

# barbecook®

## MANUAL

---

### OSKAR S

BC-SMO-5017  
003

### OSKAR M

BC-SMO-5014  
003

Register your Barbecook® on  
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)  
and enjoy the full Barbecook® experience!

THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

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

<b>EN</b>	- User guide .....	5
<b>NL</b>	- Gebruiksaanwijzing .....	10
<b>FR</b>	- Mode d'emploi .....	15
<b>DE</b>	- Bedienungsanleitung .....	21
<b>ES</b>	- Guía del usuario .....	27
<b>IT</b>	- Guida all'uso .....	33
<b>PT</b>	- Manual do utilizador .....	38
<b>SV</b>	- Bruksanvisning .....	43
<b>DA</b>	- Brugervejledning .....	48
<b>FI</b>	- Käyttö .....	53
<b>NO</b>	- Brukerhåndbok .....	58
<b>HU</b>	- Használati utasítás .....	63
<b>RO</b>	- Ghid de utilizare .....	68
<b>CZ</b>	- Uživatelská příručka .....	73
<b>EL</b>	- Οδηγίες χρήσης .....	78
<b>SK</b>	- Návod na používanie .....	84
<b>ET</b>	- Kasutusjuhend .....	89
<b>LT</b>	- Naudotojo vadovas .....	94
<b>LV</b>	- Lietošanas pamācība .....	99
<b>PL</b>	- Instrukcja użytkownika .....	105
<b>BG</b>	- Ръководство за потребителя .....	111
<b>SI</b>	- Priročnik za uporabo .....	117
<b>HR</b>	- Korisnički priručnik .....	122
<b>Illustrations</b>	.....	129



# EN - USER GUIDE

1	REGISTER YOUR APPLIANCE .....	6
2	ABOUT THIS MANUAL .....	6
3	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
	• Read and follow the instructions .....	6
	• Use your common sense .....	6
	• Select an appropriate location.....	6
4	RECURRENT CONCEPTS .....	6
	• Smoking .....	6
	• Enamel .....	6
5	ASSEMBLING THE APPLIANCE .....	6
	• Safety instructions .....	6
	• To assemble the appliance .....	6
6	SMOKING FOOD .....	7
	• Which wood or charcoal should I use? .....	7
	• Step 1: Lighting the appliance .....	7
	• Step 2: Starting to smoke.....	7
	• Step 3: Keeping a steady temperature .....	7
7	USEFUL TIPS AND TRICKS .....	7
	• Adding flavour with wood chips .....	7
	• Keeping your food moist .....	8
	• Lifting the lid .....	8
	• Using the appliance as a grill .....	8
8	MAINTAINING THE APPLIANCE .....	8
	• Removing the ashes .....	8
	• Cleaning the basket, grills and grid .....	8
	• Cleaning the broth pan and body .....	8
	• Cleaning the lid .....	8
	• Storing the appliance .....	8
	• Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts .....	8
	• Ordering spare parts .....	9
9	WARRANTY .....	9
	• Covered .....	9
	• Not covered .....	9

## 1 REGISTER YOUR APPLIANCE

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

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

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



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



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

## 2 ABOUT THIS MANUAL

This manual is composed of two parts:

- The first part is the part that you are reading now. It includes instructions for the assembly, use and maintenance of your appliance.
- The second part starts on page 129. It includes all kinds of illustrations (exploded views, assembly drawings...) of the appliances that are described in this manual.

## 3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 3.1 Read and follow the instructions

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



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

### 3.2 Use your common sense

Use your common sense when working with the appliance:

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

### 3.3 Select an appropriate location

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

When selecting an outdoor location, always:

- Make sure the appliance is not under an overhanging structure (a porch, a shelter...) or under foliage.

- Put the appliance on a firm and stable surface. Never put it on a moving vehicle (a boat, a trailer...).

## 4 RECURRENT CONCEPTS

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

### 4.1 Smoking

Smoking food is preparing food by exposing it to smoke from smouldering wood or charcoal. Meat and fish are the most commonly smoked foods, but you can also smoke crustaceans, vegetables and even cheeses.

There exist two types of smoking, hot and cold smoking:

- Hot smoking is smoking food and cooking it at the same time. The food is not exposed directly to the heat source and is cooked slowly, at a fairly low temperature (50-80 °C).
- Cold smoking is smoking food at a very low temperature (max. 25 °C), so the food is not cooked in the process. Cold smoking is used to flavour and preserve food.



If you want to use your appliance for cold smoking, you need the Barbecook cold smoker. This accessory allows you to cold smoke all types of food in the Oskar.

### 4.2 Enamel

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



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

## 5 ASSEMBLING THE APPLIANCE

### 5.1 Safety instructions

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

### 5.2 To assemble the appliance

You need a cross-slotted screwdriver.

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



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

## 6 SMOKING FOOD

You need wood or charcoal, firelighters (complying with EN 1860-3), a long match and some liquid (water, broth, wine...).

### 6.1 Which wood or charcoal should I use?

To light the appliance, you can use wood or charcoal:

Material	What to use
Wood	<ul style="list-style-type: none"><li>You can use any type of wood, except pine wood.</li><li>Use twigs and small branches to light the appliance. You can add larger branches and logs afterwards.</li></ul>
Charcoal	<ul style="list-style-type: none"><li>Always light your appliance with traditional charcoal, never with briquettes. Once the appliance is lit, you can add briquettes.</li><li>Use good quality charcoal to light the appliance, preferably complying with EN 1860-2. Good quality charcoal is composed of large, shiny bricks and does not give off much dust.</li><li>Use small pieces of charcoal to light the appliance. (Oskar S max. 1kg / Oskar M max. 1,5kg) You can add larger bricks afterwards.</li></ul>



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

### 6.2 Step 1: Lighting the appliance

Before you can smoke any food, you have to light a fire at the bottom of the appliance. Proceed as follows:

- Remove the lid, the upper rings of the body, the cooking grill(s) and the broth pan from the appliance.
- Put the charcoal grid in the charcoal bowl.
- Open the air supply holes in the ash container. You find the ash container below the charcoal bowl.
- Put some firelighters on the charcoal grid. Always use firelighters that comply with EN 1860-3.
- Cover the firelighters with charcoal or wood. Tips:
  - Pile the charcoal or wood in a pyramid shape.
  - Do not use too much charcoal or wood to light the fire.
  - Make sure you can still reach the firelighters.
- Take a long match and light the firelighters.



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



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



Warning! Do not use spirit or petrol to light or re-light the appliance.



Warning! You can only start cooking once the fuel (charcoal) has a coating of ash. Normally, this takes about 25 minutes.

- Spread the coals or the wood evenly over the charcoal grid and close the door in the bottom ring of the body.



If you use charcoal, you can also light it in the Barbecue charcoal starter. When the charcoal is ready, just pour it from the charcoal starter onto the charcoal grid.

### 6.3 Step 2: Starting to smoke

Once the charcoal or wood is covered with a thin layer of white ashes, you can start smoking. Proceed as follows:

- Put the broth pan in the bottom ring of the body, on the three support brackets.
- Pour some liquid (water, broth, wine...) in the broth pan. You can also add herbs to the liquid for extra flavour.
- Put the first cooking grill on the broth pan and put your food on the grill.



Only put a single layer of food on the grill and leave enough space between the pieces of food. This allows the smoke and heat to circulate evenly around the food.

- Oskar L: Put the upper ring of the body on the bottom ring and close the doors in both rings.
- Oskar L: Put the second cooking grill on the support brackets of the upper ring of the body. Make sure the rim of the grill rests firmly on the brackets.
- Put your food on the grill and put the lid on the appliance.



Oskar L: This procedure describes how to smoke food using two grills. Obviously, you can also leave one of the grills out, replace one grill by the smoking basket or hang your food from the smoking hooks in the lid.

### 6.4 Step 3: Keeping a steady temperature

Once you started smoking, you have to keep the temperature steady around 70 °C. Thanks to the thermometer in the lid, you can watch the temperature closely.

#### 6.4.1 TEMPERATURE TOO HIGH

- Put the lid on the appliance. Close the air supply holes in the lid and in the ash container.
- If the temperature remains too high, put some soaked wood chips on the fire. This also enhances the flavour of your food.

#### 6.4.2 TEMPERATURE TOO LOW

- Fan the fire by opening the air supply holes in the lid and the ash container.
- If fanning the fire does not raise the temperature enough, add some charcoal or wood to the fire. Proceed as follows:
  - Put gloves on. Keep them on during the entire procedure.
  - Carefully remove the lid from the appliance and open the door in the bottom ring of the body.
  - Put some extra charcoal or wood in the charcoal pan. Use long-handled tongs and try not to stir up the ashes or cause any sparks.
  - Close the door in the bottom ring of the body.
  - Wait until the fire burns strongly and put the lid back on the appliance.

## 7 USEFUL TIPS AND TRICKS

### 7.1 Adding flavour with wood chips

To infuse your food with extra flavour, you can add flavoured wood chips to the fire. You can use the chips in two ways:

- Soak the chips in water for 10 minutes, drain them and sprinkle them over the charcoal or wood.
- Put the chips in a tinfoil pouch, perforate the pouch with a fork and put the pouch on the charcoal or wood.

No matter which method you use, never add the chips before the charcoal or wood is covered with a thin layer of white ashes.

Barbecue provides three types of flavoured wood chips:

Flavour	Intensity	Ideal for
Apple	Mild	Venison, fish, fowl
Oak	Medium	Pork, fowl
Hickory	Robust	Pork chops, ribs, roasts

## 7.2 Keeping your food moist

To keep your food moist, put some liquid (water, broth, wine...) in the broth pan when you start smoking. Check the pan regularly during smoking and add some extra liquid to the pan when necessary.

Proceed as follows:

1. Open the door in the bottom ring of the body.
2. Carefully pour the liquid in the broth pan, using a funnel or a pot with a spout.
3. Close the door in the bottom ring of the body.

## 7.3 Lifting the lid

Once you started smoking, avoid lifting the lid as much as possible. A considerable amount of heat and smoke escapes each time you lift the lid, which extends the cooking time of your food.

If you have to lift the lid anyway, always lift it to the side instead of straight up. Lifting the lid straight up creates an air flow in the appliance, which can suck ashes onto your food.

## 7.4 Using the appliance as a grill

If you do not shield the food from the charcoal or wood with the broth pan, you can use the appliance as a regular grill. Proceed as follows:

1. Light the appliance as described under "6 Smoking food".
2. Put the cooking grill on the support brackets of the bottom ring of the body. Make sure the rim of the grill rests firmly on the brackets.
3. Put your food on the grill.

# 8 MAINTAINING THE APPLIANCE

## 8.1 Removing the ashes

We recommend removing the ashes after each use. With the ash container, this is done in no time. Proceed as follows:

1. Let the appliance cool down completely.
2. Remove the lid, the upper ring of the body, the cooking grills and the broth pan.
3. Remove the charcoal grid and brush the ashes into the ash container.
4. Lift the ash container from the charcoal bowl and pour the ashes into a bucket.

## 8.2 Cleaning the basket, grills and grid

We recommend cleaning the smoking basket, the cooking grills and the charcoal grid after each use, with the Barbecue cleaner. Proceed as follows:

1. Spray the foam on the part to be cleaned and let it act for a while. The foam discolours, as it soaks off the dirt and greases.
2. Remove the foam with a soft sponge and water.
3. Rinse the part thoroughly and dry it well before storing. This

prevents formation of rust.



You can also clean the basket, the grills and the grid with a soft detergent or with sodium bicarbonate. Never use over cleaners on these parts.



To prevent formation of rust, oil the cooking grills and the smoking basket lightly with vegetable oil before you store them. Never oil the charcoal grid.

## 8.3 Cleaning the broth pan and body

We recommend cleaning the broth pan and the body of the appliance (interior and exterior) after each use:

- Use water with a soft detergent and a soft sponge or cloth to clean the parts.
- Rinse the parts thoroughly and dry them well before storing.



To prevent formation of rust, oil the broth pan and the exterior of the body with vegetable oil before you store the appliance. Never oil the interior of the body.

## 8.4 Cleaning the lid

The lid can become a bit greasy during smoking. To prevent the grease from building up, we recommend cleaning the inside of the lid after each use. Proceed as follows:

1. Wait until the lid has cooled down a little. It should still be warm, but not too hot to handle.
2. Wipe the inside of the lid with paper towels or clean it with water and a soft detergent.



If grease has built up in the lid anyway, brush off the flakes with a brass brush or crumpled aluminium foil.

## 8.5 Storing the appliance

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



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

## 8.6 Maintaining enamel, stainless steel, chrome and powder coated parts

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

Material	How to maintain this material
Enamel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use sharp objects and do not knock against a hard surface.</li> <li>• Avoid contact with cold liquids while still hot.</li> <li>• You can use metal sponges and abrasive detergents.</li> </ul>
Stainless steel and chrome	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use aggressive, abrasive or metal detergents.</li> <li>• Use soft detergents and let them act on the steel.</li> <li>• Use a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>
Powder coated	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use sharp objects. Use soft detergents and a soft sponge or cloth.</li> <li>• Rinse thoroughly after cleaning and dry well before storing.</li> </ul>





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

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

Symbol	Material
●	Enamel
▲	Chrome
■	Stainless steel
★	Powder coated

## 8.7 Ordering spare parts

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

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



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

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

## 9 WARRANTY

### 9.1 Covered

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

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

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

### 9.2 Not covered

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

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

# NL - GEBRUIKSAANWIJZING

1	UW TOESTEL REGISTREREN .....	11
2	OVER DEZE HANDLEIDING .....	11
3	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	11
	• De instructies lezen en opvolgen .....	11
	• Uw gezond verstand gebruiken .....	11
	• Een geschikte locatie kiezen .....	11
4	TERUGKERENDE CONCEPTEN .....	11
	• Roken .....	11
	• Email .....	11
5	HET TOESTEL MONTEREN .....	11
	• Veiligheidsinstructies .....	11
	• Het toestel monteren .....	12
6	VOEDSEL ROKEN .....	12
	• Welk hout of welke houtskool moet ik gebruiken? .....	12
	• Stap 1: Het toestel aanmaken .....	12
	• Stap 2: Beginnen met roken .....	12
	• Stap 3: Een constante temperatuur aanhouden .....	12
7	HANDIGE TIPS .....	13
	• Smaak toevoegen met rookchips .....	13
	• Voedsel sappig houden .....	13
	• Het deksel opheffen .....	13
	• Het toestel als grill gebruiken .....	13
8	HET TOESTEL ONDERHOUDEN .....	13
	• De as verwijderen .....	13
	• De mand en roosters reinigen .....	13
	• De bouillonpan en het huis reinigen .....	13
	• Het deksel reinigen .....	13
	• Het toestel opbergen .....	13
	• Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden .....	14
	• Reserveonderdelen bestellen .....	14
9	GARANTIE .....	14
	• Gedekt .....	14
	• Niet gedekt .....	14

## 1 UW TOESTEL REGISTREREN

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

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

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



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



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

## 2 OVER DEZE HANDLEIDING

Deze handleiding bestaat uit twee delen:

- Het eerste deel is het deel dat u momenteel leest. Hier vindt u instructies om uw toestel te monteren, te gebruiken en te onderhouden.
- Het tweede deel begint op pagina 129. Daarin vindt u diverse illustraties (explosietekeningen, montagetekeningen...) van het toestels die in deze handleiding beschreven zijn.

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 3.1 De instructies lezen en opvolgen

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



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

### 3.2 Uw gezond verstand gebruiken

Gebruik uw gezond verstand wanneer u met het toestel werkt:

- Laat het toestel niet alleen achter terwijl deze in gebruik is.
- Opgelet! Het toestel wordt zeer heet. Verplaats deze niet tijdens het gebruik.
- Gebruik geschikte bescherming wanneer u hete onderdelen moet vastnemen.
- Houd brandbare materialen, brandbare vloeistoffen en oplosbare objecten op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- Opgelet! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van het toestel wanneer deze in gebruik is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand wanneer u het toestel gebruikt, met name op zeer warme dagen en in droge omgevingen.
- Opgelet! Gebruik het toestel niet binnenshuis.

## 3.3 Een geschikte locatie kiezen

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

Let op het volgende wanneer u een locatie kiest:

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

## 4 TERUGKERENDE CONCEPTEN

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

### 4.1 Roken

Voedsel wordt gerookt door het bloot te stellen aan de rook van smeulend hout of smeulende houtskool. Roken wordt meestal gebruikt voor vlees en vis, maar u kunt ook schaaldieren, groenten en zelfs kaas roken.

Er bestaan twee manieren van roken, namelijk warm en koud roken:

- Warm roken betekent voedsel tegelijk roken en garen. Het voedsel wordt niet direct aan de warmtebron blootgesteld en gaat langzaam, bij een vrij lage temperatuur (50-80 °C).
- Koud roken betekent voedsel roken bij een zeer lage temperatuur (max. 25 °C), zodat het voedsel niet wordt gegaard. Koud roken wordt gebruikt om het voedsel een specifieke smaak te geven en het te conserveren.



Als u uw toestel wilt gebruiken voor koud roken, heeft u de Barbecookkoude rookgenerator nodig. Hiermee kunt u alle soorten voedsel koud roken in de Oskar.

### 4.2 Email

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



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

## 5 HET TOESTEL MONTEREN

### 5.1 Veiligheidsinstructies

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

## 5.2 Het toestel monteren

U heeft een kruisschroevendraaier nodig.

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



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

## 6 VOEDSEL ROKEN

U heeft hout of houtskool, aanmaakproducten (die voldoen aan EN 1860-3), een lange lucifer en vloeistof (water, bouillon, wijn...) nodig.

### 6.1 Welk hout of welke houtskool moet ik gebruiken?

Om het toestel aan te steken, kunt u hout of houtskool gebruiken:

Materiaal	Wat gebruiken
Hout	<ul style="list-style-type: none"><li>• U kunt elke soort hout gebruiken, behalve dennenhout.</li><li>• Gebruik twijgjes en kleine takjes om het toestel aan te steken. U kunt later grotere takken en blokken toevoegen.</li></ul>
Houtskool	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak uw toestel altijd aan met klassieke houtskool, nooit met briketten. Als het toestel aangemaakt is, kunt u briketten toevoegen.</li><li>• Gebruik houtskool van goede kwaliteit om het toestel aan te maken, bij voorkeur houtskool die voldoet aan EN 1860-2. Houtskool van goede kwaliteit bestaat uit grote, glanzende stukken en produceert niet veel stof.</li><li>• Gebruik kleine stukken houtskool om het toestel aan te maken. (Oskar S max. 1kg / Oskar M max. 1,5kg). U kunt later grotere stukken toevoegen.</li></ul>



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

### 6.2 Stap 1: Het toestel aanmaken

Voor u voedsel kunt roken, dient u onderaan het toestel een vuur aan te maken. Ga als volgt te werk:

1. Verwijder het deksel, de bovenste ringen van het huis, het/de bakrooster(s) en de bouillonpan uit het toestel.
2. Plaats het houtskoolrooster in de houtskoolkuip.
3. Open de luchttoevoergaten in het asreservoir. U vindt het asreservoir onder de houtskoolkuip.
4. Plaats enkele aanmaakproducten op het houtskoolrooster. Gebruik altijd aanmaakproducten die voldoen aan EN 1860-3.
5. Bedek de aanmaakproducten met houtskool of hout. Tips:
  - Plaats de houtskool of het hout in piramidevorm.
  - Gebruik niet te veel houtskool of hout om het vuur aan te steken.
  - Zorg ervoor dat u nog bij de aanmaakproducten kunt komen.
6. Gebruik een lange lucifer om de aanmaakproducten aan te steken.



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



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



Opgelet! Gebruik geen alcohol of benzine bij het aansteken of aanwakkeren van het vuur.



**WAARSCHUWING!** Je kan pas beginnen met het barbecueën nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Dit duurt normaal ongeveer 25 minuten.

7. Spreid de kolen of het hout gelijkmatig uit over het houtskoolrooster en sluit de deur in de onderste ring van het huis.



Als u houtskool gebruikt, kunt u de houtskool ook aansteken in de Barbecue houtskoolstarter. Wanneer de houtskool klaar is, giet u de houtskool gewoon uit de houtskoolstarter op het houtskoolrooster.

### 6.3 Stap 2: Beginnen met roken

Als de houtskool of het hout bedekt is met een dun laagje witte as, kunt u beginnen met roken. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de bouillonpan in de onderste ring van het huis, op de drie steunen.
2. Giet vloeistof (water, bouillon, wijn...) in de bouillonpan. Voor extra smaak kunt u ook kruiden toevoegen aan de vloeistof.
3. Plaats het eerste bakrooster op de bouillonpan en plaats het voedsel op het rooster.



Plaats slechts één laag voedsel op het rooster en laat voldoende ruimte tussen de stukken voedsel. Daardoor kunnen de rook en de warmte gelijkmatig rond het voedsel circuleren.

4. Oskar L: Plaats de bovenste ring van het huis op de onderste ring en sluit de deuren in beide ringen.
5. Oskar L: Plaats het tweede bakrooster op de steunen van de bovenste ring van het huis. Zorg ervoor dat de rand van het rooster stevig op de steunen rust.
6. Plaats uw voedsel op het rooster en plaats het deksel op het toestel.



Oskar L: Deze procedure beschrijft hoe u voedsel kunt roken met twee roosters. Natuurlijk kunt u een van de roosters weglaten, vervang een rooster door de rookmand of hang uw voedsel aan de rookhaken in het deksel.

### 6.4 Stap 3: Een constante temperatuur aanhouden

Als het roken begonnen is, dient u de temperatuur constant rond 70 °C te houden. U kunt de temperatuur controleren aan de hand van de thermometer in het deksel.

#### 6.4.1 TEMPERATUUR TE HOOG

1. Plaats het deksel op het toestel. Sluit de luchttoevoergaten in het deksel en in het asreservoir.
2. Als de temperatuur te hoog blijft, plaats u enkele geweekte rookchips op het vuur. Dit verbetert ook de smaak van uw voedsel.

#### 6.4.2 TEMPERATUUR TE LAAG

1. Wakker het vuur aan door de luchttoevoergaten in het deksel en het asreservoir te openen.
2. Als de temperatuur niet genoeg stijgt door het vuur aan te wakkeren, kunt u houtskool of hout aan het vuur toevoegen. Ga als volgt te werk:
  - a. Doe handschoenen om. Houd de handschoenen aan gedurende de volledige procedure.

- b. Verwijder het deksel voorzichtig uit het toestel en open de deur in de onderste ring van het huis.
- c. Plaats extra houtskool of hout in de houtskoolpan.
- d. Gebruik een lange tang en probeer de as niet op te rakelen of vonken te veroorzaken.
- e. Sluit de deur in de onderste ring van het huis.
- f. Wacht tot het vuur sterk brandt en plaats het deksel weer op het toestel.

## 7 HANDIGE TIPS

### 7.1 Smaak toevoegen met rookchips

Om uw voedsel extra smaak te geven, kunt u speciale rookchips aan het vuur toevoegen. U kunt de chips op twee manieren gebruiken:

- Week ze gedurende 10 minuten in water, laat het water weglopen en sprenkel ze over de houtskool of het hout.
- Plaats de chips in een zakje van aluminiumfolie, perforeer het zakje met een vork en plaats het zakje op de houtskool of het hout.

Ongeacht de methode die u verkiest, mag u de chips nooit toevoegen voor de houtskool of het hout bedekt is met een dun laagje witte as.

Barbecue heeft drie soorten rookchips:

Smaak	Intensiteit	Ideaal voor
Appel	Zacht	Hertenvlees, vis, gevogelte
Eik	Medium	Varkensvlees, gevogelte
Hickory	Robuust	Varkenskarbonade, varkensribstuk, varkensgebraad

### 7.2 Voedsel sappig houden

Om uw voedsel sappig te houden, plaatst u vloeistof (water, bouillon, wijn...) in de bouillonpan wanneer u begint te roken. Controleer de pan regelmatig tijdens het roken en voeg indien nodig extra vloeistof toe. Ga als volgt te werk:

1. Open de deur in de onderste ring van het huis.
2. Giet de vloeistof voorzichtig in de bouillonpan en gebruik daarbij een trechter of een pot met een tuit.
3. Sluit de deur in de onderste ring van het huis.

### 7.3 Het deksel opheffen

Zodra u begint te roken, dient u het deksel zo weinig mogelijk op te heffen. Telkens wanneer u het deksel opheft, gaat er veel warmte en rook verloren, zodat uw voedsel langer moet garen.

Als u het deksel toch moet opheffen, dient u dit altijd naar de zijkant te doen en niet recht omhoog. Als u het deksel recht omhoog opheft, creëert u een luchtstroom in het toestel, waardoor er as op uw voedsel kan worden gezogen.

### 7.4 Het toestel als grill gebruiken

Als u het voedsel niet met de bouillonpan afschermt ten opzichte van de houtskool of het hout, kunt u het toestel als een klassieke grill gebruiken. Ga als volgt te werk:

1. Maak het toestel aan zoals beschreven in "6 Voedsel roken".
2. Plaats het bakrooster op de steunen van de onderste ring van het huis. Zorg ervoor dat de rand van het rooster stevig op de steunen rust.
3. Plaats uw voedsel op het rooster.

## 8 HET TOESTEL ONDERHOUDEN

### 8.1 De as verwijderen

Het is aan te bevelen de as na elk gebruik te verwijderen. Met het asreservoir gebeurt dit bliksemsnel. Ga als volgt te werk:

1. Laat het toestel volledig afkoelen.
2. Verwijder het deksel, de bovenste ring van het huis, de bakroosters en de bouillonpan.
3. Verwijder het houtskoolrooster en borstel de as in het asreservoir.
4. Neem het asreservoir uit de houtskoolkuip en giet de as in een emmer.
5. Plaats het asreservoir weer in de houtskoolkuip.

### 8.2 De mand en roosters reinigen

Het is aan te bevelen de rookmand, de bakroosters en het houtskoolrooster na elk gebruik te reinigen met de Barbecue cleaner. Ga als volgt te werk:

1. Smit het schuim op het te reinigen onderdeel en laat het even inwerken. Het schuim verandert van kleur terwijl vuil en vet worden losgeweekt.
2. Verwijder het schuim met een zachte spons en water.
3. Spoel het onderdeel grondig en laat het goed drogen voor u het opbergt. Dit voorkomt roestvorming.



U kunt de mand en de roosters ook reinigen met een zacht reinigingsmiddel of met natriumbicarbonaat. Gebruik nooit ovenreinigers om deze onderdelen te reinigen.



Om roestvorming te voorkomen, dient u de bakroosters en de rookmand lichtjes in te smeren met plantaardige olie voor u ze opbergt. Breng nooit olie aan op het houtskoolrooster.

### 8.3 De bouillonpan en het huis reinigen

Het is aan te bevelen de bouillonpan en het huis van het toestel (aan de binnen- en buitenzijde) na elk gebruik te reinigen:

- Gebruik water met een zacht schoonmaakmiddel en een zachte spons of doek om de onderdelen te reinigen.
- Spoel de onderdelen grondig en laat ze goed drogen voor u ze opbergt.



Om roestvorming te voorkomen smeert u de bouillonpan en de buitenzijde van het huis in met plantaardige olie voor u het toestel opbergt. Breng nooit olie aan op de binnenzijde van het huis.

### 8.4 Het deksel reinigen

Het deksel kan een beetje vettig worden tijdens het roken. Om vetophoping te vermijden, is het aan te bevelen de binnenzijde van het deksel na elk gebruik te reinigen. Ga als volgt te werk:

1. Wacht tot het deksel iets afgekoeld is. Het moet nog warm zijn, maar niet te heet om het te kunnen vastnemen.
2. Wrijf op de binnenzijde van het deksel met papieren handdoeken of reinig met water en een zacht reinigingsmiddel.



Als er zich toch vet op het deksel heeft vastgezet, borstelt u de schilfers weg met een koperen borstel of met verfrommelde aluminiumolie.

### 8.5 Het toestel opbergen

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



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

## 8.6 Geëmailleerde, roestvaststalen, verchroomde en gepoederlakte onderdelen onderhouden

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

Materiaal	Onderhoud van dit materiaal
Email	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen en stoot het toestel niet tegen een hard oppervlak.</li> <li>• Vermijd contact met koude vloeistoffen terwijl het toestel nog heet is.</li> <li>• Metalen sponsjes en schurende reinigingsmiddelen kunnen worden gebruikt.</li> </ul>
Roestvast staal en chroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen agressieve, schurende of metaalreinigingsmiddelen.</li> <li>• Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en laat ze inwerken op het staal.</li> <li>• Gebruik een zachte spons of doek.</li> <li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>
Gepoederlakt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik geen scherpe voorwerpen. Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen en een zachte spons of doek.</li> <li>• Spoel het toestel na het reinigen grondig en laat het toestel zeer goed drogen voor u deze opbergt.</li> </ul>



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

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

Symbool	Materiaal
●	Email
▲	Chroom
■	Roestvast staal
★	Gepoederlakt

## 8.7 Reserveonderdelen bestellen

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

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



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

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

## 9 GARANTIE

### 9.1 Gedekt

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

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

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

### 9.2 Niet gedekt

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

- Normale slijtage (roestvorming, vervorming, verkleuring enz.) van onderdelen die rechtstreeks blootstaan aan vuur of intense hitte. Deze onderdelen moeten van tijd tot tijd worden vervangen.
- Visuele onregelmatigheden die inherent zijn aan het fabricageproces. Deze onregelmatigheden worden niet als fabricagefouten beschouwd.
- Alle schade veroorzaakt door gebrekkig onderhoud, foutieve opberging, verkeerde montage of wijzigingen aan voorgesamonteerde onderdelen.
- Alle gevolgschade wegens nalatigheid of niet-voorgescreven gebruik van het toestel.
- Roest of verkleuring ten gevolge van externe invloeden, gebruik van agressieve reinigingsmiddelen, blootstelling aan chloor enz. Deze schade wordt niet als een fabricagefout beschouwd.

# FR - MODE D'EMPLOI

1	ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL .....	16
2	À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI .....	16
3	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	16
	• Lire et suivre les instructions .....	16
	• Appel au bon sens .....	16
	• Sélection de l'emplacement adéquat .....	16
4	CONCEPTS RÉCURRENTS .....	16
	• Fumoir .....	16
	• Émail .....	16
5	ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL .....	16
	• Consignes de sécurité .....	16
	• Pour assembler l'appareil .....	17
6	FUMAGE DES ALIMENTS .....	17
	• Quel bois ou charbon de bois utiliser? .....	17
	• Étape 1 : allumage de l'appareil .....	17
	• Étape 2 : commencer à fumer .....	17
	• Étape 3 : conserver une température constante .....	17
7	CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES .....	18
	• Ajout d'une saveur supplémentaire grâce aux copeaux de bois.....	18
	• Préservez le moelleux de vos aliments .....	18
	• Soulever le couvercle .....	18
	• Utilisez l'appareil comme un grill .....	18
8	ENTRETIEN DE L'APPAREIL .....	18
	• Retrait des cendres .....	18
	• Nettoyage du panier et des différentes grilles .....	18
	• Nettoyage du récipient à bouillon et du corps de l'appareil.....	18
	• Nettoyage du couvercle.....	19
	• Ranger l'appareil .....	19
	• Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre .....	19
	• Commander des pièces de rechange .....	19
9	GARANTIE .....	19
	• Ce qu'elle couvre .....	19
	• Ce qu'elle ne couvre pas .....	19

## 1 ENREGISTREMENT DE VOTRE APPAREIL

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

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

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



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



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

## 2 À PROPOS DE CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi se compose de deux parties :

- La première partie correspond à celle que vous êtes actuellement en train de lire. Elle fournit les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien de votre appareil.
- La seconde partie débute à la page 129. Elle inclut tous les types d'illustrations (vues éclatées, dessins d'assemblage ...) des appareils qui sont décrits dans ce mode d'emploi.

## 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### 3.1 Lire et suivre les instructions

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



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

### 3.2 Appel au bon sens

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

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

- Avertissement ! Ne l'utilisez pas à l'intérieur !

### 3.3 Sélection de l'emplacement adéquat

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

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

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

## 4 CONCEPTS RÉCURRENTS

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

### 4.1 Fumoir

Le fumage des aliments consiste à les préparer en les exposant à la fumée produite par la combustion de bois ou de charbon de bois. La viande et le poisson sont les aliments les plus couramment fumés, mais vous pouvez également fumer des crustacés, des légumes et même des fromages.

Il existe deux types de fumage, le fumage à chaud et le fumage à froid:

- Le fumage à chaud consiste à fumer et à cuire simultanément. Les aliments ne sont pas exposés directement à la source de chaleur et sont cuits lentement, à une température relativement basse (50-80 °C).
- Le fumage à froid consiste à fumer les aliments à très basse température (25 °C max.), de manière à ce qu'ils ne soient pas cuits pendant l'opération. Le fumage à froid est utilisé pour parfumer et pour conserver les aliments.



Si vous souhaitez utiliser votre appareil pour le fumage à froid, vous avez besoin du Barbecue fumoir à froid. Cet accessoire vous permet de fumer à froid tout type d'aliment dans le Oskar.

### 4.2 Émail

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



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

## 5 ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

### 5.1 Consignes de sécurité

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



## 5.2 Pour assembler l'appareil

Vous avez besoin d'un tournevis cruciforme.

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



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

## 6 FUMAGE DES ALIMENTS

Vous avez besoin de charbon de bois, d'allume-feu (conformes à la norme EN 1860-3), d'une longue allumette et d'un peu de liquide (eau, bouillon, vin ...).

### 6.1 Quel bois ou charbon de bois utiliser?

Pour allumer l'appareil, vous pouvez utiliser du bois ou du charbon de bois :

Matière	Quel matériau utiliser
Bois	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez utiliser tout type de bois, excepté le pin.</li><li>• Utilisez des brindilles ou de petites branches pour allumer l'appareil. Vous pouvez ajouter des branches plus grosses et des écorces par la suite.</li></ul>
Charbon de bois	<ul style="list-style-type: none"><li>• Allumez toujours votre appareil avec du charbon de bois traditionnel, jamais avec des briquettes. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez ajouter des briquettes.</li><li>• Utilisez du charbon de bois de bonne qualité pour allumer l'appareil, de préférence conforme à la norme EN 1860-2. Un charbon de bois de bonne qualité se compose de grandes briques luisantes et ne dégage pas beaucoup de poussière.</li><li>• Utilisez des petits morceaux de charbon de bois pour allumer l'appareil. (Oskar S max. 1kg / Oskar M max. 1,5kg). Vous pouvez ajouter des briques plus grandes par la suite.</li></ul>



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

### 6.2 Étape 1 : allumage de l'appareil

Avant de pouvoir fumer des aliments, quels qu'ils soient, vous devez allumer un feu dans la partie inférieure de l'appareil. Procédez comme suit :

1. Retirez le couvercle, la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil, la (les) grille(s) de cuisson et le récipient à bouillon de l'appareil.
2. Placez la grille à charbon de bois dans la cuve à charbon de bois.
3. Ouvrez les entrées d'air dans le conteneur à cendres. Le conteneur à cendres se trouve sous la cuve à charbon de bois.
4. Placez quelques allume-feu sur la grille à charbon de bois. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
5. Couvrez les allume-feu avec du charbon de bois ou du bois.

Astuces :

- Empilez le charbon de bois ou le bois pour former une pyramide.

- N'utilisez pas trop de charbon de bois ou de bois pour allumer le feu.
- Assurez-vous de toujours pouvoir atteindre les allume-feu.

6. Prenez une longue allumette et allumez les allume-feu.



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



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



Avertissement ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver l'appareil.



ATTENTION ! Vous ne pouvez commencer à faire un barbecue qu'après qu'une couche de cendres se soit formée sur le chou. Cela prend normalement environ 25 minutes.

7. Étalez de manière régulière les charbons ou le bois sur la grille à charbon de bois et fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.



Si vous utilisez du charbon de bois, vous pouvez également l'allumer dans Barbecook la cheminée d'allumage charbon. Lorsque le charbon de bois est prêt dans la cheminée d'allumage charbon, versez-le sur la grille à charbon de bois.

### 6.3 Étape 2 : commencer à fumer

une fois le charbon de bois ou le bois recouvert d'une fine couche de cendres grises, vous pouvez commencer à fumer. Procédez comme suit :

1. Placez le récipient à bouillon dans la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil, sur les trois supports.
2. Versez un peu de liquide (eau, bouillon, vin ...) dans le récipient à bouillon. Vous pouvez également ajouter des herbes au liquide pour ajouter une saveur supplémentaire.
3. Placez la première grille de cuisson sur le récipient à bouillon et placez vos aliments sur la grille.



Ne placez qu'une seule couche d'aliments sur la grille et laissez suffisamment d'espace entre les différentes pièces. Cela permet à la fumée et à la chaleur de circuler de manière homogène autour des aliments.

4. Oskar L: Placez la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil sur la partie cylindrique inférieure et fermez les portes des deux cuves.
5. Oskar L: Placez la seconde grille de cuisson sur les supports de la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil. Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports.
6. Placez vos aliments sur la grille et posez le couvercle sur l'appareil.



Oskar L: Cette procédure explique comment fumer des aliments à l'aide de deux grilles. Bien sûr, vous pouvez également retirer une des grilles de l'appareil, remplacer une grille par le panier de fumage ou suspendre vos aliments aux crochets de fumage du couvercle.

### 6.4 Étape 3 : conserver une température constante

Un fois le fumage commencé, vous devez conserver une température constante, autour de 70 °C. Grâce au thermomètre situé sur le couvercle, vous pouvez surveiller la température de près.

#### 6.4.1 TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE

1. Placez le couvercle sur l'appareil. Fermez les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres.

- Si la température reste élevée, placez quelques copeaux de bois trempés dans le feu. Cela rehausse également la saveur de vos aliments.

#### 6.4.2 TEMPÉRATURE TROP BASSE

- Attisez le feu en ouvrant les entrées d'air situées sur le couvercle et sur le conteneur à cendres.
- Si le fait d'attiser le feu ne fait pas monter suffisamment la température, ajoutez un peu de charbon de bois ou de bois dans le feu. Procédez comme suit :
  - Enfilez des gants. Conservez-les pendant toute la durée de l'opération.
  - Retirez le couvercle de l'appareil avec précaution et ouvrez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
  - Placez un peu de charbon de bois supplémentaire dans le récipient à charbon de bois. Utilisez des pinces à long manche et essayez de ne pas soulever les braises ou de provoquer des étincelles.
  - Fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
  - Attendez que le feu reprenne et remplacez le couvercle sur l'appareil.

## 7 CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

### 7.1 Ajout d'une saveur supplémentaire grâce aux copeaux de bois

Pour donner davantage de saveur à vos aliments, vous pouvez ajouter des copeaux de bois parfumés. Vous pouvez les utiliser de deux façons :

- Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant 10 minutes, égouttez-les et étalez-les au dessus du charbon de bois ou du bois.
- Placez les copeaux dans une poche de papier aluminium, percez la poche avec une fourchette et placez-la sur le charbon de bois ou sur le bois.

Quelle que soit la méthode que vous utilisez, n'ajoutez jamais les copeaux avant que le charbon de bois ou le bois ne soit recouvert d'une fine couche de cendres grises.

Barbecue fournit trois types de copeaux de bois parfumés :

Arôme	Intensité	Idéal pour
Pommier	Doux	Chevreuril, poisson, volaille
Chêne	Équilibré	Porc, volaille
Noyer (hickory)	Puissant	Côtelettes, côtes, rôti de porc

### 7.2 Préservez le moelleux de vos aliments

Afin de conserver le moelleux de vos aliments, versez un peu de liquide (eau, bouillon, vin) dans le récipient à bouillon lorsque vous commencez le fumage. Vérifiez le récipient régulièrement pendant le fumage et ajoutez-y davantage de liquide si nécessaire. Procédez comme suit :

- Ouvrez la porte située dans la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.
- Versez le liquide avec précaution dans le récipient à bouillon à l'aide d'un entonnoir ou d'un pot muni d'un bec.
- Fermez la porte située sur la partie cylindrique inférieure du corps de l'appareil.

### 7.3 Soulever le couvercle

Une fois le fumage commencé, évitez autant que possible de soulever le couvercle. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, une quantité importante de chaleur et de fumée s'échappe ce qui prolonge le temps de cuisson de votre aliment.

Si vous êtes néanmoins dans l'obligation de le soulever, faites-le en l'inclinant d'un côté plutôt qu'en le soulevant directement vers le haut. Le fait de soulever le couvercle directement vers le haut peut créer un appel d'air, ce qui peut coller les cendres sur vos aliments.

### 7.4 Utilisez l'appareil comme un grill

Si vous ne protégez pas les aliments du charbon de bois ou du bois avec le récipient à bouillon, vous pouvez utiliser l'appareil comme un grill classique. Procédez comme suit :

- Allumez l'appareil comme décrit dans la section "6 Fumage des aliments".
- Placez la grille de cuisson sur les supports de la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil. Assurez-vous que le bord de la grille repose solidement sur les supports.
- Placez vos aliments sur la grille.

## 8 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### 8.1 Retrait des cendres

Nous recommandons le retrait des cendres après chaque utilisation. Avec le conteneur à cendres, cela est possible en un instant. Procédez comme suit :

- Laissez refroidir l'appareil complètement.
- Retirez le couvercle, la partie cylindrique supérieure du corps de l'appareil, les grilles de cuisson et le récipient à bouillon.
- Retirez la grille à charbon de bois et balayez les cendres dans le conteneur à cendres.
- Enlevez le conteneur à cendres de la cuve à charbon de bois et versez les cendres dans un seau.
- Remplacez le conteneur à cendres dans la cuve à charbon de bois.

### 8.2 Nettoyage du panier et des différentes grilles

Nous recommandons le nettoyage du panier de fumage, des grilles de cuisson et de la grille du charbon de bois après chaque utilisation, avec le Barbecue cleaner. Procédez comme suit :

- Pulvérisez la mousse sur l'élément à nettoyer et laissez-la agir un petit moment. La mousse se colore car elle absorbe la poussière et les graisses.
- Essuyez la mousse avec une éponge douce et de l'eau.
- Rincez la pièce minutieusement et séchez-la soigneusement avant de la ranger. Cela évitera la formation de rouille.



Vous pouvez également nettoyer le panier et les différentes grilles avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais d'autres produits nettoyants sur ces éléments.



Pour éviter la formation de rouille, huilez légèrement les grilles de cuisson et le panier à fumage avec de l'huile végétale avant de les ranger. Ne huilez jamais la grille à charbon de bois.

### 8.3 Nettoyage du récipient à bouillon et du corps de l'appareil

Nous vous recommandons de nettoyer le récipient à bouillon, le

réceptacle à charbon de bois et le corps de l'appareil (intérieur et extérieur) après chaque utilisation :

- Utilisez de l'eau, un détergent doux et une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les pièces.
- Rincez les pièces minutieusement et séchez-les soigneusement avant de les ranger.



Pour éviter la formation de rouille, huilez le réceptacle à bouillon et l'extérieur du corps avec de l'huile végétale avant de ranger l'appareil. Ne huilez jamais l'intérieur du corps de l'appareil.

## 8.4 Nettoyage du couvercle

Le couvercle peut devenir un peu gras pendant le fumage. Pour éviter que la graisse ne s'accumule, nous recommandons le nettoyage de l'intérieur du couvercle après chaque utilisation. Procédez comme suit :

1. Attendez que le couvercle soit légèrement refroidi. Il doit être encore chaud, mais pas trop, pour pouvoir le manipuler.
2. Essuyez l'intérieur du couvercle avec des serviettes en papier ou nettoyez-le avec de l'eau et un détergent doux.



Si de la graisse s'est néanmoins accumulée sur le couvercle, brossez les résidus avec une brosse en laiton ou une feuille d'aluminium froissée.

## 8.5 Ranger l'appareil

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



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

## 8.6 Entretien des éléments en émail, en acier inoxydable, en acier chromé et des revêtements de peinture en poudre

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

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



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

Ci-dessous une vue éclatée de votre appareil (deuxième partie

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

Symbole	Matière
●	Émail
▲	Acier chromé
■	Acier inoxydable
★	Revêtements de peinture en poudre

## 8.7 Commander des pièces de rechange

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

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



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

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

## 9 GARANTIE

### 9.1 Ce qu'elle couvre

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

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

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

### 9.2 Ce qu'elle ne couvre pas

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

- L'usure normale (rouille, déformation, décoloration...) des pièces directement exposées au feu ou à une chaleur intense. Il est normal de remplacer ces pièces au fil du temps.
- Les irrégularités visuelles sont inhérentes au processus de fabrication. Ces irrégularités ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication.

- Tous les dommages résultant d'un entretien inadéquat, du rangement incorrect, d'un mauvais assemblage ou de modifications effectuées sur des pièces pré-assemblées.
- Tous les dommages consécutifs résultant d'une utilisation inadaptée ou non conforme de l'appareil.
- La rouille ou la décoloration résultant d'influences externes, de l'utilisation de détergents corrosifs, de l'exposition au chlore... Ces dommages ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication.

# DE – BEDIENUNGSANLEITUNG

1	REGISTRIEREN IHRES GERÄTS .....	22
2	INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH .....	22
3	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE .....	22
	• Lesen und Befolgen der Anweisungen .....	22
	• Gesunder Menschenverstand .....	22
	• Wahl eines geeigneten Standorts .....	22
4	WIEDERKEHRENDE KONZEPTE .....	22
	• Räuchern .....	22
	• Emaille .....	22
5	MONTIEREN DES GERÄTS .....	22
	• Sicherheitshinweise .....	22
	• Montage des Geräts .....	23
6	RÄUCHERN VON SPEISEN .....	23
	• Welches Holz oder welche Holzkohle sollte verwendet werden? .....	23
	• Schritt 1: Anzünden des Geräts .....	23
	• Schritt 2: Mit dem Räuchern beginnen .....	23
	• Schritt 3: Halten einer gleichmäßigen Temperatur .....	23
7	HILFREICHE TIPPS UND TRICKS .....	24
	• Hinzufügen von Aroma mit Holzspänen .....	24
	• Saftige Speisen .....	24
	• Anheben des Deckels .....	24
	• Verwenden des Geräts als Grill .....	24
8	PFLEGE DES GERÄTS .....	24
	• Entfernen der Asche .....	24
	• Reinigen der Schale, des Grillrosts und des Gitters .....	24
	• Reinigen der Pfanne und des Gehäuses .....	25
	• Reinigen des Deckels .....	25
	• Lagern des Geräts .....	25
	• Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen .....	25
	• Bestellen von Ersatzteilen .....	25
9	GEWÄHRLEISTUNG .....	25
	• Abgedeckt .....	25
	• Nicht abgedeckt .....	25

## 1 REGISTRIEREN IHRES GERÄTS

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

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

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



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



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

## 2 INFORMATIONEN ZU DIESEM HANDBUCH

Dieses Handbuch besteht aus zwei Teilen:

- Den ersten Teil lesen Sie gerade. Er enthält Anweisungen zur Montage, Verwendung und Pflege des Geräts.
- Der zweite Teil beginnt auf Seite 129. Er umfasst verschiedene Zeichnungen (Explosionsansichten, Montagezeichnungen...) der Gerät, die in diesem Handbuch beschrieben sind.

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### 3.1 Lesen und Befolgen der Anweisungen

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



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

### 3.2 Gesunder Menschenverstand

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

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Das Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es während der Verwendung nicht.
- Verwenden Sie einen geeigneten Schutz, wenn Sie mit heißen Teilen arbeiten.
- Halten Sie flammable Materialien, entzündliche Flüssigkeiten und lösliche Gegenstände vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Warnung! Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es verwendet wird.
- Halten Sie einen Eimer mit Wasser oder Sand bereit, wenn Sie das Gerät verwenden, insbesondere an heißen Tagen und bei Trockenheit.
- Warnung! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

## 3.3 Wahl eines geeigneten Standorts

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

Beachten Sie bei der Wahl eines Standorts im Freien Folgendes:

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

## 4 WIEDERKEHRENDE KONZEPTE

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

### 4.1 Räuchern

Beim Räuchern werden die Speisen zubereitet, indem Sie dem Rauch von glimmendem Holz oder glimmender Holzkohle ausgesetzt werden. Fleisch und Fisch werden am häufigsten geräuchert, aber Sie können auch Krustentiere, Gemüse und sogar Käse räuchern.

Es gibt zwei Arten, Heißräucherung und Kalträucherung:

- Beim Heißräuchern werden Speisen gleichzeitig geräuchert und gegart. Die Speisen werden der Wärmequelle nicht direkt ausgesetzt und bei einer ziemlich niedrigen Temperatur (50-80 °C) langsam gegart.
- Beim Kalträuchern werden Speisen bei einer sehr niedrigen Temperatur (max. 25 °C) geräuchert, sodass sie dabei nicht gegart werden. Kalträuchern wird zum Aromatisieren und Haltbarmachen von Speisen verwendet.



Wenn Sie das Gerät für die Kalträucherung verwenden möchten, benötigen Sie den Barbecue Kalträucherer. Dieses Zubehör ermöglicht das Kalträuchern unterschiedlichster Speisen im Oskar.

### 4.2 Emaille

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



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

## 5 MONTIEREN DES GERÄTS

### 5.1 Sicherheitshinweise

- Ändern Sie das Gerät beim Zusammenbau nicht. Es ist überaus gefährlich und untersagt, Teile des Geräts zu ändern.
- Befolgen Sie die Montageanweisungen stets genau.

- Der Benutzer ist für die korrekte Montage des Geräts verantwortlich. Schäden, die durch falsche Montage verursacht werden, fallen nicht unter die Gewährleistung.

## 5.2 Montage des Geräts

Sie benötigen einen Kreuzschlitzschraubendreher.

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



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

## 6 RÄUCHERN VON SPEISEN

Sie benötigen Holz oder Holzkohle, Feueranzünder (gemäß EN 1860-3), ein langes Streichholz und etwas Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein...).

### 6.1 Welches Holz oder welche Holzkohle sollte verwendet werden?

Um das Gerät zu entzünden, können Sie Holz oder Holzkohle verwenden:

Material	Verwendung
Holz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können jedes Holz außer Kiefernholz verwenden.</li> <li>• Verwenden Sie Zweige und kleine Äste, um das Gerät anzuzünden. Sie können später größere Äste und Holzscheite verwenden.</li> </ul>
Holzkohle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie immer herkömmliche Holzkohle, keine Briketts. Nachdem das Gerät entzündet wurde, können Sie Briketts hinzufügen.</li> <li>• Verwenden Sie hochwertige Holzkohle, um das Gerät zu entzünden, vorzugsweise gemäß</li> <li>• EN 1860-2. Hochwertige Holzkohle besteht aus großen, glänzenden Stücken, die kaum stauben.</li> <li>• Verwenden Sie kleine Holzkohlestücke, um das Gerät anzuzünden. (Oskar S max. 1kg / Oskar M max. 1,5kg). Sie können später größere Stücke verwenden.</li> </ul>



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

### 6.2 Schritt 1: Anzünden des Geräts

Bevor Sie Speisen räuchern können, müssen Sie unten im Gerät ein Feuer entfachen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Nehmen Sie den Deckel, die oberen Ringe des Gehäuses, die Roste und beide Pfannen aus dem Gerät.
2. Legen Sie das Holzkohlegitter in die Holzkohleschale.
3. Öffnen Sie die Belüftungslöcher im Aschebehälter. Der Aschebehälter befindet sich unter der Holzkohleschale.
4. Legen Sie etwas Feueranzünder auf das Holzkohlegitter. Verwenden Sie stets Feueranzünder, die mit EN 1860-3 konform sind.
5. Bedecken Sie den Feueranzünder mit Holzkohle oder Holz.  
Tipps:

- Stapeln Sie die Holzkohle oder das Holz wie eine Pyramide auf.
- Verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle oder Holz zum Anzünden des Feuers.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Feueranzünder noch erreichen können.

6. Zünden Sie die Feueranzünder mit einem langen Streichholz an.



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



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



Warnung! Verwenden Sie kein Brennsprit oder Benzin, um das Gerät anzuzünden oder erneut zu entfachen.



WARNUNG! Sie können erst mit dem Grillen beginnen, wenn sich eine Ascheschicht auf dem Kohl gebildet hat. Dies dauert normalerweise etwa 25 Minuten.

7. Verteilen Sie die Holzkohle oder das Holz gleichmäßig auf dem Holzkohlegitter und schließen Sie die Klappe im unteren Ring des Gehäuses.



Wenn Sie Holzkohle verwenden, können Sie sie auch im Barbecue Holzkohlestarter anzünden. Wenn die Holzkohle bereit ist, gießen Sie sie einfach aus dem Holzkohlestarter auf das Holzkohlegitter.

### 6.3 Schritt 2: Mit dem Räuchern beginnen

Nachdem die Holzkohle oder das Holz mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist, können Sie mit dem Räuchern beginnen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Stellen Sie die Pfanne in den unteren Ring des Gehäuses auf die drei Stützhalterungen.
2. Gießen Sie etwas Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein...) in die Pfanne. Sie können auch Kräuter in die Flüssigkeit geben, um zusätzliches Aroma zu erzeugen.
3. Setzen Sie den ersten Rost auf die Pfanne und legen Sie Ihre Speisen auf den Rost.



Legen Sie nur eine Schicht Speisen auf den Rost und lassen Sie ausreichend Platz dazwischen. So können der Rauch und die Wärme gleichmäßig um die Speisen zirkulieren.

4. Oskar L: Legen Sie den oberen Ring des Gehäuses auf den unteren Ring und schließen Sie die Klappen an beiden Ringen.
5. Oskar L: Legen Sie den zweiten Rost auf die Stützhalterungen des oberen Gehäuserings. Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Rostes sicher auf den Halterungen aufliegt.
6. Legen Sie Ihre Speisen auf den Rost und decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab.



Oskar L: Diese Vorgehensweise beschreibt, wie Speisen mit zwei Rosten geräuchert werden. Natürlich können Sie einen der Roste auch weglassen und ein Rost durch die Räucherschale ersetzen oder Ihre Speisen an die Räucherhaken im Deckel hängen.

### 6.4 Schritt 3: Halten einer gleichmäßigen Temperatur

Wenn Sie mit dem Räuchern begonnen haben, müssen Sie die Temperatur gleichmäßig bei etwa 70 °C halten. Dank des Thermometers im Deckel können Sie die Temperatur überwachen.

### 6.4.1 TEMPERATUR ZU HOCH

1. Decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab. Schließen Sie die Belüftungslöcher im Deckel und im Aschebehälter.
2. Wenn Sie Temperatur weiterhin zu hoch ist, geben Sie einige eingeweichte Holzspäne in das Feuer. Das verstärkt auch den Geschmack Ihrer Speisen.

### 6.4.2 TEMPERATUR ZU NIEDRIG

1. Entfachen Sie das Feuer, indem Sie die Belüftungslöcher im Deckel und den Aschebehälter öffnen.
2. Wenn die Temperatur durch Entfachen des Feuers nicht ausreichend steigt, geben Sie etwas Holzkohle oder Holz zum Feuer hinzu. Gehen Sie folgendermaßen vor:
  - a. Ziehen Sie Handschuhe an. Behalten Sie sie während des gesamten Vorgangs an.
  - b. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Gerät und öffnen Sie die Klappe im unteren Ring des Gehäuses.
  - c. Legen Sie etwas zusätzliche Holzkohle oder zusätzliches Holz in die Holzkohlepflanne. Verwenden Sie eine langstielige Grillzange und versuchen Sie, die Asche nicht aufzuwühlen, um Funkenflug zu vermeiden.
  - d. Schließen Sie die Tür im unteren Ring des Gehäuses.
  - e. Warten Sie, bis das Feuer gut brennt und setzen Sie den Deckel wieder auf das Gerät.

## 7 HILFREICHE TIPPS UND TRICKS

### 7.1 Hinzufügen von Aroma mit Holzspänen

Um Ihren Speisen ein besonderes Aroma zu verleihen, können Sie aromatisierte Holzspäne in das Feuer geben. Diese Späne können auf zwei unterschiedliche Arten verwendet werden:

- Legen Sie die Späne 10 Minuten lang in Wasser, lassen Sie sie abtropfen und streuen Sie sie über die Holzkohle oder das Holz.
- Schlagen Sie die Späne in Alufolie ein, versehen Sie sie mithilfe einer Gabel mit mehreren Löchern und legen Sie sie auf die Holzkohle oder das Holz.

Unabhängig davon, welche Methode Sie verwenden, dürfen Sie die Späne nie hinzugeben, bevor die Holzkohle oder das Holz mit einer dünnen Schicht weißer Asche bedeckt ist.

Barbecue bietet drei Typen aromatisierter Holzspäne an:

Aroma	Intensität	Ideal geeignet für
Apfel	Mild	Wild, Fisch, Geflügel
Eiche	Mittel	Schwein, Geflügel
Hickory	Stark	Schweinekoteletts, Rippen, Braten

### 7.2 Saftige Speisen

Damit Ihre Speisen saftig bleiben, geben Sie etwas Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Wein...) in die Pfanne, wenn Sie mit dem Räuchern beginnen. Prüfen Sie die Pfanne während des Räucherns regelmäßig und geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Öffnen Sie die Klappe im unteren Ring des Gehäuses.
2. Geben Sie mit einem Trichter oder einem Topf mit Ausgießer vorsichtig etwas Flüssigkeit in die Pfanne.
3. Schließen Sie die Tür im unteren Ring des Gehäuses.

### 7.3 Anheben des Deckels

Wenn Sie mit dem Räuchern begonnen haben, sollten Sie es möglichst vermeiden, den Deckel anzuheben. Mit jedem Anheben des Deckels tritt eine beträchtliche Menge Wärme und Rauch aus, wodurch sich die Garzeit Ihrer Speisen verlängert.

Wenn Sie den Deckel trotzdem anheben müssen, neigen Sie ihn immer zur Seite. Wird der Deckel gerade angehoben, dringt ein Luftstrom in das Gerät ein, der Ihre Speisen mit Asche verunreinigen kann.

### 7.4 Verwenden des Geräts als Grill

Wenn Sie die Speisen nicht mit der Pfanne von der Holzkohle oder dem Holz abschirmen, können Sie das Gerät als normalen Grill verwenden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

4. Entzünden Sie das Gerät wie unter "6 Räuchern von Speisen" beschrieben.
5. Legen Sie den Rost auf die Stützhalterungen des unteren Gehäuserings. Vergewissern Sie sich, dass der Rand des Rostes sicher auf den Halterungen aufliegt.
6. Legen Sie Ihre Speisen auf den Rost.

## 8 PFLEGE DES GERÄTS

### 8.1 Entfernen der Asche

Wir empfehlen, die Asche nach jeder Verwendung zu entfernen. Mit dem Aschebehälter geht das im Handumdrehen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie den Deckel, den oberen Ring des Gehäuses,
3. den Rost und beide Pfannen ab.
4. Entfernen Sie das Holzkohlegitter und bürsten Sie die Asche in den Aschebehälter.
5. Heben Sie den Aschebehälter aus der Holzkohleschale und schütten Sie die Asche in einen Eimer.
6. Legen Sie den Aschebehälter zurück in die Holzkohleschale.

### 8.2 Reinigen der Schale, des Grillrosts und des Gitters

Wir empfehlen, die Räucherschale, die Roste und das Holzkohlegitter nach jeder Verwendung mit dem Barbecue cleaner zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Sprühen Sie den Schaum auf das zu reinigende Teil und lassen Sie ihn eine Weile einwirken. Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.
2. Entfernen Sie den Schaum mit einem weichen Schwamm und Wasser.
3. Das Teil gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen. Das verhindert die Rostbildung.



Sie können die Schale, die Grillroste und das Gitter auch mit einem sanften Reinigungsmittel oder mit Natriumkarbonat reinigen. Verwenden Sie unter keinen Umständen Ofenreiniger für diese Teile.



Um Rostbildung zu verhindern, ölen Sie die Roste und die Räucherschale leicht mit Pflanzenöl, bevor Sie das Gerät lagern. Ölen Sie nie das Holzkohlegitter.



### 8.3 Reinigen der Pfanne und des Gehäuses

Wir empfehlen, die Pfanne und das Gehäuse des Geräts (innen und außen) nach jeder Verwendung zu reinigen:

- Verwenden Sie Wasser mit einem sanften Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch, um die Teile zu reinigen.
- Die Teile gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.



Um Rostbildung zu verhindern, ölen Sie die Pfanne und die Außenseite des Gehäuses mit Pflanzenöl, bevor Sie das Gerät lagern. Ölen Sie nie die Innenseite des Gehäuses.

### 8.4 Reinigen des Deckels

Der Deckel kann während des Räucherns fettig werden. Um zu verhindern, dass sich Fett absetzt, empfehlen wir, die Innenseite des Deckels nach jeder Verwendung zu reinigen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Warten Sie, bis sich der Deckel etwas abgekühlt hat. Er sollte noch warm, aber nicht zu heiß sein.
2. Wischen Sie die Innenseite des Deckels mit Papiertüchern ab oder reinigen Sie sie mit Wasser und einem sanften Reinigungsmittel.



Wenn sich trotzdem Fett am Deckel abgesetzt hat, entfernen Sie es mit einer Messingbürste oder mit zusammengeknüllter Aluminiumfolie.

### 8.5 Lagern des Geräts

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



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

### 8.6 Pflegen von Emaille, Edelstahl, Chrom und pulverbeschichteten Teilen

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

Material	Materialpflege
Emaille	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine scharfkantigen Objekte verwenden und nicht gegen harte Flächen schlagen.</li> <li>• Kontakt mit kalten Flüssigkeiten vermeiden, wenn die Fläche noch warm ist.</li> <li>• Es können Metallkratzer und Scheuermittel verwendet werden.</li> </ul>
Edelstahl und Chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine aggressiven, scheuernden oder metallischen Reiniger verwenden.</li> <li>• Weiche Reinigungsmittel verwenden, die Verschmutzungen selbstständig lösen.</li> <li>• Einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>• Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>
Pulverbeschichtet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine scharfkantigen Objekte verwenden. Sanfte Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch verwenden.</li> <li>• Nach der Reinigung gründlich spülen und vor der Lagerung gut trocknen lassen.</li> </ul>



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

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

Symbol	Material
●	Emaille
▲	Chrom
■	Edelstahl
★	Pulverbeschichtet

### 8.7 Bestellen von Ersatzteilen

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

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



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

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

## 9 GEWÄHRLEISTUNG

### 9.1 Abgedeckt

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

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

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

### 9.2 Nicht abgedeckt

Folgende Schäden oder Defekte sind von der Gewährleistung nicht abgedeckt:

- Normale Abnutzung (Rost, Verformung, Verfärbung...) von Teilen, die Feuer oder intensiver Hitze direkt ausgesetzt sind. Es ist normal, dass diese Teile von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden müssen.

