

# barbecook®

®  
PUUR

**Arctic White**

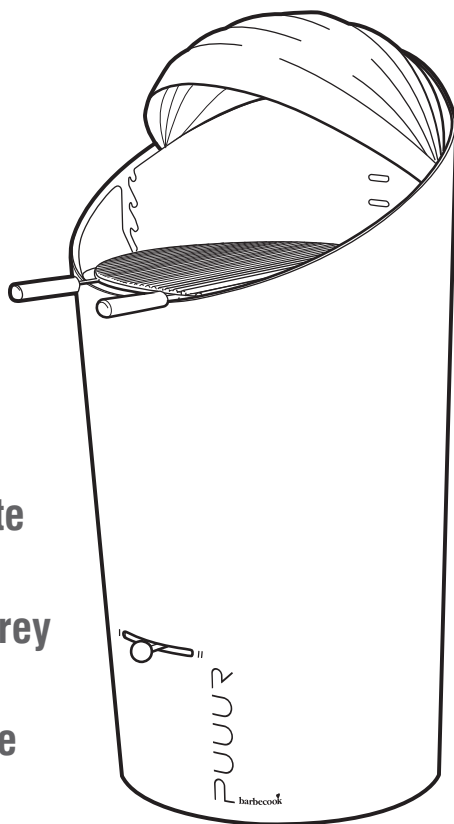
223.8009.003

**Vulcanic Grey**

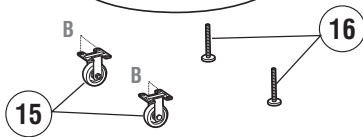
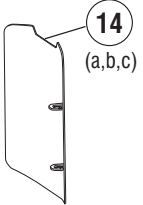
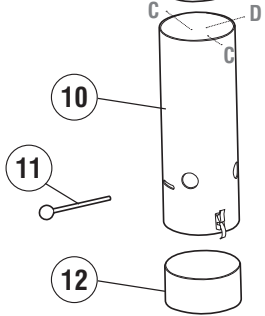
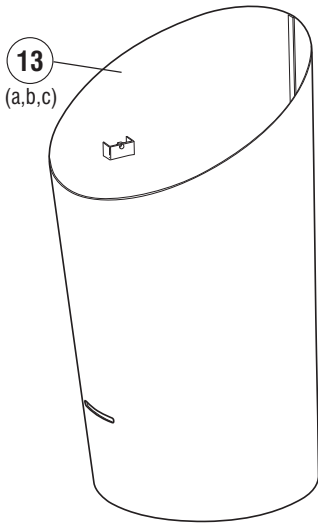
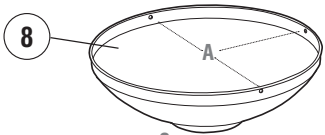
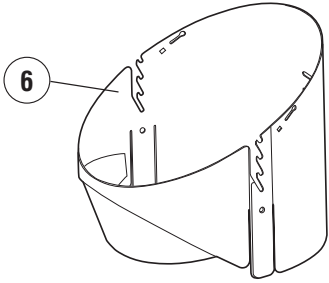
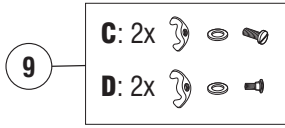
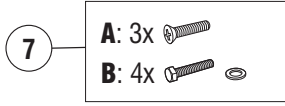
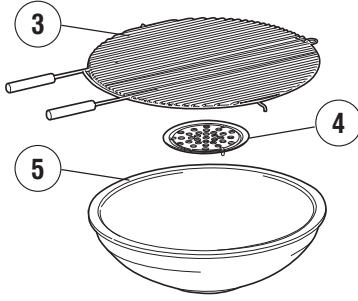
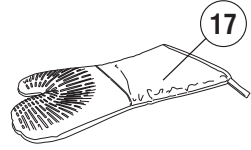
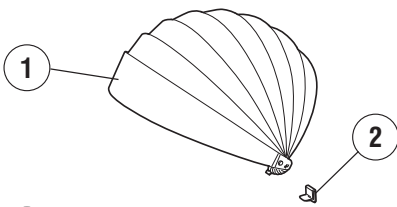
223.8007.016

**Pacific Blue**

223.8000.312



[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)



## PUUR®

223.8009.003 (WIT, BLANC, WHITE, WEISS, BLANCO, BRANCO, VIT)

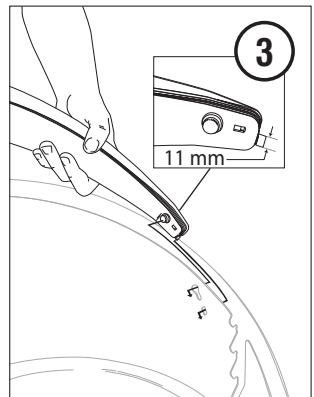
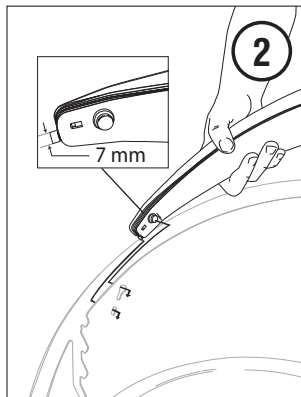
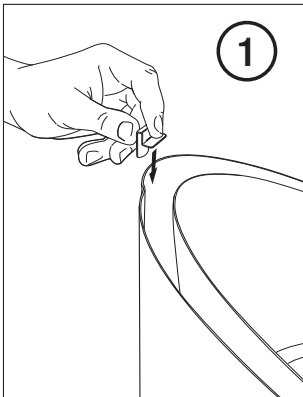
223.8007.016 (GRIJS, GRIS, GREY, GRAU, GRIS, CINZENTO, GRÅ)

223.8000.312 (BLAUW, BLEU, BLAU, AZUL, AZUL, BLÅ)

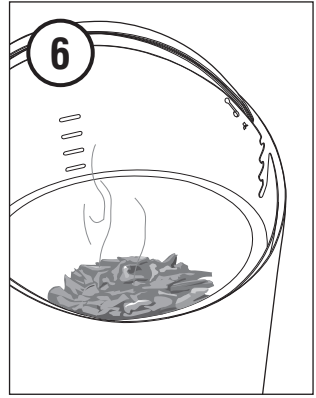
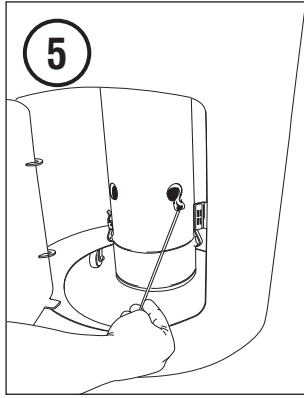
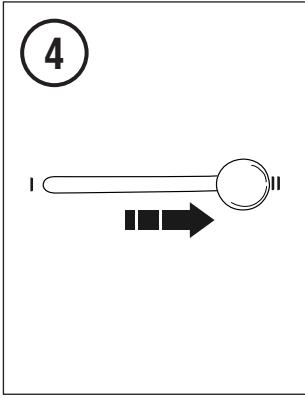
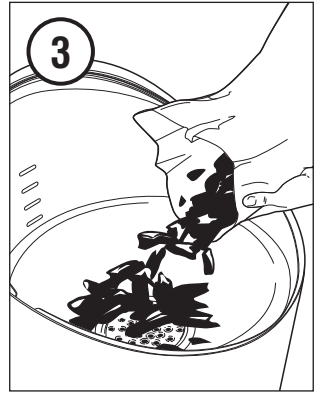
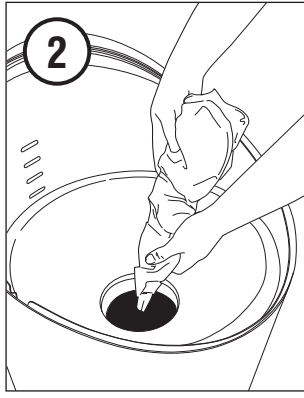
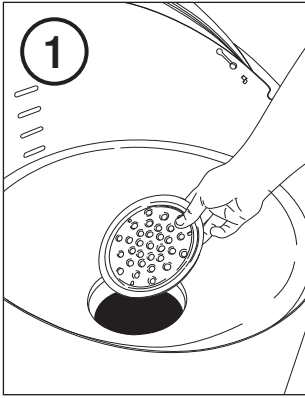
1	227.8000.080	12	227.8000.030
2	227.8000.130	13 a	227.8009.003 (Arctic White)
3	227.8000.070	13 b	227.8107.016 (Vulcanic Grey)
4	227.2020.018	13 c	227.8100.312 (Pacific Blue)
5	227.1885.050	14 a	227.8109.003 (Arctic White)
6	227.8009.003	14 b	227.8107.016 (Vulcanic Grey)
7	227.8000.120	14 c	227.8100.312 (Pacific Blue)
8	227.8000.010	15	227.8000.100
9	227.8000.050	16	227.8000.090
10	227.8000.040	17	223.0701.000
11	227.8000.060		

Register your barbecook® PUUR® on [www.barbecook.com/registration](http://www.barbecook.com/registration) to stay posted on the latest developments, new products, fun accessories and tasty recipes.

