszkodzić emalię
 - Nie należy nigdy polewać gorących części zimnymi płynami gdyż może to uszkodzić metal
 - Należy unikać użycia zbyt silnych detergentów czyszczących, jak też zmywaków szorujących czy metalowych szczotek.
 - Należy używać szczotki czy nylonowej gąbki
 - Należy unikać uderzeń i obicia grilla o twarde powierzchnie gdyż uszkodzi to emalię.

UTRZYMANIE I PRZECHOWYWANIE

Po każdym użyciu należy pozwolić na samoczynne wygaśnięcie chipsów z węgla drzewnego lub zasypać je piaskiem. Nie należy opróżniać wewnętrznej skrzynki palnika dopóki nie zostanie ona całkowicie wystudzona. Należy wyczyścić wszystkie przyrządy po każdym ich użyciu. Należy wyczyścić wszystkie części ze stali nierdzewnej oraz części chromowe za pomocą preparatu barbecue® All Clean. Nie wolno wkładać emaliowanej skrzynki palnika do zmywarki. Należy zawsze przechowywać wszystkie przyrządy w pomieszczeniu.

GWARANCJA

Grill barbecue® posiada dwuletnią gwarancję od wszelkich usterek produkcyjnych. Gwarancja jest ważna od dnia zakupu pod warunkiem, że grill jest używany zgodnie z tą instrukcją. Paragon kasowy określający datę zakupu jest certyfikatem gwarancji. Wszelkie zużycie, rdzewienie, odkształcenia czy zmiana koloru (w szczególności części ze stali nierdzewnej czy części chromowanych) elementów bezpośrednio wystawionych na działanie płomieni są rzeczą normalną i pod żadnym względem nie mogą zostać uznane za usterkę produkcyjną: jest to logiczne następstwo używania tych elementów. Z powodu wykorzystania szczególnego procesu emalowania, cienkie brzegi mogą nie być dokładnie pokryte emalią. Nie jest to

узнане за устерка продукцията или производителите и това не е обхванато от гаранцията.

Важна информация: миса вътрешна е изработена от стоманен материал, рустови елементи и рустови елементи от стоманен материал. Барбекюто® не е предназначено за употреба в комерсиални условия. Ръчно изработена керамика, която излага на действие висока температура може с времето да се разпада. Това е стандартна черта на продукта, която не е обхваната от гаранцията.

BG

Важно! Моля прочетете ръководството преди да използвате този уред.

УПОТРЕБА НА ВАШАТА AMICA ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато използвате Вашата Amica за първи път, горещо Ви препоръчваме да я оставите да гори в продължение на половин час преди да пригответе някаква храна.

ИНСТРУКЦИИ

1. Поставете керамичната горивна кутия на предоставената подложка. Налейте 0,5 l вода в кутията.
2. Поставете вътрешната горивна кутия от неръждаема стомана в керамичната горивна кутия.
3. Покрийте дъното на вътрешната горивна кутия с запалващ гел (прибл. 250 ml) до точно под въздушните отвори.
- 4-5. Поставете долната скара и сложете приблизително 300 g дървени въглища (Cook Chips) върху скарата. Оставете достатъчно място между Cook Chips, за да улесните запалването на гела.
6. Запалете гела с помощта на дълъг кибрит или запалка. Това е бавно действащ гел: Задръжте кибрита за кратко срещу гела, докато видите ясно пламъци. След това разпръснете въглищата отново.
7. След няколко минути големината на пламъците ще се увеличи до прибл. 30 cm. Разпалващият гел ще изгори след прибл. 20 минути.
8. Около 30 до 40 минути след запалването, когато Cook Chips се покрият с фин слой

от сива пепел, можете да монтирате скарата за готвене. Барбекюто Amica сега е готово за използване.

9. Не поставяйте плочата за печене преди въглищата да добият хубав бял цвят, иначе ще загасите огъня.
10. Измивайте плочата и скарата на редовни интервали, за да предотвратите натрупване на мазнина и пушек при изгарянето ѝ.

БЕЗОПАСНОСТ

1. Барбекюто може да се използва само на открито.
2. Никога не използвайте Amica, когато има силни ветрове.
3. Винаги поставяйте Amica върху предоставената силиконова подложка и върху твърда основа, далече от запалими предмети и такива склонни към топене. Силиконовата подложка защитава масата Ви от топлината и от надраскване.
4. Преди всяка употреба напълнете керамичната кутия за горене с 0,5 l вода.
5. Излейте max. 300 g стърготини за готвене във вътрешната кутия за горене. Винаги използвайте сухи barbecook® стърготини за готвене (да отговарят на RD 28/04/1993, NBN M 11-001 и EN 1860-2).
6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Никога не използвайте алкохол или бензин за запалване или поддържане на огъня. Използвайте само запалки, които отговарят на EN1860-3! Никога не изливайте запалими или подобни течности върху въглищата Cook Chips. Налейте запалващ гел barbecook® в охладената вътрешна горивна кутия, под долната решетка и под въглищата Cook Chips. Не добавяйте допълнителни възпламенители, ако готварските въглища вече горят.
7. ЗАБЕЛЕЖКА! Уредът Amica може да се нагорещи много и не трябва да се мести докато огънят не е напълно угаснал и уреда не се е охладил съвсем.
8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и животните на безопасно разстояние от барбекюто, предотвратявайте себе си от огъня. Никога не оставяйте барбекюто без надзор.