- Optische Unregelmäßigkeiten, die auf den Fertigungsprozess zurückzuführen sind. Diese Unregelmäßigkeiten werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.
- Alle Schäden, die durch ungeeignete Pflege, falsche Lagerung, unsachgemäße Montage oder Änderungen an vormontierten Teilen entstehen.
- Alle Folgeschäden aufgrund von Nachlässigkeit oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.
- Rost oder Verfärbung aufgrund äußerer Einflüsse, durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel, Kontakt mit Chlor... Diese Schäden werden nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

# ES – GUÍA DEL USUARIO

1	REGISTRAR EL APARATO .....	28
2	ACERCA DE ESTE MANUAL .....	28
3	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	28
	• Leer y seguir las instrucciones .....	28
	• Usar el sentido común .....	28
	• Seleccionar una ubicación adecuada .....	28
4	CONCEPTOS RECURRENTES .....	28
	• Ahumar .....	28
	• Esmalte .....	28
5	MONTAR EL APARATO .....	28
	• Instrucciones de seguridad .....	28
	• Para montar el aparato .....	29
6	AHUMAR ALIMENTOS .....	29
	• ¿Qué tipo de madera o carbón debo usar? .....	29
	• Paso 1: encender el aparato .....	29
	• Paso 2: empezar a ahumar .....	29
	• Paso 3: mantener una temperatura estable .....	29
7	CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES .....	30
	• Añadir sabor con virutas de madera .....	30
	• Conservar la humedad de los alimentos .....	30
	• Levantar la tapa .....	30
	• Utilizar el aparato como una parrilla .....	30
8	MANTENIMIENTO DEL APARATO .....	30
	• Retirar las cenizas .....	30
	• Limpiar la cesta, las parrillas y la rejilla .....	30
	• Limpiar la bandeja de caldo y el cuerpo .....	31
	• Limpiar la tapa .....	31
	• Guardar el aparato .....	31
	• Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en polvo .....	31
	• Pedir piezas de repuesto .....	31
9	GARANTÍA .....	31
	• Cubierto .....	31
	• No cubierto .....	31

## 1 REGISTRAR EL APARATO

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

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

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



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



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

## 2 ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual consta de dos partes:

- La primera es la que está leyendo ahora, e incluye instrucciones de montaje, uso y mantenimiento de su aparato.
- La segunda parte comienza en la página 129. Incluye todo tipo de ilustraciones (imágenes ampliadas, dibujos de montaje...) de los aparatos que se describen en este manual.

## 3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### 3.1 Leer y seguir las instrucciones

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



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

### 3.2 Usar el sentido común

Use el sentido común cuando use el aparato.

- No deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.
- ¡Advertencia! Este aparato alcanza temperaturas muy altas, no lo mueva mientras está usándolo.
- Use protección adecuada cuando toque las partes calientes.
- Mantenga todo material o líquido inflamable, y los objetos solubles alejados del aparato cuando se esté usando.
- ¡Advertencia! Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de un aparato en uso.
- Tenga un cubo de agua o arena a mano cuando use el aparato, especialmente en días muy calurosos y en zonas secas.
- ¡Advertencia! No utilice la barbacoa en interiores.

### 3.3 Seleccionar una ubicación adecuada

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

Cuando seleccione una ubicación al aire libre, siempre:

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

## 4 CONCEPTOS RECURRENTE

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

### 4.1 Ahumar

Ahumar los alimentos es prepararlos exponiéndolos al humo sin llama de madera o carbón. La carne y el pescado son los alimentos que se ahúman con mayor frecuencia, pero también pueden ahumarse crustáceos, verduras e incluso quesos.

Existen dos tipos de ahumado, ahumado en caliente y en frío:

- El ahumado en caliente consiste en ahumar los alimentos al mismo tiempo que se cocinan. Los alimentos no se exponen directamente a la fuente de calor y se cocinan lentamente, a una temperatura bastante baja (50-80 °C).
- El ahumado en frío consiste en ahumar los alimentos a una temperatura muy baja (máx. 25 °C), de modo que no se cocinen en el proceso. El ahumado en frío se usa para dar sabor y conservar los alimentos.



Si quiere usar su aparato para un ahumado en frío, necesita el ahumador en frío Barbecook. Este accesorio le permite ahumar en frío todo tipo de alimentos en el Oskar.

### 4.2 Esmalte

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



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

## 5 MONTAR EL APARATO

### 5.1 Instrucciones de seguridad

- No modifique el aparato cuando lo esté montando. Es muy peligroso y no se permite alterar las piezas del aparato.
- Siga siempre las instrucciones de montaje detenidamente.

- El usuario es responsable del correcto montaje del aparato. Los daños causados por un montaje inadecuado no están cubiertos por la garantía.

## 5.2 Para montar el aparato

Necesita un destornillador de estrella.

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



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

## 6 AHUMAR ALIMENTOS

Necesita madera o carbón, pastillas de encendido (en cumplimiento con EN 1860-3), una cerilla larga y algún líquido (agua, caldo, vino...).

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

Para encender el aparato, puede usar madera o carbón:

Material	Qué usar
Madera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede usar cualquier tipo de madera, excepto madera de pino.</li> <li>• Use ramitas y ramas pequeñas para encender el aparato. Puede añadir ramas más grandes y troncos más tarde.</li> </ul>
Carbón vegetal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encienda siempre su aparato con carbón tradicional, nunca con pastillas. Una vez encendido el aparato, puede añadir pastillas.</li> <li>• Use carbón de buena calidad para encender el aparato, preferiblemente uno que cumpla la norma EM1860-2. El carbón de buena calidad tiene trozos grandes y brillantes que no levantan mucho polvo.</li> <li>• Use trozos pequeños de carbón para encender el aparato. Puede añadir pastillas más grandes más tarde.</li> </ul>



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

### 6.2 Paso 1: encender el aparato

Antes de poder ahumar cualquier alimento, tiene que encender un fuego en la parte inferior del aparato. Proceda como se indica:

1. Retire la tapa, los anillos superiores del cuerpo, la(s) parrilla(s) para cocinar y la bandeja de caldo del aparato.
2. Ponga la rejilla de carbón en el recipiente de carbón.
3. Abra los orificios de entrada de aire del receptáculo de cenizas. Encontrará el receptáculo de cenizas debajo del recipiente de carbón.
4. Ponga algunas pastillas de encendido sobre la rejilla de carbón. Use siempre pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3.
5. Cubra las pastillas de encendido con carbón o madera. Consejos:
  - Apile el carbón o la madera en forma de pirámide.
  - No utilice demasiado carbón o madera para encender el fuego.
  - Asegúrese de poder seguir teniendo acceso a las pastillas de encendido.

6. Coja una cerilla larga y encienda las pastillas de encendido.



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



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



¡Advertencia! No utilice alcohol o gasolina para encender o reavivar el fuego.

7. Espere hasta que el carbón o la madera estén cubiertos por una fina capa de ceniza blanca. Normalmente, esto requiere unos 25 minutos.
8. Extienda los trozos de carbón o la madera uniformemente sobre la rejilla de carbón y cierre la tapa en el anillo inferior del cuerpo.



Si utiliza carbón, también puede encenderlo en el iniciador de carbón Barbecook. Cuando el carbón esté listo, viértalo desde el iniciador de carbón sobre la rejilla de carbón.

### 6.3 Paso 2: empezar a ahumar

Una vez que el carbón o la madera estén cubiertos con una capa fina de cenizas blancas, puede empezar a ahumar. Proceda como se indica:

1. Ponga la bandeja de caldo en el anillo inferior del cuerpo, sobre los tres soportes de apoyo.
2. Vierta algo de líquido (agua, caldo, vino...) en la bandeja de caldo. También puede añadir hierbas al líquido para conseguir sabor adicional.
3. Ponga la primera parrilla para cocinar sobre la bandeja de caldo y ponga los alimentos sobre la parrilla.



Ponga solo una capa fina de alimentos sobre la parrilla y deje suficiente espacio entre las piezas de comida. Esto permite que el humo y el calor circulen homogéneamente alrededor de los alimentos.

4. Oskar L: Ponga el anillo superior del cuerpo sobre el anillo inferior y cierre las puertas de ambos anillos.
5. Oskar L: Ponga la segunda parrilla para cocinar sobre los soportes de apoyo del anillo superior del cuerpo. Asegúrese de que el borde de la parrilla descansa firmemente sobre los soportes.
6. Ponga los alimentos sobre la parrilla y ponga la tapa sobre el aparato.



Oskar L: Este procedimiento describe cómo ahumar alimentos usando dos parrillas. Evidentemente, también puede dejar una de las parrillas fuera, sustituir una parrilla por la cesta para ahumar o colgar los alimentos de los ganchos para ahumar de la tapa.

### 6.4 Paso 3: mantener una temperatura estable

Una vez que haya comenzado el ahumado, debe mantener la temperatura estable en torno a los 70 °C. Gracias al termómetro de la tapa, puede mirar con atención la temperatura.

#### 6.4.1 LA TEMPERATURA ES DEMASIADO ALTA

1. Ponga la tapa sobre el aparato. Cierre los orificios de entrada de aire de la tapa y del receptáculo de cenizas.
2. Si la temperatura sigue siendo demasiado alta, ponga algunas virutas de madera mojadas en el fuego. Esto también favorece el sabor de los alimentos.

### 6.4.2 LA TEMPERATURA ES DEMASIADO BAJA

3. Avive el fuego abriendo los orificios de entrada de aire de la tapa y el receptáculo de cenizas.
4. Si el avivamiento del fuego no eleva la temperatura lo suficiente, añada algo de carbón o madera al fuego. Proceda como se indica:
  - a. Póngase los guantes. Manténgalos puestos durante todo el procedimiento.
  - b. Retire con cuidado la tapa del aparato y abra la puerta del anillo inferior del cuerpo.
  - c. Ponga algo de carbón o madera adicional en la bandeja de carbón. Use pinzas de mango largo y no trate de remover las cenizas o provocará algunas chispas.
  - d. Cierre la puerta del anillo inferior del cuerpo.
  - e. Espere hasta que el fuego arda con suficiente fuerza y ponga la tapa de nuevo sobre el aparato.

## 7 CONSEJOS Y TRUCOS ÚTILES

### 7.1 Añadir sabor con virutas de madera

Para aportar sabor adicional a sus alimentos, puede añadir virutas de madera aromatizada al fuego. Puede usar las virutas de dos formas:

- Sumerja las virutas en agua durante 10 minutos, escúrralas y espolvoréelas sobre el carbón o la madera.
- Ponga las virutas en una bolsa de papel de aluminio, perfore la bolsa con un tenedor y ponga la bolsa sobre el carbón o la madera.

Con independencia del método que utilice, no añada nunca las virutas antes de que el carbón o la madera estén cubiertos con una capa fina de cenizas blancas.

Barbecook proporciona tres tipos de virutas de madera aromatizadas:

Sabor	Intensidad	Ideal para
Manzana	Suave	Venado, pescado, aves
Roble	Media	Cerdo, aves
Nogal americano	Fuerte	Asados, chuletas, costillas de cerdo

### 7.2 Conservar la humedad de los alimentos

Para conservar la humedad de los alimentos, ponga algo de líquido (agua, caldo, vino...) en la bandeja de caldo al empezar a ahumar. Compruebe la bandeja regularmente durante el ahumado y añada algo de líquido adicional a la bandeja cuando sea necesario. Proceda como se indica:

1. Abra la puerta del anillo inferior del cuerpo.
2. Vierta con cuidado el líquido en la bandeja de caldo, usando un embudo o una cazuela con pitorro.
3. Cierre la puerta del anillo inferior del cuerpo.

### 7.3 Levantar la tapa

Una vez que haya empezado a ahumar, evite levantar la tapa en la medida de lo posible. Cada vez que levanta la tapa se escapa una considerable cantidad de calor y humo, lo que prolonga el tiempo de cocinado de sus alimentos.

Si tiene que levantar la tapa de todos modos, levántela siempre hacia un lado, en lugar de recta. Levantar la tapa recta crea un flujo de aire en el aparato, que puede arrastrar cenizas sobre sus alimentos.

### 7.4 Utilizar el aparato como una parrilla

Si no protege los alimentos del carbón o la madera con la bandeja de caldo, puede usar el aparato como una parrilla normal. Proceda como se indica:

1. Encienda el aparato tal como se describe en "6 Ahumar alimentos".
2. Ponga la parrilla para cocinar sobre los soportes de apoyodoel anillo inferior del cuerpo. Asegúrese de que el borde de la parrilla descansa firmemente sobre los soportes.
3. Ponga los alimentos sobre la parrilla.

## 8 MANTENIMIENTO DEL APARATO

### 8.1 Retirar las cenizas

Le recomendamos retirar las cenizas después de cada uso. Con el receptáculo de cenizas esto se hace en un momento. Proceda como se indica:

1. Deje que el aparato se enfríe por completo.
2. Retire la tapa, el anillo superior del cuerpo, las parrillas para cocinar y la bandeja de caldo.
3. Retire la rejilla de carbón y cepille las cenizas hacia el receptáculo de cenizas.
4. Levante el receptáculo de cenizas del recipiente de carbón y vierta las cenizas en un cubo.
5. Vuelva a colocar el receptáculo de cenizas en el recipiente de carbón.

### 8.2 Limpiar la cesta, las parrillas y la rejilla

Recomendamos limpiar la cesta de ahumado, las parrillas para cocinar y la rejilla de carbón después de cada uso, con el limpiador Barbecook. Proceda como se indica:

1. Rocíe la espuma sobre la pieza a limpiar y déjela actuar un rato. La espuma cambiará de color a medida que absorba la suciedad y la grasa.  
Der Schaum verfärbt sich, während er Schmutz und Fett aufsaugt.
2. Retire la espuma con una esponja suave y agua.
3. Enjuague abundantemente la pieza y séquela bien antes de guardarla. Eso evita que se oxide.



También puede limpiar la cesta, las parrillas y la rejilla con un detergente suave o con bicarbonato sódico. No use nunca limpiadores de horno sobre estas piezas.



Para evitar la formación de óxido, aplique ligeramente aceite vegetal a las parrillas para cocinar y la cesta de ahumado antes de almacenarlas. No aplique nunca aceite a la rejilla de carbón.

### 8.3 Limpiar la bandeja de caldo y el cuerpo

Recomendamos limpiar la bandeja de caldo y el cuerpo del aparato (interior y exterior) después de cada uso:

- Utilice agua con un detergente suave y una esponja o un paño suave para limpiar las piezas.
- Enjuague abundantemente las piezas y séquelas bien antes de guardarlas.



Para evitar la formación de óxido, aplique aceite vegetal a la bandeja de caldo y el exterior del cuerpo antes de guardar el aparato. No aplique nunca aceite al interior del cuerpo.

### 8.4 Limpiar la tapa

La tapa puede quedar algo grasienta durante el ahumado. Para evitar que se acumule la grasa, recomendamos limpiar el interior de la tapa después de cada uso. Proceda como se indica:

1. Espere a que la tapa se haya enfriado algo. Debe estar tibia, pero no demasiado caliente para manipularla.
2. Limpie el interior de la tapa con servilletas de papel o con agua y un detergente suave.



Si se acumula grasa en la tapa de todos modos, cepille las capas con un cepillo de latón o papel de aluminio arrugado.

### 8.5 Guardar el aparato

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



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

### 8.6 Mantener las piezas de esmalte, acero inoxidable, cromo y revestimiento de pintura en polvo

El aparato consta de piezas esmaltadas, de acero inoxidable, cromadas y con revestimiento de pintura en polvo. Cada material debe mantenerse de forma diferente:

Material	Cómo mantener este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No use objetos afilados y no lo golpee contra una superficie dura.</li> <li>• Evite el contacto con líquidos fríos mientras todavía está caliente.</li> <li>• Puede usar esponjas de metal y detergentes abrasivos.</li> </ul>
Acero inoxidable y cromo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No use detergentes agresivos, abrasivos o detergentes para metal.</li> <li>• Use detergentes suaves y déjelos actuar sobre el acero.</li> <li>• Utilice una esponja o un paño suave.</li> <li>• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li> </ul>
Revestimiento de pintura en polvo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No use objetos afilados. Utilice detergentes suaves y una esponja o un paño suave.</li> <li>• Enjuague bien después de limpiar y déjelo secar completamente antes de guardarlo.</li> </ul>



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

Debajo de la imagen ampliada de su aparato (en la segunda parte del

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

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromo
■	Acero inoxidable
★	Revestimiento de pintura en polvo

### 8.7 Pedir piezas de repuesto

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

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



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

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

## 9 GARANTÍA

### 9.1 Cubierto

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

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

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

### 9.2 No cubierto

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

- Uso y desgaste normales (óxido, deformación, decoloración) de las piezas que están directamente expuestas a las llamas o a un calor intenso. Es normal reemplazar estas piezas de vez en cuando.
- Irregularidades visuales inherentes al proceso de fabricación. Estas irregularidades no se consideran defectos de fabricación.
- Todos los daños producidos por un mantenimiento inadecuado, un almacenamiento incorrecto, un montaje inapropiado o modificaciones realizadas en las piezas premontadas.

- Todos los daños derivados de un uso descuidado o indebido del aparato.
- Óxido o decoloración provocados por elementos externos, el uso de detergentes agresivos, exposición a cloro... Estos daños no se consideran defectos de fabricación.



# IT - GUIDA ALL'USO

1	REGISTRAZIONE DEL BARBECUE .....	34
2	INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE .....	34
3	ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA .....	34
	• Lettura e rispetto delle istruzioni .....	34
	• Il buon senso prima di tutto .....	34
	• Scelta della giusta posizione .....	34
4	CONCETTI RICORRENTI .....	34
	• Affumicatura .....	34
	• Superfici smaltate .....	34
5	MONTAGGIO DEL BARBECUE .....	34
	• Istruzioni per la sicurezza .....	34
	• Montaggio del barbecue .....	35
6	AFFUMICATURA DEI CIBI .....	35
	• Legna o carbone da utilizzare .....	35
	• Passo 1: accensione del barbecue .....	35
	• Passo 2: Inizio dell'affumicatura.....	35
	• Passo 3: Mantenimento costante della temperatura .....	35
7	CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI .....	36
	• Aggiunta di aromi con trucioli di legno .....	36
	• Come mantenere l'umidità nei cibi .....	36
	• Apertura del coperchio .....	36
	• Uso del barbecue come griglia .....	36
8	MANUTENZIONE DEL BARBECUE .....	36
	• Rimozione delle cenere .....	36
	• Pulizia di cestello, griglie e graticola .....	36
	• Pulizia del tegame del brodo e della struttura .....	36
	• Pulizia del coperchio .....	36
	• Conservazione del barbecue .....	37
	• Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere .....	37
	• Ordinazione di ricambi .....	37
9	GARANZIA.....	37
	• Difetti coperti .....	37
	• Difetti non coperti .....	37

## 1 REGISTRAZIONE DEL BARBECUE

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

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

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



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



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

## 2 INFORMAZIONI SUL PRESENTE MANUALE

Il manuale si compone di due parti:

- La prima è la sezione che si sta leggendo adesso. Contiene le istruzioni per il montaggio, l'uso e la manutenzione del barbecue.
- La seconda inizia a pagina 129. Contiene tutte le illustrazioni (viste esplose, disegni di montaggio e altro) dei barbecue che sono descritti nel presente manuale.

## 3 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 3.1 Lettura e rispetto delle istruzioni

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



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

### 3.2 Il buon senso prima di tutto

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

- Quando il barbecue è acceso deve sempre essere sorvegliato.
- Attenzione! Il barbecue raggiunge temperature molto elevate e non deve essere spostato durante l'utilizzo.
- Per toccare le parti calde è necessario indossare protezioni adeguate.
- Quando il barbecue è acceso, non avvicinare materiali o liquidi infiammabili e oggetti che possono sciogliersi.
- Attenzione! Tenere bambini e animali domestici a distanza dal barbecue acceso.
- Tenere un secchio pieno d'acqua o di sabbia vicino al barbecue acceso, specialmente in giornate calde e in zone aride.
- Attenzione! Non utilizzare in luoghi chiusi.

## 3.3 Scelta della giusta posizione

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

Per posizionare il barbecue all'aperto:

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

## 4 CONCETTI RICORRENTI

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

### 4.1 Affumicatura

L'affumicatura dei cibi consiste nel cucinarli esponendoli al fumo proveniente da legna o carbone ardente. I cibi affumicati più comuni sono carne e pesce, ma si possono affumicare anche crostacei, vegetali e anche formaggi.

Ci sono due tipi di affumicatura: a caldo e a freddo.

- L'affumicatura a caldo consiste nell'affumicare e nello stesso tempo cuocere i cibi. Non c'è esposizione diretta alla fonte di calore e i cibi cuociono lentamente, con una temperatura piuttosto bassa (50 - 80 °C).
- L'affumicatura a freddo consiste nell'affumicare i cibi a temperatura molto bassa (max 25 °C), in modo che non vengano cotti. L'affumicatura a freddo si usa per aromatizzare e conservare i cibi.



Se si desidera utilizzare il barbecue per l'affumicatura a freddo, occorre l'affumicatore a freddo Barbecook. Con questo accessorio si potranno affumicare a freddo cibi di tutti i tipi dentro allo Oskar.

### 4.2 Superfici smaltate

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



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

## 5 MONTAGGIO DEL BARBECUE

### 5.1 Istruzioni per la sicurezza

- Durante il montaggio non apportare alcuna modifica al barbecue. Le modifiche sono molto pericolose e non consentite.
- Seguire sempre attentamente le istruzioni di montaggio.

- L'utilizzatore è responsabile del corretto montaggio del barbecue. I danni causati da un montaggio non corretto non sono coperti da garanzia.

## 5.2 Montaggio del barbecue

Occorre un cacciavite a stella

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



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

## 6 AFFUMICATURA DEI CIBI

Servono legna o carbone, accendifuoco (conformi EN 1860-3), un fiammifero lungo e del liquido (acqua, brodo, vino...).

### 6.1 Legna o carbone da utilizzare

Per accendere il barbecue, si può usare legna o carbone:

Materiale	Cosa usare
Legna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si può utilizzare qualsiasi tipo di legna, tranne il legno di pino.</li> <li>• Per l'accensione del barbecue usare ramoscelli e piccoli rami. I rami più grandi e i tronchetti vanno aggiunti dopo.</li> </ul>
Carbone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accendere sempre il barbecue con la carbonella, non usare mai le mattonelle di carbone (briquette). Quando il barbecue è acceso è possibile aggiungere le mattonelle di carbone.</li> <li>• Usare carbone di buona qualità per accendere il barbecue, preferibilmente quello conforme alla normativa EN 1860-2. Il carbone di buona qualità è composto da grandi ciocchi lucidi e non crea molta polvere.</li> <li>• Per l'accensione del barbecue usare ciocchi di carbone piccoli. Quelli grandi vanno aggiunti successivamente.</li> </ul>



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

### 6.2 Passo 1: accensione del barbecue

Prima di affumicare qualsiasi tipo di cibo, si dovrà accendere il fuoco sul fondo del barbecue. Procedere nel modo seguente:

1. Rimuovere il coperchio, gli anelli superiori della struttura, la griglia di cottura e il tegame del brodo dal barbecue.
2. Poggiare la griglia di cottura nel braciere del carbone.
3. Aprire le prese d'aria supplementari nel contenitore della cenere. Il contenitore della cenere si trova sotto il braciere del carbone.
4. Poggiare alcuni accendifuoco sulla graticola del carbone. Usare solo accendifuoco conformi alla normativa EN 1860-3.
5. Coprire gli accendifuoco con il carbone o la legna. Suggestimenti:
  - Mettere il carbone o la legna formando una piramide.
  - Non usare troppo carbone o legna per accendere il fuoco.
  - Assicurarsi di poter ancora raggiungere gli accendifuoco.
6. Accendere gli accendifuoco con un fiammifero lungo.



Quando si accende il barbecue per la prima volta, lasciar bruciare per 30 minuti. Questa operazione consente di

rimuovere eventuali residui di grasso di fabbricazione.



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



Attenzione! Non utilizzare alcool o benzina per accendere riaccendere!

7. Attendere fino a quando il carbone o la legna siano ricoperti da un sottile strato di cenere bianca. Normalmente occorrono 25 minuti.
8. Spargere uniformemente i tizzoni di carbone o la legna sulla graticola del carbone e chiudere lo sportello nell'anello inferiore della struttura.



Se si usa il carbone, si potrà accendere anche usando lo starter Barbecue. Quando il carbone è pronto, versarlo direttamente dallo starter sulla graticola del carbone.

### 6.3 Passo 2: Inizio dell'affumicatura

Dopo che il carbone o la legna sono ricoperti da un sottile strato di cenere bianca si può iniziare ad affumicare. Procedere nel modo seguente:

1. Poggiare il tegame del brodo nell'anello inferiore della struttura, sulle tre staffe di supporto.
2. Versare del liquido (acqua, brodo, vino...) nel tegame del brodo. Per dare maggior sapore, al liquido si potranno aggiungere anche delle erbe.
3. Poggiare la prima griglia di cottura sul tegame del brodo e aggiungere i cibi sulla griglia.



Deporre un solo strato di cibi sulla griglia e lasciare sufficiente spazio tra i pezzi dei cibi. Ciò consente al fumo e al calore di circolare uniformemente intorno ai cibi.

4. Oskar L: Poggiare l'anello superiore della struttura sull'anello inferiore e chiudere gli sportelli di entrambi gli anelli.
5. Oskar L: Poggiare la seconda griglia di cottura sulle staffe di supporto dell'anello superiore della struttura. Assicurarsi che il bordo della griglia sia poggiato saldamente sulle staffe.
6. Deporre i cibi sulla griglia e mettere il coperchio sul barbecue.



Oskar L: Questa procedura descrive come affumicare i cibi usando due griglie. Naturalmente si potrà anche lasciare una delle griglie fuori, sostituire una griglia con il cestello di affumicatura o appendere i cibi da affumicare nel coperchio.

### 6.4 Passo 3: Mantenimento costante della temperatura

Dopo aver iniziato l'affumicatura, si dovrà mantenere una temperatura costante di circa 70°C. Il termometro contenuto del coperchio consente di sorvegliare direttamente la temperatura.

#### 6.4.1 TEMPERATURA TROPPO ALTA

1. Coprire il barbecue con il coperchio. Chiudere le prese d'aria supplementari nel coperchio e nel contenitore della cenere.
2. Se la temperatura rimane troppo alta, aggiungere dei trucioli di legno bagnati nel fuoco. Così si migliora anche il sapore dei cibi.

#### 6.4.2 TEMPERATURA TROPPO BASSA

1. Ventilare la fiamma aprendo le prese d'aria supplementari nel coperchio e nel contenitore della cenere.
2. Se la ventilazione della fiamma non fa aumentare a sufficienza la temperatura, aggiungere altra carbone o altra legna sul fuoco. Procedere nel modo seguente:
  - a. Indossare dei guanti. Tenerli durante tutta la procedura.

- b. Rimuovere delicatamente il coperchio dal barbecue e aprire lo sportello nell'anello inferiore della struttura.
  - c. Aggiungere altro carbone o altra legna nel tegame del carbone. Usare delle pinze a manico lungo, cercando di non scuotere la cenere e di non provocare scintille.
  - d. Chiudere lo sportello nell'anello inferiore della struttura
  - e. Attendere fino a quando la fiamma bruci più forte e rimontare il coperchio sul barbecue.
3. Deporre i cibi sulla griglia.

## 7 CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 7.1 Aggiunta di aromi con trucioli di legno

Per insaporire meglio il cibo, si possono aggiungere trucioli di legno aromatizzati nel fuoco. I trucioli si possono usare in due modi:

- Immergere i trucioli in acqua per 10 minuti, asciugarli e spargerli sul carbone o sulla legna.
- Mettere i trucioli in un sacchetto di carta stagnola, perforare il sacchetto con una forchetta e appoggiarlo sul carbone o sulla legna.

Qualunque sia il metodo utilizzato, non aggiungere mai i trucioli prima che il carbone o la legna siano ricoperti di un sottile strato di cenere bianca.

Barbecook fornisce tre tipi di trucioli di legno aromatizzati:

Aroma	Intensità	Adatto a
Melo	Leggero	Selvaggina, pesce, pollame
Quercia	Medio	Carne di maiale, pollame
Noce	Fuorte	Asados, chuletas, costillas de cerdo

### 7.2 Come mantenere l'umidità nei cibi

Per mantenere l'umidità nei cibi, aggiungere del liquido (acqua, brodo, vino...) nel tegame quando si inizia ad affumicare. Sorvegliare continuamente il tegame durante l'affumicatura e aggiungere altro liquido se necessario. Procedere nel modo seguente:

1. Aprire lo sportello nell'anello inferiore della struttura.
2. Versare piano il liquido nel tegame del brodo, usando un imbuto o un vaso con beccuccio.
3. Chiudere lo sportello nell'anello inferiore della struttura.

### 7.3 Apertura del coperchio

Dopo aver iniziato l'affumicatura, se possibile evitare di sollevare il coperchio. Ogni volta che si apre il coperchio, esce una gran quantità di calore e di fumo e questo fa aumentare la durata di cottura dei cibi.

Se occorre aprire per forza il coperchio, sollevarlo sempre di lato invece che verticalmente. Aprendo il coperchio verticalmente si crea una corrente d'aria nel barbecue che potrebbe risucchiare la cenere sui cibi.

### 7.4 Uso del barbecue come griglia

Se non si riparano i cibi dal carbone o dalla legna con il tegame del brodo, si può utilizzare il barbecue come una normale griglia. Procedere nel modo seguente:

1. Accendere il barbecue nel modo descritto sotto a "6 Affumicatura dei cibi".
2. Poggiare la griglia di cottura sulle staffe di supportodell'anello inferiore della struttura. Assicurarsi che il bordo della griglia sia poggiato saldamente sulle staffe.

## 8 MANUTENZIONE DEL BARBECUE

### 8.1 Rimozione delle cenere

Si consiglia di rimuovere la cenere dopo ogni utilizzo. Grazie al contenitore della cenere l'operazione è rapidissima. Procedere nel modo seguente:

1. Lasciar raffreddare completamente il barbecue.
2. Rimuovere il coperchio, l'anello superiore della struttura, le griglie di cottura e il tegame del brodo.
3. Rimuovere la griglia inferiore dal braciere e spazzolare la cenere dentro al tubo.
4. Sollevare il contenitore della cenere dal braciere del carbone e versare la cenere in un secchio.
5. Rimontare il contenitore della cenere nel braciere del carbone.

### 8.2 Pulizia di cestello, griglie e graticola

Si consiglia di pulire il cestello di affumicatura, le griglie di cottura e la graticola del carbone dopo ogni utilizzo con Barbecook cleaner. Procedere nel modo seguente:

1. Spruzzare la schiuma sulla parte da pulire e lasciarla agire per qualche minuto. La schiuma si scolorisce perché si impregna di sporco e grasso.
2. Rimuovere la schiuma con una spugna morbida e acqua.
3. Sciacquare abbondantemente e asciugare bene prima di riporre. Si eviterà così la formazione di ruggine.



Per la pulizia del cestello, di griglie e graticola si può utilizzare anche un detergente delicato o bicarbonato di sodio. Su queste parti non usare mai pulitori per forno.



Per evitare la formazione di ruggine, prima di riporre il barbecue ungere le griglie di cottura e il cestello di affumicatura con un velo d'olio vegetale. La graticola del carbone non va mai oliata.

### 8.3 Pulizia del tegame del brodo e della struttura

Si consiglia di pulire il tegame e la struttura del barbecue (dentro e fuori) dopo ogni utilizzo:

- Pulire le parti con acqua e detergenti delicati e usare una spugna morbida o un panno.
- Sciacquare abbondantemente e asciugare bene le parti prima di riporre.



Per evitare la formazione di ruggine, prima di riporre il barbecue ungere il tegame e la parte esterna della struttura con olio vegetale. Non ungere mai la parte interna della struttura.

### 8.4 Pulizia del coperchio

Il coperchio si potrebbe ungere durante l'affumicatura. Per evitare la formazione di grasso, si consiglia di pulire la parte interna del coperchio dopo ogni utilizzo. Procedere nel modo seguente:

1. Attendere che il coperchio si sia raffreddato un poco. Dovrà essere ancora caldo, ma non troppo da non poterlo maneggiare.
2. Pulire l'interno del coperchio con dei fazzoletti di carta, oppure pulirlo con acqua e un detergente delicato.



Se nel coperchio si è già formato del grasso, spazzolare con una spazzola di ottone o con un foglio di alluminio piegazzato.

## 8.5 Conservazione del barbecue

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



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

## 8.6 Cura delle parti smaltate, in acciaio inossidabile, cromate e verniciate a polvere

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

Materiale	Manutenzione da eseguire
Superfici smaltate	<ul style="list-style-type: none"><li>Non usare oggetti appuntiti e non battere contro le superfici dure.</li><li>Evitare il contatto con liquidi freddi quando la superficie è ancora calda.</li><li>È possibile usare spugne e detergenti abrasivi.</li></ul>
Acciaio inossidabile e cromature	<ul style="list-style-type: none"><li>Evitare pulitori aggressivi, abrasivi o detergenti per metalli.</li><li>Usare detergenti delicati e lasciarli agire sull'acciaio.</li><li>Pulire con una spugna morbida o un panno.</li><li>Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>
Verniciato a polvere	<ul style="list-style-type: none"><li>Non usare oggetti appuntiti. Pulire con detergenti delicati e usare una spugna morbida un panno.</li><li>Sciacquare abbondantemente dopo la pulizia e asciugare bene prima di riporre.</li></ul>



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

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

Simbolo	Materiale
●	Superfici smaltate
▲	Cromature
■	Acciaio inossidabile
★	Verniciato a polvere

## 8.7 Ordinazione di ricambi

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

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



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

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

## 9 GARANZIA

### 9.1 Difetti coperti

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

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

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

### 9.2 Difetti non coperti

I seguenti danni e difetti non sono coperti dalla garanzia:

- Normale deterioramento (ruggine, deformazioni, scolorimento...) delle parti esposte direttamente alle fiamme a calore intenso. È normale sostituire queste parti di tanto in tanto.
- Irregolarità visibili, inevitabilmente dovute al processo di fabbricazione. Queste irregolarità non sono considerate difetti di fabbrica.
- Tutti i danni provocati da manutenzione insufficiente, conservazione scorretta, montaggio improprio o modifiche apportate alle parti preassemblate.
- Tutti i danni indiretti provocati da incuria o da uso non conforme del barbecue.
- Ruggine o scolorimento dovuto ad agenti esterni, uso di detergenti aggressivi, esposizione a cloro... Questi danni non sono considerati difetti di fabbrica.

# PT - MANUAL DO UTILIZADOR

1	REGISTAR O APARELHO .....	39
2	ACERCA DO PRESENTE MANUAL .....	39
3	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES .....	39
	• Leia e siga as instruções .....	39
	• Usar de senso comum .....	39
	• Selecione um local apropriado .....	39
4	CONCEITOS RECORRENTES .....	39
	• Defumar .....	39
	• Esmalte .....	39
5	MONTAR O APARELHO .....	39
	• Instruções de segurança .....	39
	• Para montar o aparelho .....	40
6	DEFUMAR ALIMENTOS .....	40
	• Que tipo de madeira ou carvão devo usar? .....	40
	• Passo 1: acender o aparelho .....	40
	• Passo 2: começar a defumação .....	40
	• Passo 3: manter uma temperatura constante .....	40
7	DICAS E CONSELHOS ÚTEIS .....	41
	• Adicionar sabor com lascas de madeira .....	41
	• Manter os alimentos húmidos .....	41
	• Levantar a tampa .....	41
	• Utilizar o aparelho como grelhador .....	41
8	MANUTENÇÃO DO APARELHO .....	41
	• Remover as cinzas .....	41
	• Limpar o cesto, as grelhas e a rede .....	41
	• Limpar a bandeja do caldo e o corpo .....	41
	• Limpar a tampa .....	42
	• Guardar o aparelho .....	42
	• Manutenção das peças esmaltadas, peças de inox, peças cromadas e peças revestidas a pó .....	42
	• Encomendar peças sobresselentes .....	42
9	GARANTIA .....	42
	• Coberto .....	42
	• Não coberto .....	42

## 1 REGISTRAR O APARELHO

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

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

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



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



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

## 2 ACERCA DO PRESENTE MANUAL

O presente manual é composto por duas partes:

- A primeira parte é aquela que está agora a ler. Inclui instruções para a montagem, utilização e manutenção do seu aparelho.
- A segunda parte começa na página 129. Inclui todo o tipo de ilustrações (vistas expandidas, desenhos de montagem...) dos aparelhos descritos neste manual.

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### 3.1 Leia e siga as instruções

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



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

### 3.2 Usar de senso comum

Utilize de bom senso quando trabalhar com o aparelho:

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a sua utilização.
- Aviso! O aparelho fica extremamente quente; não o desloque durante a utilização.
- Utilize uma proteção adequada quando manusear peças quentes.
- Mantenha materiais inflamáveis, líquidos inflamáveis e objetos dissolúveis afastados de um aparelho em utilização.
- Aviso! Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho em utilização.
- Mantenha um balde de água ou areia à mão quando utilizar aparelho, especialmente em dias muito quentes e em áreas secas.
- Aviso! Não o utilize dentro de casa.

## 3.3 Selecione um local apropriado

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

Quando selecionar um local ao ar livre:

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

## 4 CONCEITOS RECORRENTES

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

### 4.1 Defumar

Defumar alimentos consiste em preparar alimentos através da exposição a fumo de madeira ou carvão em combustão lenta. Os alimentos defumados mais comuns são a carne e o peixe, mas também é possível defumar crustáceos, legumes e até queijos.

Existem dois tipos de defumação: a quente e a frio.

- A defumação a quente consistem em defumar os alimentos e cozê-los em simultâneo. Os alimentos não são expostos diretamente à fonte de calor e cozem lentamente a uma temperatura relativamente baixa (50-80 °C).
- A defumação a frio consiste em defumar os alimentos a uma temperatura muito baixa (máx. 25 °C), ou seja, os alimentos não são cozidos no processo. A defumação a frio é utilizada para dar sabor aos alimentos e conservá-los.



Se pretender utilizar o seu aparelho para defumar a frio, precisa do Barbecuecoo defumador a frio. Este acessório permite-lhe defumar a frio todos os tipos de alimentos no defumador Oskar.

### 4.2 Esmalte

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



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

## 5 MONTAR O APARELHO

### 5.1 Instruções de segurança

- Não modifique o aparelho quando estiver a montá-lo. É muito perigoso e não é permitido alterar peças do aparelho.
- Siga sempre cuidadosamente as instruções de montagem.

- O utilizador é responsável pela montagem correta do aparelho. Os danos causados pela montagem imprópria não são cobertos pela garantia.

## 5.2 Para montar o aparelho

Necessita de uma chave de parafusos de cruz.

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



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

## 6 DEFUMAR ALIMENTOS

Precisa de madeira ou carvão, acendalhas (em conformidade com a norma EN 1860-3), um fósforo comprido e algum líquido (água, caldo, vinho...).

### 6.1 Que tipo de madeira ou carvão devo usar?

Para acender o aparelho, pode utilizar madeira ou carvão:

Material	Finalidade
Madeira	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pode utilizar qualquer tipo de madeiro, exceto pinho.</li> <li>• Utilize galhos e ramos pequenos para acender o aparelho. Mais tarde, pode utilizar ramos maiores e cepos.</li> </ul>
Carvão	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acenda sempre o seu aparelho com carvão tradicional, nunca com briquetes. Assim que o aparelho estiver aceso pode adicionar briquetes.</li> <li>• Utilize carvão de boa qualidade para acender o aparelho, preferencialmente em conformidade com a norma EN 1860-2. O carvão de boa qualidade é composto por blocos grandes e brilhantes e não largam muito pó.</li> <li>• Utilize pedaços pequenos de carvão para acender o aparelho. Pode adicionar blocos maiores posteriormente.</li> </ul>



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

### 6.2 Passo 1: acender o aparelho

Antes de iniciar a defumação de alimentos, tem de acender o fogo na parte inferior do aparelho. Proceda do seguinte modo:

1. Remova a tampa, os anéis superior do corpo, a(s) grelha(s) de cozinhar e a bandeja do caldo do aparelho.
2. Coloque a rede do carvão na taça do carvão.
3. Abra os orifícios de fornecimento de ar do recipiente das cinzas. O recipiente das cinzas encontra-se debaixo da taça do carvão.
4. Coloque algumas acendalhas na rede do carvão. Utilize apenas acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3.
5. Cubra as acendalhas com carvão ou madeira. Dicas:
  - Coloque o carvão ou a madeira em forma de pirâmide.
  - Não utilize demasiado carvão ou madeira para acender o fogo.
  - Certifique-se de que ainda consegue chegar às acendalhas.
6. Acenda as acendalhas com um fósforo comprido.



Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o funcionar aceso durante 30 minutos. Isto remove quaisquer massas lubrificantes de fabrico residuais do aparelho.



Não coloque ainda o grelhador no aparelho. Um grelhador vazio pode deformar quando mantido no calor durante muito tempo.



Aviso! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o aparelho!

7. Aguarde que o carvão ou a madeira fique com uma fina camada de cinza branca. Normalmente isso demora cerca de 25 minutos.
8. Espalhe as brasas ou a madeira uniformemente sobre a rede do carvão e feche a porta do anel inferior do corpo.



Se utilizar carvão, também pode acendê-lo no acendedor de carvão Barbecue. Quando o carvão estiver pronto, basta vertê-lo do acendedor de carvão para a rede do carvão.

### 6.3 Passo 2: começar a defumação

Quando o carvão ou a madeira tiver uma fina camada de cinza branca, pode começar a defumação. Proceda do seguinte modo:

1. Coloque a bandeja do caldo no anel inferior do corpo, apoiada nos três suportes.
2. Coloque algum líquido (água, caldo, vinho...) na bandeja do caldo. Também pode acrescentar ervas aromáticas ao caldo para acrescentar sabores.
3. Coloque a primeira grelha de cozinhar sobre a bandeja do caldo e coloque os alimentos sobre a grelha.



Coloque apenas uma camada de alimentos na grelha e deixe espaço suficiente entre os alimentos. Isto permite que o fumo e o calor circulem uniformemente em torno dos alimentos.

4. Oskar L: Coloque o anel superior do corpo em cima do anel inferior e feche as portas dos dois anéis.
5. Oskar L: Coloque a segunda grelha de cozinhar nos suportes do anel superior do corpo. Certifique-se de que o rebordo da grelha fica bem apoiado nos suportes.
6. Coloque alimentos sobre a grelha e coloque a tampa sobre aparelho.



Oskar L: Este procedimento explica como defumar alimentos com duas grelhas. Pode instalar apenas uma grelha, substituir uma grelha pelo cesto de defumação ou pendurar os alimentos nos ganchos de defumação da tampa.

### 6.4 Passo 3: manter uma temperatura constante

Após começar a defumação, deve manter a temperatura estável em torno dos 70 °C. O termómetro da tampa permite-lhe monitorizar a temperatura com facilidade.

#### 6.4.1 TEMPERATURA DEMASIADO ALTA

1. Coloque a tampa sobre o aparelho. Feche os orifícios de fornecimento de ar da tampa do recipiente das cinzas.
2. Se a temperatura continuar demasiado elevada, coloque algumas aparas de madeira molhada nas brasas. Isto também melhora o sabor dos alimentos.

#### 6.4.2 TEMPERATURA DEMASIADO BAIXA

1. Abra os orifícios de fornecimento de ar da tampa e do recipiente das cinzas para avivar as brasas.
2. Se a temperatura não subir o suficiente com o avivamento das brasas, adicione carvão ou madeira às brasas. Proceda do seguinte modo:



- Vista luvas. Mantenha-as nas mãos durante todo o procedimento.
- Com cuidado, remova a tampa do aparelho e abra a porta do anel inferior do corpo.
- Coloque mais carvão ou madeira na bandeja do carvão. Utilize uma pinça de churrasco comprida com pega e tente não agitar as cinzas ou causar faúlhas.
- Feche a porta do anel inferior do corpo.
- Aguarde até que as brasas avivem e coloque a tampa no aparelho.

## 7 DICAS E CONSELHOS ÚTEIS

### 7.1 Adicionar sabor com lascas de madeira

Para impregnar os alimentos com outros sabores, pode adicionar lascas de madeira aromatizada ao fogo. Existem dois métodos de utilização das lascas de madeira:

- Pôr as lascas de molho em água durante 10 minutos, escorrê-las e espalhá-las sobre o carvão ou a madeira.
- Embrulhar as lascas com folha de alumínio, perfurar a folha com um garfo e colocar sobre o carvão ou a madeira.

Seja qual for o método que utilizar, nunca coloque as lascas antes de existir uma camada fina de cinza branca a cobrir o carvão ou a madeira.

A Barbecue fornece três tipos de lascas de madeira aromatizada:

Sabor	Intensidade	Ideal para
Maçã	Suave	Veado, peixe, aves de capoeira
Carvalho	Médio	Porco, aves de capoeira
Nogueira americana	Forte	Costeletas de porco, costela, carne assada

### 7.2 Manter os alimentos húmidos

Para manter os alimentos húmidos, coloque algum líquido (água, caldo, vinho...) na bandeja do caldo quando iniciar a defumação. Verifique a bandeja regularmente durante a defumação e adicione mais líquido de for necessário. Proceda do seguinte modo:

- Abra a porta do anel inferior do corpo.
- Com cuidado, verta o líquido para a bandeja do caldo com um funil ou um recipiente que tenha bico.
- Feche a porta do anel inferior do corpo.

### 7.3 Levantar a tampa

Após ter começado a defumar, não levante a tampa a não ser que seja mesmo necessário. Quando a tampa é aberta, escapa uma quantidade considerável de fumo e calor e o tempo necessário para cozinhar os alimentos aumenta.

Se precisar mesmo de levantar a tampa, levante apenas um pouco de lado e nunca toda na vertical. O levantamento da tampa na vertical cria uma corrente de ar no aparelho que pode aspirar cinzas para os alimentos.

### 7.4 Utilizar o aparelho como grelhador

Se não separar os alimentos do carvão ou da madeira com a bandeja do caldo, pode utilizar o aparelho como um grelhador normal. Proceda do seguinte modo:

- Levante o aparelho como descrito na secção "6 Defumar alimentos".
- Coloque a grelha de cozinhar nos suportes do anel inferior do corpo. Certifique-se de que o rebordo da grelha fica bem apoiado nos suportes.
- Coloque os alimentos na grelha.

## 8 MANUTENÇÃO DO APARELHO

### 8.1 Remover as cinzas

Recomendamos que remova as cinzas após cada utilização. Com o recipiente das cinzas, isto é feito em pouco tempo. Proceda do seguinte modo:

- Deixe o aparelho arrefecer por completo.
- Remova a tampa, o anel superior do corpo, as grelhas de cozinhar e a bandeja do caldo.
- Remova a rede do carvão e varra as cinzas para o recipiente de cinzas.
- Levante o recipiente das cinzas para fora da taça do carvão e verta as cinzas para um balde.
- Volte a colocar recipiente das cinzas na taça do carvão.

### 8.2 Limpar o cesto, as grelhas e a rede

Recomendamos que limpe o cesto de defumação e a rede do carvão após cada utilização, com o Barbecue cleaner. Proceda do seguinte modo:

- Pulverize a espuma na peça que vai limpar e deixe-a atuar durante algum tempo. A espuma descolora à medida que absorve a sujidade e as gorduras.
- Remova a espuma com uma esponja macia e água.
- Enxagúe bem a peça e deixe secar bem antes de guardar. Isto previne a formação de pó.



Também pode limpar o cesto, as grelhas e a rede com um detergente suave ou com bicarbonato de sódio. Nunca utilize produtos de limpeza de fornos nestas peças.



Para evitar a formação de ferrugem, unte ligeiramente as grelhas de cozinhar e o cesto de defumação com óleo vegetal antes de guardar estas peças. Nunca coloque óleo na rede do carvão.

### 8.3 Limpar a bandeja do caldo e o corpo

Recomendamos que limpe a bandeja do caldo e o corpo do aparelho (interior e exterior) após cada utilização:

- Utilize água com detergente suave e uma esponja macia ou um pano para limpar as peças.
- Enxágue bem as peças e deixe secar bem antes de guardar.



Para evitar a formação de ferrugem, unte a bandeja do caldo e o exterior do corpo com óleo vegetal antes de guardar o aparelho. Nunca unte o interior do corpo.

## 8.4 Limpar a tampa

A tampa pode ficar gordurosa durante a defumação. Para evitar a acumulação de gordura, recomendamos que limpe o interior da tampa após cada utilização. Proceda do seguinte modo:

1. Aguarde até a tampa ter arrefecido o suficiente. Ainda deve estar quente, mas não demasiado, para poder tocar nela.
2. Limpe o interior da tampa com papel de cozinha ou lave com água e um detergente suave.



Se já existir muita acumulação de gordura na tampa, raspe os pedaços com uma escova de latão ou com folha de alumínio amarrotada.

## 8.5 Guardar o aparelho

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



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

## 8.6 Manutenção das peças esmaltadas, peças de inox, peças cromadas e peças revestidas a pó

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

Material	Como manter este material
Esmalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não utilize objetos afiados e não bata contra uma superfície dura.</li> <li>• Evite o contacto com líquidos frios quando ainda estiver quente.</li> <li>• Pode utilizar esponjas de metal e detergentes abrasivos.</li> </ul>
Aço inoxidável e cromado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou de metal.</li> <li>• Utilize detergentes suaves e deixe-os atuar no aço.</li> <li>• Utilize uma esponja ou pano macios.</li> <li>• Enxágue bem após limpar e seque bem antes de guardar.</li> </ul>
Revestimento de pó	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não utilize objetos afiados. Utilize detergentes suaves e uma esponja ou pano macios.</li> <li>• Enxágue bem após limpar e seque bem antes de guardar.</li> </ul>



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

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

Símbolo	Material
●	Esmalte
▲	Cromado
■	Aço inoxidável
★	Revestimento de pó

## 8.7 Encomendar peças sobresselentes

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

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



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

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

## 9 GARANTIA

### 9.1 Coberto

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

- tenha utilizado, montado e mantido o seu aparelho de acordo com as instruções do presente manual. Os danos causados pela utilização incorreta, montagem incorreta ou manutenção inadequada não são considerados como anomalias de fabrico.
- Pode apresentar o recibo e o número de série único do seu aparelho. Este número de série começa por um C, seguido de 15 algarismos. Pode encontrá-lo:
  - Neste manual.
  - Na embalagem do aparelho.
  - No interior do pé do aparelho.
- O Barbecook departamento da qualidade confirma que as peças estão anómalas e que foram demonstraram estarem anómalas mediante utilização normal, montagem correta e manutenção adequada.

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

### 9.2 Não coberto

Os seguintes danos e anomalias não estão cobertos pela garantia:

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

# SV - BRUKSANVISNING

1	REGISTRERA DIN PRODUKT .....	44
2	OM DENNA BRUKSANVISNING .....	44
3	VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	44
	• Läs och följ instruktionerna .....	44
	• Använd sunt förnuft .....	44
	• Välja en lämplig plats .....	44
4	ÅTERKOMMANDE BEGREPP .....	44
	• Rökning .....	44
	• Emalj .....	44
5	MONTERA PRODUKTEN .....	44
	• Säkerhetsinstruktioner .....	44
	• Att montera produkten .....	45
6	RÖKNING AV MAT .....	45
	• Vilket trä eller träkol ska jag använda? .....	45
	• Steg 1: Tända produkten .....	45
	• Steg 2: Starta upp röken .....	45
	• Steg 3: Hålla en stabil temperatur .....	45
7	ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT .....	46
	• Tillsätta smak med träflis .....	46
	• Hålla maten fuktig .....	46
	• Lyfta locket .....	46
	• Använda produkten som en grill .....	46
8	UNDERHÅLLA PRODUKTEN .....	46
	• Avlägsna askan .....	46
	• Rengöra korg, grillgaller och galler .....	46
	• Rengöra droppkärl och hölje .....	46
	• Rengöra locket .....	46
	• Förvaring av produkten .....	47
	• Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål och krom samt sprejade delar .....	47
	• Beställa reservdelar .....	47
9	GARANTI .....	47
	• Omfattas .....	47
	• Omfattas inte .....	47

## 1 REGISTRERA DIN PRODUKT

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

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

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



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



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

## 2 OM DENNA BRUKSANVISNING

Denna bruksanvisning består av två delar:

- Den första delen är den del som du läser nu. Den innehåller instruktioner för montering, användning och underhåll av din produkt.
- Den andra delen börjar på sidan 129. Där finns alla typer av bilder (sprängskisser, monteringsritningar...) för produkter som beskrivs i den här bruksanvisningen.

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 3.1 Läs och följ instruktionerna

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



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

### 3.2 Använd sunt förnuft

Använd sunt förnuft vid arbete med produkten:

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används.
- Varning! Produkten kan bli mycket varm. Flytta den inte under användning.
- Använd lämpligt skydd vid hantering av varma delar.
- Håll antändliga material, antändliga vätskor och lösliga föremål borta från produkten när den används.
- Varning! Håll barn och husdjur borta från en produkt som används.
- Ha en hink med vatten eller sand till hands vid användning av produkten, särskilt på väldigt varma dagar i torra områden.
- Varning! Använd inte grillen inomhus.

### 3.3 Välja en lämplig plats

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

När en plats utomhus väljs, gör alltid följande:

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

## 4 ÅTERKOMMANDE BEGREPP

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

### 4.1 Rökning

Att röka mat är att utsätta den för rök från glödande ved eller träkol. Kött och fisk röks oftast men det går även att röka skaldjur, grönsaker och till och med ost.

Det finns två typer av rökning varmrökning och kallrökning:

- Varmrökning är att röka och tillaga maten samtidigt. Maten utsätts inte direkt för värme och tillagas långsamt vid relativt låg temperatur (50-80 °C).
- Kallrökning är att röka mat vid mycket låga temperaturer (max. 25 °C), så maten tillagas inte i denna process. Kallrökning används för att smaksätta och bevara maten.



Om du vill använda den för kallrökning behöver du Barbecue kallrökare. Med detta tillbehör kan du kallröka alla typer av mat i Oskar.

### 4.2 Emalj

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



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

## 5 MONTERA PRODUKTEN

### 5.1 Säkerhetsinstruktioner

- Modifiera inte produkten vid montering. Det är mycket farligt och inte tillåtet att ändra produktens delar.
- Följ alltid monteringsanvisningarna noggrant.

- Användaren är ansvarig för korrekt montering av produkten. Skador orsakade av oriktig montering omfattas inte av garantin.

## 5.2 Att montera produkten

Du behöver en kryssmejsel

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



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

## 6 RÖKNING AV MAT

Du behöver ved eller träkol, tändblock (i överensstämmelse med EN 1860-3), en lång tändsticka och lite vätska (vatten, spad, vin...).

### 6.1 Vilket trä eller träkol ska jag använda?

För att tända kan du använda trä eller träkol.

Material	Vad kan användas
Trä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du kan använda alla träslag utom furuträ (tall).</li> <li>• Använd grenar och kvistar för att tända. Du kan lägga till större stycken senare.</li> </ul>
Träkol	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tänd alltid din produkt med vanligt kol, aldrig med briketter. När produkten är tänd kan du tillsätta briketter.</li> <li>• Använd bra kvalitetskol till att tända produkten, helst ska de vara i överensstämmelse med</li> <li>• EN 1860-2. Bra kvalitetskol består av stora, glänsande stycken och avger inte mycket damm.</li> <li>• Använd små bitar av kol för att tända produkten. Du kan lägga till större stycken senare.</li> </ul>



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

### 6.2 Steg 1: Tända produkten

Innan du kan röka någon mat måste du tända en eld i botten. Gör så här:

1. Lyft av locket, de övre ringarna, grillgaller och droppkärl.
2. Placera kolkäret i kolkäret.
3. Öppna hålen för luftintag i askbehållaren. Askbehållaren sitter under kolkäret.
4. Placera några tändblock på kolkäret. Använd bara tändblock som uppfyller standarden EN 1860-3.
5. Täck tändblocken med träkol eller ved. Tips:
  - Placera träkol eller ved i en pyramidform.
  - Använd inte för mycket träkol eller ved för att tända elden.
  - Se till att du fortfarande kommer åt tändblocken.
6. Tag en lång tändsticka och tänd tändblocken.



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



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



Varning! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända produkten.

7. Vänta till dess träkolen eller veden är täckta med ett tunt lager av vit aska. Vanligtvis tar detta ungefär 25 minuter.
8. Sprid ut träkolen eller veden jämnt över kolkäret och stäng luckan i bottenringen av kärlet.



Om du använder träkol kan du också tända den med Barbecook kolstartaren. När träkolet är klart för användning kan du hålla ut det ur kolstartaren på kolkäret.

### 6.3 Steg 2: Starta upp röken

När träkolen eller veden är täckta med ett tunt lager av vit aska kan du börja röka. Gör så här:

1. Placera droppkärlet i bottenringen på de tre stöden.
2. Häll lite vätska (vatten, spad, vin...) i droppkärlet. Du kan även tillsätta örter till vätska för extra smak.
3. Börja med att placera grillgallret på droppkärlet och lägg sedan maten på grillgallret.



Placera bara ett lager mat på grillgallret och lämna tillräckligt med utrymme mellan matens delar. Det gör att rök och värme kan cirkulera jämnt över maten.

4. Oskar L: Placera den övre ringen på den undre ringen och stäng luckorna på båda ringar.
5. Oskar L: Placera det andra grillgallret på den övre ringens stöd. Se till att tillagningsgrillen vilar ordentligt på stöden.
6. Placera maten på grillen och stäng locket.



Oskar L: Detta tillvägagångssätt beskriver hur man röker mat med två grillar. Det går naturligtvis att utelämna en av grillarna, byt ut en grill mot en rökkorg eller häng maten från rökkrokarna i locket.

### 6.4 Steg 3: Hålla en stabil temperatur

När rökningen har kommit igång måste du ha en stabil temperatur på omkring 70 °C. Tack vare termometern på locket kan du hålla koll på temperaturen.

#### 6.4.1 FÖR HÖG TEMPERATUR

1. Sätt på locket. Stäng hålen för luftintag i locket och i askbehållaren.
2. Om temperaturen förblir för hög kan du lägga lite fuktigt trä i elden. Detta ger även extra smak på maten.

#### 6.4.2 FÖR LÅG TEMPERATUR

1. Släpp in lite luft genom att öppna luftintaget i locket och i askbehållaren.
2. Om temperaturen inte stiger kan man lägga på lite träkol eller ved. Gör så här:
  - a. Sätt på dig handskar. Behåll dem på under hela förfarandet.
  - b. Lyft försiktigt upp locket och öppna luckan i den undre ringen.
  - c. Placera lite träkol eller ved i kolkäret. Använd långa tänger och undvik att röra omkring i askan eller skapa några gnistor.
  - d. Stäng luckan i den undre ringen.
  - e. Vänta tills träkolet eller veden tagit sig och sätt sedan på locket.

## 7 ANVÄNDBARA TIPS OCH ANVÄNDNINGSSÄTT

### 7.1 Tillsätta smak med träflis

Du kan tillsätta extra smak till maten genom att använda träflis. Du kan använda träflis på två sätt:

- Dränk in fliset i vatten under 10 minuter, hälla av vattnet och sprid ut träfliset över träkolet eller veden.
- Håll träfliset i en folieform, perforera den med en gaffel och ställ sedan formen på träkolet eller veden..

Oavsett vilken metod som du använder bör du aldrig tillsätta träfliset innan träkolen eller veden är täckta med ett tunt lager av vit aska.

Barbecook ger tre typer av smaksatt träflis:

Smak	Intensitet	Perfekt för
Äpple	Mild	Viltkött, fisk, fågel
Ek	Medel	Fläsk, fågel
Hickory	Robust	Kotletter, revben, stekar

### 7.2 Hålla maten fuktig

För att hålla maten fuktig kan du hålla lite vätska (vatten, spad, vin...) i droppkärlet när du startar rökningen. Kontrollera kärlet då och då under rökningen och fyll på vid behov. Gör så här:

1. Öppna luckan i den undre ringen.
2. Håll försiktigt vätska i droppkärlet via en tratt eller slev.
3. Stäng luckan i den undre ringen.

### 7.3 Lyfta locket

När rökningen har kommit igång bör du undvika att lyfta på locket. Om du lyfter på locket strömmar mycket värme och rök ut och detta gör att rökningstiden förlängs.

Om du ändå måste lyfta på locket bör du lyfta det åt sidan i stället för rakt upp. Om du lyfter det rakt upp skapas en luftström som kan suga upp aska på maten.

### 7.4 Använda produkten som en grill

Om du inte skyddar maten från grillkolet eller träet med droppkärlet kan du använda produkten som en vanlig grill. Gör så här:

1. Tänd produkten enligt beskrivningen under "6 Rökning av mat".
2. Placera tillagningsgrillen på stöden i bottenringen av kärlet. Se till att tillagningsgrillen vilar ordentligt på stöden.
3. Placera maten på grillen.

## 8 UNDERHÅLLA PRODUKTEN

### 8.1 Avlägsna askan

Vi rekommenderar att du avlägsnar askan efter varje användning. Med askbehållaren är detta gjort på nolltid. Gör så här:

1. Låt produkten svalna av helt.
2. Lyft av locket, den övre ringen, grillgaller och droppkärl.
3. Ta bort kolgallret och borsta askan till askbehållaren.
4. Lyft av askbehållaren ur kolkärlet och håll av askan i en hink.
5. Sätt tillbaka askbehållaren i kolkärlet.