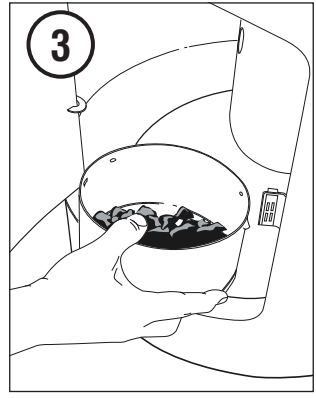
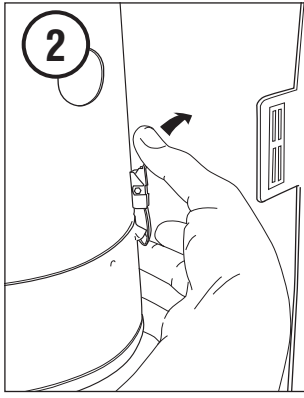
### Assembly instructions / Instructions / Aufbauanleitung / Montage / instrucciones / Introdução de montagem / Monteringsanvisning



## QuickStart®-system



## Maintenance / Entretien / Pflege / Onderhoud / Mantenimiento / Underhåll



# barbecook®

EN	PUUUR® INSTRUCTIONS FOR USE	6
FR	MODE D'EMPLOI PUUUR®	8
DE	PUUUR® BEDIENUNGSANLEITUNG	11
NL	PUUUR® HANDLEIDING	14
ES	INSTRUCCIONES DE USO PUUUR®	17
PT	PUUUR® INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	20
SV	PUUUR® BRUKSANVISNING	23

**Important!**

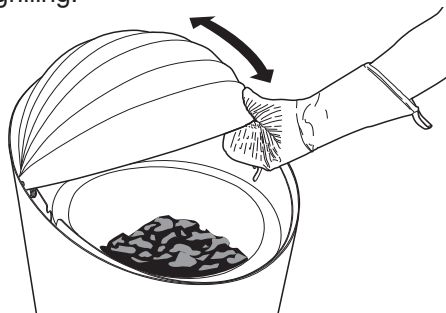
Your barbecook® PUUUR® has an extremely simple lighting system. Starter fluid or firelighters should in no case be used. Always follow the instructions for use. Do not light the barbecue unless the clips of the QuickStart® tube (p.2: #10) are closed. Check before each use that the clips are properly closed.

**INSTRUCTIONS****A) Regulating the fire:**

The fire intensity can be regulated simply by opening or closing the air supply (p.2: #11). Opening the air supply is indicated by two vertical lines to the right of the air supply. Closing the air supply is indicated by one vertical line to the left of the air supply.

**B) Use of the reflector (p.2: #1):**

NOTE! The reflector becomes very hot, and should therefore always be used with the glove provided (p.2: #17). When lighting the barbecue always leave the reflector in the folded position. The reflector combines the advantages and functionality of a lid with the healthy ventilation of open grilling.



The reflector enables indirect cooking of food. In combination with the direct heat from the charcoal, this opens up a wide range of cooking options. For optimal use of the reflector, we advise you to close the air supply (left) and to place the cooking grid in its highest position. For suggestions and recipes, visit

<http://www.barbecook.com>

**C) Lighting (p. 4):**

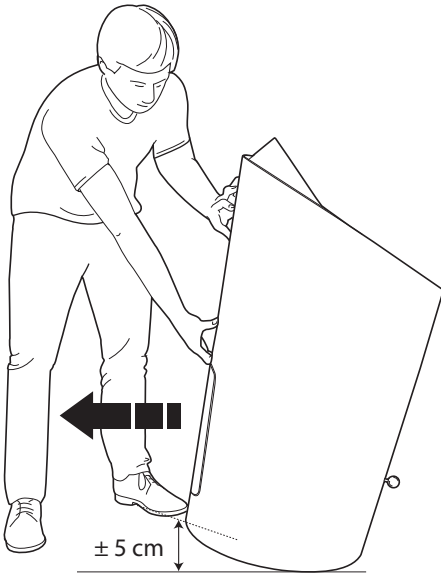
Remove the ground grid (p.2: #4). Take three double sheets of newspaper and scrumple them up separately in the form of a torch. Insert these sheets of newspaper in the QuickStart® tube (p.2: #10). Put the ground grid back in place and spread dry charcoal on top of the ground grid (do not use too much charcoal when lighting the barbecue). Open the air supply (p.2: #11) (right). Open the port (p.2: #14) on the rear side of the barbecue and light the newspaper through the ventilation openings in the QuickStart® tube with a long match or lighter. The burning paper will light the charcoal. The smoke you see is produced by the humidity of the charcoal and the newspaper, and will disappear almost completely after a few minutes. After about 15 minutes your barbecook® PUUUR® is ready for use (the glowing charcoal will then be covered with a fine layer of grey ashes). We advise to wait to install the cooking grid (p.2: #3) on the barbecue until it is ready for use. The reflector should only be folded out during cooking.

**D) Maintenance (p. 4):**

After use, allow the barbecue to cool down, remove the ground grid, close the

air supply and brush the ashes towards the middle of the bowl so that they end up in the ash tray (p.2: #12). Then release the ash tray to pour out the ashes.

### E) Moving the barbecue:



To move the barbecue, proceed as follows: place one hand in the recess of the port (p.2: #14) on the rear side of the barbecue, and the other hand on the top side of the barbecue. Slightly tilt the barbecue forwards. Make sure you do not tilt it too far. To prevent damage, we advise you not to tilt the rear side more than 5 cm from the ground. Always move the barbecue by pulling it backwards, i.e. do not push forwards. Two adjusting feet (p.2: #16) are provided on the back at the bottom of the barbecue. These can be turned further in or out, allowing the barbecue to be used on uneven ground whilst keeping a level and stable surface.

### FIRST TIME USE

---

Prior to lighting the barbecue, carefully remove the protective foil from the inner housing (p.2: #6). When using your barbecook® PUUUR® for the first time, we strongly recommend to have it burn for 30 minutes without cooking meals. This burn-in period is necessary.

### USEFUL HINTS AND PRECAUTIONARY MEASURES

---

- 1) Do not use indoors.
- 2) Always install the barbecue on a solid base, away from inflammable and meltable objects.
- 3) It is recommended to empty out the ash tray after each use.
- 4) Do not use too much charcoal in the bowl (max. 50% of the bowl capacity).
- 5) Do not use alcohol or petrol for lighting or stoking up the fire. Use only firelighters that conform to standard EN 1860-3!
- 6) NOTE! This barbecue will become very hot, do not move it until the fire has extinguished completely and the barbecue cooled down completely.
- 7) WARNING! Keep children and pets at a safe distance from the barbecue. Protect yourself against the fire. Never leave the barbecue unattended.
- 8) For safety reasons, we advise to keep a bucket of water or sand in the neighbourhood of the burning barbecue.
- 9) Never grill in the flames. Do not start grilling before the charcoal is covered with a fine layer of ashes.

For fatty food, we recommend to use a grill pan.

10) Always use dry and purified charcoal that conforms to NBN M 11-001 or EN 1860-2.