9. Никога не печете на пламъците. Изчакайте докато стърготините за готвене се покрият с фин слой от сива пепел.
10. Използвайте само предоставената дръжка да местите скарите и тигана за печене.
11. Не носете тънки и свободни синтетични дрехи, когато сте близо до барбекюто.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. За да намалите образуването на пушек или внезапно пламване на храната: използвайте предоставения тиган • Печете крехко месо/риба и използвайте сухи подправки • Избягвайте също използването на масло, олио или марината.
2. Защитете масата си от изпръскване с мазнина.
3. Вземете специални предпазни мерки за емайлираните части (керамичната кутия за горене и тигана). Гаранцията не е валидна ако не вземете предвид следното:
 - Метал и/или остри предмети могат да повредят емайла • Никога не изливайте студени течности в/върху горещи части, тъй като това може да повреди метала • Избягвайте да използвате препарати за измиване, които са много силни или гъби за изтъркване, или метални гъби. Вместо това използвайте четка или найлонова гъба • Избягвайте да блъскате или да удряте Вашето барбекю в твърди повърхности, тъй като ще повредите емайла.

ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

След всяка употреба, оставайте въглените да изгаснат сами или сипете пясък върху тях. Не изпразвайте вътрешната горивна кутия, докато не изстине напълно. Почиствайте уреда след всяка употреба. Почиствайте всички части от неръждаема стомана и хром с barbescook® All Clean. Не слагайте керамичната горивна кутия в миялната машина. Винаги съхранявайте уреда на закрито.

ГАРАНЦИЯ

Вашият barbescook® Ви се предоставя с две години гаранция за производствени дефекти. Тази гаранция се прилага от датата на закупуване, при условие че се използва в съответствие с тези инструкции. Вашата квитанция, на която е записана датата на закупуване, е Вашата гаранционна карта. Всяко износване, образуване на ръжда, деформация или обезцветяване (особено на неръждаемите или хромирани части), на части директно изложени на въздействие от пламъци, са нормални и при никакви обстоятелства няма да се считат за производствени дефекти: това е логичният резултат от използването на тези части. Поради използвания специфичен процес на емайлиране, острите ръбове може не винаги да са покрити изцяло с емайл. Това не се счита за производствен или дефект на изработка, и следователно не се покрива от гаранцията.

Важно: вътрешната кутия за горене е изработена от неръждаема стомана, основната и скарата за готвене са от хромирана стомана.

Този barbescook® не е подходящ за търговска употреба. Ръчно изработените керамични съдове, подложени на висока температура, след време може да се напукат. Това е характерно за продукта и не се покрива от гаранцията.

Važno! Prije korištenja ovog uređaja pročitajte upute.

PRVO KORIŠTENJE ROŠTILJA AMICA

Preporučujemo vam da prilikom prve upotrebe roštilj Amica ostavite pola sata da gori prije nego što počnete pripremati hranu na njemu.

UPUTE

1. Postavite keramičku posudu plamenika na priloženi podlagač. Ulijte 0,5 l vode u posudu.
2. Stavite unutarnju posudu plamenika od plemenitog čelika u keramičku posudu plamenika.
3. Pokrijte dno unutarnje kutije plamenika gelom za potpaljivanje (oko 250 ml) odmah ispod otvora za zrak.
- 4-5. Stavite donju rešetku i uspijete oko 300 g briketa na rešetku. Ostavite dovoljno prostora između briketa kako biste mogli zapaliti gel.
6. Šibicom ili upaljačem zapalite gel. Gel se sporo zapaljuje: držite šibicu iznad gela dok ne ugledate plamen. Potom možete raširiti ugljen.
7. Nakon nekoliko minuta visina plamena bit će oko 30 cm. Gel za potpaljivanje će izgorjeti nakon otprilike 20 minuta.
8. 30 do 40 minuta nakon paljenja, kada briketi ugljena budu pokriveni tankim slojem sivog pepela, možete postaviti rešetku za pečenje. Amica je spremna za uporabu.
9. Ne stavljajte ploču za pečenje prije nego što briketi ugljena poprime lijepu bijelu boju, jer ćete inače ugušiti vatru.
10. Redovito čistite ploču za pečenje i rešetku kako se zakorjela mast ne bi zadimila.

SIGURNOST

1. Roštilj možete koristiti samo vani.
2. Nikad ne koristite roštilj Amica kada puše jak vjetar.
3. Roštilj Amica obavezno stavite na priloženi silikonski podmetač na čvrstoj podlozi podalje od zapaljivih i topljivih objekata. Silikonski podmetač štiti stol od topline i ogrebotina.
4. Prije svake upotrebe ulijte 0,5 l vode u keramičku posudu grijača.
5. Uspijete najviše 300 g ugljena Cook Chips u unutrašnju posudicu grijača. Uvijek koristite suhi ugljen barbecook® Cook Chips (usklađen je s

odlukama RD 28/04/1993, NBN M 11-001 i EN 1860- 2).