### 8.2 Rengöra korg, grillgaller och galler

Vi rekommenderar att rengöra rökkorgen, grillgaller och korggaller efter varje användning med Barbecook cleaner. Gör så här:

1. Spreja skummet på de delar som ska rengöras och låt det verka en stund. Skummet kommer att missfärgas allteftersom det blöter upp smutsen och fett.
2. Tvätta av skummet med en mjuk svamp och vatten.
3. Skölj delen noga och torka den ordentligt innan förvaring. Det förhindrar att det bildas rost.



Du kan också rengöra korg, grillgaller och korggaller med milt rengöringsmedel eller med natriumbikarbonat. Använd aldrig ugnsgörare på dessa delar.



För att förhindra rostbildning bör grillgaller och rökkorgen oljas in lätt med vegetabilisk olja innan de förvaras. Olja aldrig in korggallret.

### 8.3 Rengöra droppkärl och hölje

Vi rekommenderar att rengöra droppkärlet och höljet (invändigt och utvändigt) efter varje användning:

- Använd vatten med ett mjukt rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk för att rengöra delarna.
- Skölj delarna noga och torka dem ordentligt innan förvaring.



För att förhindra rostbildning bör droppkärl och höljets utsida oljas in lätt med vegetabilisk olja innan de förvaras. Olja aldrig in höljets insida.

### 8.4 Rengöra locket

Locket kan bli fett under rökningen. För att förhindra att fett ansamlas

rekommenderar vi att lockets insida rengörs efter varje användning. Gör så här:

1. Vänta tills locket har kallnat något. Det bör fortfarande vara varmt men du ska kunna hålla i det.
2. Torka av insidan av locket med papper eller rengör det med vatten och ett mildt rengöringsmedel.



Om fett har ansamlats i locket kan du borsta av det med en mässingsborste eller hopskrynklad aluminiumfolie.

## 8.5 Förvaring av produkten

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



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

## 8.6 Underhåll av emaljdelar, delar av rostfritt stål och krom samt sprejade delar

Produkten består av emaljdelar, delar av rostfritt stål samt krom- och sprejade delar. De olika materialen underhålls på olika sätt:

Material	Hur detta material underhålls
Emalj	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte vassa föremål och slå inte mot en hård yta.</li><li>• Undvik kontakt med kalla vätskor när den fortfarande är varm.</li><li>• Du kan använda metallsvampar eller rengöringsmedel med poler-/slipeffekt.</li></ul>
Rostfritt stål och krom	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inte rengöringsmedel som är aggressiva, har poler-/slipeffekt eller är avsedda för metaller.</li><li>• Använd milda rengöringsmedel och låt dem verka på stålet.</li><li>• Använd en mjuk svamp eller trasa.</li><li>• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li></ul>
Sprejad	<ul style="list-style-type: none"><li>• Använd inga vassa föremål. Använd svaga rengöringsmedel och en mjuk svamp eller duk.</li><li>• Skölj noga efter rengöring och torka ordentligt innan förvaring.</li></ul>



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

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

Symbol	Material
●	Emalj
▲	Krom
■	Rostfritt stål
★	Sprejad

## 8.7 Beställa reservdelar

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

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



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

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

## 9 GARANTI

### 9.1 Omfattas

Din produkt har två års garanti från och med inköpsdatum. Garantin omfattar alla tillverkningsfel, förutsatt att:

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

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

### 9.2 Omfattas inte

Följande skador och defekter omfattas inte av garantin:

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

# DA - BRUGERVEJLEDNING

1	REGISTRERING AF DIN ENHED .....	49
2	OM DENNE VEJLEDNING .....	49
3	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER .....	49
	• Læs og følg vejledningen .....	49
	• Brug almindelig sund fornuft .....	49
	• Vælg en passende placering .....	49
4	TILBAGEVENDENDE KONCEPTER .....	49
	• Røgning .....	49
	• Emalje .....	49
5	SAMLING AF ENHEDEN .....	49
	• Sikkerhedsanvisninger .....	49
	• Sådan samles enheden .....	50
6	RØGNING AF FØDEVARER .....	50
	• Hvilken type træ eller kul skal jeg bruge? .....	50
	• Trin 1: Optænding i enheden .....	50
	• Trin 2: Start røgningen .....	50
	• Trin 3: Hold en konstant temperatur .....	50
7	NYTTIGE TIPS OG TRICKS .....	51
	• Tilførsel af smag med træflis .....	51
	• Undgå udtørring af fødevarerne .....	51
	• Løftning af låget .....	51
	• Brug af enheden som grill .....	51
8	VEDLIGEHOLDELSE AF ENHEDEN .....	51
	• Fjernelse af aske .....	51
	• Rengøring af kurv, riste og gitter .....	51
	• Rengøring af drypbakke og hus .....	51
	• Rengøring af låget .....	51
	• Opbevaring af enheden .....	51
	• Vedligeholdelse af emaljerede dele, dele af rustfrit stål samt forkromede og pulverlakerede dele .....	51
	• Bestilling af reservedele .....	52
9	GARANTI .....	52
	• Dækket .....	52
	• Ikke dækket .....	52



## 1 REGISTRERING AF DIN ENHED

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

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

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



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



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

## 2 OM DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning består af to dele:

- Den første del er den, du læser lige nu. Den indeholder instruktioner til samling, brug og vedligeholdelse af din enhed.
- Den anden del starter på side 129. Den omfatter alle illustrationer (sprængtegninger, samletegninger, typeetiketter) for enheder, der er beskrevet i denne vejledning.

## 3 VIGTIG SIKKERHEDSANVISNINGER

### 3.1 Læs og følg vejledningen

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



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

### 3.2 Brug almindelig sund fornuft

Brug din sunde fornuft, når du bruger enheden:

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

### 3.3 Vælg en passende placering

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

Når du vælger en udendørs placering, skal du altid:

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

## 4 TILBAGEVENDENDE KONCEPTER

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

### 4.1 Røgning

Røgning består i at udsætte fødevarer for røg fra ulmende træ eller trækul. Kød og fisk er de mest anvendte fødevarer til røgning, men du kan også ryge krebsdyr, grøntsager og selv oste.

Der findes to typer røgning, varm- og koldrøgning:

- Varmrøgning ryger og tilbereder fødevarerne på samme tid. Fødevarerne udsættes ikke for direkte varme og tilberedes langsomt ved en forholdsvis lav temperatur (50-80 °C).
- Koldrøgning ryger fødevarerne ved en meget lav temperatur (maks. 25 °C), således at maden ikke tilberedes i processen. Koldrøgning bruges til at give fødevarer smag og konservere dem.



Hvis du vil bruge enheden til koldrøgning, har du brug for en Barbecook koldrøger. Dette tilbehør gør det muligt at koldrøge alle typer fødevarer i Oskar.

### 4.2 Emalje

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



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

## 5 SAMLING AF ENHEDEN

### 5.1 Sikkerhedsanvisninger

- Foretag aldrig ændringer på enheden, når du samler den. Det er meget farligt, og det er ikke tilladt at ændre enhedens dele.
- Følg altid samlevejledningen omhyggeligt.

- Brugeren er ansvarlig for, at enheden samles korrekt. Beskadigelser som følge af forkert samling dækkes ikke af garantien.

## 5.2 Sådan samles enheden

Du skal bruge en stjerneskruetrækker.

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



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

## 6 RØGNING AF FØDEVARER

Du skal bruge træ eller trækul, ildtændere (i overensstemmelse med EN 1860-3), en lang tændstik og lidt væske (vand, bouillon, vin ...).

### 6.1 Hvilken type træ eller kul skal jeg bruge?

Du kan bruge træ eller kul til at tænde op i enheden:

Materiale	Hvad du skal bruge
Træ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du kan bruge alle typer af træ, bortset fra nåletræ.</li> <li>• Brug kviste og små grene til at tænde op i enheden. Du kan tilføje større grene og kævler senere.</li> </ul>
Trækul	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tænd altid op i din enhed med traditionelt trækul, aldrig med briketter. Når der er tændt op i enheden, kan du tilføje briketter.</li> <li>• Brug kvalitetskul til at tænde op i enheden, helst i overensstemmelse med EN 1860-2. Kvalitetskul består af store, skinnende stykker og afgiver ikke meget støv.</li> <li>• Brug små stykker kul til at tænde op i enheden. Du kan tilføje større stykker senere.</li> </ul>



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

### 6.2 Trin 1: Optænding i enheden

Før du kan røge fødevarer, skal du tænde op i bunden af enheden. Gør følgende:

1. Fjern låget, de øverste ringe i huset, tilberedningsristen(e) og drypbakken fra enheden.
2. Sæt kulgitteret i kulskålen.
3. Åbn luftspjældet i askebeholderen. Askebeholderen er under kulskålen.
4. Læg nogle ildtændere på kulgitteret. Brug altid ildtændere, der overholder EN 1860-3.
5. Dæk ildtænderne med trækul eller træ. Tip:
  - Stabl kullet eller træet i en pyramideform.
  - Brug ikke for meget trækul eller træ til optændingen.
  - Sørg for, at du stadig kan nå ildtænderne.
6. Tag en lang tændstik, og tænd ildtænderne.



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



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



Advarsel! Brug ikke sprit eller benzin til at optænde eller genoptænde enheden.

7. Vent, indtil kullene eller træet er dækket med et tyndt lag hvid aske. Det tager normalt ca. 25 minutter.
8. Spred trækullene eller træet jævnt ud over kulgitteret, og luk lågen i husets nederste ring.



Hvis du bruger trækul, kan du også tænde op i Barbecook grillstarteren. Når kullene er klar, skal du blot hælde dem fra grillstarteren ud på kulgitteret.

### 6.3 Trin 2: Start røgningen

Når træet er dækket med et tyndt lag hvid aske, kan du starte røgningen. Gør følgende:

1. Sæt drypbakken i husets nederste ring på de tre støttebeslag.
2. Hæld lidt væske (vand, bouillon, vin ...) i drypbakken. Du kan tilsætte krydderurter til væsken for ekstra smag.
3. Anbring den første tilberedningsrist på drypbakken, og læg fødevarerne på risten.



Læg kun et enkelt lag fødevarer på grillen, og sørg for plads mellem de enkelte stykker. Det giver mulighed for jævn cirkulation af røg og varme rundt om fødevarerne.

4. Oskar L: Sæt husets øverste ring på den nederste ring, og luk lågerne i begge ringe.
5. Oskar L: Sæt den anden tilberedningsrist på støttebeslagene på husets øverste ring. Kontroller, at ristens omkreds hviler sikkert på beslagene.
6. Anbring fødevarerne på risten, og læg låget på enheden.



Oskar L: Denne procedure beskriver, hvordan du røger fødevarer med to riste. Du kan naturligvis også udskifte en af ristene med røgekurven eller hænge fødevarerne fra røgekrogene i låget.

### 6.4 Trin 3: Hold en konstant temperatur

Når du har startet røgningen, skal du holde temperaturen konstant omkring 70 °C. Du kan holde øje med temperaturen på termometeret i låget.

#### 6.4.1 TEMPERATUR FOR HØJ

1. Læg låget på enheden. Luk luft ind til ilden ved at åbne luftspjældene i låget og i askebeholderen.
2. Hvis temperaturen stadig er for høj, skal du lægge vådt træflis på ilden. Det giver også fødevarerne en mere fyldig smag.

#### 6.4.2 TEMPERATUR FOR LAV

1. Før luft ind til ilden ved at åbne luftspjældene i låget og askebeholderen.
2. Hvis temperaturen ikke stiger tilstrækkeligt ved at føre luft ind til ilden, kan du lægge mere trækul eller træ på ilden. Gør følgende:
  - a. Tag handsker på. Behold dem på under hele proceduren.
  - b. Fjern forsigtigt låget fra enheden, og åbn lågen i husets nederste ring.
  - c. Læg lidt ekstra trækul eller træ i kulbakken. Brug tænger med lange skafter, og undgå så vidt muligt at hvirvle aske op eller lave gnister.
  - d. Luk lågen i husets nederste ring.
  - e. Vent, indtil ilden brænder kraftigt, og sæt låget på enheden igen.

## 7 NYTTIGE TIPS OG TRICKS

### 7.1 Tilførsel af smag med træflis

Du kan give din mad ekstra smag ved at komme aromatiseret træflis på ilden. Du kan bruge træflis på to måder:

- Læg træflisen i vand i 10 minutter, hæld vandet fra, og drys den over trækullet eller træet.
- Læg flisen i en pose af stanniol, lav huller i posen med en gaffel, og læg posen på trækullet eller træet.

Uanset hvilken metode du bruger, må du aldrig lægge flisen på, før trækullet eller træet er dækket af et tyndt lag hvid aske.

Barbecook leverer tre typer af aromatiseret træflis:

Smag	Intensitet	Ideel til
Apple	Mild	Vildt, fisk, fjerkræ
Oak	Medium	Svinekød, fjerkræ
Hickory	Robust	Svinekoteletter, ribben, steg

### 7.2 Undgå udtørring af fødevarerne

Du kan undgå udtørring af fødevarerne ved at komme lidt væske (vand, bouillon, vin ...) i drypbakken, når du begynder røgningen. Kontrollér bakken regelmæssigt under røgning, og kom mere væske i bakken efter behov. Gør følgende:

1. Åbn lågen i husets nederste ring.
2. Hæld forsigtigt væske i drypbakken med en tragt eller en kande med hældetud.
3. Luk lågen i husets nederste ring.

### 7.3 Løftning af låget

Når du har startet røgningen, skal du så vidt muligt undgå at løfte låget. Der forsvinder en betydelig mængde varme og røg, hver gang du løfter låget, så tilberedningstiden forlænges.

Hvis du alligevel løfter låget, skal det altid løftes til siden i stedet for lige op. Når låget løftes lige op, kommer der en luftstrøm i enheden, som kan suge aske op på maden.

### 7.4 Brug af enheden som grill

Om du inte skyddar maten från grillkolet eller träet med droppkåret kan du använda produkten som en vanlig grill. Gör så här:

1. Tænd op i enheden som beskrevet under "6 Røgning af fødevarer".
2. Sæt tilberedningsristen på støttebeslagene på husets nederste ring. Kontrollér, at ristens omkreds hviler sikkert på beslagene.
3. Anbring fødevarerne på grillen.

## 8 VEDLIGEHOJDELSE AF ENHEDEN

### 8.1 Fjernelse af aske

Vi anbefaler at fjerne asken efter hver brug. Med askebeholderen er det overstået på ingen tid. Gør følgende:

1. Lad enheden køle helt ned.
2. Fjern låget, husets øverste ring, tilberedningsristene og drypbakken.
3. Fjern kulgitteret, og børst asken ind i askebeholderen.
4. Løft askebeholderen op af kulskålen, og hæld asken i en spand.
5. Sæt askebeholderen tilbage i kulskålen.

### 8.2 Rengøring af kurv, riste og gitter

Vi anbefaler rengøring af røgekurven, tilberedningsristene og kulgitteret efter hver brug med Barbecook cleaner. Gør følgende:

1. Sprøjt skummet på den del, der skal rengøres, og lad det virke et stykke tid. Skummet bliver misfarvet, når det opsuger skidt og fedt.
2. Fjern skummet med en blød svamp og vand.
3. Skyl delen grundigt, og tør den helt inden opbevaring. Dette forhindrer rustdannelse.



Du kan også rengøre kurven, ristene og gitteret med et mildt rengøringsmiddel eller natron. Brug aldrig rengøringsmiddel på disse dele.



For at forhindre rustdannelse skal tilberedningsristene og røgekurven smøres let med vegetabilsk olie, inden enheden opbevares. Smør aldrig olie på kulgitteret.

### 8.3 Rengøring af drypbakke og hus

Vi anbefaler rengøring af enhedens drypbakke og hus (indvendigt og udvendigt) efter hver brug:

- Brug vand med et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud til rengøring af delene.
- Skyl delene grundigt, og tør dem helt inden opbevaring.



For at forhindre rustdannelse skal drypbakken og husets yderside smøres med vegetabilsk olie, inden enheden opbevares. Husets inderside må aldrig smøres.

### 8.4 Rengøring af låget

Låget kan blive lidt fedtet under røgning. For at undgå, at der samler sig fedt, anbefaler vi at rengøre indersiden af låget efter hver brug. Gør følgende:

1. Vent, indtil låget er kølet lidt ned. Det skal fortsat være varmt, men ikke for varmt til at håndtere.
2. Aftør indersiden af låget med papirservietter, eller rengør det med vand og et blidt rengøringsmiddel.



Hvis der alligevel har samlet sig fedt i låget, skal du børste flagerne af med en messingbørste eller sammenkrokket alufolie.

### 8.5 Opbevaring af enheden

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



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

### 8.6 Vedligeholdelse af emaljerede dele, dele af rustfrit stål samt forkromede og pulverlakerede dele

Enheden består af emaljerede og pulverlakerede dele samt dele i rustfrit stål og krom. Hvert materiale skal vedligeholdes forskelligt:

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Emalje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brug ikke skarpe genstande, og stød ikke grillen mod en hård overflade.</li><li>• Undgå kontakt med kolde væsker, mens grillen er varm.</li><li>• Du kan bruge metalsvampe og slibende rengøringsmidler.</li></ul>

Materiale	Sådan vedligeholdes dette materiale
Rustfrit stål og krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler til metal.</li> <li>• Brug blide rengøringsmidler, og lad dem virke på stålet.</li> <li>• Brug en blød svamp eller klud.</li> <li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li> </ul>
Pulverlakeret	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug ikke skarpe genstande. Brug et blidt rengøringsmiddel og en blød svamp eller klud.</li> <li>• Skyl grundigt efter rengøring, og tør helt inden opbevaring.</li> </ul>



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

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

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfrit stål
★	Pulverlakeret

## 8.7 Bestilling af reservedele

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

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



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

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

## 9 GARANTI

### 9.1 Dækket

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

- Du har brugt, samlet og vedligeholdt enheden i henhold til instruktionerne i denne vejledning. Beskadigelser forårsaget af misbrug, forkert samling eller utilstrækkelig vedligeholdelse anses ikke som produktionsfejl.
- Du kan fremvise kvitteringen og det unikke serienummer på din enhed. Serienummeret starter med et C efterfulgt af 15 cifre. Du kan finde det:
  - På denne vejledning
  - På enhedens emballage.
  - På indersiden af enhedens ben.
- Barbecook-kvalitetsafdelingen bekræfter, at delene er fejlbehæftede, og at de viste sig at være fejlbehæftede under normal brug, korrekt samling og tilstrækkelig vedligeholdelse.

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

### 9.2 Ikke dækket

Følgende beskadigelser og defekter er ikke dækket af garantien:

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

# FI - KÄYTTÖOPAS

1	REKISTERÖI LAITTEESI .....	54
2	TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA .....	54
3	TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA .....	54
	• Lue ja noudata ohjeita .....	54
	• Käytä tervettä järkeä .....	54
	• Valitse sopiva käyttöpaikka .....	54
4	TOISTUVAT KÄSITTEET .....	54
	• Savustaminen .....	54
	• Emali .....	54
5	LAITTEEN KOKOONPANO .....	54
	• Turvaohjeet .....	54
	• Laitteen kokoaminen .....	54
6	RUOAN SAVUSTAMINEN .....	55
	• Mitä puuta tai hiiliä pitäisi käyttää? .....	55
	• Vaihe 1: Tulen sytyttäminen laitteeseen .....	55
	• Vaihe 2: Savustuksen aloittaminen .....	55
	• Vaihe 3: Tasaisen lämmön ylläpitäminen .....	55
7	HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ .....	55
	• Aromin lisääminen puulastujen avulla .....	55
	• Ruoan kosteuden säilyttäminen .....	56
	• Kannen nostaminen .....	56
	• Laitteen käyttö grillinä .....	56
8	LAITTEEN HUOLTAMINEN .....	56
	• Tuhkan poistaminen .....	56
	• Korin, grillin ja ritilän puhdistaminen .....	56
	• Liemialustan ja rungon puhdistaminen .....	56
	• Kannen puhdistaminen .....	56
	• Laitteen varastointi .....	56
	• Emalin, ruostumattoman teräksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen .....	56
	• Varaosien tilaaminen .....	57
9	TAKUU .....	57
	• Takuu kattaa .....	57
	• Takuu ei kata .....	57

## 1 REKISTERÖI LAITTEESI

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

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

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



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



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

## 2 TIETOA TÄSTÄ KÄYTTÖOPPAASTA

Tämä käyttöopas koostuu kahdesta osasta:

- Luet parhaillaan ensimmäistä osaa. Tämä osa sisältää laitteen kokoonpano-, käyttö- ja huolto-ohjeet.
- Toinen osa alkaa sivulta 129. Toinen osa sisältää erilaisia kuvia (suurennettuja näkymiä, kokoonpanokuvia...) tässä käyttöoppaassa kuvatuista laitteista.

## 3 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### 3.1 Lue ja noudata ohjeita

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



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

### 3.2 Käytä tervettä järkeä

Käytä tervettä järkeä käyttäessäsi laitetta:

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

## 3.3 Valitse sopiva käyttöpaikka

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

Huomioi seuraavat seikat valitessasi sopivaa käyttöpaikkaa:

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

## 4 TOISTUVAT KÄSITTEET

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

### 4.1 Savustaminen

Savustaminen on ruoan valmistustapa, jossa ruoka altistetaan kytevästä puusta tai hiilestä syntyvälle savulle. Yleisimmin savustettuja ruokia ovat liha ja kala, mutta voit myös savustaa äyriäisiä, kasviksia ja jopa juustoja.

Savustustapoja on kaksi, eli kuuma- ja kylmäsavustus:

- Kuumasavustuksessa ruokaa savustetaan ja kypsytetään samanaikaisesti. Ruoka ei altistu suoraan lämmönlähteelle vaan kypsyy hitaasti suhteellisen alhaisissa lämpötiloissa (50–80 °C).
- Kylmäsavustuksessa ruokaa savustetaan erittäin alhaisissa lämpötiloissa (enintään 25 °C), jolloin ruoka ei kypsy. Kylmäsavustus lisää ruokaan aromeja sekä auttaa ruoan säilymisessä.



Jos haluat käyttää laitetta kylmäsavustukseen, sinun on hankittava Barbecook - kylmäsavustin. Lisävarusteen avulla voit kylmäsavustaa kaikenlaisia ruokia Oskar -savustimella.

### 4.2 Emali

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



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

## 5 LAITTEEN KOKOONPANO

### 5.1 Turvaohjeet

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

### 5.2 Laitteen kokoaminen

Tarvitset ristipääruuvimeisselin kokoamista varten.

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



Kokoonpanokuvat löytyvät oppaan toisesta osasta laitteen suurennetun kuvan jälkeen.

## 6 RUOAN SAVUSTAMINEN

Tarvitset puuta tai hiiliä, sytykkeitä (standardin EN 1860-3 mukaisesti), pitkän tulitikun ja nestettä (vesi, liemi, viini...).

### 6.1 Mitä puuta tai hiiliä pitäisi käyttää?

Voit sytyttää tulen puulla tai hiillillä:

Materiaali	Sopivat laadut
Puu	<ul style="list-style-type: none"><li>Voit käyttää mitä tahansa puuta paitsi mäntyä.</li><li>Sytytä laitteeseen tuli käyttämällä risuilla. Voit lisätä suurempia oksia ja halkoja jälkeempään.</li></ul>
Hiili	<ul style="list-style-type: none"><li>Sytytä laitteeseen tuli aina perinteisillä hiillillä. Älä koskaan käytä brikettejä. Kun laitteessa on tuli, voit lisätä tuleen brikettejä.</li><li>Käytä laitteen sytyttämiseen aina laadukkaita hiiliä. On suositeltavaa käyttää standardin EN 1860-2 mukaisia hiiliä. Laadukkaat hiilet ovat suurikokoisia, kiiltäviä paloja, jotka eivät juurikaan pölyä.</li><li>Sytytä laitteeseen tuli käyttämällä pienikokoisia hiiliä. Voit lisätä suurempia hiiliä jälkeempään.</li></ul>



Sulje hiilisäkki huolellisesti ennen sen varastointia. Varasto hiilet aina kuivaan paikkaan, älä varastoi hiiliä kellarissa.

### 6.2 Vaihe 1: Tulen sytyttäminen laitteeseen

Ennen kuin voit savustaa ruokaa, laitteen pohjaan on sytytettävä tuli. Toimi seuraavasti:

- Poista kansi, rungon ylemmät renkaat, ruoanlaittoritilät sekä liemialusta laitteesta.
- Asenna hiiliritilä hiilikulhoon.
- Avaa tuhkasäiliön ilmanottoaukot. Tuhkasäiliö löytyy hiilikulhon alta.
- Lisää hiiliritilään sytykkeitä. Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- Peitä sytykkeet hiillillä tai puulla. Vihjeitä:
  - Pinoa hiilet tai puut pyramidin muotoon.
  - Älä käytä liikaa hiiliä tai puita tulen sytyttämiseen.
  - Varmista, että sytykkeet eivät peity täysin.
- Sytytä sytykkeet pitkällä tulitikulla.



Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, anna tulen palaa 30 minuuttia. Tällä tavoin voit poistaa jäljellä olevat valmistusrasvat laitteesta.



Älä aseta grilliä vielä laitteeseen. Tyhjä grilli voi epämuodostua, jos sitä pidetään tulesa liian kauan.



Varoitus! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä liekin sytyttämiseen tai kohentamiseen.

- Odota kunnes hiili tai puu on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhakerrokseen. Tässä kestää yleensä 25 minuuttia.
- Levitä hiilet tai puu tasaisesti hiiliritilälle ja sulje rungon alimman renkaan luukku.



Jos käytät hiiltä, voit myös sytyttää hiilen Barbecook hiilisyttyttimessä. Kun hiili on syttynyt, kaada se hiilisyttyttimestä hiiliritilälle.

### 6.3 Vaihe 2: Savustuksen aloittaminen

Voit aloittaa savustuksen, kun hiili tai puu on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhakerrokseen. Toimi seuraavasti:

- Asenna liemialusta rungon alimpaan renkaaseen kolmen tuen varaan.
- Kaada nestettä (vesi, liemi, viini jne.) liemialustaan. Voit myös lisätä nesteeseen yrtejä lisämakua varten.
- Asenna ensimmäinen ruoanlaittoritilä liemialustalle ja laita ruoka ritilälle.



Laita vain yksi kerros ruokaa grillille ja jätä riittävästi tilaa ruoankappaleiden väliin. Tällä tavoin savu ja kuuma ilma kiertää tasaisesti ruoan ympärillä.

- Oskar L: Asenna ylempi rungon ylempi rengas alemman renkaan päälle ja sulje molempien renkaiden luukut.
- Oskar L: Asenna ruoanlaittoritilä rungon ylemmän renkaan tukien varaan. Varmista, että ritilän reuna istuu tukevasti tukia vasten.
- Laita ruoka ritilälle ja sulje laitteen kansi.



Oskar L: Tämä toimenpide kuvaa kahdella ritilällä savustamista. Voit tietysti jättää myös toisen ritilän pois, korvata yhden ritilän savustuskorilla tai ripustaa ruoan kannen savustuskoukuista.

### 6.4 Vaihe 3: Tasaisen lämmön ylläpitäminen

Savustuksen aikana lämpötila on pidettävä vakaana n. 70 °C:n tasolla. Voit tarkkailla lämpötilaa helposti kannen lämpömittarin avulla.

#### 6.4.1 LIIAN KORKEA LÄMPÖTILA

- Laita kansi laitteen päälle. Sulje kannen ja tuhkasäiliön ilmanvaihtoaukot.
- Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, lisää tuleen kostutettuja puulastuja. Tämä parantaa myös ruoan makua.

#### 6.4.2 LIIAN MATALA LÄMPÖTILA

- Lisää ilmaa tuleen avaamalla kannen ja tuhkasäiliön ilmanvaihtoaukot.
- Jos ilman lisääminen tuleen ei nosta lämpötilaa riittävästi, lisää tuleen hiiliä tai puuta. Toimi seuraavasti:
  - Pue hanskat. Käytä hankoja koko toimenpiteen ajan.
  - Poista laitteen kansi varovasti ja avaa rungon alimman renkaan luukku.
  - Lisää hiilialustaan hiiliä tai puuta. Käytä pitkävartisia pihtejä ja vältä tuhkan sekoittamista tai kipinöiden aiheuttamista.
  - Sulje rungon alaosaan oleva luukku.
  - Odota, kunnes tuli palaa voimakkaana ennen kuin laitat kannen takaisin laitteeseen.

## 7 HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

### 7.1 Aromin lisääminen puulastujen avulla

Voit lisätä ruokaan aromeja lisäämällä tuleen aromisoituja puulastuja. Voit käyttää lastuja kahdella tavalla:

- Liota lastuja vedessä 10 minuuttia, poista vesi ja ripottele lastut hiilien tai puiden päälle.
- Laita lastut foliotaskuun, tee taskuun reikiä haarukalla ja laita tasku hiilien tai puiden päälle.

Käytitpää kumpaa menetelmää tahansa, älä koskaan lisää lastuja ennen kuin hiilet tai puut on peittynyt hienoon, vaaleaan tuhakerrokseen.

Barbecook tarjoaa kolmea erityyppistä aromisoitua puulastua:

Aromi	Voimakkuus	Sopiva ruoka
Omena	Mieto	Hirvi, kala, riistalintu
Tammi	Medium	Porsas, riistalintu
Hikkoripuu	Voimakas	Porsaan kyljykset, grillikylki, paistit

## 7.2 Ruoan kosteuden säilyttäminen

Voit pitää ruoan kosteana lisäämällä nestettä (vesi, liemi, viini jne.) liemialustaan aloittaessasi savustuksen. Tarkista alusta säännöllisesti savustuksen aikana ja lisää nestettä tarpeen mukaan. Toimi seuraavasti:

1. Avaa rungon alaosassa oleva luukku.
2. Kaada neste varovasti liemialustalle suppilon tai nokallisen pannun avulla.
3. Sulje rungon alaosassa oleva luukku.

## 7.3 Kannen nostaminen

Savustuksen aloittamisen jälkeen on vältettävä kannen avaamista. Joka kerta, kun kansi avataan, laitteesta poistuu suuri määrä lämpöä ja savua. Tämä pidentää ruoan valmistusaikaa.

Jos kantta on kuitenkin avattava, nosta kantta kallistaen. Älä nosta kantta suoraan ylöspäin. Kannen nostaminen suoraan ylöspäin kierrättää ilmaa laitteessa, jonka seurauksena ruoan päälle voi nousta tuhkaa.

## 7.4 Laitteen käyttö grillinä

Jos et suojaa ruokaa hiileltä tai pulta liemialustalla, voit käyttää laitetta grillin tapaan. Toimi seuraavasti:

1. Sytytä laite kohdassa "6 Ruoan savustaminen" kuvatulla tavalla.
2. Asenna ruoanlaittoritilä rungon alimman renkaan telineeseen. Varmista, että ritilän reuna istuu tukevasti tukien vasten.
3. Laita ruoka grilliin.

# 8 LAITTEEN HUOLTAMINEN

## 8.1 Tuhkan poistaminen

On suositeltavaa poistaa tuhkat jokaisen käyttökerran jälkeen. Tuhkan säiliön avulla tämä tapahtuu erittäin nopeasti. Toimi seuraavasti:

1. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Poista kansi, rungon ylempi rengas, ruoanlaittoritilät sekä liemialusta laitteesta.
3. Poista hiiliritilä ja harjaa tuhkat hiilisäiliöön.
4. Nosta tuhkasäiliö kulhosta ja kaada tuhkat ämpäriin.
5. Asenna säiliö takaisin hiilikulhoon.

## 8.2 Korin, grillin ja ritilän puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa savustuskori, ruoanlaitto- ja hiiliritilät joka käyttökerran jälkeen Barbecook-puhdistusaineella. Toimi seuraavasti:

1. Suihkuta vahto puhdistettavan osan päälle ja anna sen vaikuttaa jonkin aikaa. Vahto värjätty irrottaessaan likaa ja rasvaa.
2. Poista vahto pehmeällä sienellä ja vedellä.
3. Huuhtelee osa huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia. Tällä tavoin vältät ruosteen syntymisen.



Voit myös puhdistaa korin, grillin ja ritilät miedolla puhdistusaineella tai natriumvetykarbonaatilla. Älä koskaan puhdisti näitä osia uuninpuhdistusaineilla.



Voitele ruoanlaittoritilät ja savustuskori pienellä määrällä kasviöljyä ennen varastointia. Tällä tavoin voit ehkäistä ruosteen syntymistä. Älä koskaan öljyä hiiliritiliä.

## 8.3 Liemialustan ja rungon puhdistaminen

On suositeltavaa puhdistaa laitteen liemialusta ja runko (sisä- ja ulko-osat) joka käyttökerran jälkeen:

- Puhdista osat vedellä ja miedolla puhdistusaineella sekä pehmeällä sienellä tai liinalla.
- Huuhtelee osat huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti ennen varastointia.



Voitele liemialusta ja laitteen ulko-osat pienellä määrällä kasviöljyä ennen varastointia. Tällä tavoin voit ehkäistä ruosteen syntymistä. Älä koskaan voitele laitteen sisäosia öljyllä.

## 8.4 Kannen puhdistaminen

Kanteen kertyy usein hieman rasvaa savustuksen aikana. Rasvan kertymisen ehkäisemiseksi on suositeltavaa puhdistaa kannen sisäosa joka käyttökerran jälkeen. Toimi seuraavasti:

1. Odota, että kansi jäähtyy hieman. Kannen ei pitäisi olla liian kuuma kosketettavaksi.
2. Pyyhi kannen sisäosa paperipyhkeillä tai puhdista vedellä ja miedolla puhdistusaineella.



Jos kanteen pääsee kuitenkin kertymään rasvaa, harjaa rasvajäänteet pois kupariharjalla tai rypistetyllä foliolla.

## 8.5 Laitteen varastointi

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



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

## 8.6 Emalin, ruostumattoman teräksen, kromin ja jauhemaalipinnoitteen huoltaminen

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

Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Emali	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä teräviä esineitä äläkä kopauta emalia kovaa pintaa vasten.</li><li>• Vältä emalin altistamista kylmille nesteille sen ollessa kuuma.</li><li>• Voit käyttää metalliharjoja ja hankaavia puhdistusaineita.</li></ul>
Ruostumaton teräs ja kromi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Älä käytä voimakkaita, hankaavia tai metallinpuhdistusaineita.</li><li>• Käytä laimeampia puhdistusaineita ja anna niiden vaikuttaa teräkseen.</li><li>• Käytä pehmeää sientä tai liinaa.</li><li>• Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li></ul>



Materiaali	Materiaalin huoltaminen
Jauhemaalattu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Älä käytä teräviä esineitä. Käytä mietoja puhdistusaineita sekä pehmeää sientä tai liinaa.</li> <li>Huuhtelee huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja kuivaa huolellisesti ennen varastointia.</li> </ul>



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

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

Symboli	Materiaali
●	Emali
▲	Kromi
■	Ruostumaton teräs
★	Jauhemaalattu

## 8.7 Varaosien tilaaminen

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

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



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

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

## 9 TAKUU

### 9.1 Takuu kattaa

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

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

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

### 9.2 Takuu ei kata

Takuu ei kata seuraavia vaurioita ja vikoja:

- Suoraan tulelle tai erittäin korkeille lämpötiloille altistuneiden

osien normaali kuluminen (ruostuminen, vääristyminen, värjäytyminen...). On täysin normaalia, että tällaiset osat vaativat ajoittain vaihtamista uuteen.

- Ulkomuodolliset poikkeavuudet, jotka ovat ominaisia valmistusprosessille. Nämä poikkeavuudet eivät ole valmistusvikoja.
- Kaikki riittämättömästä huollosta, vääränlaisesta säilytyksestä, vääränlaisesta kokoonpanosta tai esiasennettujen osien muokkaamisesta johtuvat vahingot.
- Kaikki välilliset vahingot, jotka johtuvat laitteen huolimattomasta tai ohjeista poikkeavasta käytöstä.
- Värjäytyminen tai ruostuminen, joka johtuu ulkopuolisista tekijöistä, voimakkaiden puhdistusaineiden käytöstä, altistumisesta kloorille, jne. Nämä vauriot eivät ole valmistusvikoja.

# NO - BRUKERHÅNDBOK

1	REGISTER APPARATET DITT .....	59
2	OM DENNE HÅNDBOKEN .....	59
3	VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	59
	• Les og følg instruksjonene .....	59
	• Bruk sunn fornuft .....	59
	• Velg en passende plassering .....	59
4	TILBAKEVENDENDE BEGREPER .....	59
	• Røyking .....	59
	• Emalje .....	59
5	MONTERING AV APPARATET .....	59
	• Sikkerhetsinstruksjoner .....	59
	• Montering av apparatet .....	60
6	RØYKING AV MAT .....	60
	• Hvilket tre eller trekull bør jeg bruke? .....	60
	• Trinn 1: Tenning av apparatet .....	60
	• Trinn 2: Starte å røyke .....	60
	• Trinn 3: Holde en jevn temperatur .....	60
7	NYTTIGE TIPS OG TRIKS .....	61
	• Legge til smak med flis .....	61
	• Holde maten fuktig .....	61
	• Løfting av lokket .....	61
	• Bruke apparatet som en grill .....	61
8	VEDLIKEHOLD AV APPARATET .....	61
	• Fjerning av aske .....	61
	• Rengjøring av kurven, griller og ristl .....	61
	• Rengjøring av sjupannen og hoveddel .....	61
	• Rengjøring av lokket .....	61
	• Oppbevaring av apparatet .....	61
	• Vedlikehold av emaljerte, rustfritt stål, krom og pulverlakkerte deler .....	61
	• Bestilling av reservedeler .....	62
9	GARANTI .....	62
	• Dekket .....	62
	• Ikke dekket .....	62

## 1 REGISTER APPARATET DITT

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

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

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



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



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

## 2 OM DENNE HÅNDBOKEN

Denne håndboken er sammensatt av to deler.

- Den første delen er den du leser nå. Den inneholder instruksjoner for montering, bruk og vedlikehold av apparatet ditt.
- Den andre delen begynner på side 129. Den inkluderer alle typer illustrasjoner (forstørrede utsnitt, monteringstegninger) av apparatene som er beskrevet i denne håndboken.

## 3 VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 3.1 Les og følg instruksjonene

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



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

### 3.2 Bruk sunn fornuft

Bruk sunn fornuft når du bruker apparatet:

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

## 3.3 Velg en passende plassering

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

Når du velger en utendørs plassering må du alltid:

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

## 4 TILBAKEVENDENDE BEGREPER

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

### 4.1 Røyking

Røyking av mat tilbereder mat ved eksponering til røyk fra ulmende tre eller kull. Kjøtt og fisk er de vanligste røykte matvarene, men du kan også røyke krepsdyr, grønnsaker og til og med oster.

Det finnes to typer av røyking, varm- og kaldrøyking:

- Varmrøyking er røyking av mat og steking på samme tid. Maten blir ikke eksponert direkte til varmekilden og er tilberedt langsomt, ved en forholdsvis lav temperatur (50-80°C).
- Kaldrøyking er røyking av mat til en svært lav temperatur (maks. 25°C), slik at maten ikke stekes i prosessen. Kaldrøyking er brukt som smakestilsetting og for å konservere mat.



Hvis du vil bruke apparatet til kaldrøyking, må du ha Barbecook kaldrøyker. Dette tilbehøret lar deg kald røyke alle typer mat i Oskar.

### 4.2 Emalje

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



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

## 5 MONTERING AV APPARATET

### 5.1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke modifier apparatet ved montering. Det er veldig farlig og ikke lov til å endre deler av apparatet.
- Følg alltid monteringsanvisningen nøye.

- Brukeren er ansvarlig for korrekt montering av apparatet. Skader forårsaket av feil montering dekkes ikke av garantien.

## 5.2 Montering av apparatet

Du trenger en stjerne-skrutrekker.

1. Sett apparatet på en flat og ren overflate.
2. Monter apparatet, som vist på monterings tegningene.



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

## 6 RØYKING AV MAT

Du trenger tre eller trekull, tennbriketter (i samsvar med EN 1860-3), en lang fyrstikk og litt væske (vann, buljong, vin...).

### 6.1 Hvilket tre eller trekull bør jeg bruke?

For å tenne apparatet, kan du bruke tre eller trekull:

Materiale	Hvad du skal bruke
Tre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du kan bruke alle typer tre, bortsett fra furu.</li> <li>• Bruk kvister og smågreiner for å tenne apparatet. Du kan legge større greiner og vedkunner etterpå.</li> </ul>
Trekull	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenn alltid apparatet ditt med tradisjonelt trekull, aldri med briketter. Når apparatet er tent, kan du legge i briketter.</li> <li>• Bruk trekull av god kvalitet for å tenne apparatet, fortrinnsvis i samsvar med EN 1860-2. Trekull av god kvalitet består av store, blanke klosser som ikke avgir mye støv.</li> <li>• Bruk små biter av trekull for å tenne apparatet. Du kan legge i større klosser etterpå.</li> </ul>



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

### 6.2 Trinn 1: Tenning av apparatet

Før du kan røyke noe mat, må du tenne opp ild i bunnen av apparatet. Gjør som følger:

1. Ta av lokket, de øvre ringene av hoveddelen, steke grillen(e) og sjuypannen av apparatet.
2. Sett trekullristen i trekullbollen.
3. Åpne lufttilførselshullene i askebeholderen. Du finner askebeholderen under trekullbollen.
4. Legg noen tennbriketter på trekullristen Alltid bruk tennbriketter som er i samsvar med EN 1860-3.
5. Dekk tennbrikettene med trekull er tre. Tips:
  - Stable trekullet eller treet i en pyramideform.
  - Ikke bruk for mye trekull eller tre for å tenne ilden.
  - Sørg for at du fortsatt kan nå tennbrikettene.
6. Ta en lang fyrstikk og tenn tennbrikettene.



Når du bruker apparatet for første gang, la det brenne i 30 minutter. Dette fjerner eventuelle gjenværende produksjonsfett fra apparatet.



Ikke sett grillen på apparatet ennå. En tom grill kan deformeres når den holdes i varmen for lenge.



Advarsel! Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne eller om-tenne apparatet.

7. Vent til trekullet eller treet er dekket med et tynt lag av hvit aske. Normalt tar dette ca. 25 minutter
8. Spre kullet eller treet jevnt over trekullristen og lukk døren i bunnringen på hoveddelen.



Hvis du bruker trekull, kan du også tenne den i Barbecuek trekullstarteren. Når trekullet er klart, kan du bare helle den fra trekullstarteren over på trekullristen

### 6.3 Trinn 2: Starte å røyke

Vent til trekullet eller treet er dekket med et tynt lag av hvit aske før du starter røykingen. Gjør som følger:

1. Sett sjuypannen i bunnringen på hoveddelen, på de tre støttebrakettene.
2. Hell i litt væske (vann, buljong, vin...) i sjuypannen. Du kan også legge urter i væsken for ekstra smak.
3. Sett den første stekegrillen på sjuypannen og legg maten på grillen.



Bare legg et enkelt lag av mat på grillen og la det være nok plass mellom bitene av mat. Dette tillater røyk og varme til å sirkulere jevnt rundt maten.

4. Oskar L: Legg den øvre ringen av hoveddelen på bunnringen og lukk dørene i begge ringen.
5. Oskar L: Legg den andre stekegrillen på bærebrettene i den øvre ringen på hoveddelen. Pass på at kanten av grillen hviler fast på brakettene.
6. Legg maten på grillen og legg lokket på apparatet.



Oskar L: Denne prosedyren beskriver hvordan du kan røyke mat ved hjelp av to griller. Selvsagt kan du også legge igjen en av grillene ute, erstatte en grill ved røykekurven eller henge mat fra røykekrokene i lokket.

### 6.4 Trinn 3: Holde en jevn temperatur

Når du har begynt å røyke, må du holde temperaturen stabil rundt 70°C. Takket være termometeret i lokket, kan du følge nøye med på temperaturen.

#### 6.4.1 TEMPERATUREN ER FOR HØY

1. Legg lokket på apparatet. Lukk lufttilførselshullene i lokket og i askebeholderen.
2. Hvis temperaturen holder seg for høy, legg litt gjennomvåt flis på ilden. Dette forbedrer også smaken på maten din.

#### 6.4.2 TEMPERATUREN ER FOR LAV

1. Ventilert ilden ved å åpne lufttilførselshullene i lokket og askebeholderen.
2. Hvis ventilering av ilden ikke hever temperaturen nok, legg på litt mer trekull eller tre på ilden. Gjør som følger:
  - a. Ta på hansker. Ha dem på under hele prosedyren.
  - b. Fjern forsiktig lokket fra apparatet og åpne døren i bunnringen på hoveddelen.
  - c. Legg litt ekstra trekull eller tre i trekull pannen. Bruk klyper med lange håndtak og prøv å ikke få asken til å fly opp eller forårsake gnister.
  - d. Lukk døren i bunnringen på hoveddelen.
  - e. Vent til ilden brenner sterkt og legg lokket tilbake på apparatet.

## 7 NYTTIGE TIPS OG TRIKS

### 7.1 Legge til smak med flis

For å sette ekstra smak på maten kan du legge smakstilsatt treflis på ilden. Du kan bruke flis på to måter:

- Bløtlegg flisen i vann i 10 minutter, la den dryppe av og strø over trekull eller tre.
- Legg flisen i en lomme av aluminiumsfolie, perforer lommen med en gaffel og legg lommen på trekull eller tre.

Uansett hvilken metode du bruker, legg aldri flisen på før trekullet eller treet er dekket med et tynt lag av hvit aske.

Barbecook har tre typer smakstilsatt treflis:

Smak	Intensitet	Ideell for
Eple	Mild	Vilt, fisk, fugl
Eik	Middels	Svinekjøtt, fjærkre
Hickory	Robust	Svinekoteletter, ribbe, steik

### 7.2 Holde maten fuktig

For å holde maten fuktig, hell litt væske (vann, buljong, vin ...) i sjiypannen når du begynner å røyke. Sjekk pannen regelmessig under røyking og hell i litt ekstra væske i pannen når det er nødvendig. Gjør som følger:

1. Åpne døren på bunnringen av hoveddelen.
2. Hell forsiktig væsken i sjiypannen, ved hjelp av en trakt eller en kjele med en tut.
3. Lukk døren i bunnringen på hoveddelen.

### 7.3 Løfting av lokket

Når du har begynt å røyke, unngå å løfte lokket så mye som mulig. En betydelig mengde varme og røyk unnslipper hver gang du løfter på lokket, noe som forlenger steketiden for maten.

Hvis du må løfte lokket uansett, alltid løft det til side i stedet for rett opp. Løfte lokket rett opp skaper en luftstrøm i apparatet, som kan suge aske på maten.

### 7.4 Bruke apparatet som en grill

Hvis du ikke skjærer maten fra trekullet eller treet med sjiypannen, kan du bruke apparatet som en vanlig grill. Gjør som følger:

1. Tenn apparatet som beskrevet under "6 Røyking av mat".
2. Legg stekegrillen på bærebrettene på den nedre ringen på hoveddelen. Pass på at kanten av grillen hviler fast på braketten.
3. Legg maten på grillen.

## 8 VEDLIKEHOLD AV APPARATET

### 8.1 Fjerning av aske

Vi anbefaler å fjerne asken etter hver bruk. Med askebeholderen er dette gjort på et øyeblikk. Gjør som følger:

1. La apparatet avkjøles helt.
2. Ta av lokket, den øvre ringen på hoveddelen, stekegrillen(e) og sjiypannen av apparatet.
3. Fjern trekullristen og fei asken ned i askebeholderen.
4. Løft askebeholderen fra trekullbollen og hell asken i en bøtte.
5. Sett askebeholderen tilbake i trekullbollen.

### 8.2 Rengjøring av kurven, griller og ristl

Vi anbefaler at du rengjør røykekurven, stekegriller og kullrist etter hver bruk, med Barbecook cleaner. Gjør som følger:

1. Spray skummet på delen som skal rengjøres og la det virke en stund. Skummet blir misfarget, ettersom det absorberer skitt og fett.
2. Fjern skummet med en myk svamp og la det virke noen minutter.
3. Skyll delen grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring. Dette hindrer dannelse av rust.



Du kan også rengjøre kurven grillene og risten med et mykt vaskemiddel eller med natrium bikarbonat. Bruk aldri ovnsrens på disse delene.



For å hindre dannelse av rust, olje stekegrillene og røykekurven lett med vegetabilsk olje før du lagrer dem. Aldri olje trekullristen.

### 8.3 Rengjøring av sjiypannen og hoveddel

Vi anbefaler at du rengjør sjiypannen og selve apparatet (interiør og eksteriør) etter hver bruk:

- Bruk vann med et mykt vaskemiddel og en myk svamp eller klut til å rengjøre delene.
- Skyll delene grundig og tørk godt før lagring.



For å hindre dannelse av rust, olje sjiypannen og utsiden av hoveddelen med vegetabilsk olje før du lagrer apparatet. Aldri olje den innvendige delen.

### 8.4 Rengjøring av lokket

Lokket kan bli litt fettete under røyking. For å hindre fett fra å bygge seg opp, anbefaler vi at du rengjør innsiden av lokket etter hver bruk. Gjør som følger:

1. Vent til lokket er blitt litt avkjølt. Det bør fortsatt være varmt, men ikke for varmt til å håndteres.
2. Tørk innsiden av lokket med tørkepapir eller rengjør den med vann og et mykt vaskemiddel.



Hvis fett har bygget seg opp i lokket allikevel, børst av flakene med en messingbørste eller sammenkrollet aluminiumsfolie.

### 8.5 Oppbevaring av apparatet

Oppbevar apparatet på et tørt sted (innendørs, i et husly...) etter hver bruk.



Sorg for at apparatet er helt tørt før du setter det bort. Dette hindrer dannelse av rust.

### 8.6 Vedlikehold av emaljerte, rustfritt stål, krom og pulverlakkerte deler.

Apparatet består av emaljerte, rustfritt stål, forkrommede og pulverlakkerte deler. Hvert materiale må vedlikeholdes forskjellig:

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Emalje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ikke bruk skarpe gjenstander, og ikke bank mot et hardt underlag.</li><li>• Unngå kontakt med kalde væsker mens ennå varmt.</li><li>• Du kan bruke metallsvamper og skuremidler.</li></ul>

Materiale	Hvordan vedlikeholde dette materialet
Rustfritt stål og krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ikke bruk sterke, slipende eller metall rengjøringsmidler.</li> <li>Bruk myke rengjøringsmidler og la de virke på stål.</li> <li>Bruk en myk svamp eller klut.</li> <li>Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li> </ul>
Pulverlakkert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ikke bruk skarpe gjenstander. Bruk myke vaskemidler og en myk svamp eller klut.</li> <li>Skyll grundig etter rengjøring og tørk godt før lagring.</li> </ul>



Skader forårsaket av at man ikke har fulgt disse instruksjonene anses som mangelfullt vedlikehold og blir dermed ikke dekket av garantien.

Nedenfor det forstørrede bildet av ditt apparat (andre del av håndboken), finner du en liste over alle delene som apparatet er sammensatt av. Denne listen inneholder et symbol som angir materialet i hver del, slik at du kan bruke den til å sjekke hvordan du må vedlikeholde en bestemt del. Delelisten bruker følgende symboler:

Symbol	Materiale
●	Emalje
▲	Krom
■	Rustfritt stål
★	Pulverlakkert

## 8.7 Bestilling av reservedeler

Deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme må skiftes ut fra tid til annen. For å bestille deler:

- Slå opp referansenummeret til den delen du trenger. Du finner en liste over alle referansenummer nedenfor det forstørrede bildet i den andre delen i denne håndboken og på [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Hvis du har registrert apparatet ditt på nettet, vil du automatisk bli guidet til riktig liste.

- Bestill reservedelen hos din forhandler. Du kan bestille deler både i henhold til og utenfor garantien.

## 9 GARANTI

### 9.1 Dekket

Apparatet leveres med en garanti på to år, fra kjøpsdato. Denne garantien dekker alle fabrikkfeil, forutsatt at:

- Du har brukt, montert og vedlikeholdt apparatet ditt i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Skader forårsaket av misbruk, feil montering eller utilstrekkelig vedlikehold regnes ikke som fabrikkfeil.
- Du kan presentere kvitteringen og det unike serienummeret på apparatet. Dette serienummeret begynner med en C, etterfulgt av 15 sifre. Du kan finne det:
  - I denne håndboken.
  - På apparatets emballasje.
  - På undersiden av foten av apparatet.
- Barbecook Kvalitetsavdelingen bekrefter at delene er defekte, at de viste seg å være defekte ved normal bruk, riktig montering og tilstrekkelig vedlikehold.

Hvis en av de ovennevnte vilkårene ikke er oppfylt, kan du ikke kreve

noen form for kompensasjon. I alle tilfeller er garantien begrenset til reparasjon eller utskifting av den defekte delen(e).

### 9.2 Ikke dekket

Følgende skader og mangler dekkes ikke av garantien:

- Normal slitasje (rusting, forvrengning, missfarging ...) av deler som er direkte utsatt for flammer eller sterk varme. Det er vanlig å erstatte disse deler fra tid til annen.
- Visuelle uregelmessigheter som er del av produksjonsprosessen. Disse uregelmessighetene regnes ikke som fabrikkfeil.
- Alle skader forårsaket av utilstrekkelig vedlikehold, feil oppbevaring, feil montering eller modifikasjoner på forhåndsmonterte deler.
- Alle indirekte skader forårsaket av uforsiktig eller ikke-kompatibel bruk av apparatet.
- Rust eller missfarging forårsaket av ytre påvirkninger, ved bruk av sterke vaskemidler, eksponering til klor... Disse skadene regnes ikke som fabrikkfeil.

# HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1	A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁCIÓJA .....	64
2	A KÉZIKÖNYVRŐL .....	64
3	FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK .....	64
	• Olvassa el és tartsa be az utasításokat .....	64
	• Józan ítélőképesség .....	64
	• Megfelelő hely kiválasztása .....	64
4	FOGALOM MEGHATÁROZÁSOK .....	64
	• Füstölés .....	64
	• Zománc .....	64
5	A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE .....	64
	• Biztonsági utasítások .....	64
	• A készülék összeszereléséhez .....	65
6	ÉTELEK FÜSTÖLÉSE .....	65
	• Milyen fát vagy faszenet használjak? .....	65
	• 1. lépés: A készülék begyújtása .....	65
	• 2. lépés: A füstölés elkezdése .....	65
	• 3. lépés: Állandó hőmérséklet fenntartása .....	65
7	HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK .....	66
	• Ízesítés faforgáccsal .....	66
	• Az étel nedvességének megőrzése .....	66
	• A fedél felemelése .....	66
	• A készülék használata grillezésre .....	66
8	A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA .....	66
	• A hamu eltávolítása.....	66
	• A kosár, rácsok és rostély tisztítása .....	66
	• A csepegtető tálca és a készülékház tisztítása .....	66
	• A fedél tisztítása.....	66
	• A készülék tárolása .....	66
	• A zománc, rozsdamentes acél, króm és porfestett alkatrészek karbantartása .....	66
	• Pótalkatrészek megrendelése .....	67
9	GARANCIA.....	67
	• Garancia hatálya .....	67
	• Nem garanciális hibák .....	67

## 1 A KÉSZÜLÉK REGISZTRÁCIÓJA

Köszönjük, hogy Barbecook készüléket vásárolt! Biztosak vagyunk benne, hogy számos örömteli grillezésben lesz a partnere.

A lehető legjobb élményhez regisztrálja a készülékét a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon. Csupán pár percig tart, és számos előnnyel jár:

- Hozzáférést biztosít a személyre szabott eladást követő szolgáltatásainkhoz. Így például gyorsan megtalálhatja a készüléke pótalkatrészeit, illetve optimális garanciális szolgáltatást kaphat.
- Értesíteni tudjuk az érdekes termékrfrissítésekről, és a készülékének megfelelő termékinformációkat és specifikációkat tudjuk elküldeni Önnek.



A készüléke regisztrációjával kapcsolatosan bővebb információt a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon talál.



A Barbecook tiszteletben tartja az adatai védelmét. Az adatait nem értékesítjük, nem terjesztjük és nem osszuk meg harmadik felekkel.

## 2 A KÉZIKÖNYVRŐL

A kézikönyv két részből áll:

- Az első rész az, amit éppen olvas. Ebben a készüléke összeszerelésére, használatára és karbantartására vonatkozó utasítások találhatók.
- A második rész a 129. oldalon kezdődik. Tartalmazza a kézikönyvben szereplő összes készülékkel kapcsolatos minden ábrát (robbantott nézetek, összeszerelési ábrák...).

## 3 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 3.1 Olvassa el és tartsa be az utasításokat

A készülék használata előtt olvassa el az utasításokat. Mindig gondosan tartsa be az utasításokat. Ha azoktól eltérően használja a készüléket, tüzet vagy anyagkárosodást okozhat.



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk (helytelen összeszerelés, helytelen használat, nem megfelelő karbantartás, stb.) nem tartoznak a garancia hatálya alá.

### 3.2 Józan ítélőképesség

Használja a józan ítélőképességét, amikor a készülékkel dolgozik:

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Vigyázat! A készülék nagyon felforrósodik, ne mozgassa működés közben.
- Használjon megfelelő védőeszközt, ha a forró részekhez ér.
- Tartsa távol a gyúlékony anyagokat és folyadékokat, ill. az oldódó dolgokat a használatban lévő készüléktől.
- Vigyázat! A használatban lévő készüléket tartsa távol gyerekektől és háziállatoktól.
- Legyen kéznél egy vödör víz vagy homok a készülék használatakor, különösen akkor, ha nagyon meleg nap van, és száraz helyen használja.
- Vigyázat! Ne használja zárt térben.

### 3.3 Megfelelő hely kiválasztása

A készüléket csak nyitott helyen használja. A zárt térben való használat szén-monoxid mérgezést okozhat még garázs vagy fészer esetén is.

Amikor kiválasztja a helyet odakint, mindig:

- Gondoskodjon róla, hogy a készülék fölött nincs semmilyen benyúló dolog (tető, árnyékoló, stb.), illetve fólia.
- Helyezze szilárd és stabil felületre a készüléket. Soha ne tegye mozgó járműre (csónak, utánfutó, stb.).

## 4 FOGALOM MEGHATÁROZÁSOK

Ebben a részben néhány kevésbé ismert fogalom meghatározása található. A kézikönyv több témája hivatkozik ezekre a fogalmakra.

### 4.1 Füstölés

A füstölés olyan ételkészítési mód, melynek során parázsló fából vagy faszénből származó füstnek teszik ki az ételt. Leggyakrabban húst és halat szoktak füstölni, de füstölhetők a rákok, zöldségek és akár a sajtok is.

Kétféle füstölést különböztetünk meg, a meleg és hideg füstölést:

- A meleg füstölés során az ételt egyszerre füstölik és főzik. Az ételt nem teszik ki közvetlenül a hőforrásnak, és lassan főzik, viszonylag alacsony hőmérsékleten (50-80 °C).
- A hideg füstölés során viszonylag alacsony hőmérsékleten (max. 25 °C) füstölik az ételt, és nem főzik a folyamat során. A hideg füstölést az étel izesítésére és tartósítására használják.



Ha hideg füstölésre szeretné használni a készülékét, Barbecook hideg füstölőre lesz szüksége. Ezzel a tartozékkal bármilyen ételt lehet hidegen füstölni a Oskar-ben.

### 4.2 Zománc

A készülék egyes részei olvasztott üveggel, azaz zománcal vannak bevonva. A zománc megvédi az alatta lévő fémet a korróziótól. A zománc kiváló minőségű anyag: ellenáll a rozsdának, nem halványul el a nagy hőmérséklet miatt, és nagyon egyszerűen karbantartható.



Mivel a zománc kevésbé rugalmas, mint az általa borított acél, ha helytelenül kezeli a készüléket, lepereghet róla a zománc. A problémák elkerülése érdekében legyen óvatos, amikor a zománcozott részeket szereli össze, és a zománcot a jelen utasításban leírtak szerint tartsa karban.

## 5 A KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

### 5.1 Biztonsági utasítások

- Ne módosítsa a készüléket, amikor összeszereli. Nagyon veszélyes, és a készülék alkatrészeit nem szabad megváltoztatni.
- Mindig gondosan tartsa be az összeszerelési utasításokat.
- A készülék helyes összeszereléséért a felhasználó felel. A helytelen összeszerelésből adódó károokra nem vonatkozik a garancia.



## 5.2 A készülék összeszereléséhez

Szüksége lesz egy csillagcsavarhúzóra.

1. Helyezze sík és tiszta felületre a készüléket.
2. Szerelje össze a készüléket az ábrákon látható módon.



Az összeszerelési ábrákat a kézikönyv második részében találja a készülékek robbantott ábrái után.

## 6 ÉTELEK FÜSTÖLÉSE

Ehhez szüksége lesz fára vagy faszénre, (EN 1860-3 szabvány szerinti) begyújtóra, hosszú gyufára és valamilyen folyadékra (víz, húsvetés, bor...).

### 6.1 Milyen fát vagy faszenet használjak?

A készülék begyújtásához fát vagy faszenet használhat:

Anyag	Mit használjon
Fa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bármilyen fát használhat, kivéve fenyőt.</li><li>• A készülék begyújtásához használjon gallyakat és kisebb ágakat. Azután hozzáadhatja a nagyobb fahasábokat.</li></ul>
Faszén	<ul style="list-style-type: none"><li>• A készüléket mindig hagyományos faszénnel gyújtsa be, ne brikettel. Miután begyulladt a készülék, használhat brikettet is.</li><li>• A készülék begyújtásához használjon jó minőségű faszenet, lehetőleg az EN 1860-2 szabvány szerinti. A jó minőségű faszén nagy, fényes darabokból áll, és nincs sok pora.</li><li>• A készülék begyújtásához használjon kisebb darab faszeneket. Azután hozzáadhatja a nagyobb darabokat.</li></ul>



Tárolás előtt gondosan zárja le a faszenes zsákokat. Mindig tartsa száraz helyen, és ne tárolja pincében.