11) Special precautionary measures apply for the ceramic bowl. The guarantee does not cover you against failure to take the following into account:

- Do not pour cold liquids into the hot bowl.
- Avoid any contact with sharp and/or hard objects.

## ***GUARANTEE***

---

Your barbecue® PUUUR® 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. This barbecue® PUUUR® is not suitable for commercial use. Wear, corrosion, deformation and discoloration of parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event be considered as a production flaw: it is the logical result of their use. Hence, the ground grid can be strongly deformed after some time and it is normal to have this part replaced.

## ***STORAGE***

---

To get many years of service out of your barbecue, it is recommended to protect it with a barbecue® PUUUR® cover. The chromed cooking grid

should be cleaned after each use and stored indoors in a dry area.

**FR**

**Important!**

Votre barbecue® PUUUR® dispose d'un système d'allumage extrêmement simple qui vous évite d'utiliser du liquide d'allumage ou tout autre moyen d'allumage. Suivez toujours les indications d'emploi. N'allumez le barbecue que si les attaches du tube QuickStart® (p.2: #10) sont fermées. Vérifiez avant toute utilisation si les attaches sont bien fermées.

## ***MODE D'EMPLOI***

---

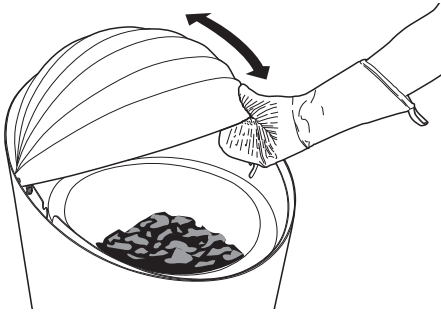
### **A) Réglage du feu:**

L'intensité du feu peut être réglée simplement en ouvrant ou fermant le régulateur d'arrivée d'air (p.2: #11). L'ouverture de l'arrivée d'air est indiquée par deux petits traits verticaux à droite du régulateur d'arrivée d'air. La fermeture de l'arrivée d'air est indiquée par un petit trait vertical à gauche du régulateur d'arrivée d'air.

### **B) Utilisation du réflecteur (p.2: #1) :**

**ATTENTION!** Le réflecteur devient très chaud et doit donc toujours être utilisé avec le gant fourni (#17). Laissez toujours le réflecteur replié pendant l'allumage de votre barbecue.





Le réflecteur permet de combiner les avantages et la fonctionnalité d'un couvercle avec la ventilation saine d'une grillade en plein air. Le réflecteur offre la possibilité de cuire indirectement vos aliments. En combinaison avec la chaleur directe du charbon, il offre un éventail de possibilités de préparation. Pour une utilisation optimale du réflecteur, nous vous conseillons de fermer le régulateur d'arrivée d'air (à gauche) et de placer la grille de cuisson sur la position supérieure. Pour des suggestions et recettes, consultez le site <http://www.barbecook.com>

### **C) Allumage (p. 4):**

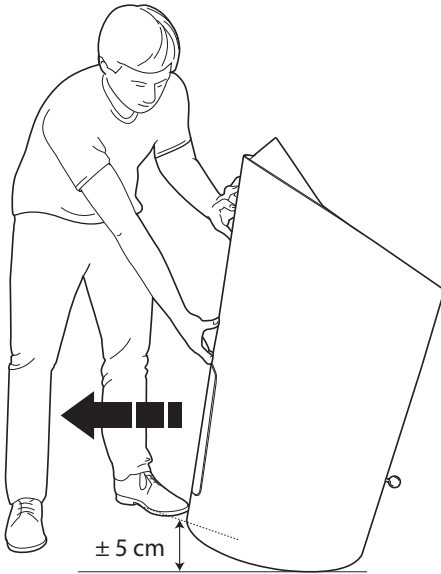
Retirez la grille de fond (p.2: #4). Prenez trois doubles feuilles de papier journal et froissez-les séparément en forme de torche. Introduisez ces feuilles de papier journal dans le tube QuickStart® (p.2: #10). Remettez la grille de fond en place et versez du charbon de bois sec dessus (n'utilisez pas trop de charbon de bois pour l'allumage). Ouvrez le régulateur d'arrivée d'air (p.2: #11) (à droite). Ouvrez le petit volet (p.2: #14) à l'arrière de l'appareil et allumez le papier journal à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet par les ouvertures d'aération du tube QuickStart®. Le papier enflammé suffit

pour allumer le charbon. La fumée qui se dégage après l'allumage doit être imputée à l'humidité du charbon et du papier journal. Cette fumée diminue fortement après quelques minutes. Après environ 15 minutes, votre barbecue® PUUUR® est prêt à être utilisé (le charbon rougeoyant est à présent recouvert d'une fine couche de cendre grise). Nous vous conseillons de ne poser la grille de cuisson (p.2: #3) sur le barbecue que lorsque ce dernier est prêt à l'emploi. Le réflecteur ne peut également être déployé que pendant la cuisson des aliments.

### **D) Entretien (p. 4):**

Après utilisation, laissez l'appareil refroidir, retirez la grille de fond, fermez l'arrivée d'air et brossez les cendres vers le centre de la cuve pour les évacuer dans le cendrier (p.2: #12). Ensuite, détachez le cendrier et vous pourrez facilement jeter les cendres.

## E) Déplacement:



Procédez comme suit pour déplacer l'appareil: placez une main dans l'ouverture du petit volet (p.2: #14) à l'arrière du barbecue et l'autre main sur le dessus de l'appareil. Faites ensuite légèrement basculer l'appareil vers l'avant. Attention à ne pas le faire basculer trop loin. Pour éviter tout dégât, nous vous conseillons de ne pas soulever l'arrière de plus de 5 cm au-dessus du sol. Déplacez toujours l'appareil en le tirant vers l'arrière et non pas en le poussant vers l'avant. L'appareil est équipé de deux petits pieds réglables (p.2: #16), sur la partie inférieure arrière de l'appareil. En les tournant, vous pouvez raccourcir ou allonger les pieds, pour que l'appareil soit stable même sur un sol inégal.

## PREMIERE UTILISATION

Avant d'allumer votre barbecue, retirez soigneusement le film de protection du revêtement intérieur (p.2: #6). Lors de la première utilisation de votre barbecue® PUUUR®, nous vous recommandons vivement de faire chauffer l'appareil pendant trente minutes sans cuire de plat. Cette période de rodage est indispensable.

## CONSEILS UTILES ET MESURES DE PRECAUTION

- 1) N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur.
- 2) Placez toujours le barbecue sur un sol stable, à l'écart de tout objet inflammable ou sensible à la chaleur.
- 3) Il est recommandé de vider le cendrier après chaque utilisation.
- 4) N'utilisez pas trop de charbon de bois dans la cuve (max. 50 % de la capacité de la cuve).
- 5) 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!
- 6) ATTENTION! Etant donné que cet appareil devient très chaud, ne le déplacez jamais avant que le feu ne soit complètement éteint et qu'il ait entièrement refroidi.
- 7) 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.
- 8) Pour plus de sécurité, nous vous conseillons de toujours placer à proximité du barbecue allumé un seau d'eau ou de sable.

- 9) Ne rôtissez jamais les aliments dans les flammes. Avant de griller, attendez que le charbon soit recouvert d'une fine couche de cendre grise. Pour les aliments gras, nous vous conseillons d'utiliser une grille antinflamme.
- 10) Utilisez toujours du charbon sec et épuré qui répond à la norme NBN M 11-001 ou EN 1860-2.
- 11) Si la cuve est en céramique, des mesures de précaution particulières sont de rigueur. Le non-respect de ces dernières n'est pas couvert par la garantie.
- Ne versez jamais de liquides froids dans la cuve chaude.
  - Evitez le contact avec des objets tranchants et/ou durs.

## GARANTIE

Votre barbecook® PUUUR® 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. Le ticket de caisse qui mentionne la date d'achat tient lieu de garantie. Ce barbecook® PUUUR® ne convient pas à une utilisation professionnelle. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration éventuelles des pièces 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. Ainsi, la grille de fond peut se déformer fortement après quelque temps et il est normal de devoir remplacer cette pièce.

## RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, il vaut mieux le protéger au moyen d'une housse barbecook® PUUUR®. La grille de cuisson est chromée et doit être nettoyée après chaque utilisation; elle doit être conservée à l'intérieur dans un endroit sec.

## DE

### Wichtig!

Ihr barbecook® PUUUR® hat ein äußerst einfaches Anzündsystem, dank dessen Sie in keinem Fall einen flüssigen Feueranzünder oder andere Anzünder benötigen. Gehen Sie immer nach der Gebrauchsanweisung vor. Den Grill nur anzünden, wenn die Clips am QuickStart®-Anzündrohr (p.2: #10) geschlossen sind. Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob die Clips gut geschlossen sind.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

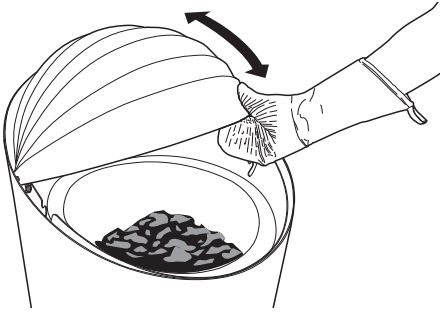
### **A) Das Feuer regeln:**

Die Intensität des Feuers kann über die Einstellung der Luftzufuhr (p.2: #11) auf einfache Weise geregelt werden. Die geöffnete Stellung der Luftzufuhr des regulierbaren Feuers wird mit zwei vertikalen Strichen rechts vom Regler angezeigt. Die geschlossene Stellung der Luftzufuhr des regulierbaren Feuers wird mit einem vertikalen Strich links vom Regler angezeigt.

### **B) Verwendung des Reflektors (p.2: #1):**

**ACHTUNG!** Der Reflektor wird sehr heiß und muss darum immer mit den

mitgelieferten Handschuhen (p.2: #17) angefasst werden. Lassen Sie den Reflektor beim Anzünden des Grills immer eingeschoben.



Der Reflektor kombiniert die Vorteile und die Funktionalität eines Deckels mit der gesunden Belüftung bei einem offenen Grill. Der Reflektor bietet die Möglichkeit, Speisen indirekt zu garen. In Verbindung mit der direkten Hitze der Kohlen sind so eine Vielzahl von Zubereitungsarten möglich. Für eine optimale Verwendung des Reflektors empfehlen wir, den Regler für die Luftzufuhr zu schließen (Stellung links) und den Bratrost in die oberste Stellung zu bringen. Vorschläge und Rezepte finden Sie unter <http://www.barbecook.com>

### **C) Anzünden (p. 4):**

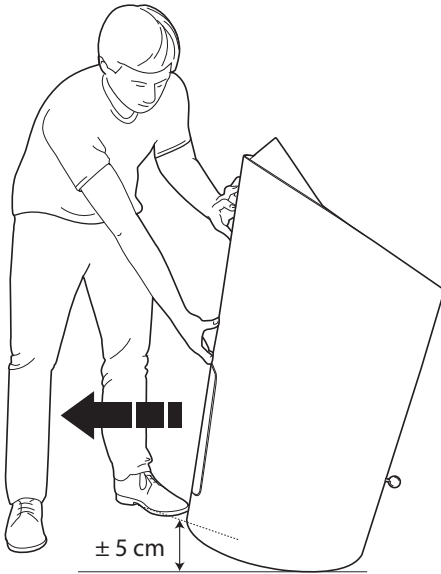
Entnehmen Sie den Bodenrost (p.2: #4). Rollen Sie drei doppelte Bögen Zeitungspapier jeweils einzeln zu einer Fackel und stecken Sie diese in das QuickStart®-Anzündrohr (p.2: #10). Setzen Sie den Bodenrost wieder ein und schütten Sie trockene Holzkohle darauf (zum Anzünden nicht zu viel Holzkohle verwenden). Öffnen Sie den Regler für die Luftzufuhr (p.2: #11) (nach rechts). Öffnen Sie

die Klappe (p.2: #14) auf der Rückseite des Grills und zünden Sie das Zeitungspapier durch die Luftöffnungen im QuickStart®-Anzündrohr mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeug an. Die Flammen des Papiers reichen aus, um die Kohlen anzufachen. Die Rauchentwicklung beim Anzünden ist eine Folge der Feuchtigkeit von Kohlen und Zeitungspapier. Diese nimmt nach einigen Minuten deutlich ab. Nach etwa 15 Minuten kann auf Ihrem barbecook® PUUUR® gegrillt werden (die glühende Holzkohle ist dann mit einer feinen grauen Ascheschicht bedeckt). Wir empfehlen Ihnen, den Bratrost (p.2: #3) erst dann einzusetzen, wenn der Grill einsatzbereit ist. Auch der Reflektor sollte erst für die Zubereitung der Speisen aufgeklappt werden.

### **D) Pflege (p. 4):**

Lassen Sie den Grill nach der Verwendung abkühlen, entfernen Sie den Bodenrost, schließen Sie die Luftzufuhr und bürsten Sie die Asche zur Mitte der Wanne hin, in den Aschebehälter (p.2: #12). Dann können Sie den Aschebehälter abnehmen und die Asche einfach wegschütten.

## E) Bewegen:



Bewegen Sie den Grill folgendermaßen: Legen Sie eine Hand in die Aussparung der Klappe (p.2: #14) auf der Rückseite des Grills und die andere oben auf den Grill. Neigen Sie den Grill etwas nach vorne. Achten Sie darauf, dass Sie den Grill nicht zu weit neigen. Um Beschädigungen zu vermeiden, raten wir Ihnen, die Rückseite nicht weiter als 5 cm vom Boden anzuheben. Den Grill immer nach hinten bewegen, also nicht nach vorne ziehen. Er verfügt über zwei Stellfüße (p.2: #16), hinten an der Unterseite. Die Länge der Beine können Sie verstellen, indem Sie daran drehen. Somit kann der Grill auch auf unebenem Untergrund stabil aufgestellt werden.

## ERSTE BENUTZUNG

Entfernen Sie, bevor Sie Ihren Grill anzünden, die Schutzfolie vom Innenmantel (p.2: #6). Bei der ersten Benutzung des barbecook® PUUUR® empfehlen wir Ihnen dringend, den Grill dreißig Minuten lang brennen zu lassen, ohne Gerichte darauf zuzubereiten. Diese Vorbereitungsphase ist notwendig.

## NÜTZLICHE TIPPS UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- 1) Benutzen Sie das Gerät nicht innerhalb des Hauses.
- 2) Stellen Sie den Grill immer auf einen festen Untergrund und niemals in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Gegenständen auf.
- 3) Es wird empfohlen, den Aschebehälter nach jeder Benutzung zu leeren.
- 4) Geben Sie nicht zu viel Holzkohle in die Wanne (maximal halbvoll).
- 5) Benutzen Sie weder Alkohol noch Benzin beim Anzünden oder Anfachen des Feuers. Verwenden Sie ausschließlich Anzündhilfen, die EN 1860-3 erfüllen!
- 6) **ACHTUNG!** Der Grill wird heiß – transportieren Sie ihn niemals bevor das Feuer vollkommen erloschen und er vollständig abgekühlt ist.
- 7) **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Tiere in sicherem Abstand zum Gerät, schützen Sie sich gegen das Feuer. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt zurück.

- 8) Zur Sicherheit raten wir Ihnen, immer einen Eimer Wasser oder Sand in die Nähe des Grills zu stellen.
- 9) Rösten Sie nichts in den Flammen. Warten Sie mit dem Rösten, bis die Holzkohle mit einer feinen grauen Aschenschicht bedeckt sind. Für fettes Grillgut empfehlen wir die Verwendung einer Grillschale.
- 10) Verwenden Sie immer trockene und gereinigte Holzkohle, die die Normen NBN M 11-001 oder EN 1860-2 erfüllt.
- 11) Für die Keramikwanne gelten besondere Vorsichtsmaßnahmen. Durch die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen entstandene Schäden fallen nicht unter die Garantie.
  - Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten in die heiße Wanne.
  - Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen und/oder harten Gegenständen.