6. **OPREZ!** Ne koristite alkohol ili petrolej za paljenje ili raspirivanje vatre. Koristite samo upaljače koji su usklađeni s normom EN1860-3! Ne izlijevajte zapaljive ili slične tekućine po briketima. Ulijte gel za potpaljivanje barbecook® u ohlađenu unutarnju posudu plamenika, ispod donje rešetke i ispod briketa. Ne dodajte gel za potpaljivanje ako gel ili briketi već gore.
7. **NAPOMENA!** Roštilj Amica može se jako zagrijati i ne biste ga trebali premještati dok se vatra posve ne ugasi i dok se posve ne ohladi.
8. **UPOZORENJE!** Držite djecu i životinje na sigurnoj udaljenosti od roštilja i zaštitite se od vatre. Nikad ne ostavljajte roštilj bez nadzora.
9. Nikad ne pecite hranu na plamenu. Pričekajte da Cook Chips prekrije tanki sloj sivog pepela.
10. Rešetke i grijaću ploču nosite samo za priložene ručke.
11. Ne nosite tanku i široku sintetičku odjeću u blizini roštilja.

KORISNI SAVJETI I MJERE OPREZA

1. Da biste smanjili stvaranje dima ili vatre iz hrane: koristite priloženu grijaću ploču • Pecite nemasno meso / ribu i koristite suho začinsko bilje • Izbjegavajte upotrebu maslaca, ulja i marinada
2. Zaštitite stol od masti koja prska.
3. Posebne mjere opreza za emajlirane dijelove (keramička posuda grijača i grijač ploče). Jamstvo ne vrijedi ako ne uzmete u obzir da:
 - Metalni i/ili oštri objekti mogu oštetiti emajl
 - Nikad ne polijevajte hladne tekućine u/n vruće dijelove jer biste tako mogli oštetiti metal
 - Izbjegavajte korištenje prejakih deterdženata ili deterdženata za ribanje te spužvica za ribanje ili metalnih spužvica. Umjesto toga koristite četku ili plastičnu spužvicu
 - Izbjegavajte udaranje roštiljem o tvrde površine jer biste tako mogli oštetiti emajl.

ODRŽAVANJE I SKLADIŠTENJE

Nakon svake uporabe ostavite brikete da se sami ugase ili ih pospite pijeskom. Ne istresajte unutarnju posudu plamenika dok se potpuno ne ohladi. Očistite uređaj nakon svake uporabe. Dijelove od plemenitog čelika i kroma očistite sredstvom barbecook® All Clean. Ne stavljajte keramičku posudu plamenika u perilicu suda. Uređaj uvijek držite na otvorenom.

barbecook® ima dvogodišnje jamstvo koje obuhvaća sve kvarove nastale zbog pogrešaka u proizvodnji. Jamstvo počinje vrijediti od datuma kupnje, pod uvjetom da se uređaj koristi u skladu s ovim uputama. Potvrda jamstva je račun s navedenim datumom kupnje.

Habanje, hrđa, izobličjenje i promjena boje (posebice na dijelovima od nehrđajućeg čelika ili kromiranim dijelovima) dijelova izloženih plamenu uobičajene su pojave i ni pod kojim se uvjetima ne mogu smatrati pogreškom u proizvodnji jer su logična posljedica korištenja tih dijelova. Zbog posebnog postupka emajliranja svi tanki rubovi možda nisu posve prekriveni emajlom. To se ne smatra pogreškom u proizvodnji ili izradi te zato nije obuhvaćeno jamstvom.

Važno: unutrašnja posudica grijača načinjena je od nehrđajućeg čelika, a donja rešetka i rešetka za pečenje od kromiranog čelika.

Ovaj roštilj barbecook® nije prikladan za komercijalnu upotrebu. Ručno izrađeni keramički predmeti mogu nakon duljeg vremena puknuti u blizini velike topline. To je svojstvo keramike i nije obuhvaćeno jamstvom.

SK

Keď idete gril Amica použiť prvýkrát, odporúčame ponechať ho pred prípravou jedla hriať pol hodiny.

INŠTRUKCIE

1. Umiestnite keramičnú skrinku s horákmi na priloženú podložku. Nalejte 0,5 l vody do skrinky.
2. Umiestnite nehrdzavejúcu internú skrinku s horákmi do keramickej skrinky s horákmi.
3. Pokryte spodnú časť internej skrinky s horákmi zápalným gélom (pribl. 250 ml) tesne pod otvormi vetrania.
- 4–5. Umiestnite spodnú časť mriežky a nasypťe pribl. 300 g dreveného uhlia Cook Chips na mriežku. Na uľahčenie zapálenia gélu nechajte medzi kúskami dreveného uhlia Cook Chips dostatok miesta.
6. Zapáľte gél dlhou zápalkou alebo zapalovačom. Tento gél má pomalú charakteristiku zapálenia: držte zápalku pri géle tak dlho, až nevidíte jasný plameň. Drevené uhlie možno potom znova rozhrnúť.
7. Po niekoľkých minútach sa veľkosť plameňov zvýši na približne 30 cm. Zápalný gél horí približne 20 minút.