### 6.2 1. lépés: A készülék begyújtása

Mielőtt bármilyen ételt füstölne, meg kell gyújtania a tüzet a készülék aljánál. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Vegye le a fedelet, a készülékház felső gyűrűit, a főzőrácsokat és a csepegtető tálcat a készülékről.
2. Tegye a faszén rostélyt a faszén edénybe.
3. Nyissa ki a hamutartály levegőző nyílásait. A hamutartályt a faszén edény alatt találja.
4. Tegyen egy kevés begyújtót a faszén rostélyra. Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti begyújtókat használjon.
5. Borítsa be faszénnel vagy fával a begyújtót. Típek:
  - A faszenet vagy fát halmozza fel gúla alakban.
  - Ne használjon túl sok fát vagy faszenet a tűz meggyújtásához.
  - Győződjön meg róla, hogy még mindig hozzáfér a begyújtóhoz.
6. Vegyen elő hosszú gyufát, és gyújtsa meg a begyújtót.



Amikor először használja a készüléket, hagyja 30 percig került zsír maradékait.



Ekkor még ne tegye rá a rácsot a készülékre. Az üres rács eldeformálódhat, ha túl hosszú ideig tartja a melegben.



Vigyázat! Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz

meggyújtásához vagy felélesztéséhez. Gril

7. Grillezés előtt várja meg, amíg a faszenet vagy fát vékony
8. Egyenletesen oszlassa el a faszenet vagy fát a faszén rostélyon, és zárja be az ajtót a készülékház alsó gyűrűjénél.



Ha faszenet használ, meggyújthatja a Barbecue faszén begyújtó segítségével is. Amikor kész a faszén, csak öntse a faszén begyújtóból a faszén rostélyra.

### 6.3 2. lépés: A füstölés elkezdése

Miután a faszenet vagy fát vékony hamuréteg borítja, elkezdhet füstölni. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Tegye a csepegtető tálcat a készülékház alsó gyűrűjére, a három tartókonzokra.
2. Öntsön valamilyen folyadékot (víz, húsvetés, bor...) a csepegtető tálcába. A különleges íz érdekében zöldfűszereket is adhat a folyadékhoz.
3. Tegye az első főzőrácsot a csepegtető tálcára, és tegye az ételt a rácsra.



Csak vékony rétegben helyezze a rácsra az ételt, és hagyjon elegendő helyet az ételdarabok között. Így a füst és a hő egyenletesen tud keringeni az étel körül.

4. Oskar L: Tegye a készülékház felső gyűrűjét az alsó gyűrűre, és zárja be az ajtót mindkét gyűrűn.
5. Oskar L: Tegye a második főzőrácsot a készülékház felső gyűrűjének tartókonzoljaira. Ellenőrizze, hogy a rács pereme szilárdan felfekszik a konzolokra.
6. Tegye az ételt a rácsra, és helyezze fel a készülék fedelét.



Oskar L: Ez az eljárás bemutatja, hogyan lehet két ráccsal füstölni. Egyértelmű, hogy az egyik rácsot kihagyhatja, helyette füstölő kosarat is használhat, vagy a fedélen lévő füstölő horgokra akaszthatja az ételt.

### 6.4 3. lépés: Állandó hőmérséklet fenntartása

A füstölés megkezdését követően állandó értéken kell tartani a hőmérsékletet kb. 70 °C-on. A fedélben található hőmérőnek köszönhetően folyamatosan nyomon tudja követni a hőmérséklet alakulását.

#### 6.4.1 TÚL MAGAS HŐMÉRSÉKLET

1. Tegye rá a fedelet a készülékre. Zárja el a fedélen és a hamutartályon lévő levegőző nyílásokat.
2. Ha még mindig túl magas a hőmérséklet, tegyen egy kevés beázott faforgácsot a tűzbe. Ez az étel ízét is javítja.

#### 6.4.2 TÚL ALACSONY HŐMÉRSÉKLET

1. Levegőztesse a tüzet a fedélen és a hamutartályon lévő levegőztető nyílások kinyitásával.
2. Ha a tűz levegőztetése nem emeli meg eléggé a hőmérsékletet, dobjon egy kevés faszenet vagy fát a tűzre. Az alábbiak szerint járjon el:
  - a. Vegye fel a kesztyűt. Tartsa magán az egész folyamat során.
  - b. Óvatosan vegye le a fedelet a készülékről, és nyissa ki a készülékház alsó gyűrűjén az ajtót.
  - c. Tegyen még faszenet vagy fát a faszén tálcára. Használjon hosszú nyelű csipeszt, és próbálja meg nem felkavarni a hamut vagy szikraképződést okozni.
  - d. Zárja be a készülékház alsó gyűrűjénél az ajtót.
  - e. Várjon, amíg a tűz erőteljesen égni nem kezd, majd tegye vissza a fedelet a készülékre.

## 7 HASZNOS TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

### 7.1 Ízesítés faforgáccsal

Az étel további ízesítésére különböző aromájú faforgácsot tehet a tűzbe. A forgácsot kétféleképpen lehet használni.

- Áztassa a forgácsot vízben 10 percre, csöpögtesse le, majd szórja rá a faszénre vagy fára.
- Tegye a forgácsot egy alufólia tálcára, lyukassza ki a tálcát villával, majd tegye az egészet a faszénre vagy fára.

Függetlenül attól, melyik módszert alkalmazza, soha ne adagoljon forgácsot azelőtt, hogy a faszénre vagy fát vékony hamuréteg borítaná.

A Barbecook háromféle ízesített faforgácsot kínál:

Ízesítés	Intenzitás	Ideális...
Alma	Enyhe	Vad, hal, baromfi
Tölgy	Közepes	Sertés, baromfi
Pekándió	Erős	Sertéskaraj, borda és rostélyos

### 7.2 Az étel nedvességének megőrzése

A füstölés megkezdésekor öntsön valamilyen folyadékot (víz, húsleves, bor...) a csepegtető tálcába, hogy nedvesen tartsa az ételt. Füstölés közben ellenőrizze rendszeresen a tálcát, és szükség esetén öntsön bele még folyadékot. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyissa ki a készülékház alsó gyűrűjénél az ajtót.
2. Óvatosan öntse a folyadékot a csepegtető tálcába tölsér vagy kiöntő edény segítségével.
3. Zárja be a készülékház alsó gyűrűjénél az ajtót.

### 7.3 A fedél felemelése

A füstölés elkezdését követően lehetőleg ne emelje fel a fedelet. A fedél minden egyes felemelésekor jelentős mennyiségű hő és füst távozik, ami miatt hosszabb ideig kell főznie az ételt.

Mindenesetre, ha fel kell emelnie a fedelet, mindig oldalra fordítva emelje, nem pedig egyenesen felfelé. Ha egyenesen felfelé emeli a fedelet, légáramlás indul a készülékben, ami miatt hamu kerülhet az ételre.

### 7.4 A készülék használata grillezésre

Ha nem teszi a csepegtető tálcát az étel és a faszén vagy fa közé, hagyományos grillként is használhatja a készüléket. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Gyűjtsa be a készüléket a "6 Ételek füstölése" szerint.
2. Tegye a főzőrácsot a készülékház alsó gyűrűjének tartókonzoljaiba. Ellenőrizze, hogy a rács pereme szilárdan felfekszik a konzolokra.
3. Tegye az ételt a rácsra.

## 8 A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

### 8.1 A hamu eltávolítása

Azt javasoljuk, minden használat után távolítsa el a hamut. A hamutartályt ez nagyon gyorsan elvégezhető. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön.
2. Vegye le a fedelet, a készülékház felső gyűrűjét, a főzőrácsokat és a csepegtető tálcát.

3. Távolítsa el a faszén rostélyt, és seperje a hamut a hamutartályba.
4. Emelje le a hamutartályt a faszén edényről, és öntse a hamut egy vödörbe.
5. Tegye vissza a hamutartályt a faszén edénybe.

### 8.2 A kosár, rácsok és rostély tisztítása

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a füstölő kosarat, főzőrácsokat és faszén rostélyt Barbecook cleaner-rel. Az alábbiak szerint járjon el:

1. A szórófej segítségével juttassa a habot a tisztítandó elemre, és hagyja kicsit hatni. A hab elszíneződik, ahogyan a szennyeződések és a zsír leázik.
2. Távolítsa el a habot egy puha szivaccsal és vízzel.
3. Alaposan öblítse le az alkatrészt, és tárolás előtt szárítsa meg. Így megelőzheti a rozsdásodást.



A kosár, a rácsok és a rostély tisztításához enyhe tisztítószer, vagy szódabikarbónát is használhat. Soha ne használjon sűrítőtisztítót ezeken az alkatrészekon.



A rozsdaképződés megelőzése érdekében olajozza be a főzőrácsokat és a füstölő kosarat vékonyan növényi olajjal, mielőtt eltenné őket. Soha ne olajozza be a faszén rostélyt.

### 8.3 A csepegtető tálca és a készülékház tisztítása

Azt javasoljuk, minden használat után tisztítsa meg a csepegtető tálcát és a készülékházat (belül és kívül):

- Használjon vizet és enyhe tisztítószer, valamint egy puha szivacsot vagy törülközőt az alkatrészek tisztításához.
- Alaposan öblítse le az alkatrészeket, és tárolás előtt szárítsa meg őket.



A rozsdaképződés megelőzése érdekében olajozza be a csepegtető tálcát és a készülékházat növényi olajjal, mielőtt tárolná a készüléket. Soha ne olajozza be a készülékház belső részét.

### 8.4 A fedél tisztítása

A fedél füstölés közben zsírossá válhat. A zsír felhalmozódásának megakadályozása érdekében azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg belülről a fedelet. Az alábbiak szerint járjon el:

1. Várjon, amíg kissé hűl a fedél. Melegnek kell lennie, de nem túlságosan, hogy hozzá tudjon nyúlni.
2. Törölje le papírtörővel a fedél belső oldalát, vagy tisztítsa meg vízzel és enyhe tisztítószerrel.



Ha lerakódott a zsír a fedélre, kefélje le rezkefével vagy összegyűrt alufóliával.

### 8.5 A készülék tárolása

Tárolja száraz helyen a készüléket (zárt térben, tető alatt, stb.) minden használat után.



Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék teljesen száraz. Így megelőzheti a rozsdásodást.

### 8.6 A zománc, rozsdamentes acél, króm és porfestett alkatrészek karbantartása

A készülék zománcozott, rozsdamentes acél, krómzott és porfestett alkatrészekből áll. Az egyes anyagokat eltérően kell karbantartani:

Anyag	Hogyan kell karbantartani az anyagot
Zománc	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használjon éles tárgyakat, és ne üsse hozzá kemény felülethez.</li> <li>Kerülje a hideg folyadékokkal való érintkezést, amíg forró.</li> <li>A tisztításhoz használhat fémszivacsot vagy súrolószert.</li> </ul>
Rozsdamentes acél és króm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használjon maró hatású, ill. súroló- vagy fémtisztító szereket.</li> <li>Használjon enyhe tisztítószert, és hagyja hatni a fémen.</li> <li>Puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li> <li>A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.</li> </ul>
Porfestett	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne használjon éles tárgyakat Enyhe tisztítószereket és puha szivacsot vagy rongyot használjon.</li> <li>A tisztítást követően alaposan öblítse le, és tárolás előtt szárítsa meg.</li> </ul>



A használati utasítás figyelmen kívül hagyása miatt keletkező károk helytelen karbantartásnak minősülnek, és nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A készüléke robbantott ábrája alatt (a kézikönyv második részében) megtalálható a készüléket alkotó összes alkatrész listája. A listában lévő jelek mutatják, hogy az egyes alkatrészek milyen anyagból készültek, így ellenőrizni tudja, hogy az adott alkatrészt hogyan kell karbantartania. Az alkatrész listában az alábbi jelek láthatók:

Jelölés	Anyag
●	Zománc
▲	Króm
■	Rozsdamentes acél
★	Porfestett

## 8.7 Pótalkatrészek megrendelése

A közvetlenül tűznek vagy intenzív hőhatásnak kitétt alkatrészeket időnként ki kell cserélni. Pótalkatrész megrendeléséhez:

- Keresse meg a szükséges alkatrész cikkszámát. A cikkszámok listáját a kézikönyv második részében lévő robbantott ábráknál vagy a [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com) oldalon találja.



Ha online regisztrálta a készülékét, automatikusan a megfelelő listához irányítjuk.

- Rendelje meg a pótalkatrészt a vásárlás helyén. Pótalkatrészeket a garancia ideje alatt és azután is rendelhet.

## 9 GARANCIA

### 9.1 Garancia hatálya

A készülékre két év garanciát vállalunk, ami a vásárlás napjától kezdődik. A garancia minden gyártási hibára kiterjed, feltéve, ha:

- A jelen kézikönyvben szereplő utasításoknak megfelelően használta, szerelte össze és tartotta karban a készülékét. A helytelen használatból, nem megfelelő összeszerelésből, ill. nem megfelelő karbantartásból adódó károk nem minősülnek gyártási hibának.
- Be tudja mutatni a nyugtát és a készülék egyedi gyártási számát. A 15 jegyű gyártási szám előtt egy „C” betű található. Hol találja meg:

- A kézikönyvön.
- A készülék csomagolásán.
- A készülék lábának belső oldalán.
- A Barbecook minőségügyi részlege megerősíti, hogy az alkatrészek hibásak, és normál használat, helyes összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak hibásnak.

Ha a fenti feltételek valamelyike nem teljesül, nem kérhet semmilyen kártérítést. A garancia minden esetben csak a hibás alkatrész(ek) javítására vagy cseréjére vonatkozik.

### 9.2 Nem garanciális hibák

Az alábbi károk és hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá:

- A tűzzel vagy intenzív hővel közvetlenül érintkező alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformálódás, elszíneződés, stb.). Az ilyen alkatrészek időnkénti cseréje normális.
- A gyártási folyamatnak betudható látható rendellenességek. Ezek a rendellenességek nem tekinthetők gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, helytelen tárolás, illetve az előre összeszerelt alkatrészek helytelen összeállítása vagy módosítása miatti károk.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használata miatti következményes károk.
- A külső hatásra, agresszív tisztítószerek használata vagy klórral való érintkezés miatt keletkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ezek a károk nem tekinthetők gyártási hibának.

# RO - GHID DE UTILIZARE

1	ÎNREGISTRAREA APARATULUI .....	69
2	DESPRE ACEST MANUAL .....	69
3	INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ .....	69
	• Citiți și urmați instrucțiunile .....	69
	• Păstrați-vă simțul practic .....	69
	• Selectarea unui loc adecvat .....	69
4	NOȚIUNI REPETITIVE .....	69
	• Afumarea .....	69
	• Email .....	69
5	ASAMBLAREA APARATULUI .....	69
	• Instrucțiuni privind siguranța .....	69
	• Asamblarea aparatului .....	70
6	AFUMAREA PREPARATELOR .....	70
	• Ce lemne sau cărbuni ar trebui folosiți? .....	70
	• Pasul 1: Aprinderea aparatului .....	70
	• Pasul 2: Începerea afumării .....	70
	• Pasul 3: Menținerea unei temperaturi constante .....	70
7	RECOMANDĂRI UTILE .....	71
	• Intensificarea aromei cu ajutorul așchiilor de lemn .....	71
	• Obținerea unor preparate suculente .....	71
	• Ridicarea capacului .....	71
	• Utilizarea aparatului ca grătar .....	71
8	ÎNTREȚINEREA APARATULUI .....	71
	• Îndepărtarea cenușii .....	71
	• Curățarea coșului și a grătarelor .....	71
	• Curățarea tăvii pentru supă și a corpului .....	71
	• Curățarea capacului .....	71
	• Depozitarea aparatului .....	72
	• Întreținerea pieselor emailate, din oțel inoxidabil, cromate și a celor acoperite cu pulbere .....	72
	• Comandarea pieselor de schimb .....	72
9	GARANȚIE .....	72
	• Sunt acoperite .....	72
	• Nu sunt acoperite .....	72

## 1 ÎNREGISTRAREA APARATULUI

Vă mulțumim că ați achiziționat aparatul Barbecue! Suntem siguri că acesta vă va oferi o mulțime de momente fericite.

Pentru a vă optimiza experiența, înregistrați aparatul la [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Durează doar câteva minute și oferă câteva beneficii majore:

- Primiți acces la serviciul nostru personalizat postvânzare. Acest fapt vă permite, de exemplu, să găsiți rapid piese de schimb pentru aparatul dumneavoastră sau să profitați de un serviciu de garanție optim.
- Vă putem informa asupra actualizărilor interesante de produse și vă putem direcționa către informațiile și specificațiile de produs care sunt relevante pentru aparatul dumneavoastră.



Pentru mai multe informații despre înregistrarea aparatului dumneavoastră, consultați [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue vă respectă confidențialitatea. Datele dumneavoastră nu vor fi vândute, distribuite sau partajate cu terții.

## 2 DESPRE ACEST MANUAL

Acest manual are două părți:

- Prima parte este cea pe care o citiți acum. Aceasta include instrucțiuni referitoare la asamblarea, utilizarea și întreținerea aparatului.
- A doua parte începe la pagina 129. Aceasta include mai multe tipuri de ilustrații (prezentări pe părți componente, desene de asamblare etc.) ale aparatelor descrise în acest manual.

## 3 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

### 3.1 Citiți și urmați instrucțiunile

Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului. Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile. Asamblarea sau utilizarea aparatului în mod diferit poate cauza incendii și pagube materiale.



Pagubele cauzate de nerespectarea instrucțiunilor (asamblare incorectă, utilizare greșită, întreținere

### 3.2 Păstrați-vă simțul practic

Păstrați-vă simțul practic atunci când folosiți aparatul:

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este utilizat.
- Avertizare! Aparatul devine încins, nu îl mutați în timpul funcționării.
- Utilizați protecție adecvată atunci când manipulați piese fierbinți.
- Păstrați materialele inflamabile, substanțele inflamabile și materialele solubile la distanță de aparat în timpul utilizării.
- Avertizare! Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este utilizat.
- Păstrați o găleată cu apă sau nisip în apropiere atunci când utilizați aparatul, în special în zilele foarte călduroase și în zonele uscate.
- Avertizare! Nu utilizați în spații închise.

### 3.3 Selectarea unui loc adecvat

Utilizați aparatul doar în aer liber. Utilizarea acestuia în spații închise, chiar și într-un garaj sau o magazie, poate cauza intoxicarea cu monoxid de carbon.

Întotdeauna când selectați un loc în aer liber:

- Asigurați-vă că aparatul nu se află sub o structură suspendată (terasă, adăpost etc.) sau sub frunziș.
- Așezați aparatul pe o suprafață fixă și stabilă. Nu îl așezați niciodată pe un vehicul în mișcare (barcă, remorcă etc.).

## 4 NOȚIUNI REPETITIVE

Această parte include definiții ale unor noțiuni mai puțin cunoscute. Aceste noțiuni sunt utilizate în mai multe subiecte pe parcursul acestui manual.

### 4.1 Afumarea

Afumarea implică prepararea alimentelor prin expunerea acestora la fumul provenit de la cărbuni sau lemne care fumegă. De obicei, se afumă carnea și peștele, dar puteți afuma și crustacee, legume sau chiar și brânzeturi.

Există două tipuri de afumare, la cald și la rece:

- Afumarea la cald se face prin afumarea și gătirea preparatelor în același timp. Preparatele nu sunt expuse direct la sursa de căldură și se gătesc încet, la temperaturi scăzute (50-80 °C).
- Afumarea la rece se face la temperaturi foarte scăzute (max. 25 °C), astfel încât alimentele nu sunt gătite în acest timp. Afumarea la rece este folosită pentru a conferi aromă și a conserva alimentele.



Dacă doriți să folosiți aparatul pentru afumarea la rece, aveți nevoie de afumătoarea la rece Barbecue. Acest accesoriu vă permite să afumați la rece toate tipurile de alimente din Oskar.

### 4.2 Email

Unele părți ale aparatului sunt acoperite cu un strat de sticlă topită, numită email. Acest email protejează metalul de dedesubt împotriva coroziunii. Emailul este un material de calitate superioară: acesta este rezistent la rugină, nu se decolorează sub influența temperaturilor ridicate și este foarte ușor de întreținut.



Deoarece emailul este mai puțin flexibil decât metalul pe care îl acoperă, se pot desprinde bucăți de email atunci când manipulați aparatul incorect. Pentru a evita problemele, aveți grijă atunci când asamblați piesele emailate și întrețineți întotdeauna emailul după cum este descris în acest manual.

## 5 ASAMBLAREA APARATULUI

### 5.1 Instrucțiuni privind siguranța

- Nu modificați aparatul în timpul asamblării. Este foarte periculos și nepermis să modificați piesele aparatului.
- Respectați întotdeauna cu atenție instrucțiunile de asamblare.
- Asamblarea corectă a aparatului este responsabilitatea utilizatorului. Pagubele provocate de asamblarea incorectă nu sunt acoperite de garanție.

## 5.2 Asamblarea aparatului

Aveți nevoie de o șurubelniță în cruce.

1. Așezați aparatul pe o suprafață plată și curată.
2. Asamblați aparatul conform desenelor de asamblare.



Găsiți desenele de asamblare în partea a doua a acestui manual, după prezentarea pe părți componente a aparatului.

## 6 AFUMAREA PREPARATELOR

Aveți nevoie de lemne sau cărbuni, materiale ușor inflamabile (care respectă SR EN 1860-3), un chibrit lung și lichid (apă, supă, vin etc.).

### 6.1 Ce lemne sau cărbuni ar trebui folosiți?

Pentru a aprinde aparatul, puteți folosi lemne sau cărbuni:

Material	Ce să folosiți
Lemn	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puteți folosi orice tip de lemn, cu excepția lemnului de pin.</li><li>• Folosiți nuiile și crenguțe pentru a aprinde aparatul. Puteți adăuga ulterior crengi mai mari și bușteni.</li></ul>
Cărbune	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aprindeți întotdeauna aparatul cu cărbune obișnuit, niciodată cu brichete de cărbune. Odată ce aparatul este aprins, puteți adăuga brichete de cărbune.</li><li>• Folosiți cărbune de calitate pentru a aprinde aparatul, preferabil, cărbune care respectă standardul SR EN 1860-2. Cărbunele de calitate bună este compus din bucăți mari și lucioase și nu produce mult praf.</li><li>• Utilizați bucăți mici de cărbuni pentru a aprinde aparatul. Puteți adăuga ulterior bucăți mai mari.</li></ul>



Înainte de a depozita sacul cu cărbune, închideți-l bine. Depozitați-l întotdeauna într-un loc uscat și nu într-o pivniță.

### 6.2 Pasul 1: Aprinderea aparatului

Înainte de a putea să afumați orice preparat, trebuie să aprindeți focul în partea de jos a aparatului. Procedați după cum urmează:

1. Scoateți capacul, inelele superioare ale corpului, grătarele de gătit și tava pentru supă de pe aparat.
2. Puneți grătarul pentru cărbuni în vasul pentru cărbuni.
3. Deschideți orificiile de alimentare cu aer din containerul pentru cenușă. Găsiți containerul pentru cenușă sub vasul pentru cărbuni.
4. Adăugați câteva materiale ușor inflamabile pe grătarul pentru cărbuni. Utilizați întotdeauna materiale ușor inflamabile care respectă standardul SR EN 1860-3.
5. Acoperiți materialele ușor inflamabile cu cărbuni sau lemne. Sugestii:
  - Adăugați cărbunii și lemnele pentru a forma o piramidă.
  - Nu utilizați prea mulți cărbuni sau prea multe lemne pentru a aprinde focul.
  - Asigurați-vă că materialele ușor inflamabile sunt accesibile.
6. Aprindeți materialele ușor inflamabile cu un chibrit lung.



Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, lăsați focul să ardă timp de 30 de minute. Acest lucru permite îndepărtarea oricăror grăsimi rămase pe aparat în urma fabricației.



Încă nu puneți grătarul pe aparat. Un grătar gol se poate deforma, atunci când este ținut în căldură prea mult timp.



Avertizare! Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprinde aparatul.

7. Așteptați până când cărbunii sau lemnele sunt acoperite de un strat subțire de cenușă albă. În mod normal, acest lucru durează aproximativ 25 de minute.
8. Împrăștiati cărbunii sau lemnul uniform deasupra grătarului pentru cărbuni și închideți ușa din inelul de jos al corpului.



Dacă folosiți cărbuni, îi puteți aprinde și în cana pentru aprinderea cărbunilor Barbecue. Atunci când cărbunii sunt pregătiți, turnați-i din cana pentru aprinderea cărbunilor pe grătarul pentru cărbuni.

### 6.3 Pasul 2: Începerea afumării

După ce cărbunii sau lemnele sunt acoperite cu un strat subțire de cenușă albă, puteți începe afumarea. Procedați după cum urmează:

1. Puneți tava pentru supă în inelul inferior al corpului, pe cele trei console de suport.
2. Turnați lichid (apă, supă, vin etc.) în tava pentru supă. De asemenea, puteți adăuga ierburi în lichid pentru a intensifica aroma.
3. Puneți primul grătar de gătit pe tava pentru supă și puneți preparatul pe grătar.



Puneți un singur strat de preparate pe grătar și lăsați suficient spațiu între alimente. Aceasta permite fumului și căldurii să circule uniform în jurul preparatelor.

4. Oskar L: Puneți inelul superior al corpului pe inelul inferior și închideți ușile pe ambele inele.
5. Oskar L: Puneți al doilea grătar de gătit pe consolele de suport ale inelului superior al corpului. Asigurați-vă că marginea grătarului se sprijină ferm pe console.
6. Puneți preparatul pe grătar și acoperiți aparatul cu capacul.



Oskar L: Această procedură descrie cum să afumați preparatele cu ajutorul a două grătare. Evident, puteți, de asemenea, să nu folosiți unul dintre grătare, să înlocuiți un grătar cu coșul de afumat sau să suspendați preparate în cârligele pentru afumat din capac.

### 6.4 Pasul 3: Menținerea unei temperaturi constante

După începerea afumării, trebuie să mențineți temperatura constantă la aproximativ 70 °C. Datorită termometrului din capac, puteți urmări temperatura îndeaproape.

#### 6.4.1 TEMPERATURA ESTE PREA RIDICATĂ

1. Puneți capacul pe aparat. Închideți orificiile de alimentare cu aer din capac și containerul pentru cenușă.
2. Dacă temperatura rămâne prea mare, puneți câteva așchii de lemn ude pe foc. De asemenea, această metodă intensifică aroma preparatului.

#### 6.4.2 TEMPERATURA ESTE PREA MICĂ

3. Alimentați focul cu aer prin deschiderea orificiilor de
4. alimentare cu aer din capac și containerul pentru cenușă.
5. 2 Dacă alimentarea cu aer a focului nu ridică suficient

temperatura, puneți cărbune sau lemne pe foc. Procedați după cum urmează:

- Puneți mănușile. Purtați-le pe parcursul întregii proceduri.
- Scoateți cu atenție capacul de pe aparat și deschideți ușa din inelul de jos al corpului.
- Adăugați cărbune sau lemne în tava pentru cărbuni. Utilizați clești cu mână lungi și încercați să nu atâțați focul sau să provocați scântei.
- Închideți ușa din inelul de jos al corpului.
- Așteptați până când focul arde suficient de puternic și puneți capacul înapoi pe aparat.

## 7 RECOMANDĂRI UTILE

### 7.1 Intensificarea aromei cu ajutorul așchiilor de lemn

Pentru ca preparatul să fie mai aromat, puteți pune pe foc așchii de lemn aromat. Puteți folosi așchile în două feluri:

- Țineți așchile în apă timp de 10 minute, lăsați-le să se scurgă și puneți-le pe cărbuni sau lemne.
- Împachetați așchile în folie de aluminiu, perforați folia cu furculița și adăugați pachete pe cărbuni sau lemne.

Indiferent de metoda pe care o folosiți, nu adăugați niciodată așchile înainte ca lemnele sau cărbunii să fie acoperiți cu un strat subțire de cenușă albă.

Barbecook oferă trei tipuri de așchii din lemn aromat:

Aromă	Intensitate	Intensitate
Măr	Slabă	Carne de vânat, pește, pasăre
Stejar	Medie	Porc, pasăre
Nuc american	Puternică	Cotlete, coaste, fripturi de porc

### 7.2 Obținerea unor preparate suculente

Pentru a păstra preparatele suculente, adăugați puțin lichid (apă, supă, vin etc.) în tava pentru supă atunci când începeți afumarea. Verificați periodic tava în timpul afumării și adăugați lichid în tavă atunci când este necesar. Procedați după cum urmează:

- Deschideți ușa din inelul de jos al corpului.
- Turnați cu atenție lichidul în tava pentru supă cu ajutorul unei pâlnii sau a unei cratițe cu cioc.
- Închideți ușa din inelul de jos al corpului.

### 7.3 Ridicarea capacului

După ce începeți afumarea, evitați pe cât posibil să ridicați capacul. O cantitate considerabilă de căldură și fum este eliberată de fiecare dată când ridicați capacul, ceea ce prelungeste timpul de gătire a preparatelor.

Dacă trebuie să ridicați capacul, ridicați-l întotdeauna într-o parte, nu drept în sus. Ridicarea drept în sus a capacului creează un curent de aer în aparat, care poate aspira cenușa peste preparate.

### 7.4 Utilizarea aparatului ca grătar

Dacă nu protejați preparatul împotriva cărbunilor sau a lemnului cu tava pentru supă, puteți utiliza aparatul ca un grătar obișnuit. Procedați după cum urmează:

- Aprindeți aparatul conform descrierii din "6 Afumarea preparatelor".

- Așezați grătarul de gătit pe consolele de suport ale inelului de jos al corpului. Asigurați-vă că marginea grătarului se sprijină ferm pe console.
- Puneți preparatul pe grătar.

## 8 ÎNTREȚINEREA APARATULUI

### 8.1 Îndepărtarea cenușii

Vă recomandăm să îndepărtați cenușa după fiecare utilizare. Cu ajutorul containerului pentru cenușă, acest lucru se face foarte rapid. Procedați după cum urmează:

- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Scoateți capacul, inelul superior al corpului, grătarele de gătit și tava pentru supă.
- Scoateți grătarul pentru cărbuni și strângeți cenușa cu peria
- în containerul pentru cenușă.
- Ridicați containerul pentru cenușă din vasul pentru cărbuni și turnați cenușa într-o găleată.
- Puneți containerul pentru cenușă înapoi în vasul pentru cărbuni.

### 8.2 Curățarea coșului și a grătarelor

Recomandăm curățarea coșului de afumare, a grătarelor de gătit și a grătarului pentru cărbuni după fiecare utilizare, cu Barbecook cleaner. Procedați după cum urmează:

- Aplicați spuma pe piesa care va fi curățată și lăsați-o să acționeze un timp. Spuma se decolorează și absoarbe murdăria și grăsimile.
- Îndepărtați spuma cu un burete moale și cu apă.
- Înainte de depozitare, clătiți piesa bine și uscați complet. Acest lucru previne formarea ruginii.



De asemenea, puteți curăța coșul și grătarele cu un detergent delicat sau cu bicarbonat de sodiu. Nu utilizați niciodată substanțe de curățat cuptorul pe aceste piese.



Pentru a preveni formarea ruginii, înainte de depozitare, ungeți ușor grătarele de gătit și coșul de afumat cu ulei vegetal. Nu ungeți niciodată grătarul pentru cărbuni.

### 8.3 Curățarea tăvii pentru supă și a corpului

Vă recomandăm curățarea tăvii pentru supă și a corpului aparatului (interior și exterior) după fiecare utilizare:

- Utilizați apă și detergent cu acțiune delicată și o lavetă sau un burete moale pentru a curăța piesele.
- Înainte de depozitare, clătiți piesele bine și lăsați-le să se usuce complet.



Pentru a preveni formarea ruginii, înainte de a depozita aparatul, ungeți tava pentru supă și exteriorul corpului cu ulei vegetal. Nu ungeți niciodată interiorul corpului.

### 8.4 Curățarea capacului

Se poate depune grăsime pe capac în timpul afumării. Pentru a preveni acumularea grăsimii, recomandăm curățarea interiorului capacului după fiecare utilizare. Procedați după cum urmează:

- Așteptați până când capacul se răcește. Acesta trebuie să fie cald, însă nu prea fierbinte pentru a fi manipulat.
- Ștergeți interiorul capacului cu prosoape de hârtie sau curățați-l cu apă și detergent cu acțiune delicată.



Dacă s-a acumulat grăsime în capac, îndepărtați depunerile cu o perie din alamă sau cu folie de aluminiu mototolită.

## 8.5 Depozitarea aparatului

Depozitați aparatul într-un loc uscat (spațiu închis, sub un adăpost etc.) după fiecare utilizare.



Înainte de a-l depozita, asigurați-vă că aparatul este complet uscat. Acest lucru previne formarea ruginii.

## 8.6 Întreținerea pieselor emailate, din oțel inoxidabil, cromate și a celor acoperite cu pulbere

Aparatul este compus din piese emailate, din oțel inoxidabil, cromate și acoperite cu pulbere. Fiecare material trebuie întreținut în mod diferit:

Material	Modul de întreținere a acestui material
Email	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu utilizați obiecte ascuțite și nu loviți pe o suprafață dură.</li> <li>Evitați contactul cu lichide reci în timp ce acesta este încă fierbinte.</li> <li>Puteți folosi bureți metalici și detergenți abrazivi.</li> </ul>
Oțel inoxidabil și crom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi sau pe bază de ioni metalici.</li> <li>Folosiți detergenți cu acțiune delicată și lăsați-i să acționeze pe oțel.</li> <li>Utilizați o lavetă sau un burete moale.</li> <li>Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.</li> </ul>
Acoperit cu pulbere	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu utilizați obiecte ascuțite. Utilizați detergenți cu acțiune delicată și o lavetă sau un burete moale.</li> <li>Înainte de depozitare, clătiți bine după curățare și uscați complet.</li> </ul>



Pagubele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sunt considerate ca întreținere inadecvată și nu sunt acoperite de garanție.

Sub prezentarea pe părți componente a aparatului dumneavoastră (partea a doua a manualului), găsiți o listă cu toate piesele din care este compus aparatul. Această listă include un simbol care specifică materialul din care este compusă fiecare piesă, astfel încât puteți să o utilizați pentru a verifica modul în care trebuie să întrețineți o anumită piesă. Listele de piese utilizează următoarele simboluri:

Simbol	Material
●	Email
▲	Crom
■	Oțel inoxidabil
★	Acoperit cu pulbere

## 8.7 Comandarea pieselor de schimb

Piese care sunt expuse în mod direct la foc sau căldură puternică trebuie înlocuite din când în când. Pentru a comanda o piesă de schimb:

- Căutați numărul de referință al piesei de care aveți nevoie. Veți găsi o listă cu toate numerele de referință sub prezentarea pe părți componente din partea a doua a acestui manual și pe [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Dacă ați înregistrat aparatul online, veți fi ghidat automat la

lista corectă.

- Comandați piesa de schimb de la punctul de vânzare local. Puteți comanda piese în garanție sau în afara acesteia.

## 9 GARANȚIE

### 9.1 Sunt acoperite

Aparatul dumneavoastră dispune de o garanție de doi ani, începând de la data achiziției. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, dacă:

- Utilizați, asamblați și întrețineți aparatul conform instrucțiunilor din acest manual. Pagubele cauzate de utilizarea greșită, asamblarea incorectă sau întreținerea inadecvată nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Puteți prezenta factura și numărul unic de serie al aparatului. Acest număr de serie începe cu C, urmat de 15 cifre. Îl puteți găsi:
  - Pe acest manual.
  - Pe ambalajul aparatului.
  - Pe interiorul piciorului aparatului.
- Departamentul de calitate al Barbecook confirmă că piesele sunt defecte și că acestea s-au dovedit defecte în timpul utilizării normale, asamblării corecte și întreținerii adecvate.

Dacă una dintre condițiile de mai sus nu este îndeplinită, nu puteți pretinde nicio despăgubire. În toate cazurile, garanția este limitată la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

### 9.2 Nu sunt acoperite

Următoarele pagube și defecte nu sunt acoperite de garanție:

- Uzura normală (ruginirea, deformarea, decolorarea etc.) pieselor care sunt expuse direct la foc sau la căldură intensă. Este normal să înlocuiți aceste piese din când în când.
- Neregularitățile vizibile care nu pot fi evitate în timpul procesului de fabricație. Aceste neregularități nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.
- Toate daunele cauzate de întreținerea inadecvată, depozitarea incorectă, asamblarea greșită sau modificări aduse pieselor preasamblate.
- Toate pagubele indirecte cauzate de utilizarea neglijentă sau neconformă a aparatului.
- Rugina sau decolorarea cauzate de influențe externe, utilizarea de detergenți agresivi, expunerea la clor etc. Aceste pagube nu sunt considerate ca fiind defecte de fabricație.



# CZ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

1	REGISTRUJTE SVŮJ SPOTŘEBIČ .....	74
2	O TÉTO PŘÍRUČCE .....	74
3	DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	74
	• Prostudujte si pokyny a dodržujte je .....	74
	• Používejte zdravý rozum .....	74
	• Vyberte vhodné umístění .....	74
4	OPAKOVANÉ KONCEPTY .....	74
	• Uzení .....	74
	• Smalt .....	74
5	MONTÁŽ SPOTŘEBIČE .....	74
	• Bezpečnostní pokyny .....	74
	• Sestavení spotřebiče .....	75
6	UZENÍ POTRAVIN .....	75
	• Které dřevo nebo dřevěné uhlí bych měl používat? .....	75
	• Krok 1: Zapálení spotřebiče .....	75
	• Krok 2: Začínáme udit .....	75
	• Krok 3: Udržování stálé teploty .....	75
7	UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY .....	76
	• Přidání příchutí dřevěnými třískami .....	76
	• Uchování šťávy pokrmu .....	76
	• Zvednutí víka .....	76
	• Použití spotřebiče jako grilu .....	76
8	ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE .....	76
	• Odstranění popela .....	76
	• Čištění košíku, grilů a roštu .....	76
	• Čištění misky na vývar a těla .....	76
	• Čištění víka .....	76
	• Uskladnění spotřebiče .....	76
	• Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu, chromu nebo práškového laku nebo z nerezové oceli .....	76
	• Objednávání náhradních součástí .....	77
9	ZÁRUKA .....	77
	• Co je kryto .....	77
	• Co není kryto .....	77

## 1 REGISTRUJTE SVŮJ SPOTŘEBIČ

Děkujeme vám za zakoupení spotřebiče Barbecook! Jsme si jisti, že vám přinese mnoho příjemných okamžiků při grilování.

Chcete-li dosáhnout optimálních zážitků s naším spotřebičem, zaregistrujte si jej na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Trvá to jenom několik minut a přinese vám to některé rozsáhlé výhody.

- Získáte přístup k přizpůsobeným poprodejním službám. To vám například umožní rychle najít náhradní součásti pro svůj spotřebič nebo využívat optimální záruční služby
- Můžeme vás informovat o zajímavých inovacích našich produktů a poskytnout vám informace o produktech a specifikace, které jsou relevantní pro váš spotřebič.



Další informace o registrování vašeho spotřebiče naleznete na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook respektuje vaše soukromí. Vaše údaje nebudou prodávány, distribuovány ani sdíleny se třetími stranami.

## 2 O TÉTO PŘÍRUČCE

Tato příručka je tvořena dvěma částmi:

- První část je tak, kterou čtete právě nyní. Patří sem pokyny pro montáž, použití a údržbu spotřebiče.
- Druhá část začíná na straně 129. Obsahuje všechny obrázky (rozložené pohledy, montážní výkresy) spotřebiče, které jsou v této příručce popsány.

## 3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 3.1 Prostudujte si pokyny a dodržujte je

Před použitím spotřebiče si prostudujte veškeré pokyny. Vždy pečlivě dodržujte pokyny. Montáž nebo použití spotřebiče jiným způsobem může způsobit požár a poškození materiálu.



Škody způsobené nedodržáním následujících pokynů (nesprávná montáž, zneužití, nepřiměřená údržba) nejsou kryty zárukou.

### 3.2 Používejte zdravý rozum

Při práci se spotřebičem používejte zdravý rozum:

- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, je-li používán.
- Výstraha! Spotřebič může být velmi horký, proto jej během činnosti nepřesouvejte.
- Při manipulaci s horkými součástmi používejte vhodnou ochranu.
- Udržujte hořlavé materiály, hořlavé kapaliny a nerozpuštěné předměty mimo dosah používaného spotřebiče.
- Výstraha! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah používaného spotřebiče.
- Při používání spotřebiče mějte po ruce kbelík s vodou nebo pískem, obzvláště pokud jej používáte v horkých dnech nebo na suchých místech.
- Výstraha! Nepoužívejte spotřebič ve vnitřních prostorách.

## 3.3 Vyberte vhodné umístění

Používejte spotřebič pouze ve venkovním prostředí. Pokud jej použijete uvnitř, například v garáži nebo pod přístřeškem, může to způsobit otravu oxidem uhelnatým.

Při výběru venkovního umístění vždy postupujte takto:

- Zkontrolujte, zda spotřebič není umístěn pod převislou konstrukcí (přístřešek, kryt atd.) nebo pod listím.
- Umístěte spotřebič na pevný a stabilní povrch. Nikdy jej neumísťte na pohyblivé vozidlo (lod, přívěs atd.).

## 4 OPAKOVANÉ KONCEPTY

Tato část zahrnuje definice některých méně známých konceptů. Tyto koncepty jsou používány v několika tématech v této příručce.

### 4.1 Uzení

Uzení pokrmů představuje jeho přípravu v kouři dřeva vhodného pro uzení nebo dřevěného uhlí. Maso a ryby jsou nejběžněji uzennými pokrmy, avšak můžete také udit koryše, zeleninu a dokonce sýry.

Existují dva typy uzení, teplé a studené:

- Teplé uzení představuje uzení pokrmů a jeho vaření současně. Pokrmy nejsou vystaveny přímo působení tepla a jsou vařeny pomalu, při nízké teplotě (50-80 °C).
- Studené uzení představuje uzení pokrmů při velmi nízké teplotě (maximálně 25 °C), takže během tohoto procesu není pokrm uvařen. Studené uzení se používá k ochucení a konzervování pokrmů.



Pokud chcete používat spotřebič pro studené uzení, budete potřebovat studenou udírnu Barbecook. Toto příslušenství umožňuje za studena udit všechny typy pokrmů v udírně Oskar.

### 4.2 Smalt

Některé části spotřebiče jsou pokryty vrstvou roztaveného skla, která se nazývá smalt. Tento smalt chrání spodní vrstvu kovu před korozi. Smalt je vysoce kvalitní materiál: je odolný vůči korozi, nebledne pod vlivem vysokých teplot a velmi snadno se udržuje.



Protože smalt je méně pružný než kov, který chrání, mohou se kusy smaltu odštípnout, pokud se spotřebičem nebudete zacházet opatrně. Chcete-li se vyhnout problémům, buďte při montáži smaltovaných součástí opatrní a vždy udržujte smalt způsobem popsáním v této příručce.

## 5 MONTÁŽ SPOTŘEBIČE

### 5.1 Bezpečnostní pokyny

- Při montáži spotřebič neměřte. Je velmi nebezpečné a proto zakázané měnit součásti spotřebiče.
- Vždy pečlivě dodržujte pokyny montáže.
- Uživatel je odpovědný za správnou montáž spotřebiče. Poškození způsobená nesprávnou montáží nejsou kryta zárukou.

## 5.2 Sestavení spotřebiče

Budete potřebovat křížový šroubovák.

1. Umístěte spotřebič na rovný a čistý povrch.
2. Sestavte spotřebič způsobem znázorněným na montážních výkresech



Montážní výkresy naleznete v druhé části této příručky, za rozloženým pohledem na spotřebič.

## 6 UZENÍ POTRAVIN

Budete potřebovat dřevo nebo dřevěné uhlí, podpalovač (splňující normu EN 1860-3), dlouhé zápalky a nějakou tekutinu (voda, vývar, víno...).

### 6.1 Které dřevo nebo dřevěné uhlí bych měl používat?

Chcete-li spotřebič zažehnout, můžete použít dřevo nebo dřevěné uhlí:

Materiál	Co použít
Dřevo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Můžete použít jakékoliv dřevo, kromě borovice.</li><li>• K zapálení spotřebiče používejte malé větve. Poté můžete přidat větší větve a polena.</li></ul>
Dřevěné uhlí	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vždy zapalujte svůj spotřebič pomocí tradičního dřevěného uhlí, nikdy pomocí briket. Jakmile je spotřebič zažehnutý, můžete brikety přidat.</li><li>• K zapálení spotřebiče používejte dřevěné uhlí dobré kvality, přednostně podle normy EN 1860-2. Dřevěné uhlí dobré kvality poznáte podle velkých lesklých kusů, ze kterých neodpadává mnoho prachu.</li><li>• K zapálení spotřebiče používejte malé kusy dřevěného uhlí. Poté můžete přidat větší kusy.</li></ul>



Uzavřete řádně pytel s dřevěným uhlím a poté jej uložte. Vždy jej ukládejte na suchém místě, neskladujte jej ve sklepech.

### 6.2 Krok 1: Zapálení spotřebiče

Než začnete udit pokrm, musíte zažehnout oheň na spodu spotřebiče. Postupujte následujícím způsobem:

1. Sejměte ze spotřebiče víko, horní kruhy těla, grily a misku na vývar.
2. Položte rošt dřevěného uhlí do misky dřevěného uhlí.
3. Otevřete otvory přívodu vzduchu v nádobě na popel. Nádobu na popel naleznete pod mísou dřevěného uhlí.
4. Položte několik podpalovačů na rošt dřevěného uhlí. Vždy používejte podpalovače splňující normu EN 1860-3.
5. Zakryjte podpalovače dřevěným uhlím nebo dřevem. Tipy:
  - Nasypete dřevěné uhlí nebo dřevo do tvaru pyramidy.
  - Nepoužívejte k podpálení ohně příliš dřevěného uhlí nebo dřeva.
  - Zkontrolujte, zda se stále můžete dostat k podpalovačům.
6. Pomocí dlouhé zápalky zažehněte podpalovač.



Při prvním použití spotřebiče jej nechte 30 minut volně hořet. Tím ze spotřebiče odstraníte zbývající výrobní mastnoty a nečistoty.



Na spotřebič ještě nepokládejte grilovací rošt. Prázdný gril se může deformovat, pokud by byl příliš dlouho vystaven velkému žáru.



Výstraha! K zapálení nebo znovuzapálení spotřebiče **NEPOUŽÍVEJTE** alkohol nebo benzín.

7. Vyčkejte, dokud dřevěné uhlí nebo dřevo není pokryto tenkou vrstvou bílého popela. Normálně to trvá asi 25 minut.
8. Roztáhněte dřevěné uhlí nebo dřevo rovnoměrně na rošt a uzavřete dveře ve spodním kruhu těla.



Pokud používáte dřevěné uhlí, můžete jej rovněž zapálit v zapalovači dřevěného uhlí Barbecue. Když je dřevěné uhlí připravené, stačí jej nasypat ze zapalovače na rošt dřevěného uhlí.

### 6.3 Krok 2: Začínáme udit

Jakmile je dřevěné uhlí nebo dřevo pokryto tenkou vrstvou bílého popela, můžete začít udit. Postupujte následujícím způsobem:

1. Položte misku na vývar do dolního kruhu těla, na tři podpěry.
2. Nalijte do misky na vývar trochu kapaliny (voda, vývar, víno). Chcete-li zlepšit aroma, můžete také přidat bylinky.
3. Nejprve vložte gril na mísu na vývar a pak na gril položte pokrm.



Pokládejte pokrm pouze v jedné vrstvě a mezi jednotlivými kusy ponechte dostatek prostoru. To umožní kouřit a teplotu rovnoměrně proudit okolo pokrmů.

4. Oskar L: Položte horní kruh těla na dolní kruh a uzavřete dveře obou kruhů.
5. Oskar L: Položte druhý gril na podpěrné držáky horního kruhu těla. Zkontrolujte, zda je kruh grilu uložen pevně v držácích.
6. Položte pokrm na gril a spotřebič zakryjte víkem.



Oskar L: Tento postup popisuje, jak udit pokrmy pomocí dvou grilů. Je zřejmé, že můžete také jeden z grilů vynechat, nahradit jeden gril udicím košíkem nebo pokrmy zavěsit na háky ve víku.

### 6.4 Krok 3: Udržování stálé teploty

Jakmile začnete udit, musíte udržovat teplotu na stálé hodnotě asi 70 °C. Díky teploměru ve víku můžete teplotu pečlivě sledovat.

#### 6.4.1 PŘÍLIŠ VYSOKÁ TEPLOTA

1. Položte víko na spotřebič. Uzavřete otvory přívodu vzduchu ve víku a nádobě na popel.
2. Pokud teplota zůstává příliš vysoká, vložte do ohně trochu mokrych dřevěných třísek. Zlepšíte tím chuť připravovaného pokrmu.

#### 6.4.2 PŘÍLIŠ NÍZKÁ TEPLOTA

3. Rozdmýchejte oheň otevřením přívodu vzduchu ve víku a v nádobě na popel.
4. Pokud rozdmýchávání ohně nezvýší dostatečně teplotu, přidejte do ohniště dřevěné uhlí nebo dřevo. Postupujte následujícím způsobem:
  - a. Nasadte si rukavice. Během celého postupu si je ponechte nasazené.
  - b. Opatrně sejměte víko ze spotřebiče a otevřete dveře v dolním kruhu těla.
  - c. Přidejte na rošt dřevěného uhlí trochu dalšího dřevěného uhlí nebo dřeva. Použijte kleště s dlouhými rukojetmi a snažte se příliš nevířit popel nebo vytvářet jiskry.
  - d. Uzavřete dveře v dolním kruhu těla.

- e. Vyčkejte, dokud se požár nerozhoří a pak nasadte víko zpět na spotřebič.

4. Zvedněte popelník z mísy dřevěného uhlí a nasypete popel do kbelíku.
5. Položte popelník zpět do mísy dřevěného uhlí.

## 7 UŽITEČNÉ TIPY A TRIKY

### 7.1 Přidání příchutí dřevěnými třískami

Chcete-li pokrm obohatit o další příchutě, můžete do ohně přidat aromatizované dřevěné třísky. Třísky můžete používat dvěma způsoby:

- Namočte třísky do vody na 10 minut, pak nechte odkapat a rozsypte je na dřevěné uhlí nebo dřevo.
- Vložte třísky do tenkého fóliového sáčku, udělejte do něj několik děr vidličkou a položte na dřevěné uhlí nebo dřevo.

Bez ohledu na použitou metodu, nikdy nepřidávejte třísky dřívě, než bude dřevěné uhlí nebo dřevo pokryto tenkou vrstvou bílého popela.

Barbecook poskytuje tři typy aromatizovaných dřevěných třísek:

Aroma	Intenzita	Ideální pro
Jablko	Slabá	Zvěřina, ryby, drůbež
Dub	Střední	Vepřové, drůbež
Bílý ořech	Silná	Vepřová žebírka, pečeně

### 7.2 Uchování šťávy pokrmu

Chcete-li uchovat pokrm šťavnatý, nalijte trochu kapaliny (voda, vývar, víno) do misky na vývar, jakmile začnete udit. Pravidelně misku během uzení kontrolujte a doplňte kapalinu, jakmile je to nutné. Postupujte následujícím způsobem:

1. Otevřete dveře v dolním kruhu těla.
2. Opatrně nalijte kapalinu do misky vývaru pomocí nálevky nebo trychtýře.
3. Uzavřete dveře v dolním kruhu těla.

### 7.3 Zvednutí víka

Jakmile začnete udit, nezvedejte víko, pokud to je možné. Při každém zvednutí víka uniká značné množství tepla a kouře, což prodlužuje přípravu pokrmů.

Pokud víko musíte zvednout, vždy jej zvedejte do strany, nikoliv rovně nahoru. Zvednete-li jej rovně nahoru, vytvoří se proud vzduchu, který nasaje popel, jež se přilepí zespodu na pokrm.

### 7.4 Použití spotřebiče jako grilu

Pokud neodstíníte pokrm od dřevěného uhlí nebo dřeva pomocí misky, můžete spotřebič použít jako normální gril. Postupujte následujícím způsobem:

1. Zažehněte spotřebič jak je popsáno v "6 Uzení potravin".
2. Uložte gril na podpěrné držáky dolního kruhu těla. Zkontrolujte, zda je kruh grilu uložen pevně v držácích.
3. Položte pokrm na gril.

## 8 ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

### 8.1 Odstranění popela

Doporučujeme odstranit popel po každém použití. S popelníkem je tento krok proveden velmi rychle. Postupujte následujícím způsobem:

1. Ponechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Sejměte víko, horní kruh těla, grily a misku na vývar.
3. Vyjměte mřížku grilu a kartáčem popel setřete do popelníku.

### 8.2 Čištění košíku, grilů a roštu

Doporučujeme čistit udicí košík, grily a rošt dřevěného uhlí po každém použití čističem Barbecook. Postupujte následujícím způsobem:

1. Nastříkejte pěnu na čištěnou součást a ponechte ji chvíli působit. Pěna se zabarví, jak bude postupně nasákat nečistoty a tuk.
2. Odstraňte pěnu měkkou houbou a vodou.
3. Důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte. To zabrání vytváření koroze.



Košík, grily a rošt můžete rovněž vyčistit jemným čisticím prostředkem nebo jedlou sodou. Nikdy na tyto součásti nepoužívejte čističe na pečící trouby.



Chcete-li zabránit vytváření koroze, promažte před uložením grily a udicí košík lehce rostlinným olejem. Nikdy olejem nepromazávejte rošt na dřevěné uhlí.

### 8.3 Čištění misky na vývar a těla

Doporučujeme čistit misku na vývar a tělo spotřebiče (vnitřek a vnějšek) po každém použití:

- K vyčištění součástí použijte vodu, slabý saponát a měkkou houbu nebo hadr.
- Důkladně součásti opláchněte a před uskladněním vysušte.



Chcete-li zabránit vytváření koroze, promažte před uložením misku na vývar a vnějšek těla spotřebiče lehce rostlinným olejem. Nikdy nepromazávejte olejem vnitřek těla.

### 8.4 Čištění víka

Víko se může během uzení nadměrně zamastit. Aby nedocházelo k usazování nadměrné vrstvy tuku, doporučujeme vyčistit vnitřek víka po každém použití. Postupujte následujícím způsobem:

1. Vyčkejte, dokud víko nevychladne. Mělo by být stále teplé, ale nikoliv horké.
2. Otrete vnitřek víka papírovou utěrkou nebo vodou a slabým saponátem.



Pokud se uvnitř víka přesto usadila silná vrstva tuku, otřete tuk mosazným kartáčem nebo kusem složené hliníkové fólie.

### 8.5 Uskladnění spotřebiče

Po každém použití uložte spotřebič na suchém místě (uvnitř, pod přístřeškem atd.).



Před uložením spotřebiče zkontrolujte, zda je úplně suchý. To zabrání vytváření koroze.

### 8.6 Údržba součástí opatřených ochrannou vrstvou emailu, chromu nebo práškového laku nebo z nerezové oceli

Spotřebič je tvořen smaltovanými součástmi, součástmi z nerezové oceli, chromovanými nebo práškovým lakem chráněnými součástmi. Každý materiál musí být udržován odlišným způsobem:

Materiál	Jak udržovat tento materiál
Smalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte ostré předměty a neklepejte na tvrdý povrch.</li> <li>Zabraňte kontaktu se studenými kapalinami, dokud je spotřebič stále horký.</li> <li>Používejte kovové houby a abrazivní čisticí prostředky.</li> </ul>
Nerezová ocel a chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte agresivní, abrazivní nebo kov obsahující čisticí prostředky.</li> <li>Používejte jemné čisticí prostředky a nechte je na oceli nějakou dobu působit.</li> <li>Používejte měkkou houbu nebo tkaninu.</li> <li>Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li> </ul>
Práškový lak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívejte ostré předměty. Používejte jemný čisticí prostředek, měkkou houbu nebo tkaninu.</li> <li>Po čištění důkladně opláchněte a před uskladněním vysušte.</li> </ul>



Škody způsobené nedodržením následujících pokynů jsou považovány za neodpovídající údržbu a nejsou proto kryty zárukou.

Pod rozloženým pohledem na spotřebič (druhá část příručky) naleznete seznam všech součástí, ze kterých je zařízení sestaveno. Tento seznam zahrnuje symbol stanovující materiál každé součásti, takže jej můžete použít k ověření způsobu údržby specifické součásti. Seznam součástí používá následující symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chrom
■	Nerezová ocel
★	Práškový lak

## 8.7 Objednávání náhradních součástí

Součásti, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního žáru musí být občas vyměněny. Objednávání náhradních součástí:

- Vyhledejte referenční číslo potřebné součásti. Seznam všech referenčních čísel naleznete pod rozloženými pohledy v druhé části této příručky a na webu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Pokud si zaregistrujete svůj spotřebič online, automaticky budete odkázáni na správný seznam.

- Objednejte si náhradní součásti v místě prodeje spotřebiče. Náhradní součásti si můžete objednávat během záruční doby i po jejím uplynutí.

## 9 ZÁRUKA

### 9.1 Co je kryto

Váš spotřebič se dodává se zárukou po dobu dvou let, počínaje dnem nákupu. Tato záruka kryje všechny výrobní závady za následujících předpokladů:

- Spotřebič jste používali, smontovali a udržovali podle pokynů v této příručce. Poškození způsobené zneužitím, nesprávnou montáží nebo nepřiměřenou údržbou nejsou považovány za výrobní vady.
- Můžete předložit stvrzenkou o koupi a jedinečné sériové číslo svého spotřebiče. Toto sériové číslo začíná písmenem C, které je

následované 15 číslicemi. Naleznete jej na tomto místě:

- V této příručce.
- Na obalu spotřebiče.
- Na vnitřní straně stojiny spotřebiče.
- Oddělení kvality Barbecue ověřuje, že součásti jsou vadné a že se ukázaly vadnými při normálním použití, správné montáži a přiměřené údržbě.

Pokud jedna z výše uvedených podmínek není splněna, nemůže si jakoukoliv záruku nárokovat. Ve všech případech je záruka omezena na opravu nebo výměnu vadné součásti.

### 9.2 Co není kryto

Následující škody a vady nejsou zárukou kryty:

- Normální opotřebování (koroze, deformace, odbarvení...) součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně nebo intenzivního tepla. Je normální, že tyto součásti budou občas potřebovat výměnu.
- Vizuální nepravidlosti jsou běžné v důsledku výrobního procesu. Tyto nepravidlosti nejsou považovány za výrobní vady.
- Všechny škody způsobené nepřiměřenou údržbou, nesprávným skladováním, montáží nebo změnami provedenými na předem sestavených součástech.
- Všechny následné škody způsobené neopatrným nebo nesprávným použitím spotřebiče.
- Koroze nebo odbarvení způsobené externími vlivy, použití agresivních čisticích prostředků, působení chlóru.... Tato poškození nejsou považovány za výrobní vady.

# ΕΛ - ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΉΣΗΣ

1	ΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ .....	79
2	ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ .....	79
3	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ .....	79
	• Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες .....	79
	• Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική .....	79
	• Επιλέξτε την κατάλληλη θέση .....	79
4	ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΉΝΝΟΙΕΣ .....	79
	• Κάπνισμα φαγητού .....	79
	• Εμαγιέ .....	79
5	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ .....	79
	• Οδηγίες ασφαλείας .....	79
	• Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή .....	80
6	ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ .....	80
	• Τι είδους ξύλα ή κάρβουνα πρέπει να χρησιμοποιώ; .....	80
	• Βήμα 1: Άναμμα της συσκευής .....	80
	• Βήμα 2: Έναρξη καπνίσματος .....	80
	• Βήμα 3: Διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας .....	80
7	ΧΡΉΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ .....	81
	• Προσθήκη αρώματος με ροκανίδια .....	81
	• Διατήρηση της υγρασίας του φαγητού .....	81
	• Ανύψωση καπακιού .....	81
	• Χρήση της συσκευής ως σχάρας .....	81
8	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ .....	81
	• Αφαίρεση στάχτης .....	81
	• Καθαρισμός καλαθιού, σχαρών και πλέγματος .....	81
	• Καθαρισμός του δίσκου υγρών και του σώματος .....	82
	• Καθαρισμός του καπακιού .....	82
	• Αποθήκευση της συσκευής .....	82
	• Συντήρηση τμημάτων εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα και με επίστρωση χρωμίου και πούδρας .....	82
	• Παραγγελία ανταλλακτικών .....	82
9	ΕΓΓΥΗΣΗ .....	82
	• Τι καλύπτεται .....	82
	• Τι δεν καλύπτεται .....	83

## 1 ΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε συσκευή Barbecook! Είμαστε βέβαιοι ότι θα σας χαρίσει πολλές όμορφες στιγμές μπάρμπεκιου.

Για να βελτιστοποιήσετε την εμπειρία σας, δηλώστε τη συσκευή σας στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Η διαδικασία διαρκεί μόνο λίγα λεπτά και σας προσφέρει μεγάλα πλεονεκτήματα:

- Αποκτάτε πρόσβαση στην προσωπική σας υπηρεσία εξυπηρέτησης. Αυτό σας επιτρέπει, για παράδειγμα, να βρίσκετε γρήγορα ανταλλακτικά για τη συσκευή σας ή να αξιοποιείτε αναβαθμισμένες υπηρεσίες σέρβις.
- Σας αποστέλλουμε πληροφορίες για ενδιαφέρουσες ενημερώσεις προϊόντων και σας παραπέμπουμε σε πληροφορίες και προδιαγραφές προϊόντων που σχετίζονται με τη συσκευή σας.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη δήλωση της συσκευής σας, ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Η Barbecook σέβεται το προσωπικό σας απόρρητο. Τα δεδομένα σας δεν θα πωληθούν, δεν θα διανεμηθούν και δεν θα κοινοποιηθούν σε τρίτους.

