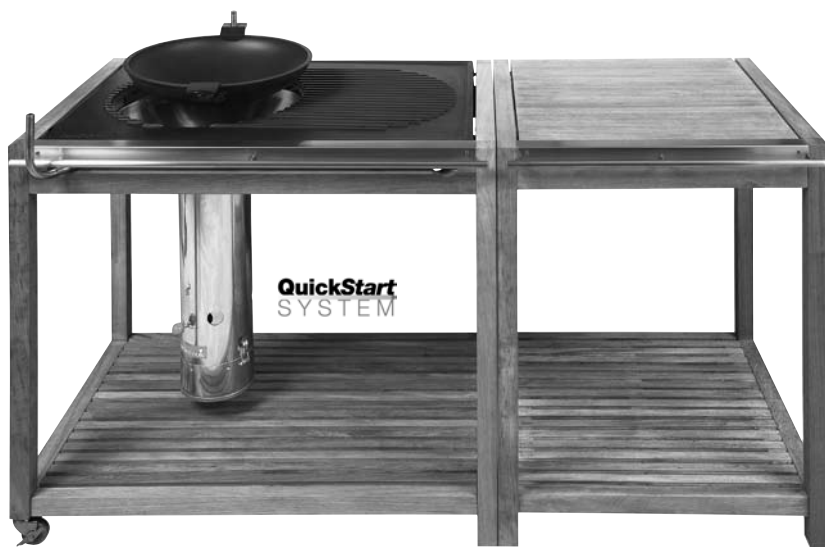


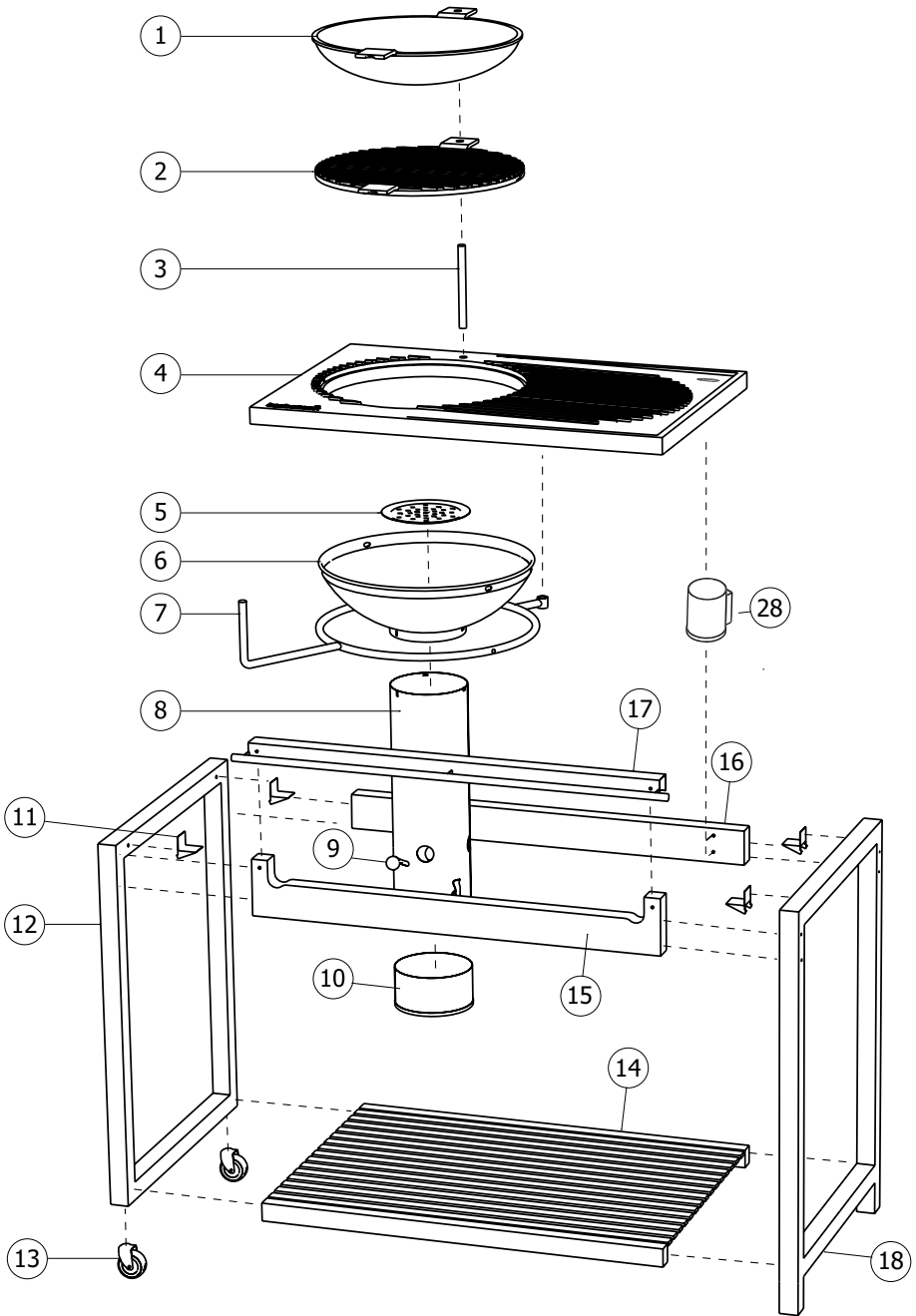
barbecook®

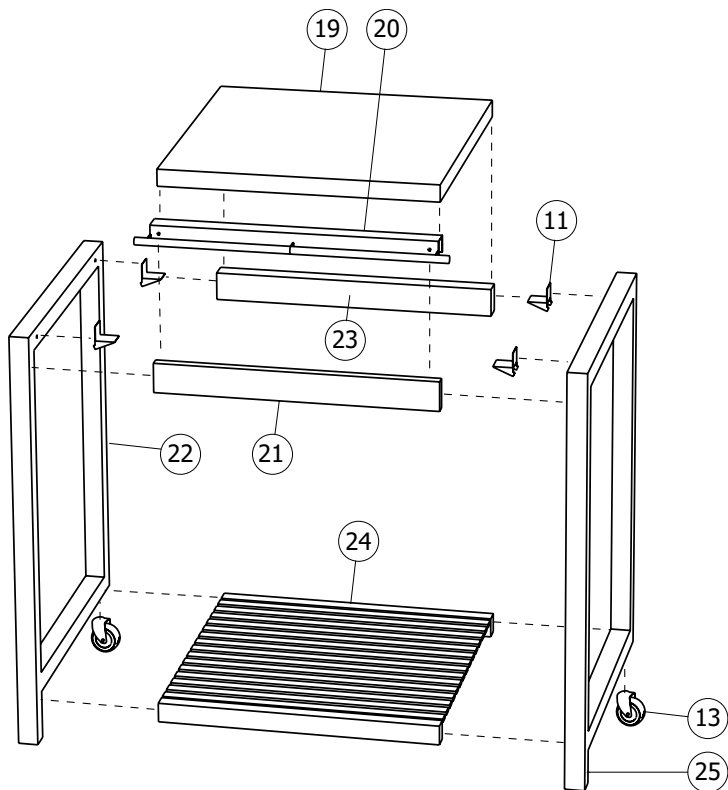
Master

223.7200.000



www.barbecook.com



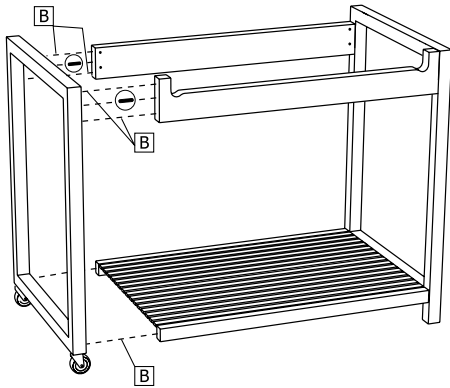


- 26
- | | | | | | |
|---|------|--|---|-----|--|
| A | 16 x | | F | 1 x | |
| B | 24 x | | G | 1 x | |
| C | 8 x | | I | 6 x | |
- 27
- | | | | | | |
|---|-----|--|--|--|--|
| D | 3 x | | | | |
| E | 2 x | | | | |

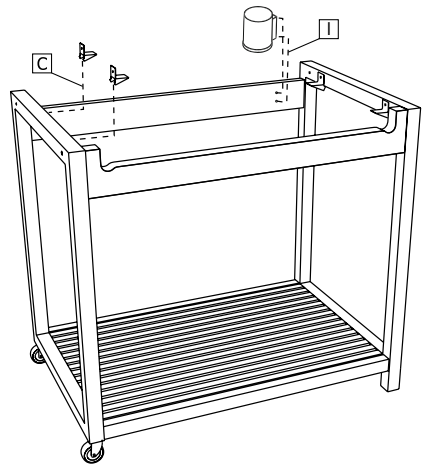
MASTER
223.7200.000

1	227.7200.100	11	227.7200.160	21	227.7200.260
2	227.7200.110	12	227.7200.170	22	227.7200.270
3	227.7200.120	13	227.7200.180	23	227.7200.280
4	227.7200.130	14	227.7200.190	24	227.7200.290
5	227.2020.018	15	227.7200.200	25	227.7200.300
6	227.1820.043	16	227.7200.210	26	227.7200.310
7	227.7200.140	17	227.7200.220	27	227.7200.320
8	227.2220.045	18	227.7200.230	28	227.7200.340
9	227.2200.100	19	227.7200.240		
10	227.2320.085	20	227.7200.250		