8. Mriežku na pečenie je možné umiestniť približne po 30 – 40 minútach od zapálenia, až bude drevené uhlie Cook Chips pokryté jemnou vrstvou sivého popola. Potom bude gril Amica pripravený na použitie.
9. Neumiestňujte plech na pečenie predtým, ako bude mať drevené uhlie Cook Chips jasne bielu farbu, inak by sa oheň udusil.
10. Umývajte plech a mriežku na pečenie v pravidelných intervaloch, inak by napečený tuk mohol vydávať dym.

BEZPEČNOSŤ

1. Používajte iba na otvorenom priestranstve!
2. Výrobok nikdy nepoužívajte pri silnom vetre.
3. Výrobok vždy položte na dodanú silikónovú podložku na pevný podklad, mimo dosahu horľavých predmetov a predmetov, ktoré by sa mohli vplyvom tepla roztaviť. Silikónová podložka chráni váš stôl pred teplom a poškodením.
4. Pred každým použitím naplňte keramičnú nádobu horáka 0,5l vody.
5. Do vnútornej nádoby horáka nasypťe maximálne 300g triesok. Vždy používajte suché triesky barbecook®, spĺňajúce normy RD 28/04/1993, NBN M 11-001 a EN 1860-2.
6. UPOZORNENIE! Na zapálenie ani ako podporu horenia nepoužívajte alkohol ani benzín. Používajte iba zapalovače spĺňajúce normu EN1860-3! Na drevené uhlie Cook Chips nikdy nelejte horľaviny ani podobné tekutiny. Zápalný gél barbecook® dávajte do studenej internej skrinky s horákmi, pod spodnú mriežku a pod drevené uhlie Cook Chips. Ak zápalný gél alebo drevené uhlie Cook Chips už horí, nepridávajte zápalný gel.
7. UPOZORNENIE! Gril Amica sa môže veľmi rozpáliť a nemalo by sa s ním hýbať, kým oheň celkom nezhasne a gril celkom nevychladne.
8. POZOR! Deti a zvieratá by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od miesta grilovania. Chráňte sa pred ohňom. Nikdy nenechávajte gril opustený bez dozoru.
9. Nikdy negrilujte, kým ešte horí plameň. Počkajte, kým sa triesky pokryjú jemnou vrstvou sivého popola.
10. Na manipuláciu s roštom, mriežkou či platničkami používajte iba dodanú rúčku.

11. V blízkosti miesta grilovania nenoste tenký a voľný odev zo syntetického materiálu.

UŽITOČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Ako eliminovať dymenie alebo vzplanutie grilovaného jedla: používajte dodané rošty • Grilujte chudé mäso/ryby a používajte sušené bylinky • Pokiaľ je to možné, nepoužívajte maslo, olej ani marinády.
2. Dávajte si pozor, aby ste si neznečistili stôl od mastnoty.
3. Ak nebudete dodržiavať nasledovné pokyny, môžete stratiť záruku na výrobok:
 - Kovové a/alebo ostré predmety môžu poškodiť glazúru/smalt
 - Nikdy nelejte studené tekutiny na/do horúcich častí, môže dôjsť k ich poškodeniu
 - Na čistenie nepoužívajte príliš silné/agresívne saponáty alebo čistiace prostriedky s drsnými mechanickými účinkami. Na umývanie používajte kefkú alebo špongiu
 - Ražeň s grilovaným jedlom neoklepávajte o tvrdé povrchy, môže to poškodiť glazúru/smalt.

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

Po každom použití nechajte drevené uhlie Cook Chips samovoľne vyhasnúť alebo naň vysypte piesok. Nevyprázdňujte internú skrinku s horákmi skôr, kým úplne nevychladne. Čistite zariadenie po každom použití. Všetky nehrdzavejúce a chrómované časti čistite prípravkom barbecook® All Clean. Nedávajte keramikú skrinku s horákmi do umývačky riadu. Zariadenie skladujte vnútri.

ZÁRUKA

Na gril barbecook® sa vzťahuje dvojiročná záruka na všetky výrobné chyby. Táto záruka platí odo dňa zakúpenia výrobku za predpokladu, že výrobok, na ktorý sa táto záruka vzťahuje, sa používa v súlade s týmito inštrukciami. Záruku si nemožno uplatniť bez platného základničného dokladu s uvedeným dátumom zakúpenia. Akékoľvek opotrebovanie, hrdza, deformácie a zmena farby (obzvlášť v prípade príslušenstva z nerezovej ocele a chrómu) na príslušenstve, ktoré je priamo vystavované plameňom, sú

bežné javy a v žiadnom prípade sa nepovažujú za výrobné chyby: ide o bežné následky používania tohto výrobku. Následkom špeciálneho procesu glazúrovania/smaltovania nemusia byť jemné hrany vždy celkom pokryté glazúrou/smaltom. Nepovažuje sa to za výrobnú chybu, a preto sa na tento jav nevzťahuje ani záruka.

Dôležité: vnútorná nádoba horáka je vyrobená z nerezovej ocele, základný spodný a varný rošt z pochrómovanej ocele.