## **GARANTIE**

Für Ihren barbecook® PUUUR® 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. Die Quittung oder der Kassenzettel des Händlers gelten als Garantiebeleg. Dieser barbecook® PUUUR® eignet sich nicht für professionelle Anwendungen. Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung der Teile, die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und werden unter keinen Umständen als Herstellungsfehler angesehen: sie sind die logische Folge ihrer

Benutzung. So kann sich der Bodenrost nach einiger Zeit stark verformen und es ist normal, diesen auszutauschen.

## **DEN GRILL AUFBEWAHREN**

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern, schützen Sie ihn am besten mit einer barbecook® PUUUR® Schutzhülle. Der Bratrost ist verchromt und muss nach jeder Verwendung gereinigt und im Haus an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

NL

**Belangrijk!**

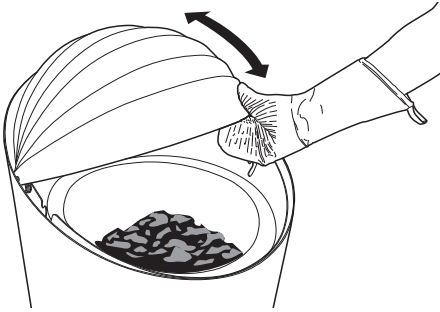
Uw barbecook® PUUUR® heeft een uiterst eenvoudig aanmaaksysteem waardoor u in geen enkel geval aanmaakvloeistof of andere aanmaakmiddelen hoeft te gebruiken. Volg steeds de gebruiksaanwijzingen. De barbecue enkel aansteken indien de clips van de QuickStart®-buis (p.2: #10) gesloten zijn. Vóór elk gebruik nagaan of de clips goed dicht zijn.

## **GEBRUIKSAANWIJZING**

### **A) Regelen van het vuur:**

De intensiteit van het vuur kan op een eenvoudige manier geregeld worden door het openen of sluiten van de luchttoevoerregelaar (p.2: #11). Het openen van de luchttoevoer is aangegeven met twee verticale streepjes rechts van de luchttoevoerregelaar. Het sluiten van de luchttoevoer is aangegeven met een verticaal streepje links van de luchttoevoerregelaar.

**B) Gebruik van de reflector (p.2: #1):**  
OPGELET! De reflector wordt heel warm, en moet daarom altijd gebruikt worden met de meegeleverde handschoen (p.2: #17). Laat de reflector steeds ingeschoven tijdens het aanmaken van uw barbecue.



De reflector maakt het mogelijk om de voordelen en functionaliteit van een deksel te combineren met de gezonde ventilatie van open grillen. De reflector biedt de mogelijkheid om je bereiding indirect te garen. In combinatie met de directe hitte van de kolen biedt dit een waaier van bereidingsmogelijkheden. Voor optimaal gebruik van de reflector raden we u aan de luchttoevoerregeelaar te sluiten (links) en het braadrooster op de hoogste stand te plaatsen. Voor suggesties en recepten, kijk op <http://www.barbecook.com>

### **C) Aanmaken (p. 4):**

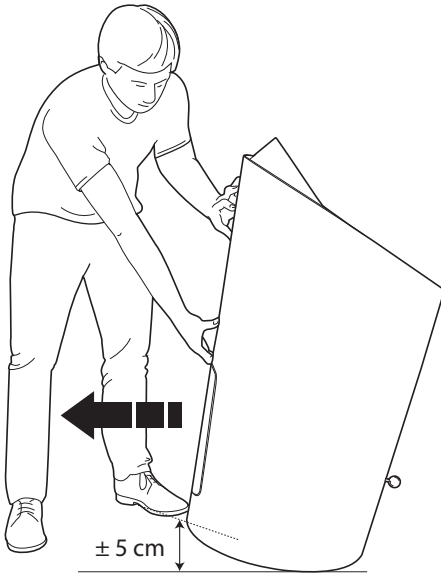
Neem het grondrooster (p.2: #4) weg. Neem drie dubbele vellen krantenpapier en verfrommel ze elk afzonderlijk in toortsvorm. Steek deze vellen krantenpapier in de QuickStart®-buis (p.2: #10). Plaats het grondrooster terug en giet hierop droge houtskool (voor het aanmaken niet té veel houtskool gebruiken). Open de luchttoevoerrege-

elaar (p.2: #11) (rechts). Open het luikje (p.2: #14) aan de achterzijde van het toestel en steek langs de luchtopeningen in de QuickStart®-buis het krantenpapier aan met behulp van een lange lucifer of aansteker. Het brandende papier volstaat om de kolen aan te steken. De rookontwikkeling die ontstaat na het aansteken is te wijten aan de vochtigheid van de kolen en het krantenpapier. Deze rookontwikkeling vermindert sterk na enkele minuten. Na ongeveer 15 minuten is uw barbecue® PUUUR® klaar voor gebruik (de gloeiende houtskool is op dit moment met een fijn, grijs aslaagje bedekt). Wij raden u aan het braadrooster (p.2: #3) pas op uw barbecue te plaatsen eenmaal deze klaar is voor gebruik. Ook de reflector mag enkel uitgeklaapt worden tijdens het bereiden van gerechten.

### **D) Onderhoud (p. 4):**

Laat het toestel na gebruik afkoelen, verwijder het grondrooster, sluit de luchttoevoer en borstel de assen naar het midden van de kuip zodat ze in de asbak (p.2: #12) terechtkomen. Daarna maakt u de asbak los en kan u gemakkelijk de assen weggieten.

## E) Verplaatsen:



U dient het toestel als volgt te verplaatsen: plaats een hand in de uitsparing van het luikje (p.2: #14) aan de achterkant van de barbecue, en je andere hand aan de bovenkant van het toestel. Kantel het toestel vervolgens lichtjes naar voor. Let wel op dat u niet te ver kantelt. Om beschadigingen te voorkomen raden we u aan de achterkant niet hoger dan 5 cm van de grond te tillen. Het toestel steeds verplaatsen door het achteruit te trekken, dus niet naar voor duwen. Het toestel is voorzien van twee verstelvoetjes (p.2: #16), achteraan aan de onderkant van het toestel. Door eraan te draaien kunt u de voetjes korter of langer maken, zodat u het toestel ook op een oneven ondergrond stabiel kunt zetten.

## EERSTE GEBRUIK

---

Verwijder voor het aanmaken van uw barbecue zorgvuldig de beschermfolie van de binnenmantel (p.2: #6). Bij het eerste gebruik van uw barbecook® PUUUR® raden wij u ten stelligste aan deze dertig minuten te laten branden zonder gerechten te bereiden. Deze inwerkperiode is noodzakelijk.

## NUTTIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN

---

- 1) Niet binnenshuis gebruiken.
- 2) Plaats de barbecue steeds op een vaste ondergrond uit de buurt van brandbare en smeltbare voorwerpen.
- 3) Het is aanbevolen de asbak na elk gebruik te ledigen.
- 4) Gebruik niet te veel houtskool in de kuip (max. 50% van de kuipinhoud).
- 5) Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur. Gebruik enkel aanmaakproducten die voldoen aan de norm EN 1860-3!
- 6) OPGELET! Dit toestel wordt heel warm, verplaats het nooit vooraleer het vuur volledig gedoofd is en het toestel volledig afgekoeld is.
- 7) WAARSCHUWING! Hou kinderen en dieren op een veilige afstand van het toestel, bescherm u tegen het vuur. Laat het toestel nooit onbewaakt achter.
- 8) Voor alle veiligheid raden wij u aan steeds een emmer water of zand in de nabijheid van de brandende barbecue te plaatsen.



- 9) Rooster nooit in de vlammen. Wacht met roosteren tot de houtskool met een fijne aslaag bedekt is. Voor vette etenswaren raden wij het gebruik van een grillpan aan.
- 10) Gebruik steeds droge en gezuiverde houtskool die beantwoordt aan NBN M 11-001 of EN 1860-2.
- 11) Voor de keramische kuip gelden bijzondere voorzorgsmaatregelen. Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie.
- Giet nooit koude vloeistoffen in de warme kuip.
  - Vermijd contact met scherpe en/of harde voorwerpen.