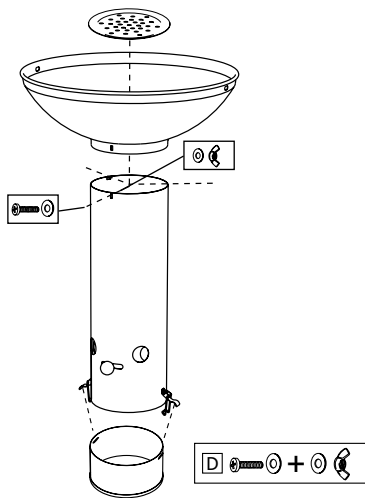
1a



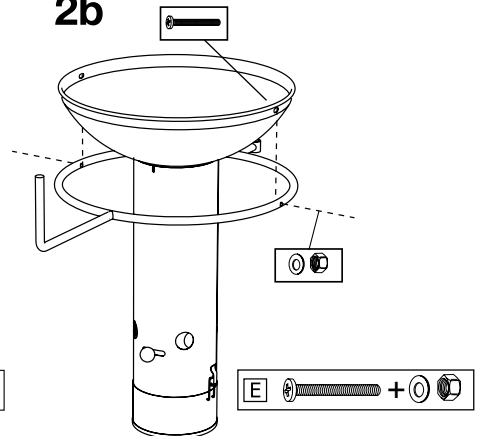
1b



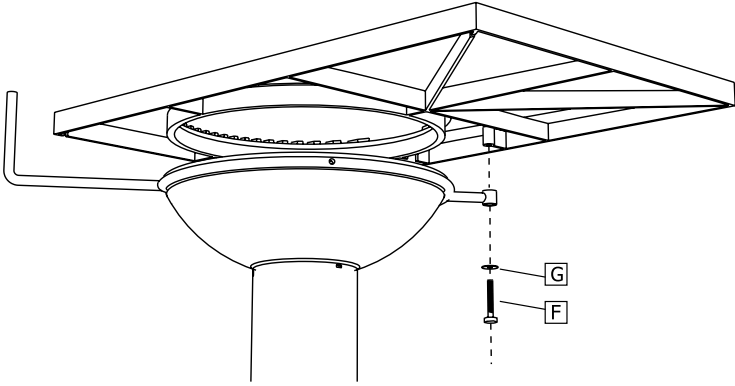
2a



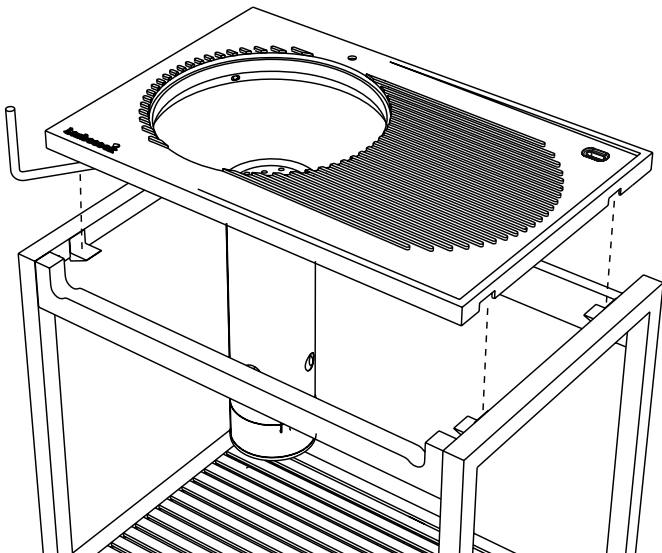
2b



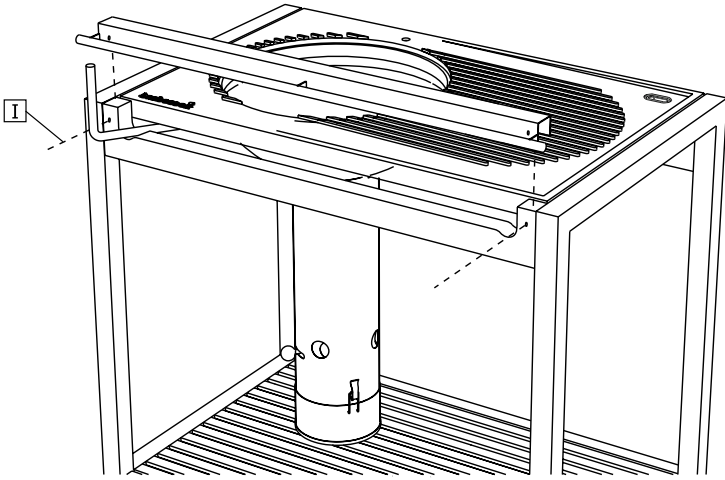
3



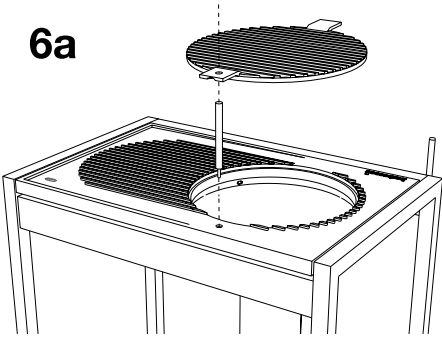
4



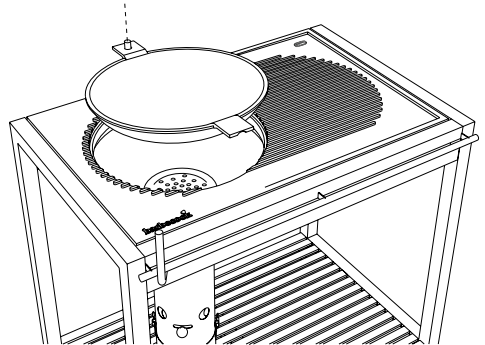
5



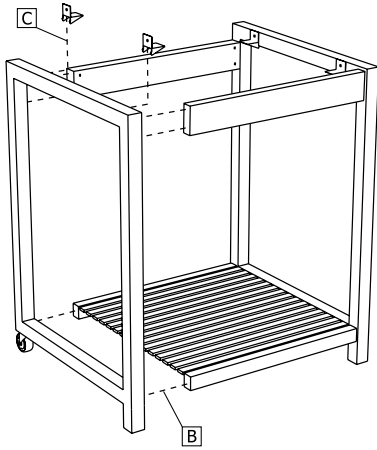
6a



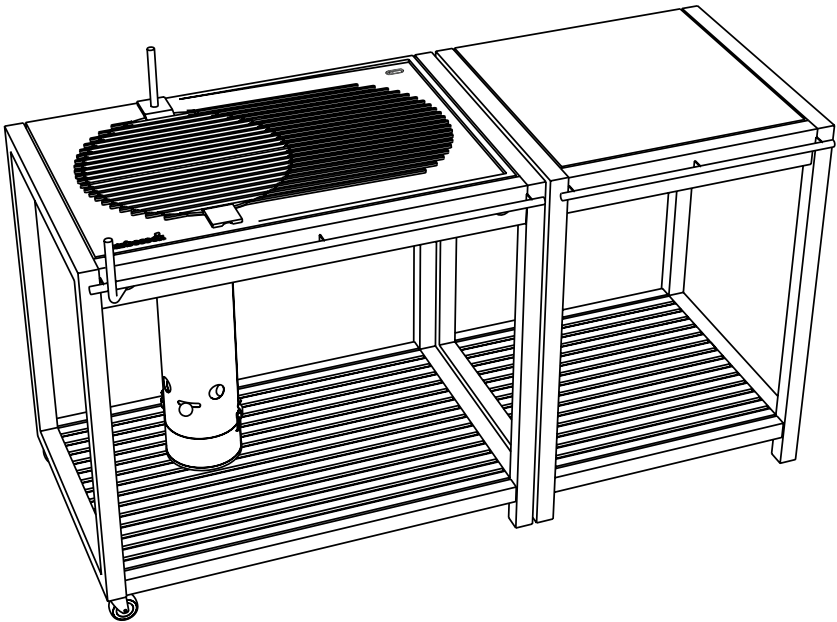
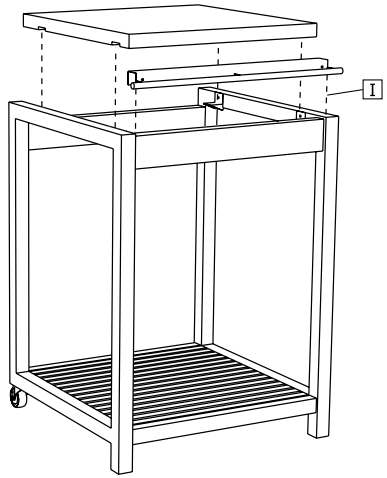
6b



7a



7b



barbecook®

EN	INSTRUCTION MANUAL	10
FR	MODE D'EMPLOI	11
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	13
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	14
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	16
IT	MANUALE D'ISTRUZIONE	17
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES	19
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ	20
DA	INSTRUKTIONSVEJLEDNING	22
NO	BRUKSANVISNING	23
SV	INSTRUKTIONSMANUAL	25
FI	OHJEKIRJA	26
ET	KASUTUSJUHEND	28
LV	IINSTRUKCIJĀM	29
LT	INSTRUKCIJA	31
RU	РУКОВОДСТВО	32
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	34
CS	NÁVOD K POUŽITÍ	35
SK	NÁVOD NA POUŽITIE	36
SL	NAVODILA ZA UPORABO	38

CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF A BARBECOOK®

! Important:

Your barbecook® QuickStart® has an extremely simple lighting system. Starter fluid or firelighters should not be used.

Always follow the instructions for use. Please check before every use if the clips are closed. The barbecue can not be used when the clips are open.

FIRST TIME USE

Wash the cast iron cookware thoroughly in soapy water. Rinse, dry and lightly coat with oil using a paper towel.

When using the barbecook® for the first time, we strongly recommend to have it burn for 30 minutes without cooking meals. This initial period is necessary.

INSTRUCTIONS FOR USE

A) Lighting :

Remove the ground grid. Take three double sheets of newspaper and scrumple them up separately in the form of a torch. Insert these sheets of newspaper in the inner tube. 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 ventilation hole and light the newspaper through the hole 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. After at least 15 minutes, your barbecook® is ready for use. (At that moment, the glowing charcoal is covered with a fine layer of grey ashes.)

We advise to wait to install the cooking grill on the barbecue until it is ready for use. Meanwhile you can heat the griddle or wok.

B) Regulating the fire :

The fire intensity can be regulated in a simple way by opening or closing the ventilation hole.

C) Maintenance:

After having used the barbecue, remove the ground grid and brush the ashes toward the centre of the bowl. Release the ashtray carefully and dispose of the ashes in an area designated for this purpose.

Wash the cast iron cookware in soapy water, dry with a paper towel. Never use abrasive cleaners. Do not immerse in water for long periods and never place hot cookware directly into cold water.

! Important:

Clean the wooden parts thoroughly at the beginning and end of each season. Then rub with olive oil to prolong the life of the wood.

USEFUL HINTS AND PRECAUTIONARY MEASURES

- 1) The barbecook® can be used only outdoors.
- 2) Always install the barbecue on a solid base, away from inflammable and meltable objects.
- 3) It is recommended to empty out the ashtray each time the barbecue has been used.
- 4) The bowl of the barbecook® has a capacity of approximately 8L. Do not use too much charcoal in the bowl (max. 50%).
- 5) Caution! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3.
- 6) Never move the barbecue before the fire is completely extinguished and the barbecue is cooled off completely.
- 7) Keep children and pets at a safe distance, protect yourselves against the fire.
- 8) For safety reasons, we advise to keep a bucket of water or sand in the neighbourhood of the burning barbecue.
- 9) Never roast meat in the flames. Wait to put the cooking grill in place until the charcoal is covered with a fine layer of ashes. Use the griddle for fatty food.
- 10) Always use dry and purified charcoal of the DIN 51749 type.

11) Precautionary measures for the enamel:

- Do not use metal or sharp tools. They can scratch the enamel.
- If the barbecue is banged against a hard surface the enamel may chip or break.

GUARANTEE

The barbecook® comes with a limited two years warranty on production flaws, from the date of purchase and to the extent the use corresponds with the present instructions for use. The receipt mentioning the date of purchase counts as guarantee card.

This barbecook® is not suited for professional use.

Wear, corrosion, deformation and discoloration (especially on stainless steel models) of the parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event ever 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.

It is possible that sharp edges are not completely covered with enamel during the enamelling process. This can not be considered as a manufacturing - or construction fault and is not covered by the guarantee.

! Important: The barbecue is made of stainless steel AISI 304/430.

STORAGE

Before storing, we recommend to coat the cookware with a light coating of cooking oil using a paper towel.

To get many years of service out of your barbecue it is recommended to purchase a barbecook®-cover to protect your barbecue.

FR

VOUS VOILA PROPRIETAIRE D'UN
BARBECOOK®,
NOUS VOUS EN FELICITONS

! Important:

Le barbecook® QuickStart® s'allume facilement et en aucun cas vous aurez besoin de liquide d'allumage ni de soufflet. Lisez donc attentivement ce qui suit ! Suivez toujours les prescriptions du manuel. Veuillez verifier avant chaque usage si les clips sont fermés. Ne jamais allumer le barbecue avec les clips ouverts.

PREMIER USAGE

Laver la fonte soigneusement à l'eau savonneuse. Rincer et sécher avec une serviette en papier, huiler légèrement après.

A la première mise en route, veuillez faire fonctionner le barbecook® "a blanc", c'est à dire sans aliments, pendant au moins 30 minutes à feu doux. Ce "rodage" est indispensable.

MODE D'EMPLOI

A) Allumage :

Enlevez la grille de fond. Froissez trois feuilles de papier journal en forme de torche et placez-les dans le tube. Ensuite replacez la grille de fond sur laquelle vous déposez votre charbon de bois bien sec.

Ouvrez l'entrée d'air, allumez le papier à sa base. Ensuite le papier suffira à allumer le charbon de bois. La fumée dégagée au départ est celle de l'humidité du papier et du charbon. Au bout de 15 min., vous pouvez commencer la cuisson. (les braises sont recouvertes d'une fine pellicule grise).

Nous vous conseillons de mettre la grille de cuisson sur le barbecue une fois qu'il est prêt à l'utilisation. Entre-temps, vous pouvez faire réchauffer la plaque de contact ou le wok.

B) Réglage du feu :

L'intensité du foyer peut être réglée en ouvrant ou en fermant l'entrée d'air.

C) Entretien :

Après utilisation, brossez les cendres vers le centre de la cuve après avoir ôté la grille de fond. Dégagez soigneusement le cendrier et

jetez les cendres dans un endroit prévu à cet effet.

Laver la fonte dans l'eau savonneuse chaude, essuyer avec une serviette en papier. Ne jamais utiliser des nettoyeurs abrasifs. Ne pas plonger la fonte chaude directement dans l'eau froide.

! Important:

Nettoyer les pièces de bois soigneusement au début et à la fin de chaque saison. Puis frotter à l'huile d'olive pour prolonger la durée de vie du bois.

RENSEIGNEMENTS UTILES ET PRECAUTIONS

- 1) Cet appareil est uniquement destiné à un usage en plein air.
- 2) Placez le barbecue sur une surface stable et à l'écart de matières combustibles ou sensibles à la chaleur.
- 3) Il est recommandé de vider le cendrier après chaque usage .
- 4) La cuve de votre barbecue a une capacité d'environ 8L.
Ne pas surcharger la cuve (max. 50%)
- 5) Attention! N'utilisez jamais d'alcool ni d'essence pour allumer ou attiser un feu. Utilisez uniquement les allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- 6) Ne déplacez jamais le barbecue avant qu'il ne soit froid.
- 7) Eloignez les enfants et les animaux du barbecue, protégez-vous du feu.
- 8) Pour toute sécurité il est conseillé d'avoir un seau d'eau ou de sable près du barbecue.
- 9) Ne grillez jamais dans les flammes mais attendez jusqu'à ce que les braises soient recouvertes d'une fine pellicule grise. Pour des aliments gras nous vous conseillons d'utiliser la plaque de contact.
- 10) Utilisez du charbon de bois épuré du type DIN 51749.
- 11) Précautions spéciales pour l' email:
 - Des ustensiles en métal peuvent rayer le revêtement en email
 - Evitez de cogner le barbecue contre une surface dure, l'email peut se casser.

GARANTIE

Votre barbecue® est garanti deux ans à partir de la date d'achat du barbecue, contre tout vice de fabrication et pour autant qu'il soit utilisé selon les spécifications de ce mode d'emploi. Le reçu ou le ticket de caisse du commerçant tient lieu de garantie.

Ce barbecue n'est pas adapté à un usage professionnel. L'usure, la rouille, la déformation et la décoloration (en particulier de l'acier inoxydable) éventuelle des pièces exposées au feu sont normales et en aucun cas considérées comme vice de fabrication ; c'est le résultat logique de leur utilisation.

Ainsi, la grille de fond peut, à l'usage, se déformer fortement et il est normal de la remplacer après un certain laps de temps, en fonction du nombre d'utilisations.

Il est possible que les bords fins ne sont pas complètement couverts par l'email. Ceci est dû au processus de l'émaillage et ne peut pas être considéré comme une faute de fabrication ou de construction et n'est donc pas repris sous la garantie.

! Important :

Le barbecue est en acier inoxydable AISI 304/430.

CONSEILS DE STOCKAGE

Avant de ranger, nous vous recommandons d'en enduire le fond d'une légère couche d'huile de cuisson au moyen d'une serviette en papier.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, il est recommandé de le protéger avec une housse barbecue®.

DE

WIR BEGLÜCKWÜNSCHEN SIE ZU DEM KAUF IHRES BARBECOOK®

Wichtig!:

Ihr barbecue® ist mit QuickStart® ausgestattet. Dieses System erlaubt das Anzünden Ihres Grills mit einfachem Zeitungspapier und sorgt nach einer Viertelstunde für grillbereite Kohle, ohne daß Sie Anzündeflüssigkeiten oder sonstige

Hilfsmittel benötigen. Folgen Sie immer der Gebrauchsanleitung. Er ist darauf zu achten das die Rasterungen immer geschlossen sind. Das gerät ist nicht im Betriebsbereitszustand wenn die Rasterungen geöffnet sind.

ERSTER GEBRAUCH

Gusseisen gründlich in Seifenwasser waschen. Danach sämtliche Seifenrückstände mit klarem Wasser entfernen, Zum Trocknen ein Küchentuch verwenden und leicht mit Öl benetzen.

Beim ersten Gebrauch Ihres barbecook® wird empfohlen, das Feuer zuerst dreißig Minuten lang brennen zu lassen, ohne zu Grillen. Diese Einlaufperiode ist notwendig.

GEBRAUCHSANLEITUNG

A) Anzünden:

Kohlenrost wegnehmen. Drei Doppelseiten Zeitungspapier jeweils in Fackelform zerknüllen und von oben in den Grillfuß einführen. Kohlenrost zurücklegen und trockene Holzkohle darauf verteilen (beim Anzünden nicht zuviel Holzkohle verwenden).

Luftzufuhrregler öffnen und das Zeitungspapier mit einem langen Streichholz oder einem Anzünder anzünden. Das brennende Papier genügt um die Kohle anzuzünden. Die Rauchentwicklung, die nach dem Anzünden entsteht, ist der Feuchtigkeit der Kohle und des Zeitungspapiers zuzuschreiben. Nach mindestens 15 Minuten ist Ihr barbecook® gebrauchsfertig (die glühende Holzkohle ist dann mit einer feinen, grauen Aschenschicht bedeckt).

Wir empfehlen Ihnen, den Grillrost erst auf Ihren Grill zu legen, wenn Sie zu Grillen beginnen. Inzwischen können Sie die Grillplatte oder Wok heizen.

B) Regelung der Glut:

Die Intensität der Glut kann einfach durch Öffnen und Schließen des Luftzufuhrreglers geregelt werden.

C) Pflege:

Nach Gebrauch den Kohenrost entfernen und die Asche zur Mitte der Kohlenwanne bürsten. Danach den Aschenbehälter entnehmen und die Asche an geeigneter Stelle ausgießen.

Gußeisenteile in heißem Seifenwasser reinigen und mit einem Küchentuch trocknen. Keine Scheuermittel verwenden !

Nicht längere Zeit im Wasser liegenlassen oder in heißem Zustand in kaltes Wasser tauchen.

Wichtig !

Reinigen Sie zu Beginn und Ende jeder Grillsaison die Holzteile gründlich. Tragen Sie dann Olivenöl auf, um die Lebensdauer des Holzes zu verlängern.

NÜTZLICHE HINWEISE UND VORKEHRUNGEN

- 1) Dieses Gerät darf ausschließlich im Freien verwendet werden.
- 2) Den Grill immer auf einen festen Untergrund stellen, außer Reichweite von brennbaren oder schmelzbaren Gegenständen.
- 3) Es wird empfohlen, den Aschenblech nach jedem Gebrauch zu leeren.
- 4) Die Kohlenwanne Ihres barbecook® hat eine Kapazität von +/- 8L Nicht zuviel Holzkohle in die Kohlenwanne geben (höchstens 50% füllen).
- 5) Vorsicht! Niemals Alkohol oder Benzin verwenden, um ein Feuer anzuzünden oder größere Flammen zu erhalten. Nur Anzünder verwenden, die den Anforderungen gemäß EN 1860-3 entsprechen!
- 6) Den Grill nie umstellen bevor das Feuer völlig gelöscht und der Grill restlos abgekühlt ist.
- 7) Kinder und Tiere in sicherem Abstand des Grills halten und vor Feuer schützen.
- 8) Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme raten wir Ihnen, stets einen Eimer Wasser oder Sand in die Nähe des brennenden Grills zu stellen.
- 9) Grillen Sie Fleisch niemals in Flammen. Setzen Sie den Kochgrill erst auf, wenn die Holzkohle mit etwas Asche bedeckt ist. Verwenden Sie bei fettigen Speisen das Kochblech.
- 10) Verwenden Sie immer trockene und gereinigte Holzkohle des Typs DIN 51749.