## 2 ΣΧΕΤΙΚΆ ΜΕ ΑΥΤΌ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ

Αυτό το εγχειρίδιο αποτελείται από δύο μέρη:

- Το πρώτο μέρος είναι το μέρος που διαβάζετε αυτήν τη στιγμή. Περιλαμβάνει οδηγίες για τη συναρμολόγηση, τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής σας.
- Το δεύτερο μέρος ξεκινά στη σελίδα 129. Περιλαμβάνει όλα τα είδη εικόνων (αναλυτικές προβολές, σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης...) για τις συσκευές που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

## 3 ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΟΔΗΓΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

### 3.1 Διαβάστε και τηρήστε τις οδηγίες

Διαβάστε τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες. Εάν συναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε με διαφορετικό τρόπο τη συσκευή, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ζημιά.



Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης των οδηγιών (κακή συναρμολόγηση, κακή χρήση, ανεπαρκής συντήρηση κλπ.) δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### 3.2 Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική

Χρησιμοποιήστε την κοινή λογική κατά το χειρισμό της συσκευής:

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς παρακολούθηση κατά τη χρήση.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση της, η συσκευή θα καίει, συνεπώς μην τη μετακινείτε.
- Λάβετε τα κατάλληλα προστατευτικά μέτρα όταν χειρίζεστε τμήματα που καίνε.
- Κρατάτε εύφλεκτα υλικά, εύφλεκτα υγρά ή διαλυτά αντικείμενα μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Προειδοποίηση! Κατά τη χρήση, κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.
- Έχετε κοντά σας έναν κουβά νερό ή άμμο όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, ιδιαίτερα τις πολύ ζεστές ημέρες ή όταν βρίσκεστε σε ξηρό περιβάλλον.
- Προειδοποίηση! Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο.

## 3.3 Επιλέξτε την κατάλληλη θέση

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε υπαίθριο χώρο. Εάν τη χρησιμοποιήσετε σε κλειστό χώρο, ακόμη και σε γκαράζ ή εξωτερική αποθήκη, μπορεί να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

Όταν επιλέγετε μια θέση σε ανοιχτό χώρο, προσέχετε πάντα:

- Να φροντίζετε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται κάτω από κάποια κατασκευή (βεράντα, υπόστεγο κλπ.) ή κάτω από δέντρα.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή σε ανθεκτική και σταθερή επιφάνεια. Να μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ επάνω σε μετακινούμενο όχημα (σκάφος, τρέιλερ κλπ.)

## 4 ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΌΜΕΝΕΣ ΈΝΝΟΙΕΣ

Αυτό το μέρος περιλαμβάνει ορισμούς για κάποιες λιγότερο γνωστές έννοιες. Αυτές οι έννοιες χρησιμοποιούνται σε διάφορες ενότητες του εγχειριδίου.

### 4.1 Κάπνισμα φαγητού

Το κάπνισμα πραγματοποιείται αν εκθέσετε το φαγητό σε καπνό από ξύλο που σιγοκαίει ή από κάρβουνο. Το κρέας και τα ψάρια είναι τα τρόφιμα που καπνίζονται συνήθως αλλά μπορείτε επίσης να καπνίσετε μαλακόστρακα, λαχανικά, ακόμα και τυριά.

Υπάρχουν 2 είδη καπνίσματος, το θερμό και το κρύο κάπνισμα:

- Το θερμό κάπνισμα περιλαμβάνει το κάπνισμα και το μαγείρεμα του φαγητού ταυτόχρονα. Το φαγητό δεν εκτίθεται απευθείας στην πηγή θερμότητας και μαγειρεύεται αργά σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία (50-80°C).
- Το κρύο κάπνισμα γίνεται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία (μέγ. 25 °C) κι έτσι το φαγητό δεν μαγειρεύεται. Το κρύο κάπνισμα χρησιμοποιείται για την ενίσχυση της γεύσης και τη διατήρηση του φαγητού.



Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για κρύο κάπνισμα, θα χρειαστείτε τη συσκευή κρύου καπνίσματος (smoker) Barbecook. Αυτό το εξάρτημα σας επιτρέπει να κάνετε κρύο κάπνισμα σε κάθε είδος φαγητού στο Oskar.

### 4.2 Εμαγιέ

Ορισμένα μέρη της συσκευής καλύπτονται με μια επίστρωση λιωμένου γυαλιού, που ονομάζεται εμαγιέ. Αυτή η επίστρωση προστατεύει το μέταλλο από τη διάβρωση. Το εμαγιέ είναι υλικό υψηλής ποιότητας: αντέχει στη σκουριά, δεν φθείρεται κατά την έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι πολύ εύκολο στη συντήρηση.



Επειδή η επίστρωση εμαγιέ είναι λιγότερο ελαστική από το μέταλλο που καλύπτει, το εμαγιέ μπορεί να ξεφλουδίσει εάν χειρίζεστε τη συσκευή απρόσεκτα. Για να αποφύγετε προβλήματα, να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση των τμημάτων με επίστρωση εμαγιέ και να φροντίζετε την επίστρωση όπως περιγράφεται παρακάτω στο εγχειρίδιο.

## 5 ΣΥΝΑΡΜΟΛΌΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

### 5.1 Οδηγίες ασφαλείας

- Μην τροποποιείτε τη συσκευή κατά τη συναρμολόγηση. Είναι πολύ επικίνδυνο και δεν επιτρέπεται να αλλάζετε τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Ακολουθείτε πάντοτε προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συναρμολόγηση της

συσκευής. Ζημιές που προκαλούνται από κακή συναρμολόγηση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

## 5.2 Για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

Θα χρειαστείτε ένα σταυροκατσάβιδο.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια.
2. Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως δείχνουν τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης.



Θα βρείτε τα σχεδιαγράμματα συναρμολόγησης στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, ύστερα από την αναλυτική προβολή των εξαρτημάτων της συσκευής σας.

## 6 ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Χρειάζεστε ξύλα ή κάρβουνα, προσανάμματα (σύμφωνα με το EN 1860-3), ένα μακρύ σπέρτο και μια ποσότητα υγρού (νερό, ζωμός, κρασί...).

### 6.1 Τι είδους ξύλα ή κάρβουνα πρέπει να χρησιμοποιώ;

Για να ανάψετε τη συσκευή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ξύλα ή κάρβουνα:

Υλικό	Τι να χρησιμοποιήσετε
Ξύλο	<ul style="list-style-type: none"><li>• Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιονδήποτε τύπο ξύλου εκτός από ξύλα πεύκου.</li><li>• Για να ανάψετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μικρά κλαδιά και κούτσουρα. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερα κλαδιά και κούτσουρα.</li></ul>
Κάρβουνο	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ανάβετε πάντα τη συσκευή σας με παραδοσιακά κάρβουνα, ποτέ με μπρικέτες. Αφού ανάψετε τη συσκευή σας, μπορείτε να προσθέσετε μπρικέτες.</li><li>• Χρησιμοποιείτε καλής ποιότητας κάρβουνα για να ανάψετε τη συσκευή, κατά προτίμηση συμβατά με το πρότυπο EN 1860-2. Τα κάρβουνα καλής ποιότητας αποτελούνται από μεγάλα, καθαρά κομμάτια που δεν βγάζουν πολλή σκόνη.</li><li>• Για να ανάψετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μικρά κομμάτια κάρβουνο. Στη συνέχεια, μπορείτε να προσθέσετε μεγαλύτερα κομμάτια.</li></ul>



Κλείνετε καλά τη σακούλα με τα κάρβουνα προτού την αποθηκεύσετε. Αποθηκεύετε τα κάρβουνα πάντα σε ξηρό μέρος, όχι σε υπόγειο.

### 6.2 Βήμα 1: Άναμμα της συσκευής

Για να μπορέσετε να καπνίσετε κάποιο φαγητό, πρέπει να ανάψετε μια φωτιά στο κάτω μέρος της συσκευής. Προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαιρέστε το καπάκι, τους επάνω δακτυλίους του σώματος, την(τις) σχάρα (σχάρες) ψησίματος και τον δίσκο υγρών από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το πλέγμα κάρβουνο στην εστία (μπολ).
3. Ανοίξτε τις οπές εξαερισμού στον περιέκτη στάχτης. Ο περιέκτης στάχτης βρίσκεται κάτω από την εστία (μπολ).
4. Τοποθετήστε μερικά προσανάμματα μέσα στην εστία. Χρησιμοποιήστε πάντα προσανάμματα που συμμορφώνονται με

το πρότυπο EN 1860-3.

5. Καλύψτε τα προσανάμματα με κάρβουνο ή ξύλο. Συμβουλές:
  - Στοιβάξτε τα κάρβουνα ή τα ξύλα σε σχήμα πυραμίδας.
  - Μη χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα κάρβουνο ή ξύλου για να ανάψετε τη φωτιά.
  - Βεβαιωθείτε ότι εξακολουθείτε να έχετε πρόσβαση στα προσανάμματα.
6. Με ένα μακρύ σπέρτο ανάψτε τα προσανάμματα.



Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε τη να καίει για 30 λεπτά. Έτσι αφαιρείται το γράσο που έχει τυχόν απομείνει από το εργοστάσιο.



Μην τοποθετείτε ακόμη τη σχάρα στη συσκευή. Η άδεια σχάρα μπορεί να παραμορφωθεί όταν μένει στη φωτιά για πολλή ώρα.



Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε τη συσκευή.

7. Περιμένετε μέχρι τα κάρβουνα ή τα ξύλα να καλυφθούν με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης. Συνήθως χρειάζονται περίπου 25 λεπτά.
8. Απλώστε ομοιόμορφα τα κάρβουνα ή τα ξύλα επάνω στο πλέγμα και κλείστε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο του σώματος.



Αν χρησιμοποιείτε κάρβουνο, μπορείτε επίσης να το ανάψετε μέσα στη συσκευή ανάμματος κάρβουνο Barbecook. Όταν τα κάρβουνα είναι έτοιμα, απλώς ρίξτε τα από τη συσκευή ανάμματος μέσα στο πλέγμα.

### 6.3 Βήμα 2: Έναρξη καπνίσματος

Μόλις τα κάρβουνα ή τα ξύλα καλυφθούν με ένα λεπτό στρώμα λευκής στάχτης, μπορείτε να αρχίσετε το κάπνισμα. Προχωρήστε ως εξής:

1. Τοποθετήστε τον δίσκο υγρών στον κάτω δακτύλιο του σώματος, στους τρεις βραχίονες υποστήριξης.
2. Ρίξτε μια ποσότητα υγρού (νερό, ζωμό, κρασί...) μέσα στον δίσκο υγρών. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε βότανα στο υγρό για περισσότερη γεύση.
3. Τοποθετήστε την πρώτη σχάρα ψησίματος επάνω στον δίσκο υγρών και τοποθετήστε το φαγητό σας επάνω στη σχάρα.



Καλύψτε με μία στρώση φαγητού τη σχάρα και αφήστε αρκετό κενό ανάμεσα στα κομμάτια φαγητού. Αυτό επιτρέπει την κυκλοφορία του καπνού και της θερμότητας ομοιόμορφα γύρω από το φαγητό.

4. Oskar L: Τοποθετήστε τον επάνω δακτύλιο του σώματος επάνω στον κάτω δακτύλιο και κλείστε τα πορτάκια και στους δύο.
5. Oskar L: Τοποθετήστε τη δεύτερη σχάρα στους βραχίονες υποστήριξης στον επάνω δακτύλιο του σώματος. Βεβαιωθείτε ότι η στεφάνη της σχάρας στηρίζεται καλά στους βραχίονες.
6. Τοποθετήστε το φαγητό σας επάνω στη σχάρα και το καπάκι επάνω στη συσκευή.



Oskar L: Αυτή η διαδικασία περιγράφει το πώς να καπνίσετε φαγητό χρησιμοποιώντας δύο σχάρες. Μπορείτε επίσης να βγάλετε τη μία σχάρα, να επανατοποθετήσετε μία σχάρα δίπλα στο καλάθι καπνίσματος ή να κρεμάσετε το φαγητό σας από τους γάντζους καπνίσματος στο καπάκι.

### 6.4 Βήμα 3: Διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας

Μόλις βάλετε τη φωτιά, θα πρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία σταθερή γύρω στους 70°C. Με τη βοήθεια του θερμομέτρου που υπάρχει στο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία.



### 6.4.1 Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΊΝΑΙ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΥΨΗΛΗ

1. Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή. Κλείστε τις σπές παροχής αέρα που υπάρχουν στο καπάκι και στον περιέκτη στάχτης.
2. Αν η θερμοκρασία παραμένει πολύ υψηλή, βάλτε στη φωτιά μερικά νοτισμένα ροκανίδια. Αυτό ενισχύει επίσης τη γεύση του φαγητού σας.

### 6.4.2 Η ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΊΝΑΙ ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΗ

1. Δυναμώστε με αέρα τη φωτιά ανοίγοντας τις σπές παροχής αέρα που υπάρχουν στο καπάκι και τον περιέκτη στάχτης.
2. Αν δυναμώνετε τη φωτιά με αέρα και η θερμοκρασία δεν ανεβαίνει αρκετά, προσθέστε λίγα κάρβουνα ή ξύλα. Προχωρήστε ως εξής:
  - a. Φορέστε γάντια. Μην τα βγάλετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία.
  - b. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από τη συσκευή και ανοίξτε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο του σώματος.
  - c. Βάλτε λίγα ακόμα κάρβουνα ή ξύλα στην εστία. Χρησιμοποιήστε μια μακριά λαβίδα και προσπαθήστε να μην ανακατέψετε τις στάχτες ή να προκαλέσετε σπινθήρες.
  - d. Κλείστε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο του σώματος.
  - e. Περιμένετε έως ότου η φωτιά δυναμώσει και επανατοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.

## 7 ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

### 7.1 Προσθήκη αρώματος με ροκανίδια

Για να προσθέσετε στο φαγητό σας επιπλέον άρωμα, μπορείτε να βάλετε ροκανίδια με άρωμα στη φωτιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ροκανίδια με δύο τρόπους:

- Βυθίστε τα ροκανίδια σε νερό για 10 λεπτά, στεγνώστε τα και απλώστε τα πάνω στα κάρβουνα ή τα ξύλα.
- Τοποθετήστε τα ροκανίδια μέσα σε ένα πουγκί από αλουμινόχαρτο, τρυπήστε το πουγκί και βάλτε το επάνω στα κάρβουνα ή το ξύλο.

Ανεξάρτητα από τη μέθοδο που χρησιμοποιείτε, μην προσθέτετε ποτέ τα ροκανίδια προτού τα κάρβουνα ή τα ξύλα καλυφθούν με μια λεπτή στρώση λευκής στάχτης.

Το Barbecook παρέχει τρεις τύπους ροκανιδιών με άρωμα:

Άρωμα	Ένταση	Ενδείκνυται για
Μήλο	Ήπια	Κρέας ελαφιού, ψάρι, πουλερικά
Βελανιδιά	Μέτρια	Χοιρινό, πουλερικά
Χίκори	Δυνατή	Χοιρινές μπριζόλες, παιδάκια, ψητά

### 7.2 Διατήρηση της υγρασίας του φαγητού

Για να διατηρήσετε την υγρασία του φαγητού σας, βάλτε μια ποσότητα υγρού (νερό, ζωμό, κρασί...) στον δίσκο υγρών όταν ξεκινήσετε το κάπνισμα. Ελέγχετε τον δίσκο τακτικά κατά τη διάρκεια του καπνίσματος και προσθέστε επιπλέον υγρό στον δίσκο όταν είναι απαραίτητο. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ανοίξτε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο του σώματος.
2. Ρίξτε με προσοχή το υγρό στον δίσκο υγρών χρησιμοποιώντας ένα χωνί ή μια κατασρόλα με στόμιο.
3. Κλείστε το πορτάκι στον κάτω δακτύλιο του σώματος.

## 7.3 Ανύψωση καπακιού

Μόλις ανάψετε τη φωτιά, αποφύγετε να σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατόν περισσότερο. Μια σημαντική ποσότητα θερμότητας και καπνού διαφεύγει κάθε φορά που ανασκώνετε το καπάκι, κάτι το οποίο παρατείνει τη διάρκεια ψησίματος του φαγητού σας.

Αν πρέπει οπωσδήποτε να σηκώσετε το καπάκι, να το σηκώνετε πάντα προς το πλάι και όχι προς τα επάνω. Ανασηκώνοντας το καπάκι προς τα επάνω δημιουργείται μια ροή αέρα στη συσκευή και μπορεί να γίνει αναρρόφηση στάχτης στο φαγητό σας.

## 7.4 Χρήση της συσκευής ως σχάρας

Αν δεν προστατέψετε το φαγητό από το κάρβουνο ή το ξύλο με τον δίσκο υγρών, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως κανονική σχάρα. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ανάψτε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα "6 Κάπνισμα φαγητού".
2. Τοποθετήστε τη σχάρα στους βραχίονες υποστήριξης στον κάτω δακτύλιο του σώματος. Βεβαιωθείτε ότι η στεφάνη της σχάρας στηρίζεται καλά στους βραχίονες.
3. Βάλτε επάνω στη σχάρα το φαγητό σας.

## 8 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### 8.1 Αφαίρεση στάχτης

Συνιστούμε να αφαιρείτε τις στάχτες μετά από κάθε χρήση. Με τον περιέκτη στάχτης, αυτό γίνεται σε χρόνο μηδέν. Προχωρήστε ως εξής:

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2. Αφαιρέστε το καπάκι, τον επάνω δακτύλιο του σώματος, τις σχάρες ψησίματος και τον δίσκο υγρών.
3. Αφαιρέστε το πλέγμα κάρβουνο και βουρτίστε τις στάχτες ρίχνοντάς τες μέσα στον περιέκτη στάχτης.
4. Ανασηκώστε τον περιέκτη στάχτης από το μπολ κάρβουνο και ρίξτε τις στάχτες μέσα σε έναν κουβά.
5. Τοποθετήστε τον περιέκτη στάχτης στο μπολ κάρβουνο.

### 8.2 Καθαρισμός καλαθιού, σχαρών και πλέγματος

Συνιστάται ο καθαρισμός του καλαθιού καπνίσματος, των σχαρών και του πλέγματος κάρβουνο μετά από κάθε χρήση με το Barbecook cleaner. Προχωρήστε ως εξής:

1. Ψεκάστε τον αφρό εκεί που θέλετε να καθαρίσετε και αφήστε τον να δράσει για μερικά λεπτά. Ο αφρός αλλάζει χρώμα καθώς απορροφά τη βρωμιά και τα λίπη.
2. Αφαιρέστε τον αφρό με ένα μαλακό σφουγγάρι και νερό.
3. Ξεπλύνετε το σημείο προσεκτικά και στεγνώστε τα καλά πριν από τη φύλαξη. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.



Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το καλάθι, τις σχάρες και το πλέγμα με ένα ήπιο απορρυπαντικό ή με μαγειρική σόδα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη.



Για την αποφυγή σχηματισμού σκουριάς, λιπάνετε ελαφρώς τις σχάρες και το καλάθι καπνίσματος με φυτικό λάδι πριν την αποθήκευση. Μην λιπάνετε ποτέ το πλέγμα κάρβουνο.

### 8.3 Καθαρισμός του δίσκου υγρών και του σώματος

Συνιστάται ο καθαρισμός του δίσκου υγρών και του σώματος της συσκευής (εσωτερικό και εξωτερικό) μετά από κάθε χρήση:

- Χρησιμοποιήστε νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλακό σφουγγάρι ή πανί για καθαρίσετε τα διάφορα μέρη.
- Ξεπλύνετε τα προσεκτικά και στεγνώστε τα καλά πριν από τη φύλαξη.



Για την αποφυγή σχηματισμού σκουριάς, λιπάνετε τον δίσκο υγρών και το εξωτερικό μέρος του σώματος με φυτικό λάδι προτού αποθηκεύσετε τη συσκευή. Μην λιπάνετε ποτέ το εσωτερικό του σώματος.

### 8.4 Καθαρισμός του καπακιού

Κατά τη διάρκεια του καπνίσματος μπορεί να συσσωρευτούν λίπη στο καπάκι. Για να το αποτρέψετε αυτό, συνιστάται ο καθαρισμός του εσωτερικού μέρους του καπακιού μετά από κάθε χρήση. Προχωρήστε ως εξής:

1. Περιμένετε έως ότου το καπάκι ψυχρανθεί σε κάποιο βαθμό. Μπορεί να εξακολουθεί να είναι ζεστό αλλά όχι καυτό ώστε να μπορείτε να το διαχειριστείτε.
2. Σκουπίστε το εσωτερικό του καπακιού με χαρτί ή καθαρίστε το με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.



Αν έχουν συσσωρευτεί λίπη στο καπάκι ούτως ή άλλως, αφαιρέστε τα με μια μπρούτζινη βούρτσα ή με ένα τσαλακωμένο αλουμινοχαρτό.

### 8.5 Αποθήκευση της συσκευής

Φυλάσσετε τη συσκευή σε στεγνό μέρος (σε εσωτερικό χώρο, κάτω από υπόστεγο κλπ.) ύστερα από κάθε χρήση.



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή προτού την αποθηκεύσετε. Αυτό εμποδίζει το σχηματισμό σκουριάς.

### 8.6 Συντήρηση τμημάτων εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα και με επίστρωση χρωμίου και πούδρας

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από τμήματα εμαγιέ, ανοξείδωτου χάλυβα, με επίστρωση χρωμίου και πούδρας. Κάθε υλικό πρέπει να συντηρείται με διαφορετικό τρόπο:

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Εμαγιέ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Να αποφεύγεται η χρήση αιχμηρών αντικειμένων και τα χτυπήματα σε σκληρές επιφάνειες.</li> <li>• Να αποφεύγεται η επαφή με κρύα υγρά όταν είναι ακόμη ζεστό.</li> <li>• Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγάρια και στιλβωτικά απορρυπαντικά.</li> </ul>
Ανοξείδωτος χάλυβας και χρώμιο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, στιλβωτικά ή μεταλλικά απορρυπαντικά.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά, τα οποία αφήνετε να δράσουν στο χάλυβα.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li> <li>• Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.</li> </ul>

Υλικό	Τρόπος φροντίδας του υλικού
Επίστρωση πούδρας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιήστε μαλακά απορρυπαντικά και μαλακό σφουγγάρι ή ύφασμα.</li> <li>• Ξεπλύνετε καλά μετά τον καθαρισμό και στεγνώστε καλά πριν από τη φύλαξη.</li> </ul>



Ζημιές που προκαλούνται από αμέλεια τήρησης αυτών των οδηγιών θεωρούνται ανεπαρκής συντήρηση και δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Κάτω από την αναλυτική προβολή της συσκευής σας (δεύτερο μέρος του εγχειριδίου), θα βρείτε μια λίστα με όλα τα εξαρτήματα από τα οποία αποτελείται η συσκευή. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει ένα σύμβολο που προσδιορίζει το υλικό κάθε εξαρτήματος, για να γνωρίζετε πώς μπορείτε να συντηρήσετε κάθε συγκεκριμένο εξάρτημα. Η λίστα εξαρτημάτων χρησιμοποιεί τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Υλικό
●	Εμαγιέ
▲	Χρώμιο
■	Ανοξείδωτος χάλυβας
★	Επίστρωση πούδρας

### 8.7 Παραγγελία ανταλλακτικών

Τα εξαρτήματα που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα πρέπει να αντικαθίστανται κατά διαστήματα. Για να παραγγείλετε ένα ανταλλακτικό:

1. Αναζητήστε τον αριθμό αναφοράς του εξαρτήματος που χρειάζεστε. Θα βρείτε μια λίστα με όλους τους αριθμούς αναφοράς κάτω από τις αναπτυγμένες προβολές στο δεύτερο μέρος αυτού του εγχειριδίου, καθώς και στη διεύθυνση [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Εάν έχετε δηλώσει τη συσκευή σας στον ιστότοπό μας, θα οδηγηθείτε αυτόματα στην κατάλληλη λίστα.

2. Παραγγείλετε το ανταλλακτικό στο σημείο πώλησης. Μπορείτε να παραγγείλετε εξαρτήματα τόσο εντός όσο και εκτός εγγύησης.

## 9 ΕΓΓΥΗΣΗ

### 9.1 Τι καλύπτεται

Η συσκευή σας συνοδεύεται από εγγύηση δύο ετών, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς. Αυτή η εγγύηση καλύπτει όλα τα σφάλματα κατασκευής, με την προϋπόθεση ότι:

- Χρησιμοποιήσατε, συναρμολογήσατε και συντηρήσατε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου. Οι ζημιές που προκλήθηκαν από κακή χρήση, εσφαλμένη συναρμολόγηση ή ανεπαρκή συντήρηση δεν αποτελούν σφάλματα κατασκευής.
- Μπορείτε να προσκομίσετε την απόδειξη και τον μοναδικό αριθμό σειράς της συσκευής σας. Ο αριθμός σειράς ξεκινά με το γράμμα C και ακολουθείται από 15 ψηφία. Μπορείτε να τον βρείτε:
  - Σε αυτό το εγχειρίδιο.
  - Στη συσκευασία της συσκευής.
  - Στο εσωτερικό του ποδιού της συσκευής.
- Το τμήμα ποιότητας Barbecook επιβεβαιώνει ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά και ότι αποδείχτηκαν ελαττωματικά σε συνθήκες κανονικής χρήσης, σωστής συναρμολόγησης και επαρκούς συντήρησης.

Εάν κάποια από τις παραπάνω προϋποθέσεις δεν ικανοποιείται, δεν μπορείτε να προβάλετε καμιά αξίωση. Σε κάθε περίπτωση, η εγγύηση περιορίζεται στην επισκευή ή στην αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων.

## 9.2 Τι δεν καλύπτεται

---

Οι παρακάτω ζημιές και ελαττώματα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Φυσιολογική φθορά (σκουριά, παραμόρφωση, αποχρωματισμός κλπ.) εξαρτημάτων που εκτίθενται απευθείας στη φωτιά ή σε έντονη θερμότητα. Είναι φυσιολογικό αυτά τα εξαρτήματα να αντικαθίστανται κατά διαστήματα.
- Οπτικές διαφορές που σχετίζονται με τη διαδικασία κατασκευής. Αυτές οι διαφορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.
- Όλες οι φθορές που προκαλούνται από ανεπαρκή συντήρηση, εσφαλμένη αποθήκευση, κακή συναρμολόγηση ή τροποποιήσεις σε προσυναρμολογημένα εξαρτήματα.
- Όλες οι συνεπαγόμενες φθορές που προκαλούνται από απροσεξία ή μη συμβατή χρήση της συσκευής.
- Σκουριά ή αποχρωματισμός που προκαλείται από εξωτερικούς παράγοντες, χρήση σκληρών απορρυπαντικών, έκθεση σε χλώριο κλπ. Τέτοιες φθορές δεν θεωρούνται σφάλματα κατασκευής.

# SK – NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1	ZAREGISTRUJTE SI SVOJ VÝROBOK .....	85
2	O TEJTO PRÍRUČKE .....	85
3	DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	85
	• Prečítajte si a dodržiavajte pokyny .....	85
	• Používajte zdravý úsudok .....	85
	• Zvoľte vhodné umiestnenie .....	85
4	OPAKUJÚCE SA VÝRAZY .....	85
	• Údenie dymom .....	85
	• Smalt .....	85
5	ZOSTAVENIE GRILU .....	85
	• Bezpečnostné pokyny .....	85
	• Zostavenie grilu .....	86
6	ÚDENIE POKRMOV .....	86
	• Aké drevo alebo drevené uhlie mám použiť? .....	86
	• Krok 1: Zapálenie grilu .....	86
	• Krok 2: Začatie údenia .....	86
	• Krok 3: Udržiavanie stabilnej teploty .....	86
7	UŽITOČNÉ TIPY .....	87
	• Pridávanie arómy pomocou drevených štiepok .....	87
	• Zachovanie šťavy v pokrme .....	87
	• Zdvihnutie veka .....	87
	• Používanie spotrebiča vo funkcii grilu .....	87
8	ÚDRŽBA GRILU .....	87
	• Odstraňovanie popola .....	87
	• čistenie koša, roštov a mriežky .....	87
	• Čistenie kotla a telesa grilu .....	87
	• Čistenie veka .....	87
	• Uskladnenie grilu .....	87
	• Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných časťí a časťí z nehrdzavejúcej ocele .....	87
	• Objednávanie náhradných dielov .....	88
9	ZÁRUKA .....	88
	• Vzťahuje sa .....	88
	• Záruka sa nevzťahuje na nasledovné .....	88

## 1 ZAREGISTRUJTE SI SVOJ VÝROBOK

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok Barbecue! Sme si istí, že vám prinesie mnoho príjemných chvíľ pri grilovaní.

Aby ste dosiahli čo najoptimálnejšie výsledky, zaregistrujte si svoj gril na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Trvá to len pár minút, no prináša množstvo výhod:

- Získate prístup k vašim osobným popredajným službám. To vám umožní, napríklad, rýchlo nájsť náhradné diely pre váš výrobok alebo využívať záručné služby.
- Môžeme vás tiež informovať o zaujímavých produktoch a nasmerovať vás k produktovým informáciám a technickým údajom, ktoré sa vzťahujú na váš produkt.



Ďalšie informácie o registrácii vášho výrobku nájdete na stránke [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue rešpektuje vaše súkromie. Vaše údaje nebudú predávané, distribuované ani zdieľané so žiadnymi tretími stranami.

## 2 O TEJTO PRÍRUČKE

Túto príručku tvoria dve časti:

- Prvá časť je tá, ktorú práve čítate. Obsahuje pokyny na montáž, používanie a údržbu vášho grilu.
- Druhá časť sa začína na strane 129. Obsahuje nákresy spotrebiča (zvýraznené diagramy, montážne nákresy a pod.), ktoré sú opísané v tejto príručke.

## 3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 3.1 Prečítajte si a dodržiavajte pokyny

Pred používaním grilu si prečítajte návod na používanie. Vždy starostlivo dodržiavajte pokyny. Nesprávne zmontovanie alebo používanie výrobku môže mať za následok vznik požiaru alebo materiálne škody.



Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov (nesprávna montáž, použitie, údržba...) nie sú kryté zárukou.

### 3.2 Používajte zdravý úsudok

Pri práci s grilom používajte zdravý úsudok:

- Pri používaní grilu ho nikdy nenechajte bez dozoru.
- Výstraha! Výrobok bude počas používania veľmi horúci. Počas používania ho nepresúvajte.
- Pri manipulácii s horúcimi dielmi používajte vhodné ochranné prostriedky.
- Udržujte horľavé materiály, kvapaliny a rozpustné predmety mimo grilu, keď sa používa.
- Výstraha! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu výrobku, keď sa používa.
- Pri používaní výrobku majte poruke vedro s vodou alebo pieskom, najmä počas veľmi teplých dní a v suchých oblastiach.
- Výstraha! Nepoužívajte vo vnútri!

## 3.3 Zvoľte vhodné umiestnenie

Výrobok používajte iba vo vonkajšom prostredí. Používanie výrobku vo vnútri, dokonca aj v garáži či kôlne môže mať za následok otravu oxidom uhoľnatým.

Pri používaní vonku dodržujte nasledovné:

- Výrobok neumiestňujte pod presahujúce konštrukcie (na verandu, pod prístrešok...) alebo pod strom.
- Výrobok položte na pevný a stabilný povrch. Nikdy ho neumiestňujte na pohyblivý dopravný prostriedok (loď, prives...).

## 4 OPAKUJÚCE SA VÝRAZY

Táto časť obsahuje definície menej známych výrazov. Tieto výrazy sú použité vo viacerých kapitolách tohto návodu.

### 4.1 Údenie dymom

Údenie dymom znamená prípravu jedla pomocou dymu z tlejúceho dreva alebo uhlia. Mäso a ryby sú najčastejšie potraviny, ktoré sa údia. Môžete však údiť aj kôrovce, zeleninu, či dokonca syry.

Existujú dva druhy údenia – teplé a studené:

- Teplé údenie znamená údenie a tepelnú úpravu jedla súčasne. Jedlo nie je vystavené priamo tepelnému zdroju a upravuje sa pomaly, pri relatívne nízkych teplotách (50 až 80 °C).
- Studené údenie prebieha pri veľmi nízkej teplote (max. 25 °C), aby sa jedlo počas procesu tepelne neupravilo. Studené údenie slúži na aromatizovanie jedla a jeho konzerváciu.



Ak chcete použiť svoj spotrebič pri studených údeniach, budete potrebovať zariadenie Barbecue cold smoker. Toto príslušenstvo umožňuje údiť všetky druhy jedla za studena v zariadení Oskar.

### 4.2 Smalt

Niektoré diely grilu sú pokryté vrstvou sklenej glazúry nazývanej smalt. Smalt chráni podkladový kov pred koróziou. Smalt je vysokokvalitný materiál: je odolný voči korózii, nebledne pri pôsobení vysokých teplôt a ponúka veľmi ľahkú údržbu.



Pretože smalt je menej flexibilný než kov, ktorý pokrýva, pri nesprávnej manipulácii sa môže smalt odlupovať. Aby ste sa vyhli problému, pri montáži povrchovo upravených dielov buďte opatrní a smalt ošetrte tak, ako je opísané ďalej v tejto príručke.

## 5 ZOSTAVENIE GRILU

### 5.1 Bezpečnostné pokyny

- Pri montáži výrobok nijako neupravujte. Je veľmi nebezpečné a zakázané upravovať diely zariadenia.
- Vždy starostlivo dodržiavajte montážne pokyny.
- Používateľ je zodpovedný za správne zmontovanie výrobku. Škody spôsobené nesprávnou montážou nie sú kryté zárukou.

## 5.2 Zostavenie grilu

Budete potrebovať krížový skrutkovač

1. Zariadenie položte na rovný a čistý povrch.
2. Gril zostavte podľa priložených nákresov.



Nákresy nájdete v druhej časti tohto návodu, za zvýrazneným popisom zariadenia.

## 6 ÚDENIE POKRMOV

Budete potrebovať drevo alebo drevené uhlie, podpaľovače (vyhovujúce norme EN 1860-3), dlhú zápalku a nejakú tekutinu (vodu, vývar, víno a pod.).

### 6.1 Aké drevo alebo drevené uhlie mám použiť?

Na zapálenie grilu možno použiť drevo alebo drevené uhlie:

Materiál	Postup
Drevo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Môžete použiť akýkoľvek druh dreva s výnimkou borovicového.</li><li>• Pomocou malých kúskov konárov gril zapáľte. Neskôr môžete pridať väčšie konáre a kusy dreva.</li></ul>
Drevené uhlie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gril vždy zapalujte pomocou bežného dreveného uhlia. Nikdy nepoužívajte brikety.</li><li>• Na zapálenie používajte kvalitné drevené uhlie, pokiaľ možno také, ktoré vyhovuje norme EN 1860-2. Kvalitné drevené uhlie tvoria veľké lesklé kusy, ktoré nevytvárajú príliš veľa prachu.</li><li>• Pomocou malých kúskov uhlia gril zapáľte. Neskôr môžete pridať väčšie kusy.</li></ul>



Vrece s dreveným uhlím pred uskladnením dobre uzavrite. Drevené uhlie skladujte na suchom mieste, neskladujte ho v pivnici.

### 6.2 Krok 1: Zapálenie grilu

Pred údením pokrmov je potrebné zapáliť oheň v spodnej časti grilu. Postupujte nasledovne:

1. Odstráňte z grilu veko, vrchné krúžky z telesa grilu, rošt(y) a kotol.
2. Do misy na drevené uhlie vložte mriežku.
3. Otvorte vetracie otvory v nádobe na popol. Nádobu na popol nájdete pod misou na drevené uhlie.
4. Na mriežku položte niekoľko kusov podpaľovača. Používajte iba podpaľovače vyhovujúce norme EN 1860-3.
5. Na podpaľovače vysypte drevené uhlie alebo drevo. Tipy:
  - Drevené uhlie alebo drevo nasypťe/položte do tvaru pyramídy.
  - Na zapálenie ohňa nepoužívajte príliš veľa dreveného uhlia alebo dreva.
  - Dbajte na to, aby ste mali stále prístup k podpaľovačom.
6. Vezmite dlhú zápalku a zapáľte podpaľovače.



Pri prvom použití nechajte gril horieť najmenej 30 minút. Tým sa z grilu odstráni zvyšky mastnoty z výrobného procesu.



Na gril ešte nenasadzujte rošt. Prázdny gril sa môže pri dlhodobom zahrievaní deformovať.



Výstraha! Nepoužívajte alkohol alebo benzín na zapálenie grilu alebo obnovenie horenia.

7. Počkajte, kým sa na uhlíkoch vytvorí tenká vrstva bieleho popola. Bežne to trvá približne 25 minút.
8. Drevené uhlie alebo drevo rozprestrite rovnomerne na mriežku a zatvorte dvierka v spodnej časti grilu.



Ak používate drevené uhlie, môžete ho zapáliť aj v Barbecue nádobe na zapalovanie uhlia. Keď je uhlie pripravené, stačí ho vysypať z nádoby na zapalovanie na mriežku grilu.

### 6.3 Krok 2: Začatie údenia

Keď sa na uhlíkoch vytvorí tenká vrstva bieleho popola, môžete začať údiť. Postupujte nasledovne:

1. Vložte kotol do spodnej časti grilu na tri podpery.
2. Do kotla nalejte tekutinu (vodu, vývar, víno a pod.). Do tekutiny môžete pridať bylinky na získanie extra arómy.
3. Na kotol položte prvý rošt a naň pokrm, ktorý chcete údiť.



Na rošt položte iba jednu vrstvu jedla a ponechajte medzi jednotlivými kusmi dostatočný priestor. To umožní dymu a teplu rovnomerne cirkulovať okolo jedla.

4. Oskar L: Položte hornú časť grilu na spodnú časť a zatvorte dvierka na oboch častiach.
5. Oskar L: Položte druhý rošt na podpery na hornej časti grilu. Uistite sa, že okraj roštu je bezpečne usadený na podperách.
6. Položte jedlo na rošt a gril zakryte vekom.



Oskar L: Tento postup opisuje, ako údiť jedlo na dvoch roštoch. Samozrejme, môžete jeden rošt vynechať, nahradiť ho košom na údenie alebo jedlo zavesiť na háčiky vo veku.

### 6.4 Krok 3: Udržiavanie stabilnej teploty

Po začatí údenia musíte udržiavať stabilnú teplotu okolo 70 °C. Vďaka teplomeru vo veku grilu môžete teplotu presne monitorovať.

#### 6.4.1 PRÍLIŠ VYSOKÁ TEPLOTA.

7. Položte na gril veko. Zatvorte vetracie otvory vo veku a v nádobe na popol.
8. Ak je teplota stále príliš vysoká, položte na pahrebu niekoľko drevených štiepkov nasiaknutých vodou. Zlepší sa tým tiež aróma pokrmu.

#### 6.4.2 PRÍLIŠ NÍZKA TEPLOTA

1. Rozdúchajte oheň otvorením vetracích otvorov na veku a nádobe na popol.
2. Ak rozdúchanie ohňa nezvýši teplotu dostatočne, pridajte do pahreby trochu dreveného uhlia alebo dreva. Postupujte nasledovne:
  - a. Nasadte si rukavice. Nechajte si ich na rukách počas celého postupu.
  - b. Opatrne zložte veko z grilu a otvorte dvierka v jeho spodnej časti.
  - c. Pridajte trochu dreveného uhlia alebo dreva do misy. Použite dlhé kliešte a snažte sa nerozviriť popol a nevytvoriť iskry.
  - d. Zatvorte dvierka v spodnej časti grilu.
  - e. Počkajte, kým sa oheň riadne nerozhorí a položte veko späť na gril.

## 7 UŽITOČNÉ TIPY

### 7.1 Pridávanie arómy pomocou drevených štiepok

Ak chcete svojmu jedlu pridať extra arómu, môžete do ohňa pridať aromatizované drevené štiepky. Štiepky môžete použiť dvomi spôsobmi:

- Namočte ich do vody na 10 minút, nechajte ich odkvapkať a rozložte ich na drevené uhlie alebo drevo.
- Zabaľte štiepky do alobalu, alobal poprepichujte vidličkou a umiestnite ich na drevené uhlie alebo drevo.

Nezáleží, ktorý spôsob použijete, avšak nikdy nekladajte štiepky skôr, ako je drevené uhlie alebo drevo pokryté tenkou vrstvou bieleho popola.

Barbecook ponúka tri druhy aromatizovaných drevených štiepok:

Aróma	Intenzita	Ideálne pre
Jabko	Jemná	Zverina, ryby, hydina
Dub	Stredná	Bravčové, hydina
Biely orech	Intenzívna	Bravčové kotlety, rebierka, rezne

### 7.2 Zachovanie šťavy v pokrme

Ak chcete zachovať pokrm šťavnatý, pred začatím údenia pridajte do kotla trochu tekutiny (vodu, vývar, víno a pod.). Počas údenia kotol pravidelne kontrolujte a v prípade potreby doň doplňte tekutinu. Postupujte nasledovne:

3. Otvorte dvierka v spodnej časti grilu.
4. Opatrne nalejte tekutinu do kotla pomocou lievika alebo nádoby s úzkym hrdlom.
5. Zatvorte dvierka v spodnej časti grilu.

### 7.3 Zdvihnutie veka

Po začatí údenia sa snažte čo najmenej dvíhať veko. Pri zdvihnutí veka unikne značné množstvo tepla a dymu, čo má za následok predĺženie času prípravy jedla.

Ak je nutné veko zdvihnúť, vždy ho zdvíhajte tak, že ho nakloníte na stranu namiesto zdvíhania rovno nahor. Zdvihnutím veka rovno nahor dochádza k prietoku vzduchu vo vnútri grilu, čo môže mať za následok zvrátenie popola na jedlo.

### 7.4 Používanie spotrebiča vo funkcii grilu

Ak jedlo neodcloníte od dreveného uhlia alebo dreva pomocou kotla, môžete spotrebič použiť ako štandardný gril. Postupujte nasledovne:

1. Zapáľte spotrebič tak, ako je opísané v časti "6 Údenie pokrmov".
2. Položte rošt na podpory na spodnej časti telesa grilu. Uistite sa, že okraj roštu je bezpečne usadený na podperách.
3. Položte potraviny na rošt.

## 8 ÚDRŽBA GRILU

### 8.1 Odstraňovanie popola

Po každom použití odporúčame odstrániť popol. Vďaka nádobe na popol je čistenie veľmi rýchle. Postupujte nasledovne:

1. Nechajte gril úplne vychladnúť.
2. Odstráňte veko, vrchný krúžok z telesa grilu, rošty a kotol.
3. Vyberte mriežku pod drevené uhlie a zmette popol do nádoby na

popol.

4. Zdvihnite nádobu na popol z misy na drevené uhlie a vysypte popol do vedra.
5. Vložte nádobu na popol späť do misy.

### 8.2 Čistenie koša, roštov a mriežky

Po každom použití grilu odporúčame vyčistiť kôš na údenie, rošty a mriežku na drevené uhlie pomocou prostriedku Barbecue cleaner. Postupujte nasledovne:

1. Nastriekajte penu na diel a nechajte chvíľu pôsobiť. Pena zmení farbu, čo značí, že do seba vsiakla nečistoty a masť.
2. Odstráňte penu pomocou mäkkej špongie a vody.
3. Diel dôkladne opláchnite a pred uskladnením dobre osušte. Tým sa zabráni tvorbe korózie.



Kôš, rošty a mriežku tiež môžete vyčistiť pomocou jemného saponátu alebo sódy bikarbóny. Na tieto diely nikdy nepoužívajte čističe určené na rúry na pečenie.



Na zabránenie tvorby korózie je vhodné pred uskladnením roštov a koša na údenie potrieť tieto diely rastlinným olejom. Nikdy nenatierajte olejom mriežku na drevené uhlie.

### 8.3 Čistenie kotla a telesa grilu

Kotol a teleso spotrebiča odporúčame čistiť (zvonka aj zvnútra) po každom použití:

- Na čistenie jednotlivých častí spotrebiča použite vodu s jemným saponátom a mäkkú špongiu alebo utierku.
- Diely dôkladne opláchnite a pred uskladnením dobre osušte.



Na zabránenie tvorby korózie je vhodné pred uskladnením spotrebiča potrieť kotol a vonkajšie povrchy rastlinným olejom. Nikdy nepotierajte olejom vnútorné časti spotrebiča.

### 8.4 Čistenie veka

Veko môže zostať po údení masť. Aby sa zabránilo hromadeniu masť, odporúčame vnútornú stranu veka po každom použití vyčistiť. Postupujte nasledovne:

1. Počkajte, kým veko trochu vychladne. Pred čistením by malo zostať teplé, nie však také horúce, aby sa s ním nedalo manipulovať.
2. Vnútornú stranu veka utrite papierovými servítkami, alebo ho umyte vodou a jemným saponátom.



Ak sa na veku aj napriek údržbe nahromadila masť, hrubšie šupiny odstráňte pomocou mosadznej kefy alebo pokrčeného alobalu.

### 8.5 Uskladnenie grilu

Gril po použití uskladnite na suchom mieste (vo vnútri, pod prístrešok a pod.).



Pred uskladnením dbajte na to, aby bol gril úplne vysušený. Tým sa zabráni tvorbe korózie.

### 8.6 Údržba smaltovaných, chrómovaných a lakovaných častí a častí z nehrdzavejúcej ocele

Výrobok je vyrobený z dielov z nehrdzavejúcej ocele a dielov upravených smaltom, chrómom alebo lakom. Každý materiál vyžaduje inú údržbu:

Materiál	Spôsob údržby tohto materiálu
Smalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte ostré predmety a vyhnite sa úderom o tvrdý povrch.</li> <li>Zabráňte kontaktu horúceho materiálu s chladnou kvapalinou.</li> <li>Na čistenie možno použiť drôtenky a abrazívne čistiace prostriedky.</li> </ul>
Nehrdzavejúca oceľ a chróm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte agresívne a abrazívne alebo čistiace prostriedky s obsahom kovov.</li> <li>Používajte iba jemné čistiace prostriedky a nechajte ich pôsobiť.</li> <li>Na zotretie použite mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li> <li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li> </ul>
Lakované diely	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepoužívajte ostré predmety. Použite jemné čistiace prostriedky a mäkkú špongiu alebo tkaninu.</li> <li>Po vyčistení dôkladne opláchnite a pred uskladnením dôkladne osušte.</li> </ul>



Škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov sa považujú za nesprávnu údržbu a nie sú kryté zárukou.

Pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) nájdete zoznam všetkých dielov, z ktorých sa výrobok skladá. V zozname nájdete symbol, ktorý označuje materiál jednotlivých dielov. Vďaka tomu si môžete pozrieť, ako sa má daný diel udržiavať. V zozname dielov sú použité tieto symboly:

Symbol	Materiál
●	Smalt
▲	Chróm
■	Nehrdzavejúca oceľ
★	Lakované diely

## 8.7 Objednávanie náhradných dielov

Časti, ktoré sú priamo vystavené pôsobeniu ohňa alebo intenzívneho tepla, je potrebné z času na čas vymeniť. Objednávanie náhradných dielov:

- Pozrite si referenčné číslo dielu, ktorý potrebujete. Zoznam všetkých referenčných čísel dielov nájdete pod zvýrazneným zobrazením výrobku (druhá časť príručky) a na stránke [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ak ste si svoj výrobok zaregistrovali online, budete automaticky nasmerovaní na správny zoznam.

- Objednajte si náhradný diel u vášho predajcu. Náhradné diely si môžete objednávať počas platnosti záruky aj po jej skončení.

## 9 ZÁRUKA

### 9.1 Vzťahuje sa

Na váš gril sa vzťahuje 2-ročná záruka, ktorej platnosť začína plynúť dňom zakúpenia. Táto záruka kryje všetky výrobné chyby za nasledovného predpokladu:

- Svoj gril ste používali, zmontovali a udržiavali podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, montážou alebo neadekvátnou údržbou nie sú považované za výrobné chyby.
- Viete predložiť doklad o kúpe a jedinečné sériové číslo výrobku.

Sériové číslo sa začína písmenom C, za ktorým nasleduje 15 číslic. Nájdete ho na nasledovných miestach:

- Na tejto príručke.
- Na obale výrobku.
- Na vnútornej strane nohy spotrebiča.
- Oddelenie kontroly kvality spoločnosti Barbecue potvrdzuje, že diely sú chybné a ukázali sa ako chybné pri normálnom používaní, správnej montáži a adekvátnej údržbe.

Ak niektorá z vyššie uvedených podmienok nie je splnená, nemôžete žiadať o žiadnu náhradu škody. Záruka je v každom prípade obmedzená na opravu alebo výmenu chybného dielu (dielov).

### 9.2 Záruka sa nevzťahuje na nasledovné

Na nasledujúce poškodenia alebo chyby sa záruka nevzťahuje:

- Bežné opotrebovanie a poškodenie (korózia, deformácia, zmena farby...) dielov, ktorú sú priamo vystavené ohňu alebo intenzívnemu teplu. Je bežné tieto časti z času na čas vymeniť.
- Vizuálne nepravidelnosti vzniknuté pri výrobnom procese. Tieto nepravidelnosti nie sú považované za výrobné chyby.
- Všetky druhy poškodenia spôsobené nesprávnou údržbou, uskladnením, zmontovaním alebo úpravami dielov zmontovaných vo výrobe.
- Všetky následné poškodenia spôsobené nedbanlivosťou alebo nevhodným používaním výrobku.
- Korózia alebo zmena farby spôsobená vonkajšími vplyvmi, používaním agresívnych saponátov, vystaveniu pôsobeniu chlóru a pod. Tieto druhy poškodenia nie sú považované za výrobné chyby.



# ET – KASUTUSJUHEND

1	REGISTREERIGE OMA SEADE .....	90
2	SELLE JUHENDI KOHTA .....	90
3	OLULISED OHUTUSJUHISED .....	90
	• Lugege ja järgige juhiseid .....	90
	• Kasutage tervet mõistust .....	90
	• Valige sobiv asukoht .....	90
4	LÄBIVAD MÕISTED .....	90
	• Suitsutamine .....	90
	• Email .....	90
5	SEADME KOKKUPANEK .....	90
	• Ohutusjuhised .....	90
	• Seadme kokku panemine .....	91
6	TOIDU SUITSUTAMINE .....	91
	• Millist puitu või puusütt kasutada? .....	91
	• Samm 1: tule süütamine .....	91
	• Samm 2: suitsutamise alustamine .....	91
	• Samm 3: ühtlase temperatuuri hoidmine .....	91
7	KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED .....	92
	• Maitse lisamine puidulaastudega .....	92
	• Toidu mahlasuse säilitamine .....	92
	• Kaane tõstmine .....	92
	• Seadme kasutamine grillina .....	92
8	SEADME HOOLDAMINE .....	92
	• Tuha eemaldamine .....	92
	• Korvi, grillrestide ja võre puhastamine .....	92
	• Puljongipanni ja kere puhastamine .....	92
	• Kaane puhastamine .....	92
	• Seadme hoiustamine .....	92
	• Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osade hooldamine .....	92
	• Varuosade tellimine .....	93
9	GARANTII .....	93
	• Kaetud .....	93
	• Ei ole kaetud .....	93

## 1 REGISTREERIGE OMA SEADE

Täname, et ostsite Barbecooki seadme! Oleme kindlad, et see toob teile palju toredaid grilliõhtuid.

Oma seadme veelgi paremaks kasutamiseks registreerige toode aadressil [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). See võtab ainult mõned minutid ja annab järgmisi olulisi eeliseid.

- Saate juurdepääsu isiklikule müüjijärgsele teenindusele. See võimaldab teil näiteks leida kiirelt oma seadmele varuosasid või kasutada optimaalset garantiiteenindust.
- Me saame teid teavitada huvitavatest tooteuundustest ja suunata teid toodete infoni ja tehniliste andmeteni, mis puudutavad teie seadet.



Oma seadme registreerimise kohta lugege lisateavet aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook austab teie privaatsust. Teie andmeid ei müüda, levitata ega jagata kolmandatele osapooltele.

## 2 SELLE JUHENDI KOHTA

See juhend koosneb kahest osast.

- Esimest osa loete praegu. See sisaldab seadme kokkupanekut, kasutamist ja hooldamist puudutavaid juhiseid.
- Teine osa algab leheküljel 129. See sisaldab erinevaid selles juhendis kirjeldatud seadme jooniseid (detailsed vaated, monteerimisjoonised jne).

## 3 OLULISED OHUTUSJUHISED

### 3.1 Lugege ja järgige juhiseid

Lugege juhiseid enne seadme kasutamist. Järgige alati juhiseid põhjalikult. Seadme muul viisil kokku panemine või kasutamine võib põhjustada süttimist ja materjali kahjustamist.



Garantii ei kata kahjustusi, mida on põhjustanud juhiste eiramine (vale kokkupanek, kasutamine, ebapiisav hooldamine).

### 3.2 Kasutage tervet mõistust

Kasutage seadmega töötamisel tervet mõistust.

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- Hoiatus! Seade muutub väga kuumaks, ärge liigutage seda kasutamise ajal.
- Kasutage kuumade osade käsitlemisel sobivaid kaitsevahendeid.
- Hoidke süttivad materjalid, vedelikud ja lahustuvad esemed kasutatavast seadmest eemal.
- Hoiatus! Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutatavast seadmest eemal.
- Hoidke seadme kasutamise ajal käeulatuses ämber vee või liivaga, eriti väga kuumadel päevadel ja kuivades piirkondades.
- Hoiatus! Ärge kasutage siseruumides.

## 3.3 Valige sobiv asukoht

Kasutage seadet ainult väliskeskkonnas. Selle kasutamine siseruumides, isegi garaazhis või kuuris, võib põhjustada vingumürgitust.

Väljas grillimiskoha valimisel arvestage alati järgmisega.

- Veenduge, et seade ei oleks katva konstruktsiooni (terrassi katus, varjualune jne) ega puude all.
- Pange seade kindlale ja stabiilsele pinnale. Ärge pange seda kunagi liikuvale sõidukile (paat, haagis jne).

## 4 LÄBIVAD MÕISTED

See osa selgitab mõnesid vähem tuntud mõisteid. Neid mõisteid kasutatakse juhendi erinevates jaotistes.

### 4.1 Suitsutamine

Toidu suitsutamine on toidu valmistamine hõõguvast puidust või söelt pärineva suitsuga. Tavaliselt suitsutatakse liha ja kala, kuid suitsutada saab ka koorikloomi, aedvilju ja isegi juustu.

Suitsutamist on kahte tüüpi – kuum- ja külmsuitsutamise.

- Kuumsuitsutamise korral suitsutatakse ja küpsetatakse toitu samaaegselt. Toit ei puutu otseselt kuumusallikaga kokku ja see küpseb aeglaselt suhteliselt madalal temperatuuril (50-80 °C).
- Külmsuitsutamise korral suitsutatakse toitu väga madalal temperatuuril (maksimaalselt 25 °C), seega toit ei küpse. Külmsuitsutamist kasutatakse toidule maitse andmiseks ja säilitamiseks.



Kui soovite kasutada seadet külmsuitsutamiseks, vajate Barbecooki külmsuitsutajat. See lisaseadis võimaldab teil külmsuitsutada igat tüüpi toitu Oskar.

### 4.2 Email

Mõned seadme osad on kaetud sulatatud klaasi kihiga ehk emailiga. See email kaitseb selle all asuvat metalli roostetamise eest. Email on kõrge kvaliteediga materjal, see on roostekindel, ei tuhmu kuumal temperatuuril mõjul ja seda on lihtne hooldada.



Kuna metall on seda katvast emailist painduvam, võivad emaili tükid seadme valel käsitlemisel maha kooruda. Probleemide vältimiseks olge emailiga osade kokkupanekul ettevaatlik ja hooldage emaili vastavalt selles juhendis kirjeldatule.

## 5 SEADME KOKKUPANEK

### 5.1 Ohutusjuhised

- Ärge ehitage seadet kokku panemise ajal ümber. See on väga ohtlik ja seadme osade ümber ehitamine ei ole lubatud.
- Järgige alati kokkupanemisjuhiseid põhjalikult.
- Kasutaja vastutab seadme korrektse kokku panemise eest. Garantii ei kata valest kokku panemisest põhjustatud kahjustusi.

## 5.2 Seadme kokku panemine

Tarvis on ristpeaga kruvikeerajat.

1. Pange seade tasasele ja puhtale pinnale.
2. Pange seade kokku vastavalt koostejoonistel näidatule.



Koostejoonised leiata selle juhendi teisest osast pärast seadme detailset vaadet.

## 6 TOIDU SUITSUTAMINE

Te vajate puitu või puusütt, tulehakatist (mis vastaks standardile EN 1860-3), pikka tikku ja natukene vedelikku (vesi, puljong, vein vms).

### 6.1 Millist puitu või puusütt kasutada?

Tule tegemiseks saate kasutada puitu või puusütt.

Materjal	Mida kasutada
Puit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Võite kasutada igat liiki puid, v.a mänd.</li><li>• Kasutage tule süütamiseks raage ja väikeseid oksid. Hiljem saate lisada suuremaid oksid ja halge.</li></ul>
Puusüsi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kasutage tule süütamiseks alati traditsioonilist puusütt, mitte briketti. Kui tuli on sütünud, võite lisada brikette.</li><li>• Kasutage tule süütamisel hea kvaliteediga puusütt, mis vastaks eelistatavalt standardile EN 1860-2. Hea kvaliteediga puusüsi koosneb suurtest, säravatest tükkidest ja ei tolma väga palju.</li><li>• kasutage tule süütamiseks väikeseid puusöe tükke. Hiljem saate lisada suuremaid tükke.</li></ul>



Sulgege puusöe kott enne ära panemist korrektselt. Hoidke alati kuivas kohas, ärge hoidke seda keldris.

### 6.2 Samm 1: tule süütamine

Enne, kui saate hakata toitu suitsutama, tuleb süüdata seadme all tuli. Tegutsege järgmiselt.

1. Eemaldage seadmelt kaas, kere ülemised rõngad, küpsetusrest(id) ja puljongipann.
2. Paigaldage puusöerest ja puusöekauss.
3. Avage tuhaanuma õhuavad. Tuhaanum asub puusöekausi all.
4. Pange puusöerestile tulehakatist. Kasutage alati tulehakatistvahendeid, mis vastavad standardile EN 1860-3.
5. Katke tulehakatist puusöe või puiduga. Soovitused:
  - Kujake puusüsi või puit püramiidikujuiselt.
  - Ärge kasutage tule süütamisel liiga palju puusütt või puitu.
  - Jälgige, et te ulatuksite siiski tulehakatiseni.
6. Süüdake suure tikuga tulehakatist.



Seadme esmakordsel kasutamisel laske sellel põleda 30 minutit. See eemaldab seadmelt tootmisest jäänud määrdetäid.



Ärge pange seadmele veel grillrest. Grillrest võib deformeeruda, kui see on tühjana liiga kaua kuuma käes.



Hoiatus! Ärge kasutage tule süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi ega bensiini.

7. Oodake, kuni puusüsi või puit on kaetud õhukese valge tuha kihiga. Tavaliselt kulub selleks umbes 25 minutit.

8. Jaotage süsi või puit ühtlaselt üle puusöerest ja sulgege kere alumise rõnga uks.



Kui kasutate puusütt, saate selle süüdata ka Barbecooki puusöe süütajas. Kui puusüsi on valmis, valage see süütajast puusöerestile.

### 6.3 Samm 2: suitsutamise alustamine

Kui puusüsi või puit on kaetud õhukese valge tuha kihiga, saate alustada suitsutamist. Tegutsege järgmiselt.

1. Pange puljongipann kere alumisele rõngale, toetades selle kolmele tugikronsteinile.
2. Valage puljongipannile natukene vedelikku (vesi, puljong, vein vms). Maitse lisamiseks võite lisada ka maitsetaimi.
3. Pange esimene küpsetusrest puljongipannile ja pange toit restile.



Pange restile ainult üks kiht toitu ja jätke tükkide vahele piisavalt ruumi. See võimaldab suitsul ja kuumusel ühtlaselt ümber toidu ringelda.

4. Oskar L: Pange alumisele rõngale kere ülemine rõngas ja sulgege mõlema rõnga ukseid.
5. Oskar L: Pange kere ülemise rõnga tugikronsteinidele teine küpsetusrest. Veenduge, et grillrestide ääris toetub kindlalt kronsteinidele.
6. Pange toit restile ja pange seadmele kaas peale.



Oskar L: See protseduur kirjeldab toidu suitsutamist kahe restiga. Loomulikult võite jätta ühe restidest panemata, asendada ühe restidest suitsutuskorviga või riputada toidu kaane suitsutamiskonsudele.

### 6.4 Samm 3: ühtlase temperatuuri hoidmine

Kui olete suitsutamisega alustanud, peate hoidma temperatuuri ühtlaselt 70 °C ligil. Tänu kaanel asuval termomeetrile saate jälgida temperatuuri täpselt.

#### 6.4.1 TEMPERatuur ON LIIGA KÕRGE

1. Pange seadmele kaas peale. Sulgege kaane ja tuhaanuma õhuavad.
2. Kui temperatuur püsib liiga kõrge, pange leekidesse mõned leotatud puidulaastud. Lisaks parandab see toidu maitset.

#### 6.4.2 TEMPERatuur ON LIIGA MADAL

1. Andke tulele õhku, avades kaane ja tuhaanuma õhuavad.
2. Kui õhu andmine ei tõsta temperatuuri piisavalt, lisage juurde natukene puusütt või puitu. Tegutsege järgmiselt.
  - a. Pange kätte kindad. Ärge võtke neid protseduuri ajal käest ära.
  - b. Eemaldage ettevaatlikult seadme kaas ja avage kere alumise rõnga uks.
  - c. Pange puusöepannile puusütt või puitu juurde. Kasutage pikki tange ja proovige tuhka mitte liigutada ega põhjustada sädemete lendumist.
  - d. Sulgege kere alumise rõnga uks.
  - e. Oodake, kuni tuli hakkab tugevamalt põlema ja pange seadme kaas tagasi.