## GARANTIE

Uw barbecue® PUUUR® 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. Deze barbecue® PUUUR® is niet geschikt voor professionele doeleinden. Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring 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. Zo kan het grondrooster na enige tijd sterk vervormen en is het normaal dit onderdeel te vervangen.

## OPBERGING VAN HET TOESTEL

Om de levensduur van uw toestel te verlengen beschermt u uw toestel best

met een barbecue® PUUUR® hoed. Het braadrooster is verchroomd en dient na elk gebruik gereinigd en binnenhuis op een droge plaats bewaard te worden.

## ES

Importante:

La barbecue® PUUUR® tiene un sistema de encendido sumamente sencillo. No debe utilizarse bajo ningún concepto ningún líquido o pastilla de encendido. Siga en todo momento las instrucciones de uso. Para encender la barbacoa, las abrazaderas del tubo QuickStart® (p.2: #10) deben estar cerradas. Antes de utilizar la barbacoa, compruebe que las abrazaderas estén correctamente cerradas.

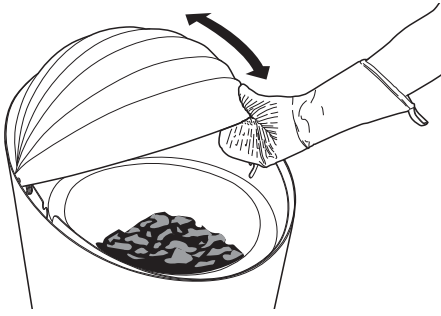
## INSTRUCCIONES

### **A) Regulación del fuego:**

La intensidad del fuego se regula abriendo o cerrando la entrada de aire (p.2: #11). La entrada de aire se abre moviendo el regulador hacia la derecha (indicado mediante dos líneas verticales) y se cierra moviéndolo hacia la izquierda (indicado mediante una línea vertical).

### **B) Utilización del reflector (p.2: #1):**

NOTA: el reflector alcanza temperaturas muy altas y solo debe tocarse con el guante que se suministra (p.2: #17). Durante el encendido de la barbacoa, el reflector debe estar siempre en posición cerrada (extendido).



El reflector combina las ventajas y la funcionalidad de una tapa con la buena ventilación de una parrilla abierta. El reflector ayuda a cocinar los alimentos de forma indirecta. En combinación con el calor directo del carbón, abre una gran variedad de opciones de preparación. Para utilizar el reflector de forma óptima, le recomendamos que cierre la entrada de aire (regulador a la izquierda) y que sitúe la parrilla de cocinar en la posición más alta. Visite <http://www.barbecook.com> para consultar sugerencias y recetas.

#### **C) Encendido (p. 4):**

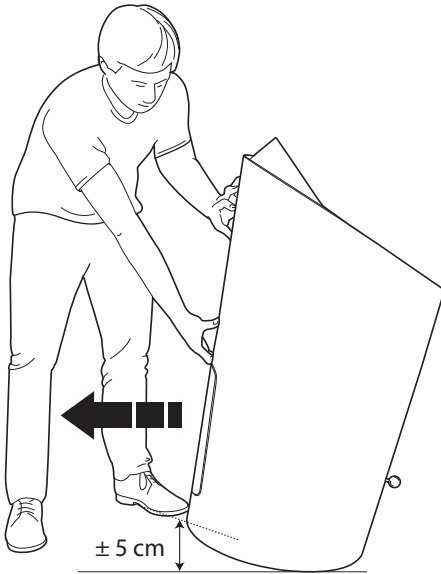
Retire la rejilla inferior (p.2: #4). Tome tres hojas de papel de periódico (dobles) y arrúguelas formando una antorcha con cada una de ellas. Inserte las tres antorchas de papel en el tubo QuickStart® (p.2: #10). Vuelva a poner en su posición la rejilla inferior y extiéndala sobre ella carbón vegetal seco (no utilice una cantidad excesiva en el encendido). Abra la entrada de aire (p.2: #11) (regulador a la derecha). Abra la portilla (p.2: #14) situada en la parte trasera de la barbacoa y prenda las antorchas de papel de periódico a través de las aberturas de ventilación del tubo QuickStart® con una cerilla larga o un encendedor. El papel de periódico

se quemará, prendiendo el carbón. El humo que se desprende se produce debido a la humedad del carbón y el papel de periódico; desaparece casi por completo al cabo de unos minutos. Después de 15 minutos aproximadamente, su barbecook® PUUUR® está lista para el uso (el carbón vegetal seguirá ardiendo y estará cubierto por una fina capa de ceniza gris). Le recomendamos que no coloque la parrilla (p.2: #3) hasta que la barbacoa esté a punto. El reflector solo debe estar extendido mientras se cocinan alimentos.

#### **D) Mantenimiento (p. 4):**

Cuando termine de utilizar la barbacoa, deje que se enfríe, retire la rejilla inferior, cierre la entrada de aire y limpie las cenizas con un cepillo, empujándolas hacia el centro de la cuba de modo que terminen en el cenicero (p.2: #12). A continuación, desmonte el cenicero y límpielo de cenizas.

## E) Mover la barbacoa:



Para mover la barbacoa, haga lo siguiente: ponga una mano en el hueco de la portilla (p.2: #14) situada en la trasera y la otra en la parte superior de la barbacoa. Inclíne la barbacoa ligeramente hacia adelante. Tenga cuidado de no inclinarla en exceso. Para evitar daños, le recomendamos que no levante la trasera del suelo más de 5 cm. Desplace la barbacoa tirando de ella de espaldas, nunca empujándola hacia adelante. La barbacoa dispone de dos patas regulables (p.2: #16) situadas en la parte inferior de la trasera. Estas patas pueden acortarse o alargarse haciéndolas girar y permiten nivelar la barbacoa sobre una superficie irregular.

### UTILIZACIÓN POR PRIMERA VEZ

Antes de encender la barbacoa, retire con cuidado la lámina de protección del

revestimiento interno (p.2: #6). Cuando utilice su barbecook® PUUUR® por primera vez, le recomendamos encarecidamente que deje arder la lumbre durante media hora antes de cocinar ningún alimento. Este periodo de rodaje es indispensable.

### CONSEJOS ÚTILES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

- 1) No utilice la barbacoa en interiores.
- 2) Coloque la barbacoa sobre una base sólida, lejos de cualquier objeto inflamable o que pueda fundirse.
- 3) Se recomienda vaciar el cenicero después de cada uso.
- 4) No ponga demasiado carbón vegetal en la cuba (máximo 50% de la capacidad de la cuba).
- 5) No utilice alcohol ni gasolina para encender o avivar la lumbre. Utilice exclusivamente encendedores conformes con la norma EN 1860-3.
- 6) NOTA: esta barbacoa puede alcanzar temperaturas muy altas. No intente moverla hasta que el fuego se haya apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- 7) ADVERTENCIA: mantenga a los niños y a los animales a una distancia segura de la barbacoa. Protéjase del fuego. No deje nunca la barbacoa sin vigilancia.
8. Por seguridad, cuando la barbacoa esté encendida es aconsejable tener cerca un cubo de agua o de arena.
- 8) No cocine nunca directamente sobre la llama. No empiece a cocinar hasta que el carbón vegetal esté

- cubierto por una fina capa de ceniza. Par cocinar alimentos grasos, le recomendamos que utilice una sartén con parrilla.
- 9) No cocine nunca directamente sobre la llama. No empiece a cocinar hasta que el carbón vegetal esté cubierto por una fina capa de ceniza. Par cocinar alimentos grasos, le recomendamos que utilice una sartén con parrilla.
  - 10) Utilice siempre carbón vegetal seco y purificado conforme con las normas NBN M 11-001 y EN 1860-2.
  - 11) Las cubas cerámicas requieren precauciones especiales. La garantía no cubre daños causados por derramar líquidos fríos sobre la cuba caliente, ni por contacto de objetos duros o afilados con la superficie de la cuba.

## **GARANTÍA**

---

Su barbecook® PUUUR® está cubierta por una garantía de 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 adquisición, es su certificado de garantía. Su barbecook® PUUUR® no es apta para uso comercial. El desgaste, la corrosión, la deformación y la decoloración de las partes directamente expuestas al fuego se considera algo normal y no constituye un defecto de fabricación; estos fenómenos son consecuencias lógicas del uso de la barbacoa. En concreto, la rejilla inferior

puede deformarse de manera significativa con el tiempo y es normal reemplazarla.