11) Gebruiksaanleitung für emailierte Grillgeräte
Nicht sachgemäßer Gebrauch schließt jede Garantie aus !

- Die emailierten Flächen nicht mit Metallgegenständen bearbeiten.
- Bitte harte Stöße vermeiden, da die Emailoberfläche sonst abplatzen kann.

GARANTIE

Ihr barbecook® hat eine Garantie auf evtl. Herstellungsmängel von zwei Jahren ab Kaufdatum, soweit er, wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet wurde. Ihr Kassenbeleg mit Angabe des Datums gilt als Garantieschein.
Dieser barbecook® ist nicht geeignet für gewerbliche Zwecke.

Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung (insbesondere bei den Modellen aus rostfreiem Stahl) der Unterteile, die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und stellen auf keinen Fall Herstellungsfehler dar: sie sind das logische Ergebnis Ihres Gebrauchs.

Der Kohlenrost kann sich zum Beispiel nach gewisser Zeit stark verformen und es ist normal, diesen zu ersetzen. Schmale Ränder und Kanten emailierter Teile können in der Herstellung nicht immer geschlossen mit Email bedeckt werden. Dies ist kein Herstellungsmangel und unterliegt nicht der Garantie. Der Grill selbst ist gefertigt aus rostfreiem Stahl AISI 304/430.

AUFBEWAHREN DES GRILLS

Vor der Aufbewahrung sollte die Innenfläche mit etwas Speiseöl benetzt werden. Dazu ein Küchentuch verwenden.

Der Gebrauch einer Abdeckhaube wird die Lebensdauer Ihres Grills verlängern.

NL

**U HEEFT NET UW BARBECOOK®
AANGEKOCHT: GEFELICITEERD**

! Belangrijk:

Uw barbecook® QuickStart® heeft een uiterst eenvoudig aanmaakstelsel waardoor u in

geen enkel geval aanmaakvloeistof of andere aanmaakmiddelen hoeft te gebruiken.

Volg steeds de gebruiksaanwijzingen.

De barbecue enkel aansteken indien de clipsen gesloten zijn. Vóór elk gebruik nagaan of de clipsen goed gesloten zijn.

EERSTE GEBRUIK

Reinig het gietijzer grondig in zeepwater. Afspoelen en afdrogen met huishoudpapier. Daarna lichtjes insmeren met olie.

Bij het eerste gebruik van uw barbecook® raden wij u ten stelligste aan deze dertig minuten te laten branden zonder gerechten te bereiden. Deze inwerkperiode is noodzakelijk.

GEBRUIKSAANWIJZING

A) Aanmaken:

Neem het grondrooster weg. Neem drie dubbele vellen krantenpapier en verfrommel ze elk afzonderlijk in toortsvorm. Steek deze vellen krantenpapier in de buis. Plaats het grondrooster terug en giet hierop droge houtskool (bij het aansteken niet té veel houtskool gebruiken).

Open de luchttoevoerregelaar en steek hierlangs de kranten 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. Na minimum 15 minuten is uw barbecook® klaar voor gebruik. (de gloeiende houtskool is op dit moment met een fijn grijs aslaagje bedekt).

Wij raden u aan het braadrooster pas op uw barbecue te plaatsen eenmaal deze klaar is voor gebruik. Ondertussen kan u de contactplaat of wok opwarmen.

B) Regelen van het vuur:

De intensiteit van het vuur kan op een eenvoudige manier geregeld worden door het openen of sluiten van de luchttoevoerregelaar.

C) Onderhoud:

Verwijder na gebruik het grondrooster en borstel de assen naar het midden van de kuip. Daarna

maakt u de asbak los en kan u gemakkelijk de assen weggooiden op een daartoe aangewezen plaats.

Reinig het gietijzer grondig in zeepwater. Vervolgens afspoelen en afdrogen met huishoudpapier. Gebruik nooit schuurmiddelen. Dompel nooit voor lange tijd onder en plaats nooit heet kookgerei in koud water.

! Belangrijk:

Reinig de houten onderdelen grondig voor en na elk seizoen. Vervolgens insmeren met olijfolie om de levensduur ervan te vergroten.

NUTTIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN

1. Dit toestel mag enkel en alleen in de open lucht gebruikt worden
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. De kuip van uw barbecook® heeft een capaciteit van ongeveer 8L. Gebruik niet te veel houtskool in de kuip (max. 50%)
5. Opgelet! Gebruik geen alcohol of benzine voor het aansteken of aanwakkeren van het vuur. Gebruik enkel aanmaakproducten in overeenstemming met EN 1860-3!
6. Verplaats de barbecue nooit vooraleer het vuur volledig gedoofd is en de barbecue volledig afgekoeld is.
7. Houd kinderen en dieren op een veilige afstand van de barbecue, bescherm u tegen het vuur.
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 aan de contactplaat te gebruiken!
10. Gebruik steeds droge en gezuiverde houtskool van het type DIN 51749.
11. Speciale voorzorgsmaatregelen voor de geëmailleerde modellen. Inbreuken hierop vallen niet onder de garantie :
 - Metalen en/of scherpe voorwerpen kunnen het email beschadigen.

- Vermijd het stoten van de barbecue tegen een hard oppervlak. Op die manier beschadigt u het email.

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.

Deze barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden.

Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring (in het bijzonder bij de roestvrij stalen modellen) 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.

Hierdoor kan het grondrooster na enige tijd sterk vervormen en het is normaal dit onderdeel te vervangen.

Door het specifieke procédé van emaileren, is het 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 barbecue zelf is uit roestvrij staal AISI 304/430 vervaardigd.

OPBERGING VAN HET TOESTEL

Alvorens op te bergen raden wij aan het gietijzer lichtjes in te oliën met huishoudpapier.

Om de levensduur van uw toestel te verlengen beschermt u uw toestel best met een barbecook® -hoes.

ACABA DE COMPRAR SU BARBECOOK®
FELICIDADES

! Importante:

Su barbecook® QuickStart® tiene un sistema de encendido muy simple que ya no exige ni líquido de encendido ni otros medios.

Siga siempre las instrucciones para su buen funcionamiento.

PRIMER USO

Lave los utensilios de cocina de hierro fundido minuciosamente en agua jabonosa. Enjuáguelos, séquelos y úntelos con una ligera capa de aceite con una servilleta de papel.

Para el primer uso de su barbecook® le aconsejamos hacerlo arder durante unos treinta minutos sin asar comida. Este tiempo de preparación es esencial.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

A) Encender :

Saque la parrilla base. Tome tres hojas de papel de periódico y arrúguelas cada una por separado en forma de antorcha. Introduzca estas hojas de papel en el tubo. Vuelva a poner la parrilla base y vierta sobre ésta carbón de leña seco (no utilice demasiado carbón de leña al encender).

Abra la palanca de alimentación de aire y encienda los periódicos con la ayuda de un fósforo largo o un encendedor. El papel encendido basta para encender los carbones. La formación de humo que se produce después del encendido es debido a la humedad de los carbones y del papel de periódico. Después de 15 minutos como mínimo su barbecook® está lista para su uso. (En este momento el carbón de leña esta cubierto con una capa de ceniza fina y gris).

Le recomendamos que antes de instalar la parrilla en la barbacoa compruebe que está lista para usar. Mientras tanto, puede ir calentando la plancha o el wok.

B) Ajustar el fuego :

La intensidad del fuego puede regularse de manera simple abriendo o cerrando la palanca de alimentación de aire.

C) Mantenimiento :

Quite después de uso la parrilla de base y cepille las cenizas al centro de la cuba. Saque cuidadosamente el recipiente de las cenizas y deshágase de las cenizas en una zona designada para ello.

Lave los utensilios de cocina de hierro forjado con agua jabonosa y séquelos con una servilleta de papel. No utilice limpiadores abrasivos. No los sumerja en agua durante mucho tiempo ni coloque los utensilios calientes directamente en agua fría.

Importante !

Limpie minuciosamente todas las piezas de madera al inicio y al final de cada temporada. Después, aplíquelo una capa de aceite de oliva con un paño, para prolongar la vida de la Madera.

CONSEJOS UTILES Y MEDIDAS DE PRECAUCION

- 1) Este aparato solamente puede utilizarse al aire libre.
- 2) Coloque la barbacoa siempre en una base fija lejos de objetos inflamables .
- 3) Es recomendable vaciar el bandeja para cenizas después de cada uso.
- 4) La cuba de su barbecook® tiene una capacidad de más o menos 8L. No utilice demasiado carbón de leña en la cuba (máx. 50%).
- 5) ¡Atención! No utilice nunca alcohol ni petróleo para encender o avivar un fuego. ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3!
- 6) Nunca traslade la barbacoa antes de que el fuego esté completamente extinguido y la barbacoa del todo fría.
- 7) Mantenga los niños y animales a una distancia segura de la barbacoa, protéjase usted contra el fuego.
- 8) Para toda seguridad, le aconsejamos siempre tener un balde de agua o arena cerca de la barbacoa quemando.

9) No ponga la carne a asar directamente sobre las llamas. Antes de poner la parrilla en su sitio, el carbón debe estar cubierto con una fina capa de cenizas. Utilice la plancha cuando vaya a cocinar alimentos grasos.

10) Siempre utilice carbón de leña seco y depurado del tipo DIN 51749.

11) Medidas de precaución especiales para los modelos esmaltados. El incumplimiento de estas medidas anulará la garantía:

- Los objetos metálicos y/o cortantes pueden dañar el esmalte.
- Evite golpear la barbacoa contra superficies duras. De este modo dañará el esmalte.

GARANTIA

Su barbecook® tiene una garantía de dos años para todos los defectos de fabricación y desde la fecha de compra y en la medida que el uso concuerde con este modo de empleo. Su tíquet mencionando la fecha de compra es su certificado de garantía.

Su barbecook® no es apto para fines profesionales.

Desgaste eventual, corrosión, deformación y decoloración (especialmente con los modelos en acero inoxidable) de las piezas que son directamente expuestas al fuego, son fenómenos normales y no son, bajo ningún concepto, considerados como defectos de fabricación: es el resultado lógico de su uso.

La parrilla base puede fácilmente deformarse y es una cosa normal reponer esta pieza.

Debido al procedimiento de esmaltado específico, los bordes finos de estos modelos podrían no estar totalmente cubiertos de esmalte. Esto no se considera un fallo de fabricación y/o construcción, quedándose por lo tanto fuera de la garantía.

Importante!

La barbacoa misma está fabricada en acero inoxidable AISI 304/430.

GUARDAR EL APARATO

Antes de guardarlos, le recomendamos que unte los utensilios con una ligera capa de aceite culinario con una servilleta de papel.

Para prolongar la vida útil de su aparato, es aconsejable protegerlo con una funda

barbecook®.

IT

CI CONGRATULIAMO CON VOI PER L'ACQUISTO DEL BARBECOOK®

! Importante:

Il Vostro barbecook® QuickStart® è munito di un sistema di accensione molto facile. E' superfluo l'uso di fluidi o cubetti per accendere il barbecue.

Osservare sempre le istruzioni per l'uso.

PRIMO USO

Lavare accuratamente le stoviglie in ghisa con acqua saponata. Risciacquare, asciugare e passare un leggero strato di olio con della carta da cucina.

Quando usate il barbecook® per la prima volta, Vi consigliamo di lasciare bruciare la brace per almeno 30 minuti senza alimenti. Questo operazione iniziale è necessaria.

ISTRUZIONI PER L'USO

A) Accensione :

Togliere la griglia di base. Accartocciare tre fogli di giornale separatamente e inserirli nel tubo. Rimettere la griglia di base e copirla con uno strato di carbonella asciutta (non usare troppa carbonella per l'accensione).

Aprire i fori di ventilazione e accendere i fogli di giornale attraverso questi fori con un fiammifero lungo. La carta bruciante basta per accendere la carbonella. Il fumo che si sviluppa dopo l'accensione è dovuto all'umidità della carta di giornale e della carbonella. Dopo 15 minuti il vostro barbecook® è pronto per l'uso (sulla brace rovente si è formato un sottile strato di cenere grigia).

Si consiglia di attendere per il montaggio della griglia che il barbecue sia pronto all'uso. Nel frattempo è possibile scaldare la piastra o il wok..

B) Regolazione del fuoco :

L'intensità del fuoco può essere regolata aprendo o chiudendo i fori di ventilazione.

C) Pulizia :

Dopo l'uso, togliere la griglia di base e spazzolare la cenere verso il centro del braciere. Sganciare attentamente il portacenere e gettare le ceneri in un'area apposita.

Lavare le stoviglie in ghisa con acqua saponata, asciugare con carta da cucina. Non utilizzare mai sostanze abrasive per la pulizia. Non lasciare le stoviglie in ghisa immerse in acqua per lunghi periodi e non metterle mai direttamente sotto l'acqua fredda.

! Importante:

Pulire le parti in legno con cura all'inizio e alla fine della stagione. Strofinarle con olio d'oliva per prolungare la durata del legno.

INFORMAZIONI UTILI E PRECAUZIONI

- 1) Usare il barbecue solo all'aria aperta.
- 2) Sistemare sempre il barbecue su una superficie stabile e mai vicino a oggetti infiammabili o fondibili.
- 3) Vi consigliamo di vuotare sempre il raccogliatore di cenere dopo l'uso.
- 4) Il braciere del barbecue® ha una capacità di circa 8L. Non mettere troppa carbonella nel braciere. Riempirlo a metà al massimo.
- 5) Attenzione! Non utilizzare mai alcol o benzina per accendere o ravvivare il fuoco. Utilizzare soltanto accendini conformi a EN 1860-3!
- 6) Non spostare il barbecue finché il fuoco non è completamente spento e il barbecue sia completamente raffreddato.
- 7) Tenere i bambini e gli animali a distanza di sicurezza dal barbecue: proteggerli dal fuoco.
- 8) Per maggior sicurezza. Vi consigliamo di mettere sempre un secchio riempito di acqua o di sabbia vicino al barbecue.
- 9) Non arrostitire la carne in presenza di fiamma. Aspettare che il carbone sia coperto da un leggero strato di cenere, prima di montare la griglia di cottura. Usare la piastra per cibi molto grassi.
- 10) Usare sempre della carbonella asciutta e depurata del tipo DIN 51749.

- 11) Precauzioni speciali per modelli smaltati. Danni risultanti dalla mancata osservanza di queste precauzioni non sono coperti dalla garanzia:
 - Oggetti metallici e/o appuntiti possono rovinare la smaltatura.
 - Non urtare il barbecue contro una superficie dura. Rovinerà la smaltatura.

GARANZIA

Forniamo una garanzia valevole per la durata di due anni dalla data dell'acquisto. La garanzia copre tutti i difetti di fabbrica a condizione che l'uso sia conforme alle istruzioni per l'uso. Lo scontrino con la data dell'acquisto vale come garanzia.

Questo barbecue® è inadatto per uso professionale.

L'eventuale usura, corrosione, deformazione e scolorimento (in particolare per i modelli in acciaio inossidabile) delle parti che sono direttamente esposte al fuoco, sono normali e non sono mai considerate come difetti di fabbrica. È il risultato logico del loro uso. A causa dell'esposizione al fuoco, la griglia di base si deformerà e dovrà essere sostituita.

A causa del procedimento specifico di smaltatura occorre che i bordi fini di questi modelli non siano completamente coperti di smalto. Non è considerato come un difetto di fabbricazione e/o di costruzione e di conseguenza non è coperto dalla garanzia.