## 7 KASULIKUD SOOVITUSED JA NÕUANDED

### 7.1 Maitse lisamine puidulaastudega

Toidule lisamaitse andmiseks võite kasutada leekides maitsestatud puidulaaste. Laaste saab kasutada kahel viisil.

- Leotage laaste 10 minutit vees, laske neil nõrguda ja laotage need puusõele või puidule.
- Pange laastud fooliumist kotikesse, tehke kotikesse kahvliga augud ja pange kotike puusõele või puidule.

Kummalgi juhul ei tohi lisada laaste enne, kui puusõele või puidule on tekkinud õhuke valge tuhakiht.

Barbecook pakub kolme tüüpi maitsestatud puidulaaste.

Maitse	Intensiivsus	Sobib toiduainetele
Õun	Mahe	Koorikloomad, kala, linnuliha
Tamm	Keskmine	Sealiha, linnuliha
Hikkoripuu	Tugev	Sealihaviilud, ribid, praed

### 7.2 Toidu mahlasuse säilitamine

Toidu mahlasuse säilitamiseks pange puljongipannile suitsutamise alguses natukene vedelikku (vett, puljongit, veini vms). Kontrollige panni suitsutamise ajal regulaarselt ja lisage vajadusel pannile vedelikku juurde. Tegutsege järgmiselt.

1. Avage kere alumise rõnga uks.
2. Valage ettevaatlikult vedelik puljongipannile, kasutades lehitrit või tilaga nõud.
3. Sulgege kere alumise rõnga uks.

### 7.3 Kaane tõstmine

Kui olete suitsutamist alustanud, vältige võimalusel kaane tõstmist. Kaane iga tõstmisega pääseb välja arvestataval hulgal kuumust ja suitsu, mis pikendab omakorda toidu küpsemisaega.

Kui peate kaane ära võtma, tõstke seda alati küljele, mitte otse üles. Kaane otse üles tõstmine tekitab seadmes õhuvoolu, mis võib imeda tuha toidu peale.

### 7.4 Seadme kasutamine grillina

Kui te ei paiguta toidu ja puusõe või puidu vahele puljongipanni, saate kasutada seadet tavalise grillina. Tegutsege järgmiselt.

1. Süüdate tuli, nagu kirjeldatud lõigus "6 Toidu suitsutamine".
2. Pange kere alumise rõnga tugikronsteinidele küpsetusrest. Veenduge, et grillrestide ääris toetub kindlalt kronsteinidele.
3. Pange toit grillrestile.

## 8 SEADME HOOLDAMINE

### 8.1 Tuha eemaldamine

Me soovime eemaldada tuha pärast iga kasutuskorda. Tuhamahutiga saab seda teha hetkega. Tegutsege järgmiselt.

1. Laske seadmel täielikult maha jahtuda.
2. Eemaldage kaas, kere ülemine rõngas, küpsetusrestid ja puljongipann.
3. Eemaldage puusõerest ja lükake tuhk tuhaanumasse.
4. Tõstke tuhaanum puusõekaunist ja valage tuhk ämbrisse.

5. Pange puusõerest ja puusõekaust tagasi.

### 8.2 Korvi, grillrestide ja võre puhastamine

Me soovime puhastada suitsutuskorvi, küpsetusreste ja puusõevõret pärast iga kasutuskorda puhastusvahendiga Barbecook cleaner. Tegutsege järgmiselt.

1. Pihustage vaht puhastatavale osale ja laske sellel mõnda aega mõjuda. Vaht muutub mustuse ja määrdede lahti leotamisel tuhmimaks.
2. Eemaldage vaht pehme pesukäsna ja veega.
3. Loputage detaili põhjalikult ja laske enne hoiule panemist täielikult kuivada. See takistab rooste tekkimist.



Samuti võite korvi, grillreste ja võret puhastada pehme puhastusvahendiga või söögisoodaga. Ärge kasutage kunagi nendel osadel ahjupuhastusvahendeid.



Rooste tekkimise vältimiseks õlitage küpsetusresteja suitsutuskorvi enne hoiule panemist taimeõliga. Ärge õlitage kunagi puusõeresti.

### 8.3 Puljongipanni ja kere puhastamine

Me soovime puhastada puljongipanni ja seadme keret (sisemus ja välispind) pärast iga kasutuskorda.

- Kasutage osade puhastamiseks vett, pehmet pesuvahendit ja pehmet pesukäsna või lappi.
- Loputage osi põhjalikult ja laske enne hoiule panemist täielikult kuivada.



Rooste tekkimise vältimiseks õlitage puljongipanni ja kere välispinda enne seadme ära panemist taimeõliga. Ärge kunagi õlitage kere sisepindasid.

### 8.4 Kaane puhastamine

Suitsutamise ajal võib kaas muutuda rasvaseks. Rasva kogunemise vältimiseks soovime puhastada kaane sisemust pärast iga kasutuskorda. Tegutsege järgmiselt.

4. Oodake, kuni kaas on jahtunud. See peaks olema soe, aga mitte liiga kuum.
5. Pühkige kaane sisemust paberrätikuga või puhastage seda vee ja pehme pesuvahendiga.



Kui rasv on sellest hoolimata kogunenud, harjake tükid ära messingist harja või kokku kortsutatud alumiiniumfooliumiga.

### 8.5 Seadme hoiustamine

Hoidke seadet pärast iga kasutuskorda kuivas kohas (siseruumides, kaitsevarju all jne).



Veenduge, et seade on enne ära panemist täielikult kuiv. See takistab rooste tekkimist.

### 8.6 Emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osade hooldamine

Seade koosneb emailitud, roostevabast terasest, kroomitud ja pulberkattega osadest. Igat materjali tuleb hooldada erinevalt.

Materjal	Kuidas materjali hooldada
<b>Email</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge kasutage teravaid esemeid ega koputage vastu kõvasid pindasid.</li> <li>Kuumana vältige kokkupuudet külmade vedelikega.</li> <li>Te võite kasutada metallkäsnaid ja abrasiivseid puhastusvahendeid.</li> </ul>
Roostevaba teras ja kroom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge kasutage tugevatoimelisi, abrasiivseid puhastusvahendeid ega metalli.</li> <li>Kasutage pehmeid puhastusvahendeid ja laske neil terasel mõjuda.</li> <li>Kasutage pehmet pesukäsna või riidetükki.</li> <li>Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li> </ul>
Pulberkate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ärge kasutage teravaid esemeid. Kasutage nõrka pesuvahendit ja pehmet pesukäsna või riidetükki.</li> <li>Pärast puhastamist loputage põhjalikult ja laske enne ära panemist täielikult kuivada.</li> </ul>



Kahjustusi, mida on põhjustanud nende juhiste eiramine, loetakse ebapiisavaks hooldamiseks ja neid ei kata garantii.

Seadme detailse vaate (juhendi teine osa) alt leiате loetelu kõikidest osadest, millest seade koosneb. Selles loetelus on toodud sümbolid, mis näitavad iga osa materjali, seega saate sealt kontrollida, kuidas konkreetset osa hooldada. Osade loetelus kasutatakse järgmisi sümboleid.

Sümbol	Materjal
●	Email
▲	Kroom
■	Roostevaba teras
★	Pulberkate

## 8.7 Varuosade tellimine

Osasid, mis puutuvad otse tule või intensiivse kuumusega kokku, tuleb aeg-ajalt vahetada. Tellige varuosi järgmisel viisil.

- Leidke vajaliku osa viitenumber. Viitenumbrite loetelu leiате selle juhendi teise osa detailsete vaadete alt ja aadressilt [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Kui registreerisite oma toote internetis, suunatakse teid õige loetelu juurde automaatselt.

- Tellige varuosa oma müügikohast. Varuosasid saate tellida nii garantii raames kui ka väljaspool seda.

## 9 GARANTII

### 9.1 Kaetud

Seadmel on alates ostukuupäevast kaheaastane garantii. See garantii katab kõiki tootmisvigu järgmistel eeldustel.

- Te olete seadet kasutanud, kokku pannud ja hooldanud vastavalt selles juhendis toodud juhistele. Valest kasutamisest, kokkupanekust ja ebapiisavast hooldamisest tingitud kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Teil on olemas ostutšekk ja seadme unikaalne seerianumber. See seerianumber algab tähega C, millele järgnevad 15 numbrit. Te leiате selle järgmistest kohtadest:

- sellest juhendist;
  - seadme pakendilt;
  - seadme jala siseküljelt.
- Barbecooki kvaliteediosakond kinnitab, et osad on vigased ja nende vead on ilmnunud normaalse kasutamise, õige kokkupaneku ja piisava hoolduse korral.

Kui mõni ülaltoodud tingimustest ei ole täidetud, ei saa te taotleda garantiiteenindust. Kõikidel juhtudel on garantii piiratud vigase osa (osade) remontimise või asendamisega.

### 9.2 Ei ole kaetud

Garantii ei kata järgmisi kahjustusi ja defekte.

- Leekide ja suure kuumusega otse kokku puutuvate osade tavapärane kulumine (roostetamine, moonutused, värvi luitumine jne). Tavapärane on nende osade asendamine aeg-ajalt.
- Visuaalsed erinevused, mis vastavad tootmisprotseduurile. Neid erinevusi ei loeta tootmisvigadeks.
- Kõik kahjustused, mida on põhjustanud ebapiisav hooldamine, vale hoiustamine, vale kokkupanek või eelmonteeritud osade ümber ehitamine.
- Kõik tagajärjeks olevad kahjustused, mille on põhjustanud hooletus või seadme ebasihipärane kasutamine.
- Välismõjudest, agressiivsetest puhastusvahenditest, kokkupuutest klooriga jne tingitud rooste, värvi luitumine... Neid kahjustusi ei loeta tootmisvigadeks.

# LT – NAUDOTOJO VADOVAS

1	UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ .....	95
2	APIE ŠĮ VADOVĄ .....	95
3	SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI .....	95
	• Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės .....	95
	• Pasitelkite sveiką nuovoką .....	95
	• Pasirinkite tinkamą vietą .....	95
4	PASIKARTOJANČIOS SAŪVOKOS .....	95
	• Rūkymas .....	95
	• Emalis .....	95
5	PRIETAISO SURINKIMAS .....	95
	• Saugos nurodymai .....	95
	• Norint surinkti prietaisą .....	96
6	MAISTO RŪKYMAS .....	96
	• Kokias malkas ar anglis naudoti? .....	96
	• 1 veiksmas. Prietaiso užkūrimas .....	96
	• 2 veiksmas. Rūkyimo pradžia .....	96
	• 3 veiksmas. Pastovios temperatūros palaikymas .....	96
7	NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS .....	97
	• Papildomo skonio suteikimas naudojant medžio drožles.....	97
	• Maisto sultingumo išsaugojimas .....	97
	• Dangčio atidenginėjimas .....	97
	• Prietaiso naudojimas vietoje kepsninės .....	97
	• Prietaiso naudojimas vietoje žarijų dubens.....	97
8	PRIETAISO PRIEŽIŪRA .....	97
	• Pelenų šalinimas.....	97
	• Krepšio ir grotelių valymas .....	97
	• Sultinio skardos ir korpuso valymas .....	97
	• Dangčio valymas.....	97
	• Prietaiso laikymas .....	97
	• Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, chromuotų ir mittelinu būdu dažytų dalių priežiūra.....	97
	• Atsarginių dalių užsakymas .....	98
9	GARANTIJA .....	98
	• Garantijos taikymas .....	98
	• Garantijos netaikymas .....	98

## 1 UŽREGISTRUOKITE SAVO PRIETAISĄ

Dėkojame, kad įsigijote „Barbecook“ prietaisą! Neabejojame, kad jis suteiks jums daug malonių akimirų kepant ant kepsninės.

Kad jūsų įspūdžiai naudojant mūsų prietaisą būtų dar geresni, užregistruokite jį adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Tai užtrunka tik kelias minutes, o jums atneša tokią naudą:

- Gaunate asmeninį aptarnavimą po įsigijimo. Tai jums leidžia, pavyzdžiui, greitai rasti atsargines dalis jūsų prietaisui ar gauti naudos iš optimalios garantinės priežiūros.
- Galime jus informuoti apie įdomius gaminių atnaujinimus ir nukreipti į gaminio informaciją ir specifikacijas, tinkančias jūsų prietaisui.



Daugiau informacijos, kaip užregistruoti prietaisą, galite rasti adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



„Barbecook“ gerbia jūsų privatumą. Jūsų duomenys nebus perduoti, išplatinti ar pasidalyti su trečiosiomis šalimis.

## 2 APIE ŠĮ VADOVĄ

Šį vadovą sudaro dvi dalys:

- Kaip tik dabar skaitote pirmą dalį. Joje yra jūsų prietaiso surinkimo, naudojimo ir priežiūros nurodymai.
- Antra dalis prasideda 129 psl. Joje yra įvairios šiame vadove aprašytų prietaisų iliustracijos (išskaidyti vaizdai, surinkimo brėžiniai ir kt.).

## 3 SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

### 3.1 Perskaitykite nurodymus ir jų laikykitės

Prieš pradėdami naudoti prietaisą perskaitykite nurodymus. Visada atidžiai jų laikykitės. Surinkus arba naudojant prietaisą ne pagal nurodymus gali būti sukeltas gaisras arba padaryta žala turtui.



Jei dėl nurodymų nesilaikymo (netinkamai surikus, naudojant, nepakankamai prižiūrint) atsiranda pažeidimų, tokiems pažeidimams garantija netaikoma.

### 3.2 Pasitelkite sveiką nuovoką

Dirbdami su prietaisu pasitelkite sveiką nuovoką:

- Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Įspėjimas! Prietaisas stipriai įkaista, nejudinkite jo, kai jis naudojamas.
- Dirbdami su karštomis dalimis naudokite tinkamas apsaugos priemones.
- Laikykite degiąsias medžiagas, degiuosius skysčius ir išsilydančius daiktus atokiau nuo naudojamo prietaiso.
- Įspėjimas! Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo naudojamo prietaiso.
- Kai kūrenate prietaisą, po ranka turėkite kibirą vandens arba smėlio, ypač labai karštomis dienomis ir sausose vietovėse.
- Įspėjimas! Nenaudokite patalpose.

## 3.3 Pasirinkite tinkamą vietą

Prietaisą naudokite tik lauke. Naudojant patalpose, net garaže arba stoginėje, galima apsinuodyti smalkėmis.

Pasirinkdami vietą lauke, visada:

- Žiūrėkite, kad prietaisas nebūtų pastatytas po išsikišusia konstrukcija (prieangyje, pastogėje ir pan.) ar po lapija.
- Pastatykite prietaisą ant tvirto ir stabilaus paviršiaus. Niekada nestatykite jo judančioje transporto priemonėje (valtyje, priekaboje ar pan.).

## 4 PASIKARTOJANČIOS SĄVOKOS

Šioje dalyje apibūdintos kai kurios mažiau žinomos sąvokos. Šios sąvokos vartojamos keliose vadovo temose.

### 4.1 Rūkymas

Maisto produktų rūkymas – tai toks maisto ruošimas, kai produktai laikomi rusenančių malkų ar anglių dūmuose. Dažniausiai rūkoma mėsa ir žuvis, tačiau galima rūkyti ir vėžiagyvius, daržoves ir net sūrius.

Yra dvi rūkymo rūšys – karštasis ir šaltasis rūkymas:

- Karštai rūkant, maisto produktai tuo pačiu metu ir iškepami, ir išrūkomi. Šilumos šaltinis neveikia maisto tiesiogiai, ir maistas gaminamas lėtai, sąlyginai žemoje temperatūroje (50–80 °C).
- Šaltai rūkant maistas rūkomas labai žemoje temperatūroje (daugiausia 25 °C), taigi vykstant procesui maistas nekepamas. Šaltasis rūkymas naudojamas suteikti maistui skonio ir jį užkonservuoti.



Jei prietaisą norite naudoti šaltajam rūkymui, jums reikia „Barbecook“ šaltojo rūkymo rūkyklos. Naudodami šį priedą, rūkykloje „Oskar“ galite šaltai rūkyti visų rūšių maistą.

### 4.2 Emalis

Kai kurios prietaiso dalys padengtos lydyto stiklo sluoksniu, vadinamu emaliu. Emalis saugo po juo esantį metalą nuo korozijos. Emalis yra aukštos kokybės medžiaga: jis atsparus rūdims, neblunka veikiant aukštai temperatūrai ir jį labai lengva prižiūrėti.



Kadangi emalis mažiau lankstus už metalą, kurį jis dengia, neteisingai naudojant šį prietaisą emalio gabalai gali atšokti. Kad išvengtumėte problemų, būkite atidūs surinkdami emaliuotas dalis ir visada prižiūrėkite emalį, kaip toliau aprašyta šiame vadove.

## 5 PRIETAISO SURINKIMAS

### 5.1 Saugos nurodymai

- Surinkdami prietaisą jo nekeiskite. Prietaiso dalis keisti labai pavojinga ir to daryti negalima.
- Visada atidžiai laikykitės surinkimo nurodymų.
- Naudotojas privalo teisingai surinkti prietaisą. Dėl neteisingo surinkimo patirtai žalai garantija netaikoma.

## 5.2 Norint surinkti prietaisą

Jums reikės kryžminio atsuktuvo.

1. Pastatykite prietaisą ant lygaus ir švaraus paviršiaus.
2. Surinkite prietaisą, kaip parodyta surinkimo brėžiniuose.



Šiuos surinkimo brėžinius rasite antroje vadovo dalyje, po išskaidyto jūsų prietaiso vaizdo.

## 6 MAISTO RŪKYMAS

Jums reikės malkų arba anglių, uždegiklių (atitinkančių standartą EN 1860-3), ilgo degtuko ir šiek tiek skysčio (vandens, sultinio, vyno ar kt.).

### 6.1 Kokias malkas ar anglis naudoti?

Prietaisą galite įkurti malkomis arba anglimis:

Medžiaga	Ką naudoti
Malkos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Galite naudoti bet kokios medienos malkas, išskyrus pušies medieną.</li><li>• Prietaisui užkurti naudokite smulkesnes šakas. Didelių šakų arba malkų galėsite pridėti vėliau.</li></ul>
Anglys	<ul style="list-style-type: none"><li>• Visada užkurkite savo prietaisą tradicinėmis anglimis, niekada nenaudokite briketų. Užkūrę prietaisą galite įdėti ir briketų.</li><li>• Prietaisui užkurti naudokite geros kokybės anglis, pageidautina atitinkančias EN 1860-2 reikalavimus. Geros kokybės anglis sudaro dideli, blizgantys, per daug nedulkantys gabalai.</li><li>• Prietaisui užkurti naudokite mažus anglių gabalėlius. Didelių gabalų galėsite pridėti vėliau.</li></ul>



Prieš padėdami anglis į laikymo vietą, gerai uždarykite anglių maišą. Visada laikykite sausoje vietoje, ne rūsyje.

### 6.2 1 veiksmas. Prietaiso užkūrimas

Kad galėtumėte rūkyti maistą, prietaiso apačioje reikia uždegti ugnį. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Nuimkite dangtį, viršutinius korpuso žiedus, iš prietaiso išimkite kepimo groteles ir sultinio skardą.
2. Į anglių taurę įdėkite anglių groteles.
3. Atidarykite oro tiekimo angas pelenų talpykloje. Pelenų talpykla yra po anglių taure.
4. Ant anglių grotelių padėkite kelis uždegiklius. Visada naudokite tik uždegiklius, kurie atitinka EN 1860-3 reikalavimus.
5. Ant uždegiklių pridėkite anglių arba malkų. Patarimai:
  - Anglis arba malkas kraukite piramide.
  - Uždegdami ugnį nepridėkite per daug anglių arba malkų.
  - Žiūrėkite, kad vis dar galėtumėte prieiti prie uždegiklių.
6. Paimkite ilgą degtuką ir uždekte uždegiklius.



Kai prietaisą naudojate pirmą kartą, palikite anglis degti 30 minučių. Taip nuo prietaiso nudegs likę gamybos tepalai.



Dar nedėkite grotelių ant prietaiso. Ilgai laikomos kaitroje tuščios groteles gali deformuotis.



spėjimas! Prietaisui užkurti arba įpūsti nenaudokite alkoholio ar benzino.


7. Palaukite, kol anglis arba malkos pasidengs plonu baltų pelenų sluoksniu. Paprastai tam prireikia apytiksliai 25 minučių.
8. Tolygiai paskleiskite žarijas ant anglių grotelių ir uždarykite dureles apatiniame korpuso žiede.



Jei naudojate anglis, jas galite uždegti Barbecook anglių uždegiklyje. Kai anglis bus paruošęs, jas tiesiog išpilkite iš anglių uždegiklio ant anglių grotelių.

### 6.3 2 veiksmas. Rūkymo pradžia

Kai anglis arba malkos pasidengia plonu baltų pelenų sluoksniu, galima pradėti rūkyti. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Įdėkite sultinio skardą į apatinį korpuso žiedą, ant trijų atraminių laikiklių.
  2. Į sultinio skardą įpilkite šiek tiek skysčio (vandens, sultinio, vyno ar kt.). Papildomam aromatui į skystį galima įdėti ir prieskoninių žolelių.
  3. Ant sultinio skardos uždėkite pirmąsias kepimo groteles, o ant jų išdėliokite maistą.
-  Ant grotelių dėkite tik vieną maisto sluoksnį ir tarp maisto gabalų palikite pakankamai vietos. Taip dūmai ir šiluma galės tolygiai cirkuliuoti aplink maistą.
4. Oskar L: Uždėkite viršutinį korpuso žiedą ant apatinio ir uždarykite dureles abiejuose žieduose.
  5. Oskar L: Padėkite antrąsias kepimo groteles ant korpuso viršutinio žiedo atraminių laikiklių. Įsitikinkite, kad grotelių kraštas tvirtai remiasi į laikiklius.
  6. Sudėliokite maistą ant grotelių ir uždėkite dangtį ant prietaiso.



Oskar L: Šioje procedūroje aprašoma, kaip rūkyti maistą naudojant dvi groteles. Žinoma, vienų grotelių galima ir nenaudoti, vienas groteles galima pakeisti rūkymo krepšiu arba maistą kabinti ant rūkymo kablių, pritvirtintų prie dangčio.

### 6.4 3 veiksmas. Pastovios temperatūros palaikymas

Pradėję rūkyti, turite palaikyti pastovią, maždaug 70 °C temperatūrą. Dangtyje įtaisytas termometras leidžia atidžiai stebėti temperatūrą.

#### 6.4.1 TEMPERATŪRA PER AUKŠTA

7. Ant prietaiso uždėkite dangtį. Uždarykite oro tiekimo angas dangtyje ir pelenų talpykloje.
8. Jei temperatūra vis tiek per aukšta, į ugnį įdėkite šiek tiek vandenyje pamirkytų medžio drožlių. Tai dar ir sustiprins jūsų maisto aromatą.

#### 6.4.2 TEMPERATŪRA PER ŽEMA

1. Įpūskite ugnį atidarę oro tiekimo angas dangtyje ir pelenų talpykloje.
2. Jei tiekiant daugiau oro temperatūra pakankamai nepakyla, į ugnį įdėkite šiek tiek anglių arba malkų. Veiksmus atlikite tokia tvarka:
  - a. Užsimaukite pirštines. Mūvėkite jas per visą procedūrą.
  - b. Atsargiai nuimkite dangtį nuo prietaiso ir atidarykite apatiniame korpuso žiede esančias dureles.
  - c. Įdėkite šiek tiek anglių ar malkų į anglių skardą. Naudokite žnyplės ilgomis rankenomis ir stenkitės nemišyti pelenų ir nesukelti kibirkščių.
  - d. Uždarykite apatiniame korpuso žiede esančias dureles.
  - e. Palaukite, kol ugnis stipriai įsideds, ir vėl uždėkite dangtį ant prietaiso.



## 7 NAUDINGI PATARIMAI IR GUDRYBĖS

### 7.1 Papildomo skonio suteikimas naudojant medžio drožles

Norėdami praturtinti savo maistą papildomu skoniu, galite į ugnį įdėti aromatizuotų medžio drožlių. Drožles galima naudoti dviem būdais:

- 10 minučių pamirkykite drožles vandenyje, nukoškite ir paskleiskite ant anglių arba malkų.
- Sudėkite drožles į folijos maišelį, subadykite maišelį šakute ir padėkite ant anglių arba malkų.

Nesvarbu, kurį metodą naudojate, niekada nedėkite drožlių ant anglių arba malkų, kol jos nepasidengę plonu baltų pelenų sluoksniu.

„Barbecook“ tiekia trijų rūšių aromatizuotas medžio drožles:

Aromatas	Intensyvumas	Produktai, kuriems idealiai tinka
Obuolys	Švelnus	Einiena, žuvis, paukštiena
Ąžuolas	Vidutinis	Kiauliena, paukštiena
Karija	Stiprus	Kiaulienos muštiniai, šonkauliai, kepsniai

### 7.2 Maisto sultingumo išsaugojimas

Jei norite, kad maistas išliktų sultingas, pradėdami rūkyti į sultinio skardą įpilkite šiek tiek skysčio (vandens, sultinio, vyno ar kt.). Rūkyimo metu reguliariai tikrinkite skardą ir prireikus dar įpilkite skysčio. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

3. Atidarykite apatiniam korpuse žiede esančias dureles.
4. Atsargiai įpilkite skysčio į sultinio skardą, naudodami piltuvėlį arba puodelį su snapeliu.
5. Uždarykite apatiniam korpuse žiede esančias dureles.

### 7.3 Dangčio atidenginėjimas

Pradėję rūkyti, stenkitės kaip įmanoma mažiau atidenginėti dangtį. Kaskart pakėlus dangtį, išeina didelis kiekis šilumos ir dūmų, todėl jūsų maisto ruošimo laikas pailgėja.

Jei vis dėlto reikia atidengti dangtį, visada jį kelkite į šoną, o ne tiesiai į viršų. Keliant dangtį tiesiai į viršų, prietaise susidaro oro srautas, dėl kurio ant jūsų maisto gali pakliūti pelenų.

### 7.4 Prietaiso naudojimas vietoje kepsninės

Jei tarp maisto ir anglių arba malkų neįdėsite sultinio skardos, prietaisą galėsite naudoti kaip įprastą kepsninę. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Užkurkite prietaisą, kaip aprašyta „6 Maisto rūkymas“.
2. Padėkite kepimo grotelės ant korpuse apatinio žiedo atraminių laikiklių. Įsitikinkite, kad grotelių kraštas tvirtai remiasi į laikiklius.
3. Sudėkite maistą ant grotelių.

## 8 PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### 8.1 Pelenų šalinimas

Pelenus rekomenduojame šalinti po kiekvieno naudojimo. Su pelenų talpykle tai atliekama per akimirką. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
2. Nuimkite dangtį, viršutinį korpuse žiedą, kepimo grotelės ir sultinio skardą.

3. Išimkite anglių grotelės ir nubraukite pelenus į pelenų talpyklą.
4. Iškelkite talpyklą iš anglių taurės ir supilkite pelenus į kibirą.
5. Vėl įdėkite pelenų talpyklą į anglių taurę.

### 8.2 Krepšio ir grotelių valymas

Rekomenduojame rūkyti krepšį, kepimo grotelės ir anglių grotelės po kiekvieno naudojimo valyti valikliu „Barbecook cleaner“. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Užpurškite putų ant valomos dalies ir palikite jas veikti. Atmirkydamos nešvarumus ir riebalus putas pakeičia spalvą.
2. Nuvalykite putas minkšta kempine ir vandeniu.
3. Prieš padėdami dalį į laikymo vietą, gerai ją nuplaukite ir išdžiovinkite. Taip neatsiras rūdžių.



Krepšį, grotelės galite valyti ir švelnia valymo priemone arba soda. Niekada nevalykite šių dalių orkaičių valikliu.



Kad neatsirastų rūdžių, prieš padėdami į laikymo vietą šiek tiek sutepkite kepimo grotelės ir rūkyti krepšį augaliniu aliejumi. Anglių grotelių niekada netepkite aliejumi.

### 8.3 Sultinio skardos ir korpuse valymas

Rekomenduojame sultinio skardą ir prietaiso korpuse (vidų ir išorę) valyti po kiekvieno naudojimo:

- Dalis valykite vandeniu su švelniu plovikliu ir minkšta kempine arba šluoste.
- Prieš padėdami dalis į laikymo vietą, gerai jas nuplaukite ir išdžiovinkite.



Kad neatsirastų rūdžių, prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą sutepkite sultinio skardą ir korpuse išorę augaliniu aliejumi. Niekada netepkite aliejumi korpuse vidinio paviršiaus.

### 8.4 Dangčio valymas

Rūkyimo metu dangtis gali šiek tiek išsiriebaluoti. Kad riebalai nesikaupytų, rekomenduojame po kiekvieno naudojimo valyti dangčio vidinę pusę. Veiksmus atlikite tokia tvarka:

1. Palaukite, kol dangtis šiek tiek atvės. Jis turi būti dar šiltas, bet nekarštas.
2. Nušluostykite dangčio vidinę pusę popieriais rankšluosčiais arba nuvalykite vandeniu ir švelniu plovikliu.



Jei ant dangčio vis dėlto prisikaupė riebalų, nuvalykite žalvariniu šepetėliu arba suglamžyta aliuminio folija.

### 8.5 Prietaiso laikymas

Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą jį padėkite saugoti sausoje vietoje (patalpoje, po stogu ir pan.).



Prieš padėdami prietaisą saugoti įsitikinkite, kad jis visiškai sausas. Taip neatsiras rūdžių.

### 8.6 Emaliuotų, nerūdijančiojo plieno, chromuotų ir miltelinu būdu dažytų dalių priežiūra

Prietaisą sudaro emaliuotos, nerūdijančiojo plieno, chromuotos ir miltelinu būdu dažytos dalys. Kiekvieną medžiagą reikia prižiūrėti skirtingai:

Medžiaga	Kaip prižiūrėti šią medžiagą
Emalis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenaudokite aštrių daiktų ir netrankykite į kietą paviršių.</li> <li>Venkite karšto emalio sąlyčio su šaltais skysčiais.</li> <li>Galima naudoti metalines kempines ir abrazyvines valymo priemones.</li> </ul>
Nerūdijantis plienas ir chromas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenaudokite stiprių, abrazyvinių arba metalinių valymo priemonių.</li> <li>Naudokite švelnias valymo priemones ir palikite ant plieno, kad jos suveiktų.</li> <li>Naudokite minkštą kempinę arba šluostę.</li> <li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li> </ul>
Miltelinis dažymas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nenaudokite aštrių daiktų. Naudokite švelnius ploviklius ir minkštą kempinę arba šluostę.</li> <li>Prieš padėdami į laikymo vietą, gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.</li> </ul>



Nesilaikant šių nurodymų padaryti pažeidimai laikomi nepakankama priežiūra ir jiems netaikoma garantija.

Po išskaidytu prietaiso vaizdu (antroje vadovo dalyje) rasite dalių, iš kurių sudarytas prietaisas, sąrašą. Šiame sąrašo yra simbolis,

nurodantis kiekvienos dalies medžiagą, taigi norėdami pasitikrinti, kaip prižiūrėti konkrečią dalį, galite pasinaudoti šiuo sąrašu. Dalių sąrašo naudojami tokie simboliai:

Simbolis	Medžiaga
●	Emalis
▲	Chromas
■	Nerūdijantis plienas
★	Miltelinis dažymas

## 8.7 Atsarginių dalių užsakymas

Dalis, kurias tiesiogiai veikia liepsna ar didelė kaitra, reikia kartkartėmis pakeisti. Norėdami užsakyti atsarginę dalį:

1. Suraskite jums reikalingos dalies katalogo numerį. Visų katalogo numerių sąrašą rasite po išskaidytais vaizdais antroje šio vadovo dalyje ir adresu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Jei savo prietaisą užregistravote internetu, automatiškai būsite nukreipti į teisingą sąrašą.

2. Pardavimo vietoje užsisakykite atsarginę dalį. Galite užsisakyti dalis, kurioms taikoma ir netaikoma garantija.

## 9 GARANTIJA

### 9.1 Garantijos taikymas

Jūsų prietaisui taikoma dvejų metų garantija skaičiuojant nuo įsigijimo datos. Ši garantija galioja visiems gamybos defektams su sąlyga, kad:

- Jūs naudojote, surinkote ir prižiūrėjote savo prietaisą pagal šiame vadove išdėstytus nurodymus. Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo naudojimo, neteisingo surinkimo arba nepakankamos priežiūros, nelaikomi gamybos defektais.
- Galite pateikti savo prietaiso kvitą ir unikalų serijos numerį. Šis serijos numeris prasideda C, po to eina 15 skaitmenų. Jį galite rasti:

- Šiame vadove.
- Ant prietaiso pakuotės.
- Prietaiso kojos vidinėje pusėje.
- „Barbecook“ kokybės skyrius patvirtina, kad dalys yra defektuotos ir kad tai išaiškėjo prietaisą įprastai naudojant, tinkamai surinkus ir pakankamai prižiūrint.

Jei viena iš pirmiau paminėtų sąlygų netenkinama, negalite reikalauti jokios kompensacijos. Visais atvejais garantija apsiriboja defektuotos (-ų) dalies (-ių) remontu arba keitimu.

### 9.2 Garantijos netaikymas

Toliau išvardytiems pažeidimams ir defektams garantija netaikoma:

- Įprastam dalių, kurias tiesiogiai veikia liepsna arba intensyvi kaitra, nusidėvėjimui (rūdijimui, deformavimuisi, spalvos pakitimui ir t. t.). Šias dalis kartkartėmis pakeisti yra normalu.
- Matomiems netolygumams, kurie yra neatsiejami nuo gamybos proceso. Šie netolygumai nelaikomi gamybos defektais.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems dėl nepakankamos priežiūros, neteisingo saugojimo, netinkamo surinkimo ar gamintojo surinktų dalių pakeitimų.
- Visiems pažeidimams, atsiradusiems kaip pasekmė dėl nerūpestingo prietaiso naudojimo arba naudojimo nesilaikant nurodymų.
- Korozijai arba spalvos pakitimui, kurį sukėlė išorinis poveikis, stiprių valymo priemonių ar chloro naudojimas ir t. t. Šie pažeidimai nelaikomi gamybos defektais.

# LV – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

1	REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI .....	100
2	PAR ŠO ROKASGRĀMATU .....	100
3	SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....	100
	• Izlasiet un izpildiet norādījumus .....	100
	• Rīkojieties saprātīgi .....	100
	• Piemērotas vietas izvēle .....	100
4	ATKĀRTOTI JĒDZIENI .....	100
	• Kūpināšana .....	100
	• Emalja .....	100
5	IERĪCES MONTĀŽA .....	100
	• Drošības norādījumi .....	100
	• Ierīces montāža .....	101
6	PRODUKTU KŪPINĀŠANA .....	101
	• Kādas kokogles vai malku lietot? .....	101
	• 1. darbība. Ierīces aizdegšana .....	101
	• 2. darbība. Kūpināšanas uzsākšana .....	101
	• 3. darbība. Nemainīgas temperatūras uzturēšana .....	101
7	NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI .....	102
	• Garšas pievienošana ar koka skaidām .....	102
	• Produktu sulīguma uzturēšana .....	102
	• Vāka pacelšana .....	102
	• Ierīces kā grila izmantošana .....	102
8	IERĪCES APKOPE .....	102
	• Pelnu izņemšana.....	102
	• Groza, restu un režģa tīrīšana .....	102
	• Buljona paplātes un ierīces korpusa tīrīšana .....	102
	• Vāka tīrīšana .....	102
	• Ierīces uzglabāšana .....	102
	• Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar pulveri klāto daļu uzturēšana .....	103
	• Rezerves daļu pasūtīšana .....	103
9	GARANTĪJA .....	103
	• Uz ko attiecas garantija .....	103
	• Uz ko garantija neattiecas .....	104

## 1 REĢISTRĒJIET SAVU IERĪCI

Paldies, ka iegādājāties Barbecook ierīci! Mēs esam pārliecināti, ka tā sagādās jums daudz prieka grilējot.

Lai iespējami uzlabotu ierīces izmantošanu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Reģistrācijai nepieciešamas tikai dažas minūtes, taču tas nodrošina ievērojamus ieguvumus:

- Jums tiks nodrošināta pieeja personalizētai pēcpārdošanas apkalpošanai. Tas ļaus, piemēram, ātri atrast rezerves daļas savai ierīcei vai arī izmantot labāko garantijas apkalpošanu.
- Mēs varam informēt jūs par interesantiem izstrādājuma atjauninājumiem un parādīt izstrādājuma informāciju un tehniskos datus, kas attiecas tieši uz jūsu ierīci.



Plašāku informāciju par ierīces reģistrēšanu skatiet vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook ievēro jūsu privātumu. Jūsu dati netiks pārdoti, izplatīti vai nodoti trešajām pusēm.

## 2 PAR ŠO ROKASGRĀMATU

Šajā rokasgrāmatā ir divas daļas.

- Pirmā daļa ir tā, kuru pašreiz lasāt. Tajā ir iekļauti norādījumi par ierīces montāžu, lietošanu un apkopi.
- Otrā daļa sākas 129. lpp. Tajā ir visu veidu šajā rokasgrāmatā aprakstīto ierīču attēli (izvērsti skati, montāžas rasējumi...).

## 3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 3.1 Izlasiet un izpildiet norādījumus

Pirms ierīces izmantošanas izlasiet norādījumus. Vienmēr rūpīgi izpildiet norādījumus. Ierīces nepareiza montāža vai izmantošana var radīt aizdegšanos vai materiālos zaudējumus.



Uz bojājumiem, kas radušies, neievērojot norādījumus (nepareiza montāža, lietošana, apkope) garantija neattieksies.

### 3.2 Rīkojieties saprātīgi

Rīkojieties ar ierīci, esiet saprātīgi:

- Lietojot ierīci, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Brīdinājums! Ierīce ļoti sakarst; lietošanas laikā nepārvietojiet to.
- Rīkojieties ar karstām ierīces daļām, izmantojiet piemērotus aizsarglīdzekļus.
- Turiet ugunsnedrošus materiālus un šķidrums, kā arī kūstošus priekšmetus drošā attālumā no izmantojamās ierīces.
- Brīdinājums! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem tuvoties ierīcei tās izmantošanas laikā.
- Lietojot ierīci, vienmēr novietojiet tai blakus spaini ar ūdeni vai smiltīm, it īpaši ļoti karstās dienās un sausās vietās.
- Brīdinājums! Nelietojiet ierīci telpās.

### 3.3 Piemērotas vietas izvēle

Lietojiet šo ierīci tikai ārpus telpām. Izmantojot to telpās, kaut vai garāžā vai šķūnītī, var tikt izraisīta saindēšanās ar tvana gāzi.

Izvēloties vietu ārpus telpām, vienmēr:

- Pārbaudiet, vai ierīce neatrodas zem pārkāres (lieveņa, nojumes u.c.) vai zem lapotnes.
- Novietojiet ierīci uz stingras un stabilas virsmas. Nekad nenovietojiet ierīci uz kustīga transportlīdzekļa (laivas, piekabes u.c.).

## 4 ATKĀRTOTI JĒDZIENI

Šajā daļā ir iekļautas dažu mazāk pazīstamu jēdzienu definīcijas. Šie jēdzieni tiek izmantoti vairākos rokasgrāmatas tekstos.

### 4.1 Kūpināšana

Pārtikas produktu kūpināšana ir produktu pagatavošana gruzdošas malkas vai kokogļu dūmos. Gaļa un zivis ir visbiežāk kūpinātie produkti, taču ir iespējams kūpināt arī vēžveidīgos, dārzeņus un pat sieru.

Pastāv divu veidu kūpināšana — karstā un aukstā kūpināšana.

- Karstā kūpināšana ir produktu vienlaicīga kūpināšana un karsēšana. Produkti netiek pakļauti tiešai karstuma iedarbībai; tie tiek gatavoti lēni 50–80 °C temperatūrā.
- Aukstā kūpināšana ir produktu kūpināšana ļoti zemā temperatūrā (maks. 25 °C); produkti šajā procesā netiek termiski apstrādāti. Auksto kūpināšanu izmanto, lai produktiem piešķirtu garšu un tos iekonservētu.



Ja vēlaties izmantot ierīci aukstai kūpināšanai, nepieciešams aukstās kūpināšanas papildaprīkojums Barbecook. Šis piederums ļauj ierīcē Oskar auksti kūpināt visu veidu produktus.

### 4.2 Emalja

Dažas ierīces daļas ir pārklātas ar izkausēta stikla slāni, kas tiek dēvēts par emalju. Šī emalja aizsargā zem tās esošo metālu pret koroziju. Emalja ir augstas kvalitātes materiāls: tā ir izturīga pret rūsū, neizballo augstā temperatūrā, ir vienkārši apkopjama.



Tā kā emalja ir mazāk elastīga nekā metāls, ko tā pārklāj, ierīci lietojot nepareizi, emalja var atdalīties. Lai nepieļautu kļūmes, esiet uzmanīgs, montējot emaljētās daļas, un vienmēr apkopiet emaljas pārklājumu, kā tas aprakstīts šajā rokasgrāmatā.

## 5 IERĪCES MONTĀŽA

### 5.1 Drošības norādījumi

- Saliekot ierīci, nepārveidojiet to. Ierīces daļu pārveidošana ir ļoti bīstama un nav atļauta.
- Vienmēr rūpīgi izpildiet montāžas norādījumus.
- Lietotājs ir atbildīgs par ierīces pareizu montāžu. Uz nepareizas montāžas radītiem bojājumiem garantija neattiecas.

## 5.2 Ierīces montāža

Nepieciešams krusta skrūvgrizis.

1. Novietojiet ierīci uz plakanas un tīras virsmas.
2. Samontējiet ierīci, kā parādīts montāžas zīmējumos.



Minētie zīmējumi atrodami šīs rokasgrāmatas otrajā daļā pēc jūsu ierīces izvērsta skata.

## 6 PRODUKTU KŪPINĀŠANA

Nepieciešama malka vai kokogles, aizdedzināšanas līdzekļi (kas atbilst EN 1860-3), garš sērķociņš un nedaudz šķidruma (ūdens, buljona, vīna...).

### 6.1 Kādas kokogles vai malku lietot?

Lai aizdegtu ierīci, varat izmantot malku vai kokogles.

Materiāls	Ko izmantot
Malka	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varat izmantot jebkura veida malku, izņemot priedes malku.</li><li>• Ierīces aizdegšanai izmantojiet nelielus zariņus un mazus zarus. Pēc tam varat pievienot lielākus zarus un malkas pagales.</li></ul>
Kokogles	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vienmēr aizdedzināšanai izmantojiet tikai parastās kokogles, nevis briketes. Kad ogles aizdedzinātas, varat pievienot briketes.</li><li>• Aizdedzināšanai izmantojiet labas kvalitātes kokogles; ieteicams lietot standartam EN 1860-2 atbilstošas ogles. Labas kvalitātes kokogles veido lieli, spīdīgi ķieģeļi; tās neizdala daudz putekļu.</li><li>• Ierīces aizdegšanai izmantojiet nelielus kokogļu gabaliņus. Pēc tam varat pievienot lielākas kokogles.</li></ul>



Pirms kokogļu maisa uzglabāšanas pienācīgi noslēdziet to. Uzglabājiet kokogles tikai sausā vietā; neuzglabājiet tās pagrabā.

### 6.2 1. darbība. Ierīces aizdegšana

Pirms produktu kūpināšanas ierīces apakšpusē jāiededz uguns. Rīkojieties šādi:

1. Noņemiet no ierīces vāku, izņemiet korpusa augšējos gredzenus, gatavošanas restes un buljona paplāti.
2. Kokogļu bļodā ievietojiet kokogļu režģi.
3. Pelnu tvertnē atveriet gaisa piegādes atveres. Pelnu tvertne atrodama zem kokogļu bļodas.
4. Novietojiet uz kokogļu režģa nedaudz aizdedzināšanas līdzekļa. Vienmēr lietojiet tikai tāds aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3.
5. Apberiet aizdedzināšanas līdzekļus ar kokoglēm. Padomi.
  - Izkārtējiet kokogles vai malku piramīdas formā.
  - Uguns iedegšanai neizmantojiet pārāk daudz kokogļu vai malkas.
  - Pārliedziniet, ka vēl arvien ir iespējams piekļūt aizdedzināšanas līdzeklim..
6. Paņemiet garu sērķociņu un aizdedziniet aizdedzināšanas līdzekli.



Izmantojot ierīci pirmo reizi, ļaujiet ugunij tajā degt 30 minūtes. Tādējādi ierīcē tiks likvidētas ražošanas procesa smērvielu atliekas.



Šajā laikā uz ierīces vēl nenovietojiet restes. Ja tukšs grils tiks pārāk ilgstoši karsēts, tas var deformēties.



Brīdinājums! Ierīces aizdegšanai neizmantojiet spirtu vai benzīnu.

7. Uzgaidiet, līdz kokogles vai malka pārklājas ar plānu baltu pelnu kārtu. Parasti tam nepieciešamas aptuveni 25 minūtes.
8. Izvietojiet kokogles vai malku vienmērīgi pa visu kokogļu režģi un aizveriet korpusa apakšējā gredzena lūku.



Izmantojot kokogles, varat aizdedzināt tās, lietojot arī Barbecook kokogļu aizdedzināšanas šķidrumu. Kad kokogles ievietotas, uzlejiet uz kokogļu režģa kokogļu aizdedzināšanas šķidrumu.

### 6.3 2. darbība. Kūpināšanas uzsākšana

Kad kokogles vai malka pārklājusies ar plānu baltu pelnu kārtu, varat sākt produktu kūpināšanu. Rīkojieties šādi:

1. Korpusa apakšējā gredzenā uz trim balsta kronšteinu novietojiet buljona paplāti.
2. Buljona paplātē iepildiet nedaudz šķidruma (ūdeni, buljonu, vīnu...). Lai pastiprinātu garšu, šķidrumam varat pievienot arī zaļumus.
3. Novietojiet uz buljona paplātes pirmās gatavošanas restes un uz restēm izvietojiet produktus.



Novietojiet uz restēm produktus tikai vienā kārtā, atstājot starp produktu gabaliem pietiekami daudz brīvas vietas. Tas ļaus dūmiem un karstumam vienmērīgi cirkulēt ap produktiem.

4. Oskar L: Uzlieciet korpusa augšējo gredzenu uz apakšējā un aizveriet abu gredzenu lūkas.
5. Oskar L: Uz korpusa augšējā gredzena balsta kronšteinu novietojiet otras gatavošanas restes. Pārliedziniet, ka restu mala stingri atbalstās pret kronšteinu.
6. Novietojiet uz restēm produktus un uzlieciet ierīci vāku.



Oskar L: Šīs darbības apraksta produktu kūpināšanu, izmantojot divas restes. Varat arī neizmantojot vienas restes, aizstāt vienas restes ar kūpināšanas grozu vai arī iekarīnāt produktus kūpināšanas aļķos vākā.

### 6.4 3. darbība. Nemainīgas temperatūras uzturēšana

Sākot kūpināšanu, jāuztur nemainīga temperatūra aptuveni 70 °C robežās. Tā kā vākā ir iebūvēts termometrs, ir iespējams uzraudzīt temperatūru.

#### 6.4.1 TEMPERATŪRA PAR AUGSTU

1. Uzlieciet uz ierīces vāku. Aizveriet vāka gaisa pieplūdes atveres un pelnu tvertni.
2. Ja temperatūra vēl arvien ir par augstu, uzlieciet uz uguns nedaudz samitrinātu koka skaidu. Tas uzlabos arī produktu garšu.

#### 6.4.2 TEMPERATŪRA PAR ZEMU

3. Nodrošiniet ventilāciju un skābekļa pieplūdi ugunij, atverot vāka gaisa piegādes atveres un pelnu tvertni.
4. Ja ventilācija pietiekami nepaaugstina temperatūru, pievienojiet ugunij nedaudz kokogļu vai malkas. Rīkojieties šādi:

- Uzvelciet cimdus. Nenovelciet tos visu darbību veikšanas laiku
- Uzmanīgi noņemiet no ierīces vāku un atveriet korpusa apakšējā gredzena lūku.
- Kokogļu pannā iebēriet papildu kokogles vai pievienojiet nedaudz malkas. Izmantojiet garas knaibles un centieties nesakustināt pelnus un neradīt dzirksteles.
- Aizveriet lūku korpusa apakšējā gredzenā.
- Uzgaidiet, līdz uguns sāk stipri degt, un uzlieciet uz ierīces vāku.

## 7 NODERĪGI PADOMI UN IETEIKUMI

### 7.1 Garšas pievienošana ar koka skaidām

Lai pievienotu jūsu pārtikas produktiem izteiktāku garšu, varat ugunī ievietot arī aromatizētas koka skaidas. Skaidas var izmantot divējādi.

- Iemērciet skaidas ūdenī uz 10 minūtēm, tad nosusiniet tās un uzkaisiet kokogļēm vai malkai.
- Ievietojiet skaidas alvas folijas maisiņā, caurduriet maisiņu ar dakšiņu, tad novietojiet maisiņu uz kokogļēm vai uz malkas.

Neatkarīgi no izmantotā paņēmiena nekādā gadījumā nepievienojiet skaidas, pirms kokogles un malka ir pārklājusies ar plānu baltu pelnu kārtu.

Barbecue nodrošina trīs veidu aromatizētās koka skaidas.

Aromāts	Intensitāte	Ideāli noder
Ābols	Neliela	Brieža gaļa, zivis, mājputnu gaļa
Ozols	Vidēja	Cūkgaļa, mājputnu gaļa
Cigoriņi	Augsta	Cūkgaļas karbonādes, ribiņas, cepeši

### 7.2 Produktu sulīguma uzturēšana

Lai neļautu produktiem izžūt, kūpināšanas laikā ielejiet buljona paplātē nedaudz šķidrums (ūdens, buljona, vīna...). Kūpināšanas laikā regulāri pārbaudiet paplāti un, ja nepieciešams, papildiniet šķidrumu. Rīkojieties šādi:

- Atveriet lūku korpusa apakšējā gredzenā.
- Uzmanīgi ielejiet šķidrumu buljona paplātē, izmantojot piltuvi vai krūzi ar snīpi.
- Aizveriet lūku korpusa apakšējā gredzenā.

### 7.3 Vāka pacelšana

Sākot kūpināšanu, pēc iespējas izvairieties no vāka pacelšanas. Katru reizi paceļot vāku, ārā izkļūst liels daudzums karstuma un dūmu, kas paildzinās produktu gatavošanu.

Ja vāks tomēr jāpaceļ, vienmēr celiet to uz sāniem, nevis tieši uz augšu. Ceļot vāku tieši uz augšu, ierīcē veidosies gaisa plūsma, kas var iesūkt pelnus gatavojamos produktos.

### 7.4 Ierīces kā grila izmantošana

Ja neaizsedzat produktus pret kokogļēm vai malku ar buljona paplāti, varat lietot ierīci kā parastu grilu. Rīkojieties šādi:

- Aizdedziet ierīci, kā aprakstīts "6 Produktu kūpināšana".
- Uz korpusa apakšējā gredzena balsta kronšteiniem novietojiet gatavošanas restes. Pārliedziniet, ka restu mala stingri atbalstās pret kronšteiniem.
- Novietojiet uz restēm produktus.

## 8 IERĪCES APKOPE

### 8.1 Pelnu izņemšana

Ieteicams izņemt pelnus pēc katras ierīces lietošanas reizes. Izmantojot pelnu tvertni, tas izdarāms ļoti ātri. Rīkojieties šādi:

- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Noņemiet no ierīces vāku, izņemiet korpusa augšējo gredzenu, gatavošanas restes un buljona paplāti.
- Izņemiet kokogļu režģi un ieslaukiet pelnus pelnu tvertnē.
- Izceliet pelnu tvertni no kokogļu bļodas un iebēriet pelnus spainī.
- Ievietojiet pelnu tvertni atpakaļ kokogļu bļodā.

### 8.2 Groza, restu un režģa tīrīšana

Ieteicams tīrīt kūpināšanas grozu, produktu gatavošanas restes un kokogļu režģi pēc katras lietošanas, izmantojot Barbecue tīrītāju. Rīkojieties šādi:

- Izsmidziniet uz tīrāmajām ierīces daļām putas un ļaujiet tām kādu laiku iedarboties. Kad putas atmieksķķē nefirumus un taukvielas, tās zaudē krāsu.
- Notīriet putas ar mikstu sūkli un ūdeni.
- Kārtīgi noskalojiet ierīces daļu un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet. Tas nepieļaus rūsas veidošanos.



Varat tīrīt grozu, restes un režģi ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai dzeramo sodu. Nekādā gadījumā netīriet šīs daļas ar cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļiem.



Lai nepieļautu rūsas veidošanos, pirms uzglabāšanas nedaudz ieeļļojiet restes un kūpināšanas grozu ar augu eļļu. Nekādā gadījumā neeļļojiet kokogļu restes.

### 8.3 Buljona paplātes un ierīces korpusa tīrīšana

Ieteicams tīrīt buljona paplāti un ierīces korpusu (iekšpusi un ārpusi) pēc katras lietošanas.

- Ierīces daļu tīrīšanai lietojiet ūdeni, kam pievienots saudzīgs mazgāšanas līdzeklis, un mikstu sūkli vai drānu.
- Kārtīgi noskalojiet ierīces daļas un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet tās.



Lai nepieļautu rūsas veidošanos, pirms uzglabāšanas ieeļļojiet buljona paplāti un ierīces korpusa ārpusi ar augu eļļu. Nekādā gadījumā neeļļojiet ierīces korpusa iekšpusi.

### 8.4 Vāka tīrīšana

Kūpināšanas laikā vāks var kļūt nedaudz taukains. Lai nepieļautu taukvielu uzkrāšanos, ieteicams iztīrīt vāka iekšpusi pēc katras lietošanas. Rīkojieties šādi:

- Uzgaidiet, līdz vāks ir pietiekami atdzisis. Tam vēl arvien jābūt siltam, taču ne tik karstam, lai tam nevarētu pieskarties.
- Izslaukiet vāka iekšpusi ar papīra dvieli un vai mazgājiet ar ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Ja taukvielas tomēr sakrājušās vāka iekšpusē, notīriet tās ar misiņa stiepli suku vai saburzītu alumīnija foliju.

### 8.5 Ierīces uzglabāšana

Pēc katras lietošanas novietojiet ierīci uzglabāšanai (telpās, zem nojumes u.c.).



Pārliedziniet, ka ierīce pirms uzglabāšanas ir pilnīgi sausa. Tas

nepieļaus rūsas veidošanos.

## 8.6 Emaljēto, nerūsējošā tērauda, hromēto un ar pulveri pārklātu daļu uzturēšana

Ierīci veido emaljētas, nerūsējošā tērauda, hromētas un ar pulveri pārklātas daļas. Katrs materiāls jāapkopj citādi:

Materiāls	Kā uzturēt šo materiālu
Emalja	<ul style="list-style-type: none"><li>Neizmantojiet asus priekšmetus un sargieties to atsist pret cietu virsmu.</li><li>Nepakļaujiet sakarsušu emaljas pārklājumu aukstu šķidrums iedarbībai.</li><li>Varat izmantot metāla sūkļus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.</li></ul>
Nerūsējošais tērauds un hroms	<ul style="list-style-type: none"><li>Nelietojiet agresīvus, abrazīvus un metāla tīrīšanas līdzekļus.</li><li>Tērauda tīrīšanai izmantojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus.</li><li>Lietojiet mīkstu sūkli vai drānu.</li><li>Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li></ul>
Ar pulveri pārklātās	<ul style="list-style-type: none"><li>Neizmantojiet asus priekšmetus. Lietojiet saudzīgus mazgāšanas līdzekļus, mīkstu sūkli vai drānu.</li><li>Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet un pirms uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet.</li></ul>



Bojājumi, kas radušies, neievērojot šos norādījumus, tiks uzskatīti par nepiemērotu apkopi un uz tiem neattieksies garantija.

Zem jūsu ierīces izvērstā skata (otra rokasgrāmatas daļa) atradīsiet visu ierīces sastāvdaļu sarakstu. Šajā sarakstā ir iekļauts

simbols, kas norāda katras daļas materiālu, tādēļ varat to izmantot, lai noteiktu, kā uzturēt attiecīgo detaļu. Daļu sarakstā ir šādi simboli:

Simbols	Materiāls
●	Emalja
▲	Hroms
■	Nerūsējošais tērauds
★	Ar pulveri pārklātās

## 8.7 Rezerves daļu pasūtīšana

Daļas, kas pakļautas tiešai uguns vai intensīva karstuma iedarbībai periodiski jānomaina. Lai pasūtītu rezerves daļu:

1. Sameklējiet vajadzīgās daļas atsauces numuru. Visu atsauces numuru sarakstu var atrast zem izvērstajiem skatiem šīs rokasgrāmatas otrajā daļā un vietnē [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ja reģistrējāt savu ierīci tiešsaistē, tiks automātiski parādīts atbilstošais saraksts.

2. Pasūtiet rezerves daļu ierīces pārdošanas vietā. Rezerves daļas ir iespējams pasūtīt gan garantijas periodā, gan pēc tā beigām.

## 9 GARANTĪJA

### 9.1 Uz ko attiecas garantija

Jūsu ierīcei ir divu gadu garantijas termiņš, kas sākas no iegādes dienas. Šī garantija attiecas uz visiem izgatavošanas defektiem, ar nosacījumu, ka:

- Ierīce tiek izmantota, samontēta un uzturēta saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. Nepareizas montāžas vai apkopes radīti bojājumi netiek uzskatīti par izgatavošanas defektiem.
- Varat uzrādīt ierīces iegādes čeku un unikālo sērijas numuru. Šis sērijas numurs sākas ar burtu C, kuram seko 15 cipari. To var atrast:
  - Šajā rokasgrāmatā.
  - Uz ierīces iepakojuma.
  - Ierīces kājas iekšpusē.
- Barbecook kvalitātes nodaļa apstiprina, ka daļas ir bojātas un ka tās izrādījušās bojātas parastā darbības režīmā, lietojot pareizi samontētu un apkoptu ierīci.

Ja kāds no iepriekš minētajiem nosacījumiem nav izpildīts, jūs nevarat pieprasīt nekādu kompensāciju. Jebkurā gadījumā garantija attiecas tikai uz bojātās daļas(-u) remontu un nomaiņu.

## 9.2 Uz ko garantija neattiecas

---

Garantija neattiecas uz tālāk aprakstītiem bojājumiem un defektiem:

- Parasts tieši ugunij vai intensīva karstuma iedarbībai pakļauto daļu nodilums un nolietojums (rūsēšana, deformēšanās, krāsas zaudējums...). Šīm daļām nepieciešama regulāra nomaiņa parasta darba apstākļos.
- Vizuālas nepilnības, no kurām nav iespējams izvairīties ražošanas procesā. Šīs nepilnības nav uzskatāmas par ražošanas defektiem.
- Visi nepiemērotas apkopes, nepareizas uzglabāšanas, montāžas vai iepriekš salikto daļu pārveidošanas radītie bojājumi.
- Visi ierīces nevērīgas un neatbilstošas lietošanas radītie bojājumi.
- Rūsa vai krāsas zudums, ko rada ārēja ietekme, agresīvu mazgāšanas līdzekļu lietošana, hlora iedarbība... Šie bojājumi netiek uzskatīti par ražošanas defektiem.



# PL – INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

1	ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE.....	106
2	O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI .....	106
3	WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA .....	106
	• Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji .....	106
	• Kierowanie się zdrowym rozsądkiem .....	106
	• Wybór odpowiedniej lokalizacji .....	106
4	POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA .....	106
	• Wędzenie .....	106
	• Emalia .....	106
5	MONTAŻ URZĄDZENIA .....	106
	• Instrukcje dot. bezpieczeństwa .....	106
	• Montaż urządzenia .....	107
6	WĘDZENIE ŻYWNOSCI .....	107
	• Jakiego rodzaju drewna lub węgla drzewnego używać? .....	107
	• Krok 1: Rozpalanie urządzenia .....	107
	• Krok 2: Rozpocząć wędzenie .....	107
	• Krok 3: Utrzymanie stałej temperatury .....	107
7	PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY .....	108
	• Dodawanie aromatu za pomocą drewnianych wiórów .....	108
	• Zachowanie odpowiedniej wilgotności żywności .....	108
	• Zdejmowanie pokrywy.....	108
	• Korzystanie z urządzenia jako grilla .....	108
8	KONSERWACJA URZĄDZENIA .....	108
	• Usuwanie popiołu .....	108
	• Czyszczenie kosza, kratki do grillowania i kratki .....	108
	• Czyszczenie miski na rosół i obudowy .....	108
	• Czyszczenie pokrywy .....	109
	• Przechowywanie urządzenia .....	109
	• Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, chromem oraz malowanych proszkowo .....	109
	• Zamawianie części zamiennych .....	109
9	GWARANCJA .....	109
	• Zakres gwarancji .....	109
	• Wyłączenie gwarancji .....	109

## 1 ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Barbecue! Mamy nadzieję, że dzięki niemu mile spędzą Państwo czas podczas grillowania.

W celu zwiększenia satysfakcji z korzystania zarejestruj swoje urządzenie na stronie [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com). Zajmie to zaledwie kilka minut i zapewni wiele korzyści:

- Zyskasz dostęp do naszych spersonalizowanych usług posprzedażnych. Umożliwią one na przykład szybkie wyszukanie części zamiennych do urządzenia lub skorzystanie z optymalnej usługi gwarancyjnej.
- Możemy poinformować o interesujących aktualizacjach produktu oraz skierować do informacji dot. produktu oraz specyfikacji, które odnoszą się do danego urządzenia.



W celu uzyskania dodatkowych informacji dot. rejestracji urządzenia należy odwiedzić stronę [www.barbecue.com](http://www.barbecue.com).



Barbecue szanuje prywatność danych. Dane nie będą sprzedawane, przekazywane ani udostępniane stronom trzecim.