## **ALMACENAMIENTO**

---

Para mantener la barbacoa en buenas condiciones durante mucho tiempo, se recomienda protegerla con una funda barbecook® PUUUR®. La parrilla cromada debe limpiarse después de cada uso y guardarse en el interior, en un lugar seco.

## **PT**

Importante!

A sua churrasqueira barbecook® PUUUR® possui um sistema de acendimento extremamente simples. Em caso algum deve utilizar líquidos de acendimento ou acendalhas. Siga sempre as instruções de utilização. Só acenda a churrasqueira se as molas do tubo QuickStart® (p.2: #10) estiverem fechadas. Antes de utilizar, verifique se as molas estão devidamente fechadas.

## **INSTRUÇÕES**

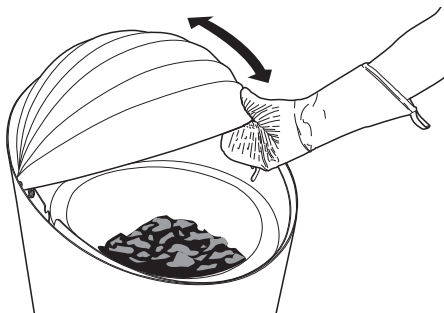
---

### **A) Regular o lume:**

Para regular a intensidade do lume basta simplesmente abrir ou fechar o fornecimento de ar (p.2: #11). A abertura do fornecimento de ar é indicada por duas linhas verticais situadas à direita do fornecimento de ar. O fecho do fornecimento de ar é indicado por uma linha vertical situada à esquerda do fornecimento de ar.

## B) Utilizar o reflector (p.2: #1):

NOTA! O reflector fica muito quente e, por isso, deve ser sempre utilizado com a luva fornecida (p.2: #17). Quando acender a churrasqueira, deixe sempre o reflector dobrado.



O reflector combina as vantagens e a funcionalidade de uma tampa com a ventilação saudável de um grelhador aberto. O reflector permite o cozinhar indirecto dos alimentos. Em conjunto com o calor directo do carvão, permite uma enorme variedade de opções para cozinhar. Para uma melhor utilização do reflector, recomendamos que feche o fornecimento de ar (para a esquerda) e coloque a grelha de cozinhar na posição mais alta. Para sugestões e receitas, visite <http://www.barbecue.com>

## C) Acendimento (p. 4):

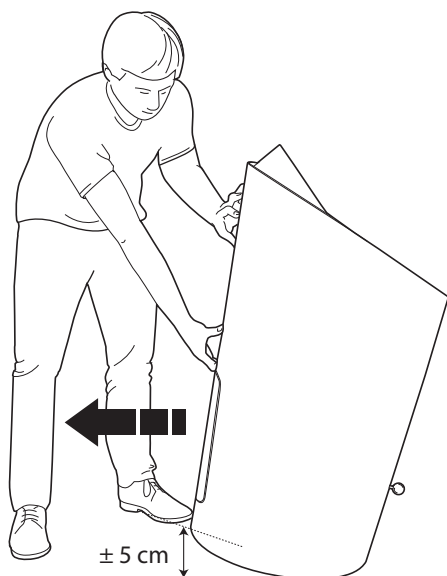
Retire a grelha inferior (p.2: #4). Agarre em três folhas duplas de papel de jornal e amache-as para formar uma tocha. Introduza estas folhas de papel de jornal no tubo QuickStart® (p.2: #10). Coloque a grelha inferior de novo no respectivo lugar e espalhe carvão seco por cima da grelha inferior (não utilize demasiado carvão quando acender a churrasqueira). Abra o

fornecimento de ar (p.2: #11) (para a direita). Abra a porta (p.2: #14) situada na parte de trás da churrasqueira e acenda o papel de jornal através das aberturas de ventilação existentes no tubo QuickStart® com um fósforo comprido ou um isqueiro. O papel queimado vai acender o carvão. O fumo observado é produzido pela humidade do carvão e pelo papel de jornal e desaparece por completo após alguns minutos. Após cerca de 15 minutos, a sua churrasqueira barbecue® PUUUR® está pronta a usar (o carvão em brasa fica coberto por uma fina camada de cinzas). Recomendamos que aguarde até que a churrasqueira fique pronta a usar antes de instalar a grelha de cozinhar (p.2: #3). O reflector só deve ser desdobrado quando estiver a cozinhar.

## D) Manutenção (p. 4):

Após a utilização, aguarde que a churrasqueira arrefeça, retire a grelha inferior, feche o fornecimento de ar e limpe as cinzas para o meio da taça, para que caiam para o tabuleiro de recolha (p.2: #12). Em seguida, solte o tabuleiro de recolha para deitar fora as cinzas.

## E) Deslocar a churrasqueira:



Para deslocar a churrasqueira, faça o seguinte: coloque uma mão na reentrância da porta (p.2: #14) na parte de trás da churrasqueira e a outra mão na parte superior da churrasqueira. Incline ligeiramente a churrasqueira para a frente. Certifique-se de que não se inclina demasiado. Para evitar dar origem a danos, recomendamos que não incline a parte de trás mais do que 5 cm em relação ao chão. Desloque sempre a churrasqueira puxando-a para trás, ou seja, não a empurre para a frente. Há dois pés ajustáveis (p.2: #16) no fundo da parte de trás da churrasqueira. Estes pés podem ser rodados para dentro ou para fora, permitindo que a churrasqueira seja utilizada em locais inclinados mantendo a parte superior nivelada e estável.

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de acender a churrasqueira, retire cuidadosamente a película protectora da cobertura interior (p.2: #6). Quando o utilizar pela primeira vez a churrasqueira barbecue® PUUUR®, recomendamos vivamente que a deixe a queimar durante 30 minutos sem estar a cozinhar alimentos. É preciso deixá-la este período a queimar.

## SUGESTÕES ÚTEIS E MEDIDAS DE PRECAUÇÃO

- 1) Não utilize dentro de casa.
- 2) Instale sempre a churrasqueira sobre uma base sólida, longe de objectos inflamáveis e que possam derreter.
- 3) Recomenda-se que esvazie o tabuleiro de recolha de cinzas após cada utilização.
- 4) Não coloque demasiado carvão na taça (no máx. 50% da capacidade da taça).
- 5) Não utilize álcool ou petróleo para acender ou avivar as chamas. Utilize apenas acendalhas conformes com a norma EN 1860-3!
- 6) **NOTA!** Esta churrasqueira fica muito quente; não a desloque até que o lume se apague por completo e a churrasqueira tenha arrefecido.
- 7) **AVISO!** Mantenha crianças e animais a uma distância segura da churrasqueira. Proteja-se do lume. Nunca deixe a churrasqueira sem assistência.
- 8) Por motivos de segurança, recomendamos que mantenha um balde de água ou areia perto da churrasqueira.

- rasqueira quando esta estiver a ser utilizada.
- 9) Nunca grelhe nas chamas. Não comece a grelhar antes de o carvão ficar coberto por uma camada fina de cinzas. Recomendamos o uso de um recipiente para grelhar comida com muita gordura.
- 10) Utilize sempre carvão seco e purificado conforme com a norma NBN M 11-001 ou EN 1860-2.
- 11) Há medidas especiais de precaução aplicáveis à taça de cerâmica. A garantia não cobre a inobservância do seguinte: Não verta líquidos frios para a taça quente. Evite qualquer contacto com objectos afiados e/ou duros.

## **GARANTIA**

---

A sua churrasqueira barbecue® PUUUR® é vendida com dois anos de garantia contra todos os defeitos de fabrico. Esta garantia é aplicável a partir da data de compra, desde que a churrasqueira seja utilizada segundo estas instruções. O recibo de compra com a data constitui o seu certificado de garantia. Esta churrasqueira barbecue® PUUUR® não é adequada para uso comercial. O desgaste, a corrosão, deformações ou a descoloração das peças que ficam directamente expostas ao lume são factos normais e, por conseguinte, não são considerados como falhas de fabrico: constituem apenas o resultado lógico do seu uso. Desta forma, a grelha inferior pode ficar muito deformada após algum tempo e é normal que seja preciso substituir esta peça.