! Importante:

Il barbecue stesso è in acciaio inossidabile AISI 304 e/o 430.

METTERE A POSTO IL BARBECUE

Prima di riporre le stoviglie, si raccomanda di passare un leggero strato di olio con della carta da cucina.

Per prolungare la durata della vita del vostro barbecue è consigliabile proteggerlo per mezzo di una fodera barbecue®.

ACABA DE COMPRAR O SEU
BARBECOOK®: PARABÉNS.

! Importante :

É extremamente simples acender o seu barbecue® QuickStart®, pois não necessita de utilizar qualquer líquido combustível nem qualquer outro meio combustível.

Siga sempre o modo de emprego

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave bem os utensílios de ferro fundido com água e sabão. Enxagúe, seque e unte levemente com óleo, utilizando papel de cozinha.

Quando usar pela primeira vez o seu barbecue®, aconselhamos que o deixe arder durante trinta minutos sem preparar alimentos. Este período de acção inicial é absolutamente necessário.

MODO DE EMPREGO

A) Acendimento:

Retire a grelha de base. Tome três folhas duplas de papel de jornal e amarrote-as uma por uma em forma de tocha. Ponha os papéis assim amarrados dentro do tubo. Recoloque a grelha de base e deite carvão seco por cima (não ponha demasiado carvão para acender o aparelho).

Abra o regulador do suprimento de ar e acenda por aqui os jornais, por meio de um fósforo comprido ou um isqueiro. O carvão começará a arder assim que o papel estiver a arder. A fumaça que surge depois de ter acendido o papel é devida à humidade do carvão e do papel de jornal. Espere pelo menos 15 minutos antes de utilizar o seu barbecue® para a preparação de alimentos (o carvão em brasa estará então coberto de uma fina camada de cinzas).

Recomendamos que aguarde até instalar a grelha para cozinhar no grelhador, até que este esteja pronto. Entretanto poderá aquecer a placa grelhadora ou o wok.

B) Regulação da brasa :

A intensidade da brasa pode ser regulada de maneira muito simples: é só abrir ou fechar mais o regulador do suprimento de ar.

C) Manutenção :

Depois do uso, retire a grelha de base e varra as cinzas para o meio do recipiente. Em seguida retire o seu tabuleiro para cinzas do barbecue®. Solte o depósito de cinzas cuidadosamente e descarte as cinzas num local apropriado.

Lave os utensílios de ferro fundido com água e sabão e seque com papel de cozinha. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Não imirja durante longos períodos e nunca coloque utensílios de cozinha quentes directamente na água fria.

! Importante:

Limpe minuciosamente as partes/áreas em madeira no início e no fim de cada época. Em seguida, esfregue com um pouco de azeite para prolongar a durabilidade da madeira

INFORMAÇÕES ÚTEIS E MEDIDAS DE PRECAUÇÃO

- 1) Este aparelho só pode ser usado ao ar livre
- 2) O grelhador deve ser posto num lugar plano e firme, fora do alcance de objectos inflamáveis e fundíveis.
- 3) Aconselha-se esvaziar o tabuleiro para cinzas depois de cada uso
- 4) O recipiente do seu barbecue® tem uma capacidade de cerca de 8L. Não ponha demasiado carvão no recipiente (no máximo 50%)
- 5) Atenção! Nunca utilize álcool ou gasolina para acender ou aumentar as chamas do grelhador. Utilize apenas acendalhas em conformidade com a Norma EN 1860-3!
- 6) Nunca transporte o grelhador antes de o fogo ter apagado por completo e o grelhador estar completamente arrefecido.
- 7) Mantenha crianças e animais a uma distância segura do grelhador, e proteja-se a si próprio contra o fogo.
- 8) Por motivos de segurança aconselhamos que mantenha sempre um balde com água

- ou areia nas proximidades do grelhador quando este estiver em uso.
- 9) Nunca grelhe carne com chamas vivas. Aguarde até o carvão estar coberto com uma fina camada de cinza para colocar a grelha para cozinhar no lugar. Utilize a placa grelhadora para alimentos gordurosos.
- 10) Use sempre carvão seco e purificado do tipo DIN 51749.
- 11) Precauções particulares para os modelos esmaltados. A violação destas precauções não é coberta pela garantia:
- O esmalte pode ser danificado por objectos metais e/ou pontiagudos.
 - Evitar que o barbeque choca com superfícies duras. Desta maneira, o esmalte será danificado.

GARANTIA

O seu barbecook® tem uma garantia de dois anos contra todos os erros de fabricação, a partir da data de compra e na medida em que se usar o grelhador de acordo com este modo de emprego. O talão de compra, indicando a data de aquisição, é a sua garantia.

Este barbecook® não é apropriado para fins profissionais.

É normal que possam surgir desgaste, ferrugem, deformação e descoloração (principalmente nos modelos de aço inoxidável) nas partes que estão directamente expostas às chamas, e isto não pode, de forma alguma, ser considerado como erro de fabricação: é uma consequência lógica do seu uso.

Por isto, a grelha de base poderá deformar-se fortemente após algum tempo, e é normal que esta parte terá de ser substituída.

Em consequência do processo específico de esmaltar é possível que nestes modelos as bordas finas não ficam inteiramente cobertas de esmalte. Não se trata de um erro de fabricação e/ou de construção e, pois não é coberto pela garantia.

! Importante :

Para os modelos em aço inoxidável, assinala-se que o grelhador propriamente dito é feito de

aço inoxidável AISI 304/430, ao passo que a grelha de assar e o porta-acessórios são feitos de aço cromado.

ARRUMAR O APARELHO

Antes de armazenar, recomendamos que aplique nos utensílios de cozinha uma fina camada de óleo de cozinha utilizando papel de cozinha.

Para prolongar a duração da vida do seu aparelho, deve protegê-lo com a capa barbecook®.

EL

ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ BARBECOOK®

! Σημαντικό:

To barbecook® QuickStart® διαθέτει ένα εξαιρετικά απλό σύστημα ανάφλεξης. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υγρά ανάφλεξης ή αναπτήρες.

Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες χρήσης. Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε αν τα κλιπ είναι κλειστά. Το μπάρμπεκκιου δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, όταν τα κλιπ είναι ανοικτά.

ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Πλύνετε καλά τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με σαπούνι και νερό. Ξεπλύνετε τα σκεύη, στεγνώστε τα και απλώστε μια λεπτή στρώση λάδι στην επιφάνειά τους χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν barbecook® για πρώτη φορά, συνιστάται να το αφήσετε αναμμένο για 30 λεπτά χωρίς να μαγειρέψετε. Αυτό το αρχικό χρονικό διάστημα είναι απαραίτητο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

A) Αναμμα:

Αφαιρέστε τη σχάρα βάσης. Χρησιμοποιώντας τρία διπλά φύλλα εφημερίδας σχηματίστε έναν πυρσό. Τοποθετήστε τα φύλλα εφημερίδας στον εσωτερικό σωλήνα. Τοποθετήστε τη σχάρα βάσης στη θέση της και απλώστε στεγνά

κάρβουνα πάνω στη σχάρα (μη χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα κάρβουνου, όταν ανάβετε το μπάρμπεκιου).

Ανοίξτε την οπή εξαερισμού και ανάψτε τα φύλλα εφημερίδας μέσα από την οπή με ένα μακρύ σπύρτο ή αναπτήρα. Τα κάρβουνα θα ανάψουν από το φλεγόμενο χαρτί. Ο καπνός που θα δείτε παράγεται από την υγρασία των κάρβουνων και την εφημερίδα. Μετά από τουλάχιστον 15 λεπτά το barbecook® θα είναι έτοιμο για χρήση. (Τα πυρακτωμένα κάρβουνα θα έχουν καλυφθεί από ένα λεπτό στρώμα γκριζας στάχτης.)

Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε τη σχάρα ψησίματος στο μπάρμπεκιου μόλις είναι έτοιμο για χρήση. Εν τω μεταξύ, μπορείτε να θερμάνετε το ταψί ή το γουόκ.

Β) Ρύθμιση της φωτιάς :

Μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα την ένταση της φωτιάς ανοίγοντας ή κλείνοντας την οπή εξαερισμού.

Γ) Συντήρηση:

Μετά τη χρήση του μπάρμπεκιου, αφαιρέστε τη σχάρα βάρσης και σκουπίστε τις στάχτες προς το κέντρο του μπολ. Αφαιρέστε προσεκτικά το σταχτοδοχείο και απορρίψτε τις στάχτες σε χώρο που προορίζεται για το σκοπό αυτό.

Πλύνετε τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο με σαπούνι και νερό και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά. Μην τα μουλιάζετε σε νερό για μεγάλα χρονικά διαστήματα και μην τα τοποθετείτε απευθείας σε κρύο νερό όταν είναι ακόμη ζεστά.

! Σημαντικό:

Καθαρίστε διεξοδικά τα ξύλινα μέρη στην αρχή και στο τέλος κάθε περιόδου. Στη συνέχεια, τρίψτε τα με ελαιόλαδο για να παραταθεί η διάρκεια ζωής του ξύλου.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ

- 1) Το barbecook® μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε υπαίθριους χώρους.
- 2) Τοποθετείτε πάντα το μπάρμπεκιου σε μια σταθερή βάση, μακριά από εύφλεκτα και εύηκτα αντικείμενα.

3) Αδειάζετε το σταχτοδοχείο μετά από κάθε χρήση του μπάρμπεκιου.

4) Το μπολ του barbecook® έχει χωρητικότητα περίπου 8 λίτρων. Μην τοποθετείτε υπερβολική ποσότητα κάρβουνου στο μπολ (50% το μέγιστο).

5) Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ οινόπνευμα ή βενζίνη, για να ανάψετε ή να δυναμώσετε τη φωτιά. Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3!

6) Μη μετακινείτε ποτέ το μπάρμπεκιου, αν δεν έχει σβήσει εντελώς η φωτιά και δεν έχει κρυώσει πλήρως η συσκευή.

7) Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια σε ασφαλή απόσταση και προστατευτείτε από τη φωτιά.

8) Για λόγους ασφαλείας, συνιστάται να έχετε έναν κουβά με νερό ή άμμο κοντά στο μπάρμπεκιου, όταν το έχετε ανάψει.

9) Μην ψήνετε ποτέ το κρέας στις φλόγες. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος, όταν τα κάρβουνα καλυφθούν από ένα λεπτό στρώμα στάχτης. Για λιπαρά φαγητά, χρησιμοποιείτε το ταψί.

10) Χρησιμοποιείτε πάντα στεγνά και καθαρά κάρβουνα τύπου DIN 51749.

11) Μέτρα προφύλαξης για το εμαγιέ:

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μπορεί να προκαλέσουν χαρακίς στο εμαγιέ.
- Αν το μπάρμπεκιου χτυπήσει πάνω σε σκληρή επιφάνεια, μπορεί να σπάσουν κάποια κομμάτια του εμαγιέ ή ακόμη και ολόκληρο το εμαγιέ.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Το barbecook® συνοδεύεται από περιορισμένη διετή εγγύηση που καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς και στο βαθμό που η χρήση της συσκευής συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Η απόδειξη, στην οποία αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς, είναι η κάρτα εγγύησης της συσκευής.

Αυτό το προϊόν barbecook® δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.

Η φθορά, η διάβρωση, η παραμόρφωση και η αλλοίωση του χρώματος (ιδιαίτερα στα

μοντέλα από ανοξείδωτο ασάλι) σε εξαρτήματα της συσκευής που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά είναι φυσιολογική και, επομένως, σε καμία περίπτωση δεν μπορεί να θεωρηθεί κατασκευαστικό ελάττωμα: Πρόκειται για φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης. Κατά συνέπεια, μετά από κάποιο διάστημα, η σχάρα βάσης μπορεί να παραμορφωθεί σημαντικά και θα πρέπει να αντικατασταθεί.

Για όλα τα μοντέλα με εμαγιέ: κατά τη διαδικασία επισφάλτωσης είναι πιθανό να μην έχουν καλυφθεί τα αιχμηρά αντικείμενα με εμαγιέ. Αυτό δεν μπορεί να θεωρηθεί κατασκευαστικό ελάττωμα και δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

! Σημαντικό: Σας ενημερώνουμε ότι η συσκευή μπάρμπεκίου έχει κατασκευαστεί από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304/430, ενώ η σχάρα ψησίματος και οι λαβές έχουν κατασκευαστεί από χρωμιούχο χάλυβα.

ΦΥΛΑΞΗ

Πριν αποθηκεύσετε τα μαγειρικά σκεύη, σας συνιστούμε να απλώσετε μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού στην επιφάνειά τους χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας.

Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής μπάρμπεκίου, συνιστάται να προμηθευτείτε ένα ειδικό κάλυμμα barbecook® για την προστασία της συσκευής.

DA

GRATULERER MED DIN NYE BARBECOOK®

! Viktig:

barbecook® QuickStart® har et svært enkelt tennsystem, slik at du ikke behøver å bruke tennvæske eller andre tennprodukter. Følg alltid bruksanvisningen

FØRSTE GANG DU BRUKER BARBECUEN

Vask støbejernsgrejet grundigt i sæbevand. Skyl, tør og smør et tyndt lag madolie på med et stykke køkkenrulle.

Vi anbefaler på det sterkeste å la din barbecook® brenne i ca. 30 minutter uten å tilberede mat når

du bruker den for første gang. Denne tiden er helt nødvendig til å innlede bruken av den.

BRUKSANVISNING

A) Påtenning:

Ta ut bunnristen. Krøll tre doble avispapirark hver for seg i form av en fakkell. Stikk inn avispapiret i røret. Sett bunnristen tilbake og strø på tørr trekull (ikke bruk altfor mye trekull ved påtenning).

Åpne spjeldet og tenn på avisene ved hjelp av en lang fyrstikk eller lighter. Det brennende papiret rekker til å tenne på kullet. Røyken som oppstår etter påtenning skyldes fuktighet i kull og avispapir. Etter ca. 15 minutter (minst) er din barbecook® klar til bruk (da har det dannet seg et lag med hvit aske oppå det glødende trekullet).

Det tilrådes at vente med at placere grillristen på havegrillen, til den er klar til brug. Imens kan De opvarme bagepladen eller wokken.

B) Justering av ilden :

Det er enkelt å justere ildens intensitet ved å åpne eller lukke spjeldet.

C) Vedlikehold :

Ta ut bunnristen etter bruk, og børst asken til midten av karet. Udløs forsigtigt askeskuffen, og hæld asken ud på et sted, der er egnet til formålet.

Vask støbejernsgrejet i sæbevand og tør det af med et stykke køkkenrulle. Brug aldrig slibende rengøringsmidler. Undgå at lade det stå i vand i længere perioder og kom aldrig varmt køkkengrej direkte i koldt vand.

! Viktig:

Rens trædelene grundigt i begyndelsen og slutningen af hver sæson. Gnid derefter med olivenolie for at forlænge træets levetid

NYTTIGE TIPS OG FORHOLDSREGLER

- 1) Dette apparatet bør kun brukes utendørs.
- 2) Sett alltid barbecuen på et stabilt underlag, og ikke i nærheten av gjenstander som kan brenne eller smelte.