## 2 O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Instrukcja ta składa się z dwóch części.

- Pierwszą część właśnie Państwo czytają. Obejmuje ona instrukcje montażu, korzystania i konserwacji urządzenia.
- Druga część zaczyna się na stronie 129. Obejmuje ona wszystkie rodzaje rysunków dot. urządzenia (widoki urządzenia rozłożonego na części, rysunki montażowe...), które są opisane w niniejszej instrukcji.

## 3 WAŻNE INSTRUKCJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA

### 3.1 Zapoznanie się i przestrzeganie instrukcji

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje. Należy zawsze przestrzegać dokładnie instrukcji. Montaż lub korzystanie z urządzenia w inny sposób mogą spowodować pożar lub uszkodzenie materiału.



Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użycie, niewystarczająca konserwacja) nie są objęte gwarancją.

### 3.2 Kierowanie się zdrowym rozsądkiem

Podczas pracy z urządzeniem należy kierować się zdrowym rozsądkiem:

- Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru podczas korzystania.
- Ostrzeżenie! Urządzenie stanie się bardzo gorące, nie należy go przemieszczać podczas działania.
- Podczas obchodzenia się z gorącymi częściami należy stosować odpowiednią ochronę.
- Należy przechowywać palne materiały, ciecze oraz obiekty rozpuszczalne z dala od używanego urządzenia.
- Ostrzeżenie! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia podczas korzystania.
- Trzymać wiadro z wodą lub piaskiem w pobliżu podczas korzystania z urządzenia, szczególnie w bardzo gorące dni oraz w suchych obszarach.

- Ostrzeżenie! Nie używać wewnątrz.

## 3.3 Wybór odpowiedniej lokalizacji

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na zewnątrz. Korzystanie wewnątrz, nawet w garażu lub szopie, może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Podczas wyboru lokalizacji na zewnątrz należy zawsze:

- Upewnić się, że urządzenie nie znajduje się pod konstrukcją podwieszaną (ganeł, zadaszenie...) lub pod listowiem.
- Umieścić urządzenie na twardej i stabilnej powierzchni. Nigdy nie umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łódź, przyczepa...).

## 4 POWTARZAJĄCE SIĘ POJĘCIA

Niniejsza część obejmuje definicje niektórych mniej popularnych pojęć. Pojęcia te są stosowane w różnych tematach niniejszej instrukcji.

### 4.1 Wędzenie

Wędzenie żywności to sposób przyrządzania żywności poprzez jej wystawienie na działanie dymu pochodzącego od tłącego się drewna lub węgla drzewnego. Mięso i ryby to najczęściej wędzona żywność, ale można również wędzić skorupiaki, warzywa, a nawet sery.

Rozróżnia się dwa rodzaje dymów, zimny i gorący:

- Wędzenie w gorącym dymie to jednoczesne wędzenie i przyrządzanie potraw. Żywność nie jest wystawiana na bezpośrednie działanie źródła ciepła i jest przyrządzana bardzo powoli, w stosunkowo niskiej temperaturze (50-80°C).
- Wędzenie w zimnym dymie to wędzenie w bardzo niskiej temperaturze (maks. 25°C), co oznacza, że żywność nie jest poddawana gotowaniu. Wędzenie w zimnym dymie ma na celu nadanie żywności aromatu oraz jej zakonserwowanie.



W przypadku chęci użycia urządzenia do wędzenia w zimnym dymie konieczne jest zakupienie Barbecue wędzarni do zimnego wędzenia. Te akcesoria umożliwiają wędzenie w zimnym dymie każdego rodzaju żywności przy użyciu wędzarni Oskar.

### 4.2 Emalia

Niektóre części urządzenia są pokryte warstwą stopionego szkła, zwanego emalią. Emalia zabezpiecza znajdujący się pod nią metal przed korozją. Emalia jest materiałem o wysokiej jakości: jest odporna na rdzę, nie blaknie pod wpływem działania wysokiej temperatury i jest bardzo łatwa w konserwacji.



Ze względu na to, że emalia jest mniej elastyczna niż metal, który został nią pokryty, fragmenty emalii mogą odprysnąć w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem. W celu uniknięcia problemów należy zachować ostrożność podczas montażu emaliowanych części i zawsze konserwować emalię w sposób opisany w dalszej części tej instrukcji.

## 5 MONTAŻ URZĄDZENIA

### 5.1 Instrukcje dot. bezpieczeństwa

- ..... Nie należy modyfikować urządzenia podczas jego montażu. Jest to bardzo niebezpieczne i z tego względu zabronione jest modyfikowanie części urządzenia.
- Należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia.

Uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.

## 5.2 Montaż urządzenia

Wymagany jest klucz wkrętak krzyżakowy.

1. Umieścić urządzenie na płaskiej i czystej powierzchni.
2. Zmontować urządzenie w sposób przedstawiony na rysunkach montażowych.



Rysunki montażowe można znaleźć w drugiej części instrukcji, pod widokiem urządzenia rozebranego na części.

## 6 WĘDZENIE ŻYWNOSCI

Do tego celu potrzebne są drewno lub węgiel drzewny, podpałka (zgodna z normą EN 1860-3), długa zapalniczka oraz płyn (woda, rosół, wino...).

### 6.1 Jakiego rodzaju drewna lub węgla drzewnego używać?

W celu rozpalenia urządzenia należy stosować drewno lub węgiel drzewny.

Material	Do czego stosować
Drewno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Można stosować każdy rodzaj drewna, z wyjątkiem drewna sosnowego.</li><li>• W celu rozpalenia urządzenia należy używać gałązek i małych gałęzi. Następnie można dodać większe gałęzie i polana.</li></ul>
Węgiel drzewny	<ul style="list-style-type: none"><li>• Należy zawsze rozpalać urządzenie przy użyciu tradycyjnego węgla drzewnego, nigdy nie używać brykietu. Po rozpaleniu ognia można dodać brykietu.</li><li>• Do rozpalania urządzenia należy używać węgla drzewnego dobrej jakości, najlepiej zgodnego z normą EN 1860-2. Węgiel drzewny dobrej jakości składa się z dużych, błyszczących bloków i nie kurzy się.</li><li>• Należy używać niewielkich kawałków węgla drzewnego w celu rozpalenia urządzenia. Następnie można dodać większe bloki.</li></ul>



Należy prawidłowo zamknąć opakowanie węgla drzewnego przed przechowywaniem go. Zawsze przechowywać w suchym miejscu, nie przechowywać w piwnicy.

### 6.2 Krok 1: Rozpalanie urządzenia

Przed rozpoczęciem wędzenia jakiegokolwiek żywności należy rozpaść ogień na dnie urządzenia. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zdjąć pokrywę, górne pierścienie obudowy, kratkę/-i do grillowania oraz misę na rosół z urządzenia.
2. Umieścić kratkę na węgiel drzewny w kotle na węgiel drzewny.
3. Otworzyć otwory dopływu powietrza w zbiorniku na popiół. Zbiornik na popiół znajduje się poniżej kotła na węgiel drzewny.
4. Umieścić trochę podpałki na kratce na węgiel drzewny. Należy zawsze stosować podpałki zgodne z normą EN 1860-3.
5. Na podpałkę położyć węgiel drzewny lub drewno. Wskazówki:
  - Uformować z węgla drzewnego lub drewna piramidę.
  - Nie stosować zbyt dużo węgla drzewnego ani drewna do rozpalenia ognia.

- Upewnić się, że nadal można dosięgnąć podpałki.
6. Za pomocą długiej zapalniczki podpalić podpałkę.



Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, należy pozostawić je rozpalone przez 30 minut. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości smarów produkcyjnych z urządzenia.



Nie należy jeszcze umieszczać grilla na urządzeniu. Pusty grill może się odkształcać w przypadku zbyt długiego pozostawienia w ciepłe.



Ostrzeżenie! Nie należy używać spirytusu ani benzyny w celu rozpalenia lub ponownego rozpalenia urządzenia.

7. Należy odczekać, aż węgiel drzewny lub drewno pokryje się cienką warstwą białego popiołu. Zazwyczaj trwa to około 25 minut.
8. Rozłożyć równo węgiel drzewny lub drewno na kratce na węgiel drzewny i zamknąć drzwiczki w dolnym pierścieniu obudowy.



W przypadku stosowania węgla drzewnego można go również podpalić w Barbecue starterze na węgiel drzewny. Gdy węgiel drzewny jest gotowy, wystarczy go wysypać ze startera na węgiel drzewny na kratkę na węgiel drzewny.

### 6.3 Krok 2: Rozpocząć wędzenie

Po pokryciu się węgla drzewnego lub drewna białym popiołem można rozpocząć wędzenie. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Umieścić misę na rosół na dolnym pierścieniu obudowy, na trzech wspornikach.
2. Wlać trochę płynu (wody, rosółu, wina...) do miski na rosół. Można również dodać ziół do smaku.
3. Umieścić pierwszą kratkę do grillowania na misce na rosół, a następnie umieścić jedzenie na kratce.



Umieścić wyłącznie jedną warstwę żywności na kratce i pozostawić wystarczającą ilość miejsca pomiędzy poszczególnymi kawałkami produktów. Pozwoli to na uwolnienie dymu i ciepła w celu ich równomiernego cyrkulacji wokół jedzenia.

4. Oskar L: Umieścić górny pierścień obudowy na dolnym pierścieniu i zamknąć drzwiczki obu pierścieni.
5. Oskar L: Umieścić drugą kratkę do grillowania na wspornikach górnego pierścienia obudowy. Upewnić się, że pierścień kratki spoczywa dokładnie na wspornikach.
6. Umieścić jedzenie na kratce i przykryć pokrywą urządzenie.



Oskar L: Procedura ta opisuje sposób wędzenia żywności przy użyciu dwóch kratek. Oczywiście istnieje również możliwość wyjęcia jednej z kratek –wymienić jedną z kratek na kosz do wędzenia lub powiesić produkty na wieszakach do wędzenia w pokrywie.

### 6.4 Krok 3: Utrzymanie stałej temperatury

Po rozpoczęciu wędzenia konieczne jest utrzymanie stałej temperatury na poziomie 70°C. Dzięki termometrowi w pokrywie można dokładnie kontrolować temperaturę.

#### 6.4.1 ZBYT WYSOKA TEMPERATURA

1. Umieścić pokrywę na urządzeniu. Zamknąć otwory dopływu powietrza w pokrywie oraz w zbiorniku na popiół.
2. Jeśli temperatura nadal będzie zbyt wysoka, dorzucić do ognia trochę mokrych wiórow. Spowoduje to również zwiększenie aromatu żywności.

#### 6.4.2 ZBYT NISKA TEMPERATURA

1. Podsycić ogień poprzez otwarcie otworów dopływu powietrza w pokrywie i w zbiorniku na popiół.
2. Jeśli podsycenie ognia nie zwiększy wystarczająco temperatury, należy dodać trochę węgla drzewnego lub drewna do ognia. Należy wykonać poniższe kroki:
  - a. Założyć rękawice. Rękawice powinny być noszone podczas wykonywania całej procedury.
  - b. Ostrożnie zdjąć pokrywę z urządzenia, a następnie otworzyć drzwiczki w dolnym pierścieniu kotła.
  - c. Dołożyć trochę węgla drzewnego lub drewna do miski z węglem drzewnym. Użyć szczypiec do węgla z długimi rączkami, zachowując ostrożność, aby nie wzniecać popiołu ani nie powodować iskier.
  - d. Zamknąć drzwiczki w dolnym pierścieniu kotła.
  - e. Odczekać do momentu, aż płomień będzie silny, a następnie ponownie umieścić pokrywę na urządzeniu.

## 7 PRZYDATNE WSKAZÓWKI I PORADY

### 7.1 Dodawanie aromatu za pomocą drewnianych wiórów

by nadać żywności dodatkowego aromatu, istnieje możliwość dodania do ognia specjalnych aromatycznych wiórów drewnianych. Można je stosować na dwa sposoby:

- Zamoczyć wióry w wodzie na około 10 minut, wylać wodę, a następnie rozsypać je na węgiel drzewny lub drewno.
- Umieścić wióry we folii aluminiowej, formując woreczek, następnie przepłukać go widelcem i umieścić go na węglu drzewnym lub drewnie.

Niezależnie od zastosowanej metody nigdy nie dodawać wiórów przed pokryciem się węgla drzewnego lub drewna białą warstwą popiołu.

Barbecook oferuje trzy rodzaje aromatycznych wiórów drewnianych:

Aromat	Intensywność	Przeznaczenie
Jabłko	Łagodna	Dzicyzna, ryby, drób
Dąb	Średnia	Wieprzowina, drób
Orzesznik	Duża	Kotlety wieprzowe, żeberka, pieczenie

### 7.2 Zachowanie odpowiedniej wilgotności żywności

W celu zachowania wilgotności żywności należy wlać odpowiedni płyn (woda, rosół, wino...) do miski na rosół przed rozpoczęciem wędzenia. Sprawdzać misę regularnie podczas wędzenia i dolewać płynu do miski w razie takiej konieczności. Należy wykonać poniższe kroki:

3. Otworzyć drzwiczki w dolnym pierścieniu obudowy.
4. Ostrożnie wlać płyn do miski na rosół, używając lejka lub dzbanek z dzióbkiem.
5. Zamknąć drzwiczki w dolnym pierścieniu kotła.

### 7.3 Zdejmowanie pokrywy

Po rozpoczęciu wędzenia unikać zdejmowania pokrywy na tyle, na ile jest to możliwe. Każde zdjęcie pokrywy powoduje znacznie uciekanie ciepła i dymu, co przedłuża czas przyrządzania żywności.

Jeśli konieczne jest podniesienie pokrywy, zawsze podnieść ją, przesuwając ją w bok zamiast prosto do góry. Podnoszenie pokrywy do góry tworzy przepływ powietrza w urządzeniu, co może spowodować zassanie popiołu w kierunku żywności.

## 7.4 Korzystanie z urządzenia jako grilla

Jeśli żywność nie zostanie zabezpieczona przed węglem drzewnym lub drewnem przy użyciu miski do rosółu, urządzenie może pełnić funkcję standardowego grilla. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Zapalić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie "6 Wędrzenie żywności".
2. Umieścić kratkę do grillowania na wspornikach dolnego pierścienia obudowy. Upewnić się, że pierścien kratki spoczywa dokładnie na wspornikach.
3. Umieścić żywność na kratce.

## 8 KONSERWACJA URZĄDZENIA

### 8.1 Usuwanie popiołu

Zalecamy usuwanie popiołu po każdym użyciu. Dzięki zbiornikowi na popiół czynność ta zajmuje to niewiele czasu. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
2. Zdjąć pokrywę, górny pierścień obudowy, kratki do grillowania oraz misę na rosół.
3. Wyjąć kratkę na węgiel drzewny i usunąć z niej popiół, szcztokując ją nad zbiornikiem z popiołem.
4. Wyjąć zbiornik z popiołem z kotła na węgiel drzewny, a następnie wysypać popiół do wiadra.
5. Ponownie umieścić zbiornik na popiół w kotle na węgiel drzewny.

### 8.2 Czyszczenie kosza, kratak do grillowania i kratki

Zalecamy czyszczenie kosza do wędzenia, kratak do grillowania i kratki na węgiel drzewny po każdym użyciu za pomocą środka czyszczącego Barbecook cleaner. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Rozpylić pianę na części przeznaczone do czyszczenia i pozostawić na chwilę, aby zaczęła działać.
2. Piana odbarwia się w miarę pochłaniania brudu i tłuszczu. Usunąć pianę za pomocą miękkiej gąbki i wody.
3. Dokładnie spłukać element i dobrze osuszyć przed przechowywaniem. Zapobiega to powstawaniu rdzy.



Można również czyścić kosz, kratki do grillowania i kratkę przy użyciu łagodnego detergentu lub wodorowęglanu sodu. Do czyszczenia tych części nie należy nigdy stosować środków czyszczących do piekarnika.



W celu niedopuszczenia do powstawania rdzy lekko naoliwić kratki do grillowania i kosz do wędzenia olejem roślinnym przed ich przechowywaniem. Nigdy nie oliwić kratki na węgiel drzewny.

### 8.3 Czyszczenie miski na rosół i obudowy

Zalecamy czyszczenie miski na rosół i obudowy urządzenia (od wewnątrz i zewnątrz) po każdym użyciu:

- Części myć wodą z łagodnym detergentem i miękką gąbką lub szmatką.
- Dokładnie spłukać części i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.



W celu niedopuszczenia do powstawania rdzy, naoliwić misę na rosół i zewnętrzną część obudowy olejem roślinnym przed ich przechowywaniem. Nigdy nie naoliwiać obudowy od wewnątrz.

## 8.4 Czyszczenie pokrywy

Podczas wędzenia pokrywa może stać się tłusta. W celu niedopuszczenia do gromadzenia się zbyt dużej ilości tłuszczu zaleca się jej czyszczenie od wewnątrz po każdym użyciu. Należy wykonać poniższe kroki:

1. Odczekać aż pokrywa trochę ostygnie. Pokrywa nadal powinna być ciepła, ale nie zbyt gorąca, aby ją trzymać.
2. Przetrzeć wnętrze pokrywy przy użyciu ręczników papierowych lub umyć ją wodą z łagodnym detergentem.



Jeśli pomimo tego tłuszcz nagromadził się na pokrywie, należy go usunąć szczotkując pokrywę szczotką mosiężną lub czyszcikiem aluminiowym.

## 8.5 Przechowywanie urządzenia

Przechowywać urządzenie w suchym miejscu (wewnątrz, pod zadaszeniem...) po każdym użyciu.



Należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche przed przechowywaniem go. Zapobiega to powstawaniu rdzy.

## 8.6 Konserwacja części pokrytych emalią, stalą nierdzewną, chromem oraz malowanych proszkowo

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, chromowanych i malowanych proszkowo. Każdy materiał należy konserwować w inny sposób:

Material	Sposób konserwacji materiału
Emalia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie używać ostrych obiektów ani nie uderzać o twardą powierzchnię.</li> <li>• Unikać kontaktu gorącego kotła z zimnymi płynami.</li> <li>• Można korzystać z metalowych łyzek i żrących detergentów.</li> </ul>
Stal nierdzewna i chrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie stosować ostrych, żrących detergentów lub środków do metalu.</li> <li>• Korzystać z łagodnych detergentów i pozostawić je na stali.</li> <li>• Używać miękkiej gąbki lub szmatki.</li> <li>• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li> </ul>
Części malowane proszkowo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie używać ostrych przedmiotów. Używać łagodnych detergentów, miękkiej gąbki lub szmatki.</li> <li>• Spłukać dokładnie po czyszczeniu i dobrze osuszyć przed przechowywaniem.</li> </ul>



Uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji są uznawane jako nieodpowiednia konserwacja i nie są objęte gwarancją.

Poniżej widoku urządzenia rozebranego na części (druga część instrukcji) znajduje się lista wszystkich części, z których składa się urządzenie. Lista ta obejmuje symbol, który określa materiał, z którego wykonana jest każda część, można więc z niej skorzystać w celu sprawdzenia sposobu konserwacji poszczególnych części. Na liście części stosowane są następujące symbole:

Symbol	Material
●	Emalia
▲	Chrom
■	Stal nierdzewna
★	Części malowane proszkowo

## 8.7 Zamawianie części zamiennych

Części, które są wystawione na bezpośrednie działanie ognia lub intensywnego ciepła muszą być od czasu do czasu wymieniane. Aby zamówić części zamienne:

1. Należy wyszukać numer referencyjny potrzebnej części. Listę wszystkich numerów referencyjnych można znaleźć poniżej widoku urządzenia rozebranego na części w drugiej części niniejszej instrukcji oraz na stronie [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



W przypadku zarejestrowania urządzenia online użytkownik zostanie automatycznie skierowany do odpowiedniej listy.

2. Części zamienne można zamówić w punkcie sprzedaży. Części zamienne można zamówić w ramach i poza gwarancją.

## 9 GWARANCJA

### 9.1 Zakres gwarancji

Urządzenie posiada dwuletnią gwarancję rozpoczynającą się od daty zakupu. Gwarancja ta obejmuje wszystkie wady produkcyjne pod warunkiem, że:

- Urządzenie jest stosowane, montowane i konserwowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Uszkodzenia spowodowane przez niewłaściwe użycie, nieprawidłowy montaż lub niewystarczającą konserwację nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Właściciel jest w stanie przedstawić rachunek oraz unikalny numer seryjny urządzenia. Numer seryjny rozpoczyna się od litery C, po której następuje 15 cyfr. Można go znaleźć:
  - W niniejszej instrukcji.
  - Na opakowaniu urządzenia.
  - Po wewnętrznej stronie nogi urządzenia.
- Barbecook Dział jakości potwierdza, że części są wadliwe i okazały się wadliwe podczas normalnego użytkowania, prawidłowego montażu oraz wystarczającej konserwacji.

Jeśli jeden z powyższych warunków nie zostanie spełniony, nie można ubiegać się o żadną formę rekompensaty. We wszystkich przypadkach gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany wadliwej/-ych części.

### 9.2 Wyłączenie gwarancji

Następujące uszkodzenia oraz wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdzewienie, odkształcenie, odbarwienie) części, które są bezpośrednio wystawione na działanie ognia lub intensywnego ciepła. Wymiana tych części jest normalna od czasu do czasu.
- Nieregularności wizualne, które są nieodłączną częścią procesu produkcji. Nieregularności te nie są uznawane za wady produkcyjne.
- Wszystkie uszkodzenia spowodowane przez niewystarczającą konserwację, nieprawidłowe przechowywanie, niewłaściwy montaż lub modyfikacje wprowadzane we wstępnie zmontowanych częściach.
- Wszelkie szkody wtórne spowodowane przez nieostrożne lub niezgodne z przepisami wykorzystanie urządzenia.

- Rdza lub odbarwienia spowodowane przez wpływ otoczenia, zastosowanie agresywnych detergentów, wystawienie na działanie chloru... Uszkodzenia te nie są uznawane za wady produkcyjne.

# ВГ - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

1	РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД	112
2	ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО	112
3	ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	112
	• Прочетете и следвайте инструкциите	112
	• Бъдете разумни	112
	• Изберете подходящо място	112
4	ПОВТАРЯЩИ СЕ КОНЦЕПЦИИ	112
	• Опушване	112
	• Емайл	112
5	СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА	112
	• Инструкции за безопасност	112
	• За да сглобите уреда	112
6	ОПУШВАНЕ НА ХРАНА	113
	• Какви дърва или въглища да използвам?	113
	• Стъпка 1: Запалване на уреда	113
	• Стъпка 2: Започване на опушването	113
	• Стъпка 3: Поддържане на постоянна температура	113
7	ПЛОЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ	114
	• Добавяне на аромат с дървени стърготини	114
	• Поддържане на сочността на храната	114
	• Повдигане на капака	114
	• Използване на уреда за скара	114
8	ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА	114
	• Премахване на пепелта	114
	• Почистване на кошницата, скарите и решетката	114
	• Почистване на тавата за бульон и корпуса	115
	• Почистване на капака	115
	• Съхранение на уреда	115
	• Поддръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие	115
	• Поръчка на резервни части	115
9	ГАРАНЦИЯ	115
	• Какво се покрива от гаранцията	115
	• Какво не се покрива от гаранцията	115

## 1 РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ УРЕД

Благодарим ви за покупката на уреда Barbecook! Сигурни сме, че той ще ви донесе много приятни моменти край барбекюто.

За да оптимизирате своето изживяване, регистрирайте уреда на [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Това отнема само няколко минути и носи някои големи предимства:

- Можете да получите достъп до нашата персонализирана следпродажбена услуга. Това ви позволява например бързо да намерите резервни части за своя уред или да се възползвате от оптимална гаранционна услуга.
- Можем да ви информираме за интересни продуктови актуализации и да ви насочим към продуктова информация и спецификации, които засягат вашия уред.



За повече информация относно регистрирането на вашия уред посетете [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook зачита поверителността на вашите лични данни. Вашите лични данни няма да бъдат продадени, разпространени или споделени с трети страни.

## 2 ЗА ТОВА РЪКОВОДСТВО

Това ръководство се състои от две части:

- Първата част е частта, която четете в момента. Тя включва инструкции за сглобяването, използването и поддръжката на вашия уред.
- Втората част започва на страница 129. Тя включва всички видове илюстрации (разгърнати чертежи, монтажни чертежи...) на уреда, които са описани в това ръководство.

## 3 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 3.1 Прочетете и следвайте инструкциите

Прочетете инструкциите, преди да използвате уреда. Винаги следвайте внимателно инструкциите. Сглобяването или използването на уреда по различен начин, може да причини пожар и повреда на материала.



Повредите, причинени от неспазване на инструкциите (неправилно сглобяване, неправилна употреба, недостатъчна поддръжка и др.) не се покриват от гаранцията.

### 3.2 Бъдете разумни

Използвайте своя здрав разум, когато работите с уреда:

- Не го оставяйте без надзор, когато се използва.
- Предупреждение! Уредът ще стане много горещ, не го местете по време на работа.
- Използвайте подходяща защита, когато боравите с горещи части.
- Не допускайте уред, който се използва, да има контакт със запалими материали, запалими течности или разтворими предмети.
- Предупреждение! Не допускайте деца и домашни любимци близо до уреда, когато той се използва.
- Осигурете кофа с вода или пясък близо до уреда, когато го използвате, особено в много горещи дни и на сухи места.
- Предупреждение! Не използвайте на закрито.

## 3.3 Изберете подходящо място

Използвайте уреда само на открито. Използването му на закрито, дори в гараж или навес, може да причини натравяне с въглероден окис.

Когато избирате местоположение на открито, винаги:

- Избягвайте поставянето на уреда под навесена структура (веранда, навес и др.) или под растителност.
- Поставете уреда на твърда и стабилна повърхност. Никога не го поставяйте в движещо се превозно средство (лодка, каравана и др.).

## 4 ПОВТАРЯЩИ СЕ КОНЦЕПЦИИ

Тази част включва дефиниции на някои по-непознати концепции. Тези концепции се използват в няколко теми от това ръководство.

### 4.1 Опушване

Опушването на храна представлява приготвяне на храна чрез излагането ѝ на дим от тлеещи дърва или въглища. Най-често опушваните храни са месо и риба, но можете също да опушвате ракообразни, зеленчуци и дори сирена.

Съществуват два типа опушване, горещо и студено опушване:

- Горещото опушване представлява едновременно опушване и термична обработка на храната. Храната не е изложена директно на източника на топлина и се готви бавно, на относително ниска температура (50-80 °C).
- Студеното опушване представлява опушване на храна на много ниска температура (макс. 25 °C), така че храната да не преминава термична обработка по време на процеса. Студеното опушване се използва за овкусяване и консервиране на храна.



Ако желаете да използвате вашия уред за студено опушване, ще ви бъде необходим Barbecook cold smoker. Този аксесоар ви дава възможност за студено опушване на всякакви видове храни в Oskar.

### 4.2 Емайл

Някои части на уреда са покрити с пласт разтопено стъкло, наречено емайл. Този емайл предпазва метала под него от корозия. Емайлът е висококачествен материал: той е устойчив на ръжда, не избледнява под влиянието на високи температури и е лесен за поддръжка.



Тъй като емайлът не е толкова гъвкав, колкото метала, който покрива, парчета от емайла могат да се откъснат при неправилно боравене с уреда. За да избегнете проблеми, бъдете внимателни при сглобяване на емайлраните части и винаги поддържайте емайла, както е описано в това ръководство.

## 5 СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА

### 5.1 Инструкции за безопасност

- Не модифицирайте уреда при сглобяването му. Много опасно е и не е позволено да се променят частите на уреда.
- Винаги следвайте внимателно инструкциите за сглобяване.
- Потребителят носи отговорност за правилното сглобяване на уреда. Повредите, причинени от неправилно сглобяване, не се покриват от гаранцията.

### 5.2 За да сглобите уреда



Необходима ви е кръстата отвертка.

1. Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
2. Сглобете уреда, както е показано на чертежите за сглобяване.



Можете да намерите чертежите за сглобяване във втората част на това ръководство след разглобеният изглед на уреда.

## 6 ОПУШВАНЕ НА ХРАНА

Необходими са ви дърва или въглища, подпалки (отговарящи на EN 1860-3), дълга кибритена клечка и някаква течност (вода, бульон, вино...).

### 6.1 Какви дърва или въглища да използвам?

Можете да използвате дърва или въглища, за да запалите уреда:

Материал	Какво да използвате
Дърва	<ul style="list-style-type: none"><li>• Можете да използвате всякакви дърва, с изключение на борова дървесина.</li><li>• Използвайте малки и големи клонки за запалване на уреда. Можете да добавите по-големи клони и трупи след това.</li></ul>
Въглища	<ul style="list-style-type: none"><li>• Винаги запалвайте своя уред с традиционни въглища, никога с брикети. След запалване на уреда можете да добавите брикети.</li><li>• За запалване на уреда използвайте въглища с добро качество, за предпочитане отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-2. Въглищата с добро качество са съставени от големи блестящи блокове и не отделят много прах.</li><li>• Използвайте малки парчета въглища за запалване на уреда. Можете да добавите по-големи късове след това.</li></ul>



Затворете правилно торбата с въглища, преди да я съхраните. Винаги я съхранявайте на сухо място, не я съхранявайте в килер.

### 6.2 Стъпка 1: Запалване на уреда

Преди да можете да опушвате храната, трябва да запалите огън в долната част на уреда. Направете следното:

1. Отстранете капака, горните пръстени на корпуса, скарата(ите) за печене и тавата за бульон от уреда.
2. Поставете решетката за въглища в купата за въглища.
3. Отворете вентилационните отвори в контейнера за пепел. Контейнерът за пепел се намира под купата за въглища.
4. Поставете подпалки върху решетката за въглища. Винаги използвайте подпалки, отговарящи на изискванията на стандарт EN 1860-3.

5. Покрийте подпалките с въглища или дърва. Съвети:
  - Подредете въглищата или дървата във формата на пирамида.
  - Не използвайте прекалено много въглища или дърва за запалване на огъня.
  - Уверете се, че можете да стигнете подпалките.
6. Вземете дълга клечка кибрит и запалете подпалките.



Когато използвате уреда за пръв път, го оставете да гори 30 минути. Това отстранява евентуалните останали производствени мазнини от уреда.



Все още не поставяйте скарата върху уреда. Празната скара може да се деформира, когато се държи на топлина дълго време.



Предупреждение! Не използвайте спирт или нафта за запалване или повторно запалване на уреда.

7. Изчакайте, докато въглищата или дървата се покрият с тънък слой бяла пепел. Това обикновено отнема около 25 минути.
8. Разстелете въглищата или дървата равномерно върху решетката за въглища и затворете вратата в долния пръстен на корпуса.



Ако използвате въглища, можете също да запалите въглищата в Barbecook разпалвачката за въглища. Когато въглищата са готови, просто ги изсипете от разпалвачката върху решетката за въглища.

### 6.3 Стъпка 2: Започване на Стъпка 2: Започване на

След като въглищата или дървата се покрият с тънък слой бяла пепел, можете да започвате опушването. Направете следното:

1. Поставете тавата за бульон в долния пръстен на корпуса, върху трите опорни скоби.
2. Налейте течност (вода, бульон, вино...) в тавата за бульон. Можете също да добавите билки към течността за допълнителен аромат.
3. Поставете първата скара за печене върху тавата за бульон и поставете храната върху скарата.



Поставяйте само един слой храна върху скарата и оставете достатъчно място между отделните парчета храна. Това улеснява равномерната циркулация на дима и топлината около храната.

4. Oskar L: Поставете горния пръстен на корпуса върху долния пръстен и затворете вратите на двата пръстена.
5. Oskar L: Поставете втората скара за печене върху опорните скоби на горния пръстен на корпуса. Уверете се, че ръбът на скарата е здраво поставен върху скобите.
6. Поставете храната върху скарата и поставете капака на уреда.



Oskar L: Тази процедура описва начина за опушване на храна с използване на две скари. Очевидно е, че можете да махнете едната скара, да замените едната скара с кошницата за опушване или да закачите храната на куките за опушване на капака.

### 6.4 Стъпка 3: Поддържане на постоянна температура

След като започнете да опушвате, трябва да поддържате постоянна температура от около 70 °C. Благодарение на термометъра в капака, можете да наблюдавате температурата от близо.

#### 6.4.1 ТЕМПЕРАТУРАТА Е ТВЪРДЕ ВИСОКА

1. Поставете капака върху уреда. Затворете вентилационните отвори в капака и в контейнера за пепел.
2. Ако температурата все още е твърде висока, поставете мокри дървени стърготини в огъня. Това увеличава и аромата на храната.

#### 6.4.2 ТЕМПЕРАТУРАТА Е ТВЪРДЕ НИСКА

3. Разпалете огъня като отворите вентилационните отвори в капака и контейнера за пепел.
4. Ако разпалването на огъня не повиши температурата достатъчно, добавете въглища или дърва в огъня. Направете следното:
  - a. Поставете ръкавици. Стойте с тях по време на цялата процедура.
  - b. Внимателно отстранете капака от уреда и отворете вратата в долния пръстен на корпуса.
  - c. Поставете допълнителни въглища или дърва в тавата за въглища. Използвайте дълги щипки и се опитайте да не разбърквате пепелта и да не предизвиквате искри.
  - d. Затворете вратата в долния пръстен на корпуса.
  - e. Изчакайте, докато огънят започне да гори силно, и поставете капака обратно върху уреда.

## 7 ПЛОЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### 7.1 Добавяне на аромат с дървени стърготини

За да вкарате допълнителен аромат във вашите храни, можете да добавите дървени стърготини с аромат към огъня. Можете да използвате стърготините по два начина:

- Накиснете стърготините във вода за 10 минути, изцедете ги и ги разпръснете върху въглищата или дървата.
- Увийте стърготините в алуминиево фолио, перфорирайте фолиото с вилица и го сложете върху въглищата или дървата.

Независимо от метода, който използвате, никога не добавяйте стърготините преди въглищата или дървата да се покрият с тънък слой от бяла пепел.

Barbecook предлага три вида аромати на дървени стърготини:

Аромат	Интензивност	Идеални за
Ябълка	Мека	Еленско месо, риба, птиче месо
Дъб	Средна	Свинско, птиче месо
Хикъри	Силна	Свински пържоли, ребра, печено месо

### 7.2 Поддържане на сочността на храната

За да поддържате храната сочна, поставете течност (вода, бульон, вино...) в тавата за бульон, когато започнете да опушвате. Проверявайте тавата редовно по време на опушване и добавяйте допълнителна течност, когато е необходимо. Направете следното:

1. Отворете вратата в долния пръстен на корпуса.
2. Внимателно излейте течността в тавата за бульон, като използвате фуния или кана с чучур.
3. Затворете вратата в долния пръстен на корпуса.

## 7.3 Повдигане на капака

След като започнете опушването, избягвайте да вдигате капака, доколкото е възможно. При всяко вдигане на капака излиза значително количество дим и топлина, което удължава времето за приготвяне на храната.

Ако въпреки това е необходимо да повдигнете капака, винаги го повдигайте на страни, вместо право нагоре. Повдигането на капака право нагоре осигурява приток на въздух в уреда и може да доведе до засмукване на пепел, която може да попадне върху храната.

## 7.4 Използване на уреда за скара

Ако не разделите храната от въглищата или дървата с тавата за бульон, можете да използвате уреда като обикновена скара. Направете следното:

1. Запалете уреда, както е описано в "6 Опушване на храна".
2. Поставете скарата за печене върху опорните скоби на долния пръстен на корпуса. Уверете се, че ръбът на скарата е здраво поставен върху скобите.
3. Поставете храната върху скарата.

## 8 ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

### 8.1 Премахване на пепелта

Препоръчваме ви да премахвате пепелта след всяко използване. С контейнера за пепел това се извършва за минимално време. Направете следното:

1. Оставете уреда да се охлади напълно.
2. Отстранете капака, горния пръстен на корпуса, скарите за печене и тавата за бульон.
3. Отстранете решетката за въглища и изчеткайте пепелта в контейнера за пепел.
4. Повдигнете контейнера за пепел от купата за въглища и изсипете пепелта в кофа.
5. Поставете контейнера за пепел в купата за въглища.

### 8.2 Почистване на кошницата, скарите и решетката

Препоръчваме ви да почиствате кошницата за опушване, скарите за печене и решетката за въглища след всяко използване с Barbecook cleaner. Направете следното:

1. Разпръскайте пяната върху частта, която се почиства, и оставете да действа известно време. Пяната се обезцветява, тъй като всмуква замърсяванията и мазнините.
2. Отстранете пяната с мека гъба и вода.
3. Изплакнете частта обилно и изсушете добре преди съхранение. Това предотвратява образуването на ръжда.



Можете също да почистите кошницата, скарите и решетката с мек препарат или със сода бикарбонат. Никога не използвайте препарати за почистване на фурни върху тези части.



За да предотвратите образуване на ръжда, намажете леко скарите за печене и кошницата за опушване с растително масло, преди да ги приберете. Никога не намазвайте с масло решетката за въглища.

### 8.3 Почистване на тавата за бульон и корпуса

Препоръчваме почистване на тавата за бульон и корпуса на уреда (отвътре и отвън) след всяка употреба:

- Използвайте вода с мек препарат и мека гъба или кърпа, за да почистите частите.
- Изплакнете частите обилно и ги изсушете добре преди съхранение.



За да предотвратите образуване на ръжда, намажете тавата за бульон и външната част на корпуса с растително масло, преди да приберете уреда. Никога не намазвайте с масло вътрешната част на корпуса.

### 8.4 Почистване на капака

Капакът може да се омазни леко по време на опушване. За да предотвратите натрупване на мазнина, ви препоръчваме да почиствате вътрешната страна на капака след всяко използване. Направете следното:

1. Изчакайте докато капакът леко се охлади. Той трябва да бъде все още топъл, но не прекалено горещ при докосване.
2. Избършете вътрешната страна на капака с кухненска ролка или го почистете с вода и мек препарат.



Ако въпреки това се натрупа мазнина върху капака, изчеткайте люспите с месингова четка или намачкано алуминиево фолио.

### 8.5 Съхранение на уреда

Съхранявайте уреда на сухо място (на закрито, под навес и др.) след всяка употреба.



Потвърдете, че уредът е напълно сух, преди да го съхраните. Това предотвратява образуването на ръжда.

### 8.6 Поддръжка на части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие

Уредът е съставен от части с покритие от емайл, неръждаема стомана, хром и части с прахово покритие. Всеки материал трябва да се поддържа по различен начин:

Материал	Как да поддържате този материал
Емайл	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте остри предмети и не удряйте в твърда повърхност.</li><li>• Избягвайте контакта със студени течности, докато уредът все още е горещ.</li><li>• Можете да използвате метални гъби и абразивни миещи препарати.</li></ul>
Неръждаема стомана и хром	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте агресивни, абразивни или метални миещи препарати.</li><li>• Използвайте меки миещи препарати и ги оставете да действат по стоманата.</li><li>• Използвайте мека гъба или кърпа.</li><li>• Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li></ul>
Прахово покритие	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не използвайте остри предмети.</li><li>• Използвайте меки почистващи препарати и мека гъба или кърпа.</li><li>• Изплакнете обилно след почистване и изсушете добре преди съхранение.</li></ul>



Повредите, причинени от неспазване на тези инструкции, се считат за недостатъчна поддръжка и не се покриват от гаранцията.

Под разглобения вид на вашия уред (втората част на ръководството) ще намерите списък с всички части, съставляващи уреда. Този списък включва символ, който посочва материала на всяка част, така че можете да го използвате, за да проверите как да поддържате определена част. Списъкът с части използва следните символи:

Символ	Материал
●	Емайл
▲	Хром
■	Неръждаема стомана
★	Прахово покритие

### 8.7 Поръчка на резервни части

Частите, директно изложени на огън или силна топлина, трябва от време на време да се заменят. За да поръчате резервна част:

1. Вижте справочния номер на необходимата част. Списък с всички справочни номера можете да намерите под разглобените изгледи във втората част на това ръководство или на [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ако регистрирате своя уред онлайн, автоматично ще бъдете насочени към правилния списък.

2. покупка. Можете да поръчвате резервни части както в гаранционни, така и в извънгаранционни условия.

## 9 ГАРАНЦИЯ

### 9.1 Какво се покрива от гаранцията

Вашият уред се продава с двегодишна гаранция от датата на покупка. Тази гаранция включва всички производствени дефекти, при условие, че:

- Сте използвали, сглобили и поддържали своя уред в съответствие с инструкциите в това ръководство. Повредите, причинени от неправилна употреба, неправилно сглобяване или недостатъчна поддръжка не се считат за производствени дефекти.
- Можете да предоставите квитанцията и уникалния сериен номер на вашия уред. Този сериен номер започва със С, последвано от 15 цифри. Можете да го намерите:
  - В това ръководство.
  - На опаковката на уреда.
  - От вътрешната страна на крака на уреда.
- Barbecook Отделът по качеството потвърди, че частите са дефектни и са дефектирали при нормалната употреба, правилно сглобяване и достатъчна поддръжка.

Ако едно от горните условия не е изпълнено, не можете да претендирате за каквато и да е форма на компенсация. Във всички случаи гаранцията е ограничена до ремонта или подмяната на дефектната(ите) част(и).

### 9.2 Какво не се покрива от гаранцията

Следните повреди и дефекти не се покриват от гаранцията:

- Нормално износване (ръждясване, изкривяване, обезцветяване и др.) на частите, които са директно изложени на огън или силна топлина. Подмяната на тези части от време на време е нормална.
- Визуални несъответствия, които са присъщи за

производствения процес. Тези несъответствия не се считат за производствени дефекти.

- Всички повреди, причинени от недостатъчна поддръжка, неправилно съхранение, неправилно сглобяване или модификации, направени по предварително сглобените части.
- Всички повреди вследствие на невнимателно използване или използване на уреда не по предназначение.
- Ръжда или обезцветяване, причинени от външни влияния, използването на агресивни миелци препарати, излагането на хлор и др. Тези повреди не се считат за производствени дефекти.

# SI – PRIROČNIK ZA UPORABO

1	REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO .....	118
2	O TEM PRIROČNIKU .....	118
3	POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA .....	118
	• Branje in upoštevanje navodil .....	118
	• Uporabite razum .....	118
	• Izbiranje primernege mesta uporabe .....	118
4	PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI .....	118
	• Dimljenje .....	118
	• Emajl .....	118
5	SESTAVLJANJE NAPRAVE .....	118
	• Varnostna navodila .....	118
	• Sestavljanje naprave .....	118
6	DIMLJENJE HRANE .....	118
	• Kateri les ali oglje naj uporabim? .....	118
	• 1. korak: Prižiganje naprave .....	119
	• 2. korak: Začetek dimljenja .....	119
	• 3. korak: Ohranjanje konstantne temperature .....	119
7	KORISTNI NASVETI IN NAMIGI .....	119
	• Izboljšanje okusa z lesnimi sekanci .....	119
	• Ohranjanje vlažnosti hrane.....	120
	• Dvigovanje pokrova.....	120
	• Uporaba naprave kot žar .....	120
8	VZDRŽEVANJE NAPRAVE .....	120
	• Odstranjevanje pepela .....	120
	• Čiščenje košarice, rešetk za pečenje in rešetke za oglje .....	120
	• Čiščenje posode za tekočino in osrednjega dela .....	120
	• Čiščenje pokrova.....	120
	• Shranjevanje naprave .....	120
	• Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, delov iz kroma in delov s praškastim premazom .....	120
	• Naročanje nadomestnih delov .....	121
9	GARANCIJA.....	121
	• Vključeno v garancijo .....	121
	• Izvzeto iz garancije .....	121

## 1 REGISTRIRAJTE VAŠO NAPRAVO

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Barbecook! Prepričani smo, da boste z njo imeli veliko veselja.

Za še boljšo izkušnjo registrirajte vašo napravo na spletnem naslovu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Vzelo vam bo le nekaj minut in vam prineslo številne prednosti:

- Na voljo vam bo dostop do individualnih storitev za kupce. To pomeni, da boste npr. lahko hitro našli nadomestne dele ali izkoristili optimalne garancijske storitve.
- Obveščali vas bomo o zanimivih posodobitvah izdelkov in vas usmerili do informacij in specifikacij o izdelkih, ki so relevantni za vašo napravo.



Za več informacij o registriranju vaše naprave glejte [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook spoštuje vašo zasebnost. Vaših podatkov ne bomo prodali, posredovali ali delili s tretjimi osebami.

## 2 O TEM PRIROČNIKU

Ta priročnik je sestavljen iz dveh delov:

- Del, ki ga pravkar berete, je prvi del. Ta vsebuje navodila za sestavljanje, uporabo in vzdrževanje vaše naprave.
- Drugi del se začne na strani 129. Vsebuje različne slike (povečane prikaze, sezname delov itd.) naprav, ki so opisane v tem priročniku.

## 3 POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

### 3.1 Branje in upoštevanje navodil

Pred uporabo naprave preberite navodila. Vedno natančno upoštevajte navodila. Drugačno sestavljanje ali uporaba naprave lahko povzroči požar in materialno škodo.



Garancija ne velja za poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil (nepravilno sestavljanje, zloraba, neprimerno vzdrževanje itd.).

### 3.2 Uporabite razum

Pri uporabi naprave uporabite razum:

- Naprave med uporabo ne puščajte nenadzorovane.
- Pozor! Naprava se močno segreje, med uporabo je ne premikajte.
- Pri rokovanju z vročimi deli uporabite primerno zaščito.
- Vnetljivih materialov, vnetljivih tekočin in topljivih predmetov ne približujte napravi, ko jo uporabljate.
- Pozor! Otroci in živali se napravi med uporabo naj ne približujejo.
- Med uporabo naprave imejte v bližini vedro vode ali peska, predvsem ob zelo vročih dneh in v suhih območjih.
- Pozor! Ni primerno za uporabo v notranjih prostorih.

### 3.3 Izbiranje primerne mesta uporabe

Napravo je dovoljeno uporabljati samo na prostem. Če napravo uporabljate v notranjih prostorih, tudi v garaži ali uti, lahko pride do zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Pri izbiranju mesta uporabe na prostem vedno:

- Prepričajte se, da naprava ni nameščena pod visečo konstrukcijo (verando, nadstreškom itd.).
- Napravo postavite na trdno in stabilno površino. Nikoli je ne postavljajte na premikajoče se vozilo (ladjo, prikolico itd.).

## 4 PONAVLJAJOČI SE KONCEPTI

Ta del vsebuje definicije nekaterih manj znanih konceptov. Ti koncepti so uporabljeni v več poglavjih priročnika.

### 4.1 Dimljenje

Pri dimljenju je hrana izpostavljena dimu, ki da oddajata tleči les ali oglje. Najpogosteje dimljena hrana so ribe in meso, vendar lahko dimite tudi rakce, zelenjavo in celo sir.

Obstajata dve vrsti dimljenja, vroče in hladno dimljenje:

- Vroče dimljenje vključuje dimljenje hrane in istočasno kuhanje. Hrana ni neposredno izpostavljena viru toplote in se kuha počasi, pri dokaj nizki temperaturi (50-80 °C).
- Hladno dimljenje je dimljenje hrane pri zelo nizki temperaturi (najv. 25 °C), da se hrana med tem postopkom ne skuha. Hladno dimljenje se uporablja za aromatiziranje in konzerviranje hrane.



Če želite vašo napravo uporabljati za hladno dimljenje, potrebujete generator dima za hladno dimljenje Barbecook. S tem pripomočkom boste lahko v žaru za Oskar hladno dimili vse vrste hrane.

### 4.2 Emajl

Nekateri deli naprave so prevlečeni s plastjo staljenega stekla, ki se imenuje emajl. Ta emajl ščiti kovino pred korozijo. Emajl je visokokakovosten material: odporen je na rjo, ne zbledi pod vplivom visokih temperatur in je preprost za vzdrževanje.



Ker je emajl manj prožen od kovine, ki jo prekriva, se lahko delci emajla v primeru nepravilne uporabe naprave odlomijo. Da bi preprečili težave, bodite pazljivi pri sestavljanju emajliranih delov in emajl vedno vzdržujte, kot je opisano v nadaljevanju tega priročnika.

## 5 SESTAVLJANJE NAPRAVE

### 5.1 Varnostna navodila

- Naprave med sestavljanjem ne spreminjajte. Spreminjanje delov naprave je zelo nevarno in ni dovoljeno.
- Vedno natančno upoštevajte navodila za sestavljanje.
- Uporabnik je odgovoren za pravilno sestavljanje naprave. Garancija ne vključuje poškodb, ki so posledica nepravilnega sestavljanja.

### 5.2 Sestavljanje naprave

Potrebujete križni izvijač.

1. Namestite napravo na ravno in čisto površino.
2. Napravo sestavite, kot prikazujejo skice za sestavljanje.



Skice za sestavljanje najdete v drugem delu tega priročnika, za povečanim prikazom vaše naprave.


## 6 DIMLJENJE HRANE

Potrebujete les ali oglje, netila (v skladu s standardom EN 1860-3), dolgo vžgalico in tekočino (vodo, jušno osnovo, vino itd.).

### 6.1 Kateri les ali oglje naj uporabim?

Za prižiganje naprave lahko uporabite les ali oglje:


Material	Kaj uporabiti
Les	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uporabite lahko vse vrste lesa, razen borovine.</li> <li>Za prižiganje naprave uporabite vejice in majhne veje. Večje veje in drva lahko dodate naknadno.</li> </ul>
Oglje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Žar vedno vžgite z običajnim ogljem, nikoli z briketi. Ko je žar vžgan, lahko dodate brikete.</li> <li>Za vžig naprave uporabite kakovostno oglje, če je možno, v skladu s standardom EN 1860-2. Kakovostno oglje vsebuje velike, svetleče kose oglja in ne pusti veliko pepela.</li> <li>Za prižiganje naprave uporabite majhne koščke oglja. Večje kose lahko dodate naknadno.</li> </ul>


 Preden vrečko oglja shranite, jo dobro zaprite. Vedno jo shranite na suhem mestu, ne shranjujte je v kleti.


## 6.2 1. korak: Prižiganje naprave

Preden boste lahko dimili hrano, morate zakuriti ogenj na dnu naprave. Storite naslednje:


- Iz naprave odstranite pokrov, zgornje obroče osrednjega dela, rešetko(e) za pečenje in posodo za tekočino.
- V posodo za oglje vstavite rešetko za oglje.
- Odprite odprtine za dovod zraka na posodi za pepel. Posodo za pepel najdete pod posodo za oglje.
- Na rešetko za oglja položite nekaj kosov netil. Vedno uporabljajte netila v skladu s standardom EN 1860-3.
- Netila pokrijte z ogljem ali lesom. Nasveti:
  - Zložite oglje ali les v piramido.
  - Za kurjenje ognja ne uporabljajte preveč oglja ali lesa.
  - Še vedno morate doseči netila.
- Z dolgo vžigalico prižgite netila.

 Pri prvi uporabi naprave pustite papir goreti 30 minut. S tem se z naprave odstranijo morebitni ostanki proizvodnih masti.

 Rešetke še ne namestite na napravo. Prazna rešetka se lahko preoblikuje, če je predolgo izpostavljena toploti.

 Pozor! Za prižiganje ali ponovno prižiganje naprave ne uporabljajte alkohola ali bencina.

- Počakajte, da bo oglje ali les prevlečen s tanko plastjo belega pepela. Običajno je to po 25 minutah.
- Razporedite oglje ali les enakomerno po rešetki za oglje in zaprite vrata na spodnjem obroču osrednjega dela.


 Če uporabljate oglje, ga lahko prižgete tudi v posodi za prižiganje oglja Barbecue. Ko je oglje pripravljeno, ga preprosto vsipajte iz posode za prižiganje oglja na rešetko za oglje.

## 6.3 2. korak: Začetek dimljenja


Ko je oglje ali les prevlečen s tanko plastjo belega pepela, lahko začnete dimiti. Storite naslednje:

- Vstavite posodo za tekočino v spodnji obroč osrednjega dela na tri nosilce.
- V posodo za tekočino vlijte tekočino (vodo, jušno osnovo, vino itd.). Za dodaten okus lahko tekočini dodate tudi zelišča.
- Na posodo za tekočino namestite prvo rešetko za pečenje in

nanjo položite vašo hrano.

 Na rešetko položite samo eno plast hrane in pustite dovolj prostora med posameznimi kosi hrane. Tako bosta dim in toplota lahko enakomerno krožila okrog hrane.

- Oskar L: Namestite zgornji obroč osrednjega dela na spodnji obroč in zaprite vrata obeh obročev.
- Oskar L: Namestite drugo rešetko za pečenje na nosilce zgornjega obroča osrednjega dela. Rob rešetk mora biti trdno nameščen na nosilcih.
- Hrano položite na rešetko in namestite pokrov na napravo.

 Oskar L: Ta postopek opisuje dimljenje hrane z uporabo dveh rešetk. Seveda lahko vstavite tudi samo eno rešetko, eno rešetko lahko zamenjate s košarico za dimljenje ali hrano obesite na kavlje za dimljenje na pokrovu.

## 6.4 3. korak: Ohranjanje konstantne temperature

Ko začnete dimiti, morate ohranjati konstantno temperaturo približno 70 °C. Temperaturo lahko spremljate s pomočjo termometra na pokrovu.

### 6.4.1 TEMPERATURA PREVISOKA

- Namestite pokrov na napravo. Zaprite odprtine za dovod zraka na pokrovu in na posodi za pepel.
- Če je temperatura še vedno previsoka, na ogenj položite nekaj vlažnih lesnih sekancev. Tako boste hkrati izboljšali okus vaše hrane.

### 6.4.2 TEMPERATURA PRENIZKA

- Podpihajte ogenj, tako da odprete odprtine za dovod zraka na pokrovu in na posodi za pepel.
- Če se temperatura s podpihovanjem ne dvigne dovolj, na ogenj dodajte oglje ali les. Storite naslednje:
  - Nadenite si rokavice. Nosite jih med celotnim postopkom.
  - Previdno odstranite pokrov naprave in odprite vrata na spodnjem obroču osrednjega dela.
  - V posodo za oglje vstavite dodatno oglje ali les. Uporabite dolge klešče in poskusite premešati pepel ali ustvariti iskre.
  - Zaprite vrata na spodnjem obroču osrednjega dela.
  - Počakajte, da bo ogenj močno gorel, in znova namestite pokrov na napravo.

## 7 KORISTNI NASVETI IN NAMIGI

### 7.1 Izboljšanje okusa z lesnimi sekanci

Da bi izboljšali okus vaše hrane, lahko na ogenj dodate aromatizirane lesne sekance. Lesne sekance lahko uporabite na dva načina:

- Sekance 10 minut namakajte v vodi, jih odcedite in potesite na oglje ali les.
- Sekance zavijte v aluminijasto folijo, folijo preluknjajte z vilico in položite na oglje ali les.

Katerikoli način boste uporabili, nikoli ne dodajajte sekancev, če oglje ali les še ni prevlečen s tanko plastjo belega pepela.

Barbecue ponuja tri vrste aromatiziranih lesnih sekancev:

Okus	Intenzivnost	Idealni za
jabolko	blaga	divjačina, ribe, perutnina

Okus	Intenzivnost	Idealni za
hrast	srednja	svinjina, perutnina
hikori	močna	svinjske kotlete, rebrca, pečenke

## 7.2 Ohranjanje vlažnosti hrane

Da bi vaša hrana ostala vlažna, pred dimljenjem v posodo za tekočino vlijte malo tekočine (vode, jušne osnove, vina itd.). Med dimljenjem redno preverjajte posodo in po potrebi v posodo še dolijte tekočino. Storitite naslednje:

1. Odprite vrata na spodnjem obroču osrednjega dela.
2. Previdno vlijte tekočino v posodo za tekočino s pomočjo lijaka ali lončka z nosom.
3. Zaprite vrata na spodnjem obroču osrednjega dela.

## 7.3 Dvigovanje pokrova

Ko začnete dimiti, pokrov čim manj dvigujte. Vsakič ko dvignete pokrov, uide precejšnja količina toplote in dima, zaradi česar se čas kuhanja vaše hrane podaljša.

Če morate pokrov kljub temu dvigniti, ga vedno dvignite v stran in ne ravno navzgor. Če pokrov dvignete ravno navzgor, nastane v napravi pretok zraka, zaradi katerega se lahko na vašo hrano sprime pepel.

## 7.4 Uporaba naprave kot žar

Če hrane pred ogljem ali lesom ne zaščitite s posodo za tekočino, lahko napravo uporabljate kot običajen žar. Storitite naslednje:

1. Prižgite napravo, kot je opisano v poglavju "6 Dimljenje hrane".
2. Namestite rešetko za pečenje na nosilce spodnjega obroča osrednjega dela. Rob rešetk mora biti trdno nameščen na nosilcih.
3. Namestite hrano na rešetko.

# 8 VZDRŽEVANJE NAPRAVE

## 8.1 Odstranjevanje pepela

Priporočamo, da pepel odstranite po vsaki uporabi. S posodo za pepel boste to opravili zelo hitro. Storitite naslednje:

1. Naprava se mora popolnoma ohladiti.
2. Odstranite pokrov, zgornji obroč osrednjega dela, rešetke za pečenje in posodo za tekočino.
3. Odstranite rešetko za oglje in pometite pepel v posodo za pepel.
4. Dvignite posodo za pepel iz posode za oglje in vsipajte pepel v vedro.
5. Znova namestite posodo za pepel v posodo za oglje.

## 8.2 Čiščenje košarice, rešetk za pečenje in rešetke za oglje

Priporočamo, da košarico za dimljenje, rešetke za pečenje in rešetko za oglje po vsaki uporabi očistite s čistilom Barbecue cleaner. Storitite naslednje:

6. Napršite peno na sestavni del, ki ga želite očistiti, in jo pustite nekaj časa delovati. Pena spremeni barvo, ko vpije umazanijo in maščobo.
7. Peno odstranite z mehko gobico in vodo.
8. Sestavni del dobro sperite in posušite, preden ga shranite. S tem preprečite nastajanje rje.



Košarico, rešetke za pečenje in rešetko za oglje lahko čistite

tudi z blagim detergentom ali sodo bikarbono. Na teh sestavnih delih ne uporabljajte čistil za čiščenje kuhinjskih pečic.



Da bi preprečili nastajanje rje, rešetke za pečenje in košarico za dimljenje rahlo naoljite z rastlinskim oljem, preden jih shranite. Nikoli ne naoljite rešetke za oglje.

## 8.3 Čiščenje posode za tekočino in osrednjega dela

Priporočamo, da posodo za tekočino in osrednji del naprave (notranjost in zunanost) očistite po vsaki uporabi:

- Za čiščenje sestavnih delov uporabite vodo z blagim detergentom in mehko gobico ali krpo.
- Sestavne dele dobro sperite in posušite, preden jih shranite.



Da bi preprečili nastajanje rje, posodo za tekočino in zunanost osrednjega dela naoljite z rastlinskim oljem, preden napravo shranite. Nikoli ne naoljite notranjosti osrednjega dela.

## 8.4 Čiščenje pokrova

Pokrov se med dimljenjem lahko zmasti. Da bi preprečili mastne obloge, priporočamo, da notranjost pokrova očistite po vsaki uporabi. Storitite naslednje:

1. Počakajte, da se pokrov nekoliko ohladi. Mora biti še topel, vendar ne prevroč, da se ga ne bi mogli dotakniti.
2. Notranjo stran pokrova obrišite s papirnati brisačami ali pa z vodo in blagim detergentom.



Če se je maščoba na pokrovu kljub temu nabrala, odstranite plasti z medeninasto ščetko ali zmečkano aluminijasto folijo.

## 8.5 Shranjevanje naprave

Napravo po vsaki uporabi shranite na suhem mestu (v notranjih prostorih, pod zaščito).



Predn napravo shranite, se prepričajte, da je popolnoma suha. S tem preprečite nastajanje rje.

## 8.6 Vzdrževanje emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, delov iz kroma in delov s praškastim premazom

Naprava je sestavljena iz emajliranih delov, delov iz nerjavečega jekla, kromiranih delov in delov s praškastim premazom. Vsak material potrebuje drugačno vzdrževanje:

Material	Kako vzdrževati ta material
Emajl	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte ostrih predmetov in ne udarjajte ob trde površine.</li> <li>• Preprečite stik s hladnimi tekočinami, ko je emajl še vroč.</li> <li>• Uporabite lahko kovinske gobice in abrazivne detergente.</li> </ul>
Nerjaveče jeklo in krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne uporabljajte agresivnih, abrazivnih ali kovinskih sredstev za čiščenje.</li> <li>• Uporabljajte blage detergente in jih pustite delovati na jeklu.</li> <li>• Uporabite mehko gobico ali krpo.</li> <li>• Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li> </ul>



Material	Kako vzdrževati ta material
S praškastim premazom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne uporabljajte ostrih predmetov. Uporabljajte blage detergente in mehko gobico ali krpo.</li> <li>Po čiščenju dobro sperite in posušite, preden shranite.</li> </ul>

 Poškodbe, ki nastanejo zaradi neupoštevanja navodil, se štejejo kot neprimerno vzdrževanje in zanje garancija ne velja.

Pod povečanim prikazom naprave (drugi del priročnika) je naveden seznam delov, iz katerih je naprava sestavljena. Ta seznam vsebuje simbole, ki opredeljujejo material vsakega dela in vam bodo pomagali pri izbiranju pravega načina vzdrževanja tega dela. V seznamu delov so uporabljeni naslednji simboli:

Simbol	Material
●	Emajl
▲	Krom
■	Nerjaveče jeklo
★	S praškastim premazom

## 8.7 Naročanje nadomestnih delov

Dele, ki so izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti, je treba občasno zamenjati. Da bi naročili nadomestni del:

- Najdite referenčno številko dela, ki ga potrebujete. Seznam vseh referenčnih številok najdete pod povečanim prikazom v naslednjem delu tega priročnika in na spletnem naslovu [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Če ste vašo napravo registrirali na spletu, boste samodejno vodeni do ustreznega seznama.

- Nadomestni del lahko naročite na vašem prodajnem mestu. Naročite lahko dele v garanciji in dele izven garancije.