Zariadenie barbecook® nie je vhodné na komerčné použitie. Ručne vyrobená keramika môže pri dlhšom pôsobení vysokej teploty prasknúť. Na praskanie ručne vyrobenej keramiky sa záruka nevzťahuje.

SL

Pomembno! Pred uporabo naprave preberite navodila.

PRVA UPORABA NAPRAVE AMICA

Pri prvi uporabi naprave Amica priporočamo, da jo pustite prižgano pol ure preden začnete s pripravo hrane.

NAVODILA

1. Keramični gorilnik namestite na predvideno mesto. Nalijte 0,5 l vode v gorilnik.
2. Notranji gorilnik iz nerjavnega jekla namestite v keramični gorilnik.
3. Dno notranjega gorilnika premažite z gorilnim gelom za žar (pribl. 250 ml). Gel naj sega tik pod odprtine za dovod zraka.
- 4-5. Namestite spodnjo rešetko in nanjo položite pribl. 300 g vžigalnih briketov. Med vžigalnimi briketi pustite dovolj prostora za vžig in gorenje gela.
6. Z dolgo vžigalico ali vžigalnikom prižgite gel. Ta gel se aktivira počasi. Vžigalico držite za krajši čas ob gelu, dokler plameni niso jasno vidni. Nato lahko znova razprostrete oglje.
7. Po nekaj minutah se velikost plamenov poveča na pribl. 30 cm. Gorilni gel zgori po pribl. 20 minutah.
8. Približno 30 do 40 minut po vžigu, ko so vžigalni briketi prekriti s tanko plastjo sivih saj, lahko namestite rešetke za peko. Vaš Amica je zdaj pripravljen za uporabo.
9. Preden vžigalni briketi ne dosežejo lepe bele barve, ne nameščajte pladnja za peko, saj boste v nasprotnem primeru zadušili ogenj.

10. Pladenj za peko in rešetko za peko redno pomivajte ter tako preprečite nastanek dima zaradi zapečene maščobe.

VARNOST

1. To napravo je dovoljeno uporabljati le na prostem.
2. Nikoli ne uporabljajte naprave Amica ob močnem vetru.
3. Vedno postavite napravo Amica na silikonski podstavek, ki je priložen v paketu, ter na trdno osnovo, stran od vnetljivih objektov ter objektov, ki se lahko stopijo. Silikonski podstavek varuje vašo mizo pred vročino in poškodbami.
4. Napolnite keramični gorilnik z 0,5 l vode pred vsako uporabo.
5. Nadevajte največ 300 g briketov v notranji gorilnik. Vedno uporabite suhe barbecook® brikete (v skladu z RD 28/04/1993, NBN M 11-001 in EN 1860-2).
6. **POZOR!** Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne smete uporabljati alkohola ali bencina. Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN1860-3! Na vžigalne brikete ne smete zlivati vnetljivih oz. gorljivih tekočin. Gorilni gel barbecook® zlijte v ohlajen notranji gorilnik, pod spodnjo rešetko in pod vžigalne brikete. Ne dodajajte gorilnega gela, če vžigalni briketi ali gel že gorijo.
7. **ZAPOMNI SI!** Naprava Amica lahko postane zelo vroča, zato je ni varno premikati, dokler ogenj popolnoma ne ugasne in dokler se naprava popolnoma ne ohladi.
8. **OPOZORILO!** Otroci in živali naj se ne nahajajo v bližini žara, zavarujte sebe pred ognjem. Nikoli ne pustite žara brez nadzora.
9. Nikoli ne pecite na ognju. Počakajte, dokler briketi niso prekriti s tanko plastjo sivega pepela.
10. Uporabite samo priloženo ročico za premikanje rešetk in ponvice.
11. Ne nosite tankih in ohlapnih sintetičnih oblačil v bližini žara.

KORISTNA NAVODILA IN VARNOSTNI UKREPI

1. Za zmanjšanje dima ali plamenov iz hrane: Uporabite priloženo ročico • Pecite pusto meso/ribe in uporabite suha zelišča • Prav tako se izogibajte uporabi masla, olja ali marinad.
2. Zaščitite svojo mizo pred brizgajočo maščobo.
3. Posebni varnostni ukrepi za emajlirane dele (keramični gorilnik in ročica). Garancija ne pokriva neupoštevanja sledečega:

- Kovinski in/ali ostri predmeti lahko poškodujejo emajl
- Nikoli ne nalijte hladne tekočine v/na vroče dele, saj lahko to poškoduje kovino
- Izogibajte se uporabi detergentov, ki so premočni ali čistilnim detergentom in gobam ali kovinskim gobam Namesto tega uporabite krtačo ali najlonsko gobo
- Izogibajte se trdim površinam, saj bodo poškodovale emajl.

VZDRŽEVANJE IN SHRAMBA

Po končani uporabi pustite, da vžigalni briketi samostojno ugasnejo ali jih posujte s peskom. Notranjega gorilnika ne smete izprazniti, dokler se popolnoma ne ohladi. Po vsaki uporabi žar očistite. Vse dele iz nerjavnega jekla in kromirane dele očistite s čistilom barbecook® All Clean. Keramičnega gorilnika ne smete postaviti v stroj za pomivanje posode. Žar vedno shranjujte v notranjih prostorih.