- 3) Vi anbefaler å tømme askebæger etter hver bruk.
- 4) Karet til din barbecook® har et innhold på ca. 8L. Ikke bruk for mye trekull i karet (maks. 50 %)
- 5) Advarsel! Anvend aldrig sprit eller benzin til at antænde eller sætte fart i ilden. Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!
- 6) Flytt aldri barbecuen før ilden er helt sluknet, og barbecuen er fullstendig avkjølt.
- 7) Hold barn og dyr på trygg avstand fra barbecuen og beskytt deg selv mot ilden.
- 8) For sikkerhets skyld anbefaler vi at du alltid setter en bøtte med vann eller sand i nærheten av barbecuen når den er påtent.
- 9) Steg aldrig kød i flammerne. Vent med at sætte stegegrillen på plads, indtil trækullet er dækket med et fint lag aske. Brug panden til fedtholdig mad.
- 10) Bruk alltid tørr og ren trekull av type DIN 51749.
- 11) Særlige forholdsregler for de emaljerede modeller. Overtrædelse af disse dækkes ikke af garantien :
 - Metal- og/eller skarpe genstande kan beskadige emaljen.
 - Undgå at støde grillen imod hårde overflader, da dette kan beskadige emaljen.

GARANTI

Din barbecook® har en garanti på to år for alle produksjonsfeil fra og med kjøpedato, og såfremt den er brukt i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Kassalappen med apparatets kjøpedato gjelder som ditt garantibevis.

Denne barbecook® egner seg ikke for profesjonell bruk.

Eventuell slitasje, rust, deformasjon og/eller fargeendringer (især på våre modeller av rustfritt stål) av de delene som kommer i direkte berøring med ilden, er normalt og vil ikke under noen omstendighet bli betraktet som produksjonsfeil, fordi det kun er et logisk resultat av apparatets bruk.

Dette kan medføre sterk deformasjon av bunnristen etter en tid, og det er normalt at denne delen må skiftes ut.

P.g.a. den særlige emaljeringsprosess er det for disse modellene vedkommende mulighet for at de fine kanter ikke er fullstendig dekket med emalje. Dette anses ikke for fabrikkasjons- og/eller konstruksjonsfeil, og dækkes derfor ikke av garantien.

Viktig! Med hensyn til modellene av rustfritt stål understreker vi at selve barbecuen er laget av rustfritt stål AISI 304/430 mens stekeristen og bøylen er laget av forkrommet stål.

OPBEVARING AF APPARATET

Før opbevaring anbefales det at smøre et tyndt lag madolie på grejet med et stykke køkkenrulle.

For at forlænge Deres apparats levetid anbefales det at tildække apparatet med et barbecook®-beskyttelseshylster,.

etter bruk skal alle forkromede dele, som f.eks. riste og bøjler, opbevares på et tørt sted indendørs.

NO

**GRATULERER MED KJØPET AV EN
BARBECOOK®**

! Viktig:

Din barbecook® QuickStart® har et uhyre enkelt opptenningssystem. Ikke bruk tennvæske eller ildtennere under opptenning.

Følg alltid bruksanvisningene. Vennligst sjekk at klemmene er på plass før hver gang innretningen tas i bruk. Grillen kan ikke brukes når klemmene er åpne.

FØRSTE GANGS BRUK

Vask tilberedningsutstyret av støpejern grundig i såpevann. Skyll, tørk og påfør et tynt lag med olje ved hjelp av et papirhåndkle.

Vi anbefaler på det sterkeste at du lar din barbecook® brenne i 30 minutter uten å lage mat ved første gangs bruk. Denne innledningsperioden er påkrevd.

BRUKSANVISNING

A) Opptenning:

Fjern underristen. Krøll sammen tre doble ark med avispapir hver for seg slik at de får en fakkellignende form. Stikk avispapirarkene inn i det indre røret. Legg underristen tilbake på plass, og spre tørt kull utover underristen (ikke bruk for mye kull når du tenner opp grillen).

Åpne ventilasjonshullet og tenn på avispapiret gjennom hullet med en lang fyrstikk eller en lighter. Det brennende papiret vil antenne kullet. Røyken du ser oppstår på grunn av fuktigheten i kullet og avispapiret. Etter minst 15 minutter er din barbecook® klar til bruk. (Det vil si når det glødende kullet er dekket av et tynt lag med grå aske.)

Vi anbefaler at du venter med å installere stekeristen på grillen til den er klar til bruk. Mens du venter kan du varme opp bakstehellen eller woken.

B) Justering av varmegraden:

Varmegraden kan justeres på en enkel måte ved å åpne eller lukke ventilasjonshullet.

C) Vedlikehold:

Etter bruk av grillen fjernes underristen, og asken sopes inn mot midten av grillen. Løse askebeholderet forsiktig og kast asken på et sted som er beregnet til dette.

Vask tilberedningsutstyret av støpejern med såpevann, tørk med et papirhåndkle. Bruk aldri skuremidler til rengjøring. Må ikke senkes ned i vann over lengre tid, og aldri senk varmt tilberedningsutstyr rett ned i kaldt vann.

! Viktig:

Rengjør tredelene grundig i begynnelsen og slutten av hver sesong. Smør dem deretter inn med olivenolje for å forlenge treets levetid.

NYTTIGE TIPS OG FORHOLDSREGLER

- 1) Din barbecook® må kun brukes utendørs.
- 2) Sett alltid grillen på et stødig underlag et stykke unna antenner og smeltbare gjenstander.
- 3) Det anbefales å tømme askeskuffen hver gang grillen har blitt brukt.
- 4) Bunnen på din barbecook® har en kapasitet på 8L. Ikke legg for mye kull i bunnen (maks.

50%)

- 5) Advarsel! Anvend aldri sprit eller benzin til at antænde eller sette fart i ilden. Brug kun optændingsblokke, der overholder EN 1860-3!
- 6) Grillen må aldri flyttes før ilden er fullstendig slukket og grillen er helt nedkjølt.
- 7) Hold barn og kjæledyr på trygg avstand, beskytt dere mot ilden.
- 8) For å være på den sikre siden anbefaler vi at du alltid har en bøtte med vann eller sand i nærheten av grillen når den er opptent.
- 9) Grill aldri kjøtt i flammene. Vent med å legge stekeristen på plass til kullet er dekket av et tynt lag med aske. Bruk bakstehellen til fet mat.
- 10) Bruk alltid tørt og rent kull med standard DIN 51749.
- 11) Forholdsregler for emaljen:
 - Ikke bruk redskaper som er skarpe eller laget av metall. De kan lage riper i emaljen.
 - Emaljen kan få skår eller bli ødelagt hvis grillen dunkes mot en hard overflate.

GARANTI

Din barbecook® leveres med en begrenset toårsgaranti mot produksjonsfeil fra kjøpsdatoen, forutsatt at grillen brukes i henhold til gjeldende bruksanvisning. Kvitteringen med kjøpsdato gjelder som garantibevis.

Din barbecook® er ikke egnet for profesjonell bruk.

Slitasje, rustangrep, deformering og misfarging (særlig gjelder dette modeller av rustfritt stål) på deler som er i direkte kontakt med ild er normalt, og vil derfor aldri under noen omstendigheter regnes som en produksjonsfeil: dette er bare en logisk følge av at delene har blitt brukt. Følgelig kan undergrillen bli sterkt deformert etter en tid, og det er vanlig å skifte ut denne delen.

På emaljerte modeller: det kan hende at skarpe kanter ikke blir fullstendig dekket av emalje under emaljeringsprosessen. Dette er ikke å betrakte som en produksjons- eller konstruksjonsfeil, og dekkes derfor ikke av garantien.

! Viktig: Vi vil gjerne få informere om at grillmodellene av rustfritt stål er laget av

rustfritt stål AISI 304/430, mens stekeristen og tilbehørsklemmene er laget av forkrommet stål.

OPPBEVARING

Vi anbefaler at tilberedelsesutstyret dekkes med et tynt lag olje ved hjelp av et tørkehåndkle før grillen settes bort til oppbevaring.

For at du skal ha glede av grillen i mange år, anbefaler vi at du kjøper et barbecook®-overtrekk til å beskytte grillen med.

SV

GRATULERAR TILL KÖPET AV BARBECOOK®

Viktigt !

Denna barbecook® grill har ett mycket effektivt tändningssystem "QuickStart®" som gör all tändvätska och andra tändningsmedel helt onödiga.

Följ alltid instruktionerna i bruksanvisningen.

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Tvätta matlagningsredskapen av gjutjärn noggrant i såpvatten. Skölj, torka och smörj in dem med lite matlagningsolja med hjälp av en bit hushållspapper.

Innan du använder din barbecook®-grill första gången måste du låta den brinna c:a 30 min. Utan någon mat på. Det är absolut nödvändigt att elda in grillen på detta sätt första gången du skall grilla.

BRUKSANVISNING

A) Att tända

Avlägsna bottengallret. Ta tre dubbla sidor av en vanlig dagstidning och knyckla ihop dem var för sig i form av facklor. Stick ner tidningspappret i tändrört. Lägg tillbaka bottengallret och håll på torr träkol. OBS! Använd inte mer kol än vad som går åt till en grillning.

Öppna luftspjället nere på tändröret och tänd tidnings-papperet genom hålet med en tändsticka eller tändare. Det brinnande

tidningspappret räcker för att tända kolet. Rökutvecklingen som uppstår en kort stund när du tänt på, kommer från fukten i papperet och kolet. Efter max 10 - 15 min är din barbecook® grill klar att användas.

Vi råder er att vänta med att installera matlagningshalstret på grillen tills det är färdigt att använda. Under tiden kan ni hetta upp laggen eller woken.

B) Att reglera värmen :

Värmen på grillglöden kan regleras genom att öppna eller stänga luftspjället som på så sätt ökar eller minskar lufttillförseln.

C) Underhåll :

När grillen är helt släckt kan du enkelt borsta ned askan och överblivet kol i foten askstråg. Lossa askfattet försiktigt och töm ut askan på lämplig plats.

Tvätta matlagningsredskapen av gjutjärn i såpvatten, torka med en bit hushållspapper. Använd aldrig slipande rengöringsmedel. Sänk inte ner dem i vatten för längre perioder och lägg aldrig heta matlagningsredskap direkt i kallt vatten.

Viktigt !

Rengör trädelarna grundligt vid början och slutet av varje säsong. Gnugga sedan med olivolja för att öka träets livslängd.

NYTTIGA TIPS

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- 1) All kolgrillning får endast ske utomhus.
- 2) Placera alltid grillen på ett fast och stadigt underlag utan farlig närhet till föremål som kan fatta eld eller smälta.
- 3) Töm om möjligt askstråg på aska efter varje grillning.
- 4) Använd inte för mycket grillkol när du grillar, fyll på efter hand istället.
- 5) Forsiktig! Aldri bruk alkohol eller bensin til å tenne eller øke ilden. Bare bruk antennelig materiale som følger EN 1860-3!
- 6) Se till att barn och dyr håller sig på sikkert avstånd från en tänd grill.
- 7) För säkerhets skull är det alltid att rekommendera att brandsläckningsutrustning finns till hands (ex en hink vatten)

vid användande av öppen eld dit grillning räknas.

- 8) Undvik att grilla över öppen låga, vänta tills en fin glöd uppstår, det blir bättre resultat då.
- 9) Stek aldrig kött i flammorna. Vänta med att placera matlagingsgrillen på sin plats tills kolen är täckta av ett tunt lager aska. Använd stekplattan för mat med hög fetthalt.
- 10) Använd alltid torr och om möjligt kol enl. Svenska SIS-normen 18 72 10 som enl. koldistributören då garanterar lättantändlighet, jämn och ren glödbädd samt högt värmevärde.
- 11) Specialanvisningar för de emaljerade modellerna. Garantin gäller inte om dessa anvisningar inte följs:
- Föremål av metall och/eller vassa föremål kan skada emaljen.
 - Undvik att stöta grillen mot en hård yta, emedan emaljen kan ta skada.

GARANTI

För barbecook®-grillar gäller en garanti på två år från och med inköpsdatumet för eventuella tillverkningsfel. Garantin gäller endast under förutsättning att den barbecook® produkt som omfattas av garantin används enl. beskrivningen i denna bruksanvisning. Spara inköpskvittot som då gäller som garantibevis.

På grund av det specifika emaljutförandet är det ibland möjligt att det i dessa modeller finns fina ränder som inte fullständigt är täckta av emalj. Detta skall inte ses som ett fabriktions- eller tillverkningsfel, och faller därmed inte under garantin.

Viktig information

Denna barbecook® produkt är inte konstruerad för yrkesmässig användning.

Eventuellt slitage, rostbildning, (gäller ej rostfria modeller) värmedeformation och missfärgning (i synnerhet på de rostfria modellerna) av de delar som utsätts för värme, är normalt och betraktas under inga omständigheter som tillverkningsfel. Det är en logisk följd av användningen.

Detta innebär att bottengallret som utsätts för extremt hög värme efter en tid ser ut som "rostigt" kan slå sig av värmen, och kan behöva bytas ut efter några års användande.

barbecook® rostfria modeller är tillverkade av ett rostfritt stål typ AISI 304/430 Grillgaller, värmegaller samt bygel är tillverkade i kromat stål.

FÖRVARING AV GRILLEN

Innan ni ställer undan matlagingsredskapen rekommenderar vi att ni smörjer in dem med lite matlagingsolja på en bit hushållspapper. Livslängden för din grill förlängs om du skyddar den med en barbecook®-kåpa.

FI

ONNITTELEMMEL OLET OSTANUT UUDEN BARBECOOK® GRILLIN

! Tärkeää:

barbecook® QuickStart® -grillissäsi on varsin yksinkertainen sytytysjärjestelmä, jonka ansiosta sinun ei tarvitse käyttää sytytysnestettä tai muuta sytytysainetta.

Noudata aina käyttöohjeita

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Pese valurautaiset keittoastiat huolellisesti saippuavedessä. Huuhtelee, kuivaa ja suojaa pinnat kevyesti öljyllä paperipyyhettä käyttäen.

Suosittellemme vakavasti että ensimmäisen käyttökerran aluksi annat hiilten hehkua noin kolmekymmentä minuuttia ilman että valmistat grillillä ruokia. Tämä kuuma esipolttu on todella tarpeen.

KÄYTTÖOHJEET

A) Sytyttäminen :

Poista pohjaritilä. Kolme kaksinkertaisesta sanomalehtipaperista kaksi erillistä soihdua ja pujota soihdut putken aukkoon. Laita pohjaritilä takaisin paikoilleen ja sirottele ritilälle kuivaa puuhiiltä. (Älä käytä liian paljon puuhiiltä sytytykseen).

Avaa ilma-aukon säädin ja sytytä sanomalehtisoihdut pitkällä tulitukilla. Palava paperi riittää hiilten sytyttämiseksi. Sytytyksen aikana muodostuu savua joka johtuu hiilissä

olevasta kosteudesta ja sanomalehtipaperista. 15 minuutin kuluttua barbecook® -grillisi on käyttövalmis (hiilloksen peittää nyt hieno harmaa tuhkerros).

Älä aseta keittoritilää grilliin ennen kuin se on käyttövalmis. Voit sillä välin kuumentaa paistoalustalla tai wokkipannulla.

B) Tulen säätäminen :

Tulen voimakkuuden voi helposti säätää avaamalla tai sulkemalla ilma-aukon säätimen.

C) Huolto :

Poista käytön jälkeen pohjaritilä ja harjaa tuhka astian keskelle. Poista tuhkalaatikko varovaisesti ja hävitä tuhkat tähän tarkoitukseen varattuun paikkaan.

Pese valurautaiset keittoastiat saippuavedessä ja kuivaa ne paperiptyhkeellä. Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita. Älä upota veteen likoamaan, äläkä koskaan laita kuumia keittoastioita suoraan kylmään veteen.