## **ARMAZENAMENTO**

---

Para conseguir uma vida útil prolongada da churrasqueira, recomendamos que a proteja com uma cobertura barbecue® PUUUR®. A grelha de cozinhar cromada deve ser limpa após cada utilização e armazenada num sítio abrigado e seco.

## **SV**

**Viktigt!**  
Din barbecue® PUUUR® har ett mycket enkelt tändsystem. Startvätska eller braständare får under inga omständigheter användas. Följ alltid bruksanvisningen. Tänd inte grillen om inte klämmorna på QuickStart®-slangen (p.2: #10) är stängda. Kontrollera före varje användningstillfälle att klämmorna är stängda ordentligt.

## **ANVISNINGAR**

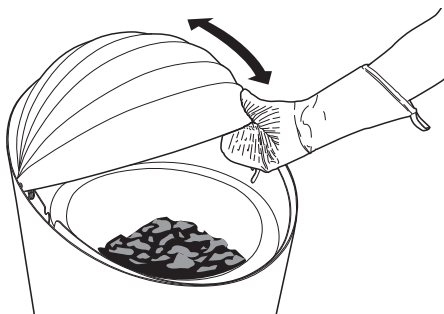
---

### **A) Reglera elden:**

Eldens intensitet kan regleras enkelt genom att luftintaget öppnas eller stängs (p.2: #1). Att luftintaget är öppet indikeras med två vertikala linjer till höger om luftintaget. Att luftintaget är stängt indikeras med en vertikal linje till vänster om luftintaget.

### **B) Använda reflektorn (p.2: #1):**

OBS! Reflektorn blir mycket varm och ska därför alltid användas med den medföljande handsken (p.2: #17). När du tänder grillen ska reflektorn alltid vara i vikt läge.



Reflektorn kombinerar fördelarna och funktionaliteten hos ett lock med den hälsosamma ventilationen vid öppen grillning. Reflektorn möjliggör indirekt matlagning. Tillsammans med den direkta värmen från kolen öppnar den upp för tillagning av en mängd olika rätter. För optimal användning av reflektorn rekommenderar vi att du stänger luftintaget (vänster) och sätter grillgallret i det högsta läget. Se <http://www.barbecuecook.com> för förslag och recept.

### C) Tända grillen (p. 4):

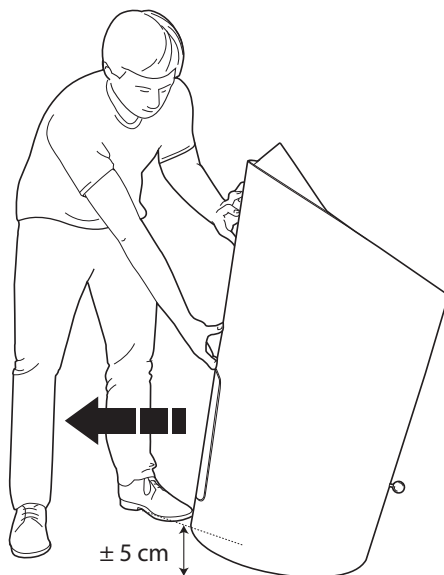
Ta bort markgallret (p.2: #4). Ta tre dubbla tidningsark och skrynkla ihop dem vart och ett för sig i form av en fackla. För in dessa tidningsark i QuickStart®-slangen (p.2: #10). Sätt tillbaka markgallret och sprid ut den torra kolen ovanpå markgallret (använd inte för mycket kol när du tänd grillen). Öppna luftintaget (#11) (höger). Öppna porten (p.2: #14) på grillens baksida och tänd fyr på tidningspappret genom ventilationsöppningarna i QuickStart®-slangen med en lång tändsticka eller tändare. Det brinnande pappret tänds fyr på kolen. Rök du ser alstras av fukten i kolet och tidningspappret och försvinner nästan helt efter några minuter. Efter cirka 15 minuter är barbe-

cook® PUUUR® klar att användas (den glödande kolen täcks sedan med ett tunt lager grå aska). Vi rekommenderar att du väntar med att sätta in grillgallret (p.2: #3) i grillen tills den är klar att användas. Reflektorn ska bara vikas ut under matlagning.

### D) Underhåll (p. 4):

Låt grillen svalna efter användning och ta bort markgallret, stäng luftintaget och borsta askan mot skålens mitt så att den hamnar i askfatet (p.2: #12). Lossa sedan askfatet och håll ut askan.

### E) Flytta grillen:



Gör enligt följande om du ska flytta grillen: sätt ena handen i portens fördjupning (p.2: #14) på grillens baksida och den andra handen ovanpå grillen. Luta grillen framåt en aning. Luta den inte för mycket. För att undvika skador rekommenderar vi att du inte lutar bak-



sidan mer än 5 cm från marken. Flytta alltid grillen genom att dra den bakåt, dvs. skjut den inte framåt. Det finns två justeringsfötter (p.2: #16) på grillens undersida. Dessa kan vridas mer inåt eller utåt så att grillen kan användas på ojämn mark, samtidigt som den står på en jämn och stabil yta.

## **FÖRSTA GÅNGEN GRILLEN ANVÄNDS**

---

Innan du tänder grillen ska du försiktigt ta bort skyddsfolien från innerhöljet (p.2: #6). När du använder barbecook® PUUUR® första gången rekommenderar vi starkt att den får brännas i 30 minuter utan matlagning. Denna inbränningsperiod är nödvändig.

## **PRAKTISKA TIPS OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

---

- 1) Använd inte grillen inomhus.
- 2) Placera alltid grillen på ett fast underlag, på avstånd från lättantändliga och smältbara föremål.
- 3) Vi rekommenderar att askan töms ut efter varje användningstillfälle.
- 4) Lägg inte för mycket kol i skålen (max. 50 % av skålens kapacitet).
- 5) Använd inte alkohol eller bensin för att tända eller ge näring åt elden. Använd bara braständare som uppfyller standarden EN 1860-3!
- 6) OBS! Grillen blir mycket het. Flytta den inte förrän elden har släckts helt och hållet och grillen har svalnat helt och hållet.
- 7) ARNING! Håll barn och husdjur på säkert avstånd från grillen. Skydda dig själv mot elden. Lämna aldrig grillen obevakad.
- 8) Av säkerhetsskäl rekommenderar vi att du har en hink med vatten eller sand i närheten av den tända grillen.
- 9) Grilla aldrig i flammorna. Börja inte grilla förrän kolet är täckt med ett tunt lager aska. För fetthaltig mat rekommenderar vi att en stekpanna används.
- 10) Använd alltid torr och renad kol som uppfyller NBN M 11-001 eller EN 1860-2.
- 11) Särskilda försiktighetsmått gäller för keramikskålen. Garantin gäller inte om du inte tar hänsyn till följande: Håll inte kalla vätskor i den heta skålen. Undvik all kontakt med vassa och/eller hårda föremål.

## **GARANTI**

---

Din barbecook® PUUUR® levereras med en två år lång garanti mot alla tillverkningsfel. Garantin gäller från inköpsdatumet, under förutsättning att den används i enlighet med denna bruksanvisning. Ditt kassakvitto där inköpsdatumet anges gäller som din garantisedel. Denna barbecook® PUUUR® är inte lämplig för kommersiell användning. Slitage, rost, deformation och missfärgning av delar som direkt utsätts för elden är helt normalt och kommer därför under inga omständigheter att anses vara ett produktfel: det är det logiska resultatet av att de används. Markgallret kan sålunda deformeras mycket efter en tid och det är normalt att den här delen bytas ut.

## ***FÖRVARING***

---

För att få många års användning av grillen rekommenderar vi att den skyddas med ett barbecook® PUUUR®-skydd. Det kromade grillgallret ska rengöras efter varje användningstillfälle och förvaras inomhus på en torr plats.





barbecook®, QuickStart®, QuickStop® and PUUUR® are registered trade marks of **SAEY Home & Garden N.V.** Industrielaan 4 / B-8501 Heule (Kortrijk) Belgium

[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)