GARANCIJA

Vaša naprava barbecook® ima dve leti garancije za vse proizvodne napake. Garancija velja od dneva nakupa, pod pogojem, da se naprava uporablja v skladu s temi navodili. Vaš račun, ki vsebuje datum nakupa, je vaša garancija.

Vsaka obraba, deformacija in izguba barve (še posebej delov iz nerjavečega jekla ali kromirani deli) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju je normalna in se ne smatra kot proizvodna napaka. To je logična posledica uporabe teh delov. Zaradi uporabe posebnega procesa emajliranja, skrajne konice mogoče ne bodo popolnoma prekrile z emajlom. To ni proizvodna napaka ali strokovna napaka, zato garancija tega ne pokriva.

Pomembno! Notranji gorilnik je iz nerjavečega jekla, osnovna in kuhalne rešetke so iz kromiranega jekla. Naprava barbecook® ni primerna za splošno uporabo. Ročno izdelana keramika, ki je izpostavljena visoki vročini lahko po določenem času začne pokati. To je inherentna lastnost izdelka in tega garancija ne pokriva.

LV

Svarīgi! Lūdzu, pirms ierīces lietošanas izlasiet rokasgrāmatu.

AMICA LIETOŠANA PIRMO REIZI

Lietojot Amica pirmo reizi, mēs stingri iesakām pirms ēdiena gatavošanas atļaut tam degt pusstundu.

NORĀDĪJUMI

1. Uzlieciet keramisko karsēšanas kameru uz komplektācijā iekļautās pamatnes. Ielejiet kamerā 0,5 l ūdens.
2. Ievietojiet keramiskajā karsēšanas kamerā nerūsējošā tērauda iekšējo karsēšanas kameru.
3. Noklājiet iekšējās karsēšanas kameras apakšu ar aizdedzināšanas želeju (aptuveni 250 ml) gandrīz līdz gaisa atverēm.
- 4.–5. Uzlieciet apakšējo režģi un uzberiet uz režģa aptuveni 300 g ogļu. Atstājiet starp oglēm pietiekami daudz vietas, lai ļautu aizdegties želejai.
6. Aizdedziniet želeju, izmantojot garu sērkokociņu vai šķiltavas. Želeja ir ar lēnu iedarbību – turiet sērkokociņu pie želejas kādu laiku, līdz skaidri ir redzamas liesmas. Pēc tam atkal var uzbērt kokogles.
7. Pēc dažām minūtēm liesmas palielināsies līdz aptuveni 30 cm. Aizdedzināšanas želeja būs izdegusi pēc aptuveni 20 minūtēm.
8. Aptuveni 30–40 minūtes pēc aizdedzināšanas, kad ogles ir pārklātas ar plānu, pelēku pelnu slāni, var piestiprināt cepšanas režģi. Tagad iekārta “Amica” ir gatava lietošanai.
9. Neierīkojiet cepšanas pannu, pirms ogles nav kļuvušas patīkamā baltā krāsā, citādi noslāpēsiet uguni.
10. Lai neļautu piecepušos tauku dūmošanu, regulāri mazgājiet cepšanas pannu un cepšanas režģi.

DROŠĪBA

1. Ierīci “Barbecue®” nedrīkst izmantot telpās.
2. Nekad nelietojiet Amica stipra vēja laikā.
3. Vienmēr novietojiet Amica uz komplektā ietvertā silikona paklāja un uz cietas pamatnes attālak no viegli uzliesmojošiem un kustošiem objektiem. Silikona paklājs pasargās jūsu galdu no karstuma un skrāpējumiem.

4. Pirms katras lietošanas reizes piepildiet keramisko degkameru ar 0,5 l ūdens.
5. Iekšējā degkamerā maksimāli ievietojiet 300 g kurināmā. Vienmēr lietojiet sauso barbecue® kurināmo (saskaņā ar RD 28/04/1993, NBN M 11-001 un EN 1860-2).
6. UZMANĪBU! Aizdedzināšanai vai uguns pastiprināšanai nelietojiet alkoholu vai benzīnu. Izmantojiet tikai degļus, kas atbilst EN1860-3. Nekādā gadījumā neļaujiet uz oglēm viegli uzliesmojošus vai tamlīdzīgus šķidrumus. Lejiet “barbecue®” aizdedzināšanas želeju atdzesētā iekšējā karsēšanas kamerā, zem apakšējā režģa un zem oglēm. Nepapildiniet aizdedzināšanas želeju, ja želeja vai ogles jau deg.
7. PIEZĪME! Amica var kļūt ļoti karsta, un to nedrīkst pārvietot, kamēr uguns nav pilnībā nodzisusi un ierīce nav pilnībā atdzesēta.
8. BRĪDINĀJUMS! Turiet bērņus un dzīvniekus drošā attālumā no bārbekjū, sargājiet sevi no uguns. Nekad neatstājiet bārbekjū bez uzraudzības.
9. Nekad necepiet liesmās. Pagaidiet, kamēr kurināmais pārklājas ar plānu pelēku pelnu kārtiņu.
10. Lai pārvietotu režģus un pannu, izmantojiet tikai komplektā ietverto rokturi.
11. Bārbekjū tuvumā nekad nevalkājiēt plānu un plīvojošu sintētisku apģērbu.