! Tärkeää:

Puhdista puuosat huolellisesti kunkin kauden alussa ja lopussa. Sivele niihin sen jälkeen oliiviöljyä pidentääksesi puun kestoaikaa.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ JA HUOLTOTOIMENPITEITÄ

- 1) Tätä laitetta saa käyttää vain ulkoilmassa.
- 2) Sijoita aina grilli kiinteälle alustalle riittävälle etäisyydelle herkästi syttyvistä ja sulavista esineistä.
- 3) Suosittelemme tuhka-astia tyhjentämistä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- 4) barbecook® -grillin laatikon kapasiteetti on noin 8L. Älä täytä liikaa puuhiiltä laatikkoon (enintään 50 %)
- 5) Varoitus! Älä koskaan sytytä tai kohenna tulta alkoholiilla tai petrolilla. Käytä ainoastaan standardia EN 1860-3 vastaavia sytytystarvikkeita!
- 6) Älä koskaan siirrä grilliä ennen kuin tuli on täysin sammunut ja grilli on täysin kylmennyt.
- 7) Katso lapset ja eläimet ovat turvallisella etäisyydellä grillistä. Suojaudu tulta vastaan.

8) Kehotamme sinua pitämään aina varmuuden vuoksi sangollisen vettä tai hiekkaa palavan grillin läheisyydessä.

9) Älä koskaan paista lihaa liekkien ollessa vielä näkyvillä. Aseta keittoritilä paikalleen vasta sitten, kun hiiliä peittää hieno tuhkerros. Käytä paistoalustaa rasvaisten ruokien kanssa.

10) Käytä aina kuivaa ja puhdasta puuhiiltä, tyyppiä DIN 51749.

11) Emalimallien erikoisohjeet. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat näiden ohjeiden laiminlyömisestä.

· Metalliset ja/tai terävät esineet voivat vahingoittaa emalia.

· Vältä kolhimasta grilliä kovaan alustaan, koska emali voi vahingoittua.

TAKUU

barbecook® -grillissäsi on kahden vuoden takuu. Se kattaa kaikki valmistusvirheet, ja se on voimassa ostopäivästä lukien, edellyttäen että grilliä on käytetty tämän käyttöohjeen mukaisesti. Ostopäivämäärällä varustettu kassakuittisi on takuutodistukseksi.

Tämä barbecook® -grilli ei sovellu ammattikäyttöön. Mahdolliset suoraan tulelle alttiiden osien kulumiset, ruosteenmuodostukset, epämuodostumiset ja värinmuutokset (koskee eritoten malleja

ruostumattomasta teräksestä) ovat normaaleja, eikä niitä missään tapauksessa katsota valmistusvirheiksi; ne ovat loogisia normaalin käytön seurauksia.

Käytössä pohjaritilä voi jonkun ajan kuluttua voimakkaasti vääntyä, jolloin on normaalia että tämä osa on vaihdettava uuteen.

Erikoisen emaliratkaisun takia on joskus mahdollista että näissä malleissa esiintyy hienoisia raitoja, jotka eivät ole kokonaan emalin peittämiä. Tätä ei katsota valmistusvirheeksi, eikä näin ollen sisälly takuuseen.

! Tärkeää:

Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa malleissa itse grilli on ruostumatonta terästä AISI 304/430, kun taas grillausritilä ja suojavaari ovat kromattua terästä.

GRILLIN SÄILYTYS

Ennen varastoimista suosittelemme suojaamaan keittoastioiden pinnat kevyesti öljyllä. Käytä tähän paperipyyhettä.

Grillisi elinikä pitenee jos suojaat sitä barbecook®-hupulla.

ET

PALJU ÖNNE GRILLI BARBECOOK® OSTMISE PUHUL!

Tähelepanu !

Grilli barbecook® süütesüsteem QuickStart® on äärmiselt lihtne. Ärge kasutage süütevedelikku. Järgige alati kasutusjuhiseid. Palun kontrollige enne iga kasutuskorda, kas klambrid on suletud. Grilli ei saa kasutada, kui klambrid on avatud.

ESMAKORDNE KASUTAMINE

Peske malmist küpsetusvahendeid seebiveega. Loputage, kuivatage ja katke need paberi abil õhukese õlikihiga.

Grilli barbecook® esmakordsel kasutamisel soovitage tungivalt lasta sel 30 minutit toitu valmistamata kuumeneda. See esmane kuumutamine on oluline.

KASUTUSJUHE

A) Süütamine

Eemaldage põhjarest. Võtke kolm kahekordset ajalehe lehte ja kortsutage need eraldi tõrvikukujuliseks. Seadke need ajalehed seesmise toru sisse. Pange alumine rest tagasi ja raputage sellele kuiva sütt (ärge kasutage grilli süütamisel liiga palju sütt).

Avage õhuava ja süütage ajaleht selle kaudu pika tiku või süütepulgaga. Põlev ajaleht süütab söed. Suits, mida näete, tekib süte ja ajalehe niiskuse tõttu. Vähemalt 15 minuti järel on grill barbecook® kasutamiseks valmis. (Grill on valmis siis, kui hõõguvad söed on kaetud õhukese tuhakihiga.)

Soovitage küpsetusresti paigaldamisega oodata seni, kuni grill on kasutamiseks valmis. Samal ajal võite soojendada küpsetusplaati või

vokkpanni.

B) Tule reguleerimine

Tule tugevust saab hõlsalt reguleerida õhuava sulgedes või avades.

C) Hooldus

Pärast grilli kasutamist eemaldage põhjarest ja pühkige söed anuma keskele. Eemaldage ettevaatlikult tuhatos ja visake tuhk selleks ettenähtud kohta.

Peske malmist küpsetusvahendeid seebiveega ja kuivatage need paberlapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge jätke grilli kauaks märjaks ja ärge pange kuumi küpsetusvahendeid külma vette.

Tähelepanu !

Puhastage puidust osad korralikult iga hooaja alguses ja lõpus. Hõõruge puidust osasid oliivõliga, et pikendada puidu eluiga.

KASULIKUD SOOVITUSED JA ETTEVAATUSABINÕUD

- 1) Grilli barbecook® võib kasutada ainult õues.
- 2) Seadke grill alati kõvale pinnale, kergestisüttivatest ja sulavatest objektidest eemale.
- 3) Grilli tuhaalust soovitatakse tühjendada pärast iga kasutuskorda.
- 4) Grilli barbecook® maht on ligikaudu 8L. Ärge pange anumasse liiga palju sütt (maksimaalselt 50%).
- 5) Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage tule süütamiseks või õhutamiseks alkoholi või bensiini. Kasutage ainult standardi EN 1860-3 nõuetele vastavaid tulesüütajaid.
- 6) Ärge liigutage grilli enne, kui tuli on täielikult kustunud ja grill on täielikult jahtunud.
- 7) Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist ohutus kauguses.
- 8) Ohutuse tagamiseks soovime hoida põleva grilli läheduses ämbritäit vett või liiva.
- 9) Ärge grillige liha leekides. Oodake küpsetusresti paigaldamisega seni, kuni hõõguvad söed on kaetud õhukese tuhakihiga. Rasvase toidu puhul kasutage küpsetusplaati.
- 10) Kasutage alati DIN 51749 tüüpi kuiva ja puhastatud sütt.

11) Ettevaatusabinõud emaili puhul:

- ärge kasutage metallist või teravaid töövahendeid. Need võivad emaili kriimustada;
- kui grill saab löögi kõvalt esemelt, võib email kriimustuda või puruneda.

GARANTII

Grillil barbecook® on kaks aastat piiratud garantiid tootmisvigade ilmnemisel alates ostukuupäevast. Garantii kehtib juhul, kui grilli on kasutatud vastavalt esitatud kasutusjuhistele. Garantiidokumendina kasutatakse ostutšekki, millel on ostukuupäev.

barbecook® ei sobi professionaalseks kasutamiseks.

Otseselt tulega kokku puutuvate detailide kulumine, roostetamine, deformeerumine ja värvi hävimine (eriti roostevabast terasest mudelite puhul) on normaalne ja seega ei käsitleta seda tootmisveana: see on grilli kasutamise loomulik tagajärg. Seega võib alumine rest mõne aja järel tugevalt moonuda ja vajadus seda vahetada on normaalne.

Emailitud mudelite puhul on võimalik, et teravad servad pole emailimise käigus täielikult emailiga kaetud. Seda ei loeta tootmis- või konstruktsiooniveaks ja seda garantiid ei kata.

Tähelepanu! Grillid on valmistatud AISI 304/430 roostevabast terasest ning kúpsetusrest ja lisavarustuse hoidik on valmistatud kroomitud terasest.

SÄILITAMINE

Enne ladustamist soovitame katta kúpsetusvahendid paberi abil õhukese kúpsetusõli kihiga.

Et grill aastaid vastu peaks, soovitame selle kaitsmiseks osta barbecook® katte.

LV

**APSVĒICAM AR BARBECOOK®
GRILA IEGĀDI**

! Svarīgi:

Jūsu barbecook® QuickStart® grillam ir ārkārtīgi viegla iekuršanas sistēma. Neizmantojiet aizdedzināšanas šķidrumus vai citas vieglai aizdedzināšanai paredzētas substances.

Vienmēr rīkojieties saskaņā ar lietošanas instrukciju. Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai atveres ir aizvērtas. Grillu nevar lietot, ja tās ir atvērtas.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

Rūpīgi ziepjūdenī nomazgājiet čuguna trauku. Noskalojiet, noslaukiet un ar papīra dvieli uzklājiet nedaudz eļļas.

Pirmo reizi lietojot barbecook® grillu, iesakām ļaut tam 30 minūtes pakurties, uz tā negatavojot. Šis sākuma posms ir nepieciešams.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

A) Iekuršana :

Noņemiet apakšējo režģi. Paņemiet trīs dubultās avīžu lapas un tās katru atsevišķi satiniet kā lāpas. Avīžu lapas salieciet iekšējā nodalījumā. Uzlieciet atpakaļ apakšējo režģi un tam virsū uzberiet sausas kokogles (iekurot grillu, nelietojiet pārāk daudz kokogļu).

Atveriet ventilācijas atveri un pa to ar garu sērkočiņu vai šķiltavām aizdedziniet avīzes. Degošais papīrs aizdedzinās kokogles. Dūmi, kas parādās, veidojas no kokogļu un avīžu mitruma. Pēc vismaz 15 minūtēm Jūsu barbecook® grils ir gatavs lietošanai. (Tajā brīdī kvēlojošās kokogles ir pārklājušās ar plānu pelēku pelnu kārtiņu.)

Mēs iesakām pirms cepšanas restu uzlikšanas uz grila pagaidīt līdz tas ir gatavs lietošanai. Tajā laikā varat uzsildīt pannu vai vokpannu.

B) Liesmas regulēšana :

Liesmu stiprumu var vienkārši regulēt atverot vai aizverot ventilācijas caurumu.

C) Uzturēšana :

Pēc grila lietošanas, noņemiet apakšējo režģi un saslaukiet pelnus uz grila trauka

centru. Uzmanīgi noņemiet pelnu trauku un atbrīvojieties no pelniem tam paredzētā vietā.

Čuguna trauku mazgājiet ziepjūdenī, noslaukiet ar papīra dvieli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Negremdējiet uz ilgāku laiku ūdenī un karstu trauku nelieciet aukstā ūdenī.

! Svarīgi:

Katras sezonas sākumā un beigās visas koka daļas rūpīgi notīriet. Pēc tam ieziediet ar olīveļļu, lai paildzinātu koka mūžu.

NODERĪGI PADOMI UN DROŠĪBAS PASĀKUMI

- 1) barbecook® grils ir izmantojams tikai ārpus telpām.
- 2) Grilu vienmēr novietojiet uz cieta pamata, tā, lai tas nebūtu viegli uzliesmojošu un kūstošu priekšmetu tuvumā.
- 3) Ieteicams pēc katras grila lietošanas iztukšot pelnu trauku.
- 4) barbecook® grila trauka ietilpība ir aptuveni 8 litri. Nelietojiet traukā pārāk daudz kokogļu (ne vairāk par 50%).
- 5) Bīstami! Nekad uguns iedegšanai vai pastiprināšanai neizmantojiet alkoholu vai degvielu. Izmantojiet tikai tādus līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 nosacījumiem!
- 6) Nepārvietojiet grilu pirms uguns ir pilnībā nodzisis un grils atdzisis.
- 7) Uzmaniet, lai bērni un dzīvnieki atrodas drošā attālumā, aizsargājiet sevi no uguns.
- 8) Drošības dēļ mēs iesakām iekurināta grila tuvumā turēt spaini ūdens vai smilšu.
- 9) Necepīet gaļu atklātā liesmā. Pirms cepšanas restu uzlikšanas pagaidiet līdz kokogles ir pārklājušās ar plānu pelnu kārtu. Taukainu ēdienu gatavošanai lietojiet pannu.
- 10) Vienmēr lietojiet sausas un attīrītas DIN 51749 tipa kokogles.
- 11) Drošības pasākumi emaljās saglabāšanai:
 - Nelietojiet metāla un asus rīkus. Tie var saskrāpēt emalju.
 - Ja grils atsitas pret cietu virsmu, emalja var splaisāt vai saplīst.

GARANTIJA

barbecook® grilam ir ierobežota divu gadu garantija pret ražošanas defektiem no iegādes brīža, ja tas lietots saskaņā ar doto lietošanas instrukciju. Čeks, uz kura minēts iegādes datums, uzskatāms par garantijas apliecību.

Šis barbecook® grils nav piemērots profesionālai lietošanai.

To daļu, kas tieši pakļauta liesmām, nolietojums, korozija, deformēšanās un krāsas zaudēšana (īpaši nerūsējošā tērauda modeļiem) ir normāla un tādēļ nevar tikt uzskatīta par ražošanas defektu. Tas ir loģisks lietošanas iznākums. Tādēļ apakšējais režģis ar laiku var stipri deformēties, tā nomaīņa ir normāla.

Lespējams, ka asās malas emaljēšanas procesa laikā nav pilnībā pārklātas ar emalju. To nevar uzskatīt par ražošanas vai komplektēšanas vainu, un to nesedz garantija.

! Svarīgi: Mēs vēlamies ziņot, ka nerūsējošā tērauda modeļu grili ir pagatavoti no nerūsējošā tērauda AISI 304/430, bet cepšanas restes un piederumu komplekts ir no hromēta tērauda.

GLABĀŠANA

Pirms glabāšanas iesakām, izmantojot papīra dvieli, pārklāt trauku ar plānu cepamās eļļas kārtiņu.

Lai Jūsu grils kalpotu gadiem ilgi, iesakām iegādāties barbecook®-apsegu, lai to aizsargātu.

LT

**SVEIKINAME [SIGIJUS BARBECOOK®
GAMINI!]**

Dėmesio !

Jūsų barbecook® QuickStart® turi ypač paprastą uždegimo sistemą, todėl nereikia naudoti jokių uždegimo skysčių bei prakurų. Visuomet laikykitės naudojimo instrukcijų. Kiekvieną kartą prieš pradėdami naudotis prietaisu, patikrinkite, ar užspausiti spaustukai. Lauko keptuvu negalima naudoti neužspaudus spaustukų.

NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Kruopščiai išplaukite iš ketaus pagamintus virtuvinius reikmenis muiluotu vandeniu. Tada nuskalaukite, nušluostykite ir iššepkite juos nedideliu kiekiu aliejaus, naudodami popierinį rankšluostį.

Naudojant barbecook® lauko keptuvą pirmą kartą, labai rekomenduojame prieš kepat patiekalus uždegti jame ugnį ir palikti ją degti 30 minučių. Ši pradinė procedūra yra būtina.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

A. Uždegimas

Nuimkite apatinį sietelį. Paimkite tris dvigubus laikraščio lapus ir suglamžykite juos deglo forma. Įkiškite šiuos suglamžytus laikraščio lapus į vidinį vamzdį. Uždėkite apatinį sietelį atgal, užberkite ant jo viršaus sausų medžio anglių ir tolygiai jas paskirstykite. (Uždegdami ugnį, neperkraudkite medžio anglių.)