## 9 GARANCIJA

### 9.1 Vključeno v garancijo

Za vašo napravo velja dvoletna garancija, ki začne teči z dnem nakupa. Ta garancija velja za vse proizvodne napake, če:

- je bila naprava uporabljena in vzdrževana v skladu z navodili iz tega priročnika. Poškodbe, ki nastanejo zaradi zlorabe, nepravilnega sestavljanja ali nepravilnega vzdrževanja, se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Lahko predložite račun in individualno serijsko številko vaše naprave. Ta serijska številka se začne s črko C, ki ji sledi 15 števil. Navedena je:
  - na tem priročniku,
  - na embalaži naprave,
  - na notranji strani noge naprave.
- Oddelek za zagotavljanje kakovosti Barbecook potrdi, da so deli poškodovani in so se poškodovali med normalno uporabo, kljub pravilnemu sestavljanju in primernemu vzdrževanju.

Če kateri od prej navedenih pogojev ni izpolnjen, ne morete zahtevati kakršnihkoli povračil. V vseh primerih je garancija omejena na popravilo ali zamenjavo pokvarjenega(-ih) dela(-ov).

### 9.2 Izvzeto iz garancije

Garancija ne velja za naslednje poškodbe in napake:

- Normalno obrabo (rjavenje, preoblikovanje, razbarvanje itd.) delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju ali intenzivni toploti. Običajno

je, da je treba te dele občasno zamenjati.

- Vizualne nepravilnosti, ki so običajne za postopek proizvodnje. Te nepravilnosti se ne smatrajo kot proizvodne napake.
- Vse poškodbe, ki nastanejo zaradi nepravilnega vzdrževanja, nepravilnega shranjevanja, nepravilnega sestavljanja ali sprememb vnaprej sestavljenih delov.
- Vse posledične poškodbe, ki nastanejo zaradi malomarne ali nepredvidene uporabe naprave.
- Rja ali razbarvanje, ki sta posledica zunanjih vplivov, uporabe agresivnih čistil, izpostavljenosti kloru itd. Te poškodbe se ne smatrajo kot proizvodne napake.

# HR - KORISNIČKI PRIRUČNIK

1	REGISTRIRAJTE VAŠ UREĐAJ .....	123
2	O OVOM PRIRUČNIKU .....	123
3	VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE .....	123
	• Pročitajte i slijedite upute .....	123
	• Upotrijebite zdrav razum .....	123
	• Odaberite odgovarajuću lokaciju .....	123
4	ČESTO KORIŠTENI POJMOVI .....	123
	• Dimljenje .....	123
	• Emajl .....	123
5	SKLAPANJE UREĐAJA .....	123
	• Sigurnosne upute .....	123
	• Kako biste sklopili uređaj .....	124
6	DIMLJENJE HRANE .....	124
	• Koje drvo ili ugljen trebam upotrebljavati? .....	124
	• Korak 1: Paljenje uređaja .....	124
	• Korak 2: Dimljenje .....	124
	• Korak 3: Održavanje stalne temperature .....	124
7	KORISNI SAVJETI I TRIKOVI .....	125
	• Dodavanje okusa uz pomoć iverja .....	125
	• Održavanje hrane sočnom .....	125
	• Dizanje poklopca .....	125
	• Upotreba uređaja kao roštilja .....	125
8	ODRŽAVANJE UREĐAJA .....	125
	• Uklanjanje pepela .....	125
	• Čišćenje košare i svih rešetki .....	125
	• Čišćenje posude za juhu i kotla .....	125
	• Čišćenje poklopca .....	125
	• Pospremanje uređaja .....	125
	• Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu.....	125
	• Naručivanje rezervnih dijelova .....	126
9	JAMSTVO .....	126
	• Obuhvaćeno .....	126
	• Nije obuhvaćeno .....	126

## 1 REGISTRIRAJTE VAŠ UREĐAJ

Hvala Vam na kupnji uređaja Barbecook! Sigurni smo da ćete provesti brojne vesele trenutke uz roštilj.

Kako biste Vaše iskustvo učinili što boljim, registrirajte Vaš uređaj na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com). Potrebno je samo nekoliko minuta, a donosi Vam velike prednosti:

- Dobivate pristup našoj personaliziranoj usluzi održavanja. Omogućen Vam je, na primjer, brz pronalazak rezervnih dijelova za Vaš uređaj ili uživanje u dobrobitima optimalne usluge jamstva.
- Možemo Vas obavijestiti o zanimljivim novostima vezanima uz proizvod i uputiti Vas na informacije i specifikacije proizvoda koje su značajne za Vaš uređaj.



Za više informacija o registriranju Vašeg uređaja posjetite [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Barbecook poštuje Vašu privatnost. Vaši podaci neće biti prodani, distribuirani ili podijeljeni s trećim stranama.

## 2 O OVOM PRIRUČNIKU

Ovaj priručnik se sastoji od dva dijela:

- Prvi dio je onaj koji upravo čitate. Uključuje upute za sklapanje, uporabu i održavanje vašeg uređaja.
- Drugi dio počinje na stranici 129. Uključuje različite vrste ilustracija (prikaze rastavljenog sklopa, nacрте za sklapanje uređaja...) za uređaje opisane u ovom priručniku.

## 3 VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

### 3.1 Pročitajte i slijedite upute

Pročitajte upute prije korištenja uređaja. Uvijek pažljivo slijedite upute. Sklapanje ili uporaba uređaja na način drugačiji od navedenog može izazvati požar i materijalnu štetu.



Oštećenja nastala zbog nepridržavanja uputa (nepravilno sklapanje, pogrešna uporaba, neodgovarajući način održavanja...) nisu pokrivena jamstvom.

### 3.2 Upotrijebite zdrav razum

Prilikom rukovanja uređajem upotrijebite zdrav razum:

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u uporabi.
- Upozorenje! Uređaj će se jako zagrijati, ne pomičite ga dok radi.
- Upotrijebite odgovarajuću zaštitu prilikom rukovanja vrućim dijelovima.
- Držite zapaljive materijale, tekućine za potpalu i topive predmete podalje od uređaja koji je u uporabi.
- Upozorenje! Držite djecu i ljubimce podalje od uređaja u uporabi.
- Držite kantu s vodom i pijeskom pri ruci prilikom korištenja uređaja, posebno za vrućih dana i u suhim područjima.
- Upozorenje! Nemojte koristiti u zatvorenom prostoru.

## 3.3 Odaberite odgovarajuću lokaciju

Koristite uređaj isključivo na otvorenom. Korištenje uređaja u zatvorenom prostoru, čak i u garaži ili spremištu, može izazvati trovanje ugljičnim monoksidom.

Prilikom odabira lokacije na otvorenom uvijek:

- Pazite da uređaj nije ispod nadstrešnice (trijema, zaklona...) ili pod krošnjom.
- Postavite uređaj na čvrstu i stabilnu površinu. Nikada ga ne postavljajte na vozilo u pokretu (brod, prikolicu...).

## 4 ČESTO KORIŠTENI POJMOVI

U ovom dijelu pronaći ćete objašnjenja nekih manje poznatih pojmova. Ovi pojmovi javljaju se u mnogim poglavljima ovog priručnika.

### 4.1 Dimljenje

Dimljenje hrane jest način pripreme hrane u kojoj se hranu izlaže dimu iz tinjajućeg drva ili ugljena. Hrana koja se najčešće dimi jesu meso i roba, no dimiti možete i rakove, povrće pa čak i sireve.

Postoje dvije vrste dimljenja, odnosno vruće i hladno dimljenje:

- Vruće dimljenje jest istodobno dimljenje i kuhanje hrane. Hrana se ne izlaže izravno izvoru topline nego se kuha polako na relativno niskoj temperaturi (50 – 80 °C).
- Hladno dimljenje jest dimljenje hrane na vrlo niskoj temperaturi (maks. 25 °C) čime se sprečava istodobno kuhanje hrane. Hladno dimljenje upotrebljava se kako bi se hrana očuvala i dobila okus.



Ako uređaj želite upotrebljavati za hladno dimljenje, potreban Vam je Barbecook dodatak za hladno dimljenje. Taj dodatak omogućuje hladno dimljenje svih vrsta hrane u uređaju Oskar.

### 4.2 Emajl

Neki dijelovi uređaja prekriveni su slojem rastopljenog stakla zvanim emajl. Ovaj emajl štiti metal od korozije. Emajl je materijal visoke kvalitete: otporan je na hrđu, ne blijedi pod utjecajem visokih temperatura i vrlo je jednostavan za održavanje.



S obzirom da je emajl manje fleksibilan od metala koji pokriva dijelovi emajla mogu se odlomiti ako uređaj ne koristite pravilno. Kako biste izbjegli probleme budite oprezni prilikom sklapanja emajliranih dijelova i uvijek održavajte emajl na način opisan u ovom priručniku.

## 5 SKLAPANJE UREĐAJA

### 5.1 Sigurnosne upute

- Nemojte raditi izmjene na uređaju tijekom montaže. Jako je opasno i nije dopušteno mijenjati dijelove uređaja.
- Uvijek pažljivo slijediti upute za sastavljanje.
- Korisnik je odgovoran za točno sastavljanje uređaja. Oštećenja nastala nepravilnim sastavljanjem nisu pokrivena jamstvom.

## 5.2 Kako biste sklopili uređaj

Potreban Vam je križni odvijač.

1. Postavite uređaj na ravnu i čistu površinu.
2. Sklopite uređaj kao što je prikazano na skicama za sklapanje.



Skice za sklapanje ćete pronaći u drugom dijelu ovog priručnika, nakon prikaza rastavljenog sklopa Vašeg uređaja.

## 6 DIMLJENJE HRANE

Potrebno Vam je drvo ili ugljen, kocke za potpalu (u skladu s EN 1860-3), duga žigica i malo tekućine (vode, juhe, vina...).

### 6.1 Koje drvo ili ugljen trebam upotrebljavati?

Kako biste upalili uređaj, možete upotrijebiti drvo ili ugljen:

Materijal	Što upotrebljavati
Drvo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Možete upotrebljavati bilo koju vrstu drveta osim bora.</li><li>• Upotrijebite grančice i manje grane kako biste upalili uređaj. Veće grane i cjepanice možete dodati kasnije.</li></ul>
Ugljen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uvijek potpaljujte Vaš uređaj tradicionalnim ugljenom, nikada pomoću briketa. Nakon što je uređaj upaljen možete dodati brikete.</li><li>• Upotrebljavajte ugljen visoke kvalitete, po mogućnosti onaj koji je u skladu s EN 1860-2, kako biste upalili uređaj. Ugljen visoke kvalitete sadrži velike, sjajne komade i ne ispušta mnogo prašine.</li><li>• Upotrijebite male komade ugljena kako biste upalili uređaj. Veće komade možete dodati kasnije.</li></ul>



Prije pohranjivanja dobro zatvorite vašu vreću s ugljenom. Uvijek je spremite na suho mjesto, ne pospremajte je u podrum.

### 6.2 Korak 1: Paljenje uređaja

Prije dimljenja hrane morate upaliti vatru na dnu uređaja. Postupak je sljedeći:

1. S uređaja skinite poklopac, gornje obruče kotla, rešetku (rešetke) za kuhanje i posudu za juhu.
2. Rešetku za ugljen stavite u zdjelu za ugljen.
3. Otvorite rupe za dovod zraka u spremniku za pepeo. Spremnik za pepeo nalazi se ispod zdjele za ugljen.
4. Stavite nekoliko kocki za potpalu na rešetku za ugljen. Upotrebljavajte uvijek kocke za potpalu koje su u skladu s EN 1860-3.
5. Prekrijte kocke za potpalu ugljenom ili drvom. Savjeti:
  - Složite ugljen ili drvo u obliku piramide.
  - Ne upotrebljavajte preveliku količinu ugljena ili drva kako biste zapalili vatru.
  - Pobrinite se da još uvijek možete doći do kocki za potpalu.
6. Uzmite dugu žigicu i upalite kocke za potpalu.



Prilikom prvog korištenja uređaja pustite ga da gori 30 minuta. Na ovaj način ćete ukloniti sve masti preostale prilikom proizvodnje uređaja.



Još uvijek ne stavljajte rešetku na uređaj. Prazna rešetka se može izobličiti ako se predugo zagrijava.



Upozorenje! Nemojte koristiti špirit ili benzin kako biste zapalili ili potpalili uređaj.

7. Pričekajte dok ugljen ili drvo ne budu prekriveni tankim slojem bijelog pepela. Inače je za to potrebno oko 25 minuta.
8. Jednoliko raspršite ugljen ili drvo na rešetku za ugljen i zatvorite vrata na donjem obruču kotla.



Ako upotrebljavate ugljen, također ga možete zapaliti u malom kamenu za paljenje ugljena Barbecue. Kada je ugljen spreman, jednostavno ga izlijte iz malog kamina za paljenje ugljena na rešetku za ugljen.

### 6.3 Korak 2: Dimljenje

Nakon što su ugljen ili drvo prekriveni tankim slojem bijelog pepela, možete početi s dimljenjem. Postupak je sljedeći:

1. Posudu za juhu stavite u donji obruč kotla na tri potporna nosača.
2. Ulijte malo tekućine (vode, juhe, vina...) u posudu za juhu. U tekućinu možete dodati bilje radi dodatnog okusa.
3. Prvu rešetku za kuhanje stavite na posudu za juhu, a zatim hranu na rešetku.



Na rešetku stavite samo jedan sloj hrane i ostavite dovoljno prostora između komada hrane. Time se omogućuje jednoliki protok dima i topline oko hrane.

4. Oskar L: Gornji obruč kotla stavite na donji obruč i zatvorite vrata obaju obruča.
5. Oskar L: Drugu rešetku za kuhanje stavite na potporna nosače gornjeg obruča kotla. Provjerite je li rub rešetke čvrsto položen na nosače.
6. Hranu stavite na rešetku, a poklopac na uređaj.



Oskar L: Ovaj postupak opisuje način na koji se hrana dimi uz pomoć dvije rešetke. Naravno da možete upotrijebiti samo jednu rešetku, zamijenite drugu rešetku košarom za dimljenje ili objesite hranu na kukice za dimljenje na poklopcu.

### 6.4 Korak 3: Održavanje stalne temperature

Nakon što ste počeli s dimljenjem, temperaturu morate održavati stalnom na otprilike 70 °C. Temperaturu možete pažljivo pratiti zahvaljujući termometru na poklopcu.

#### 6.4.1 TEMPERATURA JE PREVISOKA

1. Poklopac postavite na uređaj. Zatvorite rupe za dovod zraka na poklopcu i u spremniku za pepeo.
2. Ako je temperatura i dalje previsoka, postavite na plamen natopljeno iverje. Time se također poboljšava okus hrane.

#### 6.4.2 PRENISKA TEMPERATURA

1. Potpirite vatru otvaranjem rupa za dovod zraka na poklopcu i u spremniku za pepeo.
2. Ako se potpirivanjem vatre dovoljno ne podigne temperatura, dodajte ugljena ili drva na vatru. Postupak je sljedeći:
  - a. Stavite rukavice. Ostavite ih na rukama tijekom cijelog postupka.
  - b. Pažljivo skinite poklopac s uređaja i otvorite vrata na donjem obruču kotla.
  - c. Stavite dodatni ugljen ili drvo na rešetku za ugljen. Upotrijebite duge hvataljke i pobrinite se da se pepeo ne raspiri ili stvore iskre.

- d. Zatvorite vrata na donjem obruču kotla.
- e. Pričekajte da se stvori jak plamen i stavite poklopac natrag na uređaj.

## 7 KORISNI SAVJETI I TRIKOVI

### 7.1 Dodavanje okusa uz pomoć iverja

Kako biste hranu učinili još ukusnijom, možete na vatru dodati aromatično iverje. Iverje možete upotrebljavati na dva načina:

- Namačite iverje u vodi 10 minuta, iscijedite ih, a zatim ih posipajte po ugljenu ili drvu.
- Iverje zamotajte u aluminijsku foliju, probušite je vilicom i postavite na ugljen ili vodu.

Neovisno o tome koji način odaberete nikada ne dodajte iverje prije nego što ugljen ili drvo prekrijete tankim slojem bijelog pepela.

Barbecook nudi tri vrste aromatičnog iverja:

Okus	Intenzitet	Savršeno za
Jabuka	Blagi	Divljač, riba, perad
Hrast	Srednji	Svinjetina, perad
Bijela karija	Jaki	Svinjski kotleti, rebarca, pečenke

### 7.2 Održavanje hrane sočnom

Kako bi Vam hrana ostala sočna, ulijte tekućinu (vodu, juhu, vino...) u posudu za juhu kada počnete s dimljenjem. Tijekom dimljenja redovito provjeravajte posudu i po potrebi dodajte još tekućine u posudu. Postupak je sljedeći:

1. Otvorite vrata na donjem obruču kotla.
2. Pažljivo ulijte tekućinu u posudu za juhu uz pomoć lijevka ili lonca s piskom.
3. Zatvorite vrata na donjem obruču kotla.

### 7.3 Dizanje poklopca

Nakon što ste počeli s dimljenjem, izbjegavajte dizanje poklopca što je više moguće. Svaki put kada dignete poklopac iz uređaja izlazi znatna količina topline i dima što produžuje vrijeme kuhanja hrane.

Ako unatoč tome morate podići poklopac, uvijek ga dignite sa strane umjesto ravno prema gore. Dizanje poklopca ravno prema gore stvara protok zraka u uređaju čime se može uvući pepeo na hranu.

### 7.4 Upotreba uređaja kao roštilja

Ako hranu ne zaštitite od ugljena ili drva posudom za juhu, uređaj možete upotrebljavati kao normalan roštilj. Postupak je sljedeći:

1. Upalite uređaj kao što je opisano u poglavlju "6 Dimljenje hrane".
2. Rešetku za kuhanje stavite na potpome nosače donjeg obruču kotla. Provjerite je li rub rešetke čvrsto položen na nosače.
3. Hranu stavite na rešetku.

## 8 ODRŽAVANJE UREĐAJA

### 8.1 Uklanjanje pepela

Preporučamo uklanjanje pepela nakon svake upotrebe. Uz spremnik za pepeo to obavite u tren oka. Postupak je sljedeći:

1. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2. Skinite poklopac, gornji obruč kotla, rešetke za kuhanje i posudu za juhu.

3. Izvadite rešetku za ugljen i četkom izmetite pepeo u spremnik za pepeo.
4. Podignite spremnik za pepeo iz zdjele za ugljen i izbacite pepeo u kantu.
5. Spremnik za pepeo stavite u zdjelu za ugljen.

### 8.2 Čišćenje košare i svih rešetki

Preporučamo čišćenje košare za dimljenje, rešetki za kuhanje i rešetke za ugljen nakon svake upotrebe uređajem Barbecook cleaner. Postupak je sljedeći:

6. Raspršite pjenu po dijelu koji želite očistiti i ostavite da djeluje neko vrijeme. Pjena mijenja boju dok upija prljavštinu i masnoću.
7. Pjenu uklonite mekom spužvom i vodom.
8. Temeljito isperite dio i dobro ga osušite prije pohranjivanja. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.



Također možete očistiti košaru i sve rešetke uz pomoć biorazgradivog deterdženta ili sode bikarbone. Nikada za ove dijelove nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje pećnice.



Kako biste spriječili stvaranje hrđe, rešetke za kuhanje i košaru za dimljenje nauljite malom količinom biljnog ulja prije njihova pohranjivanja. Rešetku za ugljen nikada ne mažite uljem.

### 8.3 Čišćenje posude za juhu i kotla

Preporučamo čišćenje posude za juhu i kotla uređaja (unutarnji i vanjski dio) nakon svake upotrebe:

- Dijelove očistite vodom i biorazgradivim deterdžentom te mekom spužvom ili tkaninom.
- Temeljito isperite dijelove i dobro ih osušite prije pohranjivanja.



Kako biste spriječili stvaranje hrđe, posudu za juhu i vanjski dio kotla nauljite biljnim uljem prije pohranjivanja uređaja. Nikada ne mažite uljem unutarnji dio kotla.

### 8.4 Čišćenje poklopca

Na poklopcu se tijekom dimljenja mogu nakupiti masnoće. Kako biste spriječili nakupljanje masnoća, preporučamo čišćenje vanjskog dijela poklopca nakon svake upotrebe. Postupak je sljedeći:

1. Pričekajte da se poklopac malo ohladi. Trebao bi biti topao no ne i previše vruć za rukovanje.
2. Obrisite unutarnji dio poklopca papirnatim ručnicima ili ga očistite vodom i biorazgradivim deterdžentom.



Ako se ipak nakupi masnoća, ostatke očistite mjedenom četkom ili zgužvanom aluminijskom folijom.

### 8.5 Pospremanje uređaja

Nakon svake uporabe spremite uređaj na suho mjesto (zatvoren prostor, ispod zaklona...).



Provjerite je li uređaj u potpunosti suh prije nego što ga pospremite. Na ovaj način se sprečava stvaranje hrđe.

### 8.6 Održavanje dijelova od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu

Uređaj se sastoji od dijelova napravljenih od emajla, nehrđajućeg čelika, kroma i elektrostatske boje u prahu. Svaki materijal se treba održavati na drugačiji način:

Materijal	Kako održavati ovaj materijal
Emajl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nemojte koristiti oštre predmete i nemojte udarati po tvrdoj površini.</li> <li>Izbjegavajte kontakt s hladnim tekućinama dok je materijal još uvijek vruć.</li> <li>Možete koristiti metalne spužve i abrazivne deterdžente.</li> </ul>
Nehrđajući čelik i krom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nemojte koristiti agresivne, abrazivne ili metalne deterdžente.</li> <li>Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i pustite ga da djeluje na čelik.</li> <li>Upotrebljavajte mekanu spužvu ili tkaninu.</li> <li>Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li> </ul>
Obojen elektrostatskom bojom u prahu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nemojte koristiti oštre predmete.</li> <li>Upotrebljavajte biorazgradivi deterdžent i mekanu spužvu ili tkaninu.</li> <li>Nakon čišćenja temeljito isperite i dobro osušite prije pohranjivanja.</li> </ul>



Oštećenja nastala zbog nepridržavanja ovih uputa smatraju se neodgovarajućim načinom održavanja i nisu pokrivena jamstvom.

Ispod prikaza rastavljenog sklopa vašeg uređaja (drugi dio priručnika) pronaći ćete popis sa svim dijelovima od kojih se uređaj sastoji. Na popisu su uključeni simboli koji određuju materijal svakog dijela, tako da ga možete koristiti kako biste provjerili na koji način trebate održavati pojedini dio. Na popisu dijelova upotrebljavaju se sljedeći simboli:

Simbol	Materijal
●	Emajl
▲	Krom
■	Nehrđajući čelik
★	Obojen elektrostatskom bojom u prahu

## 8.7 Naručivanje rezervnih dijelova

Dijelove koji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini s vremena na vrijeme je potrebno zamijeniti. Kako biste naručili rezervni dio:

- Potražite referentni broj dijela koji vam je potreban. Popis svih referentnih brojeva možete naći ispod prikaza rastavljenog sklopa u drugom dijelu ovog priručnika i na [www.barbecook.com](http://www.barbecook.com).



Ako registrirate Vaš uređaj na mreži, automatski će Vam se prikazati odgovarajući popis.

- Naručite rezervni dio na Vašem prodajnom mjestu. Možete naručiti dijelove koji su pokriveni jamstvom i one koji nisu uključeni u njega.

## 9 JAMSTVO

### 9.1 Obuhvaćeno

Vaš uređaj dolazi s dvogodišnjim jamstvom koje počinje vrijediti od dana kupnje. Ovo jamstvo obuhvaća sve greške u proizvodnji, pod uvjetom da:

- Koristite, sastavili ste i održavate vaš uređaj u skladu s uputama u ovom priručniku. Oštećenja izazvana pogrešnom upotrebom, nepravilnim montiranjem ili neodgovarajućim održavanjem ne smatraju se greškama u proizvodnji.
- Možete priložiti račun i jedinstveni serijski broj vašeg uređaja. Serijski broj započinje slovom C, iza kojeg ima 15 znamenki.

Možete ga naći:

- Na ovom priručniku.
- Na pakiranju uređaja.
- Na unutarnjoj strani postolja uređaja.
- Zavod za ispitivanje kvalitete Barbecook potvrđuje da su dijelovi u kvaru i da su se pokazali neispravni pri uobičajenom korištenju, pravilnom sklapanju i odgovarajućem održavanju.

Ako nije ispunjen jedan od gore navedenih uvjeta, ne možete tražiti nikakav doprinos. U svakom slučaju jamstvo je ograničeno na popravak ili zamjenu dijela ili dijelova koji su neispravni.

### 9.2 Nije obuhvaćeno

Sljedeća oštećenja i kvarovi nisu obuhvaćeni jamstvom:

- Normalno trošenje (hrđa, izobličenja, promjena boje...) dijelova koji su izravno izloženi vatri ili jakoj toplini. Normalno je s vremena na vrijeme zamijeniti ove dijelove.
- Vizualne nepravilnosti koje su svojstvene procesu proizvodnje. Ove nepravilnosti ne smatraju se kvarom u proizvodnji.
- Sva oštećenja uzrokovana neodgovarajućim održavanjem, nepravilnim skladištenjem, nepravilnom montažom ili izmjenama na prethodno montiranim dijelovima.
- Sve posljedične štete uzrokovane nemarnom upotrebom uređaja ili nepridržavanjem uputa.
- Hrđa ili promjena boje izazvani vanjskim utjecajima, upotrebom agresivnih deterdženata, izloženosti kloru... Ova oštećenja ne smatraju se kvarom u proizvodnji.





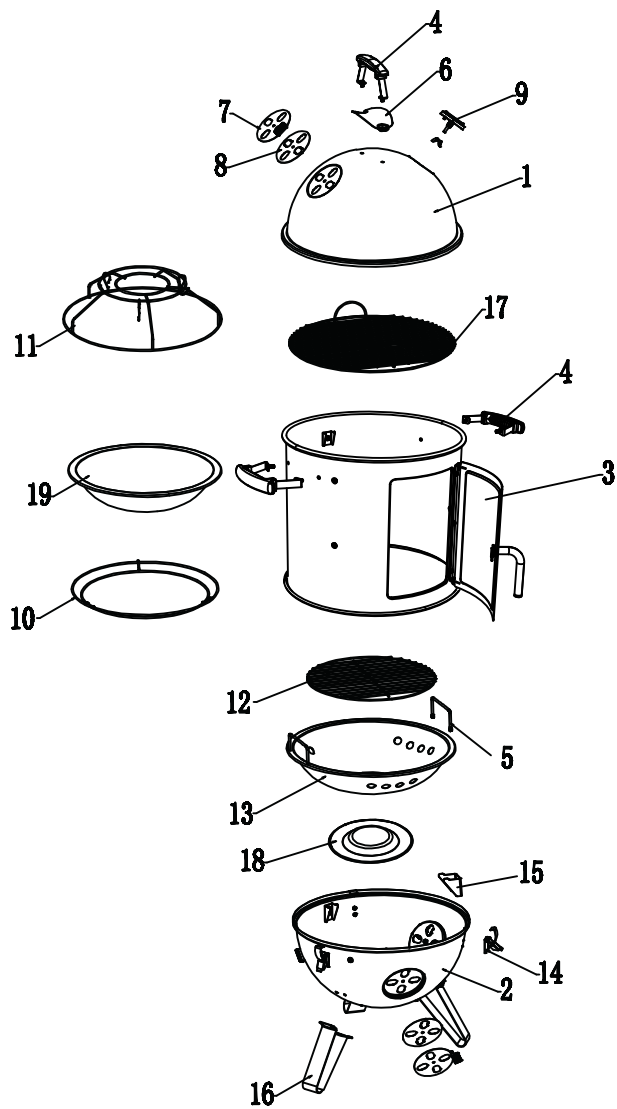


# Illustrations

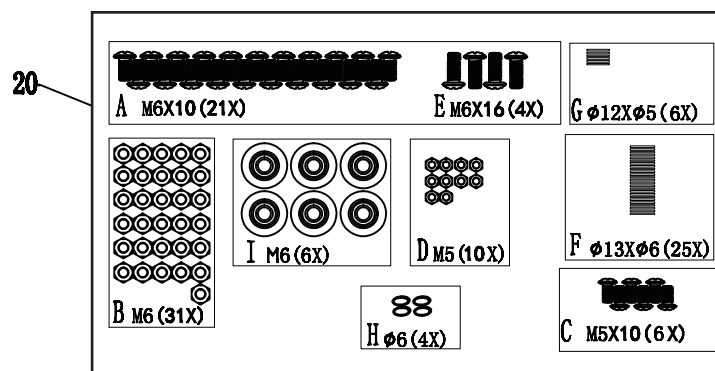
OSKAR S

# Oskar S

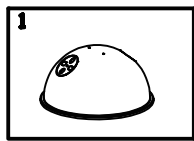
[www.barbecook.com](http://www.barbecook.com)



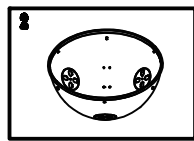
OSKAR S			
	old number	new number	
	2239842000	BC-SMO-5017	
1	2279842000	BC-SPA-9287	●
2	2279842005	BC-SPA-9288	●
3	2279842010	BC-SPA-9289	●
4	2279870030	BC-SPA-9338	
5	2279870125	BC-SPA-9357	
6	2279870025	BC-SPA-9337	
7	2279870035	BC-SPA-9339	
8	2279870040	BC-SPA-9340	
9	2279870045	BC-SPA-9341	
10	2279842035	BC-SPA-9294	▲
11	2279842040	BC-SPA-9295	▲
12	2279842045	BC-SPA-9296	●
13	2279842050	BC-SPA-9297	●
14	2279870050	BC-SPA-9342	
15	2279870055	BC-SPA-9343	
16	2279842020	BC-SPA-9291	■
17	2279842025	BC-SPA-9292	▲
18	2279870130	BC-SPA-9358	
19	2279842030	BC-SPA-9293	●
20	2279839065	BC-SPA-9286	



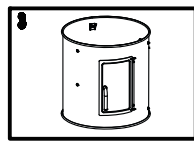
OSKAR S



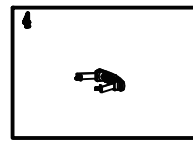
1X



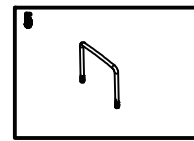
1X



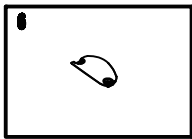
1X



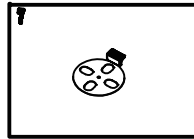
3X



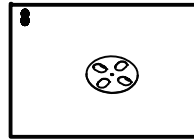
2X



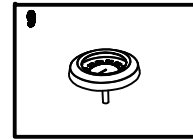
1X



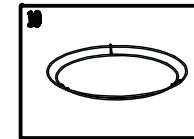
4X



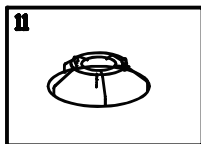
4X



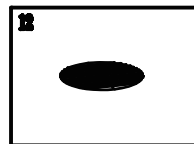
1X



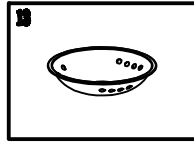
1X



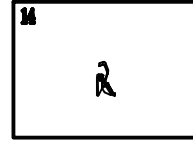
1X



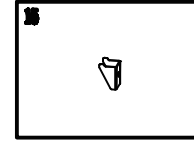
1X



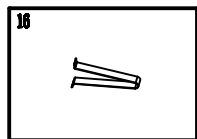
1X



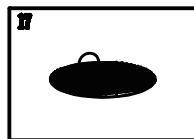
3X



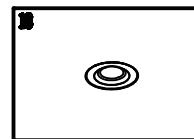
9X



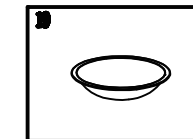
3X



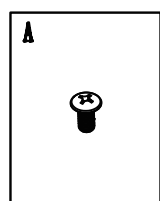
1X



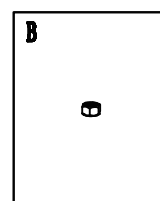
1X



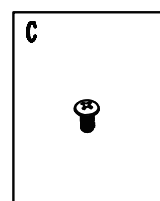
1X



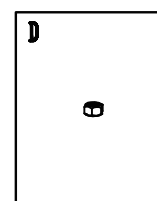
M6X10 (21X)



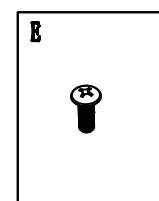
M6 (31X)



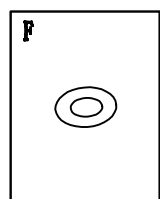
M5X10 (6X)



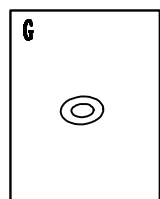
M5 (10X)



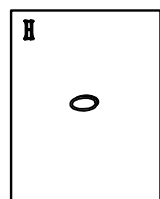
M6X16 (4X)



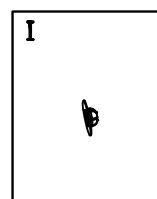
∅13X∅6 (25X)



∅12X∅5 (6X)

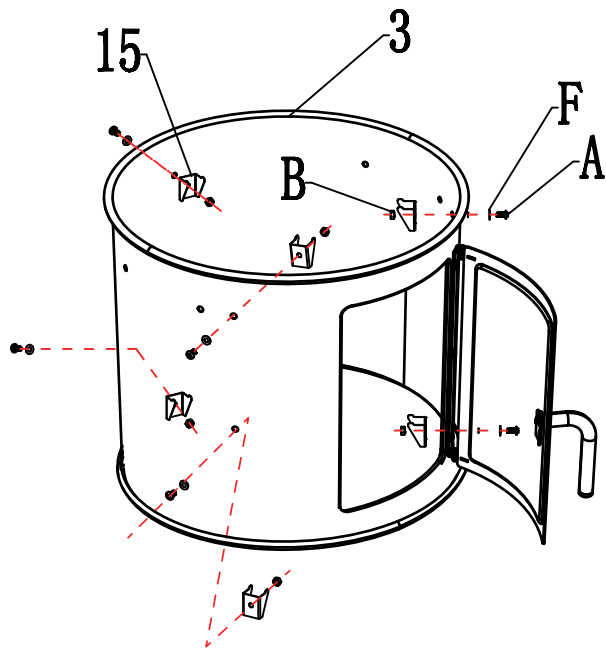


∅6 (4X)



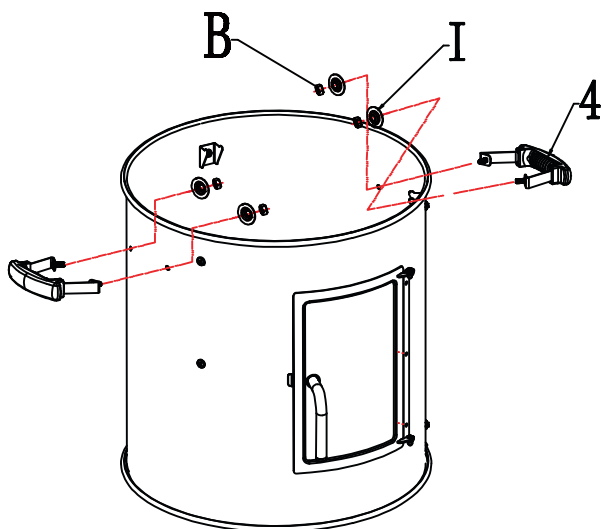
M6 (6X)

1



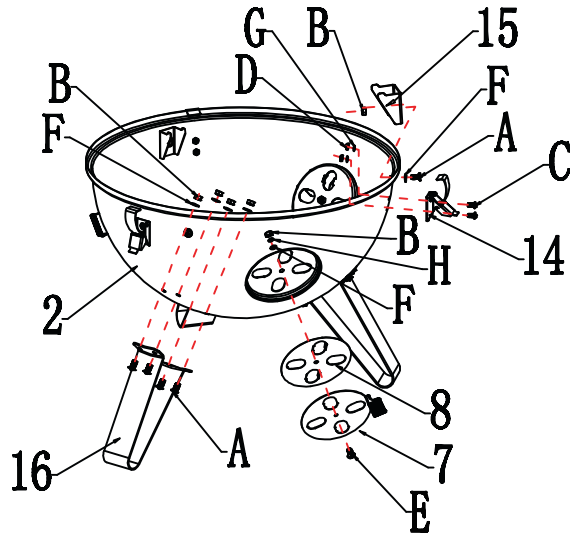
3	1 X
15	6 X
A	6 X
F	6 X
B	6 X

2



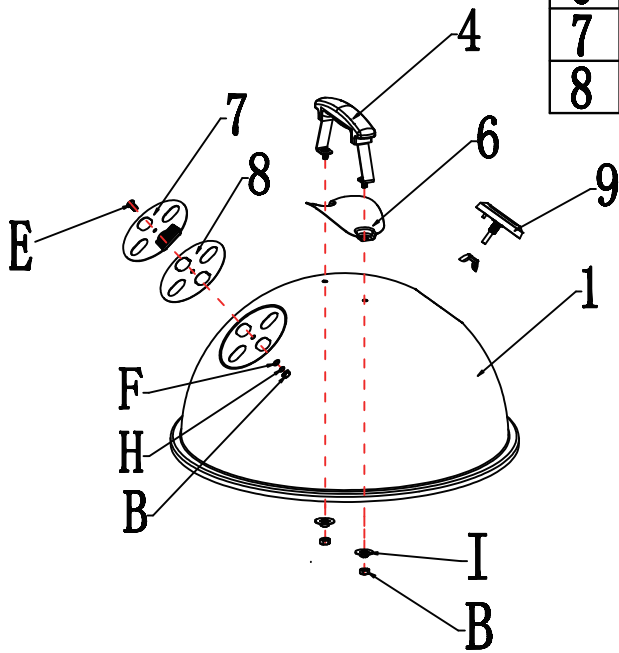
4	2 X	I	4 X
		B	4 X

3



2	1 X	B	18 X
7	3 X	C	6 X
8	3 X	D	6 X
14	3 X	F	18 X
15	3 X	G	6 X
16	3 X	H	3 X
A	15 X	E	3 X

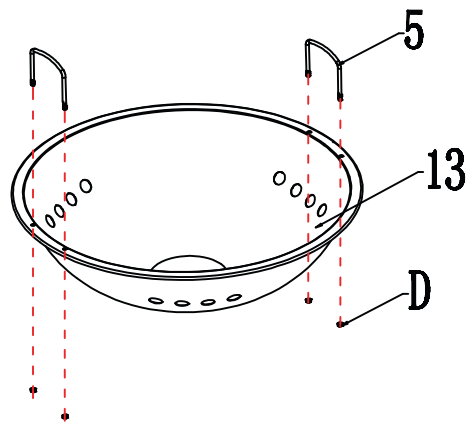
4



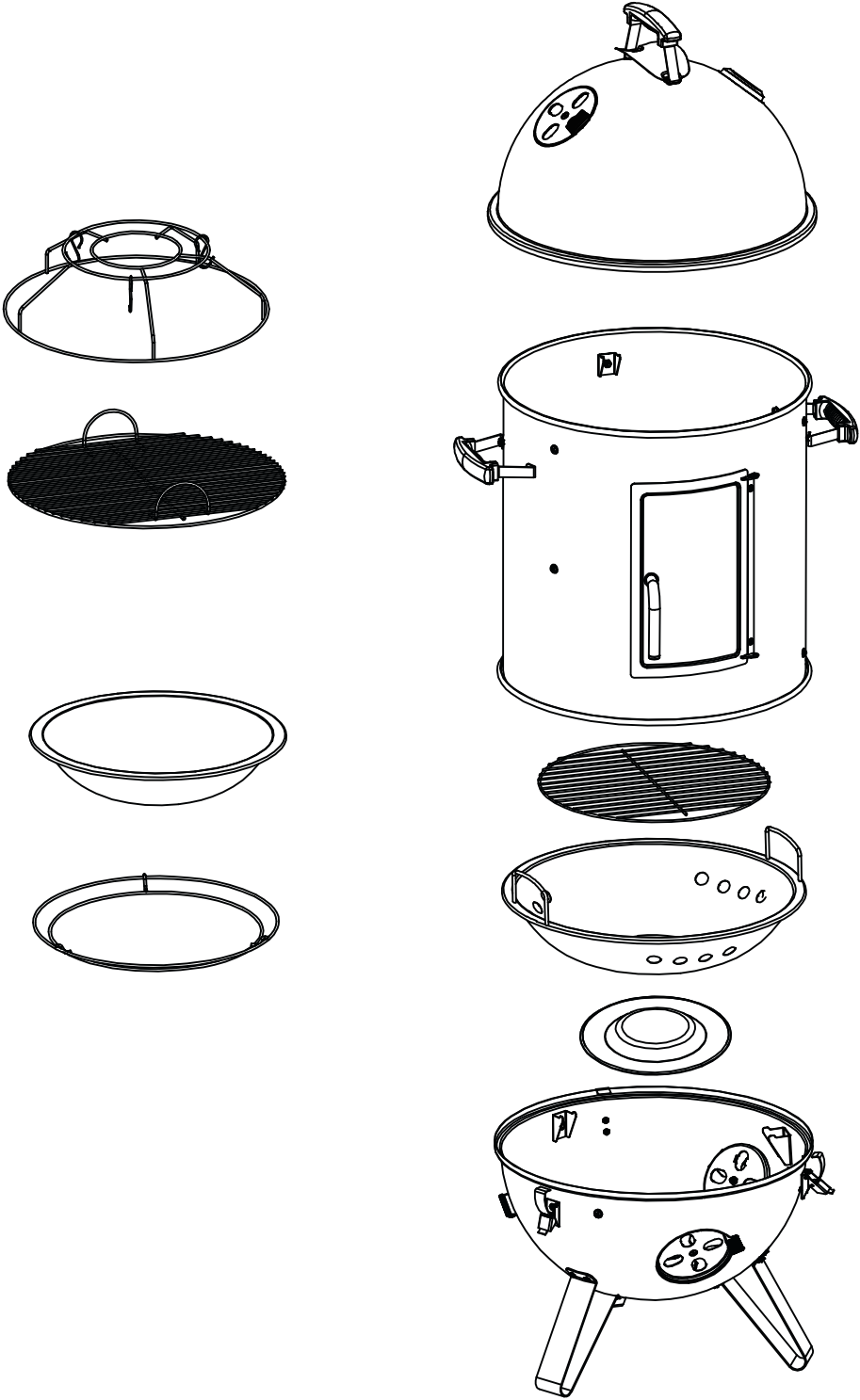
1	1 X	9	1 X
4	1 X	E	1 X
6	1 X	B	3 X
7	1 X	F	1 X
8	1 X	H	1 X
		I	2 X

5

13	1 X	D	4 X
5	2 X		

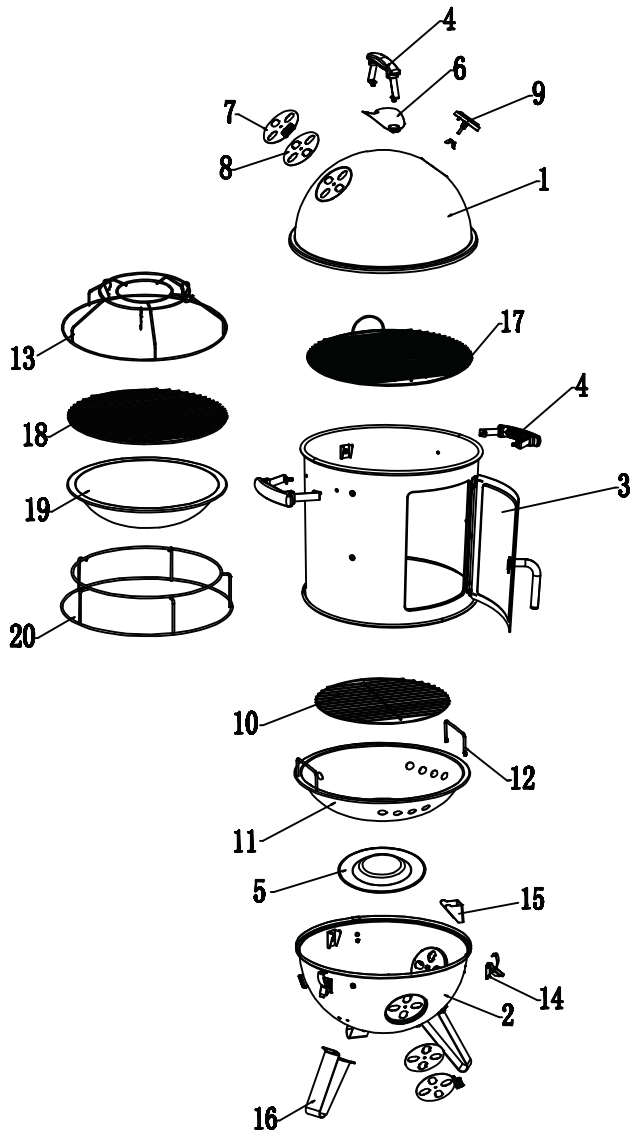


6

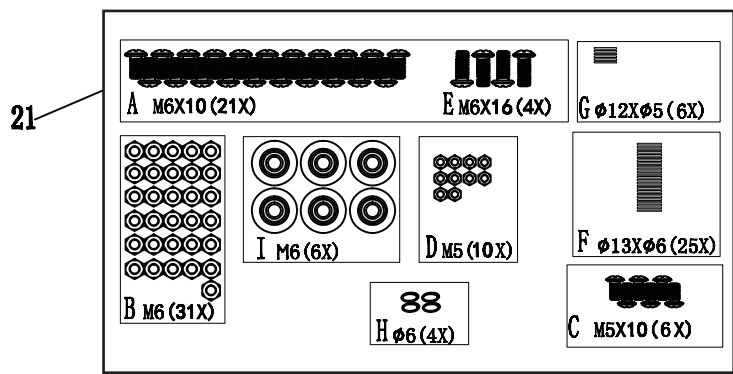




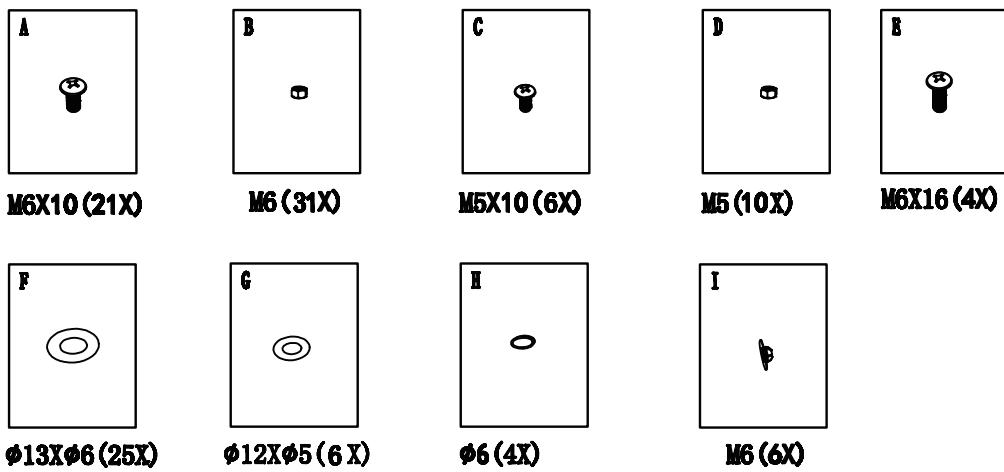
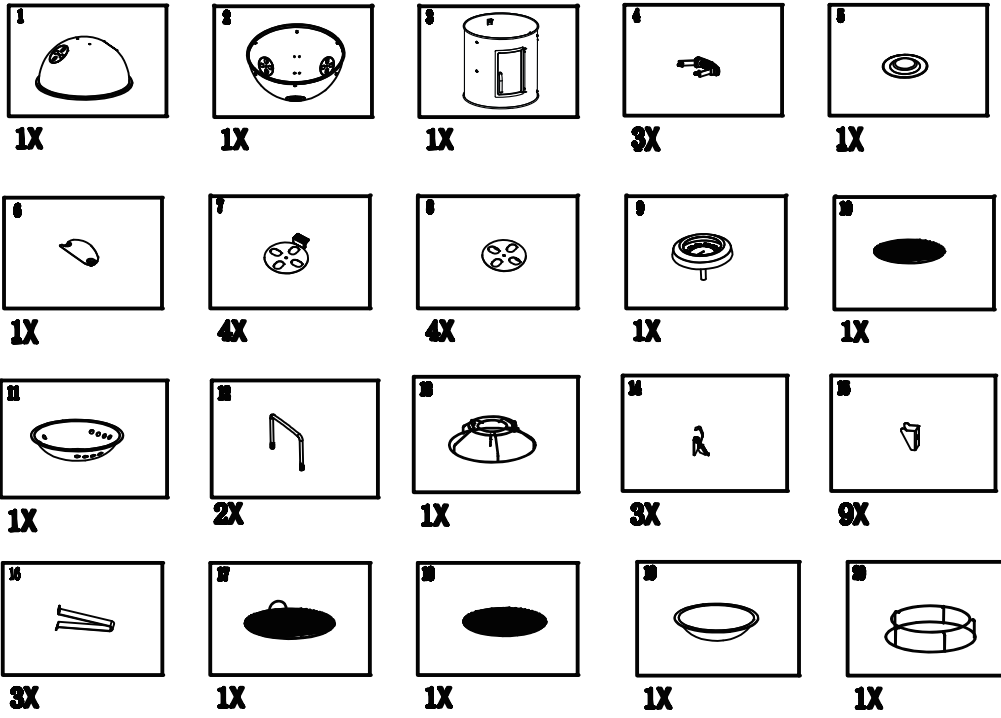
# Oskar M



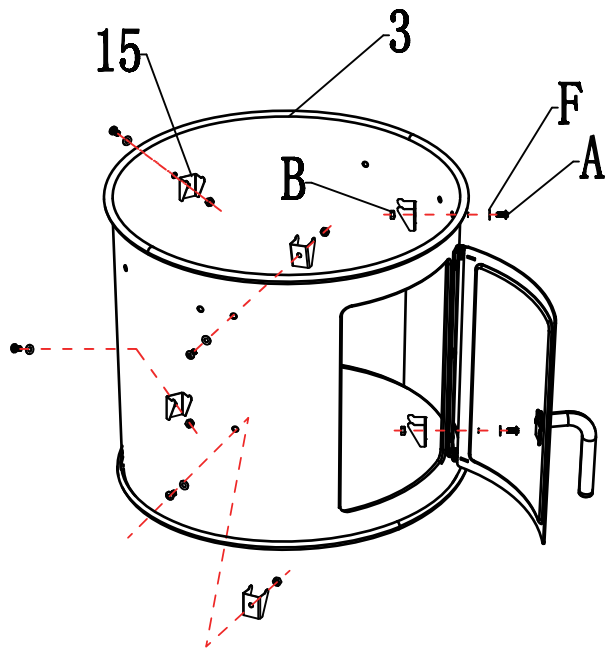
OSKAR M			
	old number	new number	
	2239839000	BC-SMO-5014	
1	2279839000	BC-SPA-9273	●
2	2279839005	BC-SPA-9274	●
3	2279839010	BC-SPA-9275	●
4	2279870030	BC-SPA-9338	
5	2279870130	BC-SPA-9358	
6	2279870025	BC-SPA-9337	
7	2279870035	BC-SPA-9339	
8	2279870040	BC-SPA-9340	
9	2279870045	BC-SPA-9341	
10	2279839055	BC-SPA-9284	●
11	2279839060	BC-SPA-9285	●
12	2279870125	BC-SPA-9357	
13	2279839050	BC-SPA-9283	▲
14	2279870050	BC-SPA-9342	
15	2279870055	BC-SPA-9343	
16	2279839025	BC-SPA-9278	■
17	2279839030	BC-SPA-9279	▲
18	2279839035	BC-SPA-9280	▲
19	2279839040	BC-SPA-9281	●
20	2279839045	BC-SPA-9282	▲
21	2279839065	BC-SPA-9286	



OSKAR M

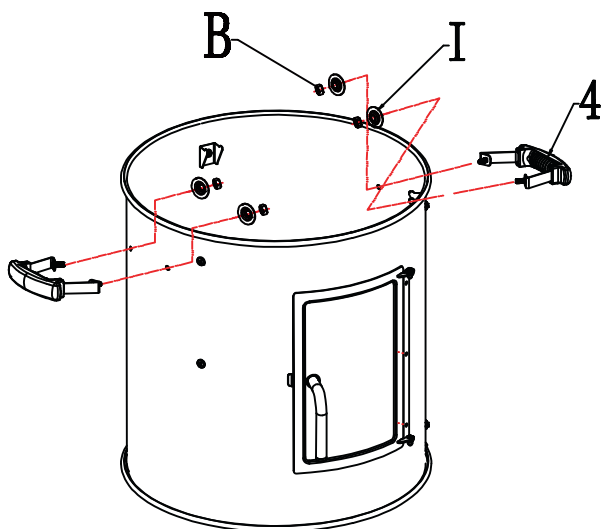


1

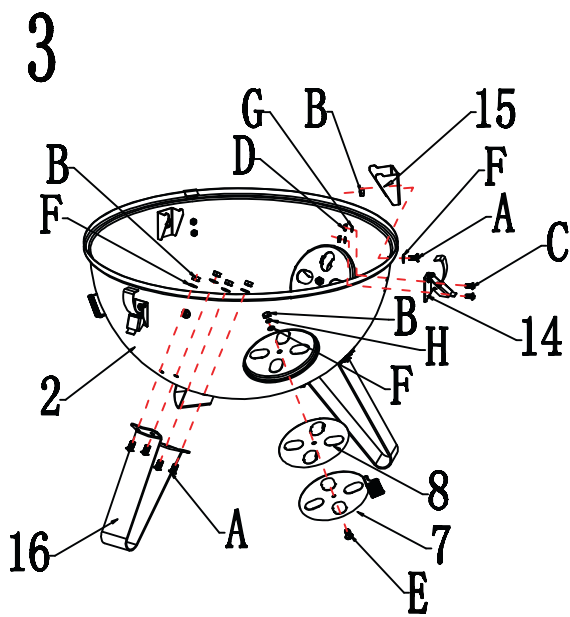


3	1 X
15	6 X
A	6 X
F	6 X
B	6 X

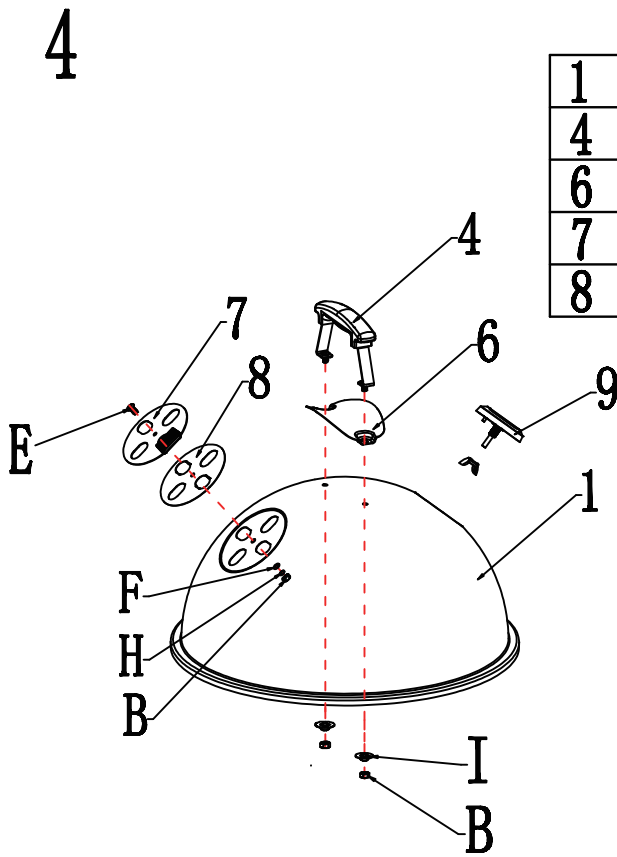
2



4	2 X	I	4 X
		B	4 X



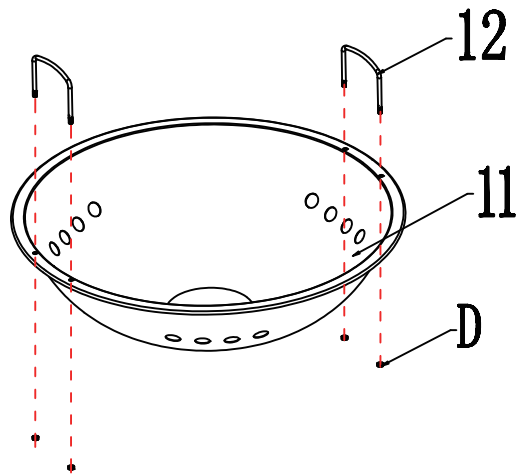
2	1 X	B	18 X
7	3 X	C	6 X
8	3 X	D	6 X
14	3 X	F	18 X
15	3 X	G	6 X
16	3 X	H	3 X
A	15 X	E	3 X



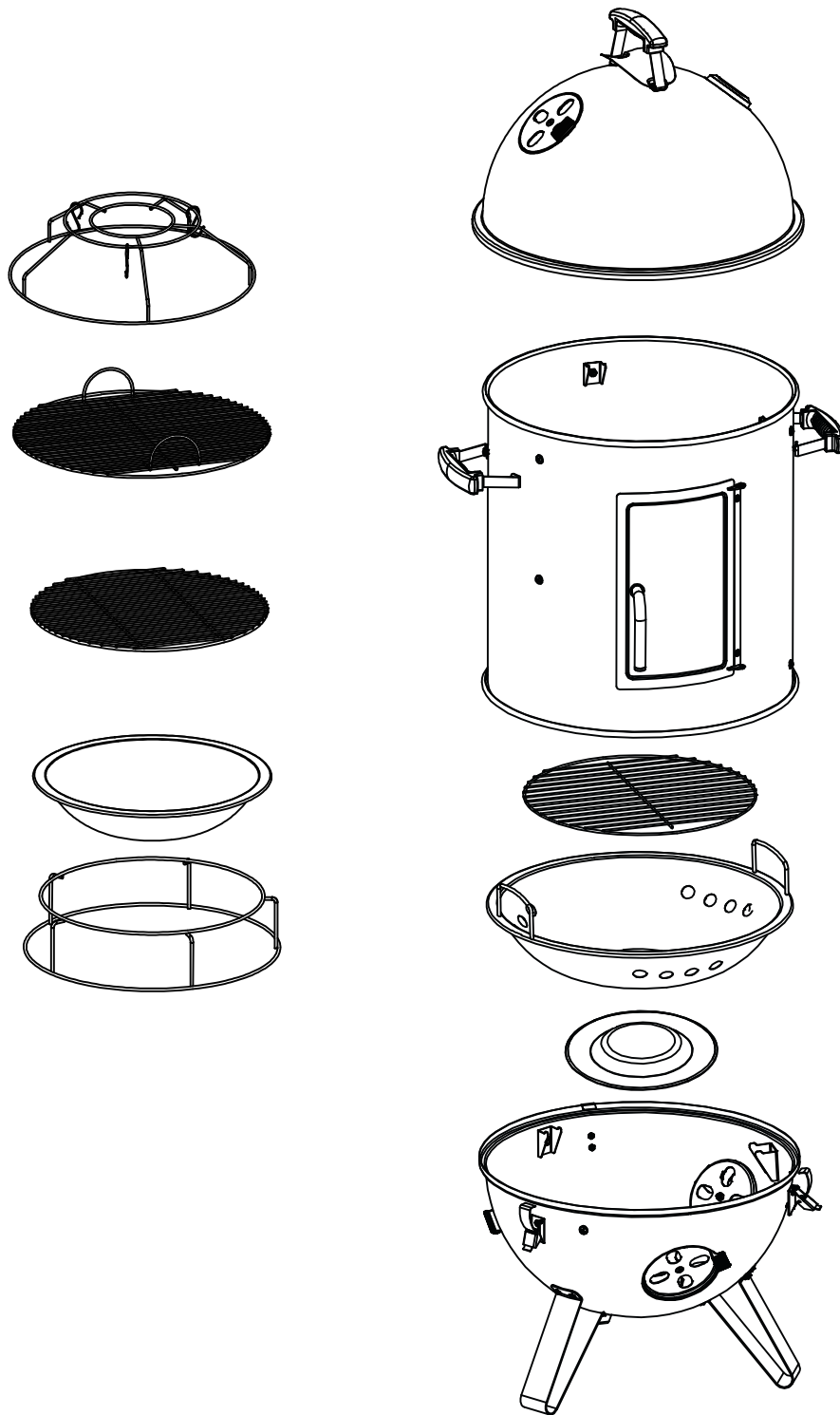
1	1 X	9	1 X
4	1 X	E	1 X
6	1 X	B	3 X
7	1 X	F	1 X
8	1 X	H	1 X
		I	2 X

5

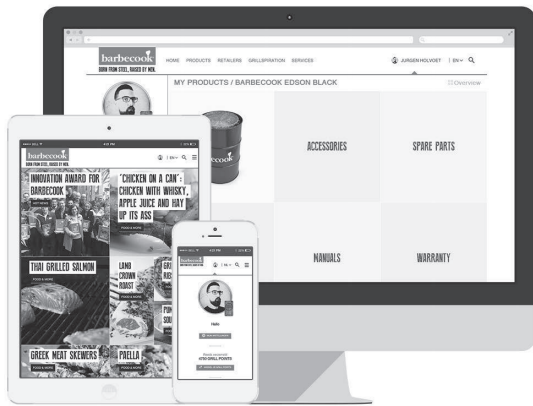
11	1 X	D	4 X
12	2 X		



6



# barbecue®



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

Register now and get access to:

- Online Product Manuals
- Personalised Grillspiration
- Product Tips & Tricks
- Barbecue Challenges
- Spare Parts Lists
- ...

BARBECOOK®  
is a registered brand  
[www.barbecue.com](http://www.barbecue.com)  
f o d Barbecue  
t @barbecue

LivWise  
Vaartlaan 9  
9800 Deinze - Belgium  
[info@livwise.be](mailto:info@livwise.be)  
[www.livwise.be](http://www.livwise.be)