NODERĪGI PADOMI UN DROŠĪBAS PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

1. Lai samazinātu dūmu veidošanos vai uzliesmojumus no ēdiena, izmantojiet komplektā ietverto pannu • Uz grila cepiet liesu gaļu/zivis un izmantojiet sausās garšvielas • Izvairieties arī no sviesta, eļļas un marinādes lietošanas.
2. Aizsargājiet savu galdu no tauku šļakatām.
3. Īpaši piesardzības pasākumi, lietojot emaljētus piederumus (keramiskā degkamera un panna). Garantija nav spēkā, ja jūs neņemat vērā turpmāk minēto: • Metāls un/vai asi priekšmeti var sabojāt emalju • Nekad neļaujiet aukstu šķidrumu uz sakarsētām detaļām vai to iekšienē, jo tas var sabojāt metālu • Izvairieties lietot mazgāšanas līdzekļus vai ķīmiskos mazgāšanas līdzekļus un tīrīšanas sūkļi vai metāla sūkļi • Tā vietā lietojiet suku vai neilona sūkļi • Nekratiet un nesitiet bārbekjū

pret cietām virsmām, jo tas var sabojāt emalju.

APKOPE UN UZGLABĀŠANA

Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet oglēm izdzist pašām vai uzberiet tām smiltis. Neiztukšojiet iekšējo karsēšanas kameru, pirms tā nav atdzisusi pilnībā. Izīrīriet iekārtu pēc katras lietošanas reizes. Notīriet visas nerūsējošā tērauda un hroma detaļas, izmantojot līdzekli "barbecook® All Clean". Nemazgājiet keramisko karsēšanas kameru trauku mazgājamajā mašīnā. Vienmēr glabājiet šo iekārtu telpās.

GARANTĪJA

Jūsu barbecook® ir divu gadu garantija pret visiem ražošanas defektiem. Šī garantija ir spēkā no iegādes datuma, norādot, ka tā tiek izmantota saskaņā ar norādījumiem. Jūsu kases aparāta čeks, kurā ir norādīts iegādes datums, ir garantijas apliecinājums. To daļu, kas tiek pakļautas atklātai liesmai, jebkāds nolietojums, rūsējums, deformācija un nobalēšana (it īpaši, nerūsējoša tērauda vai hroma detaļām) ir ierasta parādība, un tā nav uzskatāma par ražošanas defektu: šis ir detaļu lietošanas pamatots gala rezultāts. Īpašas emaljēšanas procesa piemērošanas rezultātā detaļu smalkās maliņas ne vienmēr var būt pilnībā noklātas ar emalju. Šis nav uzskatāms par ražošanas vai apdares defektu, un garantija to nesedz.

Svarīgi: iekšējā degkamera ir izgatavota no nerūsējoša tērauda, pamata režģis ir cepšanas režģis - no hromēta tērauda.

Šis barbecook® nav paredzēts komerciālai lietošanai. Ar rokām darinātie keramikas trauki liela karstuma ietekmē ar laiku var ieplaisāt. Tā ir izstrādājuma īpatnība un uz to neattiecas garantija.

LT

Svarbu! Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite vartotojo vadovą.

„AMICA“ NAUDOJIMAS PIRMAJĄ KARTĄ

Jei savo „AMICA“ naudojate pirmąjį kartą, mes rekomenduojame prieš gaminant maistą ją pusę valandos pakaitinti.

INSTRUKCIJOS

1. Ant komplekte esančio kilimėlio padėkite keraminę degiklio dėžutę. Į dėžutę įpilkite 0,5 l vandens.
2. Į keraminę degiklio dėžutę įdėkite vidinę nerūdijančio plieno degiklio dėžutę.
3. Vidinės degiklio dėžutės dugną iki pat apatinių oro kiaurymių padenkite uždegimo žele (maždaug 250 ml).
- 4-5. Uždėkite apatinį tinklėlį ir užpilkite maždaug 300 g degimo granuliu. Kad želę būtų lengviau uždegti, tarp degimo granuliu palikite pakankamą tarpą.
6. Pasinaudodami ilgu degtuku arba žiebtuvėliu, uždekite želę. Tai lėtai veikianti želė: degtuką šiek tiek, kol pamatysite aiškias liepsnas, palaikykite prie želės. Dabar galite paskleisti medžio anglis.
7. Po kelių minučių liepsna pakils maždaug į 30 cm aukštį. Uždegimo želė sudegs maždaug per 20 minučių.
8. Praėjus maždaug 30–40 minučių po uždegimo, kai degimo granulės pasidengia plonu pilkų pelenų sluoksniu, galite uždėti kepimo tinklėlį. Dabar jūsų „Amica“ paruošta naudoti.
9. Kepimo lėkštės neuždėkite tol, kol degimo granulės neįgauna gražios baltos spalvos, nes užslopsite ugnį.
10. Kad priekpę riebalai nepradėtų rūkti, kepimo plokštę ir kepimo tinklėlį reguliariai nuplaukite.