Atidarykite ventiliacinę angą ir per angą įkištu ilgu degtuku arba žiebtuvėliu uždegtite laikraštį. Degantis popierius uždegs medžio anglis. Dėl sudrėkusių medžio anglių bei laikraščio atsiranda dūmų. Po 15 minučių barbecook® keptuvas bus tinkamas naudoti (iki raudonumo įkaitusios medžio anglys bus pasidengusios pelenų sluoksniu).

Patariame nemontuoti kepimo grotelių ant lauko keptuvo, kol jis neparuoštas naudoti. Per tą laiką galite pakaitinti keptuvę arba kepimo indą su išgaubtu dugnu.

B. Ugnies reguliavimas

Ugnies intensyvumą galima reguliuoti labai paprastai – atidarant arba uždarančią ventiliacinę angą.

C. Priežiūra

Po naudojimo išimkite apatinį sietelį ir sušluokite pelenus į taurės vidų. Atsargiai atleiskite peleninę ir išmeskite pelenus tam skirtoje vietoje.

Išplaukite virtuvinius reikmenis muiluotu vandeniu ir nušluostykite popieriniu rankšluosčiu. Niekada nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių. Nemirkykite ilgai vandenyje.

Niekuomet nekiškite įkaitusių virtuvinių reikmenų tiesiai į šaltą vandenį.

Dėmesio !

Kiekvieno sezono pradžioje ir pabaigoje kruopščiai nuvalykite medines dalis. Tada įtrinkite jas alyvų aliejumi – taip mediena ilgiau tarnaus.

NAUDINGI PATARIMAI IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

- 1) barbecook® lauko keptuvas gali būti naudojamas tik lauke.
- 2) Visada pastatykite keptuvą ant kieto pagrindo, atokiau nuo lengvai užsidegančių ir lydžių daiktų.
- 3) Po kiekvieno lauko keptuvo naudojimo rekomenduojama ištuštinti pelenų dėžę.
- 4) Lauko keptuvo barbecook® taurės talpa – apie 8 l. Neperkraudkite taurės – medžio anglys gali užpildyti daugiausia 50% jos talpos.
- 5) Įspėjimas! Niekuomet nenaudokite spirito ar benzino liepsnai uždegti ar įpūsti. Naudokite tik tuos degtuvus, kurie atitinka EN 1860-3 normą!
- 6) Niekuomet nejudinkite lauko keptuvo, kol nėra iki galo užgesusi ugnis ir kol jis nėra visiškai atvėsęs.
- 7) Nepriekšingai prie keptuvo vaikų ir gyvūnų, taip pat saugokitės patys.
- 8) Saugumo sumetimais rekomenduojame visada šalia turėti kibirėlį su vandeniu arba smėliu, kad galėtumėte užgesinti įsplieskusią ugnį.
- 9) Niekuomet nekepkitės mėsos atviroje liepsnoje. Kepimo grotelės uždėkite tuomet, kai medžio anglys pasidengs pelenų sluoksniu. Riebiam maistui gaminti naudokite grilio keptuvę.
- 10) Visuomet naudokite sausas medžio anglis be priemaišų, atitinkančias DIN 51749 standartą.
- 11) Atsargumo priemonės, siekiant išvengti emalės pažeidimų:
 - Nenaudokite metalinių ir aštrių daiktų, nes jie gali subraižyti emalę.
 - Lauko keptuvai atsitrenkus į kietą paviršių, emalė gali suskilti arba sudužti.

GARANTIJA

barbecue® gaminiui suteikiama ribota dveju metų garantija nuo gamybos trūkumų. Garantija pradeda galioti nuo prietaiso įsigijimo dienos ir galioja tik tuomet, jei laikomasi pateiktų naudojimo instrukcijų. Kasos čekis su nurodyta pirkimo data yra laikomas garantijos kortele. Šis barbecue® prietaisas neskirtas profesionalams.

Dalių nusidėvėjimas, surūdijimas, deformavimas ir spalvos pakitimas (ypač tai pasakytina apie nerūdijančio plieno modelius) dėl tiesioginio ugnies poveikio yra laikomi įprastu reiškiniu ir jokiomis aplinkybėmis netraktuojami kaip gamybos trūkumai: tai logiška naudojimo pasekmė. Pavyzdžiui, po kurio laiko gali smarkiai deformuotis apatinis sietelis, todėl visiškai suprantama, jog jį teks pakeisti.

Informacija, taikytina emale padengtiems modeliams: gali būti, kad emaliuojant statūs kampai nebuvo iki galo padengti emale. Tai nelaikytina gamybos ar konstrukcijos trūkumu ir garantija šiuo atveju netaikoma.

Dėmesio! Norime jus informuoti, kad nerūdijančio plieno modeliai yra pagaminti iš nerūdijančio plieno AISI 304/430, o kepimo grotelės ir priedai – iš chromuoto plieno.

LAIKYMO SĄLYGOS

Prieš padedant virtuvinius reikmenis į vietą, patariame juos popieriniu rankšluosčiu ištepti nedideliu kiekiu kepimo aliejaus.

Jei norite, kad lauko keptuvas tarnautų ilgus metus, rekomenduojame įsigyti barbecue® apsauginį dangtį.

RUS

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ПОКУПКОЙ
BARBECOOK®!

Внимание:

Ваше барбекю barbecue® QuickStart® имеет чрезвычайно простую систему зажигания. Не надо использовать ни жидкость для розжига, ни зажигалки.

Обязательно соблюдайте инструкцию. Проверяйте перед каждым использованием, закрыты ли зажимы. При открытых зажимах

барбекю использовать нельзя.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Тщательно вымойте чугунную посуду в мыльной воде. Сполосните, высушите и слегка смажьте маслом с помощью бумажного полотенца..

При первом использовании барбекю настоятельно рекомендуем дать ему погореть 30 минут без приготовления пищи. Этот начальный период необходим.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

А) Разжигание:

Выньте нижнюю решетку. Возьмите три двойных газетных листа, сверните их по отдельности в виде факела и вставьте во внутреннюю трубу. Вновь установите нижнюю решетку и разложите на ней сухой древесный уголь (не используйте слишком много древесного угля при разжигании барбекю).

Откройте вентиляционное отверстие и подожгите через него газету с помощью длинной спички или зажигалки. Бумага загорится и подожжет уголь. Появится дым, вызванный влажностью древесного угля и газеты. Ваш barbecue® будет готов к использованию не раньше, чем через 15 минут. (К тому времени раскаленный уголь будет покрыт тонким слоем серого пепла.)

Рекомендуем устанавливать гриль только тогда, когда барбекю готово к использованию. До этого Вы можете нагреть противень или котелок.

Б) Регулирование огня:

Интенсивность огня можно легко регулировать, открывая или закрывая вентиляционное отверстие.

В) Уход за изделием:

После использования барбекю выньте нижнюю решетку, сметите золу щеткой к центру чаши. Аккуратно извлеките зольник и удалите золу в специально отведенном для этого месте.

Вымойте чугунную посуду в мыльной воде и вытрите ее бумажным полотенцем. Не используйте абразивные чистящие средства. Не погружайте надолго в воду и никогда не кладите горячую посуду прямо в холодную воду.

Внимание:

Перед и после каждого использования деревянные части изделия необходимо как следует очищать. Дерево прослужит дольше, если затем его протирать оливковым маслом.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 1) **barbecook®** можно использовать только на открытом воздухе.
- 2) Обязательно устанавливайте барбекю на твердую опору вдали от воспламеняющихся и плавящихся предметов.
- 3) Рекомендуется очищать зольник после каждого использования.
- 4) Емкость чаши **barbecook®** – приблизительно 8 л. Не закладывайте в нее слишком много древесного угля (не более 50% объема).
- 5) **Внимание!** Не используйте спирт или бензин для розжига или раздувания пламени. Используйте только зажигалки, отвечающие требованиям стандарта EN 1860-3!
- 6) Никогда не перемещайте барбекю, пока огонь полностью не погаснет и барбекю полностью не остынет.
- 7) Держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии и сами будьте осторожны с огнем.
- 8) В целях обеспечения полной безопасности, рекомендуем всегда держать неподалеку ведро с водой или песком во время горения.
- 9) Никогда не жарьте мясо в открытом пламени. Подождите, пока древесный уголь не покроется тонким слоем пепла. Для жирной еды используйте противень.
- 10) Всегда используйте очищенный сухой древесный уголь в соответствии со стандартом DIN 51749.
- 11) Меры по обеспечению сохранности

эмали:

- Неиспользуйте металлические или острые инструменты. Они могут поцарапать эмаль.
- Избегайте ударов о любые твердые поверхности, поскольку это может повредить эмаль.

ГАРАНТИЯ

На **barbecook®** предоставляется ограниченная гарантия на производственный брак в течение двух лет с момента покупки, при условии соблюдения правил эксплуатации. Гарантийным талоном является Ваш кассовый чек с указанием даты покупки.

Данный **barbecook®** не подходит для профессионального использования.

Износ, ржавление, деформация и обесцвечивание (особенно у моделей из нержавеющей стали) частей, непосредственно находящихся в огне, является вполне обычным явлением и ни при каких обстоятельствах не может считаться заводским браком – это прямое следствие их использования. Таким образом, нижняя решетка может сильно деформироваться через некоторое время. В таком случае ее обычно заменяют.

У эмалированных моделей острые края иногда не полностью покрываются эмалью при эмалировании. Это не считается ни производственным, ни конструктивным браком, и гарантия в данном случае не действует.

Внимание! Информлируем Вас, что модели барбекю из нержавеющей стали сделаны из нержавеющей стали AISI 304/430, а гриль и крепление для принадлежностей – из хромированной стали.

ХРАНЕНИЕ

Перед тем, как положить посуду на хранение, рекомендуем слегка смазать ее маслом с помощью бумажного полотенца.

Для того, чтобы Ваш барбекю служил Вам много лет, рекомендуем приобрести защитный кожух **barbecook®**.

GRATULUJEMY ZAKUPU URZĄDZENIA BARBECOOK®

! Ważne informacje:

Grill barbecook® QuickStart® wyposażono w bardzo prosty system rozpalania. Nie wolno używać płynów do rozpalania lub zapalarek. Zawsze przestrzegaj opisanych instrukcji użytkowania grilla. Przed każdym użyciem sprawdź, czy zaciski zostały zamknięte. Nie wolno używać grilla, jeżeli zaciski są otwarte.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Umyj dokładnie elementy żeliwne w wodzie z mydłem. Następnie wypłucz je, osusz i pokryj cienką warstwą oleju używając ręczników papierowych.

Przed rozpoczęciem właściwej eksploatacji urządzenia barbecook® gorąco zalecamy rozpalenie grilla na 30 minut bez żywności. Czas ten jest niezbędny do prawidłowego przygotowania grilla.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

A) Rozpalanie:

Zdejmij dolny ruszt. Weź trzy podwójne arkusze gazety i uformuj rodzaj pochodni z każdego z nich. Umieść trzy arkusze gazety w rurze wewnętrznej. Umieść dolny ruszt z powrotem na swoim miejscu i równomiernie rozsyp na nim węgiel drzewny (podczas rozpalania grilla nie używaj zbyt dużej ilości węgla drzewnego).

Otwórz otwór wentylacyjny i podpal arkusz gazety za pomocą długiej zapalki lub zapalarki. Palący się papier rozpali węgiel drzewny. Dym powstały przy rozpalaniu grilla zależy od wilgotności węgla drzewnego i użytych gazet. Po upływie przynajmniej 15 minut grill barbecook® jest gotowy do użycia (żarzący się węgiel drzewny powinien być pokryty grubą warstwą szarego popiołu).

Zalecamy poczekać z montażem rusztu na grillu do chwili, gdy będzie on gotowy do użycia. W tym czasie można podgrzać płytę lub wok.

B) Regulacja ognia:

Intensywność ognia można regulować w prosty sposób, tj. otwierając lub zamykając otwór wentylacyjny.

C) Konserwacja:

Po użyciu grilla, zdejmij dolny ruszt i zbierz dokładnie popiół w kierunku środka miski. Delikatnie wyciągnąć pojemnik na pył i opróżnić go w odpowiednim miejscu.

Umyj dokładnie elementy żeliwne w wodzie z mydłem, a następnie wytrzyj je, używając ręczników papierowych. Nie wolno korzystać ze żrących środków czyszczących. Nie wolno pozostawiać urządzenia w wodzie przez dłuższy czas oraz nie wolno zanurzać gorących przyborów i akcesoriów w zimnej wodzie.

! Ważne informacje:

Wyczyść dokładnie elementy drewniane przed rozpoczęciem i na zakończenie sezonu. Następnie przetrzyj je oliwą z oliwek, aby zwiększyć trwałość drewna.

CENNE WSKAZÓWKI I ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- 1) Grill barbecook® można używać wyłącznie na zewnątrz.
- 2) Podstawę grilla zawsze ustawiaj z daleka od substancji i przedmiotów łatwopalnych lub mogących się stopić pod wpływem ciepła.
- 3) Zalecamy opróżnianie grill po każdym użyciu.
- 4) Pojemność miski barbecook® wynosi około 8 litrów. Nie umieszczaj w misie zbyt dużej ilości węgla drzewnego (maks. 50% pojemności).
- 5) Ostrożnie! Używanie alkoholu lub benzyny do rozpalania jest zabronione. Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!
- 6) Nigdy nie przemieszczaj grilla, jeżeli całkowicie nie ostygł, a palenisko nie wygasło.
- 7) Dzieci i zwierzęta domowe muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od grilla; zachowaj szczególną ostrożność.
- 8) Ze względów bezpieczeństwa zalecamy przygotowanie wiadra z wodą lub piaskiem i postawienie go w pobliżu grilla.
- 9) Nie wolno piec mięsa w otwartym ogniu.

Przed umieszczeniem rusztu na grillu poczekaj, aż węgiel drzewny pokryty zostanie grubą warstwą popiołu. Podczas przygotowywania potraw z tłustego mięsa zalecamy korzystanie z płyty grilla.

10) Zawsze używaj suchego i oczyszczonego węgla drzewnego spełniającego normę DIN 51749.

11) Środki ostrożności w przypadku elementów emaliowanych:

- Nie używaj ostrych i/lub metalowych narzędzi. Mogą one zarysować powierzchnię emaliowaną.
- W przypadku uderzenia grilla, emalia może odprysnąć lub pęknąć.

GWARANCJA

Urządzenie barbecook® objęto dwuletnią, ograniczoną gwarancją na wystąpienie wad produkcyjnych, liczoną począwszy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje jedynie eksploatację urządzenia zgodnie z instrukcją użytkownika. Paragon z datą zakupu jest niezbędnym elementem uznania roszczeń gwarancyjnych.

Grill barbecook® nie jest przeznaczony do użytku profesjonalnego.

Zużycie, korozja, zniekształcenia i odbarwienia elementów bezpośrednio wystawionych na działanie otwartego ognia (szczególnie w modelach ze stali nierdzewnej) są zjawiskiem normalnym i nie mogą być uznane za wady produkcyjne; są one logicznym następstwem eksploatacji elementów urządzenia. Ruszt grilla może zatem zostać zdeformowany w trakcie normalnego użytkowania; zalecamy jego okresową wymianę.

Dotyczy modeli emaliowanych: W procesie emaliowania elementów grilla może się zdarzyć, że ostre krawędzie urządzenie nie zostaną dokładnie pokryte emalią. Nie jest to w żadnym wypadku wada produkcyjna czy konstrukcyjna i nie podlega roszczeniom gwarancyjnym.

! Istotne informacje: Informujemy, że modele ze stali nierdzewnej wykonano ze stali AISI 304/430, zaś ruszt i akcesoria wykonano ze stali chromowanej.

PRZECHOWYWANIE

Przed odstawieniem grilla do czasu ponownego użycia, zalecamy pokrycie przyborów i akcesoriów cienką warstwą oleju używając ręczników papierowych.

Aby cieszyć się długim okresem użytkowania grilla, zalecamy zakup specjalnej pokrywki barbecook®, chroniącej urządzenie przed uszkodzeniami.

CS

BLAHOPŘEJEME K POŘÍZENÍ VÝROBKU
BARBECOOK®

Váš barbecook® QuickStart® má extrémně jednoduché zapalování. Nejsou potřeba žádné podpalovače. Vždy dodržujte návod k použití. Před každým použitím se ujistěte, zda jsou klipsy dobře uzavřeny. Barbecook® nemůže být používán, když klipsy nejsou uzavřeny.

PRVNÍ POUŽITÍ

Pokud používáte barbecook® poprvé, doporučujeme nechat jej hořet po dobu 30-ti minut bez přípravy jídla. Uvedená doba je nezbytná.

NÁVOD K POUŽITÍ

A) Podpalování:

Vyjměte mřížku ze spodní části mísy. Vezměte tři kusy novin, zmačkejte každý zvlášť a vložte do vnitřní trubice. Položte zpátky mřížku a nasypete na ni dřevěné uhlí (nepoužívejte příliš velké množství při zapalování). Otevřete ventilační otvor, prostrčte jím dlouhou zápalku nebo zapalovač a zapalte noviny. Hořící papír podpálí uhlí. Dým, který může vzniknout, je způsoben vlhkostí uhlí a novinami. Po 15-ti minutách je váš barbecook® připraven k používání. (V momentě, kdy dřevěné uhlí je pokryto vrstvou šedého popele).

Doporučujeme posečkat s umístováním grilovací mřížky na gril do doby než je připraven k použití.

B) Regulace ohně:
Intenzita ohně může být regulována jednoduše otevíráním a zavíráním ventilačního otvoru.

C) Údržba:
Po použití vyjměte mřížku ze spodní části mísy a smetěte popel do středu mísy. Opatrně vyjměte popelník a vyhodte popel na místo určené k tomuto účelu.

Důležité !
Dřevěné části pečlivě vyčistěte na začátku a na konci každé sezóny. Potom natřete olivovým olejem, abyste prodloužili životnost dřeva.

UŽITEČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- 1) barbecook® může být používán pouze venku
- 2) Vždy umísťujte na pevný podklad mimo dosah hořlavých objektů
- 3) Doporučujeme po každém použití vyprázdnit popelník zásobník
- 4) Mísa barbecook® má kapacitu přibližně 8 litrů. Nepoužívejte příliš velké množství uhlí (max. 50% kapacity mísy)
- 5) Upozornění! K zapalování nebo oživení ohně nikdy nepoužívejte alkohol ani benzín. Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN 1860-3!
- 6) Nikdy nepřemisťujte barbecook® před uhašením ohně a ochlazením
- 7) Udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti
- 8) Z bezpečnostních důvodů doporučujeme mít v blízkosti hořícího barbecook® kbelík s vodou nebo pískem.
- 9) Maso nikdy neopékejte na plameni. Počkejte, až se dřevěné uhlí pokryje jemnou vrstvou popela, a teprve poté jej položte na rošt. Pro grilování tučných jídel použijte pánev.
- 10) Vždy používejte suché a přečištěné dřevěné uhlí typu DIN 51749
- 11) Bezpečnostní opatření pro smaltované grily:
 - nepoužívejte kovové nebo ostré předměty mohou poškodit (poškrábat) smalt
 - při pádu může být povrch smaltu poškozen.

ZÁRUKA

barbecook® poskytuje záruku dva roky od data pořízení při dodržení správných zásad používání (datum pořízení uveden na účtence, která slouží zároveň jako záruční list).

barbecook® není určen pro profesionální použití.

Opotřebování, koroze, deformace a změna barvy (zejména u nerezových modelů) v částech, které jsou přímo vystaveny plameni je normální a nebude uznána jako výrobní vada – je normálním výsledkem jejich používání. Mřížka ve spodní části mísy může být po nějaké době silně deformována a je zcela běžná její výměna.

Pro smaltované modely: je možné, že ostré hrany nejsou zcela kompletně pokryty vrstvou smaltu při smaltovacím procesu. Toto nemůže být považováno za výrobní nebo konstrukční vadu a nevztahuje se k tomu záruka.

!Důležité: Upozorňujeme, že modely z nerezové oceli jsou vyrobeny z oceli AISI 304/430 a grilování mřížka a ochranné multifunkční madlo je vyrobeno z chromované oceli.

SKLADOVÁNÍ

Doporučujeme pořízení ochranného krytu na barbecook®.
Všechny chromované části jako mřížky a ochranné multifunkční madlo by měly být skladovány na

SK

**BLAHOŽELÁME VÁM KU KÚPE
BARBECOOK®**

! Dôležité upozornenie:
Váš gril na drevené uhlie barbecook® QuickStart® má extrémne jednoduchý systém zapalovania. Je zakázané používať zapalovacie tekutiny alebo zapalovače ohňa.

Vždy sa riadte návodom na použitie. Pred každým použitím skontrolujte, či sú všetky príchytky uzavreté. Ak sú príchytky otvorené, gril sa nesmie používať.

PRVÉ POUŽITIE

Liatinový riad umyte v mydlovej vode. Opláchnite ho, utrite dosucha a jemne ho naolejujte papierovou utierkou.

Pri prvom použití rozhodne odporúčame nechať gril barbecue® vypaľovať sa 30 minút bez prípravy jedál. Toto úvodné vypálenie je nevyhnutné.

POKYNY NA POUŽÍVANIE

A) Zapaľovanie:

Vyberte mriežku z dna. Zoberte si tri novinové stránky a zviňte ich oddelene do podoby fakle. Zasuňte tieto novinové listy do vnútornej rúrky. Vráťte mriežku späť na dno a nasypťe na túto mriežku suché drevené uhlie (pri zapaľovaní grilu nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia).

Otvorte vetrací otvor a dlhou zápalkou alebo zapaľovačom zapáľte noviny cez otvor. Horiaci papier zapáli drevené uhlie. Vznikajúci dym je spôsobený vlhkosťou dreveného uhlia a novín. Najmenej po 15 minútach je gril barbecue® pripravený na použitie. (V tomto okamihu je žeravé drevené uhlie pokryté jemnou vrstvou sivého popola.)

Odporúčame počkať s inštaláciou grilovacieho nástavca na gril dovtedy, kým nebude pripravený na použitie. Zatiaľ môžete zohriať rošt alebo wok.

B) Regulácia plameňa:

Intenzitu horenia možno jednoducho regulovať otvorením alebo zatvorením vetracieho otvoru.

C) Údržba:

Po použití grilu vyberte z dna mriežku a popol kefou zmeťte smerom do stredu panvice. Starostlivo uvoľnite vložku na popol a zneškodnite popol na mieste, určenom na tento účel.

Liatinový riad umyte v mydlovej vode a utrite ho dosucha papierovou utierkou. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Neponárajte ho do vody na dlhší čas a nikdy nekladajte horúci riad priamo do studenej vody.

! Dôležité upozornenie:

Drevené dielce starostlivo vyčistite na začiatku a na konci každej sezóny. Potom pretrite olivovým olejom, aby ste predĺžili životnosť dreva.

UŽITOČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 1) Gril barbecue® možno používať iba vonku.
- 2) Gril vždy postavte na pevný podklad, ďalej od horľavých a taviacich sa predmetov.
- 3) Odporúčame vyprázdniť popolník po každom použití grilu.
- 4) Panvica grilu barbecue® má obsah približne 8L. Nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia v panvici (max. 50%).
- 5) Na zapálenie alebo na rozdúchanie ohňa nikdy nepoužívajte alkohol ani benzín. Používajte iba zapaľovače plameňa, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3!
- 6) Gril nikdy neprenášajte pred úplným vyhasnutím uhlia a vychladnutím grilu.
- 7) Deti a domáce zvieratá sa musia nachádzať v bezpečnej vzdialenosti, chránené proti ohňu.
- 8) Z bezpečnostných dôvodov vám odporúčame mať pripravené nablízku pri horiacom grile vedro vody.
- 9) Nikdy nepečte mäso na plameni. S inštaláciou grilovacieho nástavca počkajte, kým sa drevené uhlie nepokryje jemnou vrstvou popola. Na masťné potraviny používajte rošt.
- 10) Vždy používajte suché a čistené drevené uhlie podľa normy DIN 51749.
- 11) Opatrenia na ochranu smaltu:
 - Nepoužívajte kovové ani ostré nástroje. Môžu poškrabať smalt.
 - Pri náraze grilu o tvrdý povrch smalt môže prasknúť alebo odlúpnuť sa.

ZÁRUKA

Na gril barbecue® poskytujeme obmedzenú dvojročnú záruku proti chybám z výroby od dátumu nákupu a pod podmienkou dodržiavania týchto pokynov na používanie. Potvrdenka s uvedeným dátumom zakúpenia sa považuje

za záručný list.

Tento gril barbecook® nie je vhodný na profesionálne použitie.

Opotrebenie, korózia, deformácie a zmena farby dielcov (predovšetkým u modelov z nehrdzavejúcej ocele), ktoré sú priamo vystavené pôsobeniu ohňa, je úplne normálne a preto za žiadnych okolností nebude považované za výrobnú chybu: je to logický dôsledok ich používania. To znamená, že mriežka v dne sa po určitom čase môže veľmi zdeformovať. Je bežné nechať si túto časť vymeniť.

Smaltové modely: je možné, že pri smaltovaní ostré hrany nebudú dokonale pokryté smaltom. Nemôže to byť považované za výrobnú alebo konštrukčnú chybu a nevzťahuje sa na to záruka.

! Dôležité upozornenie: Radi by sme vás informovali, že antikorové modely sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele AISI 304/430, zatiaľ čo rošt na pečenie a prídavná konzola sú vyrobené z chrómovanej ocele.

SKLADOVANIE

Čierny riad pred uložením odporúčame jemne naolejovať jedlým olejom pomocou papierovej utierky.

Na dosiahnutie dlhoročnej životnosti grilu vám odporúčame zakúpiť si kryt grilu barbecook® na ochranu vášho grilu.

SL

**ČESTITAMO ZA NAKUP RAŽNJA
BARBECOOK®**

! Pomembno:

Raženj barbecook® QuickStart® je opremljen z zelo enostavnim sistemom prižiganja. Ne uporabljajte tekočine za prižiganje oziroma vžigal.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo. Pred vsako uporabo preverite, če so vsi zatiči zaprti. Ražnja ni dovoljeno uporabiti, če so zatiči odprti.

PRED PRVO UPORABO

Litoželezno posodo dobro operite v milnici. Obrišite, posušite in s papirnato brisačo narahlo naoljite.

Priporočamo, da pustite raženj barbecook® pred prvo uporabo goreti 30 minut. To čas za pripravo je nujno potreben.

NAVODILA ZA UPORABO

A) Prižiganje :

Snemite talno mrežo. Vzemite tri časopisne pole in vsako posebej zmečkajte v obliko bakle. Te papirnate bakle namestite v notranjo cev. Namestite nazaj talno mrežo in nanjo namestite suho oglje (za prižiganje ražnja uporabite ravno pravšnje količino oglja).

Odprite prezračevalno odprtino in prižgite časopisne bakle skozi luknjo, in sicer z dolgo vžigalico ali vžigalom. Goreč papir nato vname oglje. Dim, ki ga boste opazili, nastane zaradi vlage oglja in papirja. Po najmanj 15 minutah je raženj barbecook® pripravljen za uporabo. (V tem trenutku žareče oglje prekrije tanka plast sivega pepela.)

Priporočamo, da namestite kuhalno mrežo na raženj, potem ko je le-ta pripravljen za uporabo. V tem času lahko segrejete ploščo za peko ali posodo vok.

B) Uravnavanje ognja :

Moč ognja lahko uravnavate z odpiranjem ali zapiranjem prezračevalne odprtine.

C) Vzdrževanje :

Po končani uporabi snemite talno mrežo in postrgajte pepel proti sredini posode. Po uporabi vzemite ven košaro za oglje in uporabljeno oglje zavržite na ustrezno mesto.

Litoželezno posodo operite v milnici in obrišite s papirnato brisačo. V nobenem primeru ni dovoljeno uporabiti razjedljivih čistilnih sredstev. Posode na pustite stati v vodi dlje časa in v nobenem primeru ne namočite vroče posode neposredno v mrzlo vodo.

Pomembno !

Pred začetkom in po koncu sezone natančno očistite lesene dele, jih premažite z olivnim

oljem za daljšo ohranitev lesa.

UPORABNI NASVETI IN VARNOSTNI UKREPI

- 1) Raženj barbecue® se lahko uporablja le na prostem.
- 2) Raženj postavite na trdno podlago, stran od vnetljivih predmetov in predmetov, ki se na vročini topijo.
- 3) Priporočamo, da posodo za pepel očistite po vsaki uporabi.
- 4) Kurišče ražnja barbecue® ima prostornino približno 8L. V kurišče namestite ravno pravšnjo količino oglja (maks. 50%).
- 5) **POZOR!** V nobenem primeru ni dovoljeno vžigati ali podpihovati ognja z alkoholom ali bencinom. Uporabljajte le vžigalnike, ki so v skladu z EN 1860-3.
- 6) Raženj lahko prestavite šele, ko ogenj do konca pogori in se raženj popolnoma ohladi.
- 7) Preprečite dostop otrokom in domačim živalim ter zaščitite pred požarom.
- 8) Priporočamo, da za varnost, v bližino ražnja postavite vedro, napolnjeno z vodo ali peskom.
- 9) Mesa ne pecite na odprtem ognju. Kuhalno mrežo namestite šele, ko oglje prekrije tanka plast pepela. Za mastno hrano uporabljajte ploščo za peko.
- 10) Uporabljajte le suho in prečiščeno oglje tipa DIN 51749.
- 11) Varnostni ukrepi, ki veljajo za emajlirane predmete:
 - Ne uporabljajte kovinskih in ostrih predmetov, ki spraskajo emajlirano plast.
 - Če z ražnjem udarite ob trdo površino, emajl lahko počni ali se odkruši.

GARANCIJA

Za raženj barbecue® velja omejena garancija za napake v izdelavi dve leti od nakupa pod pogojem, da se uporablja po navodilih za uporabo. Kot garancijski list velja račun oziroma potrdilo o nakupu z datumom. Reženj barbecue® ni primeren za profesionalno uporabo.

Obraba, korozija, sprememba oblike ali

razbarvanje (predvsem na modelih iz nerjavečega jekla) delov, ki so neposredno v stiku z ognjem, so popolnoma običajen pojav in v nobenem primeru ne veljajo za napako v izdelavi: gre le za logično posledico uporabe. Torej, talna mreža po določenem času uporabe močno spremeni obliko in običajno je treba ta del zamenjati.

Emajlirani modeli: lahko se zgodi, da se ostri robovi med postopkom emajliranja niso popolnoma prekrili z emajlom. To ne velja kot napaka v izdelavi ali oblikovanju in ni predmet garancije.

! Pomembno: Raženj je izdelan iz nerjavečega jekla AISI 304/430, kuhalna mreža in nosila dodatkov pa iz kromiranega jekla.

SHRANJEVANJE NAPRAVE

Priporočamo, da posodo, preden jo shranite, s papirnato brisačo narahlo naoljite.

Za dolgotrajno uspešno uporabo ražnja priporočamo, da dokupite pokrov barbecue® za dodatno zaščito.

ART NR. 227.7200.330



SAEY Home & Garden N.V. - Belgium