SAUGUMAS

1. „Barbecook®“ negalima naudoti patalpose.
2. Niekuomet nenaudokite „Amica“ jei vėjas labai stiprus.
3. „Amica“ visuomet statykite ant pateikiamo silikoninio kilimėlio ant tvirto pagrindo, atokiau nuo nedegių objektų ir daiktų, kurie gali išsilydyti. Silikono kilimėlis apsaugo jūsų stalą nuo karščio ir įbrėžimų.
4. Prieš kiekvieną naudojimą į keraminę degimo kamerą įpilkite 0,5 l vandens.
5. Daugiausiai naudokite 300 g anglių. Visuomet naudokite sausas „barbecook®“ anglis (atitinka RD 28/04/1993, NBN M 11-001 ir EN 1860-2).
6. **ATSARGIAI!** Ugniai uždegti ar jai padidinti niekuomet nenaudokite alkoholio ar benzino. Naudokite tik EN1860-3 reikalavimus

atitinkančius uždegiklius! Ant degimo granulių niekuomet nepilkite degių ar panašių skysčių. Barbecue® uždegimo želę pilkite į atvėsusią vidinę degiklio dėžutę po apatiniu tinkleliu ir po degimo granulėmis. Jeigu degimo granulės jau dega, uždegimo želės nebeilkite.

7. PASTABA! „Amica“ gali labai smarkiai įkaisti, ją pernešti galima tik tuomet, kai ugnis visiškai užges o kepsninė atšals.
8. PERSPĖJIMAS! Vaikai ir gyvūnai nuo kepsninės turi laikytis atokiau, saugotis ugnies. Niekuomet nepalikite kepsninės be priežiūros.
9. Niekuomet nekepkitė ugnyje. Palaukite, kol anglys pasidengs plonu pilkų pelenų sluoksniu.
10. Grotelėms ir skardai pernešti naudokite tik pateikiamas rankenas.
11. Būdami prie kepsninės nedėvėkite laisvų ar sintetinių drabužių.

NAUDINGI PATARIMAI IR SAUGUMO PRIEMONĖS

1. Norėdami sumažinti dūmų susidarymą ar kepamo maisto užsidegimą: naudokite tik pateikiamas grotelės • Kepkite liesą mėsą/ žuvį ir naudokite sausus prieskonius • Venkite naudoti sviestą, aliejų ar marinatus.
2. Saugokite stalą nuo besitaškančių riebalų.
3. Specialios atsargumo priemonės emaliuotoms dalims (keraminė degimo kamera ir grotelės). Garantija negalios, jei neatkreipsite dėmesio į šiuos dalykus:
 - Metaliniai ir/arba aštrūs daiktai gali pažeisti
 - Niekuomet nepilkite šaltų skysčių į/ant karšto metalo, nes tai gali jam pakenkti.
 - Nenaudokite plovimo priemonių, kurios yra stiprios ar braižančių arba metalinių kempinių. Geriau naudokite šepetėlį arba nailoninę kempinę. • Kepsninės nedaužykite ir neparverskite ant kieto paviršiaus, nes tai gali pakenkti emalei.

PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS

Po kiekvieno panaudojimo, palaukite kol degimo granulės užges savaime arba ant jų užpilkite smėlio. Vidinės degiklio dėžutės neištuštinkite tol, kol ji visiškai neatvėsos. Po kiekvieno panaudojimo įtaisą išvalykite. Visas nerūdijančio

plieno ir chromuotas detales valykite barbecue® priemone „All Clean“. Keraminės degiklio dėžutės neplaukite indaplovėje. Įtaisą laikykite patalpoje.

GARANTIJA

Jūsų „barbecue®“ pateikiama su dvių metų garantija prieš visus gamybinius defektus. Garantija taikoma nuo pirkimo datos, jei yra laikomasi visų šių nurodymų. Jūsų kasos čekis, kuriame nurodyta pirkimo data, yra jūsų garantijos sertifikatas.

Bet koks detalių (ypač nerūdijančio plieno ir chromuotų), kurias tiesiogiai pasiekia ugnis koks susidėvėjimas, parūdijimas, deformacijos ir spalvų pasikeitimai yra visiškai normalus dalykas ir jokiomis aplinkybėmis negali būti laikomas gamybiniu broku - tai ilgo šių dalių naudojimo rezultatas. Dėl naudojamo specialaus emaliavimo proceso, kampai gali būti ne iki galo padengti emale. Tai nelaikoma gamybiniu broku, dėl to garantija tam negalioja.

Svarbu: vidinė degimo kamera yra iš nerūdijančio plieno, apatinės ir kepimo grotelės yra iš chromuoto plieno.

Ši „barbecue®“ kepsninė netinka komercinei veiklai. Rankų darbo keramika laikoma dideliame karštyje, po tam tikro laiko gali įtrūkti. Tai būdinga šiam produktui ir todėl tokiais atvejais garantija negalioja.

SAEY Home & Garden N.V.

Industrielaan 4 - B-8501 Kortrijk - Heule - Belgium